

Umeboshi 梅干



Umeboshi, ingelegde Japanse pruimen, ingemaakte Japanse abrikozen, gezouten Chinese pruimen.

Wat is het?

Umeboshi zijn nog groene, Japanse pruimen (ume) die in aardewerken potten worden ingelegd in zout en rood gekleurd met shiso blad. Door er ook nog een zwaar gewicht op te leggen wordt het vocht (umezu) onttrokken. Na een maand of drie worden ze een paar dagen op bamboematjes te drogen gelegd in de zon. Als dat drogen achterwege wordt gelaten heten ze geen umeboshi maar umezuke en zijn veel minder rimpelig.

Hoe te gebruiken?

Je eet er meestal maar een of twee, samen met wat witte rijst of verstoppt in Onigiri, een “sushirijstbolletje” omwikkeld in nori. Pas op voor de pit! Omdat men tegenwoordig vaak minder zout gebruikt zijn ze ook minder lang/goed te bewaren dan vroeger, maar evengoed nog best een tijd. Beter wel in de ijskast. Je herkent in de verte nog wel de smaak en structuur van een abrikoosje, maar ze smaken vooral zout en zuur. Net als zoute drop en zure bommen heeft het wel wat.

Tips, weetjes & recepten

- Er zijn 3 vruchten wel die “Japanse pruim” worden genoemd:
- *Prunus mume*, bekend als ume in Japan en mei in China. Klein, abrikoosachtig vruchtje.
- *Prunus salicina*, bekend als Sumomo. Zeer goed te vergelijken met onze pruim.
- *Eriobotrya japonica*, bekend als loquat of Japanse mispel, maar dus ook wel eens als “Japanese plum”. Compleet andere vrucht, geen familie ook. (foto)
- De Chinezen kennen iets vergelijkbaars als umezuke, zij leggen de pruimpjes in zout en azijn en noemen het suan meizi
- Dezelfde pruimpjes worden in China ook geconserveerd en gedroogd met suiker, zout, sinaasappelschil, kruidnagel, venkel en andere kruiden. Deze chenpi mei worden als snoepje gegeten en zijn niet vergelijkbaar met umeboshi of suan meizi.