



Transskription af:

Koreakontoret

S1E4: Japansk madkultur er mere end sushi

**Vært, tilrettelægger og producer:** Seniorforsker Martin Petersen, Nationalmuseets Østasien-ekspert.

**Medvirkende:** Philip Philipsen, entusiastisk kender af sake og japansk mad.

**Martin Petersen:** Jeg har i enhver forstand forladt Koreakontoret i dag. Jeg er nemlig taget på Izakaya. Izakaya, det er en slags japansk restaurant, der er temmelig forskellig fra så mange andre japanske restauranter, man kan støde på i Danmark. Der er flest, er flest af alt er sushi restauranter. Med andre ord en ny måde at opleve japansk madkultur i Danmark på, vil jeg mene man kan kalde det for, og det er det, Koreakontoret skal handle om i dag.

**Intro:** Nu skal du med ind i en verden af musik, film, spil og tegneserier, som ikke lige ligner det, du er vant til fra Marvel og Hollywood. Her dyrker Martin Petersen og hans venner asiatisk populærkultur. Vilde universer fra Kina, Japan og Korea. Og selv om det måske lyder fremmed, kan du godt finde kostumer og 3D briller frem, for lige om lidt bliver du også fanget ind. Martin Petersen er forsker med kontor på Nationalmuseet. Som studerende blev han tvunget til Nordea Bank mindst 100 gange, og siden dengang har han brugt det meste af sin tid på at studere de her kulørte fænomener fra det fjerne Østen. Og nå ja, Nordea Bank er koreansk karaoke, men det skal han nok fortælle dig mere om. For i denne programserie inviterer Martin dig med indenfor i Koreakontoret.

**Martin Petersen:** Tidligere, da jeg skulle forberede mig til dagens episode, der kontaktede jeg [Sim Pae]. Det er en af mine rigtig gode japanske venner. Han bor i Osaka. Osaka er Japans næststørste by, og jeg spurgte ham, om han kunne komme med et musiknummer, der for ham ligesom var essensen af Izakaya besøget. Hvad Izakaya for ham? Og ja, der gik simpelthen. Der gik to minutter, så havde han allerede sendt mig en sang, som han sagde. Der har vi den for mig, det er ligesom jeg kommer til at tænke på musik, når vi taler izakaya, og sangen er af Eiko Kawashima og hedder på dansk oversat til dansk 'Sake, tårer, mand og kvinde', meget smukt.

**Martin Petersen:** Han ønsker bare at glemme alt omkring sig. Han kan ikke modstå den følelse af ensomhed, som er omkring ham. Omringet af sådanne følelser vil en mand drikke sake. Han drikker.

Han drikker, bliver fuld og drikker igen. Bliver beruset og drikker sig i søvn, og så sover han tungt. Så fortsætter det lidt. Hun ønsker sig bare at glemme alt omkring sig. Hun kan ikke modstå den følelse af tristhed, der er omkring hende. Omringet af sådanne følelser vil en kvinde græde tårer. Hun græder. Hun græder og græder for sig selv. Hun græder. Vi er udmattede og græder sig i søvn. Og så sover hun tungt. Og sådan fortsætter, sådan fortsætter denne her sang, der får min ven Jim Pae i virkelig satte ham i izakaya stemning. Og jeg kan jo godt allerede nu afsløre, som I har kunnet høre på teksten her. Det handler måske ikke så meget om tårer. Det håber jeg næsten ikke på. Men til gengæld så kommer det helt sikkert til at handle om Sake. Altså det jeg ville kalde for japansk risvin. Men altså, som man kan høre, så sidder vi jo på en restaurant nu. Og har måske lidt brug for at få nogle øjne på, hvad det er for et sted vi sidder på. Og heldigvis er jeg i modsætning til manden her i sangen med sake, er jeg ikke ensom. Jeg har en gæst med mig, og jeg vil nu bede mine gæster om at være vores alle sammens øjne omkring hvad det er vi ser her omkring os.

**Philip Philipsen:** For det første så ser vi jo en hel masse mennesker, der er kommet ind for at have en god afslappet aften sammen med hinanden. Og kigger vi lidt op, så ser vi, at en af kendetegnene ved en japansk izakaya, det er lygterne, de røde, grønne og hvide papirlygter. De behøver egentlig kun at være røde. Men det er simpelthen symbolet for en japaner, for nu går de ind et sted, hvor de skal sidde og slappe af og hygge sig helt nede på jorden. Og så er der træ. Der er masser af træ på borde, stole og en enkelt indretning, så der ikke er noget, der tager opmærksomheden fra, hvordan man er sammen her.

**Martin Petersen:** Ja, den stemme I lige har hørt, den tilhører Philip Phillipsen. Philip er, som I nok allerede kan høre, en stor kender og ikke mindst også stor entusiast omkring japansk mad og japansk madkultur. Han har læst på Japanstudier, og jeg tror ikke, at man overdriver, hvis jeg siger, at han tager til Japan lige så tit, som han overhovedet kan slippe af sted med det. Og det er sammen med ham, jeg i dag skal prøve at komme lidt nærmere på at finde ud af, hvad det her izakaya, som vi nu har fået nogle forskellige indtryk af, hvad det er for noget, før vi for alvor går i gang med at tale om maden og saken osv. Find ud af hvad det er, hvad det handler om. Så vil jeg også bede dig om at komme med din lille stemningsberetning, stemningshistorie. Nu hørte vi min ven Jim Pae og hans lidt sørgmodige sang Philip, Hva hva hva hva... Hva sidder du og tænker på lige nu?

**Philip Philipsen:** Jeg tænker for det første din ven. Han er en rigtig japaner, fordi han bliver lidt melankolsk, når han får lidt sake. Og det har han måske fået ligesom vores helte i sangen. Men ellers så er en izakaya et sted, hvor japanerne går hen og bliver sig selv igen. Og det er rigtig nok. De har en melankolsk undertone i sig faktisk. De er ret følelsesladede mennesker, i virkeligheden. Det tænker man ikke så meget på, Men det er de.

**Martin Petersen:** Men nu spurgte jeg til dig, bliver du også melankolsk og følelsesladet, når du går på izakaya i Japan, eller er det noget andet for dig?

**Philip Philipsen:** Jeg bliver mere opstemt, fordi en izakaya det er også et sted, hvor man ved, man får noget, som er veltilberedt. Det er gode, enkle ingredienser. Det er god sake også, som som vi også kommer til at kigge på. Og så er det et sted, hvor man sidder og kigger sin gode ven i øjnene og og får et glas koldt øl og starter på.

**Martin Petersen:** Og nu du siger kold øl, så kan jeg allerede afsløre, at vi har fået. Vi har fået de første på bordet. En øl der i hvert fald for mig, der er rigtig glad for øl, er en smule kold. Altså den den er mere end køleskabskold, vil jeg umiddelbart mene. Og så har vi også fået en ret. Og måske vil du lige starte med at fortælle lidt om den her lidt kolde øl og den første ret.

**Philip Philipsen:** Helt bestemt. For det første har vi fået en øl, som man nu gør, når man går ud i Japan på en izakaya, og man får næsten altid en øl, fordi det er sådan, man starter. Så siger de [turiaisu biru] og så får man en øl. Det betyder bare, 'vi starter med en øl'. Så sådan en har vi fået, og den er altid iskold. Typisk så har de de her lidt høje ølglas med hank, og dem har de altså lagt i et frost skab først. Øllen op, som også er rigtig kold fra fustagen og det er egentlig lidt spøjst for os, fordi skal den være så kold, tager det ikke smagen?. Det er simpelthen fordi det er temmelig varmt en stor del af året i Japan. Og så er det en måde at føle sig forfrisket på efter en lang dag på kontoret eller hvad man nu kommer fra.

**Martin Petersen:** Og nu du siger forfriskende, så synes jeg den har sådan ret frugtagtig syrlig smag i den her øl her. Ja, hvad er det vi kan smage i øllen omkring det syrlige og frugtagtige?

**Philip Philipsen:** Jeg skal altså lige smage en gang til. Altså du har helt ret, det er noget særligt, og det er en lille bid af Japan, som du nu du nu drikker. Og det kommer fra en frugt som hedder Yuzu, som egentlig bare er en art citrusfrugt med en ekstremt aromatisk citrusfrugt. Bliver brugt meget i madlavning lige det yderste af skallen og altså også i øl, hvis man er lidt fremme i skoen.

**Martin Petersen:** Izakaya handler noget om at prøve en masse forskellige retter og også forskellige sake, og vi har. Vi har allerede fået den første ret på bordet. Den er sådan. Ja, hvordan skal man beskrive den?

**Philip Philipsen:** Jamen altså, det er en lille sød ret, der hedder Agedashi Tofu, som i bund og grund lyder lidt grimt oversat friteret silketofu.

**Martin Petersen:** Friteret silketofu.

**Philip Philipsen:** Friteret, men det lyder måske for nogen, som om det er en tyk rustning den er på, men det er det ikke. Det er en super let panering, kartoffelmel og nogle andre ting. Så ligger den i en dashisuppe som er. Ja, måske er der mange der allerede kender begrebet dashi, men en japansk fond lavet på kombutang og bonito flager osv. Som du koger ind til et andet super japansk begreb, som mange mennesker kender umami-smagen. Den her lidt ubestemmelige fyldige, kødfulde smag, men som i virkeligheden kommer bare fra tang, fisk og op på toppen af den. Der har vi et super klassisk japansk tilbehør med fintrevet kinaradise, super fint revet ingefær, fint skåret forårsløg, så er den også præsenterer sig rigtig godt. Nu kan jeg se, at du er nået lidt længere end jeg er, men jeg vil virkelig opfordre dig til at stikke skeen ned i skålen og lige få den her lækre dashi med. Det varmer langt ind i sjælen.

**Martin Petersen:** Hvad man ikke fornemmer er, at nu er jeg en velvoksen mand, og jeg bliver i hvert fald ikke mæt af denne her ene. Her går man på izakaya efter man har spist. Eller kan man ender man med i løbet af en aften og indtaget det, der svarer til et helt måltid?

**Philip Philipsen:** Det kommer lidt an på hvordan hvordan stemningen er. De fleste mennesker går egentlig ind her med deres familie eller deres gode venner kollegaer, og så starter de måske med 2 3 retter, og så ser de, hvor stemningen bærer dem hen. Men der sker næsten altid det, at man nok får en 4 5 forskellige retter. Og så skal vi huske på den japanske måde at gå ud og spise sammen på. Det er ikke din tallerken, min tallerken og så videre. Det er, at man får nogle retter på bordet, og dem deler man så. Det er også en af den japanske spise kulturs måde at bringe hinanden tættere på. Man sidder simpelthen og deler alt, hvad der er.

**Martin Petersen:** Hvad er det næste vi vi? Hvad vil du foreslå som det næste, vi kaster os over? For man kan se menukortet her lægger op til, at der er frit valg på alle hylder. Der er ikke en eller anden klokkeklar fremgangsmåde. Man zigzagger sig lidt efter smag og behag og lyst og sult ned gennem menukortet. På den måde vil lidt ligesom en tapasbar eller ja, jeg ved ikke, hvad man lige skal sammenligne det med.

**Philip Philipsen:** Det er da en meget god sammenligning, synes jeg. At man. Man sidder og har udgangspunkt i de små retter, og der er ikke rigtig nogen rækkefølge. Jo, man kan sige, at nogle mennesker vil starte med en sashimi. Nu er vi gået lidt ind.

**Martin Petersen:** Sashimi det er?

**Philip Philipsen:** Jamen det er jo skiver af rå fisk, som du får ovenpå et stykke sushi f.eks. Men vi er så gået en anden vej og startede med en meget let smag med med tofuen her. Men så plejer man måske. Det er lidt ubevidst for japanerne, for de gør det bare, at cykle igennem til de lidt mere komplekse smage lidt federe og smage. Og så slutter de altså på noget som helt essentielt for den japanske mad sjæl. Og det er jo noget ris. Ja, det skal vi nok komme til.

**Martin Petersen:** Risen skal vi nok nå frem til. Men første stop på vores lille zigzag cykeltur. Hvad? Hvad tænker du på? Hvor skal vi hen nu?

**Philip Philipsen:** Vi kan tage lidt forskellige retninger, men jeg kunne faktisk godt tænke mig, at vi bliver lige i den lette ende. Noget som også er enormt japansk. Det er jo noget fra havet, så hvis vi lige springer det her med sashimi, de rå skiver af fisk, over, så har de altså noget på kortet her, som er en let tørret og grillet blæksprutte fra Danmark endda. Det er jo meget godt at blive lokalt, og den får man super enkelt. Skåret ud, grillet og så med en lille smule mayo. Det kunne jeg godt tænke mig, at vi gik til næste gang. Og så synes jeg også vi skal se på at få lidt sake ind.

**Martin Petersen:** Ja, fordi vi startede jo som sagt med det her. Den her fine sang, der satte stemningen med den ensomme mand, der druknede sine sorger i Sake. Og jeg ser på dig, og jeg mærker efter i mig selv, og jeg fornemmer ikke noget behov for at drukne nogen sorger umiddelbart. Men derfor kan man jo godt få lyst til et glas et glas risvin. Så vil du fortælle os lidt om det?

**Philip Philipsen:** Jamen, det første jeg vil sige er, at nu er vi jo vant til at kalde det risvin, og det er også helt fint, fordi så ved alle, at vi taler om det samme. Men det er egentlig et brygget produkt, lidt ligesom øl. Det bliver selvfølgelig lavet på en anden måde, og i bund og grund er det utroligt enkelt. Du har ris, som er lavet til brygning. Så har du vand, og så har du Kocuria, som er en bakteriekultur, der er med til at omdanne stivelsen til alkohol. Og det er på den måde, at du ved du har med et bryggeprodukt at gøre. For nu at forenkle det rigtig meget, og det kan være nu, at jeg har hende. Jeg kan se, at der er ved at være godt fyldt op, at jeg skal bestille et par retter. Måske.

**Martin Petersen:** God idé.

**Philip Philipsen:** Hejsa. Må vi have lov at bestille hos dig? Vi har rigtig meget lyst til din Eka i [tiabusu]. Så altså let tørret og grillet dansk blæksprutte Og jeg tror også godt vi vil bede om en gang gyoza, altså japanske dumplings med gris. Og må vi ikke bede om to gange sake, også? Vi starter med den her Hanatomoe og så kunne jeg godt tænke mig at... at vi får et glas den her Nabeshima Ginjo. Som er en luksus-sake. En Junmai Daiginjo. Nu bliver det altså nogle lidt svære ord. Det betyder bare, at vi er i den øverste kategori inden for inden for sake.

**Servitør:** Et hver eller?

**Philip Philipsen:** Ja, et glas værd, Tak.

**Martin Petersen:** Og nu kommer der en stor, rigtig flot flaske her, hvor der står... Ja, hvad står der her?

**Philip Philipsen:** Der står Hanatomoe, som er navnet på den her sake, og så får vi den altså i nogle traditionelle små sake glas. Det er ikke meningen, at man skal blive enormt fuld af det eller noget, men der er nok til, at man kan nyde det. Så på den måde, så understreger man også, hvad meningen er med med sake. Nu har du fået den lige til kanten, og det er fordi.

**Martin Petersen:** Den er lige til kanten.

**Philip Philipsen:** Det tror jeg, at det er faktisk. Fordi din tjener godt kan lide dig.

**Martin Petersen:** Ja så må jeg håbe på, at jeg kan løfte den her lige til kanten. Sake med det rolige og det...

**Philip Philipsen:** Det er ikke sikkert du mister det, men noget af det du. Noget af det du i hvert fald altid kan gøre, når du sidder med din sake. Det er ligesom, hvis du sad med et glas vin. Det er at notere farvetone. Den virker jo sådan lidt bleg gul i grunden...

**Martin Petersen:** Ja og hvis du først havde en lille smule gulighed i sig, så til gengæld er den næste her. Den er jo nærmest. Den er nærmest gennemsigtig...

**Philip Philipsen:** Ja, men den har...

**Martin Petersen:** Hvad er det, der skaber de her forskelle i farven? Er det risen eller.

**Philip Philipsen:** Det kan være risen. Det kan være den gær kultur der er brugt. Altså de har. De har mange forskellige typer af ris de bruger til produktionen, gærstammer. Det kan være om den har lagret lidt længere. Det er ikke helt til at sige for mig på forhånd.

**Martin Petersen:** Skal vi ikke skåle her?

**Philip Philipsen:** Skulle vi ikke prøve? Skål. Nu skal du næsten selv have lov at sætte de første ord på, synes jeg

**Martin Petersen:** En hvirvelvind af alle mulige slags smage. Vil jeg sige. Der der, der rammer mig. Der er noget. Noget syrligt, noget bittert, noget frugt agtigt.

**Philip Philipsen:** Den er temmelig kompleks faktisk.

**Martin Petersen:** Ja, sådan kunne man også sige det. Og alt det her, det er simpelthen. Det er risen. Måden man har gæret risen på, der skaber alt det her.

**Philip Philipsen:** Det er den produktion, de laver på den her. Jeg går lige tilbage til kortet og tager beskrivelsen. Det siger en frisk, upasteuriseret sake, og ved det upasteuriserede, der får du en helt anden livlighed i drikken. Og alt det. Nu kalder jeg det florale, blomster-noterne. Det er også noget, du kan få i mange, mange typer sake.

**Martin Petersen:** Så nu er der så kommet hele to retter på på bordet.

**Philip Philipsen:** Det første der skete her, det var jo vores vores blæksprutte. Nu er jeg jo lidt spændt på, hvad du selv siger, men. Altså dansk blæksprutte helt enkelt tilberedt den. Har lige været på grillen og så er der en smule japansk mayonnaise. Som ikke som dansk mayonnaise, men er lidt federe i det. Typisk klistrer lidt mere smag. Fremhæver smagen.

**Martin Petersen:** Hvis jeg siger, at den smelter på tungen, så overdriver jeg. Men det er... I Korea, der er jeg tit vant vandt til at blæksprutte er tit noget jeg får i i sådan en form, hvor man sidder og spiser tørret blæksprutte, og det kræver et godt gebis. Hvad jeg så også har. Men det her er jo, vi er tættere på smør end på... Vi er tættere på fornemmelsen af smør, der smelter i munden, end vi er på tørret blæksprutte her i hvert fald.

**Philip Philipsen:** Det er jo selvfølgelig både fordi råvarerne er i orden, som også er et kernebegreb i japansk madkultur. Den skal altid være i orden. Men så er der også tilberedningen. Du har den haft den let tørret, og så har den været på grillen lige det, den skulle have. Så den er utrolig mør. Jeg vil godt sige saftig blæksprutte.

**Martin Petersen:** Saftig er også helt klart noget jeg kommer til at tænke på her.

**Philip Philipsen:** Og så ligger den jo med den her gullige, lidt fede let citrus prægede mayonnaise som som de laver i Japan. Så det er derfor de kalder den japansk mayonnaise, fordi de har et begreb, hvor de bliver tilpasset den japanske smag, og det de nu engang spiser.

**Martin Petersen:** Og så ved siden af. Der er så en anden, en anden ret, en dumpling vil jeg umiddelbart kalde det.

**Philip Philipsen:** For ja, ja, måske ved de fleste allerede hvad dumplings er. Men altså, det er jo, hvis vi nu skal omsætte det lidt. En slags ravioli, altså en fyldt pasta og det er tilfældet, så er det en af de mange importere, som Japan har fra Kina i sin tid. Det her er typisk nord kinesisk ret, men de har gjort den til deres egen. Så en en en tynd hvedemelsdej, hvor der i dette tilfælde er økologisk gris i. Ganske let med med med forårsløg. De bruger gerne også lidt ingefær i.

**Martin Petersen:** Og der vil jeg stoppe dig, fordi det er jo helt klart. Nu har jeg lige mens du beskrev den, taget den første her, og den klare forskel fra de dumplings jeg er vant til, er den friske grønne grøntsager smag er helt klart det, der skiller sig ud her igen. Letheden i kødet måske, men i den grad også, at det faktisk er grøntsagssmag er næsten lige så markant som kødet.

**Philip Philipsen:** Her vil jeg sige, at de har kommet noget kinakål i, som muligvis endda har været let syltet, ultralet. Men du har i hvert fald ret. Du har en meget mager gris, og du har knaset fra fra

det grønne, som jeg ville sige er kinakål her også forårsløg og så en lille smule sesamolie, som giver denne her super aromatiske duft, når man bider i den første gang. Og så dypper man altså i én en lille sovs, som er en blanding af sojasovs, lidt eddike og så tror jeg ikke de er kommet i her, men ofte i Japan. Så får du den med en lille smule la-yu, som er en chiliolie. Den lægger sig og perler fedt ovenpå på overfladen, typisk. Men det er altså et tilvalg. Det kan man selv vælge.

**Martin Petersen:** Og nu kigger jeg mig omkring. Fra da vi da vi startede optagelsen her, var vi jo næsten de eneste steder. Man må sige der er. Der er fyldt til bristepunktet her. Så der er noget der tyder på, at konceptet i den grad også kan kan noget i Danmark.

**Philip Philipsen:** Jeg tror Izakaya er en af de koncepter, det lyder lidt grimt at tale om koncept, når det nu i virkeligheden er et meget japansk kulturelement fra Japan. Men jeg tror, det er et af de elementer, som danskerne virkelig er klar til. Det er, at du går ud og hygger dig, og at du får noget japansk mad. Som ikke bare er sushi eller andet, som kræver en særlig etikette. I hvert fald mentalt hos mange danskere. Det er lige til at gå til. Det smager enormt godt. Der er masser af smag, og så er der altså også masser af sake, så hvis man er en af dem, der har lyst til at prøve, hvad det vil sige at gå på izakaya, så kan man altså virkelig gøre det i Danmark nu, nu ved jeg ikke, om du selv fik glæde af den her såkaldte Junmai Daiginjo?

**Martin Petersen:** Der er rimelig tomt i mit glas i hvert fald.

**Philip Philipsen:** Jeg kan godt se, at den måske skal du have genopfrisket, men det der med Ginjo sake, hvis vi kan give et lille nørdet indblik i det, så handler de i bund og grund om, hvor meget af riskornet har man poleret væk? Det er ikke ris, som vi nu køber nede i supermarkedet. Det er Sake bryggeris. Og så består det i i bund og grund, at du har nogle store polering maskiner, hvor man polerer en bestemt andel, det man nu synes er det rigtige for at frembringe den smag man er ude efter. Så polerer man altså en bestemt del af denne her polering maskine for at komme ind til i de rigtige premium typer til en lille perle ud af et temmelig stort riskorn. Og det er for at komme af med urenheder og for at komme ind til essensen af, hvad den her ris type kan gøre. De har mange specielle ris typer, som har hver deres karakteristika, som taler sammen med forskellige gærstammer og som er temmelig centralt styret, for det meste, medmindre du går ind og siger vi har. Vi vil også gerne fremelske det mere naturlige element.

**Martin Petersen:** Jeg tænker jo, at man kan jo høre ud fra programmet her, at man kan få virkelig mange forskellige smagsoplevelser på den her izakaya. Men hvis du skal prøve at kaste blikket ud over Danmark ud over København de sidste par år og prøve at sætte fingeren på, hvad kan man opleve af Japan, som er ikke er sushi restauranter, men som er andre fantastiske madoplevelser fra Japan. Nu har vi i dén grad bevæget os rundt i izakaya landskabet, men er der andre? Er der andre oplevelser af kultur, madkultur, du kun kan anbefale lytterne som det allersidste? Mens vi sidder og spiser risen her.

**Philip Philipsen:** Det første, som jeg som jeg selv vil fokusere på. Det er ikke hvilken kategori vi er inde for. Vi er på en izakaya i dag, fordi vi synes, at det er her, vi bedst taler. Et meget centralt aspekt i mange aspekter af japansk madkultur og tradition frem. Men i virkeligheden så er japansk madkultur



og tradition allerbedst, når man bare fokuserer på det excellente. Det er der altså nogle steder, der gør her til lands og i København. Der er et meget særligt sushi sted, som har fået særlig opmærksomhed. Berømmelse, fordi de producerer på et niveau, som er fuldstændig utænkeligt inden for lige præcis den kategori, for nogle år siden. Og jeg synes, det er den slags steder. Altså det er med vilje jeg ikke sidder og nævner nogen navne, men er man for eksempel interesseret i at kigge nærmere på det bedste, du kan få af sushi og sashimi i Danmark, jamen så kig lidt rundt og se, hvad du finder frem til. For det er det, som Japans mad sjæl handler om. Det er at bringe det excellente frem i det enkle. De allerbedste råvarer. Og den allerbedste tilgang fra The Master. Hans lærdom og hans udvalg for det at overgive sig til mesteren. Det er det øjeblik, hvor du mærker, hvad Japan kan, uforstyrret.

**Martin Petersen:** Det tænker jeg, at i virkeligheden er en rigtig fin slutning på dagens podcast om izakaya og om japansk madkultur med mig. Ikke i studiet, men med mig på restaurant på Gasværksvej havde jeg Philip Philipsen, og sammen har vi bevæget os igennem en håndfuld retter og en håndfuld sager. Udover en meget kold øl. Programmet er produceret til Radio Loud for Nationalmuseet. Jeg hedder Martin Petersen. På genhør.

## [Vores Tid – Nationalmuseets Mediehus](#)

### [Koreakontoret S1E4: Japansk madkultur er mere end sushi](#)

Produceret af Nationalmuseet - Vores Tid.