

BENTO: Matlådor och japansk matlagningskonst

Datum och tid: Lördagen den 8 november, från 14:00 till cirka 16:00

Plats: Etnografiska museet, Djurgårdsbrunnsvägen 34, Stockholm

Föreläsare: Yukiko Duke

Inträde: Museets inträde gäller (80 kr, fri entré till och med 18 år)

Etnografiska Museets webbplats: <http://www.etnografiska.se/>



I Sverige leder ordet bento oftast tankarna till restaurangernas lådor med rätter i olika fack. Med det här föredraget vill vi förklara vad det betyder i Japan. Bento är ordet för matlåda, och det är framför allt den sortens matlåda som man lagar hemma och tar med sig till arbetet eller skolan. Kreativiteten och variationsmöjligheterna är enorma, och somliga skapar till och med *kyaraben*, där själva maten fantasifyllt har komponerats för att exempelvis efterlikna populära seriefigurer. Den senaste tiden har bento blivit väldigt trendigt på olika ställen i världen. Yukiko Duke, som tillsammans med sin mor Eiko Duke skrev *Mikaku, den japanska kokboken* år 2001, tar oss med på en spännande upptäcksfärd i de japanska matlådornas värld. Hon berättar också om *washoku*, den traditionella japanska maten, som år 2013 togs upp på UNESCO:s världsarvslista.

Arrangeras av Etnografiska Museet, Japanska Föreningen i Stockholm och Japanska Ambassaden.

Yukiko Duke

Journalist, översättare och tv-profil. Har bott och studerat i Japan under många år. Tillsammans med sin mor Eiko Duke har hon översatt ett antal japanska böcker till svenska, bland annat några av Nobelpristagaren Kenzaburo Oes verk, samt flera romaner av Haruki Murakami. Recenserar böcker i SVT:s Gomorron Sverige sedan många år tillbaka, och har även skrivit egna böcker, varav "Fem asiatiska kök" belönades med Måltidsakademiens pris i klassen Etniska kokböcker år 2006.



Bento-lådorna

I samband med föreläsningen visar vi upp tre riktiga matlådor – en av stål med vardaglig mat, en av cederträ med picknickmat samt en i lackstil med mat för festen. Innehållet komponeras av Fujio Horikoshi, ägare av restaurangen SushiZen, med assistans av Mitsuko Yamamoto. Restaurangen fick i år Ambassadör Morimotos utmärkelse för gott samarbete med ambassaden.



Japanska Ambassaden

Gärdesgatan 10, 115 27 Stockholm

08-579 353 00; www.se.emb-japan.go.jp