

Rejsebrev fra Guilin, Kina

Efter et par dage i det hektiske Hong Kong er jeg nu begyndt på den mere eksotiske del af min lange vinterrejse, der er planlagt til at bringe mig gennem 2 af Kinas sydvestlige provinser op til foden af Himalaya, videre gennem Burma (forudsat jeg kan få et visum), Thailand, Cambodia og Vietnam, inden jeg rejser tilbage til Hong Kong og når lige at fejre det kinesiske nytår omkring den 26. januar, hvorefter det går hjemad igen.

Jeg ankom i morges til Guilin efter 13 times togrejse, og har brugt dagen til at gå rundt i byen. Den ligger ved den berømte Li flod, hvor mange af motiverne til de velkendte kinesiske tegninger og malerier af stejle bjergtoppe stammer fra. Jeg skal udforske området nærmere i de kommende dage med cykel, båd og hvad der ellers byder sig.

Foran mange restauranter i den pænere del af byen står der store blikfade med krebs, rejer og fisk fra floden, så jeg satte mig på fortovet og kiggede i menukortet (da jeg endelig fandt et sted, der havde en engelsk oversættelse). Lidt længere



henne langs facaden under et udhæng stod der en del trådbure, og en kunde gik derhen sammen med en servitrice.

Jeg gik også derhen for at se hvad der skulle ske, og det viste sig at være en anden form for menukort, for her var alle kødretterne udstillet: Det var bure med levende kaniner, høns og ænder, der trippede roligt

rundt, medens man ikke kan sige det samme om burene med fasaner, vildænder, slanger og en mellemting mellem et pindsvin og en kanin, som åbenbart kaldes bambusrotter. Disse vilde dyr var absolut ikke tilfredse med at være indespærret i små bure, og deres naturlige instinkt har nok også sagt dem, at der er endnu værre ting i vente. Kunden valgte først en fasan, og servitricen tog den ud og slog dens hoved mod kantstenen indtil den besvimed. Så kunne den ligge der i ro på fortovet medens kunden bestemte sig for næste ret... Jeg fik det pludseligt temmelig dårligt, og mistede appetitten til de planlagte rejer.

Jeg beklager hvis jeg også har spoleret jeres appetit, og skal derfor afholde mig fra yderligere beskrivelser i denne omgang af andre meget populære lokale retter som kallun og hønsefødder. Hvad jeg selv har fået til aftensmad i dag?

Jo, jeg syntes pludselig at en dampet frisk majs ville være lækkert.