

Intryck från Dataindustriutredningens
tjänsteresa till Japan mars-april 1973

Nedan ges en sammanfattning av några väsentliga intryck från dataindustriutredningens resa till Japan veckorna 13 och 14 år 1973, nedtecknade med hjälp av portabel inspelningsapparat.

Tomas Ohlin

VAD DATAINDUSTRIUTREDNINGEN ÄT I JAPAN

Fredag 1973-03-23

På planet Stockholm-Moskva

Lunch: Kasseler med potatissallad,
färsk gurka och tomater.
Smör och bröd med två sorters ost.

Chateau Rosechatel Vin Blanc

På planet Moskva-Tokyo

Middag: Japanska hors d'oeuvres (pastej,
rullad, färs, räkor, marinerade
köttbullar, rom, kastanjer, kryd-
dad fisk och räkbitar i äggstan-
ning.

Sju blandade färska grönsaker
(varav flera okända).
Små skivor kalvkött, en ovanlig
kokt fisk, russin, stekta doppade
bröd, kastanjbitar, såser, pick-
les, japanska pepparfrukter,

Japansk kaka med marmeladanknyt-
ning (kak-marmeladblandning).
Vindruvor.

Japanskt, grönt te, sake.

Lördag 1973-03-24

Middag: Suki-jaki.
Inlagd gurka.
Tunna skivor oxkött med frästa
grönsaker av endivekaraktär dop-
pade i en kopp med ett uppvispat
rått ägg.
Bönkaka, färska bambuskott och
kastanjbitar i en gemensam röra.
Stora mängder lök uppfrästa med
köttskivor.
Blad och stjälkar av chrysantemum
uppfrästa tillsammans med tunna
köttskivor och böngroddar.

Tre stora jordgubbar med fling-
socker.

Grönt te.

Söndag 1973-03-25

Lunch: Kraftigt kryddad currysås med små räkor över en risbädd.
Japanskt öl, kaffe.

Middag: Teri-jaki.
Strimlad, i soya stekt entrecote.
Strimlad vitkål, spenatstjälkar, ganska svag pepparrot.
Tio jordgubbar serverade med citronklyftor och socker.
Japanskt öl, sake.

Måndag 1973-03-26

Lunch: Klar buljong med grönsaker.
Smör och bröd.
Gratinerad snäcka med potatismos-
rand och stora räkor och svampar
i en gul sås.
Spett av marinerade och stekta ox-
filéer.
3-4 olika grönsaker, pommes frites.
Fräsch sallad på tomater och selle-
ribitar i en stark, röd dressing
av tomatkaraktär.
Jordgubbssorbet med vispgrädde och
en långsmal kaka.
Isvatten, kaffe.

Middag: Tempura.
Sallad på grönsallad, selleri, to-
mater i starkt kryddad sås.
Gratinerade stora räkstjärtar, fin-
strimlad rättika i en brun sås av
soyakaraktär.
Friterad, filead fisk och kastanj-
stor, japansk svamp som också dop-
pades i soyasåsen.

En tallrik med marinerade grönsaker av okänt slag (starka och mystiska i smaken).

En tallrik ris och en soppa, som dracks direkt ur koppen efter förmåga, med mycket små snäckor i.

Stor, oformlig massa av friterade räkor.

En stor, kärnfri mandarin.

Ljusgrönt te, japanskt öl.

Tisdag 1973-03-27

Lunch: Tre st 3-dubbla sandwiches med skinka och grönsaker.

Öl.

Middag: Suki-jaki (se lördag) utan chrysantemum.
Sallad.

Jordgubbar eller melon (söt men frisk).

Öl, sake, te.

Onsdag 1973-03-28

Lunch: Soppa à la maison. Redd grönsaks-soppa med champinjoner och skinka. Russinfyllda rågbriocheer med smör.

Stekt fisk (mittemellan mörkt och forell i smaken) serverad med to-matsås, citron, potatis, haricots verts och surkål.

Öl, kaffe.

Middag: Shabu-shabu.
Till var och en en stor tallrik fylld med tunna råa oxköttskivor doppade i en stor anrättning fylld med kokande vatten mitt på bordet. En sås med klippt gräslök, starkt kryddad (smakar som skalen på edamerost) gav smak åt köttet vid inmundigandet.

Olika grönsaker (inkl 'sjögräs') kokades sedan i vattnet. Avslutningsvis delade alla på det kokande vattnet, som nu blivit grönsakssoppa med köttsmak och äts med nudlar i.

Öl, sake, grönt te.

Torsdag 1973-03-29

Lunch: Klar buljong med mycket små äggstanningstärningar i.
Smör och bröd av olika sorter.

Middag: Gratinerad fisk av sjötungstyp i en redd vitvinsås med svamp.
Söt melon med skinka.

Fiskrätt av grodlår, fiskbitar, langustin, svamp, morötter, bönor, citron och en sås av majonästyp.

Öl, torrt, vitt inhemskt vin, kaffe och japansk konjak.

Drink bestående av rom, cointreau, citron, is och en riktig pärla.

Fredag 1973-03-30

Lunch: Sandwiches

Grönt te.

Middag: Liten gravad fisk i rom med citron.

Tempura (se måndag).
Många olika sorters fisk, musslor, langustinstjärter och ett grönt marinerat blad. Allt doppat i en soya-rättiksröra.
Flera omgångar paprika och andra grönsaker, alltihop friterat.

Friterad lök, svamp och små fiskar av ansjovisstorlek, vilka ätes hela. Till riset hackade, salta pumpagrönsaker av okänt slag.

Grönsaksbuljong med grönfoder och mild svamp som smakade färska grönsaksblast. Intressant arom.

Öl, brunt te.

Lördag 1973-03-31

Lunch: Redd, kraftig grönsakssoppa med små stekta brödtärningar i. Smör och kuvertbröd.

En skiva stekt, färsk lax med kokt potatis, persilja, remouladsås.

Två små oxfiléer inlindade i bacon. Några pommes frites, broccoli, tomat, skivad paprika. Brun sås till köttet.

Öl, kaffe.

Middag: Suchi. Okänd fiskrätt bestående av en stor hummer omgiven av tonfisk, hackad purjo, maskrosor, skivad rå fisk, skivade rädisor, två sorters sjögräs, marinerade grönsaker.

Grönt te.

Söndag 1973-04-01

Lunch: Consommé med nudlar i.

Två tunna, möra biffar med kokta, marinerade grönsaker på ("à la mexicaine"). Paprika och en smak av Worcestersauce. Småskuren stekt potatis, brun sås, bladpersilja.

Öl, kaffe.

Middag: Biff Stroganoff.
Ris, vita bönor.

Rött, japanskt vin, kaffe.

Måndag 1973-04-02

Lunch: Stora, friterade räkor med stjärtskalen kvar.
Strimlad kålsallad. Kryddad remouladsås. Tomatspaghetti. Ris.

Öl, kaffe.

Middag: Oil-jaki.
Centimetertjocka soya-marinerade skivor av oxfilé hastigt vända i en stor järnstekpanna mitt på bordet i olja och smör tillsammans med tjocka skivor av gul lök.
Frästa, japanska spaghettliknande svampar och chrysantemumsblast serverades till, som vanligt i tre omgångar.

Fräscha jordgubbar med en stor citronklyfta och strösocker.

Öl, kaffe.

Tisdag 1973-04-03

Lunch: Redd grönsakssoppa med hummersmak och små brödtärningar.
Smör och kuvertbröd.

Hackad oxbiff med små, stekta potatisar. Bönor. En gratinerad form med räk- och svampstuvning omgiven av en rand med potatismos.

Öl, kaffe.

Middag: Kinesisk apeterizer bestående av kyckling, anka, småfågelben, jellyfish (dvs manet), persilja.

Marinerade, stora räkor i sötsur sås, starkt pepprat.
Lättmarinerad kyckling i svag chutney av såskaraktär med bladspenat.

Peking-anka, kraftigt brynt i olja och marinad. Så saftig att köttet lossnade av sig självt när man skar med vänster hand. Glasyren innehöll en speciell sockersås. Varje bit av ankan doppades i en brun, mild, sötsur sås och lades tillsammans med långa grönsaker av sellerikaraktär i en bladliknande pannkaka av ris, utan socker, som rullades före serveringen.

Sträv simmig hajfenssoppa, lätt redd med potatismjöl eller annat, med någon kokt grönsak av lökkaraktär och små kycklingbitar i.

Öl, Mou-tai (kinesiskt 65%-igt brännvin).

Torsdag 1973-04-05

Lunch: Consommé.
Smör och bröd.

Stekt lax med citron och kokt potatis.

Entrecôte med några få, tjocka pommes frites, morötter och haricots verts.

Fräsch sallad bestående av grönsallad, tomat, gurka, selleri, palm-märg, dressing.

Likördoppade persikohalvor med vanilglass.

Öl, torrt vitt japanskt vin, röd, japansk 'bourdeaux', kaffe.

Middag: Svenskt smörgåsbord bestående av skivad, gravad lax med senapssås och citron. Kryddade köttbullar. Rostbiff med legymsallad. Små skallade räkor med Rhode Island-sås. Smör och bröd.

Fruktsallad gjord på bl a färska skivade jordgubbar, persikor.

Röd, japansk 'bourdeaux', portvin, kaffe, japansk konjak.

Fredag 1973-04-06

Lunch: Fyra sandwiches med rostbiff, gurka och pickles. Fyra med en bit lax och en langustinstjärt och majonäs.

Färsk frukter bl a bananer och jättestora äpplen.

Isvatten, kaffe.

Middag: Sashami.
En stor bit bönkaka med inlagd gurka och majonäs.
En snigel med senapssås och färsk selleri.
Fyra olika råa fiskar i små bitar.
En urblekt langustinstjärt, grillad och kryddad.

Färsk jordgubbar med citronklyfta och pudersocker.

Brunt te.

Lördag 1973-04-07

Lunch: Sex små sandwiches med skinka och grönsaker och pepparrotsmajonäs.

Kaffe.

Middag:

Tempura.

Små bitar rökt, hård lax med citronskiva.

Några langustinstjärter och grönsaker doppade i salt och citronsås. Liten friterad, strömmingsliknande kiss-fish doppad i tempurasåsen (dvs en blandning med soya och rättikssmak). En halv friterad lök gick samma väg.

Friterad hel, grön pepparfrukt följde på ytterligare kräftstjärter och blandades med äggplanta (litet mjukt gurkliknande päron). Friterad hård och smaklös bit av kotlettfisk. Allt detta doppades i tempurasåsen. Sallad på grönsaker, gurka, citron, röd lök, rättika, citrondressing. Därefter en 2 dm lång halv havsål (friterad).

Efter en skål ris en brun, kraftig soppa på buljong med mycket små musslor i. Starkt aromatisk.

Grönt te.

(Hela måltiden serverades i olika små porslinsskålar, med ett arbetsbord för varje gäst.)

Oljan som allt friterades i var en blandning av olivolja, sesamfrö, kamelia och andra kryddor, vilket gav en mild smak och en fluffig, spröd yta. Friteringen inleddes med att man doppade fisken i något mjölliknande och därefter i en mild smet av ägg, mjöl och kryddor.

Var och en fick som avslutning en present av restaurangen. Ett paket som innehöll två par pinnar att äta med, två små porslinsunderlägg till pinnarna i form av fiskar, en tändsticksask, en meny över hela anrättningen och en broschyr som beskrev restaurangen och dess enda rätt.)

Söndag 1973-04-08

På planet Tokyo-Hongkong

Lunch: Kokt skinka med persikoklyfta.
Grov, kryddad laxfärs.
Gåslever med gelé och tryffel.

Ankbröst à l'orange.
Morötter, ärtor, ris.
Sallad på grönsallad, tomat,
hackat ägg, paprikastrimlor med
French dressing.

Gruyère, Rockfort, Camembert på
rågbröd.

Färska jordgubbar.

Champagne Mumm Cordon Rouge,
kaffe, Napoleon konjak.

Middag: En kopp te.
Litet, mörkgrönt, hårdkokt ägg i
ett centimetertjockt lager av gelé
doppat i lätt sojasås, smakande som
grönkål.
En gul, starkt kryddad grönsak i
tunna skivor.

Het, kraftigt redd hajfensoppa med
små kyckling- och krabbitar i.

Kokta, oformliga fiskbitar, av stor
strömmingsstorlek, i en kraftig,
sötsur marinad av lätt chutneyka-
raktär. Bitarna doppades i en star-
kare kryddad, mörkröd sås med små
grönsakspickles i, även den av
chutneykaraktär. Stora, friterade
räkor doppades i samma mörkröda sås.

Färsk mango (smakar som söt saftig melon-plommon-apelsin med en stor kärna).

Söt Hongkong-pilsner kallad San Miguel, te.

Måndag 1973-04-09

Lunch: Äggröra med bacon.
Rostat bröd med marmelad.

Kaffe.

Middag: Mycket stora, färska räkor, serverade varma, doppades i tre såser (senap, lätt soya, lök).

Stora, lätt friterade bitar av krabba doppade i soyasås.

Sönderkokt karp. Fiskspadet var förstärkt med buljong och mjukt kryddat. Fiskköttet var hårt och segt.

En kopp fisksoppa med kokta broccolistjälkar, fiskbitar och mjuka bönkakor.

Färska apelsinklyftor.

Öl, te.

(Alla färskvarorna hämtades upp ur två mycket stora bassänger, där man kunde peka ut de djur man ville ha serverade. Bassängerna var cirkulära och uppdelade i sektorer. En hummer var en halv meter lång i kroppen.)

Tisdag 1973-04-10

På planet Hongkong-Bangkok

Lunch: Tre små sandwiches med pastej, räkor, korv och friterad bacon.

Västkustsallad med lax, hummer, räkor, krabba, ägg, sallad, svamp och dressing kryddad med citron och vitlök.

Anka à l'orange.
Haricots verts, en mjuk potatis-
rulle, mild, söt sås.

Vit, fluffig gräddtårta.

Champagne Moët & Chandon,
kaffe, Napoleon konjak.

Fredag 1973-04-13

På planet Bangkok-Tashkent

Lunch: Kyckling i curry grillad på små
spett.
Färsk gurka, tomat, varma rostade
jordnötter.

Smörgåsbord bestående av rökt lax
med citron, röd rom med sur grädde
och lök, hummersallad med citron
och sill med lök.
Smör och rågbröd.

Stora panerade räkor med ris i en
mild tomatsås. En stark thailändsk
sås som komplement.

Camembert och Rockfort på rågbröd.

Glass, choklad, mandelbotten, visp-
grädde.

Champagne Moët & Chandon,
kaffe, Martel konjak.

Middag: Sköldpadssoppa spetsad med sherry.
Oststänger.

Tunna skivor oxfilé med en rödvins-
sås. Sparris, ärtor, morötter, pom-
mes frites.

Camembert, Rockfort.

Fransk bourgogne Chevrés Chamber-
tin, kaffe, mandelkaka, Hennessy
konjak.