

Japans-Belgische Junko Kawada geeft snelcursus rijst rollen

Sushi? Een maki

Voor ze naar Europa kwam, had Junko Kawada (36) nog nooit sushi bereid, en nu geeft ze in Antwerpen snelcursussen in de populaire Japanse eetcultuur. Kawada en haar Belgische man openden er een van de eerste sushibars in de stad en DMM schoof mee aan de toeg.

DOOR VEERLE HELSEN / FOTO'S FRANK CROES

De naam Ko'uzi spreek je uit zoals 'cosy' in het Engels en gezellig is het inderdaad in de piepkleine sushibar aan de Sint-Jorispoort in Antwerpen. Er is aan de bar amper plaats voor een handvol gasten en dat creëert meteen een aangename sfeer tussen de cursisten. Kawada spreekt enkel Frans of Engels, maar ze begrijpt goed Nederlands. Sinds kort geeft ze in haar sushibar elke dinsdag- en donderdagavond een snelcursus sushi en die begint ze stevast met dezelfde vraag voor iedereen: 'wat is sushi?' Met verwonderde en peinzende blikken tot gevolg. "Euh... rijstrolletjes met vis?", probeert iemand. "Wat sushi onderscheidt van andere Japanse rijstgerechten, is de toevoeging van sushi-azijn", legt Kawada uit. "Sushi is inderdaad een hapje rijst met rauwe vis of andere ingrediënten zoals ei, garnalen of groenten. De rijst moet erg kleverig zijn, anders valt alles uit elkaar. Hier in het Westen noemen ze dat sushi-rijst,

maar dat bestaat eigenlijk niet. We gebruiken gewone Japanse rijst, op smaak gebracht met azijn."

Om de rijst kleverig te maken, moet die een hele procedure ondergaan, zo ontdekken we. "Met Uncle Ben's zal het zeker niet lukken", lacht Kawada. Sushi ziet er bedrieglijk makkelijk uit, maar de bereiding van de rijst is een intensief karwei. De korrels worden verschillende malen gewassen en gespoeld, vervolgens gekookt in verschillende stadia en ten slotte gemixt met de azijn. "De hoeveelheden water, azijn en rijst moeten perfect worden afgewogen!", waarschuwt Kawada à la Piet Huysentruyt, "anders zal de rijst te droog zijn of uiteenvallen en dan is je sushi bij voorbaat mislukt." Dan tovert ze een geheim uit haar ook al piepkleine keuken: een rijstkookmachine die veel weg heeft van een bakmachine. "Elke familie in Japan heeft zo'n toestel in huis. Dacht je echt dat wij elke dag zoveel moeite zouden doen voor onze rijst?" Voor de liefhebbers: te koop in de gespecialiseerde oosterse winkel.

DE PITAÏSERING VAN SUSHI

Voor ze naar Europa kwam, had ze nog nooit zelf sushi klaargemaakt, zo geeft Kawada toe. "Japanners maken zelden zelf sushi", vertelt ze. "Het is een gerecht dat we traditioneel gaan eten in een sushibar of op restaurant. Het is een misverstand dat we dat alle dagen zouden eten. Rijst, ja, dat wel, maar niet alle dagen sushi. Ik vergelijk het soms met pizza in Italië, de Italianen eten dat ook niet dagelijks en meestal gaan ze het buitenshuis eten." Intussen is haar Belgische man erbij komen zitten. Robrecht Wolters (37) volgde een koksopleiding in Ter Groene Poorte en heeft een rijkgevoeld horecaverleden, van cateraar over voedingsconsulent tot food-stilist. De twee leerden elkaar kennen op een chocolade-evenement in Tokio. Hij zag Tokio als vaste woonplaats niet zitten en zij kende Europa al een beetje omdat haar familie lang in Parijs had gewoond. Ze kwamen in België wonen, in het Waalse Visé. Kawada speelde al langer met het idee van een eigen sushibar, maar de combinatie Walen en sushi leek hen commer-

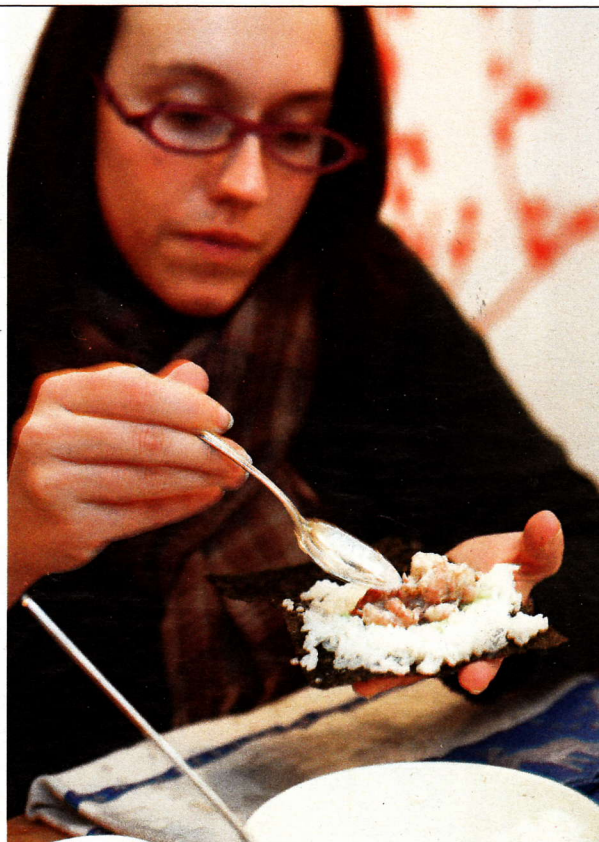


TEMAKI

Voor een temaki worden de rijst en ingrediënten op een laagje zeewier gelegd, dat vervolgens tot een frietzakje wordt gevouwen.



VERWESTERD 'Japanners hebben hun sushi liefst zo puur mogelijk, maar Europese klanten willen meer specerijen', aldus Kawada's Belgische man Robrecht Wolters.



MET MAYO 'Maar mayonaise kennen de Japanners dan weer wel. Het is via Amerika in onze cultuur binnengerold', zegt Kawada.

- Niemand kende er iets van, dus konden ze rekenen wat ze maar wilden. Anderzijds zal je mij geen kwaad woord horen zeggen over de meeste Japanse restaurants in België. Izumi hier in Antwerpen bijvoorbeeld is ook niet goedkoop, maar zij bieden tenminste kwaliteit."

FRIETZAKJE IN ZEEWIER

Intussen is het aan ons: tijd om zelf sushi te rollen. Kawada snijdt lapjes vis van ongeveer tien gram. "De meest gebruikte soorten in Japan zijn tonijn, zeebaars, dorade en tong", zegt ze. "Maar hier verwerken we ook zalm en sint-jakobsvruchten." Dat ze zwanger is, belet haar niet om zelf van de rauwe vis te proeven. "Japanse vrouwen geven daar niet om", lacht ze.

Er staan drie soorten sushi op het menu van Kawada's snelcursus: temaki, maki en nigiri. Van eenvoudig naar moeilijk. Voor de temaki moeten we de rijst in zeewier, nori in het Japans, rollen in de vorm van een soort frietzakje. Kinderspel inderdaad, het zelfvertrouwen bij de cursisten stijgt.

Maki is de bekendste vorm van sushi: de cilinders zeewier met rijst en een gekleurd 'oog' in het midden. De rijst wordt samen met een of meerdere ingrediënten op een velletje zeewier gelegd en daarna met behulp van een matje stijf opgerold. Van de zeewiercilinder worden dan plakjes gesneden. Je maki is pas geslaagd als alle cilindertjes dezelfde vorm en hoogte hebben, zegt Kawada.

Hilariteit bij de cursisten: bij de ene vallen de rondjes uit elkaar, bij de andere staan ze schots en scheef.

We mogen onze sushi kruiden met een hoeveelheid wasabi naar keuze. Kawada geeft nog een weinig bekend weetje mee over de groene pikante kruidenpasta. "De wasabi die je kan kopen in de Delhaize, is niet *the real stuff*. Echte wasabi is zo duur dat het bijna onbetaalbaar is. Meestal wordt een namaakmengsel op basis van

De rijst moet erg kleverig zijn, anders valt de sushi uit elkaar. Met Uncle Ben's zal het zeker niet lukken

mierikswortel gebruikt. Wij verkopen hier in de winkel potjes van 20 gram. Er zijn amper twee of drie winkels in België waar je echte wasabi kan vinden."

Over naar het laatste en moeilijkste stadium, de nigiri: een met de hand gevormd bolletje rijst waarop een stukje vis wordt gelegd. Het boetseren van de bolletjes heeft veel weg van het maken van Belgische balletjes en onze grootmoeders zullen beamen dat de perfectie veel oefening vergt.

PANNA COTTA MET YUZU

Wat volgt er na de sushimaaltijd? In de winkel worden Japans klinkende desserts verkocht zoals een crème van groene thee 'matcha' of een panna cotta met mango en citroenyuzu. "Op vraag van onze Belgische klanten", lacht Kawada. "Wij, Japanners, eten zelden of nooit dessert. Soms een koekje bij de thee, maar daar blijft het bij. We hebben die cultuur niet. Olie, boter en room zijn in Japan onbekend."

We sluiten dan maar af met een discussie over de gepaste drank bij sushi. We drinken er een glaasje witte wijn bij, geserveerd door Wolters. "Die mag best fris en zoet smaken", vindt hij. "In de rijst zit immers suiker, dus mag er ook wat restsuiker in de wijn zitten. Wat er absoluut niet bij past, is een kurkdroge witte wijn. En rode wijn is natuurlijk ook not done. De tannines zijn onverenigbaar met het ietwat zoete karakter van sushi." De Japanners zelf drinken thee of Kirin, een simpele Japanse pils, bij hun sushi. Geen sake, zoals westerlingen vaak verkeerd veronderstellen. "Ik heb onlangs nog een foodpairing gedaan met een Belgische bierkenner en wat bleek? Sushi gaat perfect met een Vedett of een Duvel." ■

INFO Ko'uzi, Sint-Jorispoort 22, 2000 Antwerpen, 03/232.24.88, www.kouzi.be. Een cursus sushi kost 45 euro per persoon, ingrediënten en degustatie inbegrepen. Cursisten moeten zelf een groepje van 5 tot 7 personen samenstellen.



MAKI EN NIGIRI

Junko Kawada toont hoe een 'maki' wordt bereid: eerst een cilinder rollen en dan in plakjes snijden.

Rechtsboven: nigiri zijn welgevormde bolletjes rijst met een lapje vis.



cieel weinig appetijtelijk. "De Vlamingen staan meer open voor buitenlandse keukens. Het trendy en kosmopolitische Antwerpen leek ons een meer geschikte plek. Bovendien ontbrak zo'n concept hier nog", blikt Wolters terug.

Ko'uzi (een verwijzing naar het Japanse woord voor de gistcellen die rijst tot sake doen fermenteren) ging midden 2008 open. Met succes, zo zegt Kawada. "We profiteren van de tendens naar meer gezond eten. Sushi wordt bereid met gezonde ingrediënten en zonder olie, en dat spreekt de mensen aan." Ko'uzi is voornamelijk een take-away, maar er zijn ook een zestal zitplaatsen. DMM-recensent Willem Asaert reserveerde er vorig jaar een zitje aan de bar en proefde dat het goed was.

De kleurrijke sushi's in de etalage van Ko'uzi zijn recepten van Wolters. "Het is

toch logisch dat hij de recepten bedenkt?", zegt Kawada, "hij kan immers de smaak van de Belgen beter inschatten." Wolters: "Japanners hebben hun sushi liefst zo eenvoudig en puur mogelijk, maar Europese klanten willen meer specerijen." Zo voegt hij onder meer mosterd- en sesamzaadjes toe aan de rijst. En we zien ook sushirolletjes staan met grijze garnalen en mayonaise. Een Belgische uitvinding? "Nee, eigenlijk niet. Japanners kennen mayonaise ook. Het is via Amerika in onze cultuur binnengerold en is nu helemaal ingeburgerd", antwoordt Kawada. In het assortiment zitten ook sushi met vlees, maar zelfs dat is niet zo bijzonder, legt Kawada uit. "Ook Japanners maken soms sushi met vlees. Meestal carpaccio of heel licht gegrild, wat wij tataki noemen." Zowel in Japan als in België ziet het duo

een groot verschil in de kwaliteit van sushi. "In Japan heb je enerzijds de zéér populaire sushibars die soms 24 uur op 24 open zijn en veel weg hebben van de Quick", zegt Kawada, "en anderzijds chique restaurants waar hoogkwalitatieve sushi op het menu staat. In Tokio hebben we zelfs een sushirestaurant dat van Michelin drie sterren kreeg." Wolters ziet dezelfde tweespalt in België: "Ook hier is sushi de laatste jaren erg populair geworden, met een nefaste invloed op de kwaliteit. Ik noem dat de 'pitaïsering' van sushi. Wat zie je in sommige supermarkten liggen? Sushi met wat ei of krab. En toch vragen ze daar schandalig veel geld voor. Als je thuis zelf sushi maakt, kost dat tweemaal niets. Waarom vragen sommige winkels er dan zoveel geld voor? Omdat ze lange tijd het monopolie hadden. ►