

# Foodparing

Foodparing, in het Nederlands 'drank-spijs-combinatie', is voor wijnlanden niets nieuws. In Zuid-Europa is zelfs een eeuwenoude traditie. Mensen genieten van de goede combinatie tussen drankje en eten. Kijk eens naar Spanje – tapas serveerd bij een glas wijn aan de bar. In Frankrijk of Italië is foodparing ook vanzelfsprekend. Ook in Azië kent men dit fenomeen. Chinezen hebben ongelofelijk veel kennis over thee-voedsel combinatie en in Japan vloeit dit voort uit de thee- en sakecultuur. In die landen is foodparing geen onderzoeksobject, het is al een deel van het leven.



Spain



China



Japan

In Japan is foodparing extreem. Eten is de begeleider van de sake, niet andersom. Dus sake is vaak de hoofdrolspeler en de gerechten zijn de aanhanger. De begeleiders van sake heten Syuko (酒肴) of Sakana (肴) (in het Spaans zou je van 'tapas' spreken). Het meest extreme van de Japanse sake- en eetcultuur is dat deze begeleider van sake ook iets oneetbaars kan zijn.

'Wat? Iets oneetbaar kan een sakana (japanse tapas) zijn?!'. Het zou je misschien verbazen, maar dit is in Japan echt zo. Alles dat de smaak van sake kan verbeteren wordt sakana genoemd. Het meest bekende voorbeeld is het feest onder de kersenbloesem, waarbij men in het voorjaar samenkomt om een drankje te nuttigen onder de bloeiende kersenvormen. In dat geval is de kersenbloesem de sakana. Je ervaart de lente volop en de sake smaakt beter dan ooit! Zo erg genieten de Japanners van smaakcombinatie. Het is niet beperkt tot de sensatie van de tong, het is de hele ervaring. Grappige of leuke verhalen kunnen ook een sakana zijn. Als je drinkt met vrienden, praat over iets leuks en samen lacht, dan smaakt wijn ook beter, niet waar? En een gerecht op een mooi opgemaakt bord in een mooie bijpassende omgeving smaakt ook beter dan een niet mooi opgemaakt bord en een kille omgeving, niet waar?

Mooi muziek of opera kunnen ook sakana worden. Geisha, wel bekend in het westen, zijn entertainers bij sake-drink-gelegenheid. Ze kunnen dansen, zingen en als je met ze praat, zijn ze erg grappig – de bedoeling van geisha is om sake en het eten nog lekkerder te maken en een leuke avond te bezorgen. Geisha zijn een deel van de Japanse foodparing cultuur.



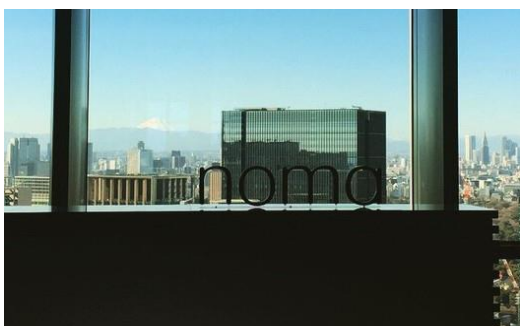
Foodparing met kersenbloesem



Foodparing met geisha-entertainment

Negatieve gedachten bij eetgelegenheden worden in Japan dan ook vermeden. 'Niet zo negatief praten, dan wordt sake minder smakelijk' zeggen Japanners vaak. Het is echt zonde als een gerecht of sake minder smakelijk wordt door de negatieve mindset. Naar een restaurant gaan, iets vinden dat je niet kent en negatieve recensies schrijven op internet is iets dat ondenkbaar is in de Japanse eetcultuur. De mindset is ook deel van de foodparing dat de smaak verbetert. Dus waarom niet gewoon genieten en ontdekken in plaats van het onbekende beoordelen naar eigen maatstaven?

Toen topchef René Redzepi Noma Tokyo opende, was hij verbaasd door de positieve reacties van Japanse gasten, zo vertelde hij de Britse krant *The Independent*. Hij zegt dat Japanners meer genieten van eten, in plaats van constant te oordelen. Zo zei hij: "Thuis (in Europa) gaat het altijd over verdediging. Er is altijd afbrekend cynisme. De Japanners daarentegen hebben een van de meest complexe smaakpupillen die je kunt tegenkomen en ze zijn geweldig om voor te koken, omdat ze veel waardering hebben voor hard werk. Het was geweldig." Deze waardering van Japanners is niet alleen voor het harde werk van de chef en de kelners, maar ook voor de leverancier die een dag lang onderweg is geweest om een product te vervoeren, alsook de boer die maanden lang bezig is om groente te telen, een veeteler die jaren lang goed voor zijn koeien zorgt of de visser die midden in de nacht de zee op is gegaan om de vis te vangen die op jouw bord ligt.



Redzepi. "I didn't expect us to be able to surprise the Japanese. It's wonderful being in a place where they cherish the sublime. They want to do everything in the best possible way, with the best possible tools, looking the best they can. Japanese society is like that, from the man sweeping the street upwards, so it's easier to be here and to cook like this. At home it's always about justification. There's always this corrosive cynicism. The Japanese have some of the most sophisticated palates that you can come across and they're such kind people to cook for because they're so appreciative of hard work. It's been a joy."

*The Independent, UK, 15 Feb 2015*

In het verre oosten is foodparing dus niet alleen de combinatie van drank en spijs. Een positieve mindset, begrip voor de cultuur en waardering van moeite verbetert ook de smaak van het eten. Probeer eens met die gedachte te genieten en je zult je de diepte van gerechten beseffen, waardoor je een echte fijnproever wordt.