

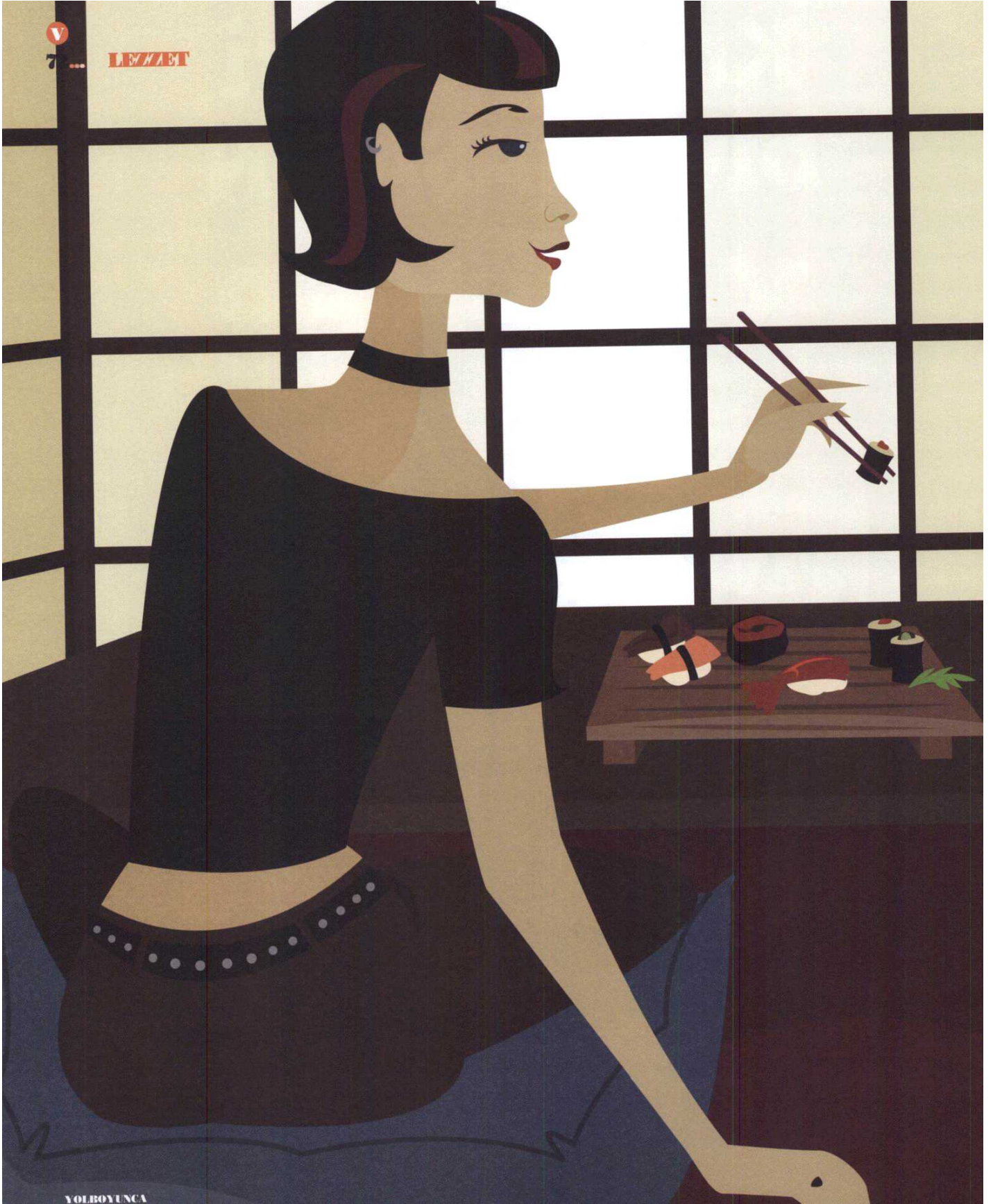
GELENEĞİ RİTÜELLERİ VE ESTETİĞİYLE SUSI

Yayın Adı : Varanla Yol Boyunca
İli : İstanbul

Sayfa : 72
Periyod : Aylık

Tarih : 01.03.2010
Tiraj : 10.000

1/4



GELENEĞİ, RİTÜELLERİ VE ESTETİĞİYLE Sushi

Bir yemekten çok sanat olarak ifade edilen suşiyi Japon kültürü, nezaketi ve inceliğinin sofraya yansımaları olarak değerlendirebiliriz. Gündelik hayatta kendine yer edineli uzun zaman olmasa da kökenleri çok eskiye dayanan suşi, Budist rahiplerin dünya mutfağına armağanı. Bin yıllık yemek sanatının inceliklerini öğrenmek, bir Japon gibi suşi yemek isteyenler, Boyut Yayıncılık tarafından yayımlanan "Japon Mutfak Sanatı: Sushi-Sashimi" kitabına göz atabilirler.

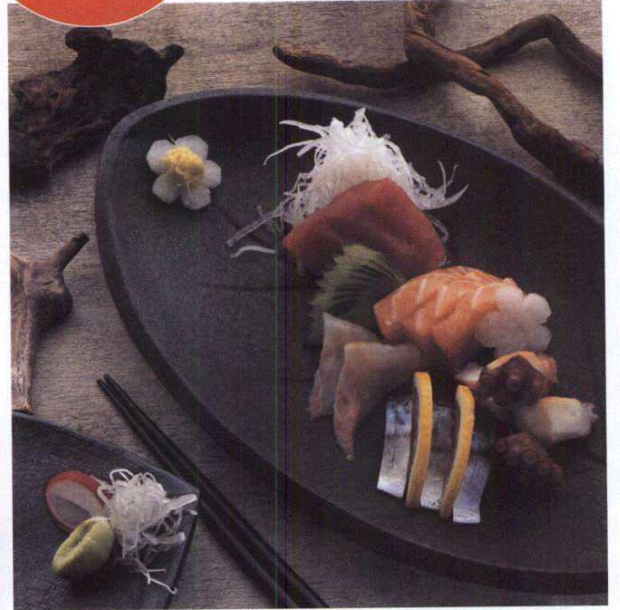
YAZI: ŞEBNEM CAN

Bir Japon gibi yemek Estetikte mükemmellik arayışı Japon yaşam felsefesinin en önemli ilkesi. Japon mutfağı da bu ilkeye dayanıyor. Kendi türünde farklı düzeylerde etkili olan benzersiz bir deneyim sunan Japon mutfağı bu özelliğiyle kişinin yalnızca damak tadına değil, estetik beğenilerine de hitap ediyor. Bir Japon gibi yemek, Japon mutfağının temelini oluşturan Budizm bağlamında dinsel ve felsefi bir kavrayış gerektiren kültürel bir deneyim. Japon mutfağında, malzeme kullanımında mevsimlerin ritmini izlemek, sağlıklı yaşamın temel ilkesi olmasının yanı sıra önemli bir kural. Japon mutfağında hem biçimsel hem lezzet açısından besinlerin doğal özelliklerini korumak için yemekler çiğ ya da az pişmiş olarak hazırlanır. Servis edilirken de kurallar sizi bekler; Japonlar suşiyi tabaklara tek sayılı lokmalar halinde koyarlar. Özellikle 4 parça koymaktan kaçının, Japon geleneklerine göre bu uğursuzluk getirir.



YOLBOYUNCA

74



YOLBOYUNCA

Tablodaki fırça darbeleri

Japon mutfağının kalbi ve ruhu olarak tanımlanan suşiyi hazırlamak büyük bir ustalık gerektiriyor. Öyle ki, bir suşi ustasının sanatını olgunlaştırması yıllar sürüyor. Suşi hazırlayan bir aşçı, artistik anlayışını ifade eder ve pirinç tutamlarını bir mozaik gibi döşeyerek veya balık dilimlerini bir tabloda ki fırça darbeleri gibi dağıtarak yemek tabağında sanatını konuşturur. Bugün suşide, eski tarihlerde yapılanlara göre çok daha çeşitli malzemeler kullanılıyor. Bunun en belirgin nedeni de Japonya dışında bulunamayan ürünlerin yerine farklı malzemeler kullanılması. Her ülkenin kendine özgü malzemelerle suşi farklı bir boyuta taşınması füzyon denilen ve çok tutulan bir suşi mutfağı doğmasına neden oldu.

Zorlu bir süreç: Suşi ustası olmak

Suşi ustalığı Japonya'da en onurlu meslekler arasında yer alıyor. Suşi aşçısı olmak, sanıldığından aksine çok zorlu bir süreç. İrade ve disiplin de bu zorlu sürecin ayrılmaz parçaları. Eğer suşi aşçısı olmak istiyorsanız, otokontrollü ve güçlü bir kişiliğe sahip olmanız gerekiyor. Tabii bunlar da yeterli değil. Suşi aşçısı olmak isteyen biri uzun bir çıraklık dönemini de göze alabilmeli. Öyle ki bir suşi aşçısı adayı, bir bıçağa dokunmak için dört, aşçı olarak adlandırılmak için de on yıl sabretmeli. Geleneksel olarak, kadın elinin daha sıcak olduğuna ve bu nedenle hazırlık aşamasında balık etini bozacağına inanıldığından suşi aşçılığı bir erkek mesleği olarak kabul ediliyor. Ama bugün, durumu bu şekilde görmek özellikle Japonya dışındaki ülkelerde önyargılı bir davranış olarak kabul edildiğinden bu ülkelerde pek çok restoranda kadın suşi aşçılarına rastlamak da mümkün.

Suşi seçmek de hünere ister

Suşi ustalığının özünü anlamanın en iyi yolu, bir suşi bara gitmek. Suşi barda, bir suşi aşçısının adeta bir tiyatro oyunu eşdeğer olan performansını mutlaka izlemelisiniz. Suşi barda, tezgahın önüne oturduğunuzda, karşılaştığınız ilk şey balık ve sebze çeşitleridir. Bunların arasından seçimini-



zi yaptıktan sonra suşi aşçısı, büyük bir titizlikle suşinizi hazırlamaya başlar. Suşi barda yemeğe sashimi ile başlanır. Yemeğinin yanında miso çorbası, çay, sake ya da bira da alabilirsiniz.

Suşinin yeni eşlikçisi: Şarap

Japon mutfağının özellikle Avrupa'da yayılmasıyla birlikte suşi ve sashimiye son yıllarda şarap eşlik etmeye başladı. Her bir

suşi çeşidinin yanında içilmesi önerilen şarap çeşidi farklı. Şarabın yanı sıra buharda pişmiş pirinçten elde edilen bir içki olan sake ve yeşil çay da geleneksel içecek sıfatını taşımaya ve yaygın olarak tüketilmeye devam ediyor. Sake buharda pişmiş pirinçten elde edilen bir içki. Japon yeşil çayı CHA Çin veya Hint çaylarına göre daha taze ve tatlı bir çaydır.

İletişim: www.boyutstore.com

YOLBOYUNCA