

UDEN ET DRF-REJSEBUREAU ER DU PÅ DYBT VAND

Et DRF-rejsebureau
giver dig inspiration og sikkerhed

PROFESSIONALISME

- vi kender verden og sikrer en vellykket rejse

TRYGHED

- vi er med hele vejen

DRF - DIN GARANTI FOR KVALITET

DRF 

Danmarks Rejsebureau Forening

læs mere om DRF på www.travelassoc.dk

CREMEN AF CHENGDU

MILLIONBYEN CHENGDU I DET
VESTLIGE KINA ER HJEMSTED FOR
PANDAER, MEN BYDER OGSÅ PÅ
STORSLÅET NATUR, KULTUR OG
LOKAL GASTRONOMI.

TEKST METTE DAMGAARD PETERSEN
FOTO BETTINA SCHJØLIE OG FAIRMONT CHENGDU

Fra liften mod toppen af Mount Qingcheng skuer man over det frodige landskab.



Der siges at man ikke har oplevet Sichuans verdensberømte køkken før man har smagt den stærkt krydrede hot pot!

Drager er allestedsnærværende i Kina.



Jeg træder ud af gaten og sætter foden på jorden. På kinesisk jord! Efter 10 timers flyrejse er vi endelig ankommet til Chengdu Lufthavn. Jeg er taget med på en studietur i Sichuan-provinsens 3.000 år gamle hovedstad i det vestlige Kina, og foran mig venter et par dage, hvor jeg blandt andet skal opleve pandaernes hjemsted. Efter en kort køretur træder jeg ind i det luksuriøse femstjernede hotel Fairmont Chengdus prangende foyer i marmor og glas. Mit værelse ligger på 42. etage, og jeg har en lille sommerfugl baskende i maven, mens den nærmest lydløse elevator fører mig op. Da jeg træder ind i værelset, er der dunkelt. Receptionisten, der har fulgt mig op, viser, hvordan gardinerne styres via et lille panel. Med et tryk på en knap glider de automatiske gardiner med en diskret summen til side i et grandios hjørneværelse med gulv-til-loft-vinduer. En fænomenal udsigt over Chengdus skyline åbenbarer sig, og jeg må lige holde vejret, mens jeg klamrer mig til den king size-seng, der troner midt i værelset. Det er svimlende imponerende og en lille smule angstprovokerende, når man som jeg lider lidt af højdeskræk. I begyndelsen nærmer jeg mig kun vinduerne med bittesmå museskridt. Det skal dog vise sig, at man vænner sig til det.

Værelset er stilfuldt indrettet med tykke tæpper på gulvet og bløde møbler. Jeg træder ud på badeværelset og farer sammen, da det automatiske toiletbræt åbnes. Der er både varme i sædet og et helt panel med vaske- tørre- og massage(!)muligheder. Det er simpelthen den helt store guldvask.

GASTRONOMISK VERDENSARV

Vi skal spise frokost på en lokal restaurant, hvor vi får serveret svinører i papirtynde skiver, stegte ribben og hele fisk som ligger og stirrer på os. Det Unesco-beskyttede sichuanske køkken byder på over 5.000 egnsretter, overvejende hverdagsagtige bonderetter, hvor maden serveres med næb og klør, bogstaveligt talt. Køkkenet er kendt for at være stærkt krydret, særligt peber og chili benyttes flittigt. Det skyldes til dels, at den varme, stærke mad skal afbalancere det kølige, fugtige vejr som præger provinsen, ud fra yin-/ yang-princippet.

Mange retter serveres med sener, ben og fedtklumper, lige en tand for blævret til min smag. I midten af det runde bord stilles fadene på en glasplade som drejes rundt, så alle kan tage. Der er ingen øseskeer ved fadene, man tager med sine egne spisepinde. Det virker uhygiejnisk, og vi er alle lidt beklemt ved at stikke egne pinde i en fællesret. Jeg spørger efter toilettet, og til min overraskelse ligger det lige ud til bordene i restauranten, uden noget forrum. Det virker lidt betænkeligt, at mad og toiletbesøg er så tæt. Men her er der dog i det mindste et rigtigt toilet – langt de fleste steder er det stadig ståtoiletter.

DET GAMLE DISTRIKT

Vi skal besøge det historiske distrikt Kuanzhai Alley, som kan dateres flere hundrede år tilbage. De traditionelle kinesiske bygninger med spidse hjørner og buede tage rummer hyggelige butikker



Chengdu er en moderne millionby med en afslappet vibe. Sichuan provinsens køkken er udnævnt til UNESCO gastronomisk verdensarv.

KULTUR KINA



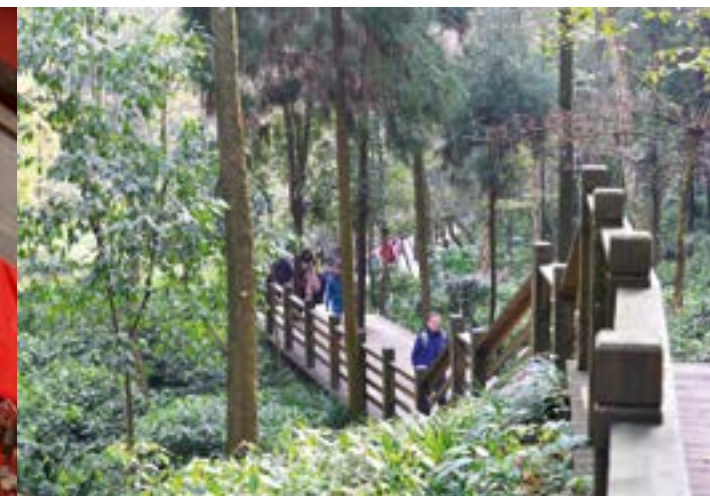
Fra hotellerne i City har man udsigt over Chengdus imponerende skyline.



Ved foden af Mount Qingcheng ligger farverige butikker i klassisk kinesisk byggestil.



Ved Dujiangyan dæmningen kan man finde en hjertevæg med kærlige ord til den udkårne, nedfældet på udskårne træhjerter.



PANDACENTERET

Åbnede i 1987 og har videnskabelig forskning og avl som formål. 184 pandaer lever i dag i centeret, og 19 unger er født der. Centeret ligger 10 km. uden for Chengdu centrum og har hvert år 4,5 mio. besøgende.

Der lever ca. 2.400 pandaer i verden, hvoraf 1.800 lever vildt og knap 600 i fangeskab.

Panda betyder på kinesisk bjørnekat – måske fordi de er gode klatrere. Pandaer lever primært i den vestlige del af Sichuan-bjergene og spiser primært bambus, men er også kødædere. De kan spise op til 19 kg bambus om dagen og spiser ellers gulerødder, kartofler og græskar.

Når bambus blomstrer ca. hver 50.-60. år, nægter de at spise det og sulter. Pandaer er svære at se i naturen, hvor de lever alene på store arealer. I naturen har især ungerne naturlige fjender som ulve, tigre og pumaer.

med souvenirs og antikviteter, lokale restauranter og street food. Kinesisk musik strømmer ud og danner et klangfuldt lydteppe. De mange besøgende skaber en livlig atmosfære. Her kommer moderne unge par, stilbevidste kvinder iført elegante uldfrakker med pelskrave, børnefamilier skubbende på klapvogne med buttede småbørn foran sig og teenagepiger med selfiestang og duck face. En ældre mand sidder ved sin pibebod og bapper på sin snade. Eksotiske dufte af fremmedartede krydderier fylder næseborene. To generte unge kvinder i en kagebod fniser nervøst, da jeg spørger, om de taler engelsk. Jeg prøver med fagter at spørge, hvad de sælger, det ligner brownies. "Cake!," svarer de, og jeg køber en bønne, hvor indholdet dog viser sig at være hvinende sødt. Vi ser forbløffede til, mens de lokale får fjernet ørevoks på åben gade med en lang pind. Det er tilsyneladende almindelig brug på disse kanter, for ingen andre end os fortrækker en mine. Vi møder ikke mange vesterlændinge, og kineserne ser fascinerede på os. De lyshårede rejsefæller bliver flere gange spurgt, om de vil være med på et bilde.

ØNSKEBRØNDEN

Det siges, at man først har prøvet det ægte sichuanske køkken, når man har smagt klassikeren Hot Pot, så det er naturligvis et must. Vi ankommer til den smukt udsmykkede restaurant The Way of the Dragon, hvor en stendrage snor sig drabeligt fra stueetagen og op over førstesalen. Langs træbordene hænger de karakteristiske røde

lanterner. Vi bliver bænket om et bord i et tilstødende lokale, så koldt at vi beholder jakkerne på. Hot Pot fungerer lidt som fondue. Det tilberedes i en stor gryde med en kraftfuld cocktail af chili og peber hvor mundrette stykker kød og grønt koges i et par minutter, og fiskes så op med spisepinde. Gryden placeres på en nedsænket plade i midten af bordet. Ind bæres det ene flot anrettede fad efter det andet med righoldige variationer af fisk pyntet med blomster, småskårne grøntsager, saftige svampe og marineret kød. Vi bliver instrueret i, hvor længe det skal koge og aftaler at starte med én slags ad gangen for at prøve os lidt frem. Men som en hvirvelvind skovler vores tjener alt på alle fadene ned i gryden. Vi mister helt overblikket, og gryden får hurtigt tilnavnet Ønskebrønden. Jeg smager på et stykke kød fra den stærke gryde, hvilket øjeblikkeligt giver mig hedetur og en ubønhørligt brændende tunge. Vi slukker branden med kolde øl, og snart er stemningen om bordet løftet. Nu ved vi, hvorfor der var så køligt i rummet, og snart har alle lagt jakkerne. Hot Pot er en særpræget måltidsoplevelse, en festlig måde at dele et måltid, når alle samles om den fælles gryde fremfor at få serveret hver sin tallerken.

HISTORISK DÆMNING

Dujiangyan dæmningen er et historisk kunstvandingsystem til landbrugsjord og forhindring af oversvømmelse. Floden er forbundet tværs over landet med Yangtze-floden, som med sine 6.300 kilometer er den længste i Asien og den tredjestørste i verden. Ind-

gangen til Dujiangyan er et imponerende tempellignende byggeri. Vi træder ind i et parklignende område med springvand, sirligt formede buske og statuer af forhistoriske kejsere. Vi når frem til selve dæmningen, hvor den irgrønne flod deles i en indre og en ydre flod. Et imponerende syn.

Dujiangyan er skabt 256 år f. Kr. men det virker nærmest ubegribeligt, at man har kunnet bygge et sådan anlæg på den tid. Det fortæller lidt om, hvor opfindsomme mennesker til alle tider har været. Det var nemlig før dynamitten var opfundet, men man udrønede en simpel, men effektiv metode, hvor man overhældte de frosne klipper med kogende vand, så de krakelerede og kunne hakkes ud.

Vi går over en lang hængebro, yndefuldt dekoreret med røde sløjfer. Floden fortsætter sin frådende færd under os. Broen gynger lystigt. Vi når frem til udsigtspunktet 'Fish Mouth', hvor turisterne tager billeder af den storslåede udsigt.

Tilbage på hotellet undrer jeg mig over en beholder med hvidt sand ved de elegante elevatordøre i guld og glas. Det ligner et askebæger, men hotellet er røgfrit. Efter et par dages gisninger spørger jeg personalet, og det viser sig at være en spytbakke! Jeg er lamslået! Vi befinder os på et hotel i luksusklassen. Men i kinesisk kultur anses at harke, spytte, bøvs og prutte offentligt som bekendt for almindeligt socialt acceptabelt, hvilket vi jo opfatter som taktløst og uanstændigt. Det er nu ikke så slemt, som man kunne frygte, måske til dels fordi Chengdu er en moderne og internatio-



Selv indgangen til Chengdu Research Base of Giant Panda Breeding er udformet som en panda!