

Rejsebrev fra Takayama, 28. oktober 2018

TAKAYAMA

Allerede på vej fra stationen til vort næste ryokan - denne gang dog uden onsen bad - kunne vi fornemme, at vi ville elske denne lille by med 90.000 indbyggere. Hyggelige gader med gamle huse, masser af spændende restauranter og butikker med et overdådigt udvalg af eksotiske varer.

Vi gik straks på opdagelse i byen, som gennemskæres af en pittoresk flod og med vinkelrette gader, så man let finder rundt. Takayama er en gammel handelsby fra Edo perioden, en tidsbetegnelse der her i Japan ofte bruges i stedet for årstal. Edo er det gamle navn for Tokyo, og herfra blev landet regeret af den store Tokugawa-slægt, der var Shogun fra 1603-1867.

Handelsfolkene har sat deres præg på byen, og da man samtidig har bevaret hele kvarterer med de gamle træhuse, er det blevet et trækplaster for turisterne. De fleste huse rummer i dag forretninger og restauranter, som begge er baseret på lokale kunsthåndværk og fødevarer. Butikkerne bugner af farvestrålende og samtidig meget elegante ting i porcelæn, træ og tekstiler. På markederne langs floden er der store, saftige røde æbler, som alt efter størrelsen koster fra 3 helt op til 180 kr stykket. Desuden de i vores familie meget værdsatte syltede rodfrugter, som hører til ethvert japansk/koreansk måltid, og hvor der ved boderne er åbne glas med spisepinde i, så man kan smage på sagerne. Der ligger naturligvis en lille broderet klud ved siden af til at tørre hænderne i bagefter.

I samme område ligger en håndfuld sake bryggerier. Her køber man et porcelæns sakeglas (som man kan beholde) til 15 kr, og så kan man ellers smage sig frem gennem de mange flasker, der står i en åben kølemontre. Vi nyder hver aften en lille flaske sake, som vi plejer at købe ved den nærmeste købmand, og har egentlig ikke kunnet smage den store forskel. Men efter de første 6 smagsprøver i bryghuset, havde jeg allerede været registreret igennem fra det himmelske til det rene ræve... Det forklarer så, hvorfor der i de velassorterede butikker er i måske hundredevis af sake varianter, som jeg vil mene svinger endnu mere i smag end øl.

Anja syntes, at jeg trængte til en klipning, som det er tradition på vore rejser. Den første (dame)frisør så spørgende på Anja, men da hun opdagede, at det var mig, der skulle klippes, kunne hverken hun eller de andre damer i salonen lade være med at grine. Nå, men så gik vi videre til en herrefrisør. Gennem døren trådte vi direkte ind i en anden tid; tænk på en træpanel beklædt stue, hvor træet på vægge og møbler er mørknet, de to frisører begge ældre end mig selv, og ingen elektriske hjælpemidler. Mine sparsomme hår blev så klippet med saks og kam med en omhu, som havde det været - uden sammenligning iøvrigt - en guldsmed, der lagde sidste hånd på en diamantring. Når jeg nævner, at hele seancen, incl. skulder- og rygmassage varede halvanden time, kan man forstå, at intet hår er forblevet urørt.

Kobe-bøf er et kendt begreb, men her i området er det Hida-bøf, det handler om. Efter hvad vi har erfaret, så kræver det faktisk en højere godkendelsesstandard end Kobe-bøf. Uanset, vi skulle smage det ypperste, og havde set en meget velassorteret slagter med egen restaurant. Der gik vi op om aftenen og bestilte to komplette menuer hver med 4 - 6 forskellige udskæringer af dyret. På bordet var der en gasgrill med buet net over, hvor vi så lagde kødstykker, som alle var i mundrette størrelser til spisepindene. Marmoreringen betød, at nogle stykker var tydeligt røde, mens andre nærmest var fedtvæv. Især den slags, hvor der kun syntes af være tynde røde kødfibre, var så mør og lækker, at den som en god chokolade faktisk opløstes i munden i en ekstatisk velvære.

Jeg beklager, at ord for mange af disse ting er fattige, men måske kan jeg samle beretningerne og indsætte nogle billeder, når vi er tilbage.