

Japansk madkultur møder danske landmænd

■ Det meget kostbare wagyu-kød står klar til at komme på bordgrillen. En variant er mere kendt herhjemme som Kobebeef. I skålen er sukker og i kanden sojaolie, der begge kommes på kødet på grillen.



Indenfor de seneste par uger har 31 danske landmænd rejst og spist sig igennem Japan. Alle var overraskende veltrænede i at spise med pinde, imens det at sidde på gulvet var mere krævende. Mest overraskende var den velsmagende mad i uendelige variationer.

Jørgen P. Jensen
jpj@effektivtlandbrug.dk

■ Skal vi sidde på gulvet?
Normalt lyder spørgsmålet før frokost eller aftensmad, hvad vi skal have at spise.

Men for 31 danske landmænd, der netop har været på studietur rundt i Japan i de sidste par uger, lyder det langt oftere, om vi igen skal sidde på gulvet at spise.

Danske ben er ikke bygget til

at sidde på hug i længere tid, men vil hellere sidde på stole – lave eller høje stole. Bare helst ikke på et fladt gulv alene.



■ 31 danske landmænd har de sidste par uger sat mere og mere pris på den japanske madkultur, hvor de fleste måltider indledes med en farverigt mix af farverige godbidder i små æsker.

Fotos: Jørgen P. Jensen

Ved ankomst til en ny restaurant er første kig derfor altid ind i det tildelte spiselokale. Og på den 10 dage lange Japantur afslører kigget ofte... oh, at der kun er meget lave borde og ingen stole.

Ved næste kig kan dog måske konstateres, at der under de lave borde gemmer sig en fordybning, så man nok sidder på gulvet, men dog med de danske ben i normalbøjlet stilling.

Det giver så et lettelsens suk, der hurtigt ændres til et overraskende suk over de flotte og meget fristende anretninger, som allerede står klar i små, åbne æsker ved hver enkelt siddeplads.

Masser af småretter

Et japansk måltid er en konstant servering fra kimonoklædte, tjenende ånder, der bukkende tripper frem til ens plads, sætter sig på hug og med begge hænder placerer en skål rygende varm suppe eller en friturestegt kæmpereje i en lille skål ved ens plads.

Men som sagt står der alle-

rede ved ankomsten en sirligt anrettet samling af gule, røde og grønne småbidder af fisk, skaldyr, grøntsager og mange ukendte og spændende småstykker, som lige passer til at blive snuppet af et par pinde.

Heldigvis er alle de 31 danske landmænd med på at prøve nyt og holder sig ikke tilbage for at spise de ukendte stykker. Og overraskes af et væld af milde smagsnuancer.

Umami-smag

Grundsmagen i japansk mad er den såkaldte umami-smag – ofte oversat til kød-smag på dansk.

Umami er den fjerde smagstype efter sødt, salt og surt.

Så både japanske supper, godbidder og mixede retter har en fyldig og mættende umami-smag.

Næsten altid er der en indbygget, lille gasgrill i de lave borde, som man sidder omkring. Grillen tændes, og man steger selv sine små godbidder af kød, fisk eller grøntsager, så det timelange måltid bliver et livligt foretagende af fælles

grillning og konstant servering af nye småretter.

Bedst at drikke til de mange milde småretter bliver de danske landmænd hurtigt enige om er japansk øl i halvliters flasker. Friskt og let øl med en god, kraftig ølsmag.

Og vil man prøve flere øl,

japansk vin i form af sake eller måske mere stærke sager som japansk whisky, så er der ofte fri bar for en halvtreskroneseddel.

Japanerne holder nemlig af at drikke rigeligt med arbejdskollegerne til aftensmaden på restauranter efter fyraften.



■ En typisk start på et timelangt japansk måltid. Derefter følger en lind strøm af serveringer i form af suppe, kød, ris og måske afsluttet med en lille, kølig risbudding.

Kultur-arrangementer

LØRDAG DEN 19. NOVEMBER

10.00-16.00 Julehygge

Sted: Erholm Gods

Arr.: Haveselskabet afd. Odense

SØNDAG DEN 20. NOVEMBER

10-17 Julemarked

Sted: Købmagervej 1, Stourup, 7130 Juelsminde

Arr.: Danmarks Ferguson Museum

Vil du også have dit kulturelle arrangement med i kalenderen? Så send gerne en mail til redaktion@effektivtlandbrug.dk