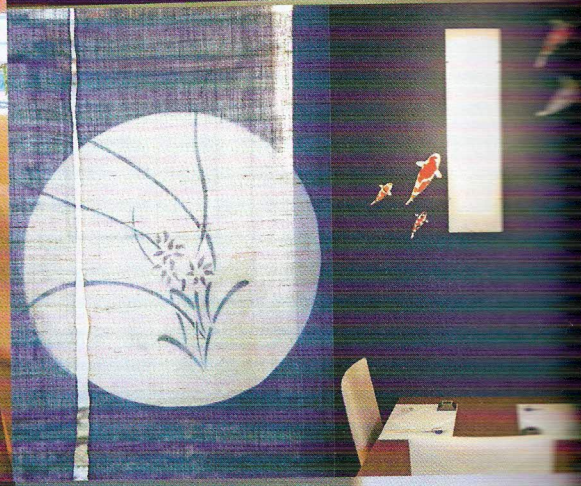




DEN HAAG

SUSHI MORIKAWA

Balistraat 3 - 2585 XK Den Haag
T +31 70 392 4180 - www.sushimorikawa.com
di-za 17.30-21.00



Een belangrijke gastronomische mijlpaal in mijn leven was het proeven van mijn eerste fantas-
tische sushi.





Yasunari Morikawa
maakt al sinds 2009 de
beste sushi van NL

hako-zushi battera

—
typische sushi uit Osaka

De perfecte sushi, zoals die gemaakt wordt door Naomichi Yasuda in New York of Jiro Ono in Ginza (Tokyo), is iets apart en geeft een onbeschrijflijk gevoel en dito sensatie in je mond. Het is niet te geloven dat zo'n intensiteit bereikt kan worden met rijst en vis, en het illustreert het vakmanschap van een sushimeester. Het duurt immers tien tot vijftien jaar voor een getalenteerd en gemotiveerd bereider een sushi kan maken die in de buurt van de perfectie komt.

Sushi heeft een lange evolutie en geschiedenis en dat moet je kunnen proeven. Voordat je in Japan als sous-chef serieus genomen wordt, moet je je jarenlang op het bereiden van sushi toeleggen. Slechts de allerbesten bereiken ooit de status van 'shokunin'. Deze perfectie heb ik buiten Japan nog maar zelden geproefd.

De sushi die we nu kennen heeft een lange weg afgelegd tot de vorm die nu zo populair is. Sushi is afgeleid van het oude woord voor zuur, sup-pashi. In de 13de eeuw waren Japanners in de prefectuur Kansai druk bezig met experimenteren met het effect van gezuurde

rijst op vis, een soort gistingsmethode ter conservering. De rijst werd in die tijd weggegooid. De volgende methode die in gebruik raakte was die van funa-zushi, een systeem waarbij naar analogie van het kaken van haringen bij grotere vissen langs de kieuwen alles behalve de alvleesklier wordt weggehaald en gezouten. Hanaya Yohei was vervolgens de allereerste die een succesvolle sushizaak opbouwde in Japan. Na een aardbeving in 1657 was er geen tijd meer om op de gisting te wachten, want mensen moesten snel worden voorzien van vers voedsel. Wat Hanaya Yohei bereidde noemde hij dan ook nigiri-haya-tsuke of haya-zushi, wat zoveel als snelle sushi betekent. Toen hij in 1858 stierf, was zijn concept reeds een megasucces en doken er in Tokyo overal sushistalletjes op waar iedereen stond behalve de sushimeester, die toen een zittend beroep had.

Bij Sushi Morikawa weten ze duidelijk wat traditie is. De sushi die hier geserveerd wordt, verradt heel veel vakmanschap en knowhow, en kent volgens mij in Nederland zijn gelijke niet. Het restaurant vertoont tevens een zeer sterk Japangevoel.