



## Silkevejen i Gothersgade

**SPISERØRET**  
AF HELLE BRØNNUM CARLSEN

Udenfor Xians byport drager en karavane afsted. Den er tungt lastet, for dens rute er lang og uvejsom og deltagerne ser tyngede ud. Da skulpturen er bygget i sandsten i sensovjettsk socialrealisme, kunne man forvente at den ville fremstå hæsligt, men nej. Skulpturen udstråler på bedste vis al den smerte, der ligger i at skulle begive sig ud på en karavanefærd, der var på ca. 6000 km og uden at vide, om man nogensinde kom hjem igen. Figuren er netop placeret udenfor Xians bymur, fordi det efter klassisk tradition var her, at den berømte silkerute begyndte.

Da jeg derfor for nylig hørte om en restaurant i det indre af København ved navn »Silkroad« måtte jeg derfor formode, at der her blev serveret kinesisk mad, eller mad fra et af de distrikter, som karavanen derefter ville passere. Da jeg erfarede, at her rent faktisk er tale om en japansk restaurant, blev jeg lidt overrasket og tænkte, at det da var misvisende, men silkevejene er åbenbart ligeså uransagelig som så mange andre veje, hvorfor en lille gren begyndte så fjernt et sted som det sydlige Japan. At restauranten hedder noget med assosiation til det at rejse er langt mere rigtigt end man kunne forestille sig. En konceptbeskrivelse fortæller netop om hvorledes japansk mad er inspireret af alle de omkringliggende og rejsende køkkener.

Silkroad, der helt præcist ligger i Gothersgade nr. 38, er et meget lille spisested, der udefra nærmest ligner et take-away spisested. Men den lille montre med maden udstillet i plastik røber dog mulighed for, at der her serveres noget, der er temmelig ægte japansk. Det lille lokale er på japansk vis indrettet meget

spartansk i 2 bittesmå etager, væggene er neutralt gule udsmykket med store billeder i »sprængt« kubistisk tradition og med en stor vinduesfacade. Alligevel er dette et sted, hvor også forelskede par kan indtage en romantisk middag, da stearinlysene hygger gevaldigt op på de nøgne og spartanske omgivelser. Placeret lige foran det lille køkken kommer man under ingen omstændigheder til at kede sig og de 2-3 tjenere, der betjener de få borde er i øvrigt konstant opmærksomme på ens mindste ønsker (foretagendet er en god blanding af japanere og danskere – præcist som ejeren selv).

Straks man sætter sig, diskedes der op med rå grøntsager i smukke udskæringer og en soyabønne masse som dip. Menukortet deler sig i tre hovedingredienser: Sushi (kold ris, rå fisk og tørret tang, der serveres på den mest æstetiske måde, der tænkes kan og som vel er noget af det mest oprindelige i det japanske køkken), gyoza der er en glimrende efterligning af de kinesiske dumplings (som jeg dog foretrækker – men det er en smagsag) altså en slags ravioli og stedets kæphest yakitori; små spid med en 3-5 ting på, der steges hårdt på grillen og serveres med ris. Her er der ca. 20 forskellige at vælge imellem, hvis man vil have a la carte. Men for 130 kr. kan man faktisk få en menu bestående af 3 smukt anrettede sushi, 3 gyoza, 5 yakitorispid, ris, suppe, pickles, dessert og kaffe. Vi var dog så tilpas sultne og mange, at vi valgte selv at ville bestemme vores Yakitorispid og sammensatte så en tallerken med sushi, en med gyoza og hver sin gang a la carte med 5 spyd. Lad mig give en idé om hvad der er af muligheder. Kyllingekød-boller med sesamfrø (12 kr.) øksehøjreb i krydret sauce og den var stor og kødfyldt eller laksekotelet i baconsvøb (20 kr.) Alt serveres på den mest usøgte måde med små skåle, dyps og dips og masser af varmevaskeklude; fuldstændig lige som i Japan. Og kvaliteten er også i top. Her er virkelig tale om et spisested, hvor man kan spise ægte japansk af særdeles høj standard, drikke god vin eller japansk øl til og alligevel ikke betale en formue. Herligt sted og jeg kommer gerne snart igen.

der hudflet- med cine for- enkoblinger forklarlige, t forstå.

i Alt er for- og kl. 20.35. er den unge Mazzacura- film og den e. Den ud- orditaliensk e og har som a 11-årige forundring nes verden, er et og gør a bor alene ødstemor og stret, da en dukker op. r at spolere er samtidig ena og den- an man er- orbrødelser.

me«. TV 1,

aften er det andts meget e dokumen- s hjemløse i en film der serer og ap- nemlyser en og samtidig amfund der geste og dog dyb elendig-

Bruce McDo- die rejse ad ke highway.

