



Streetfood er en folkesport, både til hverdag, men især i weekenden.

Dotonbori-distriktet i Osaka er kendt for sine farverige gader med neonskilte og vartegn for mad. Så ved man som turist, at man er på rette vej.

Mæt i Japans mave

I Japans kulinariske hovedstad, Osaka, er det en folkesport at spise. Her er hele 92 Michelin-restauranter, men det er ved byens gadekøkkener, at madkulturen for alvor sprudler.

TEKST OG FOTO: ELSEBETH MOURITZEN - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

»Kuidaore«. Guidens ord er sød musik i mine ører. Det er et lokalt motto, der betyder »spis til du segner«. Og det er lige, hvad jeg har lyst til. Jeg er nemlig taget til Japan for at opleve den sagnomspundne madkultur i Osaka, Japans kulinariske hovedstad, og har fået lokalguiden Yuri Sasaki til at hjælpe mig lidt på vej.

Osaka kan prale af 92 Michelin-restauranter, men jeg er her for at udforske det folkelige gadekøkken, som får byens brogede Minami-

kvartier til at ligne en neon-blindende myretue af mennesker udstyret med spisepinde. Ikke mindst i weekenden, hvor der går folkesport i at smage så meget forskelligt som muligt fra de forskellige boder og *izakayaer*, som er krolignende restauranter med sparsk indretning, hvor maden er i højsædet. Formålet er netop, at mæske sig i alle de lækre specialiteter. Lige til man segner.

Dette madmaraton er blevet en turistattraktion i sig selv i en by, der

ellers kan tiltrække rejsende med to så vidt forskellige bygningsværker som den romantiske Osaka-borg fra middelalderen og de futuristiske tvillingetårne på Umeda Sky Building. De rager henholdsvis 58 og 170 meter op i Osakas moderne skyline, så de ikke er til at overse. Men det er gourmet-turismen helt nede på jorden, som efterhånden overskygger alt andet, når byen konkurrerer om opmærksomheden med de langt mere kendte metropoler Tokyo og Kyoto.

Japans spisekammer

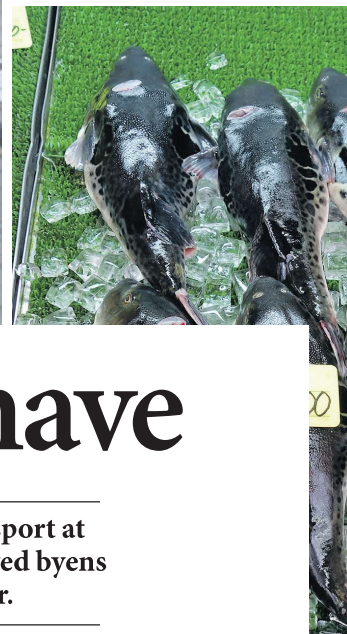
Hvor de to andre byer er kendt som Japans henholdsvis »hjerne« og »hjerter« af politiske og kulturelle grunde, har Osaka altid haft betegnelsen Japans »mave«. Både på grund af de stærke madtraditioner, men også fordi byen ligger i landets spisekammer ved udmundningen af Yodo-floden i Osaka-bugten.

Lige siden Edo-perioden, som strakte sig fra middelalderen til 1867, har byen været handelscentrum for især ris. Den centrale beliggenhed ved

havet har desuden givet Osaka et af landets største og mest betydningsfulde fiskeauktioner i Noda-bydelen.

Auktionen er åben for alle, også uden forudgående pladsbestilling. Man kan blandt andet opleve den legendariske tun-auktion, der finder sted kl. 4.15, og hvor havets tourneodos kommer under hammeren.

Efter den 30 minutter lange tun-auktion er der kun et kvarter til de første restauranter åbner for morgen-sushi for de friske. Endo er en af de mest kendte, både fordi den har lig-





Kammuslinger i den berømte smør-soja sauce på Kuromon Ichiba-markedet.



Hvis man tør, kan man få friskskåret fugu hos den autoriserede fiskehandler.



Noget så enkelt som grillsteget blæksprutter.



Vaffelfisken taiyaki er en vanedannende dessert.



En sjælden delikatesse er tako tamago, små glaserede blæksprutter tilberedt med vagtelæg inde i hovedet.

Rejseinfo

Der findes i skrivende stund ingen direkte fly til Osaka fra København, men SAS og Finnair (via Helsinki) flyver til Tokyo fra ca. 6.700 kr. Herfra kan du tage højhastighedstoget Shinkansen ved at købe et Japan Rail Pass på forhånd via japan-experience.com, som dækker ubegrænset kørsel 1-3 uger. Det tager ca. 4 timer at komme med toget til Osaka fra Tokyo, en halv time fra Kyoto.

Byen

Osaka ligger på hovedøen Honshu, cirka midt i Japan, og har 2,69 mill. indbyggere, og 9 pct. af alle expats i Japan bor her. Byen er vært for Expo i 2025 og har allerede nu forberedt sig på stort rykind med 3.900 gratis wifi-standere fordelt på stationer og primære offentlige lokationer. Det er nemt at komme rundt til fods, med bus, metro og lokaltog. www.osaka-info.jp

Skik og brug

Internationale kreditkort accepteres de fleste steder, men hos mindre handlende og restauranter bruges der stadig koanter. Der gives ikke drikkepenge.

Siden marts 2023 har sundhedsministeret ophævet den statslige opfordring til at bære mundbind i det offentlige rum, så det nu er frivilligt for alle, om man vil bruge det.

Vejret

Byen har fire årstider med mildt vejr om vinteren og fugtig varme om sommeren. Det regner mest maj-juli og tyfonsæsonen rammer i august-september.

get her i 90 år og fordi den serverer fisken på varme ris, der ikke er så hårdt presset som *nigiri* andre steder, hvilket for nogen gør det til en smags-sag for og imod.

Den første fastfood

Ris og tun rimer nemlig på sushi, som japanerne er allermost kendt for, og som egentlig også var den første fast-food, man enten spiste på stedet eller tog med sig, pakket ind i blade. Den kom til Japan fra Kina i det 8. århundrede, men det var først i begyndelsen

af 1800-tallet, at man begyndte at lave sushi, som vi kender det i dag, med eddie-skyllede ris og en skive rå fisk ovenpå.

Først blev den solgt fra transportable kioskvogne, men i takt med sushiens stigende popularitet flyttede den efterhånden ind i rigtige restauranter.

I 1958 fandt Yohashi Shiraishi på at fremstille et samlebånd til hurtig sushi-servering, fordi han ikke kunne følge med efterspørgslen i sin lille restaurant. Idéen kom til ham efter

et besøg på en flaskefabrik. Det store gennembrud for samlebånd-sushi kom ved verdensudstillingen Osaka World Expo i 1970, hvor besøgende fra hele verden så den nye serveringsmetode.

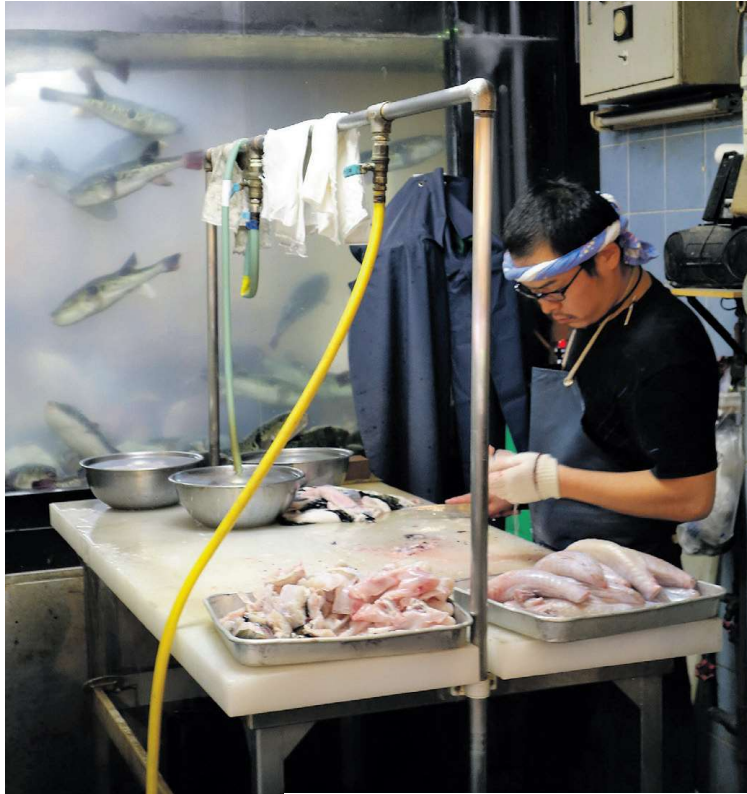
Derfra eksploderede trenden med sushi som fastfood, som samtidig satte Osaka på det kulinariske verdenskort. Man kan stadig få *kaiten-zushi*, som samlebånd-maden hedder på japansk, flere steder i byen, med to originale kæder Kura Sushi og Jinen blandt de bedste.

Alt godt fra havet

Nu om dage holder professionelle sig ikke tilbage for at kalde Osaka for 'Japans køkken', Tokyos største rival og sammenligner byens status i gastronomisk forstand med San Sebastians i Spanien. Da jeg spørger min guide fra turistkontoret, hvad indbyggerne synes, svarer hun, at »vi bare elsker at bruge penge på mad«.

Vi starter vores madmaraton i Kuromon Ichiba sammen med nogle

Fortsættes side 6



Fugu, den farlige ballonfisk, som er en stor lokal delikatesse, våger som vartegn over standene på markedet.

af de 18.000 mennesker, som dagligt passerer igennem det overdækkede fødevarermarked, der har det ypperste i friske råvarer. Ikke kun fisk, men også kød, frugt og grøntsager. Vi går distancen på de knapt 600 meter på verdens dårligste tid, fordi vi skal have det hele med, og det er lige før, at øjnene bliver mætte før maven.

Markedet, der er over 175 år gammelt, henvender sig både til forbrugere og professionelle, og det bedste af det hele er, at man kan få stillet sin sult undervejs. Et sted sælger de *unagi*, friskgrillet ål med en tyk sursød sauce over. Et andet bliver der serveret grillete kammuslinger i egen skal med en særlig smør-sojasauce. De ravgule *uni*, friske søpindsvin, ligger og venter på at blive spist, ligesom de vilde kæmpeosters frister i al deres glans.



Det overdækkede madmarked er en attraktion for både private og professionelle

Farlig og fredelig

Hvis man tør, er der også *fugu*, ballonfisk i sashimi-fileter. For japanerne er det den helt store delikatesse, men fordi fisken indeholder giften tetradotoxin, der kan slå en voksen mand ihjel, eller i hvert fald gøre én rigtig syg, er det kun fiskehandlere med en særlig licens, der får lov til at udskære og sælge kødet, og så er det stadig for egen risiko. Det går lige så godt, så vi vælger ikke at udfordre skæbnen, men springer videre til den mere harmløse tun.

Nogle steder kan man få *maguro kama*, som er tun-kæber grillet som

spareribs, men de fleste sælger den rå tun. På en stand fortæller ejeren, hvad der er det bedste:

»Otoro,« siger hun, der betyder 'den fede tun'. Vi køber en bakke med rester fra de fine udskæringer, som vi spiser på stedet med lidt soja. Det smager som en drøm.

Vi kunne blive ved, men en ny distance venter. Yuri og jeg gør et stop på vejen over til Dotonbori-kvarteret, hvor gaden af samme navn parallelt med Tonbori-kanalen er et must-see eller rettere, må-smage. Vi stiller os i kø for at købe de populære vaffel-fisk, *taiyaki*, hos Naruto ved Tenjin-



Det er nemt at blive mæt med øjnene på den 600 meter lange maraton gennem det folkelige fiskemarked.



Det er ingen skam at spise rester fra udskæringen af tun på markedet. Det fås ikke friskere.

»Vi bare elsker at bruge penge på mad«.

Yuri Sasaki, lokalguiden, turistkontoret.

bashi-arkaden, og falder i svime over deres sprøde ydre og varme fyld af sødkartoffel-mos.

Det er tid til at sætte ind med en slutspurt i Shinsaibashi-suji-arkaden og Dotonbori-gaden blandt japan-ske lygter, neonskilte og kæmpe-figurer af krabber, fisk og færdig sushi. Det er her, Osaka-borgerne bruger deres lomme penge i de utallige boder med kushikatsu, dybstegte spyd

med kød og grøntsager, *kitsune odon*, en Osaka-suppe med udon-nudler og stegt tofu, *horumon*, små grillete stykker indmad fra ko og gris, og ikke mindst *takoyaki*, en slags æbleskiver med fyld af blæksprutte-stykker, som er den mest populære fastfood af dem alle, opfundet i 1950'erne for at undgå madspild.

Intet madmaraton i Osaka uden en *okonomiyaki*, der bedst kan betegnes som en æggekage med fyld af kål og bacon, rejer eller blæksprutte med bonito-flager og japansk mayonnaise ovenpå.

Den spiser vi dog siddende på Yukazi-restauranten i Sennichimae, ikke langt fra morgenmarkedet. Vi er segnefærdige, som deres lokale motto lyder, men godt tilfredse med vores præstation.