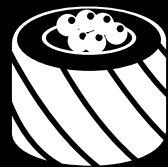

Wat is sushi?

Misschien liep het water je wel in de mond bij de scènes die gefilmd werden in *Nori Sushi*, de favoriete sushitent van *The Sopranos*. Of misschien mocht je als kind in het weekend wel mee naar een sushirestaurant met een lopen-de band vol kleurrijke nigiri en heb je geschaterd van het lachen toen Kim Cattrall in *Sex and the City* sushi over haar naakte lichaam verdeelde. En misschien herinner je je ook nog de iconische aflevering van *The Simpsons* als Homer voor het eerst sushi eet en ontdekt dat hij giftige vis heeft gegeten en nog maar 24 uur te leven heeft. Het maakt ook niet uit wat je eerste ervaring met sushi was, een ding staat vast: sushi is zalig. Maar wat is het precies?

Met sushi wordt een Japans gerecht bedoeld dat bestaat uit met rijstazijn bereide rijst die met verschillende andere ingrediënten wordt gecombineerd. Gewoonlijk is dat rauwe vis, maar je kunt ook groenten, zeevruchten of zelfs kip gebruiken. Je kunt je fantasie de vrije loop laten! Er zijn nu talrijke soorten sushi met talloze mogelijkheden voor toppings of vullingen en al even veel mogelijkheden om ze te presenteren. Welke vorm ze ook hebben, van een pittige chirashi salade tot een sushiburrito en de stevige gunkan, de basis blijft altijd de zalige met rijstazijn bereide sushirijst.



**NIGIRI.
MEER HOEF
IK NIET
TE ZEGGEN**

Hoe heeft sushi zich ontwikkeld?

De in 1799 geboren sushikok Hanaya Yohei wordt gezien als de grondlegger van de moderne sushi zoals we deze tegenwoordig kennen en waarderen. Hanaya was een probleemoplosser. Tijdens de Edo-periode werd een groot deel van de vis voor sushi in Japan gevangen in de Baai van Tokio. Deze baai is verbonden met de Stille Oceaan en ligt voor de kust van de zuidelijke regio Kanto. De vis die er gevangen werd, was heerlijk als hij nog vers was, maar bedierf snel. Om dit te vermijden begon Hanaya hem te marinieren in sojasaus of azijn voordat hij sushi maakte, en bovendien bleef de vis zo langer houdbaar.

Hanaya was er ook op gebrand de lange bereidingstijd van sushi korter maken. Hij ontwikkelde hiervoor de zogenaamde *nigiri-sushi*-methode. Hierbij wordt de rauwe vis rechtstreeks op het rijstballetje gelegd en wordt de sushi met de hand in vorm gebracht. Deze methode om de sushi met de hand te vormen revolutioneerde de manier van sushi maken waardoor een product dat voorheen verschillende maanden gefermenteerd moest worden 'fast food' werd.



VIS VAN DE DAG

Het is bijna niet te geloven maar 80% van de tonijn wereldwijd wordt in Japan geconsumeerd. Als de prijzen voor sushi met blauwvintonijn tijdens het Japanse Nieuwjaar de lucht in schieten, wordt dit gezien als een goed voorteken. Helaas is de blauwvintonijn nu bedreigd met uitsterven en is er dringend regelgeving nodig om de soort wereldwijd te beschermen.

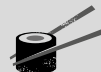




**LET THE GOOD
TIMES *ROLL*...**

EEN REVOLUTIONAIRE VERANDERING

Dat we tegenwoordig sushirestaurants hebben, is te danken aan een aardbeving. Door de verwoesting die ontstond tijdens de grote Kanto-aardbeving in 1923, verloor het onroerend goed in Tokio enorm aan waarde. Hierdoor kregen sushikoks die hun gerechten eerst alleen op straat verkochten, opeens de kans om in onroerend goed te investeren waardoor er in de hele stad sushirestaurants als paddenstoelen uit de grond schoten.



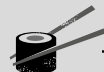


**MET MAKI MAAK
JE ME GELUKKIG**

SUSHI GAAT DE STRIJD AAN MET DE PIRATERIJ

In Somalië zag een groot aantal van de mannen door de burgeroorlog geen andere optie om in hun onderhoud te voorzien dan door piraat te worden.

Kiyoshi Kimura, CEO van een Japanse sushiketen, heeft in belangrijke mate bijgedragen aan het terugdringen van de piraterij in de wateren van Somalië door deze mensen een andere bron van inkomsten te bieden. Ze worden opgeleid tot tonijnvissers die tonijn vangen van sushikwaliteit. De mensen waren dankbaar voor de interventie van Kimura.



KEUZE TE OVER

Tokio kent het grootste aantal restaurants ter wereld, met meer dan maar liefst 100.000 verschillende eetgelegenheden in de stad. New York, het Mekka van de gastronomische wereld, heeft er maar 27.000. Bovendien heeft Tokio de meeste restaurants ter wereld met een of meer Michelinsterren. Bij de laatste telling waren het er 230. Dus als je sushi in een toprestaurant wilt eten, weet je waar je moet zijn.



Gunkan

Beschrijving: Het woord ‘gunkan’ betekent zoveel als slagschip of oorlogsschip en is de perfecte naam voor deze kleine, stevige sushisoort. Gunkan bestaat uit goed aangedrukte rijst die met de hand wordt gevormd tot een ovaal blokje waar nori omheen wordt gewikkeld. De nori moet iets boven de rijst uitsteken zodat er een bootvorm ontstaat die je kunt vullen met viskuit, krab, inktvis, avocado en ander lekkers. Buiten Japan is gunkan de sushi die het meest uitnodigt tot experimenteren. Als je goed genoeg zoekt, vind je ongewone toppings als kwarteleitjes, tartaar of champignons en mayonaise.

Veelgebruikte ingrediënten: sushirijst, nori, viskuit, krab, inktvis, avocado

Wist je dit al? Gunkan is een relatief moderne toevoeging aan de lange lijst van geweldige sushigerechten. Het gerecht werd voor het eerst gemaakt in 1941 in het legendarische Kyubey sushirestaurant in Tokio. Het restaurant bestaat nog steeds en is als een soort pelgrimsoord waar liefhebbers van sushi van overal ter wereld naartoe gaan.

