



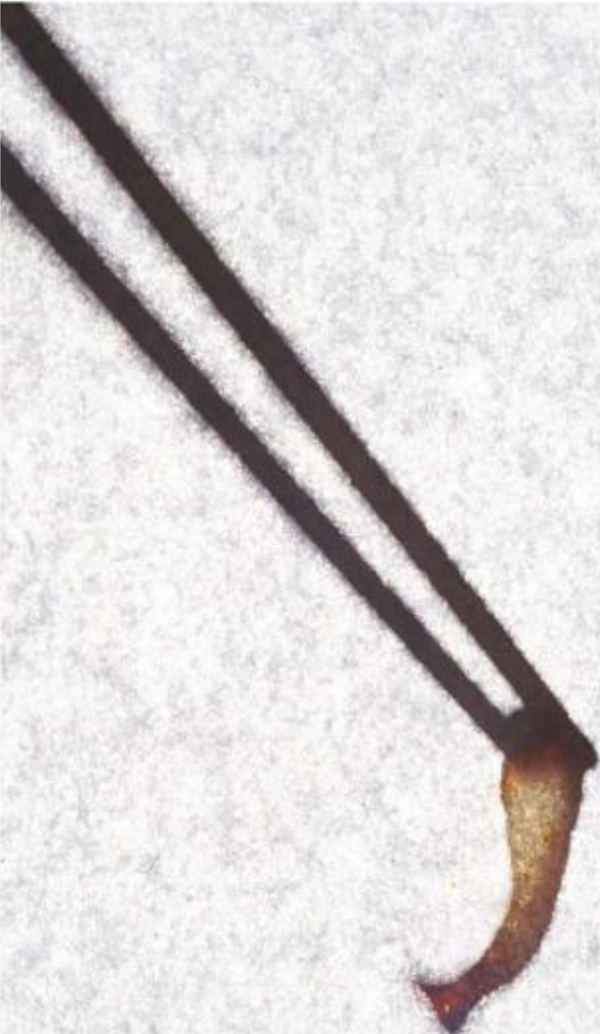
Vergeet de goedkope sojasaus uit de supermarkt. Probeer eens een donkere, complexe saishikomi. Of de kuro murasaki, een jaar gerijpt op dennenhout. 'In Japan zijn de verschillen tussen soja al even ingewikkeld als de appellations voor Franse wijngaarden.'

**TEXST: JAN SCHREYFVELER
ILLUSTRATIE: MYOPE**

Walet, soet, en een mengeling van gefermenteerd graan en sojabonen: de basis van sojasaus mag dan al heel eenvoudig zijn, in de juiste handen levert de combinatie van die vier ingrediënten magische resultaten op. Proef bijvoorbeeld de Tarujikomi kuro murasaki, een aromatische, elegante saus gemaakt van sukuyukata, een Japanse soort gele sojaboon. Na het lange brouwproces wordt de saus nog een jaar afgerijpt op dennenhouten vaten. De Tarujikomi leert ons twee belangrijke dingen over sojasaus, zegt Luc Hoornaert, de zaakvoerder van Swaifood, een invoerder van Japanse specialiteiten. 'Ten eerste dat er een groot verschil is tussen industrieel gemaakte sojasaus en de ambachtelijke varianten. En ten tweede dat tijd, zoals bij veel culinaire producten trouwens, ook hier een cruciale rol speelt. De sojasausen die wij invoeren, hebben een productieproces van minstens een half jaar - en meestal langer - achter de rug', zegt Hoornaert. 'Industriële versies worden in twee dagen gemaakt volgens een methode die chemische hydrolyse heet.' Waar het grote tijdsverschil in zit? In de fermentatie. Voor echte, ambachtelijke sojasaus zijn gefermenteerde granen - meestal gerst - en sojabonen nodig. Fermentatie kennen we onder meer van wijnen, bier, maar ook van suikool en salami. Gisten en schimmels zorgen voor een langzame omsetting van het basisproduct in een voedingsproduct dat oneindig veel complexer is. 'Bij soja heet die schimmel *aspergillus oryzae*', zegt Hoornaert. 'Hij zet bonen en gerst →

SOJA GRAND CRU

Artisanale sojasaus veroverd de thuiskeuken



om tot koji, de bijna heilige fermenteerbasis voor Japanse sojasaus. Zonder koji geen goede saus.' Om te weten of je een goede fles in huis haalt, moet je zowel kijken naar de productiemethode als naar de ingrediënten en de verhoudingen. Een goede sojasaus bevat minstens één derde gefermenteerd product. Topsausen bestaan zelfs volledig uit gefermenteerde granen en bonen. 'Tokusen' duidt dan op premiumkwaliteit, terwijl 'Abuakané' te mijden is omdat het wijst op industriële soja.

GERLPT IN HET VAT

'Ook al zijn ze niet de eigenlijke uitvinders - die eer komt de Chinezen uit de derde eeuw na Christus toe - toch heeft de Japanse keuken de sojasaus volledig naar haar hand gezet,' zegt Luc Hoornaert. 'En doordat Japan tot een stuk in de 19de eeuw honderden jaren bijna afgesloten was van de buitenwereld, is er ook een heel apart systeem ontstaan voor verschillende soorten sojasausen.'

Die classificatie is zo ingewikkeld dat ze doet denken aan de wirwar van regelgeving die de Fransen hebben voor hun wijnappellaties. Bij de laatste telling had de Japanse keuken seven verschillende soorten sojasaus: van de 'dikke' koikuchi uit Kanto over lichte shiro en donkere tamari tot zoete saishikomi. De opdeling gebeurt ofwel volgens de regio waar ze oorspronkelijk vandaan komen. Zo is koikuchi afkomstig uit Kanto, de regio rond Tokio. Usukuchi komt dan weer uit Kansai, de streek rond Kyoto en Osaka. Maar evengoed kan je sojasaus opdelen op basis van de ingrediënten. Zo is shiro vooral gemaakt van gefermenteerde granen, terwijl tamari overwegend sojabonen bevat. Om het helemaal ingewikkeld te maken verdelen de Japanners hun sojasaus ook nog eens op in drie kwaliteiten en drie bereidingswijzen. Niet slecht voor een vloeistof die tot de 13de eeuw gewoon als een afvalproduct werd gezien van miso, die gefermenteerde pasta van sojabonen.

Voor wie uit de wirwar wijs wil geraken, bestaan er een paar goede vuistregels. Wie van lichte sojasaus houdt - meestal ook iets zoeter dan donkere sojasaus - kiest het best voor saus op basis van graan, zoals shiro of koiku-



Westerse chefs koken
allang met sojasaus -
de meesten zonder
dat ze het weten.
*Zo is het een van de
'geheime' ingrediënten
van worcestersaus.*

chi. Saus die gemaakt is met vooral - of uitsluitend - sojabonen is donkerder, en meestal iets souter en complexer, zoals de kuro murasaki.

Westerse chefs koken allang met sojasaus - de meesten zonder dat ze het weten. Zo is het een van de 'geheime' ingrediënten van worsteersaus - die Britse variant van gefermenteerde vissaus uit de 19de eeuw die bij ons gebruikt wordt om onder meer lartaar op smaak te brengen. Soja sou ook de umami-kick in de oorspronkelijke bouillon-fliesjes en -blokjes van Maggi geleverd hebben vanaf het einde van de 19de eeuw. Kort daarvoor, in 1873, had de Japanse overheid, op de wereldtentoonstelling in Wenen, Europeanen met de wonderre wereld van gefermenteerde sojabonen laten kennismaken. Het nog altijd wereldberoemde merk Kikkoman toonde er voor het eerst sojasaus in een glazen fles.

ONTMISBAAR

Westerse chefs die vandaag met soja aan de slag gaan, kiezen liever voor de complexiteit van artisanale sojasaus. 'Ik werk met niets anders dan Japanse soja', zegt David Martin, de chef van het L'Atelier restaurant La Paix in Amsterdam. Sinds hij in de ban raakte van de Japanse keuken is sojasaus voor Martin een veelzijdig alternatief voor zout. 'Ze smaakt zout, maar legelijk is sojasaus heel hartig, heel umami. En daardoor kan je ze zowel gebruiken in een bouillon als in een saus. Ik kan sojasaus niet meer missen in mijn keuken.' Hij heeft zowel niet gepasteuriseerde versies op zijn keukentek staan als sojasaus die in dennenhouten vaten heeft liggen rijpen. Of wille sojasaus, een versie die ontstaat doordat er maar weinig contact is met de kleurstoffen in gerst en sojabonen. Ook ponzu shoyu, een combinatie van citrussap en sojasaus, is een Japanse uitvinding die Martin graag in huis haalt - 'omdat ze frisheid combineert met umami'.

Jan Verhelst, de chef van het gelijknamige restaurant in Nazareth, gebruikt graag een paar druppels premiumsojasaus om de sille smaak van een Gillardeau-oester te verlengen. Terwijl Ralf Berendsen, de chef van La Source in Lanaken, met soja een 'zachte spons' - een luchtige gele wolk - maakt die hij serveert bij sashimi van lonijn met wasabi. <3

SHOPPING SO(JA) EXCITED

Deze sojaproducten halen u gegarandeerd uit die dip.



- 1) Mogu-Kagu Kruikje van walnoothout, ontworpen door Mitsugu Morita, vanaf 60 euro, www.odetobthings.com 2) Densho-mon Tamari Sojasaus, gerijpt in cipressenhouten vaten, 15,40 euro, www.waok-shop.be/fr 3) Shiroshibori Witte sojasaus, gemaakt met veel gerst, 22,04 euro voor 720 ml, www.waokfood.com 4) Ishizu Ka Sojasaure lesje, vanaf 91 euro, www.odetobthings.com 5) Kuro Murasaki Sojasaus van de Japanse gele sojaboon Fukuyukata, gegist en gerijpt in dennenhouten vaten, vanaf 36 euro voor 720 ml, via mail te bestellen of in de winkel www.dealijfboom.be 6) Nosaku Thnen Kuazshi-kommetjes, een ontwerp van Makoto Koizumi, 7,6 euro, te koop in Nosaku Milaan en via www.nosaku.eu 7) Tokujo-Yo Keshu ka-ko-Iri Kaki Sojasaus, 5,37 euro, www.waokfood.com 8) Native & Co, Japans kommetje van gelakt esdoornhout. Vanaf 99 euro, www.nativeandco.com