

Zoektocht naar het meest smakelijke moment

Versheid van de ingrediënten is een bekend kenmerk van de Japanse keuken, maar er is een andere versheid waar Japanners ook over praten – de versheid van de gerechten nadat de gerechten klaargemaakt zijn. Dit is een erg belangrijk element voor de Japanse keuken, omdat de temperatuur van de Japanse gerechten sneller daalt dan die van de Europese gerechten. Dit komt door weinig vet in de Japanse gerechten.

Alle gerechten hebben hun meest smakelijke moment en hun meest smakelijke temperatuur. Normaal gesproken, als een gerecht wordt klaargemaakt op een bord in de keuken en naar de tafel wordt gebracht, zou de eerste hap die je neemt 'het meest smakelijke moment' moeten zijn, maar tegen het einde daalt de temperatuur van het gerecht en is het meest smakelijke moment al weg. (Een voorbeeld hiervan, als je een pizza eet smaakt het eerste stuk geweldig, maar het laatste stuk is kouder en smaakt minder dan het eerste stuk). Het is echt zonde als het gerecht minder lekker wordt door de temperatuursverandering.

Japanners genieten van gezellig eten en genieten van lang aan tafel zitten. Tijdens het diner gebeuren veel dingen - eten, praten met de tafelgenoten, sake of wijn drinken, lachen - als je zo eet, worden gerechten natuurlijk koud en verlies je dat smakelijke moment. Daardoor zijn Japanners enthousiast geworden over 'the timing to eat'.

Vanuit deze achterliggende gedachte ontwikkelden Japanners 'over the counter service' en 'bij de tafel bereiding' om dat meest smakelijke moment niet te missen. Met 'over the counter service' staan chefs achter de counter en wordt het gerecht direct door de chef over de counter geserveerd als het is klaargemaakt. Het kan niet verser zijn. Met 'bij de tafel bereiding' zoals shabu-shabu, heb jij vanaf de eerste tot aan de laatste hap de controle over de timing. Hierdoor kun je iedere keer dat je een hap neemt kun het meest smakelijke moment zelf creëren op je eigen tempo.



over the counter service



bij de tafel bereiding

Genieten van 'het meest smakelijke moment' in je eigen tempo - dit past bij de Japanse eet- en sakecultuur. Dus zijn er in Japan veel 'bij de tafel bereiding' gerechten.

Er is nog een voorbeeld over zoektocht voor het meest smakelijke moment. Sommige 3-sterren restaurants in Japan serveren verschillende delen van een gerecht op verschillende momenten. Het hoofdbestanddeel wordt eerst geserveerd, daarna de garnering. Terwijl de gast geniet van het hoofdbestanddeel kan het meest smakelijke moment van de garnering verdwijnen. Om dit te voorkomen wordt de garnering later geserveerd bij het hoofdbestanddeel om zo het moment te behouden. Zo gek zijn de Japanners over de versheid van het eten!