



28丸富 4/丸

2028

BİFTEĞİN ŞÖHRET HÂLİ

THE CELEBRITY STATE OF BEEF

KOBE BİFTEĞİ DÜNYANIN EN ÖZEL
ETLERİNDEN BİRİ KABUL EDİLİYOR. YÜKSEK
TALEPSE İHRACATI ARTIRMA GEREKLİLİĞİNİ
BERABERİNDE GETİRİYOR.

KOBE BEEF IS CONSIDERED THE MOST
EXCLUSIVE MEAT IN THE WORLD; HIGH
DEMAND FOR THIS DELICACY IS PUTTING
PRESSURE ON EXPORTS.

YAZI/STORY Johan Augustin
FOTOĞRAF/PHOTOS Jonas Gratzner



Büyükbaş hayvan yetiştiricileri sığırları rahatlatmak ve sakinleştirmek için tımar yapıyor. Yani, dünyanın en özel eti olan Kobe bifteği üretiminde kullanılan Tajima sığırlarının üstün kaliteye ulaşabilmesi için hayvanlara masaj yapıldığı ve arpa suyu verildiği yalnızca dedikodudan ibaret. Eskiden ilaçlar arpa suyu şişelerinde saklandığı için bu sığırları beslerken arpa suyu kullanıldığı fikri yayılmış. Evet sığırlar güzelce tımar edilir, özellikle müzayedede görücüye çıkmadan.

Sığır ve boğa bakımı titizlik gerektiren bir iş. Hyogo bölgesinin başkenti Kobe'nin kuzeyinde bir saatlik bir mesafede bulunan ve Tajima sığırları yetiştiren bir çiftlikteki dört yüz hayvanın her biri, doğru miktarda saman, hububat ve vitamin almalarını sağlamak için günde beş kez muayene ediliyor. Buzağılara besin değeri yüksek ilave gıdalar veriliyor ve toynaklarının düzenli olarak bakımı yapılıyor. Ama Kobe bifteğinin zengin lezzeti ve kalitesinin asıl sırrı, hayvanların safkan olması.

The cattle farmers brush the cows' backs to "make them relaxed and less aggressive". However, that meat of the Tajima cattle would get its character, which makes it qualify as Kobe beef – the world's most exclusive meat – through massage and beer, is actually just a rumor. Medicines used to be kept in beer bottles – and this is where the idea that beer was used in the diet came from. It is true, though, that the animals are often brushed, especially before going to auctions.

Looking after the cows and bulls is essential. At one Tajima cattle farm, located one hour north of Kobe – the capital of the Hyogo prefecture – every single one of the 400 animals is checked five times daily. They have to get the right balance of hay, cereals and vitamins. The calves get extra nutrients and have their hooves trimmed regularly. The secret behind the meat's rich flavor and its quality of fat is simple: pure blood.



Tajima sığırları melezlenmiyor; her tür hormondan uzak tutuluyorlar ve çiftlikteki hayvan yetiştiricilerinin söylediğine göre yalnızca hastalandıklarında ilaç alıyorlar. Yer darlığından dolayı dört yüz sığırın hepsini aynı anda etrafa salamıyorlar; sığırlar dağ havasını soluyabilecekleri açık duvarlı ve üstü kapalı yapıların içinde tutuluyor. Her yıl, beş bin Tajima sığırının üç bini en kaliteli et olan Kobe bifteği için öngörülen standartlara erişiyor. Eğer Japonya, yüksek Kobe bifteği talebini karşılamak istiyorsa bu sayının daha da artması gerek. Ama yetiştiriciler yaşlanıp emekli olmaya başladığı ve işi onlardan devralacak yetenekli insanların sayısı az olduğu için Tajima sığırlarının sayısı gün geçtikte azalıyor.

Ağzınızda eriyecek bir tecrübe

Kobe bifteğinin üzerindeki yağ desenine *shimofuri*, yani ebru deniyor. 20 yıldır biftek şefliği yapan ve Kobe'deki restoranlarından biri olan Plaisir'de yalnızca Kobe bifteği servis eden Hiroyuki Atsuzawa "Burada hataya yer yok." diyor.



The Tajima cattle do not crossbreed, they are free of hormones, and they "get medicines only when sick" the breeders at the farm assured us. Due to limited space they cannot let the 400 cattle run free. Instead they keep the animals in roofed enclosures with open walls - where they breathe clean mountain air. Every year 3,000 out of 5,000 Tajima cattle fulfil the criteria of being the highest standard meat: Kobe beef. This number needs to increase if Japan wants to meet the high demand for Kobe beef, however. The number of Tajima cows is in fact declining because the breeders are getting older and retire - and there are not enough skilled people to take over.

Melt in your mouth experience

The beautiful pattern of fat is called *shimofuri*, or marbling. Plaisir restaurant in Kobe only serves Kobe beef. Years of experience are required to handle the precious meat. "No mistakes are allowed," says Hiroyuki Atsuzawa, who has been working as a beef chef for 20 years.



Pişmeye hazır çiğ bifteği *teppanyaki* ızgarasının yanına koyuyor. Bifteğin yüksek yağ oranı sayesinde et en ufak bir ısı değişiminde hemen eriyor (hatta ete dokunmanız bile bunun için yeterli) ve vücut ısısını ete aktarıyor. Plaisir'deki sac üç santimetre kalınlığında; bu da etin daha sulu ve gevrek olmasını sağlayarak iç kısmını yumuşak bırakıyor.

Peki, ya tadı? Biz ince bir biftek dilimini dilimize koyup gözlerimizi kapattık. Eti çiğnemedik; kendiliğinden eridi ve ağızımızda dünyanın en iyi biftek tadını bıraktı.

He puts the raw product – ready to be cooked – next to the *teppanyaki* grill. The high level of fat means it is easy to melt the meat if there is just a slight change in temperature or if someone touches it, transferring their body heat to the meat. The iron plate at Plaisir is three centimeters thick. That will keep the juiciness inside and the crispiness outside – and the inner part of the meat tender.

And the taste? Well, after putting a piece of the thin sliced beef on our tongue, we closed our eyes. No chewing. It melted by itself and left the best-ever-beef-taste experience.



NASIL GİDİLİR?

Türk Hava Yolları İstanbul'dan Osaka'ya her gün karşılıklı seferler düzenliyor.
Bilgi için: turkishairlines.com

HOW TO GET THERE

Turkish Airlines has daily round-trip flights between Istanbul and Osaka.
For information: turkishairlines.com

Japon sığırı anlamına gelen *Wagyu*'nun en ünlü türü Hyogo bölgesindeki Tajima. Aslında “Kobe sığırı” diye bir şey yok ve Tajima, yalnızca markanın adı. “Kobe Bifteği” etiketini alabilmek için hayvanların Hyogo bölgesinde doğmuş, yetiştirilmiş ve kesilmiş olması gerekiyor. Yılda bir kez yavru veren Tajima sığırı yaklaşık 30 aylıkken kesime uygun hâle geliyor.

Japonlar biftek yemeye 1800'lerin sonunda başlamasına rağmen gerçek Kobe bifteği ihracatını yalnızca 2012'den bu yana yapıyorlar. Kobe'de başlayıp dünyanın geri kalanını etkisi altına alan *teppanyaki* usulünün yaygınlaşmasıysa 1945'e denk geliyor.

Çoğu Asya, Avrupa ve Arap ülkelerine ihraç edilen Kobe bifteğinin yalnızca yüzde 0,1'i Japonya'da tüketiliyor. Sığırların kimliğini belirlemek için bifteklerin üzerine 10 haneli bir sayı ve burun damgası basılıyor.

Plaisir Restaurant: kobe-plaisir.jp

Wagyu means 'Japanese beef' and one of the most famous strains is Tajima from Hyogo prefecture. Tajima is the brand, and there is no such thing as 'Kobe cows'. To get the label 'Kobe beef' the animals must be born, raised and slaughtered in Hyogo prefecture. Tajima cow gives birth only once a year, and considered mature for being slaughtered around 30 months.

The Japanese started eating beef in the late 1800s, but export has only been going on since 2012 (of real Kobe beef). The *teppanyaki* style of cooking started in Kobe 1945, and then spread all over the world. Only 0.1% of Kobe beef is consumed in Japan; most goes on export to Asia, Europe and the Arabic countries. Kobe beef comes with a 10-digit number and a nose print – both serve as ID numbers. A Plaisir restaurant: kobe-plaisir.jp



兵庫県但馬牛
神戸肉
神戸肉流通推進協議会会員の証