

# 'Mutfakta atık azaltmak yetmez'

Ürünleri mevsiminde kullan, tariflerin hikâyelerine kulak ver, atmak yerine dönüştür, yerel üreticiyi destekle. Şef Şafak Erten, bir mutfağın sürdürülebilir biçimde nasıl dönüştürülebileceğini anlattı.

**C**ocukluğundan edindiği yerel hikâyeleri sürdürülebilirlik ilkesiyle bir araya getiren ve doğaya kulak veren bir mutfak oluşturmak için çalışan Octo İstanbul'un şefi Şafak Erten ile "atık azaltma"nın ötesine geçen mutfaktaki çalışma biçimini konuştuk. Erten, mutfağını doğaya saygılı biçimde nasıl dönüştürdüğünü anlattı.

◆ *Sizin mutfağınız yalnızca lezzetle değil, bilgiyle, yerel olanla ve dönüşümle de kurulu. Bu yaklaşım sizde nasıl şekillendi?*

Mutfakla ilişkim sadece lezzetle değil; toprak, üretici, kültür ve bilgiyle şekillendi. Bolu Mengen'de, aşçılık geleneğinin aktarıldığı bir coğrafyada büyüdüm. Anneannemin açtığı yufkalarından babamın mutfaktaki cümlelerine kadar her şey, bugünkü anlatımımın bir parçası. Annemin reçelleri, anneannemin yufkaları, köy pazarlarından taşan kokular... Bugün Octo'da hazırlanan her tabakta bu anıların izi var. Yerellik, sürdürülebilirlik ve anlatı temel prensiplerimiz. "Food from home" (evden yemek) yaklaşımının merkezinde yerellik var. Bu, kişisel belleğimin çağdaş bir yorumu. Mutfakta yalnızca lezzet değil; kökler, anılar ve sorumluluk da taşınmalı. Ürünlerin yanı sıra hikâyeleri, coğrafyaları ve emekleri benim için değerli. Trakya'dan gelen kuskuyu Ege'nin deniz mahsulleriyle, Antalya'nın hibeşini ızgara ahtapotla buluştururken belleği de tabağa taşıyorum. Gastronomi bir dönüşüm alanı. İsrafi önlemeye, ürünün her parçasına saygı göstermeye özen gösteriyorum. Örneğin avokado çekirdeklerini çöpe atmak yerine kooperatiflere gönderiyoruz. Küçük ama anlamlı adımlarla dönüştüren bir şef olmayı önemsiyorum. Bu yaklaşım Octo'nun tabaklarının ötesinde; üreticilerle ilişkilerde, atölyelerde, genç şeflere verdiğimiz eğitimlerde de yaşıyor. Ayrıca coğrafi işaretli ürünlerle çalışıyor, kadın kooperatiflerini destekliyoruz. Bu yaklaşım, şehirde bile doğaya, insana ve köklere yeniden bağlanmak için bir davet. Gerçek lezzet yalnızca damağa değil; insana, doğaya ve zamana da dokunur.

## GIDA KÜTÜPHANESİ

◆ *Octo çatısı altında kurduğunuz gıda kütüphanesi nasıl doğdu, hangi gereksinimlere yanıt veriyor?*

## DAİRESEL FLORA



AYÇA CEYLAN

@ayca\_ceylan

Gastronomi, geçmişle gelecek arasında bir köprü. Gıda kütüphanesi de bu anlayışla kuruldu. Anadolu'nun dört bir yanından gelen ürünleri görünür ve kalıcı kılmak istedik. İlhamını çocukluğumdaki kiler kültüründen aldım. Her kavanoz bir hikâye, her ürün bir kimlik taşıyor. Bu arşiv üç ihtiyaca yanıt veriyor: Bilgiye ulaşma, üreticiye görünürlük ve sürdürülebilirlik bilinci. Her ürünün hikâyesi, üreticisinin adı ve yöresiyle birlikte sunuluyor. Bu sadece bir depo değil; toprakla, insanla ve bilgiyle kurduğumuz saygının somut hali.

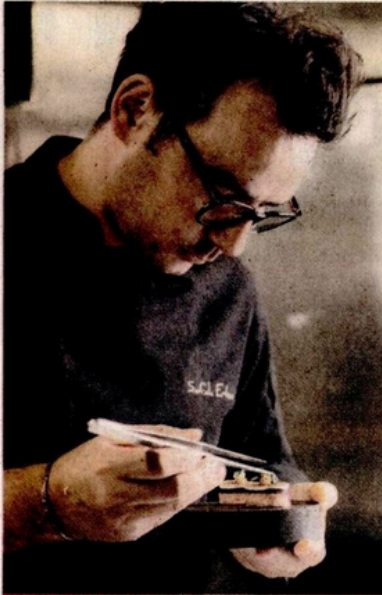
◆ *Sürdürülebilirlik mutfağınızda nasıl bir etki yaratıyor?*

Sürdürülebilirlik benim için bir davranış biçimi. Sadece "atık azaltmak" değil, tüm mutfak sistemini dönüştürmek. Misafire yalnızca lezzet değil, o tabağın yolculuğunu da göstermek istiyorum. Fireleri azaltmakla kalmıyor, kullanılmayan parçaları da dönüştürüyoruz. Örneğin turuncu kabuklarından sirke, avokado çekirdeğinden tohum yapıyoruz. Üreticiyle yüz yüze ilişkiler kuruyor, büyük zincirler yerine toprağa dokunan küçük üreticileri tercih ediyoruz. Misafire ürünü yalnızca sunmuyor, hikâyesini de paylaşıyoruz. Reçellerimizi kahvaltıda tattıktan sonra minik kavanozlarla evlerine götürmeleri bu belleği pekiştiriyor. Eğitimde ise genç şeflere yalnızca "nasıl pişirilir" değil, "neden" de anlatıyoruz. Bu kültür zamanla ekipte, misafirlerde ve üreticilerde bir bilinç yaratıyor.

◆ *Sizi mutfakta en çok ne heyecanlandırır?*

Tanıdık bir malzemenin bilinmeyen yönünü keşfetmek. Zeytinyağının acılığı, tahinin kavrulma derecesi gibi küçük farklar bana sonsuz bir keşif alanı sunuyor. Yeni bir ürünle tanışmak da heyecan verici ama en çok eski bir tarifin ardındaki sessiz bilgeliği bulmak beni etkiliyor. Ve tabii her hikâye... Bir üreticinin

sabah 5'te tarlaya çıkışı ya da bir çocuğun annesiyle yaptığı erişte... Bunlar mutfağımı besliyor. Her tabak yalnızca şefin değil, o tabağa uzanan tüm ellerin emeğini taşıyor. Keşfetmeye, öğrenmeye ve aktarmaya devam etmek bana her gün yeni bir heyecan veriyor.



## Doğa ile ortaklık

◆ *Yerel ve mevsimsel ürünlerle çalışmak hız odaklı mutfaklarda nasıl bir fark yaratıyor?*

Bu bir tercih değil; doğayla bir ortaklık. Mevsimin sunduklarına kulak verip toprağın ritmine saygı gösteriyoruz. Günümüz mutfakları her şeyi her an ister ama biz sınırlı seçeneklerle daha yaratıcı oluyoruz. Mönü değil, doğanın yol haritası bize yön veriyor. Bu yaklaşım bizi dikkatli ve özenli kılıyor. Her mevsimle birlikte münümüz değişiyor. Sınırsız değil, anlamlı malzemelerle çalışmak yaratıcılığı artırıyor. Misafirler de bu döngüye katılıyor. Mevsimsel ürünler yalnızca damakta değil, bellekte de yer ediyor. Doğayla birlikte düşünmek, sürdürülebilirliğin en yakın hali.

