



# Japan – Kyoto

## o Eventyrligt smukt mad og drikke

---

Der var en gang et ..... og her findes det stadig. Et land rig på traditioner og forståelse for hvad mad og drikke bør indeholde, så det ikke kun er bestanddele, som skal fylden maven op. Mad her er næring og virkemidler til kroppens funktioner og ikke mindst hjernen. Og så en ret vigtig detalje - mængderne er nøje afpasset til behovet for mæthed.

Bent og jeg er blevet enige, om ikke at rejse ud af Kyoto. I stedet bliver vi her, og tager på et par dagsture ud. Meningen var egentlig, at jeg godt ville til Mont Koya - Et "helligt bjerg" med et hav af templer og gæstfrie munke, hvor man kan overnatte og deltage i deres morgen meditation og spise i deres gæstehuse. Men det bliver ikke denne gang - Kyoto har simpelthen for meget at byde på, og lige uden for denne by er der igen et hav af vidunderlige oplevelser, som er mindst lige så fascinerende.

I går stod den på smagsoplevelser. Først den sædvanlige "danske" morgenrød hjemme i lejligheden inden afgang mod det nærtliggende Shorenin templet - Derefter tog det japanske madeventyr over. Til frokost flottede vi os og indtog et gigantisk måltid med 8 retter. Restauranten var indrettet med rokokostole og borde og man forventede næsten at Hr. og Fru Japan ville komme svansende igennem stuen iført klapprende sko, knickers, kjole med stativ under og gigantiske parykker. Men det måtte man bruge lidt fantasi og tænke sig til måske skete en gang i tidernes morgen. Imens vi venter på maden, sidder vi og kigger ud på "gadekæret" med det 100 år gamle Kirsebærtræ, som rummer fortællingen om, at den vinker med sine blomstrende grene, når dens gartner går rundt og nusser om det. Træet er den helt store attraktion for bryllupsfotografer og deres ofre.



Så serverer Fruen i restauranten de mange skåle med vores mad. Der er flere skåle, end der egentlig er plads til på vores lille runde bord i den hyggelige restaurant. Hun er pragtfuld, og på noget der minder om engelsk-japansk fortæller hun mig, hvad jeg skal blande med hvad og hvornår. Jeg har en klar fornemmelse af, at hun synes, det er et hit, at vi vover os ud i de to store menuer - de andre i den lille restaurant har valgt den mere beskedne nudelsuppe, hvilket både ses og høres med højlydt slupren.



*En dejlig mættende og smuk madoplevelse. Prikken over i'et indtræder da Krofatter tager imod betaling ved kassen. Han er simpelthen for nuttet med sit blondeforklæde. Og han kan sagtens se det sjove i, at jeg synes, han er nuttet.*



Efter frokost går jeg på jagt efter mere smag af Japan. Bent går tilbage mod templet i håb om, at finde flere smukke kvinder i ført farvestrålende kimonoer, som han kan fotografere løs på. Det er et fedt land at lege fotograf i. Både modeller- og fotograf wanabees får deres drømme opfyldt her i Kyoto ☺

## Smagen af grøn

Matcha te findes i alverdens former i dette land. I kager, chokolade, croissants, som te og til tecereemonier. Som Matcha au lait (nam nam), softice, ispinde overtrukket med grønchokolade og hakkede mandler (åhh), is i bæger (bittersweet) og i automater kan man finde drikken både som kold og varm (herligt, når vejret er koldt). Jeg er på ingen måde nået hele vejen omkring den grønne sundhedsdriks muligheder i den gastronomiske verden, men jeg arbejder på sagen.



### Pickles i alle former og farver

I den gamle bydel svanser jeg lidt rundt. Jeg køber en smuk lille klokke med den mildeste klockelyd man kan forestille sig. Jeg tænker, den skal hænge i min klinik og måske ringes med, hvis en klient er faldet i dyb søvn under en Kranio Sakral behandling - nænsom vækning.

Jeg finder også et lækker tekurs, og derefter er det igen tid til at få smagsanserne pirret. En kop skoldhed Matcha au Lait ligger godt nok låg på efter de 8 retter. Men ned skal det. Farven af den grønne te er fyldt med energi som teen selv. Jeg glæder mig rigtig meget til at finde tepisker, kop og selve teen og lave min egen kop, når jeg kommer hjem. Jeg ved godt, at jeg kan finde det hele derhjemme, men at tage det med herfra gir lige det bitte ekstra pift.

Jeg befinder mig pludselig i en butik fyldt med pickles. Jeg overvejer, om jeg skal komme tilbage senere for jeg har faktisk ikke plads i maven til smagsprøverne. Jeg tager mig sammen og starter fra en ende af - springer den første over og napper en fra skål nr. 2. Jeg forsøger mig med en del af dem og vælger så den gule. Den er tilpas syrlig, hot og alligevel rund i smagen. Det er Kinaradis i ingefær- og hvidløgslage.



Mit valg



### Aftensmad hos Jannie

Mine smagsløg trives i bedste velgående her i Kyoto. Jannie har igen inviteret til aftensmad og servere lækre Japanske retter alt sammen pænt anrettet til hver af os. Jeg fumler stadig med min spisepinde, men jeg regner med, at jeg bliver ret go til at håndtere dem efter de her 3 uger.

Dejlig mad. Jeg vil låne nogle bøger om Japansk mad, når jeg kommer hjem for det overstiger helt min høje forventninger. (Og I dag (torsdag) Har Jannies Nabo lavet japansk mad til os - billeder kommer senere) Vi bliver så forkælet ☺

