

Suşi Aşkı

Tokyo'nun yerel restoranlarında satılan geleneksel yiyecek son 20 yıl içinde küresel tercihe dönüştü. Dönüşüm bir yandan Japon kültürü için müthiş bir başarı hikayesi ve gurur kaynağı. Diğer yandan, çevre felaketi... Dünyanın suşi aşkı öylesine büyük ki gelecek birkaç yıl içinde, mavi yüzgeçli tuna ve yılan balığı başta olmak üzere, belli balık türlerinin soyunun tükenmesi söz konusu.

İnsanoğlu binlerce yıldır balık avlıyor. Fakat son elli yıl geliştirilen teknolojik araçlar daha derin denizlere ulaşmayı ve her avda daha fazla balık tutmayı mümkün kıldı. Sonuçta elde edilen balık miktarı denizin balığı yerine koyabileceğinin çok ötesine geçmiş durumda. Japonya'nın Tsukiji balık pazarında her gün 2 bin ton balık satılıyor ve günde 18 milyon USD'lik ciro elde ediliyor. Brezilya, Rusya, Çin ve Hindistan'da oluşan yeni orta sınıf ile birlikte yüzlerce milyon birey küresel tüketim kabilesine katılıyor. Yeni tüketiciler doğal olarak kabilenin diğer üyeleri gibi yaşamak istiyor: Dünya mutfaklarını denemek, evin dışında yemek yemeyi alışkanlık haline getirmek, suşi ve saşimi'nin sıradışı lezzetini deneyimlemek... Büyüyen talep sonucunda bilim insanları kılıç balığı, köpek balığı ve morina balığı gibi büyük türlerin %90'ının tükendiğine inanıyor. Balık sürülerinin büyüklüğünü sürekli olarak takip eden Pew Oceans Commission 2003 yılında "Sessiz Çöküş" olarak tanımladıkları azalmaya karşı uyarıya geçti. Monterey Bay Akvaryumu ise "Seafood Watch" projesi ile bireyleri bilinçli tüketime davet etmeye başladı. Rehberi iPhone uygulaması olarak indirmek de mümkün, cep kitapçığı olarak almak da...

Balık türlerinin tükenmesi ile oluşan farkındalık yeni nesil restoranların açılmasını tetikliyor. Bu restoranlar "sürdürülebilir suşi" prensibi doğrultusunda işletiliyor. Örneğin; San Francisco'daki Tataki, "Japon mutfağının, özellikle suşinin lezzetini ve zarafeti çevreye saygı ile birleştirmeyi" misyon edinmiş bir restoran. Şef ve ortak konumundaki Raymond Ho ve Kin Lui, yiyecek sektöründe sürdürülebilir gelişimin liderlerinden Casson Trenor ile birlikte çalışıyor. Tehlike altında olmayan balık türlerini seçmek, seçilen balık türlerini çevreye saygılı prensipler doğrultusunda yetiştiricilik yapan çiftliklerden satın almak ve restorana gelen misafirleri bu tercihler doğrultusunda bilgilendirmek ekibin hayata geçirdiği uygulamalardan birkaçı...

Konu ile daha ayrıntılı bilgi edinmek için en pratik kaynak "Sushi: The Global Catch" filmi. Belgesel niteliğindeki yapım bu yıl Seattle Uluslararası Film Festivali'nde jüri özel ödülü aldı. Geçtiğimiz ay çinde Vancouver Uluslararası Film Festivali'nde gösterildi. Türkiye'ye gelmeyecek olsa da [internet sitesini](#) incelemek ve DVD'sini satın almak mümkün.

Sonuçta tüketimin her alanında olduğu gibi, suşi konusunda da mesele bilinçli tercih yapmaya ve sürdürülebilir gelişimin tanımını hatırlamaya geliyor: Bugünün ihtiyaçlarını -gelecek nesillerin gereksinimlerine cevap verme yeteneğini tehlikeye atmadan- karşılamak.

