



På Asian Food Market finns det gott om produkter som inte fått svenska namn - ännu.



Zafa Tkleab kallar in det överväldigande sortimentet av skönhetsmedel på Taj Mahal Market.

# Orientens dofter över disk

Den som söker det annorlunda i New York tar sig till stadsdelen SoHo, som fått sitt namn av att den ligger "South of Houston Street".

**M**en om det i stället gäller det udda i Stockholm? Prova SoKung, distriktet "South of Kungstengsgatan"! Här finns Sveriges största koncentration av asiatiska affärer och restauranger - cirka femton små exotiska lokaler, utspridda på tvärgatorna mot Sveavägen, mitt i Stockholms betongöken.

Här finns en ny och unik blandkulturell verklighet, där Konsum och ICA konkurrerar med Himalaya Livs och Taj Mahal Market. Där glasspinnar från GB ligger i samma frysdisk som pakistanska piroger, där expediten talar stockholmska med indisk eller japansk brytning, där flickan från Filippinerna köper thailändskt ris - och står och läser Expressen i kön till kassan.

Asian Food Market är en av de största matvaruaffärerna och har bland annat specialiserat sig på färskvaror från Asien och Afrika. Vill man uppleva SoKung som intensivast bör man besöka butiken mitt på dagen en måndag.

På morgonen anländer Lufthansas maskin till Arlanda, från Kenya via Frankfurt.

## Utan svenska namn

Vid tolvtiden fylls Asian Food Market av frukt och grönsaker som ännu inte fått svenska namn - och av invandrare från Asien och Afrika som åkt in till centrum för att proviantera.

Kunderna kommer från Fittja, Handen, Vällingby, Skärholmen, Rinkeby, Tensta, Norsborg och Spånga. Och dessförinnan från Indien, Pakistan, Bangladesh, Sri Lanka, Thailand och Filippinerna samt från en mängd länder i Mellanöstern och Östafrika. I första hand Iran, Libanon, Syrien, Saudiarabien, Eritrea, Etiopien, Kenya och Tanzania.

Då och då dyker det även upp invandrare från Uganda. De flesta bor i Märsta. - Vi har indiskt ursprung och växte upp i Masindi. Plötsligt tvingades vi bryta upp från Uganda, därför att Idi Amin, landets diktator, ville slänga ut alla "främmande element".

- Under flera års tid flyttade familjen runt i Afrika och Asien, och slutligen slog vi oss ned i Märsta. En gång i veckan tar vi pendeltåget och tunnelbanan in till Rådmanngatan, för att köpa hem lite durian, några guavafruktar och två tre säckar ris.

SoKung är fyllt av det udda och säregna, från främmande matvaror till märkliga öden.

Nästan alla Weekend möter har rest långt och i förbifarten bundit samman orter som på intet sätt hör ihop. Vad förenar Masindi och Märsta?

## Från Polen via Libanon

Även varorna har färdats i svårbegripliga banor.

Vi hittar en burk med inlagda gurkor, som forslats från Polen ner till Libanon och tillbaka upp till Sverige.

För några av produkterna utgör Stockholm endast en mellanstation.

Första veckan i varje månad avgår en fullpackad lastbil från Tegnergatan 6, i riktning mot Sovjet, med ett ton ris och hundratals kilo kryddor, nudlar, sjögräs, teblad, tång och torkade alger, allihop från Japan.

- Den kör till japanska ambassaden i Moskva, och det är faktiskt både billigare och snabbare, säger Kyoko Naoi och syftar på den ineffektiva ryska byråkratin. Hon äger och driver Japanska Torget, som specialiserat sig på att direktimportera matvaror mm från Japan.

Utan postorderverksamheten hade hon knappast klarat sig. I Stockholm bor på sin höjd femhundra japanska familjer, men därutöver säljer Kyoko till japaner i övriga Sverige, Norden och Sovjet - samt till ett stort antal svenskar.

Exotiska maträtter blir alltmer populära hos svenskarna, och hos Taj Mahal Market utgör "vanliga infödingar" hela sextio procent av kunderna i affären.

## Basmati bästa riset

De köper papadams, bönor, kryddor och framför allt ris. Ehsan Mirza saluför ett halvduussin olika sorter. Basmati säljer mest, trots att det är dyrast med 16 kronor per kilo.

- Det är det värt! Bästa riset i världen! Lukta! Och så öppnar han en jutesäck och får oss att sniffa närmare på de mörkgula riskornen. Jodå, det doftar både mer och bättre än Uncle Bens.

- Nötsmaken! Känner du nötsmaken? Kommer från Himalayas sluttningar.

Själv kommer Ehsan från Quetta i Pakistan. För tjugo år sedan skickades hans far till Sverige för att gå på kurs hos SJ. Familjen blev kvar i landet, och för tio år sedan öppnade man Stockholms första indiska matvaruaffär.

Numera finns tre, och som resultat måste varje butik försöka specialisera sig.

Taj Mahal satsar bland annat på hud- och hårvårdsprodukter, och mitt i lokalen, på paradplats, står fyra fem hyllor med färggranna, utländska preparat.

Andra kulturer, andra hårtypor och hudfärger kräver andra skönhetsmedel, och en ung kvinna från Tanzania kan ha svårt att begripa sig på svensk sk brunkräm. På samma sätt blir det besvärligt för en svensk att omedelbart förstå vad Afrosheens produkter åstadkommer och symboliserar.

Crema Activator hjälper svart, lockigt hår att bli ännu lockigare (vilket kallas supersvinto, enligt en ung, färgad man från Gambia). Curl Relaxer gör lockigt hår rakt, och Curl Restorer gör rakt hår lockigt (om man ångrar sig).

Ambi däremot tillverkar främst hudkrämer, de flesta med uppgift att tona mörk hud och alltså få den att se ljusare ut.

I nästa ögonblick kommer en ung kvinna in och ska ha kryddnejlikor, ris och bönor. Ehsan expedierar, och under tiden frågar vi nyfikt varifrån hon kommer.

- Från Eritrea. Hon heter Zafa Tkleab och har varit här i knappt fjorton månader men pratar redan en utmärkt svenska. Och hur kände hon till Taj Mahal?

- Kompisarna berättade. Alla vet vart man ska gå.

Just det. SoKung heter området - ett femtontal väldoftande butiker och restauranger, söder om Kungstengsgatan, utspridda på tvärgatorna mot Sveavägen.

Ricki Neuman



1. **Taj Mahal Market**, Kammakargatan 40. Färskvaror, specier, skönhetsmedel, syntetiskt hår, grammatonskivor m m.
2. **Himalaya Livs**, Döbelngatan 36. Färskvaror, specier, djupfrysad fisk från Pakistan, skönhetsmedel m m.
3. **Asian Food Market**, Rådmanngatan 35. Färskvaror, specier, köttid, djupfrysad fisk från Bangladesh, skönhetsmedel m m.
4. **Japanska Torget**, Tegnergatan 6. Färskvaror, djupfrysad fisk från Japan, specier, husgeråd, böcker, kläder m m.
5. **Taro**, Kammakargatan 11. Japansk restaurang.
6. **Arirang**, Luntmakargatan 65. Koreansk restaurang.
7. **CasaBlanca Delikatesser**, Rådmanngatan 39. Stort utbud av udda, utländska matvaror, bl.a. indonesiska specier.
8. **Foodland**, Olofsgatan 6. Färskvaror (t.ex. ankfötter), specier (t.ex. torkad bläckfisk), thailändska tidningar m m.
9. **Mongolia Djingis Kahn Barbecue**, Sveavägen 36. En av stadens två mongoliska krogar. Öppen för lunch och middag.
10. **Budo**, Sveavägen 90. Dräkter och redskap för karate, judo, aikido, kendo och andra pigga kampsporter, japanska inneskor, posters, affischer m m.
11. **Toyo**, Sveavägen 82. Kinesiskt och japanskt hantverk, köksredskap m m.
12. **Sackeus**, Kungstengsgatan 27. Skjortor, dukar, hantverk, smycken, te, kaffe, kakao och honung från Bangladesh, Indien, Thailand och andra länder.



Lite lockigare? Eller rakare? Med Care Free Curl och Soft'n Free är det ingen match, enligt reklamaffischerna för hårvårdsprodukter som bara finns här.



Kyoko Naonis butik på Tegnergatan har allt en japansk familj behöver i matväg. Ris, kryddor, nudlar, sjögräs, teblad, tång och torkade alger.