

Kaiseki - Ahmet Işık Aykut



Japonya ofisimizin yetkili müdürü Tezuka San yemeğe olan ilgimi bildiği için ben daha Japonya'ya gelmeden güzel lokantalar bulur, bu lokantalarda rezervasyon yaptırırdı. Kozue Restaurant'a ilk onunla gittim. Kozue, Nishi Shinjuku'da bulunan Park Hyatt Hotel' in Kaiseki Lokantası idi. Kozue, hem nefasetinden hem ofisimize yakınlığından hem de yemek sonrası otelin New York Bar'ında şahane bir Jazz ile geceyi bitirebilme opsiyonundan dolayı kaiseki yemekleri için hep ilk tercihlerimden biri olmuştur.

Kaiseki, Japon mutfağının en sofistike hali ve en üst noktasıdır. Adeta yemeğin sanat halidir. Kurallıdır, ritüelleri vardır. Tad, koku, yemeğin, yemeğin içine konduğu tabağın rengi ve yediğiniz mevsime göre üzerinde çizili deseni de dahil olmak üzere her şey mükemmel bir dengededir. Kaiseki eski çay seremonilerinde servis edilen sade öğünlerden ve alçakgönüllü Budist mutfağına ön ayak olan Zen

Rahiplerinden başlayarak özellikle Asuka (538-710), Heian (794-1185), Kamakura (1185-1333), Muromachi (1333-1568) hatta Edo (1600-1868) dönemlerinden beslenmiş ve şimdiki mükemmel haline gelmiştir. İlahi bir sadelikten yola çıkarak böyle bir zenginliğe ulaşabilmek sanırım ancak Japonya'da olur. Bununla birlikte, Kaiseki bir Cumhuriyet olsa idi bana göre Başkenti Kyoto olurdu. Kyoto'da Kaiseki başka bir lezzettir. Havasından mı, suyundan mı, gündüz büyük bir heybetle düşmanına korku salan ama akşam Tachi ve Katanasını çıkartınca ince bir zevk sahibi olduğu anlaşılan kadim savaşçılarından aldığı enerjiden mi bilinmez. Ancak zerreden küreye kadar Kyoto Japonya'dır. Bu eski başkenti görmeden Japonya'yı anlamak çok zordur. Kaiseki menüsünde çeşidine, mevsime göre sunulanlar değişebilir olsa bile menü daima sabittir. Şefin kurgusu ve bu kurgu ile size baştan sona kadar vermek istediği mesaj nettir. Denge kaybolabileceği için menü bölünemez, bütünlük bozulacağı için içinden seçim yapılamaz veya servis sırası değiştirilemez. Yemeklerin sunulduğu el yapımı tabaklar çok özeldir, hangi mevsimde iseniz ona uygun çiçekler, ağaçlar resmedilmiştir. Size düşen yavaş ve kendinizden emin bir şekilde desenler elinizin altında kalmayacak şekilde tabakları ha tutarak ha tepside çevirerek yemeğin keyfini çıkartmaktır. Kaiseki yiyorsanız sessiz, sakın, yemekle baş başa kalabileceğiniz cep telefonunuzu yanınıza almadığınız ortamlar daha evladır. Bir Kaiseki menüsünde önünüze gelebilecek yemek çeşitleri şunlardır:

Sakizuke veya Zensai: Fransız mutfağında 'amuse-bouche' diye tabir edilen Sake ile servis edilen küçük girişlerdir. Ağırlıklı olarak deniz mahsüllerinden oluşur. Sake ile servis edilen dedim ancak Kaiseki hiçbir zaman içki ağırlıklı bir yemek değildir. Başta içebileceğiniz bira veya devam edebileceğiniz sake asla yemeğin önüne geçmez, bu aşamada eşlik eder de diyemeyeceğim ancak tamamlayıcı bir unsur olabilir bana göre.

Suimono: Süzme çorbadır. Çorba belki en basit gibi görünen ancak en önemli olan unsurdur. Sosun durumu, gözde şeffaflığı ancak ağızda yoğunluğu tecrübeli damaklara şefin seviyesini anlatır.

Nimono: Sake ve soya sosu bazlı Japon mutfağının alamet-i farikası dashi ile lezzetlendirilmiş sebzelerden oluşan bir nevi tencere yemekleridir.

Hassun: Hassun tek bir çeşit değildir, mevsime göre seçilmiş ve farklı tekniklerde hazırlanmış küçük unsurların muhtemelen bir tepside bir araya gelmiş halidir. Çeşitlerden bazıları Sushi veya et yada kanatlı da olabilir.

Mukozuke veya Otsukuri: En taze deniz mahsülleri ve çiğ balıklardan mütevellit sashimi tabağıdır. Yediğiniz yere ve mevsime göre daima değişir.

Yakimono: Izgara balıktır. Gene mevsime ve coğrafyaya göre seçilir. Bazı durumlarda balıklar size canlı canlı getirip gösterilebilir. Ben 'fly fishing' ile hep avlanmaya çalışılan bir tür olan 'ayu' balığını çok severim, taze kavun gibi kokar, zarif ve tatlı lezzetler barındırır.

Hanmono or shokuji: Pirinç tabağıdır, harika aromalara sahip esmer pirinçler servis edilebilir.

Yemek sonunda ise ağır tatlılar beklemeyin, soyulmuş bir küçük meyve veya az bir sorbe ağzınızı tatlandırmaya yetecektir.

Japonya'ya gitmek gibi bir planınız yoksa üzülmeyin. Yolunuz Amsterdam'a düşer ise eşimle her fırsatta Amsterdam' a gitme nedenimiz olan Okura Hotel'in (ki bir Japon zinciridir) içinde bulunan Yamazato'yu deneyebilirsiniz. Olur da Kyoto ya gidebilmek gibi bir şansınız olur ise Mizai, Hyotei veya Kikunoi Honten'i denemenizi tavsiye ederim. Tokyo'da iseniz, yukarıda bahsettiğim Kozue size Kaisekiyi mükemmelen anlatır ancak Tokyo'da Kyoto'yu yaşamak isterseniz Kaiseki Tsujitome veya Kaiseki Komuro'yu öneririm.



Ahmet Işık Aykut

Ahmet Işık Aykut 15 Ağustos 1969 yılında İstanbul’ da doğdu. İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi’nde öğrenim gördü. Okul yıllarında part time olarak başladığı turizmi hiç bırakmadı. Japonya’ da yaşadı. Japon kültürü, seyahat ve şarap hep hobileri oldu. Normandia Şarap Kulübü ve Şarap Dostları Derneği’nden şarap şovalyesi ünvanlarına sahiptir. Galatasaray Spor Kulübü, İstanbul Rotary Kulübü, Klasik Otomobil Kulübü, Chaîne des Rôtisseurs ve Fransa Yabancı Gazeteciler Derneği üyesidir. Halen gastronomi seyahatleri düzenlemekte, Londra, Paris, Tokyo ve İstanbul arasında işlerine devam edegelmektedir. Aynı zamanda bazı sürekli dergi ve bloglara yazılar yazan Aykut’ un, Fransa ve Japon Gastronomileri ile alakalı 2 ayrı kitabı bulunmaktadır. Evlidir, iki kız çocuğu sahibidir.

To cite this work: Ahmet Işık Aykut, “Kaiseki”, *Panorama*, Online, 13 Ocak 2025, <https://www.uikpanorama.com/blog/2024/11/08/suntory-time-aia/>

Telif @PanoramaGlobal. Çevrimiçi olarak yayımlanan yazıların tüm telif hakları PanoramaGlobal’e aittir. Aksi belirtilmediği sürece, yayımlanan yazılarda

belirtilen görüşler yalnızca yazarına/yazarlarına aittir. Global Akademi, Panorama Yayın Kurulu ile editörleri ve diğer yazarları bağlamaz