

I BYEN

Jonna Dwinger

Fra 0 til 5
kokkehuer

Værd at vente på

Sjælden japansk oplevelse

Kun den, som mener, at der ikke er forskel på det franske og det italienske køkken, vil ha' den dristighed at påstå, at japansk og kinesisk mad ligner hinanden. Forskellene er fundamentale og mange.

Hver gang vi i København finder en japansk restaurant – et rigtig godt japansk spisested, – er der grund til at glæde sig. Flere er dukket op og (ak!) forsvundet igen – det er, som om danskerne ikke rigtig har fået øjnene op for de raffinementer, de fine smagsoplevelser, de kan byde på. Derimod går det jo strygende med de kinesiske restauranter og 'med-hjem spisebarer, der her til lands som i hele den vestlige verden er talrige som riskorn. Der er ikke alene regions-køkkener, der er så decideret kvalitets-forskel fra sted til sted – for flittig genbrug af gammel olie til forårsruller og til 'stir-frying' har spoleret nydelser af mangt et kinesisk måltid og fået alt til at smage ens. Men generelt sagt er kinesernes priser i bund. For tilberedningen kan være lynhurtig, råvarerne er gerne billige, og når de bliver dyrere, anvendes de med mådehold og gør sig dog bemærket. Der er meget godt at sige om kinesisk mad.

Men det japanske køkken har en anden grundholdning – og dermed også de japanske restauranter. Selvfølgelig – der er steder, hvor gæsterne selv skal putte kød og grøntsager i den frembårne gryde med suppe eller fedtstof eller stege sin egen omelet. Men det kræver den store ekspertise og års øvelse at servere et delikat og billedskønt japansk måltid, og det tager sin tid at tilberede. Og mange

gange er råvarerne afsindigt dyre og næsten umulige at fremskaffe i Vesten – vi behøver blot nævne Kobe bøf og nyfanget, frisk tun, der spises rå og fint udskåret.

Så der er dobbelt grund til at prise den lille restaurant Silk Road i Gothersgade, som specialiserer sig i det sydjapanske køkken, der mere end noget andet går ind for, at 'small is beautiful'. Det tager tid, det kræver tålmod at spise her. Nu er det sagt. Men alt, hvad der serveres, er uhyre velsmagende og omhyggeligt tilberedt, og priserne er absolut moderate. Dagens menu står til 145 kr., de luxe menuen til 175 kr. og seafood menuen til topprisen, 195 kr. Selvfølgelig vokser udvalget med prisen, og nogle af de dyre ingredienser indgår ikke i den daglige menu. Men den er ikke at kimse a'. Den består af tre gange sushi – gerne rå fisk rullet om små risboller med en anelse eddike, – tre gyoza, som jeg ikke ved bedre end at kalde for en fint krydret art af stegte, små postejer i papirtynd dej og med hakket svinekød, fem yakitori-spids, – herom mere i den, suppe, is og kaffe/te – denne rækkefølge. Ja, i Japan slutter man af med suppen.

Faktisk er Silk Road's speciale yakitori, små træspids taget lige fra kulgrillen med et par mundfulde af så vidt forskellige ingredienser som kylling, kammusling, laks og marineret oksekød. Når man rejser sydover i Japan, møder man også yakitori-manden på gader og pladser – ligesom pølsemænd her til lands – og der hører al forskel op. Hvis man i Silk Road kun vil spise yakitori, er det også en



Vor anmelder har haft en sjælden oplevelse på Silk Road. – Foto: Kim Agersten

mulighed, der er et righoldigt a la carte udvalg med omkring 20 varianter, og priserne går fra 12 kr. (porre) til 25 kr. (kammusling)

Lige et par ord om restauranten, før vi går over til middagen. Der er to etager, enkelt og sobert indrettet, lidt kneben plads og ikke den store komfort. Et kort af Silkevejen er malet på langvæggen. De to unge piger, der vartede op, var uhyre venlige og hjælpsomme, men den ene helt uden kendskab til, hvad menukortet bød på – og det var hun selv den første til at sige. 'Nu skal jeg spørge... lød hendes stadige replik. Ja, men det KAN give problemer for den gæst, der for første gang går på japansk restaurant. Og pigens var både villig og intelligent.

Min ledsager denne aften var en yderst kompetent kogebogs-forfatter og kok, som også er en glimrende vejviser gennem det kinesiske køkken, men det japanske – 'jeg kender det ikke rigtigt, jeg vil bare smage', erklærede hun med stor beskedenhed. For at prøve så meget som muligt valgte vi de luxe menuen med tre sushi, tre gyoza og syv yakitori spids og seafood menuen – 20 kr. dyrere – med tre sushi og syv seafood yakitori spid. Og ingen tvivl om det – den sidste var den mest raffinerede. Vi burde nok have valgt japansk øl, der koster 32 kr. flasken og så vidt mig oplyst er et af de bedste japanske mærker. Og selvfølgelig er der sake, 60 kr. for en karaffel. Men vi havde mere lyst til at drikke

hvidvin – drikke forkert, om man vil – og tog en Alsace hvidvin fra Hugel-huset til 150 kr. Den var lidt tyndbet, men udmærket til de japanske anretninger, og når først der bliver sat en lille skål frem til soja og den rivstærke, revne japanske peberrod, wasabi, som sushi'erne skal dyppes i, er det totalt ligegyldigt.

Indledningen er selvfølgelig en varm, våd frotteklud til hænderne – og efter den lagde vi ud med forskellige sushi'er (vort ønske), som vi delte, så godt det lod sig gøre, ris, omviklet med tang, med rå laks og ørred og æggestand med tangris, ja, også sashimi, der er rå fisk uden ris. Og serveringen på firkantede, japanske keramik-tallerkener var overmåde fin og appetitlig. Øjet glædede sig også, – og selvfølgelig, der var papirtynde, rødlige skiver ingefær, marineret i eddike, – gari hedder de – til at rense ganen med. Så kom mine tre gyoza'er, – ikke ulig dim sum og den eneste servering, der mindede om det kinesiske køkken. Vi delte, vi priste.

Med 14 yakitori spids til sammen kom vi vidt omkring, og når der kun var et af en slags – som med kammuslingen, en frisk, hvis smag og konsistens var perfekt – delte vi salomonisk. Vi prøvede friske asparges, svøbt i tyndeste bacon, laks i baconsvøb, and i porreb-lad, blæksprutte med basilikum, store kongerejer med skal (som vi spyttede ud, hvilket vist er etikettebrud i Japan), kyllingeboller, kyl-

ling med porresvøb, svine-mørbrad med hvidløg og japansk kantareller, med og uden farsering og uhyre lækre. De mindede mig mere om Karl Johan end kantarel. Jeg har vistnok glemt et par yakitori-spids. Nok er det at sige: alt var så appetitligt, så uhyre fint tilberedt af kokken, der hedder Christian, og – er man ikke dydbørende journalist? – han har lært hos den dansk-japanske Jens Rahbek Hansen, som engang havde en dejlige yakitori restaurant i Landemærket og nu arbejder i Holland.

Efter miso suppen, der selvfølgelig kom i en japansk lågskål og også skal roses, var det flødeisens tur, – den var ikke meget japansk, selv om den var overhældt med japansk blommevin – og så blev det til en kop kaffe i stedet for den japanske grønne te, som jeg trods daglige forsøg i Japan aldrig er blevet ven med. Næstsidst kom de varme, små frottehåndklæder, og aller sidst regningen, en bon med tre tal var det. 520 kr. – en mere end fair pris for dette udsøgte og delikate måltid – og det er ikke et af dem, man selv kan gå hjem og lave lige så velsmagende og appetitligt, bare man har de gode råvarer. Jeg vil kalde det en sjælden oplevelse. Så her er fire kokkehuer til Silk Road.

Silk Road, Gothersgade 38, København. Tlf. 33 91 38 39. Bordbestilling tilrådelig. Åben daglig 18 til 23, lukket søndage.