

COPENHAGEN FOOD Magazine



KLIK HER FOR FACEBOOK 

NYHEDSBREV

Email:



WWW.SANPELLEGRINO.DK



Af: Sara Maria Glanowski
Foto: Claus B. Troelsgaard

En forårsdag i 1969 forlod en japansk jurist sin hjemby Kyoto for at drage til København med kufferten fuld af drømme. I havnebyen Yokohama steg han om bord på det skib, der skulle sejle ham den lange vej til Rusland, hvor verdens længste jernbane ville føre ham tværs gennem Sibirien til Moskva, hvorfra han skulle videre først med fly, så med tog og til sidst atter med et skib, før han efter ti dages rejse omsider ville nå frem til det ukendte land. Som han stod der på dækket, kunne han nok mærke begejstringen boble derinde under huden et sted, men over øjnene trak de buskede bryn sig alligevel sammen som mørke skyer og efterlod bekymrede fordybninger i panden. For hvad nu, hvis han ikke kunne klare sig alene i det lille land, der lå så langt borte, og som han kun kendte fra eventyrene? Han anede ikke, hvad der ventede for enden af ruten, men han var fast besluttet på, at han ikke ville leve et almindeligt liv i Japan.

JAPANSK FAMILIEIMPERIUM I KØBENHAVN

Lige siden han gik i børnehave og fik læst H.C. Andersens digte højt, havde han hørt om eventyrlandet mod nord, og nu, hvor han var fyldt 30, ville han ud og stå på egne ben. Klare sig uden de tjenestefolk, der havde fejlet for ham hele hans liv, og bevise, at han sagtens selv kunne bygge en forretning op.

Og det, må man sige, er lykkedes for den i dag 74-årige Takio Ueda. Siden han ankom for godt 40 år siden, har han skabt et japansk familieimperium i den københavnske restaurationsbranche. I 1980 overtog han Sukiyaki på Vesterbro og var en af de første til at drive japansk restaurant herhjemme. I 1986 kunne han sammen med sin kone slå dørene op for landets første sushirestaurant, den hedengangne Hana Kyoto, og i dag driver han så to restauranter, Sukiyaki, der genåbnede på Vesterbrogade for to år siden, samt Kyoto, som han åbnede i et hjørne af det store hotelkompleks Radisson Blu på Amager i 1991.

Her pisker den lille, gråhårede herre med det furede ansigt og de milde øjne frem og tilbage, læsser varer af og gør klar til aftenens gæster. Under rispapirlampernes skær i den lavloftede restaurant Kyoto med bambusindgang og røde væg til væg-tæpper er det mest internationale forretningsrejsende fra USA, Kina og resten af Europa, der kommer for at spise de traditionelle, japanske retter. Og i gæstebogen finder man hilsener fra prominente hotelgæster som Take That, det britiske rockband Def Leppard og den tidligere japanske premierminister, Tomiichi Murayama.

ANNONCER



EJEREN STÅR I KØKKENET

Som regel er det Takio Ueda selv, der står i køkkenet sammen med sønnen, Yosuke, og et par japanske kokke. Søsterrestauranten Sukiyaki står hans ældste søn for, og Takio Uedas kone, Yoko, styrer regnskaberne begge steder.

Kyoto og Sukiyaki er de eneste restauranter i København, der tilbyder teppanyaki, en stor stegeplade, som gæsterne sidder omkring iklædt forklæder og ser på, mens maden tilberedes foran dem. I japanske storbyer som Tokyo og Kyoto serverer man teppanyaki på toppen af hotellerne med udsigt over hele byen. Denne aften disker kokken på Kyoto dog også op med sushi smukt anrettet med bambusblade i en båd af blåmalet porcelæn, mens han damper hummer og laks i kobbergryder og svitser oksemørbrad og bøgehatte på den store metalplade. Tilberedt enkelt med respekt for hver enkelt råvare. Menukortet består af traditionelle, originale, japanske retter som vandfondue-retten shabu shabu, sashimi og sushi, tempuraretter samt den japanske nationalret, Sukiyaki, en gryderet af papirtynde oksekødsskiver og grøntsager, som man dypper i rå æggeblommer. Udvalget på de to restauranter har stort set ikke ændret sig, siden de åbnede. For Takio Ueda gør en ære ud af at holde de originale, japanske madtraditioner i hævd. Som han siger: "Det handler om stolthed. Om at præsentere ægte japansk kultur for danskerne. Og om at stå ved sine rødder og det, man nu engang har med sig og kan byde på."

VOKSEDE OP MED SYV KOKKE

Takio Ueda ankom til København sammen med en masse yngre, japanske hippier, der bare skulle ud og opleve verden med rygsæk. Takio Ueda satte sig imidlertid for lige så stille at arbejde sig op fra bunden med småjob som opvasker på SAS Royal Hotel og som statist på Nordisk Film, indtil han i 1977 kunne købe en grillbar på Nørrebro.

Her solgte han og konen bøfsandwich og parisertoast til danskerne og lavede japanske madpakker til personalet på Japan Airlines, der dengang fløj til København.

Det var ikke, fordi det betød noget særligt for ham at eje en grillbar. Men det betød noget for ham at få sit eget projekt op at stå.

I Japan var han vokset op med en hær af tjenestefolk. Hans oldefar ejede en bank, havde syv kokke og en have, der var så stor, at man skulle tage et tog for at komme fra den ene ende til den anden. Og selv om familien efter Anden Verdenskrig var tvunget til at dele ud af deres rigdomme til de fattige for at forhindre kommunismen i at slå rødder, havde hans familie altid haft folk til at klare selv de mest elementære ting for sig.

Da han i 1980 overtog Sukiyaki og startede det japanske familieimperium, kunne han imidlertid bruge noget af det, han havde med i bagagen fra Japan. Hans onkel og tante drev nemlig en kro lidt uden for Kyoto, hvor han var kommet, siden han var ganske lille.

"Jeg er især inspireret af den måde, de anrettede tallerknen på. De brugte den som lærred og anrettede maden, så det lignede et landskab med bjerge og dale. Det er i det hele taget meget typisk for Kyoto, som jo er den gamle kejserstad, at man arrangerer maden fint og klassisk," fortæller han.

DANMARKS FØRSTE SUSHIRESTAURANT

I begyndelsen var det næsten udelukkende japanere, der var udstationeret i Danmark for Sony, Toyota og JVC, der kom på restauranten. Her kunne man også som det første sted i landet synge karaoke. Dengang det gik godt for den japanske industri, og de japanske virksomheder ekspanderede eksplosivt i USA og Europa.

Da han i 1986 åbnede Danmarks første sushibar Hana Kyoto, der betyder Kyotos blomst, var det også næsten udelukkende japanere, der svingede forbi den lille restaurant i Arkaden på Vimmelskaflet i indre by. Det var hans bror, Shinsuke, der svingede knivene, og restauranten var indrettet som en traditionel, japansk sushibar, hvor kunderne udpegede de friske fisk i køledisken, og kokken så fileterede dem og forvandlede dem til sushi.

"Jeg fik lyst til at åbne en sushibar, fordi jeg selv elsker rå fisk, men det var næsten kun folk fra den japanske ambassade og japanske firmaer, der kom. I begyndelsen var danskerne temmelig skeptiske over for den rå fisk. Der var kunder, der kom ind, tog en enkelt bid og så spyttede det hele ud igen, men der var selvfølgelig også nogle, der egentlig godt kunne lide det og spiste op. Men det var nok mest folk, der allerede havde smagt sushi på rejser til Japan eller USA."

TILBAGE TIL RØDDERNE

I 1995 måtte Takio Ueda dog dreje nøglen om til Vimmelskaflet, da hans bror blev syg og derfor ikke længere kunne lave sushi. På de knap ti år, der var gået, siden de åbnede Hana Kyoto, havde danskerne imidlertid vænnet sig til den rå fisk, og der var poppet adskillige sushirestauranter op i København med minimalistisk indretning og blanke overflader. De fleste af dem havde dog ikke ret meget med japansk sushi at gøre, fortæller han. Eller med Japan i det hele taget.

"I dag findes der måske 100 sushisteder i landet. Men det er kun 3-4 af dem, der er ejet af japanere. Langt de fleste laver sushi efter amerikansk forbillede, hvor man pynter med ost og majonæse og blander alt for

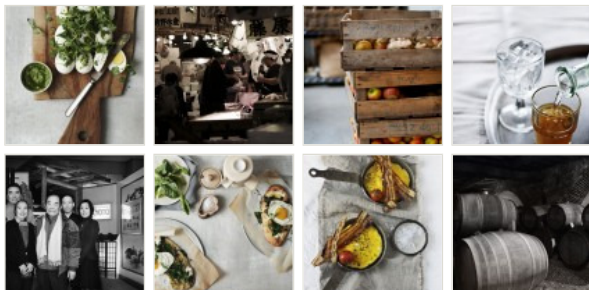
mange ting sammen, der mudrer smagsindtrykket. Det meste af det sushi, man kan få i Danmark, har i det hele taget intet med Japan at gøre. I Japan holder man det helt rent og enkelt," fortæller han.

I midten af 1990'erne skete der i det hele taget store omvæltninger i familien Uedas forretningsforetagende. Efter Hana Kyoto lukkede, flyttede Suki-yaki ind i Scala. På det tidspunkt var den japanske økonomi i krise, så de store, japanske firmaer trak deres udstationerede medarbejdere hjem, og kundekredsen ændrede sig fra japanere til danskere, der på det tidspunkt også havde mere kendskab til japansk kultur.

"Vi ændrede faktisk ikke på menuen af den grund. For det, jeg gerne ville med restauranterne, var at vise danskerne noget japansk kultur, og det gør man jo ikke, hvis man tilpasser sig alt for meget," siger han. Selvfølgelig skal man gå på kompromis med kundernes behov, men man må heller ikke miste sig selv for at behage dem, mener han. Derfor har han heller ikke planer om at ændre menukortet i fremtiden. "Jeg har jo taget noget med mig fra Japan, det er det, jeg står for. Og det er en del af min identitet og mine rødder."

Copenhagen Food Magazine, Gl. Kongevej 85, 1. th., 1850 Frederiksberg

GALLERI



SENESTE ARTIKLER

Den gastronomiske pioner

Den perfekte kop kaffe

Mad til 4 for under 100 kr.

Stockholm 2 dage

Christiane Schaumburg-Müller

Copyright © 2010-2011 alle rettigheder forbeholdt Copenhagen Food Magazine. Webdesign af Grafoholix