

STRÅKET TOKYO

Japansk köksgata

Till restauranggrossisternas gata Kappabashi – Kitchen street – i Tokyo vallfärdar mästerkockar och matlagningsextremister för att botanisera i över 150 affärer med kökstillbehör. Här finns allt från naturtrogen mat i mjukplast till världens bästa knivar.

Text MALIN STÅHL HEFVELIN Foto SUSANNA BLÅVARG



1.



2.



3.

1. KNIV OCH GAFFEL

I Japan använder man ofta många skålar, tallrikar och bestick vid varje middagsdukning, och på **Marukatsu** finns några av de vackraste. Både varorna och inredningen påminner om skandinavisk design med rena, raka linjer i svala färger.

2. BÄST I VÄRLDEN

I princip all sushi i Tokyo är bättre än den bästa du ätit i Sverige. På en tvärgata till Kappabashi ligger **Tasuke sushi**. Här finns bara tio sittplatser men fyra kockar, redo att krama fram ett litet stim sushibitar eller en Kaisen don – en skål med olika sorters fisk, rom och grönsaker på en bädd av varmt ris.

3. RIKTIGT GAMMALT

Mitt på västra Kappabashi ligger **Takenoko Hori**. Affären har varit i samma familj i flera generationer. De antika tekannorna i svart järn är drygt 200 år gamla och betingar ett pris om cirka 20 000 kronor styck.

4. SKARPA VAROR

Ett samurajsvärd skulle vara både smidigt och starkt för att tjäna sin mästare väl. Det gäller även dagens kökskniv. Varje kniv har ett specifikt syfte, som att skära bläckfisk eller sobanudlar. Några är tillverkade av kolstål från Sandvik. Namngravyr i knivbladet ingår.

5. CUP CAKES HEAVEN

Bakformar av alla de slag samsas med spritsar, vispar, plåtar och skålar hos bakkings-specialisten **Kawasaki**. Brännjärn för att dekorera traditionella japanska bullar kan bli en rolig souvenir, liksom karamellfärger i hela Pantoneskalan och ätbara guldflagor.

Resefynd!



Mallis, 2 v, endast flyg

FRÅN **299:-**

Kroatien, ospecificerat

FRÅN **1498:-**

Mallis, flyg + 3 * hotell

FRÅN **1273:-**

Bulgarien flyg + 5 * hotell

FRÅN **2859:-**

sistaminuten.se



FAKTA

I detta kvarter

Gatan: Kappabashi ligger mellan turiststråken Ueno och Asakusa och hittas lättast genom att ta sikte på det enorma kockhuvud som blickar ner från hustaken vid gatans södra ände.

Namnet: "Kappa" är en sorts havsvarelser i japansk mytologi och små statyer av dem finns längs gatan. "Bashi" betyder bro.

I närheten: Några gator bort ligger buddisttemplet Senso-ji. Platsen framför templet fylls varje förmiddag med souvenirförsäljare, kaktillverkare och karamelltrillare som sprider söta dofter i grannskapet.

Miss inte: Plastmatsaffärerna på östra Kappabashi säljer allt från sushi till pasta bolognese – med rätt naturtroget utseende. En laxnigiri i plast som kylskåpsmagnet, någon?



4.



5.