

İLKBAHARDA JAPONYA

JAPONYA'NIN SÜRPRİZLERLE DOLU HAZİNELERİNİ
KEŞFETMEYE HAZIR MISINIZ?

AYŞE YAĞCI BÜYÜKPINAR / JULES VERNE TRAVEL KURUCUSU VE GENEL MÜDÜRÜ

İLKBAHARDA SAKURA RENKLERİNE BÜRÜNEN JAPONYA,ÇOK KATMANLI BİR SEYAHAT DENEYİMİ SUNUYOR .

Japonya ilkbaharda, beklentilerin ötesinde, farklı deneyimlerin aynı yolculukta bir araya geldiği nadir ülkelerden biri. Evet, bu dönem kalabalık. Evet, sakura her yerde. Ama Japonya'yı özel kılan tam da bu: Aynı mevsimde, aynı ülkede bambaşka deneyimlerin yan yana var olabilmesi. Modern şehir hayatı, yüzyıllardır değişmeyen ritüeller, doğayla kurulan sessiz ilişki, ustalıklı şekillenen bir mutfak kültürü ve çağdaş sanat... İlkbahar, Japonya'nın bu çok katmanlı yapısını en görünür hale getiren zaman. Bu yolculuk, tek bir rota izlemek zorunda değil. Japonya, farklı beklentilere göre şekillenen dört ayrı deneyim dili sunuyor: İlk kez gidenler için güçlü bir başlangıç, daha derine inmek isteyenler için yerel rotalar, sanatı merkezine alanlar için sıra dışı bir ada ve ve tüm bunların arasına serpiştirilmiş sofraya duyulan saygı, mevsime eşlik eden tatlar ve yolculuğu derinleştiren küçük ritüeller.

İLK TEMAS & KLASİK JAPONYA

Tokyo – Kyoto – Osaka

Japonya'yla ilk tanışma çoğu zaman bu üç şehirle başlıyor. Klasik, ama hala en doğru çerçeve. Çünkü Japonya'nın bugünü, geçmişi ve gündelik hayatı bu hatta çok net okunuyor.

Tokyo, ilk karşılaşma. Kalabalık, hızlı ve şaşırtıcı. Shibuya Crossing'den geçmek, Asakusa'da tapınak avlusunda durup etrafı izlemek, Tsukiji çevresinde ayakta bir şeyler atıştırmak... İlkbaharda bunlara, parklar ve nehir kenarlarında rastlanan sakura ağaçları eşlik ediyor. Şehrin sert temposu, pembe çiçeklerin altında kısa molalar verdiriyor. teamLab Borderless, dijital sanatın mekanla tamamen iç içe geçtiği deneyimiyle Tokyo'nun çağdaş ve yenilikçi yüzünü hissetmek için güçlü bir ilk durak.

Tokyo'nun mutfak sahnesi, bu şehrin neden dünyanın en güçlü gastronomi merkezlerinden biri olduğunu anlatıyor. Michelin yıldızlarının çokluğu lüksle değil, uzmanlaşmayla ilgili. Narisawa, doğayı ve mevsimi merkeze alan tabaklarıyla Japon mutfağının felsefi tarafını gösterirken; Florilège, modern tekniklerle ürünün özünü bozmadan nasıl çalışılabileceğini hatırlatıyor. Bu deneyimi Tsukiji çevresinde ayakta yenen sade ama kusursuz bir lokma balıkla dengelemek, Japon mutfağını gerçekten anlamının en iyi yolu.

Konaklama için The Tokyo EDITION, çağdaş tasarımı ve sosyal alanlarıyla Tokyo'nun enerjisini birebir yansıtırken; The Tokyo



OSAKA, JAPONYA
ROTASININ EN
RAHAT DURAĞI.
SOKAK LEZZETLERİ,
JAPONYA'NIN
KÜÇÜK VE SAMİMİ
YEMEK MEKANLARI
İZAKAYA'LAR
VE PLANSIZ
DOLAŞMANIN KEYFİ
BURADA ÖN PLANDA.

Station Hotel, tarihi gar binasının içinde yer almasıyla şehrin zamansız yüzünü hissettiriyor.

Kyoto'ya geçildiğinde tempo kendiliğinden yavaşlıyor. Burada yapılacaklar az ama etkili: Bir tapınak bahçesinde yürümek, geleneksel bir çay seremonisine katılmak, akşamüstü Gion sokaklarında dolaşmak... Geişa kültürü hala yaşayan, sessizce izlenen bir ritüel. Küçük bir ipucu: Geişalar bir gösteri değil; fark edilerek izlenen bir gelenek.

Kyoto'da kaiseki mutfağı; mevsime göre kurgulanan, tabakların bir ritim içinde servis edildiği geleneksel Japon yemek anlayışı, yemeği başlı başına bir deneyime dönüştürüyor. Kikunoi ve Hyotei, mevsimin ürünlerini abartısız ama son derece dikkatli sunuyor; burada önemli olan tek tek tabaklar değil, bütünün yarattığı his. Konaklamada The Mitsui Kyoto, geleneksel Japon bahçeleriyle çevrili avlularında sakinlik yaşatırken; Six Senses Kyoto, wellness, sürdürülebilirlik ve yerel mutfağı bir araya getiren çağdaş bir yaklaşım sunuyor.

Osaka, bu rotanın en rahat durağı. Sokak lezzetleri, Japonya'nın küçük, samimi ve



paylaşımlı yemek mekanları izakaya'lar ve plansız dolaşmanın keyfi burada ön planda. Takoyaki ve okonomiyaki gibi gündelik tatlar, şehrin mutfağının ne kadar samimi olduğunu gösteriyor.

Konaklama için Patina Osaka, yaratıcı tasarımı ve sosyal alanlarıyla şehrin enerjisini yansıtırken; Four Seasons Osaka, klasik konforu güçlü servis anlayışıyla dengeliyor.

TATLA YOLCULUK

Japonya'da yemek, özel olarak planlanan bir durak değil; yolculuğun her anına eşlik eden



bir dil. Sofraya gösterilen özen, ustalığa duyulan saygı ve tekrarın yarattığı mükemmellik, ülkenin gastronomik gücünü tanımlıyor. Michelin yıldızlarının Japonya'da bu kadar yaygın olmasının nedeni de tam olarak bu yaklaşım. Bugün Japonya genelinde 350'nin üzerinde Michelin yıldızlı restoran bulunuyor; Tokyo ise yaklaşık 160 yıldızlı restoranla uzun süredir dünyanın en yoğun Michelin sahnesine sahip şehirlerinden biri.

Tokyo'da bu mutfak dili, şehrin temposuyla birlikte akıyor. Michelin yıldızlı restoranlardan birkaç tabureli sushi counter'lara kadar her yerde aynı disiplin hissediliyor. Menülerin kısa olması, hatta bazen hiç olmaması şaşırtıcı değil; usta ne hazırladıysa onu yiyorsunuz. Bu yaklaşım

mı en iyi hissettiren duraklardan biri hala Tsukiji çevresi. Sabah erken saatlerde ayakta yenilen taze bir lokma balık, Japon mutfağının gündelik ama son derece ciddi yüzünü gösteriyor. Tsukiji'de yemek, uzun uzun oturmakla değil; doğru ürünü, doğru anda tatmakla ilgili.

Kyoto'ya geçildiğinde mutfak dili yavaşlıyor. Burada yemek, bir akış ve ritüel. Kaiseki mutfağı - mevsime göre kurgulanan, tabakların belirli bir ritimle servis edildiği geleneksel Japon yemek anlayışı - şehrin karakterini çok net yansıtıyor. Tatlar sade, porsiyonlar küçük ama bütün son derece dengeli. Kyoto'da sofraya oturmak, günün temposunu doğal olarak düşürüyor.

Osaka'da ise gastronomi çok daha rahat ve paylaşımcı. Fine dining masalarından izakaya'lara geçmek, aynı akşam içinde son derece doğal. Masaya sürekli gelen küçük tabaklar, hızlı servis

JAPONYA'DA
GASTRONOMİ
BİR AMAÇ DEĞİL,
BİR DİL. SOFRAYA
GÖSTERİLEN
ÖZEN, USTALIĞA
DUYULAN SAYGI
VE MÜKEMMELLİK,
ÜLKENİN
GASTRONOMİK
GÜCÜNÜ
TANIMLIYOR.





JAPONYA'YI GERÇEKTEN ANLAMAK İÇİN HIZDAN BİRAZ VAZGEÇMEK GEREKİYOR.



ve sohbetle iç içe geçen yemekler, şehrin mutfak karakterini oluşturuyor. Takoyaki ya da okonomiyaki gibi sokak lezzetleri burada bir "deneyim" değil; gündelik hayatın kendisi.

Bu yolculuğa farklı bir ritim eklemek isteyenler için Fukuoka, Japonya'nın en canlı gastronomi şehirlerinden biri. Hakata ramen'in sade ama karakterli lezzeti, mentai-ko'nun bölgeye özgü yorumu ve gece kurulan yatai tezgahları; yemek etrafında şekillenen sosyal bir kültür sunuyor. Yan yana oturan dar tezgahlarda, tanımadığınız insanlarla aynı anda aynı yemeği yemek, Japon mutfağının ne kadar kapsayıcı olabildiğini gösteriyor.

YERELİN PEŞİNDE

Kalabalıktan uzaklaşıp Japonya'nın gündelik ritmini hissetmek isteyenler için rota değişiyor. Büyük şehirlerin dışında ülke, daha sessiz, daha yavaş ve daha içe dönük bir hal alıyor.

Takayama, ahşap evleri, küçük sake üreticileri ve erken kararan sokaklarıyla bu hissi en net veren duraklardan biri. Bu bölgede konaklama, alışık olunan büyük otellerden çok ryokan'larda gerçekleşiyor. Ryokan'lar, Japonya'nın sade ama son derece özenli misafirperverliğini hissettiren yerler. Odalar minimal, ritim yavaş; akşamları yer yatakları hazırlanıyor, gün ise genellikle mevsime göre kurgulanmış uzun akşam sofralarıyla kapanıyor. Burada her şey sessiz bir uyum içinde ilerliyor; aceleyle ya da gösterişe yer yok. Günün



sonunda bu deneyimi tamamlayan şey ise onsen banyoları. Doğal sıcak suyla beslenen bu banyolar, Japonya'da yalnızca dinlenmek için değil, günü zihinsel olarak kapatmak için de kullanılıyor. Uzun bir yürüyüşün ya da keşif dolu bir günün ardından, sessizce sıcak suda oturmak Japonya'yı gerçekten hissetmeye başladığınız anlardan biri oluyor.

Kanazawa ise bu rotanın daha şehirli ama aynı derecede dengeli durağı. Omicho Pazarı'nda taze deniz ürünleriyle başlayan gün, samuray mahallelerinde yapılan yürüyüşlerle devam ediyor. Buradaki ryokan'lar, geleneksel dokuyu daha şehirli bir estetikle birleştiriyor. Altın varak geleneği, mimariden küçük tatlılara kadar şehrin her köşesinde fark edilen ince bir detay gibi.



ama son derece dengeli tatlar sunuyor. Burada yemek, mekanın ve sessizliğin bir parçası.

Küçük bir ipucu: Naoshima'da her şeyi görmeye çalışmak yerine, aralarda boşluk bırakın. Ada, en çok hiçbir şey yapmadığınız anlarda kendini hissettiriyor.

JAPONYA'YI GERÇEKTEN ANLAMAK

Japonya'yı gerçekten anlamak için hızdan biraz vazgeçmek gerekiyor. Kalabalıkların arasından akıp gitmek yerine, günün küçük boşluklarına yer açtığınızda Japonya kendini göstermeye başlıyor. Sabah erken saatte kurulan bir pazarda, plansız bir yürüyüşte ya da sessiz bir sokakta durup hiçbir şey yapmadan etrafa bakarken... İster ilk kez gidin, ister bu ülkenin başka bir yüzünü arıyormuş olursanız, Japonya her yolculukta kendini farklı bir detaydan açıyor.

www.julesverne.com.tr

@julesvernetravel

SANATIN İZİNDE

Naoshima, Japonya'nın yüksek sesle anlatılmayan ama en güçlü duraklarından biri. Büyük şehirlerin temposundan sonra buraya gelmek, bilinçli bir geçiş gibi. Ada, sanatın günlük hayatın bir parçası olduğu nadir yerlerden biri; sergiler, mimari ve doğa arasında keskin sınırlar yok.

Tadao Ando'nun imzasını taşıyan yapılar, adanın ritmini belirliyor. Beton, ışık ve boşlukla kurulan bu mimari dil, açık hava enstalasyonları ve denizle kurulan ilişkiyle tamamlanıyor. Naoshima'da sanat, bir program maddesi olmaktan çok, yürürken, bisiklete binerken ya da durup denizi izlerken karşınıza çıkıyor.

Benesse House'ta konaklamak, bir müzede geceleme gibi. Gündüz sanatla geçen saatler, akşam sade ama dikkatli sofralarla kapanıyor. ROKA, adanın ruhuna uygun, gösterişten uzak

NAOSHIMA'DA TADAO
ANDO'NUN İMZASINI
TAŞIYAN YAPILAR,
ADANIN RİTMİNİ
BELİRLİYOR. BETON,
IŞIK VE BOŞLUKLA
KURULAN BU MİMARİ
DİL, AÇIK HAVA
ENSTALASYONLARI
VE DENİZLE
KURULAN İLİŞKİYLE
TAMAMLANIYOR.

