

WAGYUMAFIA

TEKST
MARINA DE MASSIAC
FOTOGRAFIE
ALEXANDER SPORRE

IN FEBRUARI VOND ER EEN BIJZONDERE SAMENWERKING PLAATS TUSSEN WAYUMAFIA EN DE NEDERLANDSE CHEF-KOK SCHILO VAN COEVORDEN IN HET RESTAURANT TAIKO. HISATO – BETER BEKEND ALS WAGYUMAFIA – KOOKTE TWEE AVONDEN IN DE KEUKEN VAN TAIKO TE AMSTERDAM. VOOR HET EVENEMENT KON MEN VOORAF EEN KAARTJE KOPEN, EN DAAR MOEST MEN SNEL BIJ ZIJN WANT ALLE SAMENWERKINGEN DIE SCHILO AANGAAT MET INTERNATIONALE TOPCHEFS ZIJN BINNEN 24 UUR UITVERKOCHT.

De Japane Hisato Hamada reist onder de naam Wagyumafia de wereld over om wagyu te promoten. Zijn doel is om het Japanse vleessoort internationaal op de kaart te zetten en gaandeweg tien restaurants te openen in een aantal wereldsteden. Op dit moment heeft Hisato restaurants in Tokio en Hong Kong. Binnenkort opent er een restaurant in Manila. Bijzonder aan de Japanse kok is dat hij autodidact is. In een vorig leven zat hij in de filmbusiness, maar daar raakte hij op een gegeven moment op uitgekeken. Een aantal van zijn restaurants in Tokio werkt volgens het members only-concept. Voor een zitplaats in een van de kleine restaurants is een introductie nodig van een lid. De sfeer in de restaurants moet volgens Hisato net als een feestje thuis zijn: iedereen moet zich vrij en gelukkig voelen. Je moet dan ook niet vreemd opkijken als iedereen dronken is en er keiharde muziek door de zaak speelt. Dat is namelijk precies het beoogde effect van Hisato. Kortom een bezoek aan een van Wagyumafia's restaurants is smakelijk én vermakelijk. Talkies sprak Wagyumafia in Amsterdam en vroeg hem naar zijn passie: wagyu, wagyu en nog eens wagyu.



FETTES

Er zijn 4 soorten Wagyu-rassen:
zwart, roodbruin, zonder hoom
en met een korte hoom

Hoe vetter het vlees hoe beter

*Nergens worden runderen zo
lang, intensief en met zoveel
aandacht verzorgd als in Japan*

*Een goede kwaliteit wagyu heeft
een smeltpunt van 11-28 graden
Celsius. Andere rundsoorten
smelten bij 40 graden Celsius.*

*Een goede kwaliteit wagyu heeft
haast geen geur, of mag een
klein beetje zoet ruiken als je
het rauw snijdt.*

*Een goede kwaliteit wagyu mag
alleen op de Binchotan-grill
worden gegrild zodat er een
goede korst vormt zonder dat
het vlees verbrandt*





Wat betekent wagyu eigenlijk?
'Wagyu is letterlijk een samengevoegd woord van twee Chinese tekens. Wagyu is pas wagyu als het een Japanse koe is. Het is dus niet mogelijk dat wagyu bijvoorbeeld uit Amerika of Australië komt. In de jaren negentig dronk iedereen ook ineens overal ter wereld champagne, maar er is natuurlijk maar een echte champagne en die komt uit de Champagnestreek. Hetzelfde geldt voor wagyu.'

Hoe smaakt wagyu?
'Het vlees heeft een heel aparte smaak. Er zit een bepaald zuurtje in en het heeft een boterachtige smaak. Als je het proeft heeft het een heel zachte textuur waardoor je het idee hebt dat het in je mond smelt. Vrouwelijke wagyu heeft een andere smaak dan mannelijke wagyu. Je proeft daar echt een verschil in.'

Wat kan men het beste drinken bij het vlees?
'Wagyu is het meest smakelijk met sake. Grappig genoeg is wagyu heel veelzijdig: je kunt het met bijna alles drinken. Een paar Japanse theesoorten – matcha bijvoorbeeld – combineren heel goed met het vlees, maar ook allerlei soorten wijnen, champagne, rum en wodka.'

Wagyu is kostbaar. Beschouw je het als elitair vlees?

'Je kunt het een beetje als



champagne zien: er zijn mensen die dat graag vaak drinken, maar als ze het drinken nemen ze een glaasje en meer niet. Met wagyu werkt dat ook zo. Soms eet je maar één plakje wagyu van heel goede kwaliteit dat zo'n twintig à dertig gram weegt. We eten geen grote stukken wagyu. Less is more! Het gaat om de kwaliteit en de smaak maar niet de kwantiteit. Als je alleen al kijkt naar het groeiproces van de koe: het duurt zo'n vier jaar om wagyu te produceren. Met die gedachte moet je het consumeren.'

Is wagyu geheel geïntegreerd in de Japanse eetcultuur?

'Je ziet overal in Japan wagyu. Het is niet zo dat Japanners het dagelijks eten. Het blijft een product dat met mate wordt geconsumeerd. Er zijn verschillende delen van de wagyu: sommige zijn heel erg prijzig en die worden voor bijzondere gelegenheden bewaard. Er zijn ook wat goedkopere delen van de wagyu en die worden in stoofpotten gebruikt.'

Wat doet een wagyu-ambassadeur zoal?

'Ik leer mensen binnen en buiten Japan kennismaken met wagyu. De komende tijd zal ik negentien steden bezoeken om mijn kennis te delen. Ik fungeer als tussenpersoon als het gaat om wagyu en lever aan een aantal internationale restaurants en chefs zoals bijvoorbeeld aan Ricardo Giraudi van de Beefbar-keten en de Spaanse chef Albert Adria. Het is niet zo dat ik wagyu zelf produceer. Daarnaast ga ik samenwerkingen aan zoals bijvoorbeeld vanavond met Schilo van Coevorden in Taiko. Ik lever trouwens niet zomaar wagyu aan iedereen: ik moet bevriend zijn met de chef wil ik het aan hem leveren.'

Op je Instagram gebruik je vaak de hashtag #slurlikeaboss. Wat betekent dat?

'In mijn restaurants komen allerlei soorten mensen en ook veel beroemde mensen. Twintig à dertig procent is Japans, de rest buitenlands. Van die toeristen heb

ik nog nooit iemand zo goed zien slurpen als hoe een Japanner slurpt als hij soep eet. Ik wil slurpen graag cool maken door het te promoten. David Beckham komt graag bij me eten en is meegegaan in de #slurlikeaboss-beweging. Het is trouwens best moeilijk om goed te slurpen zoals mijn vader, hij is echt een pro.'



Amsterdam:

'Dat is een van mijn favoriete steden! Alles is makkelijk te lopen en gezellig.'

Keukentool:

'Mijn favoriete tool in de keuken zijn mijn handen. Ik kan daar alles mee doen!'

Favoriete stad:

'Als ik een stad zou zijn dan zou ik zeker Tokio zijn vanwege zijn energie. Omotesando is mijn favoriete buurt in Tokio.'

Ingrediënt:

'Als ik een ingrediënt zou zijn dan zou ik wagyu zijn.'

Gerecht:

'Mijn favoriete gerecht is ramen.'

Restaurant:

'Mijn favoriete plek om te eten is bij mij thuis.'

Ambitie:

'Mijn ambitie is om binnen twee jaar een restaurant in Londen te openen, en wie weet ook op een dag in Amsterdam.'

Quote:

'In vino veritas' – mensen spreken de waarheid als ze dronken zijn.'

