

## *Sushiya, Izakaya, Shokudo, Ryoriya / kappo, Ryotei*

Topchefs die werkervaring in, zowel Europa, als Japan hebben, zeggen vaak dat de Japanse en Mediterraanse keuken dicht bij elkaar staan. Niet alleen op het gebied van de smaakstructuur, maar ook de traditie van de horecagelegenheden is vergelijkbaar.

Neem bijvoorbeeld Italiaanse eetgelegenheden. Italië kent verschillende horecaformules: bar, pizzeria, taverna, osteria, trattoria, ristorante. Als je een pizza wilt eten ga je naar een pizzeria, niet naar een ristorante. (Restaurants voor de buitenlandse tourists bieden alles, van verschillende pizza's tot een meederegangen diner, maar zij zijn geen restaurants voor de lokale bevolking). Buiten Italië, waren Italiaanse restaurants vroeger synoniem voor pizzeria, maar tegenwoordig hebben mensen beter beeld van de Italiaanse keuken en weten het verschil tussen een pizzeria en ristorante.

De Japanse keuken is wat dat betreft net als de Italiaanse. Buiten Japan denken veel mensen dat ieder Japanse restaurant een plek is waar je sushi eten, maar dat is een verkeerd idee. Als je sushi wilt eten, je moet naar een sushizaak (sushiya), niet naar andere soorten horecazaken, zoals ryoriya/kappo, shokudo of izakaya.

Parijs – het centrum van de gastronomie van Europa - zelfs daar was het Japanse restaurant in de jaren '80 een synoniem van sushibar. Een van de top Japanse chefs, H.Kanda (\*\*\*) is in de jaren '80 chefkok van een Japans restaurant in Parijs geweest. In zijn boek schrijft hij over zijn ervaring van dat tijd. Hij schrijft dat het erg lastig was om over het verschil tussen een sushi-chef en een chef van de Japanse keuken uit te leggen. (Zijn restaurant in Parijs was geen sushi-bar). Hij zegt dat het verschil vergelijkbaar is met Italiaanse pizzabakkers en Italiaanse koks in een ristorante, iets dat men destijds nog niet wist. Tegenwoordig kennen de Parijsenaars wel het verschil tussen een sushi bar en een Japans restaurant, maar duurde het lange tijd voordat dit misverstand uit de wereld was.

Een korte uitleg over Japanse eetgelegenheden:

**Sushiya** : sushi-bar, uiteraard waar men sushi kan eten.

**Izakaya** : waar je voornamelijk van alcoholhoudende drankjes kan genieten. Ze bieden kleine hapjes, maar die zijn de begeleider voor de alcoholhoudende drankjes. Je gaat naar izakaya om te drinken, niet om honger te stillen. Net zoals dat ze in Spanje naar de tapas-bar gaan waar de tapas bijzaak zijn voor wijn, zijn de gerechtjes in een izakaya begeleider voor bier en sake. Je krijgt buikje vol, maar dan vooral met alcohol...

**Shokudo** : informele eettentjes waar je voornamelijk eten bestelt om honger te stillen. Ze hebben een eenvoudig aanbod van alcoholische drankjes, zoals als bier of goedkope sake. Tegenwoordig is Japanse ramen heel populair wereldwijd en een ramen-bar is een voorbeeld in de shokudo-categorie.



Sushiya



Izakaya



Shokudo

**Ryoriya / Kappo** : komt het meest overeen met wat men in Europa onder een restaurant verstaat. Meestal wordt er Kaiseki-stijl geserveerd in meerdere gangen menu's . Ze hebben vaak een groot aanbod van duurdere sake, wijn en bier als begeleider van de fijne gerechten. Men komt er voor zowel zakelijke als privé gelegenheden.

**Ryotei** : super-chique restaurants die niet open zijn voor iedereen. Meestal moet je lid zijn van de ryotei. Je krijgt een privékamer en privacy is gegarandeerd. Men komt hier bijna alleen maar voor zakelijke gelegenheden.



Ryoriya / Kappo



Ryotei (buiten)

Ryotei (binnen)

Met andere woorden, Japanse restaurants zijn niet altijd plekken om sushi te eten.

Sushi is slechts één gerecht uit Japan, net als pizza slechts één gerecht is uit de Italiaanse keuken. Veel mensen denken dat Japans = sushi, Chinees = babi pangang, maar Japan is 3500 km lang (vergelijkbaar met de afstand Stockholm-Lissabon), en China is groter dan Europese Unie, maar er zijn meer bijzondere smaken uit Azië dan alleen sushi en babi-pangang. Mensen hebben de neiging om er van uit te gaan dat wat zij kennen de standaard is en bekritisieren vervolgens datgene waarmee ze niet bekend zijn of die niet aan die standaard voldoet. In veel gevallen is dat erg onterecht. Verbreed daarom je horizon, want als je een bepaalde buitenlandse cultuur begrijpt, kun je de keuken van dat land ook beter begrijpen!