

EZERÍZŰ KÍNA

A kínai táplálkozás kultúrtörténete

Írta: Terebess Gábor

Szaklektor: Miklós Pál

TARTALOM

BEVEZETÉS

A KEZDETEK

[I. E. III. SZÁZADIG]

A HAN-DINASZTIÁK

[I. E. 206 - I. SZ. 220] KORA

A TANG-DINASZTIA

[618-907] KORA

A SZUNG-DINASZTIA

[960-1279] KORA

MONGOL URALOM: A JÜAN-DINASZTIA

[1280-1368]

A MING-DINASZTIA

[1368-1644] KORA

A MANDZSU CSING-DINASZTIA

[1644-1912] KORA

A XX. SZÁZAD

AZ EZERÍZŰ KÍNA RECEPTJEI

FŐTT RIZS

MUSTÁRZÖLDJE-LEVES SZŰZÉRMÉKKEL

CSONTLEVES

FECSKEFÉSZEK-LEVES

CÁPAUSZONY-LEVES

KÍNAI KEL LEVES „CELOFÁN”

CÉRNA METÉLTTEL

HALLEVES KORIANDER ZÖLDJÉVEL

FŐTT MARHAHÚS

SAVANYÚ-ERŐS LEVES

ROPOGÓSRA SÜLT HAL

PIRÍTOTT MÁJ ÚJHAGYMÁVAL

PIRÍTOTT ZÖLD PARADICSOM TOJÁSSAL

KÉTSZER PIRÍTOTT SERTÉSCOMB

PIRÍTOTT MARHAHÚS HAGYMÁVAL

SÜLT HAL BORMÁRTÁSBAN

ROSTONSÜLT VESEPECSENYE

VÖRÖSRE FŐTT CSÜLÖK TOJÁSSAL

LÓTUSZLEVÉLBEN FŐTT DAGADÓ

PIRÍTOTT CSIRKEMELL SZEZÁM-

MÁRTÁSBAN

EGÉSZBEN FŐTT HAL

FŐTT CSIRKE

PAPÍRBAN SÜLT HÚS

ROPOGÓSRA SÜLT PECSENYEKACSA

PEKINGI SÜLT KACSA

MANDARIN-PALACSINTA

BAMBUSZRÜGY CSÍPÓS HÚSMÁRTÁSSAL

TENGERI KAGYLÓK-RÁKOK TÉSztÁVAL

GŐZBEN FŐTT KÍNAI KEL

MOHAMEDÁN TŰZKATLAN AVAGY

MONGOL FORRÓ FAZÉK

KANTONI ÉDES ÉS SAVANYÚ

SZŰZPECSENYE

FÜSTÖLT CSIRKE

SZÓJÁS PECSENYEKACSA

VESE SAVANYÚ ÉS ÉDES MÁRTÁSBAN

HALSZELETEK FEHÉR MÁRTÁSBAN

VÖRÖSRE FŐTT HAL

„CHOP SUEY”

PÁROLT CSIRKE SZELÍDGESZTENYÉVEL

ÖKÖRSZÁLY MANDARINHÉJJAL

KESUDIÓS CSIRKE

ÁNIZSOS MARHANYELV

PIRÍTOTT CSIRKEMÁJ GARNÉLARÁKKAL

ÉS BROKKOLIVAL

CITROMOS CSIRKE

PIRÍTOTT BÉKACOMB

FÚSZERES BÁRÁNYCOMB

SZECSUÁNI CSÍPÓS MÁRTÁS

PECSENYEKACSA MANDULÁVAL

„OROSZLÁNFEJ” HÚSPOGÁCSA

PIRÍTOTT VEGYES ZÖLDSÉG

SERTÉS TUNG-PO MÓDRA

TEA TOJÁS

VÖRÖSRE FŐTT SERTÉS ZÖLDHAGYMÁVAL

ÉS KEMÉNY TOJÁSSAL

GŐZBEN FŐTT DAGADÓ

BÁRÁNYVESE KARFIOLLAL

BEVEZETÉS

Ez a könyv nemcsak szakácskönyv, hanem Kína kultúrtörténete is - amilyenek az a konyhából látszik. Az ősidőktől máig követi a felhasznált nyersanyagok, a főzési módszerek, az ínyesmesterség és a vendéglátás változásait ünnepeken, hétköznapiakon át a paraszt vékonyfüstű konyhájától a császári lakomáig.

Különös figyelmet szentel a kínaiak azon zöldség- és gyümölcsfajtainak, amelyek nálunk is - vadon vagy díszkertekben - előfordulnak, megteremnek.

A kínaiak egyfelől meglepő nyitottsággal honosítottak meg bizonyos háziállatokat, zöldség-, gyümölcs- és gabonaféléket - így még a történelem előtti időkben a juhot és a kecskét, a búzát, az újkorban pedig az Amerikából származó földimogyorót, édesburgonyát, kukoricát -, másfelől mereven elzárkóztak bizonyos ételek, így a tejtermékek elől, melyeknek csupán időleges és elenyésző szerepet engedtek a Tang-kori előkelőségek körében. Csak azt vették át, ami a kínai mezőgazdaság hagyományos szerkezetébe illett és a táplálkozási szokások alapvető rendjét nem zavarta meg.

A kínai ételek ősidők óta két félre oszthatók: a *fanra*, gabonafélékre és egyéb keményítőben dús tápanyagokra, valamint a *cajra*, zöldségből és húsból készült fogásokra. Mindkettőből megfelelő mennyiség kell az asztalra. A *fan* főtt szemes gabona (szűkebb értelemben: főtt rizs) vagy búza-, köles-, esetleg kukoricalisztből készült lepény, pogácsa, gombóc, metélt tészta. A zöldséget és a húst falatnyi darabokra vágják, melyek a legkülönbözőbb módon keverve, ízesítve és sütvé-főzve alkotják az ételek *caj* felét.

A *fant* és a *cajt* még olyan fogásokban is megkülönböztetik, mint a *csiao-ce* (derelye), a *pao-ce* (párolt gombóc), a *hun-tun* (vonton, húsos táska) és a *hszien-ping* (töltött fánk). Ezeknél a töltelék (*hszien*) jelenti a *cajt* és a külső tésztaburok (*pi* = „bőr”) a *fant*.

Mondanunk sem kell, hogy a *fant* és a *cajt* külön edényben főzik. Ahogy a modern konyhában a *fan kuo* (rizsfőző edény) és a *caj kuo* (vok, lábas) nem cserélhető össze, úgy már a Sang-kori bronzedények közül a *kuj* csak rizshez, a *tou* csak húshoz volt használható. A húst és a zöldséget már a konyhában, általában főzés előtt bárdal apró darabokra vágják egy deszkán, az asztalnál pedig két pálca segítségével esznek; kést, villát nem használnak, de ismerik a (rendszerint porcelánból készült) kanalat. Az európai étkezés folyamán a fogások meghatározott rendben követik egymást: leves, elő- majd főétel, sajt, tészta vagy édesség, végül a kávé. Kínában a tálak többségét egyszerre hozzák az asztalra, és bármelyikből bármikor lehet venni, csak egy-egy falat rizs semlegesíti újra és újra az ízek finom változásait. Az asztalon nincs só és bors, mert az ízesítés elidegeníthetetlen a főzéstől. A legtöbb fogáshoz azonban mártás jár. Ám nemigen öntik le vele, mint a franciák, hanem külön tálakban adják fel. Így ropogós marad az étel, és minden egyes bemártott falatnál szabályozni lehet a szósz mennyiségét. Minden pillanatban lehet választani, melyik fogásból, mártásból, *fanból*, levesből, hogyan, mennyit vegyen az ember, és tisztán vagy keverten egye-e. Némi ügyességgel nem kerül két egyforma ízű falat a szájunkba.

Lin Yutang szerint „két elv különbözteti meg a kínai főzést az európaiktól. Az egyik, hogy mi [kínaiak] az étel alkatát, rugalmas vagy ropogós voltát éppen úgy megbecsüljük, mint illatát, zamatát és színét. Li Liweng azt mondta, hogy azért rabja a tengeri ráknak, mert abban együtt van az illat, zamat és szín. Az alkat fogalmát ritkán értik meg, de például a bambuszajtás népszerűségében legnagyobb része van annak, hogy fogaink érzik az ifjú hajtások finom ellenállását. A bambuszajtás kedvelése alighanem legtipikusabb példája a kínai ízlésnek.

Nem olajos, hanem valami tündéri ‘röpkeség’ van benne. De a legfontosabb, hogy zamatossá teszi a vele együtt elkészített húst (különösen a disznóhúst), s viszont maga is átveszi a disznóhús zamatát. Ez a második elv: a zamatok keverésének elve. Az egész kínai szakácsművészet a keverés művészetén áll vagy bukik. Például senki sem tudja, milyen íze van a káposztának, ha meg nem kóstolta, amikor kellő módon együtt készítették el a csirkével, s a csirkehús zamatja átment a káposztába, a káposztáé a csirkehúsba. A keverés elvéből tetszés szerinti számú finom és kényes kombinációt lehet kifejleszteni. A zellert például meg lehet enni nyersen és magában is, de ha a kínai egy külföldi vacsorán látja, hogy a külön megfőzött spenótot vagy sárgarépat együtt tálalják fel a disznóhússal vagy libasülttel: mosolyog magában ezen a barbárságon.” (Lin Yutang: *Mi kínaiak*, Révai, 1943, 343-344. l. Benedek Marcell fordítása.)

Evés nélkül nincs ünneplés, nincs szórakozás Kínában. Amíg a nyugati előkelőséget elsősorban az ezüstneművel, a damasztabrosszal, a gyertyatartókkal, a ritka porcelánkészlettel, az ólomkristállyal mérik, addig a kínai inkább az ételek változatosságával, mennyiségével és minőségével igyekszik kérkedni. A kínai abroszra, ha van egyáltalán, sohasem vigyáznak, hogy le ne csöpögtessék, és még a legelőkelőbb bankettek is elképzelhetők csupasz lakkasztalon, ahol minden további nélkül ott hagyják a lerágott csontot; a levest pedig megisszák kiürült rizses csészéjükből is. Egy húsos táskájáról híres hongkongi vendéglő egyszerű, kopár kis helyiségébe a gazdagok éppúgy tódulnak, mint a szegények. A körülményekkel senki sem törődik, az étel a fontos. Sajnos a kínai éttermek Nyugaton inkább adnak az elegáns dekorációra és tálalásra, mint a recepthűségre és a vérbeli kínai ízekre. Meglepő, de Japánra ez még fokozottabban áll. A japánok inkább a szemnek főznek, mint az ínynek. Míg az eszményi kínai asztal roskadozik a bőségtől, a japánoknál egy-egy tálon csak alig néhány színes és jellegtelen ízű apróságot rendeznek el roppant műgonddal.

A kínai étel tehát egy megfelelő mennyiségű *fan*ból, valamint több *caj*-fogásból és esetleg levesből áll. A felaprított hozzávalókból változatos módon kevert *caj*-tálak alkalmazkodnak az éppen kapható nyersanyagokhoz, az idényhez, a gazdagok vagy szegények költségvetéséhez, az éhínséghez vagy a bőséghöz.

A kínaiak hihetetlen találékonyságról tettek tanúbizonyságot a vadon termő növények hasznosításában. Herbáriumaik ezrével veszik számba a hazai növényeket, és mindegyiknél kitérnek arra, hogy ehetőek-e vagy sem. Az erdő-mező ezen termékeire persze csak sovány esztendőben fanyalodtak, de nemzedékről nemzedékre gondosan őrizték felhasználásuk csínját-bínját.

Az éhínségek szemben biztonságot nyújtott a tartósított ételek tömege is. Úgy tűnik, a kínaiak minden más népnél változatosabban és nagyobb mértékben tettek el, főztek be, füstöltek, sóztak, pácoltak, aszaltak szinte mindent: a gabonától a húsig és a tojásig, a zöldségtől a gyümölcsig.

Ám nem csupán a létfenntartás vagy a gasztronómiai élvezetek miatt foglalkoznak - a kívülálló számára már-már eszelős megszállottsággal - az evéssel, hanem mélységesen hisznek abban, hogy jó egészségük az elfogyasztott táplálék fajtájától és mennyiségétől függ. Pontosabban: egészségi állapotuk határozza meg, mit szabad enniük. Az étel orvosság. Ha a negatív *jin* és a pozitív *jang* erő egyensúlya felborul a testben, akkor *jin*, illetve *jang* ételekkel kell ellensúlyozni. Ha pedig egyensúlyban vannak, óvakodni kell attól, hogy egyoldalú *jin* vagy *jang* táplálékkal kibillentjük, mert könnyen megbetegszünk. A kínai hagyomány szerint az olajban sült, csípős ételek, zsíros húsok, olajos magvak felhevítenek (*sang huo* = *jang*), a mungóbab, a vízinövények, a rákok lehűtenek (*paj huo* = *jin*). Az egyensúlyhoz az is hozzátartozik, hogy minden étkezéskor megfelelő mennyiségű *fan*t és *cajt* fogyasszanak. E kettő közül a *fan* a főtáplálék, amely jóllakat, a *caj* másodlagos, amely az ételt csupán ízesebbé,

élvezetesebbé teszi. Legfontosabb a mértékletesség: minden kínai gyerek ismeri a *csi fen pao*, a hetven százalékgig tele gyomor egészségóvó (kinek az ínség, kinek a józan belátás parancsolta) szabályát. A kínai szakácsművészet leleményességét, alkalmazkodó készségét egyes sinológusok a rosszul tápláltsággal, a gyakori éhínségekkel magyarázták; azaz a kínaiak, szegények, erényt kovácsoltak szegénységükből, és minden elképzelhető és elképesztő zöldneműt, rovarstb. képesek voltak felhasználni konyhájukban. (De akkor miért nem a legszegényebb népek főznek a legjobban?) A szükség kényszerítő erejénél nyilván fontosabb, hogy először is bőséges választék legyen ehető nyersanyagokból, másodsor a külhoni és tájjellegű furcsa szokások ismerete (amire a császárkori fővárosokban bőven adódott lehetőség) nyitottá tegyen a kísérletezésre, harmadszor az a meggyőződés, hogy a helyes táplálkozás az egészség megőrzésének egyetlen záloga, emellett az egyik legfőbb élvezet és szórakozás az életben. (Így jobban megérthetjük azt a kínai igyekezetet is, hogy minden vitát, veszekedést az ebédlőasztalnál intézzenek el, és dús vacsorákkal „kenyerezzék le” egymást, szerezzék meg előljáróik kegyét.)

Az összegyűjtött kínai fogások száma jóval meghaladja a tízezret, s nincs még egy hasonlóképp változatos és gazdag konyha, amelynek több mint háromezer éves, folyamatosan dokumentálható története lenne. A kínai szakácsművészettel talán csak a francia vethető egybe, bár ennek története semmiképp, hiszen kezdetét Medici Katalin és szakácsai Párizsba érkezésére datálják, kibontakozását pedig a Nagy Francia Forradalom utáni időkre.

Ami a múlt század végére kialakult magyar konyhánkat illeti, sem múltunkkal, sem gutaütésig laktató zsíros ételeinkkel nem büszkélkedhetünk túlságosan - a fehérjét tekintve elmaradunk Nyugattól a tejtermékek, a Távol-Keletről a szójatermékek és mindkettőtől a hal fogyasztása terén. A zöldségeknél még rosszabb a helyzetünk, aki nálunk megengedheti magának, inkább több húst eszik, aki nem, több kenyeret, krumplit, tésztát. A köztermesztségben levő, alig 25-30 fajta zöldség közül egy-egy idényben egyszerre 5-6 kapható. Ezeknek az ízét is egyformává silányítjuk a főzelékek rántás- vagy habarék-kulimászában, a saláták ecetes-cukros levében; sós lében kifőzzük, salátalében kioldjuk a tápanyagok és zamatok javát.

Van mit és nem szégyen tanulnunk a kínaiaktól. Nemcsak a gazdaságosabb, egészségesebb, ízesebb gőzölést, kevés olajon való pirítást, párolást stb., hanem egy több ezer éves gasztronómia filozófiáját és gyakorlatát.

Ez a könyv soha nem születhetett volna meg Eugene N. Anderson, Étienne Balázs, Kwang-chih Chang, Mark Elvin, Michael Freeman, Jacques Gernet, Francis K. Hsu, Hayashi Minao, Ping-ti Ho, Hui-lin Li, Frederick W. Mote, Edward H. Schafer, Shiba Yoshinobu, Shinoda Osamu, Jonathan D. Spence, Ying-shih Yü úttörő munkássága nélkül - ők tárták fel a forrásokat, felvetették a továbbgondolásra érdemes problémákat. Feladatom csupán abból állt, hogy összefoglaltam kutatásaikat és közreadjam a magyar olvasók számára. Természetesen a kínai szövegek és a sinológiai szakirodalom magyar fordításait, hacsak tehettem, felhasználtam, hogy ezúton is felhívjam rájuk a figyelmet.

A KEZDETEK [I. E. III. SZÁZADIG]

A kínai konyha történetét a pekingi előember táplálkozási szokásaival kellene kezdenünk, de oly kevés adat áll rendelkezésünkre, hogy erre ma még nem vállalkozhatunk. Biztos, hogy vadhúson élt, főleg egyfajta szarvason (*Sinomegaceros pachyosteus*), és olyan gyűjtögetett növényeken, mint az ostorfa bogyója (*Celtis barbouri*), és az is biztos, hogy tűzön sütögette az elejtett vad húsát, de miképp, arról semmit sem tudunk. Ismereteink a földművelés kezdetéig nyúlnak csak vissza, amikor a kínaiak már letelepedtek, és vizsgálódásunkhoz maradtak utánuk evő- és főzőedények, sokatmondó szemétdombok. Az írásbeliség megjelenéséig azonban itt is jórészt találgatásokra vagyunk kénytelenek hagyatkozni.

Ha áttekintjük az ókori Kína különféle kultúráit, északon a Jangsaót találjuk; jellemzője a földművelő faluközösség és a festett kerámia, az i. e. 4-5. évezredben. A 3. és a korai 2. évezredben a Lungsan-kultúra következett: ismert fekete és szürke fazekasságáról. I. e. 1850 körül alakult ki a Sang-civilizáció, majd i. e. 1100-tól a Csou-kor.

A közép- és dél-kínai történelem kissé eltér az északitól; a Jangsaóval párhuzamosan kialakul egy zsinórmintás fazekasságáról azonosított kultúra, melyet Indokínában Hoabinh-nek neveznek. A 4. évezredben több fejlett, rizstermelést folytató kultúra jött létre a Huaj- és a Gyöngyfolyó mentén; az archeológusok ezt lungsanoidként osztályozzák. A Sang- és Csou-civilizáció azonban fokozatosan benyomult délre, és a Csin- és Han-birodalom végül az i. e. 2. század alatt egyesítette Kína nagyobb részét.

Északon a legelterjedtebb és talán az egyetlen őshonos gabonanövény - amely a magyarság legrégebben ismert gabonája is - a köles volt. A Jangsaó-kultúrát feltáró több ásatásból előkerült róka farkú köles vagy muhar (*Setaria italica*) lehetett az ókori Kína főtápláléka. A Sang-kori gabonát jelentő *ho* szót a sinológusok ezzel azonosítják, valamint a *csi* írásjegyet is. A Csou-nemzetség ősatyját *Hou Csin*ek, Köles Úrnak nevezték. A *Dalok Könyvében* (*Si csing*) ez a gabonanév fordul elő leggyakrabban. A „Tavaszi és Őszi”-korszaktól (i. e. 722-481) azonban egyre sűrűbben fordul elő a *liang*, amit a kis kalászu, alacsony hozamú *csi* (*Setaria italica* var. *germanica*) jobb minőségű változatának tartanak (*Setaria italica* var. *maxima*). Hasonlóképp fontos volt egy másik köles, a *su* (*Panicum miliaceum*); az archeológiai leleteken túl a jóslócsontok feliratain, valamint a *Dalok Könyvében* és más Csou-kori szövegekben gyakran felbukkan. Amikor az ókori kínaiak magról vagy gabonáról beszéltek, azon e kölesfajták valamelyikét értették. Néhány vad muharfajtát is hasznosítottak az újkőkortól, például a fakó és a zöld muhart (*Setaria lutescens* és *viridis*). Úgy tűnik - a Sang- és Csou-kori szövegek alapján -, hogy ismerték már a búzát (*maj*), a kendert (*ma*) és az árpát (*mou*), de perdöntő archeológiai bizonyítékot még nem sikerült találni. A gabonacirok (*kaoliang*, *Andropogon sorghum* var. *vulgaris*) műveléséről sincs megbízható anyag.

A Csou-kor végére az észak-kínaiak a muhart és a kölest közönséges gabonának tekintették, a róka farkú köles új fajtáját és a rizst pedig különleges, drága gabonának. A rizs (*tao*) északon nem termett jól - bár az éghajlat akkoriban nedvesebb és melegebb volt -, ezért értékelték ott ilyen sokra. Délen - efelől a Csou-kori források nem hagynak kétséget - már ez a legelterjedtebb gabona.

A mai Kínában a leggyakoribb két főzeléke a szójabab és a földimogyoró. Ez utóbbi csak a XVI. század körül került át Amerikából, egyidőben az édesburgonyával, de a szója - a Csou-kori szövegekben: *su* - ősi kínai hüvelyes, bár meg kell mondanunk, hogy mindeddig a

legkorábbi archeológiai lelet a „Tavaszi és Őszi”-korból datálódik. A *Si csing* 46 zöldségfélének nevezhető növényt említ, melyek egy része valószínűleg vadon nőtt. Ilyen a nálunk is honos erdei mályva (*sou*, *Malva sylvestris*), a fodros mályva (*kuj*, *Malva verticillata*), a sárgadinnye (*kua*, *Cucumis melo*), a lopótök (*hu*, *Lagenaria leucantha*), a tarlórépa (*feng* vagy *man-csing*, *Brassica rapa*), a kínai hagyma (*csiu*, *Allium odorum*), a dunántúli erdeinkből is ismert saspáfrány (*csüe*, *Pteridium aquilinum*), a borsos keserűfű (*liao*, *Polygonum hydropiper*), a vetési bükköny (*vej*, *Vicia angustifolia*), a lótusz rizómája (*ho*, *Nelumbo nucifera*), a feketeüröm (*lou*, *Artemisia vulgaris*) és egyéb ürömfűvek. Jelentős még a kínai kel, a mustárzöldje, a fokhagyma, a téli sarjadékhagyma (*Allium fistulosum*), a nálunk is ismert disznóparéjzöldje, a sulyom, a madárkeserűfű és természetesen a bambuszrügy. Minden bizonnyal termesztették a bársonybabot (*Stizolobium hasjoo*) és a vörös adzukibabot (*Phaseolus angularis*). Minderre alig akad archeológiai bizonyíték, viszont a lóbabra (*Vicia faba*), melyet földközi-tengeri eredetűnek hittek, igen. Dél-Kínában a rizst is megelőzte néhány fontos tápláléknövény, például a táró és a jamszgyökér.

Az ókori kínaiak, bár felhasználták a házi- és vadállatok minden részét: húsát, zsíráját, csontját, szarvát, bőrét, tollát - de tejjel, tejtermékkel, az ásatások tanúsága szerint, nem éltek. Két legrégibbi jószáguk és egyben legfőbb húsforrásuk a kutya és a sertés volt. Az újkőkori lelőhelyek mindegyikéről nagy mennyiségben kerültek elő maradványaik. A szarvasmarha, a juh és a kecske is előfordul néhány Jangszao lelőhelyen, de valószínűleg csak a Lungsan-korszakban sikerült teljes háziasításuk. A Sang-kori Anjangból, főleg áldozóhelyekről, számos juh-, marha- és vízibivalycsont ismeretes; a jóslócsontokból és ősi szövegekből nyilvánvaló, hogy a vágómarhát és a birkát áldozati állatként használták, fogyasztani azonban minden bizonnyal nemcsak szertartásaik alkalmával fogyasztották (de semmiképp sem olyan gyakran, mint a sertést).

A vadon élő állatok közül leggyakrabban a szarvas és a nyúl került terítékre, de vadásztak vadkutyára, vaddisznóra, vadlóra, medvére, tigrisre, borzra, mezei és bambuszpatkányra, majomra, rókára, antilopra. Anjangban találtak még bálna-, elefánt- és tapírcsontokat is, melyekből Teilhard de Chardin finom import csemegékre próbál következtetni. Említenünk kell néhányat a számtalan előkerült szárnyasból: csirke, lúd, fűrj, fogoly, fácán, veréb. Az archeológiai leletek semmi kétséget nem hagynak afelől sem, hogy a hal fő táplálék lehetett. Leginkább a ponty sokféle fajtája. De teknősbékát és kagylókat is halásztak. A fogyasztott állati termékekhez kell sorolni még a csigákat, békákat, méheket, kabócákat és éjjeli pilléket.

Ami az ízesítést illeti, bizonytalan, hogy ecetet használtak-e már. Az ételeket általában egyfajta szilvával savanyították, amit sóval együtt (*jen mej*) emlegetnek a Csou-kori szövegek, mint a legfontosabb ízesítőt. A húsmártást (*haj*) is ismerték már, és a Csou-kor végére valószínűleg a szójaszószt is. Két leggyakoribb fűszerük a fahéj (*kuj*) és a fagara-bors (*csiao*)

A Csou-szövegek a szeszes italok négy fajtáját sorolják fel. Ebből a *lo* gyümölcsbor lehetett, a másik hármát (*li*, *lao*, *csang*) gabonából, elsősorban kölesből erjesztették. A Sang-korból találtak egy műhelyt, ahol kétségkívül szeszes italt állítottak elő. Az ivóedény-leletek azt mutatják, hogy már a Lungsan-kultúrában hódoltak élvezetének. Mindenesetre a Sang- és a Csou-korban az ünnepek és a szertartások elengedhetlen részévé vált, és még főztek is vele.

Az ókori főzési eljárások kiderítésében megfelelő írásos emlék nélkül nem jutunk sokra, ilyen azonban csak a Csou-korból maradt ránk. Bár az értelmezés sokszor bizonytalan, úgy látszik, a mai kínai konyhára oly jellemző kevés olajban pirítás kivételével, a legtöbb mai főzési móddal tisztában voltak. Leginkább a vízben vagy gőzben főzést, roston sütést, lassú tűzön párlást alkalmazták, tartósításra a pácolást és a szárítást.

Ha igaz, hogy a kínai konyha titka nem is a főzési eljárások megválasztásában rejlik, hanem sokkal inkább a nyersanyagok előkészítésében és fogássá vegyítésében, hogy a kínai ételek többségére a felaprított hozzávalók és az ízek mesteri keverése jellemző - ilyen értelemben a Csou-kori konyha már igazi kínai konyhának számít. A szakácsmesterséget a Csou-szövegekben gyakran jelölik a *ko peng* kifejezéssel, ami annyit tesz: „vágni és főzni”. A nyersanyagok aránya, az egyes hozzávalók főzésének-sütésének ideje, az illő ízesítés a különféle eljárások során - mind olyan fontos már, hogy egy korabeli szöveg kijelenti: „a főzőüstben végbevitt változtatások oly finomak, hogy leírni képtelenség.” Ínycsiklandó illusztrációval szolgál a Csü Jüan és követőinek verseit őrző Csü ce (i. e. IV-III. század) című gyűjteményből a *Csao hun* - *A lélek idézése* -, amely egy túlvilágon bolygó lelket hív vissza a földi élet örömei közé:

„Térj, ó, lélek, közénk vissza!
Miért nyüglődsz a messzeségben?
A család áldoz néked, az ősnak,
nyüzsgő vendég-had tódul elébed.
Oltárodon rizs, korai termés,
egyszerű köles: maga az élet.
Édes, csípős, sós, keserű,
ahány zamat van: felvonul itten!
Kövér tehén leveséből
szinte virág-illat libben:
édest, fanyart megkeverve
déli szakács remekelte.
Vörösre sült teknősbéka,
ropogós bárány, túskefa nedve,
ecetben főtt hattyúk, darvak,
ludak, kacsák zsírban ázva,
szétvágatlan tálalt csirkék:
szádban gyönyör zsibbadása.
Gyűrűs rizs-kalács, mézes sütemény
árpacukor-nedvbe mártva.
Kanállal méred a virágmézet
a kicsorduló szárnyas kupákba.
Jéggel nyeled a bambuszbor-seprőt:
húsító ital, gyönyörűséges!
A serlegek sorakoznak,
szeszes, édes: mind bőséges.
Térj, ó, lélek, közénk vissza!”

(Weöres Sándor fordítása)

Egy másik vers, a *Ta csao* - *A nagy idézés* - hasonlóképp csalogató:

„Öt gabonánk bőven termett,
vár reád sok pompás étel:
az üst tele húslevessel,
jó-illatú keverékkel,
benne daru, galamb, hattyú -
farkasleves-ízzel ér fel.
Lélek, ó, jöjj vissza hozzánk!
Kóstolgasd mind egészséggel!

Teknősbéka, házi-szárnyas,
elegyítve aludttejjel;
fanyar ebhús, omlós malac,
vagdalt lótoszlevelekkel;
nem vizes, nem közönséges,
délen termett erős zeller -
Lélek, ó, jöjj vissza hozzánk!
Milyent kívánsz, olyat ízlelj.

Párolt kacsza eléd-rakva,
főtt daru és sült szalonka,
zsírban sült ponty, pácolt veréb,
sebbel-lobbal feltálalva.
Lélek, ó, jöjj vissza hozzánk!
Mind tiéd, ki másé volna?"

(Weöres Sándor fordítása)

Ezek a költemények a déli konyha fogásait ajánlgatják, de - amint azt a Szertartások feljegyzéseiből (*Li csi*) megtudhatjuk - az északiak sem maradtak el mögöttük, noha leírásai szárazabbak. (Ez a gyűjtemény Han-kori összeállítás, de adatainak jó részét korábbi időkben vették.) Északon minden ünnepi tálba hús és hal járt. Időnként nyers húst (*hszing*) is ettek és szőröstülbőröstül megsütött (*pao*) egész állatot, de szárított, főtt vagy pácolt húst gyakrabban. Szárításhoz kockára (*pu*) vagy laskára (*hsziu*) vágta a húst, és gyömbérrel, fahéjjal fűszerezték. Ha főzték, háromféleképpen készítették elő: csontostul (*hsziao*), szeletelve (*ce*) vagy vagdalva (*huj*). Utána forralták (*csu*), párolták (*zsu*), gőzölték (*cseng*) vagy sütötték (*csiu*, *fan*, *sao*). Közben folyamatosan adagolták hozzá az egyéb nyersanyagokat, kimondottan húsetelnél csak keveset; húslevesnél (*keng*) a hosszabb lé és a hozzávalók izegyensúlya volt a döntő. Végül a húst gyakran pácolták vagy húsmártást készítettek belőle. Ehhez jó volt nyers és főtt hús egyaránt. Cseng Hszuan, a *Li csi* kommentátora így ír le egyet: „A csonttalan hússzós (haj) és a csontos hússzós (ni) előállításához meg kell szárítani a húst, felaprítani, összekeverni köles-sel, sóval és jó borral, majd egy bödönbe tölteni. A mártás száz nap múlva lesz kész.” A pácolás az emberhús felhasználásának is kedvenc módja volt, sok híres történelmi személyiség végezte életét a húsos bödönben; itt csak Ce Lut, Konfuciusz egyik tanítványát említjük (vö. *Li csi*), és Csiu herceget (Sang-dinasztia, vö. Sze-man Csien: *Si csi*).

A Szertartások feljegyzései egyik fejezetében ránk maradt a Csou-kori Nyolc Finomság receptje, melyeket idős embereknek javalltak: A „kövér sült” úgy készült, hogy hegyi rizsen pácolt húst sütöttek, majd megöntözték zsírral. A „hasznos sütnél” rizs helyett köleskását használták.

A „sütöthöz” vettek egy szopós malacot vagy gödölyét, felvágta a hasát, kiszedték a zsigereit, s jujubával töltötték meg a hasüregét. Aztán átkötözték szalmával és náddal, betapasztották agyaggal, majd megsütötték. Amikor az agyag megszáradt, letördelték róla. Miután kezét mostak, leszedegették a perzselt bőrt és rizsliszttel összedolgozták, majd visszakenték a malacra. Ezután az egészet akkora mennyiségű bő, olvasztott zsírban kisütötték, hogy belemerüljön. Forró vízzel teli tepsibe egy három-lábast helyeztek, ami kiállt a vízből; illatos füveket tettek belé, és a malacról nyezett szeleteket. Három nap és három éjjel őrizték a tüzet. Azután húsmártással és savanyúsággal adták fel.

A „döngölt csemegéhez” marha, ürü, antilop, őz és ugató szarvas gerince mellől húst nyestek, mindegyikről azonos mennyiséget, és laposra verték, majd az oldalára fektetve ismét kiverték. Miután megsült, leszedték a külső kérget, és páclében puhították.

A „pácolt csemegénél” a frissen vágott marhát apróra darabolták, majd reggeltől másnap reggelig jó borba áztatták. Szilvaszósszal adták fel.

A „rostos” úgy készült, hogy kiverték a marhahúst, leszedték a bőrös részt, ezután nádrácsra fektették, meghintették fahéjjal, gyömbérrel és sóval. Hagyták kiszáradni. Az ürühúst ugyanúgy, valamint a jávorantilop, az őz és az ugató szarvas húsát is hasonlóképp szárították.

A „levesgombóc” egyenlő adag marha-, ürü- és sértéshúsból készült. Apróra vagdalták, összekeverték kétszer annyi rizszel, és a belőle formált pogácsákat kisütötték.

A „kövér májhoz” a kutya máját saját szalonnájába burkolták, megvizezték, majd roston megpörkölték. Ezúttal a borsos keserűfűvet (mellyel az ebhúst szokták ízesíteni) el kellett hagyni.

Az ételek főzéséhez és felszolgálásához jellegzetes edényeket használtak. A főzőedények (*ting, li, hszien, ceng, fu, hu*) bronzból és cserépből készültek. A *ting*, a *li* és a *hu* valószínűleg főzésre, párolásra szolgált, a többi gőzölésre, hiszen a Csou-korabeli kínaiak a gabonát egészben fogyasztották. Tárolni általában cserépfazékban tároltak: gabonát, ízesítő szószokat, eltett zöldség-gyümölcsöt, húst. A Sang- és a Csou-korban már ismerték az evőpálcát, de még gyakrabban ettek kézzel. Fakanállal osztották ki a rizst (vagy egyéb kásafélét) az arra való evőcsészébe; és merőkanállal a húsos vagy zöldséges mellékfogást egy csak arra való másik csészébe. E kétféle edényt sosem cserélték össze. Bronzedényt kizárólag gabonához, gabonából főzött ételekhez vagy gabonából erjesztett italokhoz használtak. Hogy miért, pontosan ma sem tudjuk. A húseteleket fa-, fonott vagy cseréptálcában szolgálták fel. A cserépedény egyetemes használatnak örvendett, semmi tabu nem kötődött hozzá, elfogadott volt minden társadalmi rétegben, gabonára, húsrá, zöldségre, főzéstől eltevésig, raktározástól ivásig, evésig, mindenre.

Az étkezés az egyéni szükségletek kielégítésén túl társadalmi ügynek is számított, és szigorúan szabályozták. A mai értelemben vett asztalt és széket csak az Északi Szung-ház (i. sz. 960-1126) uralma alatt vezették be. A Sang- és a Csou-korban a nemesemberek is gyékényszőnyegen térdelve étkeztek, ki-ki a sajátján. Néha egy kis zsámolyra támaszkodtak a könnyebbség kedvéért. Eléjük vagy melléjük helyezték az evő- és ivóedényeket a következő elrendezésben: „a csontjával főzött húst balra, a szeletelt húst jobbra; a rizst balra, a levest jobbra; a vagdalt és rostonsültet a többi hús elé, a savanyúságot és a mártásokat belülre, a friss és a gőzben főtt hagymát melléjük, az italt és a szörpöket jobbra.” De a Szertartások feljegyzései szerint az sem volt mindegy, hogy az egyes fogások merre „néztek”. Az egészben főtt halat farkával az étkező felé kellett helyezni, télen a hasával jobbra, nyáron a hátával... Az egészben sült húsoknál az állatot orrával előre tették le, mint az áldozatok bemutatásánál.

A gyermekeket már kiskorukban arra oktatták, hogy a jobb kezükkel egyenek. Fogadáson, ha a vendég alacsonyabb rangú volt házigazdájánál, evés előtt udvariasan fel kellett emelnie rizses csészéjét, felkelnie és méltatlannak nyilvánítania magát a megtiszteltetésre. Erre a gazdának is fel kellett emelkednie és elhárítania a szabadkozást. A vendég csak ezután kezdhett neki az evésnek, melynek helyes módja a kóstolgatás volt. „A jól nevelt ember nem habzsolja az ételt, nem vedeli a bort. Apró és gyakori falatokat vesz be, gyorsan megrágja, és közben nem fintorog. Amikor egy tálból eszik a többiekkel, nem siet jóllakni. Evés közben nem csinál zajt [nem csámcsog?], nem ropogatja fogával a csontokat, nem köpi vissza a [szálkás?] halat. Nem dobál csontot a kutyáknak, és semmi után nem kapkod. Nem lapítja szét a rizst, hogy gyorsabban hűljön, kis gombócokat sem göngyölít belőlük. A köleshez nem

használ evőpálcat. A levest nem kortyolja fel zöldséggel együtt, nem is ízesíti, nem piszkálja folyton a fogát, nem szürcsöli ki a szószokat. Ha a vendég fűszerezni kezd, a gazdának szabadkozni kell, hogy nem tudott jobb levest főzetni. Ha a vendég kihörpöli a szószokat, a gazdának mentegetőznie kell, hogy milyen szegény. A porhanyós húst foggal is szét szabad tépni, de a szárított húst képtelenség lenne. A sült húst sem szabad nagy darabokban nyelni. Amikor a vendég befejezte az evést, gyékényszőnyege elé térdel, és szedegetni kezdi az evőcsészéket, hogy odaadja a szolgálónak. A gazda erre azonnal feláll, és elhárítja a segítséget. A vendég pedig újra elfoglalja a helyét.”

Ezek a Szertartások feljegyzéseiből szemelgetett szabályok természetesen nem a köznépre, hanem a patrícusokra és a fejedelmekre vonatkoztak. A királyt még ezeknél is szigorúbb kötelezettségeknek vetették alá: „Tavasszal a keleti pavilonban kellett laknia, zöld ruhát hordania s búzát és birkahúst ennie; nyáron a déli pavilonban lakott, vörösbe öltözött, babot és csirkét evett; ősszel nyugaton volt a lakhelye, ruhái fehérek lettek, tápláléka kendermagból és kutyahúsból állt; végül télen az északi pavilonba költözött át, fekete ruhát öltött, s kölest és disznóhúst evett.” (Henri Maspero: *Az ókori Kína*, Gondolat, 1978, 130. 1. Csongor Barnabás fordítása.) Nem tudjuk, mennyire tartották magukat ezekhez a szabályokhoz, de a *Dalok Könyve* és egyéb fennmaradt költemények ennél kötetlenebb életmódról árulkodnak, mint amit pusztán a Szertartások feljegyzései alapján képzelhetnénk. De még Konfuciusz is - aki azt mondotta: „ha durva ételeket eszem, vizet iszom, és fejem párna helyett karomra hajtom, akkor is, ilyen körülmények között is boldog vagyok” (Beszélgetések és mondások, VI. 15.) - igencsak igényes volt az étellel kapcsolatban. „Sohasem unta meg a jól tisztított rizst, a húst pedig apró szeletekre vágottan szerette. Nem ette meg a dohos vagy savanyú rizst, sem a megromlott halat vagy húst. Nem ette meg azt az ételt, ami színét veszítette vagy megbűdösödött, sem azt, amit rosszul főztek meg, vagy nem az évszak szerint kínáltak neki. Nem ette meg azt az ételt, amit szabálytalanul vágtak fel, sem azt, amit nem saját levével fűszereztek. Bármily bőségben lehetett is a hús, sohasem engedte, hogy több legyen, mint a növényi eledel. Csak a borivásban nem szabott határt magának, de soha nem jutott odáig, hogy megzavarodjék tőle. Soha nem fogyasztott el piacon vásárolt bort vagy szárított húst. Étéléből sohasem hiányzott a gyömbér. Sohasem evett sokat.” (*Kínai filozófia*. Ókor. Első kötet, Akadémia Kiadó, 1962, 100. 1. Tőkei Ferenc fordítása.)

Az enni-innivalót a régi és a mai kínai nyelvben egyaránt egy összetett szó jelenti: *jín-si* (a *jín* = ital, a *si* = étel). A *si* tovább osztható a tulajdonképpeni *sire*, ami általában gabona, valamint a különféle hús- és zöldségételekre, amik kiegészítik azt. Modern szóhasználattal: *fanra* és *cajra*. Mindkettő főtt étel. A barbárok legfőbb jellemzője volt a kínaiak szemében, hogy nem ettek gabonamagvakat és nem főzték meg a húst. Az emberi táplálék ilyesféle osztályozása - ami a kínai ételkultúra alapja - nem változott a Csou-kor óta. Az enni-innivaló minimuma valami magot (leginkább köleskását) és vizet jelentett és jelent ma is. (Mintha magyar viszonyok között kenyérről és vízről beszélnénk.) Ezt világosan tetten érhetjük a gyásszal kapcsolatos szokásokban. „A temetés után - mondja a Szertartások feljegyzései - a főgyászoló csak durva gabonát és vizet fogyasztott. Nem evett zöldséget és gyümölcsöt... A gyász fordultával, az év vége felé, már evett zöldséget és gyümölcsöt; de a rákövetkező áldozatok bemutatása után evett csak húst.” Látszik, hogy első a gabona és a víz, s ezen túllépve a zöldség és gyümölcs előbbre való a húsnál. De a húson belül is volt egyfajta hierarchia, előbb jött a szárított és aztán a friss hús.

Végezetül hadd idézzünk a ókor két legnagyobb kínai bölcselőjétől, Konfuciusztól és a taoizmus egyik atyjától, Csuang-cetől. Mindketten a szakács késével példálódznak, amely kétségkívül a fontos dolgok közé tartozott már az ókori Kínában is. „Egy tyúk levágásánál mire

mész az ökör-taglózó késsel?” - kérdezi Konfuciusz (Beszélgetések és mondások, XVII. 4.). Csuang-ce szellemes hasonlata pedig így szól:

„Ting, a szakács ökröt darabolt Ven-huj fejedelem asztalára. Kezének minden érintésére, vállának minden szegülésére, lábának minden mozdulatára, térdének minden lökésére - reccs! nyissz! - olyan tökéletes ütemben siklott a kése, mintha az Eperliget-táncot járná vagy Csing-sou zenéjére perdülne.

- Hát ez csodálatos! - dicsérte Ven-huj. - Felülmúlhatatlan mesterségbeli tudás!

Ting, a szakács letette a kését és így felelt:

- Szolgád a *taot* ápolja, ezért jutott túl a pusztá mesterségbeli tudáson. Midőn először kezdtem ökröt darabolni, mit se láttam az ökörtől. Három év kellett hozzá, hogy ne lássam az ökröt egészben. De manapság már a szellemem vezérel, nem a szemem. Az érzékeim állnak, a szellemem pedig mozog, amerre akar. A természetes felépítés szerint haladok, lecsapok a nagy üregekre, átvezetem a kést a nagy nyílásokon, aszerint követem a dolgokat, amilyenek. Ínt sem érek, nemhogy nagyobb ízületet. A jó szakács évente egyszer cseréli kését, mert metsz vele. A közönséges szakács havonta cseréli kését, mert nyiszál vele. Ezzel a késsel én tizenkilenc év alatt ökrök ezreit daraboltam fel, de az éle most is úgy fog, mintha csak az imént köszörültem volna. Az ízületek között hézagok vannak, késem pengéjének pedig valójában nincsen vastagsága. Ha egy ilyen hézagba olyasmi hatol, aminek nincsen vastagsága, bőven van hely - több is, mint kellene - egy penge mozgásához. Ezért van az, hogy tizenkilenc év múltán is úgy fog a késem éle, mintha csak az imént köszörültem volna...

- Kiváló! - mondta Ven-huj. - Amíg Ting, a szakács szavait hallgatom, megtanulom, hogyan törődjek az élettel!” (Csuang-ce, III. 2.)

A HAN-DINASZTIÁK [I. E. 206 - I. SZ. 220] KORA

Kína első igazi egyesítését i. e. 221-ben a nyugati Csin fejedelemség vitte véghez. Az „első szászár”, Csin Si Huang-ti beolvasztotta a legyőzött államocskák fegyvereit, leromboltatta határfalait, elégettette a patriarkális arisztokrácia könyveit. Az új központosított birodalmat tartományokra osztotta fel, s irányítását hivatalnokokra bízta. Egységes és erős hadsereget teremtett, s megkezdte a Nagy Fal építését az északról fenyegető nomád törzsek ellen.

Ám a dinasztiának röpké tizenöt év után buknia kellett, a városi kereskedő-arisztokrácia mögött még nem állt fejlett árutermelés és kultúra, diktatúrája nem bírt a népi felkelésekkel és a patriarkális arisztokrácia ellenállásával. I. e. 206-ban egy fellázadt hadvezér, Liu Pang megalapította a Han-birodalmat; visszahelyezte jogaiba a patriarkális arisztokráciát, a parasztság adóterhein is könnyített valamelyest, ugyanakkor megőrizte Kína egységét, a központi kormányzást. Vu-ti császár i. e. 121-ben bevezette az államvizsgán alapuló kínai hivatalnokrendszert, mely több mint két évezreden át működött. A Han-dinasztia minden irányban hódító háborúkat viselt és egyre terjeszkedett, északnyugaton Belső-Ázsia felé, északkeleten Korea északi fele, délen Vietnam jó része került a kínai birodalomba. Ebben a korban Kína olyan nagyhatalom Kelet-Ázsiában, mint nyugaton a római birodalom.

A Han-kori terjeszkedés óhatatlanul is Kína népei elé tárta a barbárok étkezési szokásait, ismeretlen veteményeit. Bár a korai Han-idők nagy utazóját, Csang Csient tartották többek között a szőlő, a lucerna, a gránátalma, a dió, a szezám, a hagyma, a köménymag, a zöldborsó, az uborka és a Baktriából származó koriander meghonosítójának, ezt csak az a történelmi tény támasztja alá, hogy többségük valóban nem sokkal Csang Csien követjárásai és kóborlásai után került Kínába. A szőlőt említi már a kései Han irodalom, és az akkoriban nagyra értékelt szőlőbort a második század végén már importálták Közép-Ázsiából.

A két illatos, édes, trópusi gyümölcs a longan („sárkányszem”, *Euphoria longana*) és a licsi (*Litchi sinensis*), amit a Han-birodalom déli határvidékén termesztettek, még mindig újnak és egzotikusnak számított. A licsi - a gömbölyűtől a tojásdadig - változó alakú, kívül téglavörös színű, barna magjait lédús, fehér hús veszi körül. (Kínában mindmáig a legértékesebb termelt gyümölcs.) A Han-korban Kuangtung tartományból gyors futárlovakon szállították a császári udvarba.

Az északi barbárok befolyására vall, hogy a Han-kori Kína kedvenc étele a lóhús és a lóhússzós. Csak a lómáját tartották ehetetlennek, sőt általános hiedelmük szerint halálos méregnek. A marhahúst is nagyra értékelték, mert az igavonó ökör olyan hasznos állatnak számított, hogy a kormányhivatal időnként betiltotta vágását. Fogyasztása csak öregekhez és arisztokratákhoz illett. Szema Csien feljegyzí az ázsiai hunokról, hogy azoknál viszont „a férfikorban levők eszik a hús kövérjét és a javát, az öregek pedig a maradékot. Megbecsülik az erőt és egészséget, az öregséget és gyengeséget pedig megvetik”. (*Ókori keleti történelmi chrestomathia*. Szerk. Harmatta János, Tankönyvkiadó, 1965, 392. 1. Tőkei Ferenc fordítása.) Nagyúri sírleletekben találkozhatunk feliratokon olyan húsfélékkel, mint a medvetalp, a párdücmell, a hízott kutya, a sült bagoly és daru. A közembernek legelérhetőbb húsféléje azonban a tyúk. Ha vendég jött, más húst nemigen tudtak tálalni. Helyi hivatalnokok gyakran szorgalmazták a tyúk- és sértéstartást. A disznóvágás akkor is nagy családi eseménynek számított, és rendszeresen csak évente egyszer, néhány nappal újév előtt került rá sor.

A Han-kori filozófia nagy alakja, Vang Csung leírja, hogy télen feltörték a jeget és „jégkamrákat” (*ping si*) készítettek. Ebben semmi újdonság nincs, hiszen az élelmet Kínában ősidők óta jégveremben tárolták, már a *Dalok Könyve* is említi:

Második hónap: a jeget bontjuk,
harmadik hónap: verembe hordjuk.

(Weöres Sándor fordítása)

A hús hűtése okozta a legnagyobb gondot: Vang Csung beszámol néhány képzeletdús írástudó agyszüleményéről is, a „húslegyező” szerkezetéről, ami szelével hűvösen tarthatná a romlékony ételt.

A Han-kor köznapi ételei között szerepelt egy külön kategória: a gabona főtt és megszáritott szemtermése. Három elnevezése között ma már nem tudjuk a különbséget, csak annyi valószínű, hogy a *pej* és a *hou* megfőzött, majd megszáritott gabonamagvakat, a *csiu* pedig valamiképp pirított és porított szemeket jelölt. Készítették rizsből, búzából, árpából, kölesből és babfélékből egyaránt. Utazók és katonák talán már a Csou-korszakban is vitték magukkal ilyesféle élelmet, de a Han-korra kínaiak millióinak ez volt a mindennapi kenyeré. A parasztnak is, a császárnak is, ha utazott, ez volt az elemőzsiája. A császári udvar részére egy erre ki-nevezett hivatalnok választotta ki a szárításra alkalmas gabonát. A hsziung-nuk elleni hadjáratokat pedig el sem lehetett képzelni nélküle; a kínai katonák szinte kizárólag *pejen* és vízen éltek. A Han-kormány mindig nagy mennyiséget tartalékolat belőle a katonai ellátmányon kívül is. Így i. e. 51-ben 34 ezer *hu* (egy *hu* kb. 52 l) *pejt* küldtek az ázsiai hunoknak jutalmul; ez a legnagyobb egyszeri szárított gabonamennyiség, amit a Han-korban feljegyeztek. Végül a földéken dolgozó parasztok is ezt vitték magukkal, hogy munka közben legyen harapnivalójuk.

A Han-korra is igaz, hogy az északiak inkább kölest, a déliek inkább rizst ettek. Ebben az időben még sokkal több kölest termeltek Kínában, mint rizst, amit most is drága és finom ételnek tekintetek még a gazdagok is. Csak azután következett a búza, az árpa, a szójabab és a kender. Ez utóbbi rostjaiból készült a köznép ruhája a gyapot meghonosításáig (a jómódúaké selyemből). Magját is ették, de jelentősége elenyésző a többi gabonához képest. A legszegényebbek, akiknek már elegendő köles nem jutott, pótlékként búzát és szójababot ettek. Vang Csung írja: „Bár a bab és a búza durva étel, az éhségünket mégis csillapítja.” I. sz. 194-ben a főváros környékén nagy éhínség dúlt, és a gabonaárak az égig szöktek: ötszázezer rézpénzt kértek egyetlen *hu* hántolatlan kölesért, ugyanakkor csak kétszázezer pénzt egy *hu* búzáért vagy szójababért (jó esztendőben egy *hu* hántolatlan gabona csak száz rézpénzbe került). Ezt a mai szemmel nézve furcsa értékrendet másban is megtaláljuk. Egy elszegényedett írástudónak, Min Csung-sunak, az első században nem futotta húsrá, amire betegen és öregen nagy szüksége lett volna; életrajza szerint egy darab friss sertésmájjal kellett beérnie mindennap a mészárszékből.

Visszatérve a szegények két eledelére, a szójára és a búzára, éppen ezek forradalmasították szép csendben a Han-kori konyhát a sózott bab és a liszt révén. A sózott, bebarnott szójababot (*si*) az i. e. második század körül kezdték használni, a korai Han-időktől pedig már mint alapízítőt. Neve előfordul egy népszerű Han-kori szöveggyűjteményben, és a legújabb archeológiai leletek is alátámasztják elterjedtségét. Talán a szójasajt készítése is a Han-korban kezdődött már, de cáfolhatatlan bizonyítékunk nincs rá.

A Han-kori konyha legnagyobb felfedezése azonban a laska vagy metélt tészta, melyet a mai kínai nyelv *miennek* nevez. Akkor még minden tésztát *pingnek*, süteménynek hívtak, a *mien* csak búzalisztet jelentett. A *ping* - szó szerint: keverés - a liszt és a víz összedagasztására utal. Vajon miért ilyen későn? - kérdezhetnénk. A lisztörlés hatékonyabb eljárásait nyugatról vették

át, Nyugattal pedig csak a Han-kori terjeszkedéskor kerültek kapcsolatba. A kiásott kőmalmok tanúsítják, hogy legkésőbb az i. e. I. század második felében már öröltek lisztet. A búzaörlés jelölésére egy új írásjegyet kreáltak: *co*. A kései Han-dinasztia korában már sokféle tésztát főztek, laskát, gőzölt cipót (a modern *man-tou*) és szezámaggal ízesített süteményt. A vízben főtt metélt tészta olyan népszerű volt az i. sz. II. században, hogy még a császár is fogyasztotta, és hamarosan utcai árusítását is feljegyzik.

Su Hszi (Nyugati Csin, III-IV. sz. fordulója körül) a tészta dicséretéről írt *Ping fu* című versében olvassuk, hogy a Csou-kori emberek még nem ismerték a tésztát, csak a búzamagot. Élményszerűen jeleníti meg a tésztát dagasztó szakács ügyes kezét és ujjait, ahogy kikerülnek alóla a legváltozatosabb formák. Megemlíti, hogy főzik sertés- és ürühússal, hogyan ízesítik gyömbérrel, hagymával, fagara-borssal, de legfőképp *sivel*, sózott szójababbal. A költemény legérdekesebb megjegyzése, hogy a tészták változatos fajtáit a köznép találta fel, a főzésmódok egy része pedig idegen földről származott. Más szóval a köznép kísérletező kedve a legsilányabbnak tartott tápanyagokkal és az a hajlandósága, hogy más kultúráktól ellessen fogásokat, új fejezetet nyitott a kínai konyha történetében.

A gabona és a hüvelyesek mellett a Han-kor legáltalánosabb étele a *keng* (a magyar gulyáshoz hasonlóan) sűrű húsleves volt, húsdarabokkal és zöldséggel. A *ta-keng*, a „nagy” húsleves - mind áldozati ételnek, mind vendégfogadáshoz - színhúsból készült, és nem fűszereztek, hogy megbecsüljék tiszta egyszerűségét. Vang Csung szerint „a nagy húsleves természetesen íztelen”. Készült többek között marhából, birkából, szarvasból, sertésből, szopós malacból, kutyából, vadkacsából, fácánból, csirkéből. A vegyes *kenget* általában húsból és gabonából főzték, vagy gabona helyett zöldségből, például: szarvashús-sózott hal, bambuszrügy, szarvas-hús-táró, szarvashús-bab, ponty-rizs, ponty-lótuszgyökér, ebhús-zeller, marhahús-tarlórépa, bárány-tarlórépa, friss tokhal-sózott hal, lótuszgyökér. De használtak ízesítésre bazsarózsa-szirmokat, a liliumfa virágbimbóit (*hszing-ji*, *Magnolia denudata*), galanga-gyökeret, szója-szószt (*csiang*) és a már sokat emlegetett sózott babot (*si*). A Li csi mondja: „*kenget* mindenki evett, a fejedelemtől a közemberig, rangra való tekintet nélkül.” A szegényebbek persze hús nélkül (a magyar hamis gulyáshoz hasonlóan). Kultuszára jellemző az alábbi anekdota. Ming császár (i. sz. 58-75) uralkodása alatt a kujcsibeli Lu Hszüt tömlöcbe vetették Lojangban, a fővárosban. Egy nap kapott egy evőcsésze *kenget*, és amikor megkóstolta, rögtön tudta, hogy anyja jött látogatóba. Közölte rabtársaival, hogy ilyen *kenget* egyedül csak ő tud főzni. „Amikor anyám felaprítja a húst, a darabok mindig tökéletes kockák, és amikor felvágja a hagymát, a darabok mindig hüvelyknyi hosszúak.”

Az egykorú költemények és leírások a Han-korban kétféle borról szólnak: a *li* édes és fehér, a *csiu* sötét és áttetsző. A *li* kevesebb élesztővel és több rizsből készül, mint a *csiu*. Mindkettőt külön korsóban szolgálják fel. A *csiu* látszik népszerűbbnek, valószínűleg azért is, mert erősebb bor a *linél*. A kései Han-kori *Si-ming* szótár szerint *lit* egyik napról a másikra lehet készíteni, de *csiut* már csak bonyolult, hosszadalmas műveletek útján. A bor minősége sűrűségétől függött, minél sűrűbb volt, annál jobbnak tartották; megkülönböztettek *sang-cun* (magas), *csung-cun* (közepes) és *hszia-cun* (alacsony) rendű borokat. (Ezeket az elnevezéseket korábban tévesen a rizsből, a muharból és a kölesből készült borral azonosították.)

A teaivás szokása Szecsuan vidékén kezdődött talán már egy kevéssel a Han-kor előtt. De elterjedése Kína többi részére - különösen északra - sokkal későbbi.

A Han-korban a vagyonos rétegek lakkedényt, a köznép cserépedényt használt. A lakkáru nemcsak a cserépnél vagy a faragott fánál volt költségesebb, hanem a bronznál is. Azt látjuk, hogy lassan átvették az ősi bronzedények helyét. Az anyagát igencsak számon tartották. Több példát is ismerünk, amikor megszóltak magas rangú hivatalnokokat, mert cserépedényből

ettek, vagy fakupából ittak. A sírleletekből is nyilvánvaló, hogy élesen szétválasztották az evő- és ivóedényeket. Főzni kétféle edényben főztek minden Han-kori konyhában, gazdagban és szegényben egyaránt - a *fuban* (üst) a *kenget*, a *cengben* (gőzölő) a szemes gabonát. Főzés-kor a *cenget* a *fu* tetejére állították. Legtöbbjük égetett agyagból készült, de előfordult, hogy vasból vagy bronzból. Enni apró evőasztalkákról ettek. Ezeket a kerek, de inkább téglalap vagy négyzet alakú „lábas tálcákat” használaton kívül feltornyozták a konyhában. Méretükre jellemző, hogy az erényes asszonyok tiszteletük jeléül a szemöldökükig emelték fel az asztalt minden alkalommal, amikor étellel szolgálták ki férjüket. Az ünnepeken a legelőkelőbb hely keletre nézett (esetleg északra). Először a bort ízlelték meg, az evést *kenggel* kezdték, és a legvégén adták fel a rizst. Gabonanemű nélkül egy étkezést sem tekintettek teljesnek. Ko Kung az i. sz. II. század elején szükségesnek vélte, hogy bocsánatkérő levelet írjon barátjának, mert néhány estével azelőtt csak garnélarákkal tudta megkínálni, de rizzsel nem, amikor váratlanul látogatóba jött hozzá. A rizs vagy egyéb gabonaféle után már csak gyümölcsöt fogyasztottak, de ha a vendégek még inni akartak, és túl késő volt friss ételt főzni, szárított húst, halat, *sit* (sózott babot), miegyebet hozattak a konyháról. (A kínaiak, úgy látszik, már akkor sem állhatták az ivást evés nélkül.)

A Han-korban a vágás, az aprítás kiművelésére egyre nagyobb súlyt fektettek. Számos korabeli író a hal és a hús finomra szeletelésének művészetét a jó étel előfeltételének tekinti. Természetesen a szakácművészet csúcsa az „öt íz” - keserű, savanyú, csípős, sós, édes - szakavatott elegyítése tökéletes harmóniában.

Konyhájuk túlbecsülésére jellemző, hogy i. e. 169-ben Csia Ji azzal a javaslattal állt elő, hogy az ázsiai hunok megnyerésére létesítsenek vendégfogadókat a határ mentén, és „amidőn a *hsziung-nukban* olthatatlan étvágy gerjed a mi főtt rizsünk, húslevesünk, roston sült húsaink és boraink után, csak ki kell várni, míg ez a gyengéjük vesztükbe nem sodorja őket”.

A TANG-DINASZTIA [618-907] KORA

A Han-dinasztia bukásától a Tang-dinasztia kezdetéig (220-618) tartó időszakot a barbár előzőnlés korának szokás nevezni. Észak-Kínát lerohanják az ázsiai hunok, majd utánuk zúdul a sztyeppe nomádok egész sora. Északon is, délen is kisebb-nagyobb dinasztiák váltogatják egymást, miközben a Han-dinasztia egykor ötvenmillióra becsült lakossága a felére pusztul.

A rövid életű Szuj-dinasztia (581-618) egyesítési kísérlete után a Tang-dinasztiának (618-907) sikerül végre kiépítenie az akkori idők leghatalmasabb, szigorúan központosított államát. A fővárosba, Csanganba özönlenek a perzsa, arab és közép-ázsiai kereskedők, szerzetesek, de megélhetést találnak a korábbi dúlások alatt eredeti közösségeikből kiszakított parasztok, a barbár hódítók és a kínai hivatalnokok ivadékai, a kézművesek, a mutatóványosok, az örömlányok. Olyan pezsgő - kora kapitalista jellegű - városi élet alakul ki, ami ebben az időben még sehol a világon nem létezett.

A Tang-dinasztia korában a gabonanövények termesztésében különösebb változást nem tapasztalunk. a búza (*hsziao mo*) fontossága nő, de olyan helyi termények jelentőségét, mint a táró és a jamszgyökér, nehéz egész pontosan felmérni. Némely változás a nemzeti kisebbségek fokozatos visszaszorításának a következménye. Délen a termékeny völgyek művelését egyre inkább a betelepült kínaiak ragadják magukhoz, a bennszülöttek odahagyják árasztásos rizsföldjeiket, és kénytelenek fent a hegyekben a primitívebb égetéses irtásműveléshez folyamodni. A földterületet az erdő felgyújtásával tisztítják meg, és a termesztés addig folyik, amíg a hozam csökkenni nem kezd, utána a területet több évre parlagon hagyják, hogy visszanyerje termékenységét.

A búzavetés és délen a rizsültetvények terjedése ellenére a főtáplálék a köles maradt. A róka farkú kölest délen is, északon is termesztették, bár északon kapálni kellett a gyomosodás ellen; délen jó termést adott az irtásföldek hamuval trágyázott talaján. Santung tartományból látták el a császári udvart egy igen jó minőségű fajtájával.

A fő búzatermő vidék a főváros környéke, Senhszi tartomány; árpát (*ta mo*) pedig a Sárgafolyó alföldjén vetettek. Főleg levesbe főzték, a gyógyszerészek hántolatlan fogyasztását javasolták, hogy kiegyenlíthessék a magbél „melegítő” hatását a korpa „hűsítő” erejével.

Bár a rizst ismerték az újkőkör óta, széles körű elterjedését csak a déli hódítások szavatolták. Északon is megpróbálkoztak művelésével, de ott nem versenyezhetett hozamban a búzával és a kölessel. A rizs sok fajtája közül említésre méltó a borkészítéshez használt *no*; a leégetett erdők helyén termelt hegyi rizst „tűzi rizsnek” hívták; a legjobb minőségű mocsári rizs a csapadékos déli völgyekben termett; az alacsony sikértartalmú *keng*-rizst a Nagy Csatorna mellékén ültették, és egy aromás változatát (*hsziang keng*) Csöcsiangból és Csiangszuból szállították az Udvarba. Volt aztán egy *hszien* nevű fajta, melyet már a 6-7. holdhónapban learathattak. Korán ért a csampai rizs (*csan tao*) is, melyet Fucsien tartományon át hoztak be a mai Vietnam területéről; széles elterjedése azonban XI. századi.

A *ji-ji* (Jób könnye, Coix lacryma-jobi) nevű fűféle gyöngyszerű átermését is ősidők óta termesztették. A folyószabályozó Nagy Jü, a mitikus Hszia-dinasztia megalapítójának anyja akkor esett teherbe a monda szerint, amikor lenyelte a magvait. A Tang-korban vad és termesztett változatai kiegészítették a mindennapi szemes gabonát, mint a szágóórlemény a lisztet. Vej Csuang jegyzi fel a IX. században: „A magvak szégyenkezhetnek Jób könnyei nélkül, a lisztneműek örvendezhetnek szágópálmával keverve.”

A hüvelyesek (*tou*) közül kétségtelenül a szójabab (*ta tou*) a legjelentősebb. A Tang-kori gyógyfüvészek elkészítésétől függően más-más hatást tulajdonítottak neki: pirítva felhevít, vízben főzve megfázt, sóval eltéve (*si*) hűsít, mártásként (*csiang*) kiegyensúlyoz. „Ám ha borba áztatjuk a pirított babot, egyfajta bénulást is kúrálhatunk vele.” Egy fehér babnak (*po tou*) nevezett szójababfajta fiatal hajtásait nagy becsben tartották, s nemcsak jó íze miatt: azt hitték, nyersen és főzve egyaránt jót tesz a vesének. Az európai eredetű zöldborsót korán meghonosították Kínában, több elnevezése között szerepel a *ho tou*, a „barbár bab” is. Szintén nyugatról jött a spenót és a kalarábé.

Hivatalos növénynevesítő kísérletekről is tudunk a császári kertekben, ahol számos egzotikus fajta mellett a legjobb hazai gyümölcs- és zöldségfajtákat termesztették. Feljegyezték, hogy i. sz. 751-ben Hszüan-cung császár uralkodása idején sikerült mandarint érlelniük a kertben, ami valamiféle melegház nélkül elképzelhetetlen az északi fővárosban. Külön császári bambuszliget látta el az Udvar gyenge bambuszrüggyel, de szállítottak belőle a Jangce torkolatvidékéről is, egy finom téli fajtát pedig Senhszi déli részéről. A legízletesebbnek a Hunan tartományban tenyésztett pettyes bambusz fiatal hajtásait tartották.

Északnyugaton kedvelt főzelék- és gyógynövény volt a rebarbara (*ta huang*). A vízimályvából (*csun*, *Brasenia purpurea*) finom levest készítettek. A kezdetekről szóló fejezetben már említett fodros mályva (*kuj*, *Malva verticillata*) nyálkás hajtáscúcsa és levelei a régi Kína legfontosabb zöldségfajta, a Tang-korban még tartja helyét, de fokozatosan felváltja majd a kínai kel (*szung*, *pak-csoj*, *Brassica sinensis*), s a legújabb időkben az ősi mályvát már csak gyomnövénynek tekintik.

A hegyi kolostorokban rendszeresen főztek saspáfrányt vagy ölyvharasztot. Ették a borsos keserűfű (*liao*, *Polygonum hydropiper*) csípős leveleit, a vízitormát (*ting-li*, *Nasturtium indicum*), a fényes spárgát (*tien men tung*, *Asparagus lucidus*), a papíreperfa levelét, egy ibolyafajtát (*csin*, *Viola verucunda*), de még a lucerna zöldjét is.

A tengerből algát gyűjtöttek, Csiangszutól Kuangtungig, főleg vörösmoszatokat (*ce caji*, *Porphyra* fajok), a jódban gazdag tengeri salátát (*si csun*, *Ulva nemzetség*) és az édes barnamoszatot (*kun-pu*, *Laminaria saccharina*).

Korán bevezették nyugatról a fokhagymát (*szuan*, *Allium sativum*), a mogoróhagyma (*hszie*, *Allium bakeri*) viszont őshonos Kínában, fehér fajtáját ecetbe tették el, mint nálunk a gyöngyhagymát. Az újhagymához hasonló kinézetű téli sarjadékhagyma (*cung*, *Allium fistulosum*) máig az egyik legelterjedtebb hagymaféle, számos fajtája ismert. Egy póréfajtát (*csiu*, *Allium ramosum*) is ősidők óta termesztnek.

A gyök gumósokat kevésbé értékelték, mint a gabonaféléket. A jamszot (*sujü*) Közép- és Dél-Kínában régóta ismerték. Fehér változatát, melyet megszártottak a napon, aztán megőröltek, jobb ízűnek tartották a kékes-fekete fajtáknál. A táró (*jü*) az egyik legfontosabb gumós növény a Tang-korban. Van kék, fehér és lila változata. A kék mérgező, főzés előtt ki kellett áztatni. A vadtárót még mérgezőbbnek gondolták, és semmilyen körülmények között sem fogyasztották. A retek (*laj-fu*) a Tang-időkben kevésbé volt fontos, mint manapság - idestova kiszorítja a tarlórépát (*vu-csing*) -, bár ették a gumóját és zsemeke zöldjét egyaránt.

Kína hagyományos gyümölcsjeinek felsorolását mindenképp az őszibarackkal kell kezdeni, mely a folklórban, a vallásban, az irodalomban is a leggyakrabban szerepel. Új, egzotikus fajtákat vezettek be Közép-Ázsiából a Tang-időkben. Például a szamarkandi aranysárga-húsú őszibarackot, amely lúdtő nagyságú volt, és sikerrel termesztették a csangani császári gyümölcsös kertekben. A kínai cseresznyeszilvát az irodalom inkább tavaszi virágjáiért, mint ízletes gyümölcsjeiért emlegeti. A szilva közönséges; Meng Sen megjegyzi, hogy apró énekesma-

darak húsával vagy mézzel fogyasztandó. Még ismertebb az irodalomban a „japán” sárgabarack (*mej*, *Prunus mume*), amit gyakran szilvának fordítanak. A körte északon termett, a legjobb Sanhsziban. Az aranyalma (*haj tang*) egy fajtáját, a tengeri vöröset (*haj hung*) Koreából importálták, bár a Tang-kori konyhában nem játszott különösebb szerepet; mézbe és cinóberbe eltéve Dél-Kínában ebéd után borhoz ették mint élénkítő szert. Természetesen ismerték az édes, nyírlevelű körtét is (*kan tang*). A kajszibarackot (*hszing*) többnyire aszalványként ették és a szívrendellenességek gyógyszereként ismerték. A Jangcetól délre fogyasztották a galagonyát (*csa-ce*, *san csa*), természetették a birsalmát (*mu-kua*). A datolyaszilváról (*si*, *Diospyros kaki*) azt tartották, hogy kijózanítja az ittas embert. Ültették a japán naspolyát (*pi-pa*, *Eriobotrya japonica*) és a szamócafát (*jang-mej*, *Myrica rubra*) is, messze délen, Lingnan maláriás hegy lábainál. Különösen fontos volt a dinnye (például a téli eltetni való dinnye, *jüe kua*), az uborka (*hu kua*), a lopótök (*hu*) és a keserű viaszök (*tung kua*). Ezeknek nemcsak termését, hanem gyakran leveleit is fogyasztották. Ősi gyümölcs a jujuba (*cao*), s egyre ismertebb már a szőlő is. „A IX. században a datolya még ritkaságszámba ment Kínában. Ezt bizonyítja egy akkor Kantonban állomásozó kínai hivatalnok. Meghívták egy arab kereskedő házába, hogy kóstolja meg a ‘perzsa jujubát’, ő pedig nem volt rest feljegyezni a következőket: » Ez a gyümölcs cukorszínű, héja és húsa édes, és olyan íze van, mintha előbb kemencében megfőzték, majd utána megasztalták volna.« (Jacques Gernet: *Kína hétköznapijai a mongol hódítás előestéjén*, Gondolat, 1980, 145. 1. Gyáros Erzsébet fordítása.)

A citrusféléknek őshazája a trópusi Délkelet-Ázsia hegyvidéke. A kínaiak oly régen foglalkoznak nemesítésükkel, hogy vad alanyait már nem sikerült azonosítani. Ősrégi hibrid például a királynarancs (*kan*, *Citrus nobili*), amelyet a narancsból és a mandarinból kereszteztek, s számos forma- és színváltozatban létezik a Távol-Keleten. Már a Tang-korban az egyik legismertebb narancs a keserűnarancs (*cseng*, *Citrus aurantium*), amely még fent Szecsuan és Dél-Hupej tartományban is megtermett. Savanykás változatát az arabok terjesztették el a Földközi-tenger vidékén a IX-X. században, ebből lett az ismert sevillai narancs. Az előbbi fajta az édes narancsnak (*Citrus sinensis*) is őse. A keresztes lovagok hozták Európába a XIV. században, s ebből nemesítették a valenciai és a fias narancsot. Kínában többre értékelték azonban a kellemesen kesernyés ízű, könnyen hámozható mandarint (*csü*, *Citrus deliciosa* vagy *reticulata*). Gyógyszerként is használták több fajtáját. Kedvelték a téli érésű, keserű héjú kamkvatot (*Fortunella* sp.), amelynek borostyánszínű héját mézbe főzték. Már korán behozták Indokínából a pomelót, a savanykás, esetleg enyhén édeskés óriás citromot (*ju*, *Citrus grandis*), a grape-fruit valószínű őst, és a keserű vagy cédrát citromot (*csü-jüan*, *Citrus medica*); ennek groteszk változata a „Buddha keze” (*fo-sou*, var. *Sacro-dactylus*), amely a buddhizmust és a gazdagságot jelképezi.

A déli gyümölcsök gyöngye azonban a licsi volt, de sokra értékelték a kisebb és kevésbé ízes longant is. A fanyar mirobáln mindenfajtajának olyan gyógyerőt tulajdonítottak, mint a ginszeng-gyökérnek. A legfontosabb főzelék-banán a *kan-csiao* (*Musa paradisiaca*) volt, a *mej zsen csiao* (*Musa coccinea*) inkább káprázatos vörös virágjaiért, a *pa-csiao* (*Musa basjoo*) pedig szépsége mellett hasznosítható rostjaiért ültették. A kókuszt (*je ce*) azért csodálták, mert leve a borhoz hasonló, mégsem részegít. Élvezeti cikknek vagy gyógyszernek számított a bétel-dió (*pin-lang*). A kínai olajfa termése (*kan-lan*, *Canarium album*) frissen savanykás; mézbe eltéve a lehelet illatosítására használták, mint a szegfűszeget.

Nagy mennyiségben fogyasztottak őshonos és egzotikus magvakat. A legjobb mogyoró (*csen si*) Senhszi tartomány nyugati részén termett. Értékelték a - nálunk díszfaként ültetett - keleti életfa (*po si*, *Thuja orientalis*) magjait; főleg Honan és Sanhszi tartomány északi részén szüretelték. Fenyőmagvakat ugyancsak Sanhszi hegyes vidéke adott, de a legízletesebbeket Koreából importálták: a koreai fenyő (*Pinus koraiensis*) nagy, aromás és tápláló magvait. Régi

kedvenc volt a szelídesztenye (*li*), a legjobb Hopej tartomány északi részén nőtt. Napon szárították vagy megsütötték, néha liszté is őrölték. Az a hiedelem járta, hogy jót tesz a vese-működésnek. Étvágygerjesztőül szolgált a finom kínai Torreya-dió (*fej si*). A Jangcétól délre honos örökzöld tölgyfa (*csu ce*, *Quercus myrsinae*-folia) makkjai ehetők; a papírgyártásban használt *Aralia papyrifera* magjai a Tang-korban ínycsínaknak számítottak.

Nyugatról is behoztak ehető magvakat termő növényeket. A dióról (*hu tao*) úgy tartották - talán tévesen -, hogy a híres felfedező, Csang Csien hozta magával. A Tang-időkben északi gyümölcsös kertekben művelték, de a gyógyszerészek óvatosságra intettek fogyasztásával kapcsolatban, mert szerintük árthat a szívnek és émelygést okoz. A pisztáciát (*a-jüe-hun ce* vagy *hu csen ce*) Perzsiából importálták és általános erősítő szernek gondolták. A IX. században Lingnanban már ültették fáját. A mandulát (*pien tao zsen*) Turkesztánból hozták be. A szezám (*hu-ma*, „külföldi kender”) szintén Iránból származik, és talán már a Tang-kor előtt kezdték termesztetni Kínában. A Távol-Keleten néha összetévesztették a lennel. Főleg olajat ütöttek belőle, de piritott magjait is fogyasztották.

Közemberek a Tang-korban nagyon kevés húst fogyasztottak. A háziállatokat inkább áldozati eledelnek tartották. Ne felejtsük, a buddhizmus és a vegetarizmus virágkora ez, a buzgó buddhista hívőt még ma is Tang-buddhistának mondja a kínai szólás. Igavonó barmot csak kényszerből vágtak le, bár a vízibivaly húsát délen ízletesnek tartották, és néha Lingnanban nyárson, egészben sütötték meg, mint nálunk hajdanán az ökröt.

A szabályt erősítő kivétel volt a császári udvar és az előkelő hivatalnokréteg. Vej Jing-vu, a kor magyarul is ismert költője említi a főtt borjút és a sült bárányt, mint a banketteken dözsölők mérhetetlen pazarlásának példáját. Kína túlnépesedett löszvidékein igyekeztek minél kevesebb olyan élelmiszert fordítani hústermelésre, amelyet az ember közvetlenül is el tudott fogyasztani. A sertéssel bármilyen ételmaradékot, hulladékot fel lehetett etetni (nem úgy, mint a növényevő állatokkal). Persze így nem nőttek valami nagyra, sőt egyes helyeken kifejezetten törpesertéseket tartottak a könnyebb elláthatóság kedvéért. Inkább a szaporaság és az ellenállóképesség volt fontos. E tulajdonságok szempontjából azonban a kínai sertés a mai napig világelső, a vágási érettséget is korábban éri el, mint az európai fajok, ezért ma nálunk is foglalkoznak keresztezésével.

A vadhús - amíg a vadászható állatok és az erdők jó részét ki nem irtották - elfogadhatóbb volt Kínában a háziállatok húsánál. Legelterjedtebb volt a ma már csak nyugati állatkertekben található, nagytermetű, mocsárréteket kedvelő Dávid-szarvas mellett a délszaki számbár-szarvas, a csaknem mindenütt megélő szika szarvas és az ugató szarvas. De elfogyasztották a pézsma szarvast is, melyet elsősorban a mosuszáért vadásztak. Az ugató szarvast gyömbérrel ecettel elkészítve jóízűnek és egészségesnek, a korábban nagyra értékelt Dávid-szarvast most csak középszerűnek tartották, és óvtak túlzott fogyasztásától. A leggyakoribb fogás természetesen a vadnyúl volt; csapdákkal és idomított héjakkal vadásztak rá. Szecsuánban kiasták a mormotákat prémjükért-húsukért egyaránt. A bambuszpatkányt (*csu-liu*) sem vetették meg, Hopejből a császári udvar részére is szállítottak. Kína délvidékén, Lingnanban mézzel tele-tetett újszülött patkányokat szolgáltak fel, és ahogy másztak, cincogtak tehetetlenül a tálban, felcsípték az evőpálcákkal, és élve kapdosták be őket. Délen az elefánt számított a legnagyobb ínycsínaknak. A lingnani bennszülöttek nyárson sütötték meg az ormányát; ízét a disznóhúshoz hasonlították, de emészthetőbbnek vélték. Különösen kedvelték a feketés bőré, rózsaszín agyarájú fajtákat. Az óriáskígyókat általában téli álmukban lepték meg a kígyóbarlangokban, húsukat vékonyra szeletelve, ecettel tálalták. Ősidők óta halászták a teknősbékát, ásták a teknőctoját. A legfinomabb fajtának Kínában is a levesteknőt (*kou-pi*) tartották, mely jól

ismert a világ minden trópusi tengerében. Plasztronjának, hasi oldalának kocsonyája adja a teknősbékaleves különleges zamatát.

A fő házi szárnyasok, a tyúk, a kacska és a liba mellé énekes madarak is kerültek az asztalra, befogásukat nem tiltotta semmiféle törvény vagy szokás. Sőt télvíz idején férfierőt növelő hatást tulajdonítottak fogyasztásának. A fácánnak - a kínai örvös fácántól (*je-csi*) a mandzsúriai hófácánig (*ho-csi*) - számos fajtája őshonos Kínában, a nyúl mellett ez volt a leggyakrabban elejtett vad. Rendszerint idomított sólymokkal, héjakkal vadászták. Gyakoriságban a fácán után rögtön a fogoly és a fürj következett. A távol-keleti zöldpáva is inkábbba konyhába került, mint díszkertbe. Ízét a kacsaúshoz mérték, és gyakran szárítottak is belőle szűkösebb napokra.

A Tang-kori táplálkozásnak is fontos eleme a hal. Nemcsak halászták, horgászták, de az elárasztott rizsföldeken is tenyésztették, kagylókkal, rákokkal együtt. Nemhiába intettek azonban óvatosságra az egykorú gyógyszerészek a rák fogyasztásával, hiszen ha meggondoljuk, az emberi ürülékkel trágyázott földeken nevelt állatok számos betegséget terjeszthettek. A ponty (*li*) nemcsak húsa miatt a kínaiak kedvenc hala, hanem aranyfényű pikkelyei és békés természetűe miatt is. Legtöbbször a déli tavakban igen gyakori aranypontyot (*csi*, *Cyprinus auratus*) becsülték, mely másfél méteresre is megnőtt. Az úgynevezett fehérhal (*po jü*, *Cyprinus carpio*) a mi pontyunkkal rokon; a kínai halászelet szózt babbal főzték belőle; néha borseprőbe marinálták. A fekete vagy kék pontyot (*csin jü*) felaprítva narancssal keverték össze. A kígyófejű márnát (*li*) fokhagymával, borssal ízesítették, és babbal, retekkel, hagymával főzték meg. A lapos, kerek ezüst fedőhalat (*csang*) Lingnanban rostoson sütve tartották a legízletesebbnek. A sprotnit (*jü*) lúdtoll-vékonyra szelve sóban tették el. A pókhalat (*lu*) „hópelyhekre” vágva gyenge zöldséggel párolták össze. Egy pisztrángfajta (*csia jü*), amely a sziklás partok barlangjaiban élt, délen igazi ínycsalatnak számított. Egy egész apró bariliuszfaj (*si pi jü*) pedig a halszósához bizonyult kiválónak. A sokra becsült nagyfejű tengeri pérhalat (*ce*) Mandzsúriából királyi ajándékként küldték az Udvarba. Értékelték a kis csíkot (*ca*) és a nagy folyók tokhalat (*hszün*), melyet szárított bambuszrüggyel ettek, vagy csípős mártást készítettek belőle. Az ikráját is nagyon egészségesnek tartották. A cápák (*csiao* vagy *sa jü*) gyakoriak voltak a déli partoknál, belőlük is készült mártás. Az édesvízi angolnát (*man-li jü*) elsősorban gyógyító hatásáért ettek. Az iszapi angolnát (*san*) pedig sűrű hallévó főzték szét. Még a csikóhal (*suj-ma*) sem kerülhetett el a kínai konyhába vezető utat.

A hal finomra szeletelését egy külön szakkifejezéssel jelölték: *kuaj*. Egyes szakácsok olyan vékonyra metélték, különösen a hófehér húsuakat, hogy gyakran hópelyhekhez, zúzmara-kupachoz hasonlították teljesítményüket. Vagy azt olvassuk, hogy elfújta a huzat kezük alól a szeletkéket. Egy költői leírás szerint pillangóvá változtak a viharban és elrepültek.

A tengeri ínycsalatok (*haj vej*) - kagylók, rákok, tintahalak - legjobbjait Csöcsiang partvidékéről szállították a császári udvarba. A rákokat előszeretettel készítették ecettel. Az ötízű rákvaj a dél csemegéje volt, mint a törfarkú vagy molukki rák (neve ellenére nincs köze a rákokhoz, inkább a skorpiókkal rokon), mely a szószok egyik fontos alkotó része volt. A kagylók (*ven ko*) közül a vénuszkagylót Santungtól Fucsienig halászták, az osztrigát - amit borral fogyasztottak - főleg Kuangtung partvidékén. Mai babonánkról - hogy növeli a potenciát - a kínaiak mit sem tudtak, sőt Meng Sen szerint „gátolja a szellemekkel való szeretkezést”, azaz az éjszakai magömlést. A fekete kagylót (*tan-caj*) kiválóan tartották retekkel, dinnyével és egyéb zöldséggel összefőzve. A tintahalat sózva, szárítva is tartósították, frissen pedig gyömbérrel, ecettel párolták.

Úgy tetszik, a Tang-korban felengedett kissé a kínaiak ősi viszolygása a tejtől. Ilyen vonatkozásban sem maradt tehát hatástalan a nomádokkal való évszázados keveredés. Északon a

kecsketejet különösen üdvösnek ítélték a vesebajokra. Ji-cung császár tejjel készült „ezüst süteménnyel” tisztelte meg tanácsadóit. Szecsuánban és Csöcsiangban a vízibivaly tejéből és cukorból készítettek egy „kőméz” (*si mi*) nevű édességet. Még népszerűbbnek bizonyultak a különféle savanykás aludttejek, erjesztett italok. Különösen három tejterméket értékeltek nagyra, melyek valamiféle hierarchiát is alkottak. A kínai buddhizmusban a lélek fejlődésének állomásait hasonlították hozzájuk. A legalacsonyabb kategóriát a kumisz (*lo*) jelentette, a következőt a tejföl (*szu*) és végül a legbecsesebbet a kisütött vaj (*ti-hu*). A szárított kumiszt vagy kumiszport is ismerték, és többféle étel ízesítésére használták: szágóval keverve tea-süteményfélét készítettek belőle, liszttel és kámforral pedig a mai fagylaltunkhoz hasonló édességet, amelyet nyáron jég között hűtöttek.

Ínséges esztendőkből a gazdagok kénytelenek voltak beérni az egyszerűbb paraszti étellel, mint a kása és a bab. A szegények pedig ilyenkor megették a cefrét is, s erdei-mezei növényeket gyűjtögettek: kínagyökeret (*tu fu ling*), a küllőrojt magjait (*peng*), a japánakác (*huaj*) leveleiből egyfajta „savanyú káposztát” készítettek.

A legrégebbi és legtöbbre becsült édesítő szer kétségkívül a méz volt. A Tang-korban még Tibetből is importálták. Az északi mézeket - különösen a Csangan-környéki „fehér” mézet - még jobb minőségűnek tartották a Jangcétől délre gyűjtötnél. Népszerűségnek örvendett a mézes bambuszrügy és gyömbérgyökér.

A másik régi édesítő a maláta. Főleg az árpa csíráztatásával készítettek malátacukrot (*ji*). A cukorrépat is a Tang-korban hozták be nyugatról, és gőzben főzve ették délen, de valószínűleg csak a kínai répák egy edesebb fajtájaként kezelték. A manna a közép-ázsiai kopár vidékeken termett; ezt a levéltelen sivatagi növényt a kínaiak „tövisméznek” (*ce mi*) vagy „juhmeznek” (*jang ce*) nevezték. Az ún. japán mazsola (*cse-csi*, *Hovenia dulcis*) magjaiból, gallyaiból, zsenge leveleiből nyert édes nedvet mézpotlóként használták. Megcsapolták e célból a szágópálmát is.

Az indiai Magadhából nemcsak finomított nádcukrot, hanem a finomítás technológiáját is importálták a VII. században. A Nagy Csatorna és a Jangce találkozásánál épült Jangcsou lett a „homokcukor” (*sa tang*) gyártás központja. Ez a mai nyerscukornak felelt meg. A Tang-kor végén jelent meg a „cukordér” (*tang suang*), az igazi fehér cukor, melyet Szecsuánban finomítottak.

A Tang-kori szövegekben néha nehéz elkülöníteni a gyógy- vagy illatszereket az étel ízesítésére használt fűszerektől (pl. szegfűszeg, szerecsendió). Az egykori írástudók ezekben vélték felfedezni az élet meghosszabbítására, az ősz haj megfeketítésére, a hanyatló férfierő visszanyerésére stb. ható legerősebb anyagokat, hiszen íz- és szaganyagaikban is igen hatásosak voltak mennyiségükhöz képest.

A valódi borsot a kínai konyhában évszázadokig a fagara-bors (*csiao*) számos fajtája helyettesítette. A délkelet-ázsiai kereskedelem fejlődése nyomán azonban egyre inkább kiszorította a csípősebb fekete bors, kínaiul „idegen fagara” (*hu csiao*). Importáltak a déli szigetvilágból kubeba-borsot; ez megbecsült étvágygerjesztőnek számított. Onnan jött a kardamom (*tou-kou*) néhány fajtája, főleg a fekete vagy keserű kardamom (*ji cse ce*), sóval pirítva erősítő szernek szemeztették, vagy mézzel keverve derelyét töltötték vele. A szerecsendiót is kardamomnak tekintették (*zsou tou-kou*). A bétel-dió levelét (*csü csiang*) a délvidéki Lingnanban termesztették, és több ételhez, emésztést segítő italhoz adagolták. Indonéziából ismerték meg ez idő tájt a szegfűszeget is - ekkor még „aromás csirkenyelvnek” (*csi ső hsziang*) hívták, később jött csak az „aromás szeg” (*ting hsziang*) elnevezés.

A gyömbérgyökérnek ősidők óta csodálattal adóztak, s fogyasztották frissen is, szárítva is, orvosságként is, ételízesítőként is. Más-más hatóerőt tulajdonítottak neki hámozva és héjastul. Délen nőtt, a legfinomabb fajtákat Csöcsiangból és Hupejből szállították az Udvarnak. Univerzális gyógyszer volt egy másik gyökér, a ginszeng (*zsen-sen*), a legjobb minőségűt már akkor is Koreából hozták.

A mustárnak magja mellett zöldjét is használták. A fehér mustárt (*po csie* vagy *su csie*) nyugatról hozták be, a legnépszerűbb hazai fajta a *jün-taj* (*Brassica sinensis* var. *oleifera*) volt.

Akkoriban sűrű erdőket alkottak a Dél-Kínában honos fahéjfák vagy kassziák Lingnanban és Hunanban. A legfinomabb fahéjt a fiatal ágak lehántolt kérge adta, ezt a fahéj szívének (*kuj hszin*) hívták. De éretlen, szárított termése, a kassziarügy (*kuj ce*) is fűszer. (A kínai fahéj áthatóbb aromájú a Ceylon szigetén őshonos fajtánál, mert olajtartalma magasabb). Az édesgyökeret (*kan-cao*) - melynek besűritett főzetéből készül a medvecukor - a mérgező növényi és ásványi anyagok ellenszeréül is fogyasztották. A Földközi-tenger mellékéről származó koriandert (*hu-szuj*) is korán megismerték. A kapor (*si-lo*) éppúgy közismert volt, mint Nyugaton, Szumatráról honosították meg. A sáfrányt pedig Kasmírból hozatták.

A só - végül is a legfontosabb ízesítő - kereskedelme állami monopólium volt, többnyire haszonbérbe adták sókereskedőknek. A kősót Kelet-Kanszu tartományban bányászták a „Só-hegyekben”. A párolt só Észak-Senhszi sós tavaiból származott. Sópótlónak használták a bambuszhamut és Közép-Kínában egy szumákfajta (*jen fu ce*, *Rhus semialata*) termését, melyen sós lepedék képződött.

Ecetet erjesztettek rizsből, búzából ősziбарackból és szőlőből, ízesítésére pedig a kamkvat savas leveleit, az ősziбарack virágszirmait stb. használták. Dél-Kínában ecet helyett néha egy *jüan* nevű (még azonosítatlan) fa sóval kevert savanyú nedvével tartósítottak, például kacsa-tojást, amitől sötétre barnult. Tartósítószerül szolgált a *csiang*, ami ma szójaszószt jelent, de akkoriban egyéb *csiangok* is léteztek, sózott húsból, tengeri csigákból, kagylókból, sőt lopótökből és hangyatojásból is. Kizárólag szójababból készült viszont a *si*, minden vidéken másképp; volt, ahol ecettel, volt, ahol borral, volt, ahol sós lével. Honanban például gőzben főtt szójából, sóval és fagara-borssal. Három nap alatt ért be, és azt mondták, hogy tíz évig is elállt.

A mi savanyú káposztánkhoz hasonló módon sokféle zöldséget tettek el télire, legyezőfüvet, a gyógynövényként nálunk is használt vidrafüvet, melyet elárasztott földeken termesztettek, mint a lótuszt és a vízitormát (*jung-caj*). Rizspépben eltett dinnyét vittek adóba Dél-Senhszi-ből és Észak-Hupejből az Udvar számára.

A babsajtot (*tou-fu*), amit nemcsak szójából, hanem egyéb babból és borsóból is erjesztetek, ez időben már jól ismerték.

Az ecettel tartósított hússzósztok (*haj*) a Tang-korban továbbra is népszerűek. A halszószt (*csa*) mint déli specialitás, bizonyára hasonló lehetett a mai éktelenül erős szagú vietnámi halszósztához. Fajtái közt szerepelt tejtermékkel vagy rizzsel erjesztett, vagy csak egyszerűen sóval eltett hal. Leggyakrabban ehhez is pontyot használtak.

A narancsot só közé tették, hogy tovább őrizze frissességét. Az ilyen narancsról - mint nálunk a kávéról - azt gondolták, hogy kijózanít.

A szárított hús és az aszalt gyümölcs továbbra is az eltevés egyik fontos módja maradt. Híres volt a turkesztáni háromféle mazsola: aszalt (*csien*), fonnyadt (*csou*) és szárított (*kan*) szőlő, valamint a hupeji fekete füstölt kajsziбарack.

Nyáron, mint a korábbi évszázadokban, most is jégvermekben tartották a romlékony ételt. A télutói jégtörés és -szállítás szinte „iparaggá” fejlődött a császári udvar és az arisztokrácia kiszolgálására. Egyes előkelő hivatalnokok még a szobájukat is jéggel hűtötték a nyári hőségben.

A Tang-korban északon hagyományosan egy magas siker-, azaz fehérjetartalmú kölesből (*su*) erjesztették a bort, délen pedig egy sikérdús rizsből (*no*), melynek nevét magyarra ragacos kölesnek, illetve rizsnek szokták fordítani. Az erjesztő ágyat a 6. vagy 7. holdhónapban (júliusban vagy augusztusban) készítették. Magát a bort a 9. hónapban (októberben) kezdték erjeszteni, télre forrt ki, ezért téli bornak hívták. Híresebb és népszerűbb volt azonban a tavaszi bor, mely teljesen csak a cseresznye- és őszibarackvirágzásra ért be. Ez volt az ünnepek bora, különösen a holdújévé, január végén, február elején. A tavaszi bor legjobb évjáratai nagy keresletnek örvendtek. A legolcsóbb bor a borostyán színű, át sem szűrt *pej* volt, melyet gyakran a benne úszkáló maghéjról lehetett felismerni. A köznyelv ezt „lebegő hangyának” (*fou ji*) nevezte. Különbséget tettek még a derítetlen (*csu csiu*) és a színbor (*csing csiu*) között is. A rizsből vagy kölesből készült alapborokat számos fűszerrel ízesítették, például fekete vagy fagára-borssal, de volt krizantémvirágbor, gránátalmavirágbor, gyömbérbor, morobalánbor vagy bambuszlevélbor, amit zöld színéről neveztek így. Volt sáfrány ízesítésű és mézzel édesített, volt hamuval lúgozott, hogy elvegyék túlzott savasságát, volt amit lilaakácmaggal védtek a megbuggyanástól. A nagy sikértartalmú rizsből készült *sang-lo* bor - szucsoui specialitás - az őszidőről kapta nevét, mert az eperfa (*sang*) levelei akkor hullanak (*lo*).

Külön kategóriának számított a délszaki, egzotikus borok sora. Bár északon is készítettek gyümölcsborokat, szőlőből, őszibarackból, jujubából, a déli választék gazdagabb ízeket kínált. Legbecsesebb a kókuszvirágból készült pálmabor volt.

A szőlőbort egyébként Közép-Ázsiából importálták, de a Tang-időkben már Kanszu és Sanhszi tartományban is műveltek szőlőt. Hamarosan befogtak egy Santung tartományban őshonos feketeszemű vadszőlőfajtát (*jing-jü*, *Vitis thunbergii*) is a termesztésbe.

A Han-kor óta ismert teaivás csak most, a Tang-korban válik igazán népszerűvé Észak-Kínában is. Lu Jü, a *Csa csing* című teatankönyv híres szerzője a VIII. század második felében élt - a teaivási láz ekkor tetőzött. Még az ujgur látogatók is siettek felkeresni a főváros teapiacát, ahol árusítottak teát sajtoló téglá (*ping csa*) és porított (*mo csa*) formában is. Illatosítására a gyömbértől a mandarinhéjig a legkülönbözőbb adalékokat alkalmazták, még a tejfölt is. (A tibetiek, a mongolok ma is vajjal-sóval isszák a teát). A becses bambusztea levelei a bambuszlevélre emlékeztettek. A nyugat-csöcsiangi „ezüstvirág” teából a császári asztalra is került. A legjobb minőségű, fiatal levélrügyekből válogatott teát *csa janak* hívták.

A tehát magányban és társaságban egyaránt nélkülözhetetlennek tartották. Po Csü-ji írja *Teafőzés a hegyipataknál* című versében:

Guggolok, töltöm a habzó levet,
nézem a zöldes tea-levelet.
Miért nincs valaki velem ideki,
aki a finom teát szereti?

(Weöres Sándor fordítása)

Vagy hadd idézzek egy Tang-kori csan-buddhista anekdotát, amely a teaivás népszerűségére is utal:

„Egyik reggel Csao-csou csan mester az új szerzeteseket fogadta:

- Jártál már itt? - kérdezte az egyiket.

- Igen.

- Gyere, igyál egy csésze teát!

Aztán egy másikhoz fordult:

- Jártál már itt?

- Még nem.

- Gyere, igyál egy csésze teát!

A szerzetesfelügyelő félrehívta a mestert:

- Az egyik már járt itt, erre te megkínálsz teával; a másik még nem járt itt, erre te ugyancsak teával kínálsz. Jelent ez valamit?

- Felügyelő! - szólt Csao-csou.

- Tessék?

- Gyere, igyál egy csésze teát!”

A tea élénkítő és egyéb hatását általában kedvezően ítélték meg. Eredetlegendája is ezzel függ össze. Bodhidharma, aki elhozta a csan-buddhizmust Indiából Kínába, kilenc évig elmélkedett lótuszülésben, a falnak fordulva. Amikor nem tűrhette tovább, hogy le-lecsukódnak szemei az álomosságtól, levágta szemhéjait. Belőlük nőttek az ébren tartó tea levelei.

Az étel főzéséhez a Tang-kori konyhában is kis katlant (*cao*) használtak, cserépből vagy vályogból (*ni cao*), kéménnyel, kerek szájjal, amelyre a *fu* került, arra pedig a *ceng*. Ezzel a Han-korban már találkoztunk. A liszt és fémedények elterjedésével azonban a búzalisztból készült süteményekhez egy újfajta széles serpenyő (*kuo*) is forgalomba került. Van egy új melegítő eszköz is, a *lu*, a faszénüst, a teához és egyéb italokhoz.

A Tang-kori felvirágzás megengedte a nemesfémek edényként való felhasználását. Az ötvösök kitanulták az iráni technikát, s szép vékony edényeket vertek aranyból, ezüstből (no persze rézből is). Evő- és ivóedényeket achátból, kalcedonból, jádekőből is faragtak. A jáde a legnagyobb értéknek számított, és az állami szertartásoknál fontos szerepet játszott.

Lopótökhéjből, kókuszdióból is készítettek edényt, ha nem is a gazdagok használatára.

Az egyre elterjedtebb porcelánból elsősorban teáscsészéket készítettek. A lakkedények továbbra is keresettek, a legszebbek Észak-Hupejben készültek. Viszonylag új mesterség az üvegfúvás, a rengeteg forma, szín és dekoráció nyugati hatásokat mutat.

Az evőpálcák jádekőből, elefántcsontból, rinocérosz-szarvból vagy bambusznádból készültek.

A főtt szemes rizs mellett rendszeresen főztek rizsnyákot (*mi*) és rizslét (*csou*), azaz egyfajta híg *mit*. Hihetetlenül elterjedt a liszt, elsősorban a búzáé és a rizsé. A különféle *pingeket* többnyire bő zsírban sütötték, de gyakori volt a derelye és a *man-tou*, a zsemlye nagyságú, gőzben főtt kenyértészta. Népszerűségnek örvendtek az „idegen” (*hu*) tészták is, ezeket a főváros utcasarkain főleg irániak árusították.

A kínai ízlés e korban roppant engedékeny az idegen hatásokkal szemben. Az észak-kínai gyomor még legkevésbé a távoli dél specialitásait veszi be. A gyümölcsöket - banán, licsi, longan, narancs - még szívesen elfogadják, már nehezebben a kuangtungi szágólepényt borba áztatott, szárított osztrigával, vagy a hupeji szárított viperahúst, de végképp elutasítják a galanga-gyökeret (*san csiang*, „hegyi gyömbér”, a vízibivaly gyomortartalmát, még ha sóval, gyömbérrel, fahéjjal, tejjel ízesítik is, vagy a békát. A déliek tárógyökerekkel és bambusz-

rügyekkel teli forró levesbe dobálták az élő békákat, hogy haláltusájukban rákulcsolódjanak a zöldségdarabokra.

Bizonyos babonák miatt sem ettek meg egyet s mást, a Han-kor óta mérgezőnek hitt lómáját, a félszarvú kecskét, a fejükkel északnak fordulva kimúlt háziállatokat stb.

Voltak vallási tabuk is. A taoista népi vallás szerint az emberi testben harminchatezer istenség lakozik, akik ki nem állhatják a bor és a hús szagát. Továbbá a Három Féreg, melyek a betegséget, az öregséget és a halált okozzák, s az ember által elfogyasztott öt gabonán (rizs, köles, búza, árpa, bab, Csuang-ce felsorolása szerint) élősöknek. Ezt mind-mind kerülni kell, ami bizony aligha vezet kiegyensúlyozott táplálkozásra. Némely taoista állítólag csak jujubán tengődött. A legméltóbb tanítvány szilárd ételt egyáltalán nem is evett, mert a belőle emésztett bélsár akadályozta a szusz szabad keringtetését a testben, s nem tudott tőle úgy nyújtózkodni, mint a majom, és a nyakát úgy tekergetni, mint a bagoly. A taoisták többsége azonban nem vette komolyan az efféle előírásokat, sőt a taoista ünnepek hírhedtek voltak boros tivornyáikról.

Ami a buddhizmust illeti, hatása a kínai táplálkozás-kultúrára sokkal inkább meghatározó. Az eredeti, indiai buddhizmus kevésbé törődik azzal, hogy mit egyenek a szerzetesek, mint azzal, hogy mikor. A szigorú rendtartás megengedi, hogy kolduló körútjukon húst, halat is elfogadjanak, ha nem kifejezetten az ő kedvükért ölték le az állatokat. Igaz, hogy az öt gyógyszert (kisütött bivalyvaj, friss vaj, olaj, méz, nádcukor) és a húst, halat, tejet, túrót fényűző étkeként osztályozták, viszont az alázat és igénytelenség jegyében elfogyasztottak bármit, amivel az adakozó hívek megtöltötték koldus-szilkéjukat. Egy megszeghetetlen parancs volt csak, déli 12 óra után nem vehettek aznap többé szilárd étet magukhoz.

A kínai társadalom azonban nem tűrte az ilyesfajta élősök legkegyesebb formáját sem. Ezért ott a szerzetesek a maguk termesztette, vásárolt vagy bérleti díjként begyűjtött nyersanyagból saját maguk főzték ételüket, s így nem volt többé mentségük a húsevésre. Ráadásul a tejtermékektől való tartózkodás - vagy viszolygás - megelőzte Kínában a buddhizmust, és ezen annak térhódítása sem tudott változtatni. Így nem éltek sem hússal, sem hallal, sem tojással, sem tejtermékkel (és természetesen hagymafélékkel sem, hiszen hiedelmük szerint fokozza a nemi vágyat). Ezzel - mondhatnánk - sikeresen ki is küszöböltek szinte minden nélkülözhetetlen fehérjét. Hacsak nem jött volna segítségükre a szója. A napi étkezésük rizsből, karórépából, szójasajtából és vegyes zöldségből állt. Ez utóbbiból legismertebb a *lo-han-caj*, melyet a tizenhét megdicsőült arhat (kínaiul *lo-han*) emlékére tizenhétféle zöldségből főztek. A holdhónap első, nyolcadik, tizenötödik és huszonharmadik napján kiegészítették az étrendet egy kis gombával és főtt metélt tésztával. Néha egy-egy gazdag pártfogó is rendezett számukra vegetáriánus lakomát (*ső-csaj*), mely a világi hívek érdemszerzésének leggyakoribb formája volt.

A Tang-kori Kínában az utazó régi szokás szerint a buddhista vagy taoista kolostorokban szállt meg és étkezett. Már léteztek ugyan hivatalos fogadók (*kuan*), de „csak állami ügyben utazó hivatalnokok részére”. Valószínű, hogy mások is bebocsátást nyertek néha, de az irodalmi emlékekből nyilvánvaló, hogy hivatalos jellegük megmaradt. A városokban voltak csapszékek, bormérések (*csiu tien*) és szórakozó helyek, út menti fogadóra (*lü tien*) viszont meglehetősen kevés utalást találunk. Ám a VIII. században, amikor az élelem olcsó és az utazás biztonságos lett, egyre több vendégfogadó (*sze*) nyílik az országutak mentén is.

A SZUNG-DINASZTIA [960-1279] KORA

„A Szung-kori Kína az akkori világ legfejlettebb országa volt, a civilizáció magas fokán álló társadalom, a középkorból kiemelkedően; agrártársadalom, amely parasztokból és hivatalnokokból tevődött össze, de amelyben már új városi osztály is fejlődött a fokozódó kereskedelmi tevékenység, valamint a szárazföldi és tengeri kereskedelem fellendülésének eredményeképpen, több tucatnyi erélyesen igazgatott várossal, melyek gyorsan terjeszkedtek, és kiállták az összehasonlítást a középkori Európa legnagyobb városaival is, sőt fényűzés és kifinomult ízlés tekintetében gyakran felülmúlták ezeket” - írja Étienne Balázs *Marco Polo Hangcsouban Kína fővárosában* című tanulmányában. (*Gazdaság és társadalom a régi Kínában*, Európa, 1976, 133. 1. Ecsedy Ildikó fordítása.)

A Szung-dinasztia virágzását 1126-ban megakasztották a támadó dzsürcsi barbárok, akik elfoglalták a fővárost, Kajfenget. Általános és fékevesztett menekülés kezdődött dél felé... Az Udvar hamarosan Hangcsouban rendezték be, ez lett az új, a Déli Szung-dinasztia fővárosa, ahol később Marco Polo is megfordult.

Kajfengből természetesen a vendéglők jó része is Hangcsouba települt. Van egy anekdota arról, hogy a császár is megkóstolta egy ide menekült vendéglősné levesét, és a hazai ízek felidéztek benne a régi szép időket:

Egy garasos halleves a régi fővárosból
Mosolyt csalt a császár ajakára. Sebes a hír:
Tódul a tömeg, a levest kapkodja dupla árért;
Fele pénz a léért, fele a császár mosolyáért.

Így szól erről az egykorú vers. A mai napig is kapható Szung anyó leveze a Nyugati-tó partján.

A Szung-kori fejlett mezőgazdaság és kereskedelem nemcsak mennyiségileg, hanem minőségileg is egyre változatosabban látta el az immár százmilliós népességet. A régebben ritka cikkek mindennapivá váltak a piacon, mint a társadalom ekkorra már minden rétegének szokványos itala, a tea. Az éhínségek visszaszorításában fontos szerepet kapott egy új rizsfajta meghonosítása Csampából, a mai Vietnam területéről. Ez a kiváló, koránérő és szárazságtűrő fajta egyes vidékeken évente kétszeres termést adott, és olyan felföldeket is megnyitott a rizstermesztés számára, ahol az addig elképzelhetetlen volt. Ennek ellenére a Jangce deltájának legtermékenyebb részén továbbra is a lassúbb érésű *keng-mi* rizst vetették, mert jobb íze és eltarthatósága miatt az adószedők csak ezt fogadták el. Su Lin írja, hogy „a *keng-mi* csak kevés pelyvátlanított rizzsel szolgál. Ezért drága, és adófizetés után csak az előkelő családoknál kerül az asztalra. A gyengébb csampai rizsből sok hántolt szem nyerhető. Ezért olcsó, és mindenki ezt eszi a kevésbé tehetősek közül”. A csampai rizs főleg a magán rizskereskedelemben terjedt, és a városokban fogyasztották. Emellett sok más rizsfajtát vetettek. A csampai rizsnek is volt nyolcvan, száz és százhusz napos tenyészidejű változata. Egy kivételesen magas sikértartalmú rizst használtak a bor erjesztéséhez. Kereskedelmi forgalomban előfordult többek közt: vörös rizs, vörös lótuszmag rizs, sárga *keng-mi*, illatos rizs és „öreg rizs”, ami a hivatalos magtárakból engedménnyel árusított rizst jelentette.

Észak-Kínában a legfontosabb gabona változatlanul a búza és a köles volt. Ezek termesztésében azonban nem tapasztalható olyan fejlődés, mint a rizsnél. Emiatt - meg a dzsürcsi hódítások miatt is - észak gazdasági jelentősége egyre csökken.

A gabonacirok (*kaoliang*), melyet emberi táplálékként, takarmányként, de legfőképp az azonos nevű erős szeszes ital alapanyagaként először a Déli Szung-dinasztia idején kezdtek termesztetni, lassan terjedt csak. Marco Polo, aki nem sokkal a dinasztia bukása után járt Kínában, azt mondja, hogy szinte minden bor rizsből készül.

A Szung-kor idején válik fontos terménnyé Szecsuán és Fucsien vidékén a cukornád. Egy cukorról írt értekezés, a *Tang-suang pu* szerint Szujmingben, Szecsuán tartományban a parasztok több mint negyven százaléka ennek termelésével foglalkozott. Egy korabeli író úgy vélekedik, hogy az édességet csak a barbárok és a falusi népség kedveli, de cukrászsüteményekre, kandírozott gyümölcsökre tett utalásai arra engednek következtetni, hogy a városlakók se vethették meg nagyon.

A tea térhódítása a legszembetűnőbb. Mint említettük, fogyasztása többé nem luxus, hanem hétköznapi szükséglet a legalacsonyabb néposztályok körében is. A kormány szigorúan felügyelt a tea termelésére és elosztására, amelyből így hatalmas jövedelemre tett szert.

A kereskedelem soha nem látott fejlődésnek indult. „Hangcsou északi külvárosaiban, ahol a legjelentősebb rizspiacok vannak, éjjel-nappal, megszakítás nélkül érkeznek a rizzsel megpakott bárkák. Hántolatlanul árusítják és bizonyára mozsárban hántolják. Kínában már régóta működnek vízzel hajtott hántolók, de Hangcsouban, valószínűleg a munkaerő bősége és olcsósága miatt, nem használják őket, és egy helyi mondás szerint e hely lakói hihetetlen mennyiségű rizshántoló fatöngöt koptatnak el. (Jacques Gernet: *Kína hétköznapijai a mongol hódítás előestéjén*, Gondolat, 1980, 147. 1. Gyáros Erzsébet fordítása.)

Vu Ce-mu mondja, hogy „a piacokon eladott rizs - kihagyván a palotákat és a kormányhivatalokat, a gazdagok udvarházait és azokat a tisztségviselőket, akik részben rizsben kapják járandóságukat -, amit a bel- és külvárosok közemberei fogyasztanak, nem kevesebb, mint egy-két ezer pikul (*tan*, kb. 60 kg) naponta. Mindezt rizsboltokból veszik... A boltosok, akár a város sáncán belüliek, akár azon kívüliek, testületük fejével állapodnak meg a rizs piaci árában és a fizetés napjában. Ezután a rizst azonnal a boltokba szállítják, majd eladását ellenőrök felvigyázzák”. Hogy azért mégsem ment minden olyan olajozottan, arra az egykorú hivatalnokok panaszaiból következtethetünk, akik folyton kárhoztatják a nagy hajójú rizskereskedőket, miért vásárolják fel egy-egy vidék teljes termését, kitéve a helybélieket az éhínség veszélyének.

A kisebb mennyiségű és fontosságú termékeket persze a kereskedők jól kézben tudták tartani. Caj Hsziang írja *A licsi-fa kézikönyve* című művében: „(Fucsienben), amikor a fák virágznak, a kereskedők minden egyes liget termését megbecsülik és ennek alapján szerződéseket kötnek (a termesztőkkel). Meg tudják mondani, hogy a termés bőséges lesz-e vagy sovány. Színére és jellegére való tekintet nélkül az összes gyümölcsöt tartósítják olyan sós lében, amelyben szilvát tettek el és amelyet babarózsával pirosra festettek, és szárazföldi vagy vízi úton a fővárosba viszik. Bizonyos része külföldre megy az északi barbárokhoz és a hsziahsziákhoz. Bizonyos része hajón keletre és délre megy - Koreába, Japánba, a Liucsiu szigetekre és Perzsiába. Mindenki szereti a licsi-gyümölcs levét, és jócskán lehet keresni rajta. Ezért a kereskedők egyre nagyobb arányokban üzletelnek vele, miközben a falusiak közül egyre kevesebben termesztik. Bár az évi termés felbecsülhetetlenül nagy, s talán tízezreket vagy százezreket tesz ki, mégis kevés parasztot fenyeget az a veszély, hogy emiatt túl sokat fog enni belőle. Ez azért van így, mert ligenként adják el a termést.” (Mark Elvin: *Fejlődés és stagnálás a kínai történelemben*, Kossuth Könyvkiadó, 1977. 195. 1. Endreffy Zoltán fordítása.)

A kereskedők roppant találékonynak bizonyultak abban, hogy bármiféle élelmet eljuttassanak a városi piacokra. Még élő halivadékot is, amit papírral bélelt bambuszkosárban futárokkal vitettek, miközben állandóan rázni kellett és újra meg újra feltölteni vízzel a tartályukat.

A nagykereskedők elsősorban a fővárosokat látták el, de létezett a helyi vásárok hálózata is, melyeket minden tíz, de gyakran hat- vagy háromnaponként tartottak. Itt csupán cserekereskedelem járt, bár a nagyobb városok szélén boltok is akadtak és vendégfogadók az utazó kalmároknak, házalóknak. Így a legelmaradottabb, legeldugottabb vidékek is hozzájuthattak néhány városi csemegéhez.

A fővárosban a piacok bonyolították le a legnagyobb forgalmat. Hajnaltól késő éjszakáig nyitva álltak, és Marco Polo elragadtatással számol be Hangcsou tíz fő és (egy kínai szerző szerint) négyszáztizennégy kis piacán látható bőségről: az iramszarvastól a kappanig mérhetetlen mennyiségű húsáru - „egy velencei kis ezüstért egy pár libát és két pár kacsát adtak” -, számtalanféle zöldség, gyümölcs - „különösen az óriás fehér és illatos körték, melynek darabja tíz fontot nyomott” - ; aki pedig „a piacra vitt halak hatalmas tömegét megpillantaná, azt hinné, hogy ennyit soha el sem lehet adni; és mégis néhány óra alatt az egész készlet elfogy, mert igen nagy azon lakók száma, akik hozzászoktak a fényűző élethez. Valóban nemegyszer kerül ugyanazon étkezés során hús és hal terítékre.” (*Marco Polo utazásai*, Hungária Könyvkiadó, 1950. 167. 1. Vajda Endre fordítása.)

A legtöbb nagy piac Kajfengben és Hangcsouban egyaránt egy-egy termékre szorítkozott. Hangcsouban a gabonapiac az északi kapun kívülre esett, a Fekete Hídfő környékére. Két sertéspiac volt: a déli az Árvízváró Kapunál, az északi a Leszúrt Disznó utcában. Külön piacot tartottak a főzelékféléknek, a gyógyfüveknek, az egyéb húsoknak, a friss és a tartósított halnak, a ráknak, a gyümölcsnek. A narancsot a piaci utcák mögött árusították, külön részen. Némely korabeli élelmicikk-lista valóban felülmúlja képzeletünket és szótárainkat, például nem tudjuk azonosítani mind a tizenhét felsorolt babot és a harmincféle leveles zöldséget. És ekkor még nem beszéltünk a számtalan mészárszékről. Kajfengben egy-egy húsboltban három-öt mészáros állt készenlétben a tökénel, és a vevő kívánságára darabolta, szeletelte, apróra vagdalta vagy a bárd fokával kiverte a húsokat. Hangcsouban minden mészárszék naponta legalább tíz fél sertést akaszt ki. A téli hónapokban azonban ennek többszörösét mérik ki. De más húsok is kaphatók: marha, ló, szamár, szarvas, nyúl és rengeteg szárnyas. A húst, mint ma is, zsineggel kötötték át, úgy vitték haza, a halat, gyümölcsöt pedig lótuszlevélbe csomagolták.

A konfuciánusok nagy bánatára a kereskedők, kalmárok, boltosok, házalók, alkuszok, vásárolók és hasonlók kétes foglalkozásuk igencsak megszaporodtak: Csen Sun-jü írja: „hajdanán a közembereknek csak négy osztályuk volt, egyikük a paraszt, manapság nyolc van, nevezetesen: írástudók, parasztok, kézművesek, kereskedők, taoisták, buddhisták, katonák és csavargók, s most ezek egyike a paraszt... Egyre több kézműves és kereskedő nyomorgatja a parasztokat, és sose fáradnak bele rászedésükbe.” Egyre szélesebb rétegek engedhették meg maguknak, hogy jól egyenek, no és persze fényűzően építkezzenek, öltözködjének. Számos kormányrendelet intézkedik a luxus kirívó megnyilvánulásai ellen. A kínai mezőgazdaság a népesség jó részét a létminimumon felül is el tudta látni étellel-itallal, így a hagyományos konyhában rejlő lehetőségek, egykoron a császári és néhány arisztokrata család privilégiuma, elérhetővé váltak, ha nem is a legszegényebb néptömegek, de ahhoz egy elég széles réteg számára, amely képes volt már fenntartani egy - vendéglőkkel, szállítókkal, hivatásos szakácsokkal teljes - jól fejlett élelmiszerkereskedelmet.

A tehetősebbek természetesen drágább és választékosabb élelmiszerekhez jutottak, mint a szegények, ha nem is szükségszerűen nagyobb mennyiségben. A szegény elsősorban kölest,

esetleg csampai rizst evett, a gazdag megengedhette magának a kíváncsibb „hivatalos” rizst, amit azért becéztek így, mert csak ezt fogadták el adó fejében. A szegény az olcsóbb *fan* ette, és kevesebb, rosszabb minőségű *cajt*, de a főzési mód alapján véve azonos volt. Vérből készült levest például ettek olcsóbb kifőzésekben és császári bankettekben is. Vu Ce-mu felsorolja, „ami nélkül egy napig sem lehetnek el az emberek: tűzifa, rizs, olaj, só, szójaszós, ecet és tea. Akik módosabbak, azok pedig *hszia-fan* (azaz, ami a *fan* után lesegíti a rizst) és leves (mindkettő valószínűleg zöldségből) nélkül. Legyenek bár a legszegényebbek, ez mindig így van.” Ezt a „hét szükségességet” - ahogy később nevezték Vu jegyzékét - egészítette ki a tartósított hal - különösen nagy mennyiség fogyott Hangcsouban -, a szárazföld belsejében, Kajfengben pedig a belsőség, főleg a sertés. Marco Polo beszél „vágóhidakról, ahol a nagy állatokat vágják, mint a borjúkat, üröket, kecskéket, bárányokat, melyeknek húsát a gazdagok, rangosak eszik.” (I. m. 167. 1.) Az alacsony sorú többiek viszont - a híradások szerint - a legcsekélyebb undor nélkül megeszik a tisztátalan húsok minden fajtáját. Jang Fang írja, hogy „a hivatalnokok fiai és unokái nem hajlandók főzelékfélét enni, a zöldséget és a levest közönséges ételnek tekintik; a babot, a búzát és a kölest szűkösen és ízetlennek találják, kapzsi étvágyuknak csak a fényezett rizs és a legfinomabb pecsenye felel meg”. Gazdag és szegény egyaránt fogyasztott sertést, bárányt és kecskegidát, csak az előbbi kapja a jobb részeket belőle. Kiegészítésként ettek még lóhúst, marhát, nyulat és vadhúst, főleg szarvast és fácánt vagy egyéb vad szárnyast. A tehetős és kíváncsi városlakók olyan különlegességeket is kipróbáltak, mint a bagoly, a szarka vagy a vadmacska. Amint várható, a ritkább húsokat néha hamisították, az őzgerincet például szamárgerincel. A legritkább ínycsalatokat, mint a teve púpja, a császári asztalra kerültek.

A bárány, az ürühús és a gödölye (egy szóval nevezik mind a hármat) meglepően gyakori. Nem annyira, mint a sertés - ha általában húsról beszélnek a kínaiak, az mindig sertést jelent -, de a költészetben is találkozunk juhnyájjal, akkor még megszokott látvány lehetett a mezőn. Nagy csemegének számított a bárány és a gödölye feje.

„Az emberhússal szemben talán nem éreznek oly heves undort, mint Nyugaton. Egy útleírás szerzője, sajnálkozva bár, de megemlíti, hogy az Észak-Kínából származó jövevények - Észak-Kínában a XII. század elején a háborúk és az éhínségek következtében eléggé elterjedt a kannibalizmus - Hangcsouban létesített éttermeikben emberhúst szolgáltak fel. Az asszonyok, öregemberek, fiatal lányok vagy gyermekek húsából készült ételek mindegyikének más neve volt, de a fogásokat birkahús gyanánt tálták, mivel a kínaiak az emberhúst körülírással 'kétlábú birka húsának' nevezték.” (Gernet i. m. 146. 1.) A *Vízparti történet*ben pedig, amely egy Szung-dinasztia-kori lázadást elevenít fel, „ökröcskének”:

- Gyorsan fiacskáim, járjon a kezetek! Vegyétek már ki az ökröcske szívét, máját, s készítsetek nekünk három csésze jó savanyú, csípős korhelylevest!

Az egyik betyár vizet hozott nagy medencében, egy másik feltúrta köntöse ujját, és villogó mészároskést ragadott kezébe. A vizet hozó merített a vízből két markával, s locsolni kezdte vele Jókorjött Eső szíve gödrét. Az ember szíve ugyanis életében telve van meleg vérral, s ha azt hideg vízzel szétoszlatják, s úgy veszik ki a szívet meg a májat, akkor a legjobb ízű. (Si Naj-an: *Vízparti történet*, Európa, 1977. II. k. 43-44. 1. Csongor Barnabás fordítása.)

A korabeli kínai feljegyzések a szegénynegyedek falatozóiról megegyeznek Marco Polo megfigyeléseivel abban, hogy a vágóállatoknak szinte minden porcikáját felhasználták; Kajfengben sűrű leves dívott, vérleves, lisztleves és szívből, veséből, tüdőből készült fogások. Hangcsouban is szolgáltak legtöbbször, no meg sokféle - gyakran töltött - fánkkal, gombóccal. Rekonstruálhatjuk, hogyan főzhetett a köznép otthon a családban, ha megvizsgáljuk az akkori főzőedényeket és az olcsó vendéglőkben szokásos főzési eljárásokat. Hangcsou egykorú le-

írásában szerepelt például, hol lehetett *vokot* és *tiaot* (a palacsintasütőhöz hasonló serpenyőt) javíttatni, hol faszénüstöt, mérőkanalat, merőkanalat, evőpalcát, ivó- és evőcsészét, főzőedényeket és gőzölő kosarat vásárolni. Ezek a konyhai felszerelések a mai napig használatosak Kínában. A vendéglőkben és az utcai árusoknál kapható, bő olajban sült harapnivalókra való gyakori utalások azt jelzik, hogy e sütésmód már akkor általános volt.

Az emberek északon is, délen is rendszerint naponta háromszor étkeztek. A vacsora volt a legbőségesebb, több fogásból állt. A vendéglők, mint a piacok, késő éjszakáig nyitva tartottak, hiszen a fővárosiak késő éjszakáig intézték köz- és magánügyeiket. Meng Juan-lao szerint a kajfengi „éjszakai piac” a harmadik őráratkor zárt be (reggel 3-5 között) és az ötödiknél (9-7 között) már újra kinyitott, „még a téli hónapokban is, bár nagy volt a szél, a hó és az eső, akkor is állt az éjszakai piac”.

Ha a fennmaradt Szung-korabeli zsánerképeket vizsgáljuk, bár elő-előfordul, hogy még a földön étkeznek alacsony, tálcányi asztalkákról, a képek többségének tanúsága szerint áttértek a szék és a magas asztal használatára, amit most már többen körbeülnek. A vendégfogadókban nagy, szögletes asztal mellett padokon foglaltak helyet; ebben nincs különbség az út menti teaházak és az előkelő éttermek között.

A gazdagok porcelán csészékből ettek, minden fogást másikból, evőpalcával vagy kanállal. Mindez - evőpálca, kanál, boros- és evőcsésze, tálaló edény - néha fémből is készült, a leg-gazdagabbak házában és a legelőkelőbb éttermekben ezüstből.

Halat a társadalom minden rétege bőségesen fogyasztott, minden évszakban mást. Marco Polo megjegyzi, hogy Hangcsouban „az óceánból naponta nagy tömegű hal érkezik, melyeket 25 mérföldön keresztül a folyón hoznak; továbbá a tavakból is rengeteget halásznak, ami a halászok feladata, akiknek nincs is egyéb munkájuk... mivel pedig a város szennyvize a tóba folyik, a halak rendkívül zsírosak és ízletesek.” (I. m. 167. 1.) Úgy tetszik, az édesvízi halakat jobban kedvelték a tengerieknél, mert ha nemcsak általában van szó halról, gyakrabban fordul elő édesvízi hal neve a leírásokban. A rengetegféle tengeri kagyló, csiga és rákféle (tarisznyarak, remeterák, garnélarák stb.) nagy becsnek örvendett. A modern kínai konyha nagy nyencsége, a cápauszony ez időben vált népszerűvé.

A leveles és gyökérzöldségek számtalan fajtáját használták, első helyen persze a kínai kelt és a mustár zöldjét, de hagymaféléket is, spenótot, a tarló- és karórépák sok fajtáját, uborkát, hegyi füveket, mint a nálunk is ismert nyúlárnyékot. A gazdag házak versengtek egymással, melyikük kapja az évad legelső padlizsánját. Leszedték a dinnye és sok más növény hajtáscsúcsait is, lisztbe forgatták és kisütötték. Gyümölcsöt sokkal többet és többfélét fogyasztottak, mint manapság. Már említettük Marco Polo óriás körtéjét, ami valószínűleg a mai hókörtének felel meg. De utalnak más körtékre is, például homoki körtére, ülő főnix körtére stb. A fehér és a sárga őszibarack sok fajtája, szilva, galagonya, arbutusz, kajszibarack, ringlók, gránátalma, hogy csak a leggyakoribbakat soroljuk. Talán csak egy gyümölcsben nem szárnyaltak túl bennünket - ez az alma. Mindössze egy fajtájáról tesznek említést.

A gyümölcsök változatos eltevésében is jeleskedtek. Az utcai árusok állandó portékája volt a kandírozott és a mézes gyümölcs. Legtöbbjét aszalták is, például a távoli délről szállított banánt. De olyan messziről is hoztak romlékony gyümölcsöt, mint Vietnam, vagy kajszibarackot Szecsuanból. A régebben újdonságszámba menő narancsot, mandarint ekkortájt már bőségben árusították. Narancshéjat hatalmas mennyiségben szárítottak, az éttermek számos fogásában szerepelt ízesítőként.

A tea, elterjedtsége ellenére, a legelőkelőbb italnak számított. Zömében a szecsuan és a fucsieni ültetvények - de kisebb részben más vidékek is - adták a teák változatos, összehasonlításra és

ízlelésre ingerlő fajtáit. Az írástudók körében nagy tiszteletnek örvendtek a teaszakértők, mint az okoskodó és mesterkelt Ou-jang Hszin, aki még a megfelelő teavíz lelőhelyeinek is külön tanulmányt szentelt.

Marco Polo említi, hogy a rizsbort, amit különféle fűszerekkel ízesítettek, „jobb inni, mint bármely szőlőből készült bort és kívánni sem lehet jobbat”. (Vö. i. m. 113. 1.) A szőlőből erjesztett bor a Tang-korban még csak a császárok asztalára került, csak az ő kertjeikben műveltek szőlőtőkét. A Szung-korra már a gazdagabb polgárok is megengedhették volna maguknak ezt a luxust, de nemigen éltek vele, „megszokták a rizsbor fűszeres ízét” (Vö. i. m. 167. 1.) A szeszfőzés első kézikönyve 1117-től datálódik, de az égetett szesz italokra oly kevés az utalás, hogy fogyasztása nem lehetett túl széles körű.

„A lakomákon rendszerint annyi kis csészényi szesz ital isznak, ahány fogást tálalnak. A Tang-kor óta változott a szokás, abban az időben ugyanis csak étkezés után ittak, és a vendég csupán akkor emelte fel ivócsészéjét, ha rákerült az ivás sora. A szesz italokat mindig langyosan fogyasztják, az emberi test hőmérsékletével azonos hőfokon. A palackokat felszolgálás előtt meleg vízzel megtöltött tálakban langyosítják meg.” (Gernet i. m. 150.1.)

Továbbra is fogyasztottak erjesztett kancatejet, kumiszt, melyet a későbbiekben barbároknak való italnak tekintettek. Elterjedtségére jellemző, hogy a császárnak külön hivatala volt a termeltetésére, vendéglők szakosodtak felszolgálására, és a bankettek étlapjain sokszor szerepel. Érdekes módon egy akkori enciklopédia, amely a dolgok eredetével foglalkozik, csak annyit mond, hogy a kumisz ősidők óta ismert ital, és nem említi barbár vagy idegen voltát.

Élelmiszerben, italban volt tehát választék. De ki főzött? Vu Ce-mu azt mondja, hogy a főzés, mint az éneklés, táncolás és a varrás, nőnek való foglalatosság. Néha olvasunk hivatalnokfeleségekről, akik főznek a férjükre, és gazdag házakról, ahol női főszakácsot alkalmaznak. Ennek ellenére Kajfengben és Hangcsouban a szakácsok szokásos megszólításából úgy látszik, hogy többségük mégis az erősebb nemhez tartozott. A szakácsok jó része alacsony származású volt, talán komolyan vették Konfuciusz tanácsát akkoriban, hogy nemes ember ne menjen a konyhába. Tudjuk, hogy a leggazdagabbaknak, mint az Északi Szung-dinasztia főminiszterének, Caj Csingnek több száz főnyi konyhaszemélyzete volt.

De bármennyire jól főztek is a gazdag házaknál, a legjobb konyhát kétségkívül az éttermekben vezették. Még a császári palotából is rendelték egy-egy specialitást az arról híres vendégfogadóból. Hsziao-cung császárról feljegyezték, hogy látogatta a piacnegyedeket és élvezte az ott kapható csemegéket. Több hivatal intézte a császári udvar ellátását, mely korábban - legalábbis részben - a terményben fizetett adókból történt. Az Udvar a Szung-kor mindkét fővárosában a belső palota egyik kapuja előtt külön piac szolgált, ahol - mint följegyezték - minden csodálatos zamatú, az évad legszebbje és kivételesen finom. A különféle intézmények a szállító hivatalhoz nyújtották be igényüket, amely beszerezte és a császári konyhába vitette az árut. A konyhában mindent őriztek, idegen oda be nem juthatott. A Déli Szung-dinasztia idején egy feljegyzés szerint 1069 szakácsot és kuktát alkalmaztak, akik annyi fogást főztek, hogy negyven nagy dobozban kellett az étkező csarnokba hordani. Külön császári gabona-, bor-, ecet- és olaj- stb. raktárakat tartottak fenn. Az ételek többsége természetesen nem a császár személyes fogyasztására készült, hanem annak demonstrálására, hogy minden anyagi jóval rendelkezhet az ég alatt.

Az éttermek, vendégfogadók, falatozók hozzátartoztak a városlakók mindennapi életéhez. Nemcsak az éves miatt, a legtöbbje egyben ivó és bordélyház is volt. A fogadókban annyi örömlány nyüzsgött - írja Marco Polo -, „hogymeg sem merem mondani”. A vendégek gátlás-

talán átadták magukat az érzéki élvezeteknek, és elfeledték egy-két órára, néha egy-két napra a kötelességet, a szertartásosságot.

A nagy éttermeket, a hetvenkét *cseng-tient* („első osztályú bolt”) Kajfengben és a teaházakat Hangcsou császári főútján magán udvarházak mintájára építették, vagy éppenséggel leköszönt hivatalnokok otthonából alakították át: bejárat, előudvar, majd a főcsarnok, van, hogy száztíz külön szobával a vendégek fogadására. Aki belépett, mondjuk, a kajfengi Emberi Harmónia Üzletébe, annak „nem számított többé se szél, se eső, se fagy, se kánikula, a nappal egybefolyt az éjszakával...” - írja Meng Juan-lao. A bejáratokat zászlók és girlandok ékesítették, az udvaron és a folyosókon mindenhol lámpások égtek. Némely borívó csarnok egy-kétemeletes volt, amit cégére az „egy hegy” vagy a „két hegy” írásjegyekkel hirdetett, de ha a „hegy” magában állt, azt jelentette, hogy a felszolgált bor igencsak erős. A jó falatok mellett híres festők képeivel, vagyonokat érő törpe cserepes díszfákkal, ezüst és porcelán étkészletekkel csalogatták a vendéget. Egy Déli Szung-dinasztiabeli forrás kétszázharmincegy híres vendéglői fogást sorol fel, egy másik, az Északi Szungból ötvenegy tálat. „A százízű” levestől a tejes báránvig, a hagymás nyúltól a pirított kagylóig elképesztő volt a választék. Meng leírja, hogy a konyhából rendelhető fogások mellett árusok jártak körbe tálcákkal, készített és édességet kínálva. Az örömlányok is ajánlgatták szolgálataikat, no meg a „bátyusnak” becézett sihederek is azoknak, akik a fiatal fiúkat kedvelték. Tornyozott frizurás, „forró aljának” csúfolt nőcskék tukmálták az ételt, italt, míg mások a lerészegedett zöldfülüket tarhálták. A csarnok előtt közönséges utcalányok tolongtak, és addig nem hagyták abba a dalolását, kornyikálást, míg pénzt nem szórtak neki. Gyógyfűárusok kéretlenül gyömöszölték szereiket a vendégek ruhaujjába, aztán igyekeztek behajtani az árát. Ebből a földszinti tumultusból csak az emeltre kerülve lehetett megszabadulni, de oda nem engedtek akárkit, hátha nem fogyaszt eleget. „A kajfengi emberek - írja Meng - duhajok és pazarlók. Ordítózza rendelnek, még hozzá százával: az egyik főttet, a másik hűtöttet, az egyik forró, a másik készet, az egyik nyersét, a másik ínycsészt, s megint másik a kövérjét. A kiszolgáló megismétli a rendeléseket, elraktározza a fejében, hogyha eljut végre a konyhába, újra el tudja mondani, ezért gongfejűnek vagy szólító embernek nevezik. Egy pillanat, és a pincér máris jön vissza, bal kezében három tállal, a jobb karján pedig kéztől vállig húsz evőcsésze dupla sorban, és mindenkinek azt adja, amit kért, hiba és kihagyás nélkül. Ha tévedne, a vendégek csak szólnak a főnöknek, aki leszidná és sértegetné, sőt szigorúbb büntetésként meg is kurtítaná a keresetét.” Az alacsonyabb kategóriájú éttermekben csak egy-egy ételre vagy főzési stílusra specializálódtak. Jegelt fogásokra, kumisra, halra vagy buddhista módra elkészített, hústalan „templomi eledelre”.

A tészta-kifőzdekben rendszerint kétkezi munkások étkeztek. Bort sem mértek, és húsos vagy zöldséges metélt tésztát adtak. A leves-kifőzdekét a cégérként kiakasztott lopótókról lehetett felismerni. Sietős és kis pénzü vendégek látogatták ezeket a gyakran csak ideiglenesen felállított szalmatetős bódékat. Afféle lángossütők is szép számmal akadtak, ahol kétféle *ping*-süteményt árultak, olajos *pinget* és *hu-pinget*. (Ez utóbbit az északi nomádokról nevezték el, akiktől elkészítési módját tanulták.) Fajtái között szerepelt gőzölt, cukros, töltött vagy a mi fánkunkhoz hasonló *ping*. Egy-egy ilyen sütődében négy-öt ember dagasztotta a tésztát, legyezte a faszénüstöket. Voltak még *man-tou*-gőzben párolt kandírozott gyümölcs- és édességárusok. Egyes harapnivalókat manufaktúrák állították elő a kisebb boltok, mozgó árusok és házalók részére: gombócot, sült libát, kacsát, sertésből, bárányból lacipecsenyét, mézes jujubát, töltött tündőt és zöldbalevest.

Az utcai árusok kiáltozása hajnaltól késő éjszakáig hallatszott. Reggel a falatoznivalók mellé teát és arcmosáshoz vizet is hordtak, késő éjszaka pedig melengető, párolt és gyömbérből csípős ennivalót kínáltak. Bár ételeik nem voltak olyan kifinomultak, mint az éttermiek, nem is kerültek annyiba, és a városlakók cseppet sem tétováztak, hogy megkóstolják-e.

Aki Hangcsouban elég gazdag volt, bankettjeit megrendeztethette az ún. „tea- és borkonyhák-
kal”. Ezek az „irodák” termet foglaltak, gondoskodtak enni-innivalóról, felszolgálóról, asztal-
neműről, sőt szükség esetén a megfelelő illemszokásokat is betanították. Egyes irodák még
kenderruhát is kölcsönöztek a gyászszertartáshoz. Ha valaki bárkát bérelt egy kiránduláshoz a
Nyugati-tavon, minden vendég étkeztetéséről a hajótulajdonos intézkedett. Ünnepeken nem
is volt könnyű sétahajóhoz jutni, hiszen saját bárkával csak a legtehetősebbek rendelkeztek.

A menyegző és a szülés különleges, gyakran szimbolikus ételek fogyasztását követelte. A
vőlegény családja például „olajjal vegyülő mézes” nevű süteményt kapott ajándékba, két
különböző elem egybekelését jelképezve. A barátok szülés előtt érett kalászt és „fájdalomban
osztózás” nevű *man-tout* küldtek a várandós asszonynak. Az újszülött első fürdetésének szer-
tartásán gyümölcsöt, fokhagymát dobtak a fürdővizébe, és „amint a jujubákat (kínaiul *cao-ce*)
a kádba szórták - írja Meng Juan-lao -, a fiatalasszonyok versengtek egymással, melyikük
halássza ki, hogy korán fiúgyermeket (kínaiul szintén *cao-ce*) szüljön”.

A kortársak három regionális főzésmódot különböztettek meg: az északit, a délit és a szecsua-
nit. Ehhez azóta legalább egy negyedik is járult, a kantoni. De Kuangtung vidéke a Szung-
időkben még elmaradott volt, és nyilván nem alakultak ki szakácsművészetének egyéni ízei. A
három stílus jellege többé-kevésbé megfelelt a mainak. Az északi alig fűszeres, sok a bárány
és a télire eltett étel, a főtáplálék a búza és a köles, amit metélt tésztávé, derelyévé, gombóccá,
lepénnyé, pogácsává, fánkka, süteménnyé dolgoztak fel. Az egyik forrás azt is állítja, hogy az
északiak szeretik a savanyúságot. A déli konyha tája inkább a Jangce deltáját jelentette, mint a
messzebbi délt. A rizsen alapult. Fűszeresebb volt az északínál, sok sertést és halat ettek. Úgy
tartották - a *Liang fang* (Jó receptek) című munka szerint -, hogy a déliek, ha disznóhúst és
halat esznek, egészségesek lesznek tőle; az északiak, ha disznóhúst és halat esznek, belebeteg-
szenek... A szecsuaeni konyhát szintén a rizs és már akkoriban is az erős, csípős ízek jelle-
mezték. És persze itt terült el a tea és a gyógyfüvek hazája.

Egyes vidékek néha csúfolódtak mások szokásain, de az írástudók többsége szívesen kipróbált
minden újat és szokatlant. „Fücsien és Csöcsiang népei megeszik a békát, az északiak ki-
nevetik a délkeletieket ezért. A császári ház egyik rokona Csöcsiangban állomásozott. Meg-
száríttatta a békacombokat és rászedte a nemzetségbelieket, mondván, hogy eltett fürjhús.
Miután megették, megmondta nekik az igazat. Ezek után a délkeletiek ócsárlása alábbhagyott
kissé.” (Csu Jü: *Ping-csou ko-tan*.) A tolerancia azonban csak a kínai konyhára vonatkozott,
az idegenek főztjét gyakran tartották visszataszítónak és egészségtelennek. „A távoli délen
kígyót esznek. Amidőn Szu Si (ismertebb nevén Szu Tung-po) felesége, Csao-jün elkísérte
férjét hajcsoui száműzetésébe, egy kiszolgált katonától vásárolt élelmet. Azt gondolván, hogy
friss tengeri hal, megkérdezte, hogy hívják. Amikor megtudta, hogy kígyó, elhányta magát.
Ezután hónapokig beteg volt, végül meg is halt.” (Csu Jü i. m.) A hajdani bennszülöttek
„megeszik a legyet, a szúnyogot, a földigilisztát. Összefogdossák és a bambusznád egy
darabjába töltik és gőzben megfőzik. Aztán széthasítják a bambuszt, és kieszik belőle”. A déli
fanok megeszik a rothasztott halat és a pénzmaszarvas mézben eltett agyvelejét.

Ám ahogy a regionális konyhák elkerültek szülőföldjükről, összekapcsolódtak a birodalom
más tájainak módszereivel. Átvettek és átadtak egy-egy új nyersanyagot, ízesítési fogást,
főzési eljárást. Hangcsouban nem lehetett többé „népművészet” a konyha, a szakács tudatosan
választott a lehetséges hozzávalók közül, és maga döntötte el, hogyan főzze meg; vagyis el-
szakadt vagy meglazult a hagyomány szála, mely egy-egy helyi népesség étkezési szokásaihoz
és az ott kapható terményekhez fűződött. Még inkább vonatkozott ez a fogadó vendégeire. A
sok vidéket bejárt hivatalnokok sok ételt kipróbáltak, megkedveltek, és a fővárosban sem

voltak hajlandók lemondani róluk. Ha egy bizonyos fogás nem volt kapható saját konyhájából, a vendéglős képes volt elküldeni érte egy másikba, csakhogy minden vendégét kiszolgálhassa.

Az étrend és a hagyományos orvoslás összemosódott. A Sen Kuának és Szu Sinek tulajdonított Szung-kori munka címe, *Liang-fang*, „Jó receptek”, ahogy magyarul, úgy kínaiul is kétértelmű: ételek-gyógyszerek elkészítési módját vegyesen tartalmazza. Vajon milyennek tartották az egészséges étrendet? Mindenekelőtt semmit sem szabad túlzásba vinni - mondták. Számos táplálékot mérgezőnek vélték, de kis mennyiségben fogyaszthatónak. Kerülték a nem ott és akkor, abban az égőben és abban az évszakban termő zöldség-gyümölcsöt. (A meleg-házi és importált friss áruk, valamint mélyhűtés hiányában ezt nem is lehetett olyan nehéz betartani.) Bár ez a szabály inkább az idény jellegű fogásokra vonatkozott. Ami nyáron kelleme-sen hűsítő étel, az a téli hidegben károsnak bizonyulhatott. Egyszerű, friss és könnyű ételeket ajánlottak, melyeket az ember maga készít el, hosszadalmas és bonyolult szakácskodás nélkül. Legjobb, ha maga termesztí saját füveit, zöldségét, gyümölcsét. Szu Si szerint nincs szükség ritka, egzotikus veteményekre, ízesítőkre az egészséges táplálkozáshoz. „A legolcsóbb és leghasznosabb orvosság a szerbtövis [így hívják magyarul]. Vannak gyógyfüvek, melyek hiába olcsók, nem teremnek mindenütt. De a szerbtövis megnő akármilyen talajon. Virágja, levele, gyökere és termése egyaránt ehető. Fogyasztható mint zöldség, ugyanakkor megvéd a betegségektől, anélkül, hogy mérgezne. Frissen vagy porban, vagy labdacspan, minden formában jó. Hosszabb ideig való szedésétől megerősödnek a csontok és duzzadnak a velőtől.” A Szung-kori írástudók elvágódtak a hivatalnokélet pazar lakomái mellől a romlatlan hegyi falvakba, azok egyszerű ételeit tartották egészségesnek. Ebben volt is némi igazság (bár egy hivatalát vesztett, visszavonult vagy száműzött réteg részéről, mely erényt csinált a szükség-ből, és alig étkezett bőségesebben a parasztnál, jó adag önigazolás is). Szu Si írja *Tung-po keng can* című esszéjében: „Tung-po zöldséglevesében nincs se hal, sem hús, sem az őt ízesítő, mégis természetesen édes. Receptje a következő: gyűjtött kelkáposztát, karórépát, vad jégcsapretket, pásztortáskát, és alaposan kidörzsölte belőlük a keserű levet. Egy kis olajjal befuttatta a főzőüstöt, aztán beletette a zöldséget, feleresztette vízzel és szórt bele egy kevés rizst meg friss gyömbérgyökeret.” Fejlett civilizációra valló jelenség, hogy ezek a fővárosi hivatalnokok, míg fényűző éttermekben vacsoráztak, addig arról álmodoztak, hogy majd maguk főzik a levesüket, sőt még a füveket is ők maguk szedik hozzá. Szerintük a „természetes” (*ce-zsan*) és egészséges étrend mindenekelőtt az erdőn-mezőn gyűjtött ehető levelekből, gyökerekből, gombákból kellett hogy álljon; ehhez jött a közönséges, azaz általánosan kapható főznivaló, ami más volt északon, mint délen. Végül semmi mesterkéltég, a lehető legegyszerűbb eljárással kell kihozni, nem pedig elkendőzni a nyersanyagok sajátos ízeit. „Arany edényt nem szabad használni - olvassuk például a Jó receptekben -, mert elvágja a fanyar ízeket, és teljesen elvész az étel alaptermészete.” Elítélték a telhetetlenséget és a mohóságot, de ugyanakkor a nemtörődömséget is. Vang An-si, a későbbi nagy reformer államférfi, fiatal korában, mint ígéretes hivatalnok, részt vehetett Zsen-cung császár fogadásán. A programhoz tartozott egy kerti séta és a halak etetése, de Vang szórakozottan megeszegette haleledel adagját. A császárra ez igen rossz benyomást tett, és ő sohasem emelte Vangot magas pozícióba, arra való hivatkozással, hogy csak az eszik haleledelt, aki feltűnési viselkedésben szenved.

Bár a Szung-korból több száz - éttermekben és banketteken tálalt - fogás nevét ismerjük, receptünk csak olyan ételekről maradt fenn, mint Szu Si idézett leve-se. Az akadémikus esszék írói nem a vendégfogadók és paloták konyháján keresték a témát, a szakácsok pedig képtelenek lettek volna írásba foglalni művészetüket. Az írástudók elragadtatott dicshimnuszokat zengtek az egyszerű parasztételekről, miközben névtelen szakácsaik gondoskodtak arról, hogy átadhassák magukat a legrafináltabb gasztronómiai élvezeteknek. S bár a nagyvárosi éttermek

meg se rezzentek dörgedelmeikről, a tudós-hivatalnokok kiegyensúlyozott étrendre, mindennapi hozzávalókra, egyszerű ételekre, mértékletességre buzdító elmélkedései megadták az alapot a későbbi kínai konyhának a bőség és egyszerűség, a kifinomultság és szigorúság közti állandó viaskodáshoz, mely azóta is jellemzője.

MONGOL URALOM: A JÜAN-DINASZTIA [1280-1368]

A XIII. század elején Kína összlakossága elérte a 150 milliót, ám a XIV. század végére 100 millióra esett vissza, és csak a Ming-dinasztia végén, a XVII. század közepén közelített ismét a 150 millióhoz. A hanyatlás a mongol hódítás korára esik. A Jüan-dinasztia uralmát évtizedes háborúk vezették be és évtizedes felkelések döntötték meg, de a közbenső fél évszázad alatt is viseltek szárazföldi és tengeri hadjáratokat. Bár az ország déli felét nem dúlták fel úgy, mint az északit, az életszínvonal sem csökkent annyira - ott is a városokban kerestek megélhetést a tönkrement kínai parasztok tömegei. (Vö. Ho Ping-ti: *Studies on the Population of China, 1368-1953*. Cambridge, Mass., Harvard Univ. Press, 1959. 22. és 264. 1. Dwight Perkins: *Agricultural Development in China*. Chicago, Aldine, 1969. 192-209. 1.)

A mongolok megtartották saját szokásaikat, de a kínaiaknak is meghagyták társadalmi rendjüket, csak az állami hivatalokba nevezték ki idegeneket, és a városokban állomásoztatták helyőrségeiket.

Konyhájukon is úgy főztek, mintha még mindig a sztyeppén éltek volna, nem vették figyelembe a kínaiak kínálta új ízeket. Ilyen konok elzárkózással kínai konyhától csak a XIX. században találkozunk újra a nyugati gyarmati tisztviselők, kereskedők és misszionáriusok részéről.

A mongolok szertartásait is saját sámánjuk vezette le mongol nyelven: kancatejjel hintette be az oltárt, kumiszt (*ma zsu, ma tung*), szárított húst ajánlott fel, lóáldozatot mutatott be.

A mongol konyha alapanyagai a kancatej, a ló- vagy tehénvaj és a birkahús voltak. A kínaiak mindezeket már ismerték, de például vajat (*lo szu, szu ju*) csak drága süteményekhez, édes-ségekhöz használtak. Inkább az elkészítés módját, az arányok eltolódását furcsállták a mongoloknál. Egy kínai megfigyelő leírja, hogy a mongolok „közönséges étkezéseik alkalmával is nagy gonddal vágják, szeletelik a húsokat. A tör, amit a derekukon viselnek, a legfinomabb acélból való, többet ér az aranyból; valóban igen éles. Minden rangos ember visel ilyet”. Mi sem lehetett távolabb a kínai étkezéstől, mint a saját késével „dolgozó” vendég.

Főételük, az egészben főtt birka elkészítéséhez persze megfelelően nagy edények kellettek. Rendelkeztek is ilyenekkel, hiszen egy anekdota szerint az anyacsászárnőt 1339-ben forró levessel teli üstbe lökve gyilkolták meg.

Egy kínai írástudó, Tao Cung-ji dicsérettel adózott az utolsó mongol császár takarékoságának: „ebben a dinasztiában szokás volt a császári asztal számára mindennap öt birkát készíteni, de mióta jelenlegi császáruk trónra lépett, naponta eggyel csökkentette számukat. Egy év távlatában ez jelentős megtakarítás.”

A nagy császári bankettek nem-hivatalosan „kumiszünnepek” titulálták, nem véletlenül. Három napig vagy még tovább tartottak, felvonulással, versenyekkel, lovas bemutatókkal és vég nélküli ivászzal. Nem hiába, több mongol császárról jegyezték fel, hogy halálra itta magát. A legjobb minőségű kumiszon kívül - ami csak érintetlen kancák tejéből készülhetett - természetesen rizs- és szőlőbort is ittak. A XII. században meghonosított gabonacirok (*kaoliang*) a Jüan-dinasztia korában terjedt el Szecsuánból az egész birodalomban. Az első-sorban cirokból főzött égetett szesz (*sao-csiu*) gyártása is a XII-XIII. században kezdődött.

Az egy évszázados mongol uralom alig érintette a kínai civilizációt. A konyhát sem befolyásolta. A kiűzött mongolok azonban, legalábbis azok, akik nem húzódtak vissza ősi sztyeppéi legelőikre, hanem a Nagy Fal mentén Kína közelségében maradtak, utólag mégis felvették hajdani alattvalóik étkezési szokásait.

A MING-DINASZTIA [1368-1644] KORA

A Ming-dinasztia meghozta a Közép-Birodalom lassú felépülését, a békét és a rendet több mint két évszázadra.

Hszie Csao-cse 1592-ben, meglelt férfikorában tette le felsőfokú (*csinsi*) hivatalnoki vizsgáit Pekingben, ekkor járt másodszor a fővárosban, s így számol be tapasztalatairól: „Fiatal koromban, amikor a pekingi piacon jártam, szinte mindenhez nehéz volt hozzájutni. Akadt ugyan csirke, liba, birka és sertés, de halat találni ritkaságszámba ment. Most, húsz évvel később, a hal és a rák olcsóbb, mint a Jangce mellett, s különféle kagylókkal együtt hatalmas halmokban áll vásárszerte. Ez is tanúsítja, hogy a déli életmód terjedőben van északon.”

A földművelés fejlődésén nagyot lendített a lápok, mocsarak lecsapolása; öntözőcsatornák egész hálózatait építették ki, és a szökőárak ellen gátat emeltek Hangcsou és Sanghaj között, hogy megvédjék a termékeny deltavidéket. Hadd idézzünk egy korabeli leírást két fiverről, Tan Hsziaoról és Tan Csaoról, aki a Csöcsiangban levő Tungluban gazdálkodott: „A tavak partján sok mocsaras és elgyomosodott föld volt. A vidék lakosai mindnyájan otthagyták a földeket és halászok lettek. Az elhagyott földek igen nagy kiterjedésűek voltak. Hsziao és Csato úgy találta, hogy az ár elhanyagolható, ezért a vidék lakosai közül több mint százat felfogadott, táplálta őket és a legmélyebben fekvő helyeken tavakat csináltatott velük, a többi földet pedig művelésre alkalmassá tette olymódon, hogy magas töltésekkel vetette körül. Évi jövedelmük háromszor akkora volt, mint a közönséges földek jövedelme. Százzámra voltak tavaik, és mindegyikben halat tenyésztettek. A tavak fölé sáskunyhót építettek cölöpökre, ahol libát és sertést neveltek. A halak ezeknek a trágyáját ették, és így még kövérebbre híztak. A töltéseken mindenféle szilvafa- és őszibarackfa-fajtákat ültettek. A mocsarakban gombaféléket, festéknövényeket és vízililiomokat termesztettek. Több ezer, fallal körülvett területük volt, ahol zöldségféléket termeltek minden évszakban. Mindenféle madarat és rovarot fogtak hálóval és adtak el.” (Mark Elvin: *Fejlődés és stagnálás a kínai történelemben*, Kossuth, 1977, 271. 1. Endreffy Zoltán fordítása.)

A XVI. század végére az Amerikából származó, újonnan telepített növények adtak újabb lökést ennek az agrárforradalomnak. Azt mondhatjuk, Kínában hamarabb felismerték a kukorica, a batáta és a földimogyoró jelentőségét, és korábban kezdték meg kiterjedt termesztését, mint bárhol másutt a világon. A burgonya - ami Európában a XVIII. századtól vált fontos étellemmé - már nem vonzotta annyira a kínaiakat, igaz, hogy tápértéke is kisebb a többinél.

A Ming-korban egyes számítások szerint Kína lakossága jobban táplálkozott, mint bármely más országé a földkerekségen. A kínai parasztot kevésbé adóztatták meg, a társadalom szervezettsége igen magas fokot ért el, nem pusztított a pestis, mint Nyugat-Európában oly sokszor, és a forró víz-, illetve teaivás általános szokása segítette a népegészséget és így a munkaképességet. Bár a társadalom éles tagozódása nyilvánvaló, a jó és változatos étrend nemcsak a legfelsőbb rétegek privilégiuma volt. A rizstermő vidékeken - ahol a lakosság többsége élt - rizst fogyasztott mindenki. Északon csak a tehetősebbek - ott a rizsművelés terjedését inkább a víz hiánya akadályozta, semmint a mérsékelt éghajlat. (Shinoda Osamu szerint Japánban a rizs csak a XVII. században vagy még később vált ilyen általánossá, ott az előkelőbbeknek is főtt tésztával kellett beérniük még ekkor.)

A gabonatermést emberi fogyasztásra szánták, csak igen kis részét fordították takarmányozásra vagy bor készítésére. A Ming-korban gyakorlatilag nem használtak tejterméket. A hús-

fogyasztás alacsony volt, de helyettesítette a szójabab, ami gazdagabb fehérjében, mint a hús, gazdagabb emészthető kalciumban, mint a tej, s olajjal, vitaminokkal is szolgál. Készítettek olajat szezám-, repce- és tarlórépamagból is. A kínai fogásokhoz mindig szükség volt friss zöldségre. Az észak-kínaiak már régóta rendelkeztek fejlett módszerekkel ahhoz, hogy télen is termesszenek főzelékfélét: fagyálló növényeket szelektáltak, meleg trágyával aláágyazták konyhakertjeiket, a hidegtől védték szalmagyékényekkel, melyeket a téli napsütésben felgöngyöltek. Ezekből a kertészetekből a szegények asztalára is jutott friss zöldségféle, nem számított nagy luxusnak. (Az akkori Észak-Európa és -Amerika gazdagjainak is kevesebbel kellett beérniük: savanyú káposzta, kelkáposzta, hagyma, és répafélék, alma, esetleg körte - ezenkívül nemigen volt más zöldség-gyümölcsük tavaszig.)

Húst, mint említettük, valóban keveset fogyasztottak, de sokfélét. A legfontosabb húsféle a sertés volt, talán a megszokás miatt - akárcsak nálunk - a marhát, a birkát kissé kellemetlen faggyúízűnek tartották. A halaknál ugyancsak a tengeri halakat ítélték rossz szagúnak. Tavakban, elárasztott rizsföldeken tenyésztettek pontyot, amúrt, busát, és élve vitték a piacra. Természetesen a tyúkot, a kacsát, a libát is (meg a kígyót). A frissesség szent volt. Az egynapos húsnak, zöldségnek zuhanásszerűen ment le az ára. Rendszeresen fogyasztottak - a Nyugaton is elfogadott vadnyúl, vaddisznó, szarvas, fűrj, fácán és galambfióka mellett - kormoránt, baglyot, gólyát, darvat, pávát, kecskét, szarkát, hollót, hattyút, kutyát, lovat, szamarat, öszvért, tigrist, tevét, medvét, vadkecskét, rókát, farkast, a rágcsálók minden fajtáját, nem beszélve a csigák, a kagylók felsorolhatatlan tömegéről. A változatosságot az is növelte, hogy az állatoknak szinte minden részét felhasználták.

Ha azt vizsgáljuk azonban, történt-e lényeges változás a kínai táplálkozásban az elmúlt korokhoz képest, azt kell mondanunk, hogy nem. A kínai konyha utolsó ezredévének története már tulajdonképpen csak apró kis módosulások sorozata meghatározott keretek között.

Csu Jüan-csannak, a Ming-dinasztia alapítójának első dolga volt, hogy a mongol uralom után helyreállítsa a kínai szertartások és a konyha rendjét. A ming Udvar város volt a városban, előbb Nankingban, majd 1420 után Pekingben, a kiűzött mongolok fővárosában. A császári család és udvartartás étkeztetésére, az áldozati ételek elkészítésére, a nagy állami bankettek rendezésére hivatott személyzet három csoportból állt: konyhaszolgák (*csu-ji*), anyagbeszerző és szervező eunuchok, „palotabeli nők” (*kung-nü*).

A konyhaszolgák - akik nem léphettek be a Tiltott Városba - kb. ötezren dolgoztak a palotához csatlakozó konyhákban, és még vagy ezren (számuk hol több, hol kevesebb a dinasztia uralkodása folyamán) az áldozati ételek konyhájában. Az eunuchok száma a kor végére hetvenezerre gyarapodott a belső palotában, de természetesen csak egy részük kapcsolódott az étkeztetéshez. A szolgálólányok szerepe nem tisztázott teljesen, mindenesetre belőlük is kilencezer cselédeskedett odabent. A Tiltott Várost a császáron és kiskorú fiain kívül tehát kizárólag eunuchok és nők lakták. A császár nevében mindenről eunuchok intézkedtek; többek között ők felügyeltek a főzésre, vitték be az elkészült ételeket és szolgálták fel a császári családnak, de ellenőrizték a külkereskedelmet is, gazdálkodtak a császári birtokokon, kertekben és legelőkön, vezették a császári manufaktúrákat és raktárakat, megszervezték a piaci vásárlást.

Hogy az étel nemcsak az ember táplálására, élvezetére, vallási rítusainak bemutatására, társadalmi rangjának kifejezésére jó, hanem egészségének megőrzésére, illetve betegségei gyógyítására is, arra a kínaiak korán ráébredtek. Az étel - fajtájától, elkészítési módjától és az egyéb hozzávalók kölcsönhatásától, valamint a fogyasztó és az étkezés körülményeitől függően - lehet orvosság vagy méreg. Az idős emberek általában idegenkednek a gyógyszertől, de szeretik a hasukat - tartják a kínaiak -, ezért sokkal jobb bajaikat a megfelelő étellel,

mintsem orvossággal kúrálni; csak akkor használjunk orvosságot, ha a helyes étrend már hatástalannak bizonyult.

Tudományosan is jelentős 1330-ból Hu Sze-huj *Jin-san cseng-jao* - A helyes diéta elvei - című munkája, amely leszögezi, hogy „számos betegség gyógyítható pusztá diétával”. Alapelve az étrend hiányosságainak felderítése és pótlása.

Egy másik mű 1368-tól, Csia Ming *Jin-si hszü-cse* - Tudnivalók az evés-ivásról - című írása inkább a megelőzésre helyezi a hangsúlyt, mint a gyógyításra. Ennek érdekében minden fellelhető írásos anyagot és szájhagyományt összegyűjtött az ételek káros hatásairól. Nyolc fejezetben számol be a negyvenháromféle vízről és tűzről, az ötvenféle gabonáról és hüvelyesről, a nyolcvanhét zöldségről, a hatvanhárom gyümölcsről és magbélről, a harminchárom ízesítőről, a hatvannyolc halról és kagylóról, a harmincnégy szárnyasról és a negyvenhétféle húsról. Nézzünk egy részletet például a szójababról: „Az íze édes; nyersen meleg a jellege, pirítva forróvá válik. Enyhén mérgező. Túlzott fogyasztása gátolja a tüdőt, köptet és köhögést, fájdalmas fekélyt okoz, a testet elnehezíti, az arcot megsárgítja. Nem szabad sertéshússal együtt fogyasztani.”

Csia Ming intéseit persze soha senki sem vette szó szerint Kínában. Az efféle tanítás inkább az ételneműekkel való foglalatosság egy újabb dimenzióját jelentette, s legfeljebb betegség esetén gondoltak alkalmazására.

A vendégfogadókban leginkább kereskedők, tisztségviselő hivatalnokok és vizsgára készülő írástudók szálltak meg, és számuk növekedésének, utazásaik sűrűsödésének köszönhető és *huj-kuanok* alapítása. Ezekben a tájjellegű fogadókban a szülőföldjüktől távoli városokban is hazai ízekkel szolgálták ki saját földijeit a kereskedőket, hivatalnokokat. Egy szucsoui kereskedő a pekingi *Szu-csou haj-kuanban* éppúgy megkapta szucsoui finom térsztalesét és süteményét reggelire, mint odahaza. Nem szabad lebecsülnünk a turizmus kezdeteit sem. Híres helyeket, mint a hangcsoui Nyugati-tó, korábban is látogattak. A Ming-korban a szép tájak gyarapodó látogatóinak már útikalauzokat is írtak.

A vendégfogadónak természetesen megvolt a helybéli törzsközsége, és a korabeli források szerint mindinkább divatba jött az éttermekből rendelt fogások otthoni elköltése is. Az étkezési szokások változását érzékletesen írja le Ku Csi-juan (1565-1628) a Ming-kor vége felé: „Nankingban Csen-tung uralkodása alatt (1436-49), ha vendégfogadást akart rendezni az ember, csak küldött egy kifutó fiút a bankett reggelén minden vendég házába, hogy hívja meg ebédelni. Mihelyt de. 11-ig hat vagy nyolc vendég összegyűlt, egy nyolcszemélyes nagy szögletes asztalhoz ültek. Fő fogást csak négyet adtak fel nagy tálakon, négy kisebb mellékfogással az asztal négy sarkán. Nem volt édes előétel. A bort két nagy boroscsészéből itták, mindenki várt a sorára. Az asztal közepén egy vízzel teli nagy tálban kiöblítették a boroscsészéket, megtöltötték és továbbadták. Ezt hívták ‘csészeöblítésnek’. Mire elmúlt du. egy óra, a vendégek szét is széledtek.

Tízegynéhány év múltán a vendégeket már előző nap értesítették a meghívásról, másnap reggel pedig emlékeztetőt küldtek. A fogásokat ugyanúgy adták fel, de már négy boros csészét használtak, volt, ahol nyolcat. Megint tízegynéhány év múltán már kezdtek meghívó kártyákat küldözhetni... Újabb tízegynéhány év múltán már harmonikászerűen, de háromnál nem többször összehajtott levelet küldtek, öt-hat hüvelyk hosszút és két hüvelyk széleset. Már nemcsak a nevüket írták rá, hanem alázatos szolgája tiszteletét fejezi ki és hasonlókat. Ez időben jött szokásba, hogy minden két vendégre külön asztalt állítottak. Az előétel hét-nyolc édességből és fogásból állt. Akkor is 11 óra felé kezdték a fő bankettet, de nem végeztek du. 5-ig sem. A Cseng-tő (1505-21) és a Csia-csing (1521-66) uralkodó korszak alatt kezdődött a zenés szórakoztatás és a konyhaszolgák testi fenytése.”

Úgy látszik, Nankingban, a Ming uralkodók korábbi székvárosában meglepően puritán egyszerűséggel étkeztek a Szung-korhoz képest. Csak a XVI. század elejére válnak dúsabbá a lakomák, idézett írónk, Ku Csi-juan bánatára. Sőt, a századfordulóra olyan pazarrá és pazarlónvá, hogy már akadnak, akik próbálnak kibújni a meghívások alól. „Hosszú ideje már, hogy nem járok rokonaim és jó barátaim ebédjeire - írja egy hivatalnok, *Csu Kuo-csen-*, de a tudóstisztviselők meghívásait kénytelen voltam elfogadni. Félttem, hogy visszautasításomat a rangbéli különbségnek tudják be, megneheztelnek rám és rossz híremet költik. Később meghánytam-vettem a dolgot, és rájöttem, hogy kissé nevetséges mások társaságáért feláldoznom saját egészségemet. Ezért, mióta elnyertem a doktori (*csinsi*) fokozatot, elkerülöm a tudóstisztviselők összejöveteleit, csupán rokonaim és jó barátaim körében lakmározom. Még ha igyekeznék is féket tenni a gonosz nyelvekre, vajon sikerülne-e?”

Az élvezetek hajhászásában az evés-ivás és a szex együtt járt. Mi sem tárja fel ezt nagyobb részletességgel a kínai irodalomban, mint a *Csin Ping Mej*, a *Szép asszonyok egy gazdag házában*. Ez a XVI. század végi klasszikus regény, bár cselekményét ismeretlen szerzője a múltba vetítette, kétségtelenül hű tükre korának, a késői Ming-dinasztia korának. Hszi-men Csing, egy jómódú santungi kereskedő szerelmi kalandjairól szól, de a történetnél jóval érdekesebb a körülmények aprólékos leírása. A kor társadalomtörténetének ebben a kimeríthetetlen tárházában a szerelmi jeleneteket szinte mindig evés-ivás vezeti be, majd a szeretkezés utáni újabb falatozást többnyire ismét szeretkezés követi. Hadd idézzük a könyv Kínában legobszcénebbnek tartott részét, melyben az érzéki ingerek és élvezetek - táplálkozás és közösülés - teljesen összemosódnak:

„A lugasban csupán négy porcelán zsámoly állt rendetlen összevisszaságban, de kéznél volt egy háromnyakú kancsó is a palackjátékhoz, a szükséges dobonyilakkal együtt. Ám hamarosan megjelent Csun-mej egy jókora korsó borral, mögötte Őszirózsa óvatosan, egy hatalmas elemőzsiás dobozzal, melynek tetején egy ki-kiloccsanó kompótostálat egyensúlyozott.

- Ma délelőtt már kiszaladtad a lelkedet, kis húsgombóc - szólt Aranylótusz Tavasziszilvához.
- Minek hajszolod magad már megint?

- Azért, mert kegyednek éppen ide tetszett elbújni! - szájalt a kicsike. - Még hová a csudába nem kergetné az embert!

Tavasziszilva ott maradt, hogy a párocskát kiszolgálja, míg Őszirózsa mindjárt visszafordult. Hszi-men Csing kinyitotta a dobozt. Nyolc kis tálban nyolc különböző ínycfogás, és minden egyes tálka külön rekeszben különleges gonddal elhelyezve. [A rövidített német - és így az abból készült magyar - fordításból kimaradt leírásuk: rizsbor-seprőben érlelt kacsászóshártyák, pácolt disznóhús-falatkák, pehelyfinomra vágott jéghegy, csirkeszárny-szeletkék kocsonyás szószban, zsenge zöld lóbuszmag, friss dióbél, frissen hámozott sulyom és csetkákagumó.] Továbbá volt ott még a dobozban egy kis ezüstkorsó szőlőbor, két lilomkehely formájú kis arany ivópohár, valamint két pár elefántcsont evőpálcika.

Hszi-men Csing két egymás mellé tolt zsámolyon nagy ügyel-bajjal helyet szorított az ételnek-italnak, míg jómagam s Aranylótusz a két másik ülőalkalmatosságon foglalt helyet. Ezek után szorgalmasan nekiláttak az evésnek-ivásnak, s közben-közben csak úgy időöltésből, hajjónyillal megcélozták a háromnyakú kancsót.

A hirtelen elfogyasztott tekintélyes mennyiségű bor hamarosan fejébe szállt Aranylótusznak, arcát enyhe barackszirompír öntötte el, mandulavágású szeme nedvesen csillogott, akár az őszi harmat. Hszi-men Csing most újabb kancsó borért szalasztotta Csun-mejt, mire Aranylótusz megkérte a leányt, egyúttal hozzon néhány gyékényt és párnát is, mert kissé elfáradt, s

szeretne leheveredni. Nemsokára megjelent Őszirózsa, gyékényekkel és párnákkal felpakolva. Aranylótusz kényelmesen fekhelyet készítettett magának, majd elbocsátotta a kicsikét.

- Zárd be magad mögött a park kapuját! - parancsolta. - Nem kell már visszajönnöd, csak ha üzenek érted. - Most mindketten kényelembe helyezték magukat. Hszi-men Csing mindenkéltől levetette a kabátját, s felakasztotta a könyöklőre, majd néhány percre félrevonult a közeli bazsarózsaágyakat szegélyező bokrokba; visszatérve, Aranylótuszt már anyaszült meztelenül találta a földre terített gyékényeken. Csak a kis vörös atlaszpapucs virított a lábán. Kezében legyezőt forgatott, azzal hűsítette magát.

Meztelensége láttán Hszi-men Csing vére egyszeriben száguldozni kezdett. Nagy sietve ő is lehányta magáról a még rajta levő ruhákat, és lekuporodott az egyik porcelán zsámolyra. Először jólesően kinyújtotta a lábát, s lábujjaival egy ideig élvezettel csiklandozta Aranylótusz kis 'békáját', majd még a szaténpapucsot is lehúzta róla, és hogy, hogy nem, hirtelen különös ötlete támadt: az asszony két szétvetett lábát a lábtekercsekkel a lugas hátsó bejáratának oszlopaihoz erősítette, Aranylótusz most úgy feküdt ott, mint holmi hanyatt döntött sárkány, melynek ég felé áll két mellső patája; ilyen helyzetben fogadta a tüzes szerelmi támadást.

Hszi-ment buzgó igyekezete kellős közepén Tavasziszilva váratlan megjelenése zavarta meg. Meg kell hagyni, a lány furcsa helyzetben lepte meg őket, ezért a boroskansót halkán letette a szőlőlugas elülső bejáratánál, s Hszi-men hátranyújtott kezének elküldő intésére, tapintatosan elvonult a közeli Felhőtanya Pavilonba, ahol letelepedett, és sakkozni kezdett egymagában.

Ámde Hszi-ment a lány közelsége újabb vágyakra és gyönyörökre ingerelte, ezért egy szempillantás alatt faképnél hagyta Aranylótuszt, és úgy, ahogy volt, pucéran nekioldult, és a kiugró sziklák között a kavicsos ösvényen kanyarogva, hatalmas ugrásokkal a Felhőtanya Pavilon felé iramodott. Tavasziszilva már messziről megpillantotta, és gyorsan kisurrant a szabadba: végigszaladt a Rejtett Tavasz Barlangja mellett vezető keskeny oldalösvényen, és bevetette magát a sűrű bozóthoz, ahol rejtve gondolta magát Hszi-men Csing elől. De tévedett, mert üldözője felfedezte búvóhelyét, s most ott állt előtte a félrehajtott ágak között, futástól felhevülten, elfúló lélegzettel.

- Megvagy végre! - kiáltotta nevetve. Majd mint holmi könnyű batyut felkapta, és karjaiban bevitte a szőlőlugasba. Ott az ölébe ültette, és kényszerítette, hogy igyék vele egy pohár bort. A kicsike csodálkozó szemecskéi ekkor megakadtak Aranylótuszon, aki még most is az iménti helyzetben, a lugas hátsó bejáratának oszlopaihoz kötött lábbal, feküdt a gyékényeken.

- Mondhatom, elég pajzánul viselkednek itt fényes nappal - kockáztatta meg a lány. - Mi lesz, ha véletlenül idetéved valaki!

- Ne beszélj bolondokat! Hiszen megparancsoltam Őszirózsnak, hogy zárja be a kaput. Remélhetőleg nem nyitottad ki! No de most ide süss, te kis kotnyeles, egy újfajta palackjátékot mutatok neked. Neve is van a játéknak: 'aranygolyóbissal lödözni ezüsthattyúkra'.

A cukrozottgyümölcsös-tálból kihalászott három kemény, sárga ringlót, és nagy körülményesen megcélozta a földön fekvő Aranylótusz virágkelyhét. Három lövés, három találat.

- Jaj ne, hisz agyonlősz! - rikácsolta a becsípett szépasszony, szinte fetrengve a nevetéstől, miközben Hszi-men három jókora pohár 'Ötillatboldogság' bort hajtott fel, mintegy önmaga megjutalmazására a találatokért.

- Adj neki is inni valamit, és hűsítsd kicsit a legyezővel! - parancsolta Hszi-men akadozó nyelvvvel a szobalánynak. - Én most aludni szeretnék" (*Szép asszonyok egy gazdag házban*, Európa, 1973, Első kötet, 325-327. 1. Mátrai Tamás fordítása.)

A MANDZSU CSING-DINASZTIA [1644-1912] KORA

A Csing-kori népességrobbanás - az 1700-as évek eleji 150 milliőről az 1800-as évek derekára 450 millióra szaporodott a lakosság - az éhező országok közé vetette Kínát. A járások, kerületek helytörténeti leírásaiban visszatérő mondat: „ebben az évben az emberek megették egymást” (*hsziang-si*). Még ha ezt csak képletesen kell is értenünk, a szaporodó nyugati beszámolók szerint is falevelekből, habkőből öröltek lisztet, megették a fűrészport, a bogáncsot, a gyapotmagot, a földimogyoró héját, az édesburgonya indáját. A vadállomány vészesen megritkult, vadhús ünnepi fogásként is alig fordul elő, a háziállattartás minimálissá zsugorodott. A Ming-korban meghonosított újvilági vetemények széles elterjedése sem oldotta meg a túlnépesedett ország ellátását élelemmel. Nélkülük azonban még katasztrofálisabbá vált volna a helyzet. Az édesburgonya vagy batáta lett a fő táplálék. Kína délkeleti tartományaiban a XVIII. század elejére. Császári ediktumok szorgalmazták termőterületének növelését, és a század végén tovább terjedt nyugat és észak felé. A batátát, mely jó volt embernek, csirkének, kutyának, nemcsak sokféleképpen lehetett hasznosítani - főzve, lisztnek, erjesztve -, hanem megtermett olyan hegyes, homokos, szikes vidéken is, ahol gabonát hiába vetettek volna. A kukorica lehetővé tette a belső hegyes-dombos tartományok megfelelő művelését, ahol pedig a talaj túlsóványnak bizonyult, burgonyát ültettek. A homokos talajok hasznosítása a földimogyorónak köszönhető, bár azt is észrevették, hogy a rizzzel vetésforgóban javítja a talaj termékenységet. Ho Ping-ti becslése szerint a rizs aránya az agrártermékekből a Ming-dinasztia végétől 1930-ig hetven százalékról harminchat százalékra csökkent. Hanyatlott az árpa, a köles és a gabonacirok termelése is.

Egy olyan korban, amikor a mezőgazdasági termékek szigorúan idényjellegűek, ráadásul mindig kevés van belőlük, kiemelt fontossága van az eltevésnek. Li Hua-nan magiszter alapos megfigyeléseket végzett e téren Csöcsiang tartományban az 1750-es években. A hüvelyesekből és gabonából készült mártások eltevésénél különös gondot kell fordítani - írja - a mustár vagy a bors használatára, hogy távol tartsuk a rovarokat; mossunk kezet, csak tiszta vizet vegyünk, és ügyeljünk a tároló edények nyitására és zárására száraz, napos, illetve esős időben. A tojást széles szájú cserépedénybe rakjuk el, miután bevontuk hatvan-hetven százalék nád- vagy faszénhamuból és harminc-negyven százalék földből készült masszával, amihez még bort és sót kell adni. Vizet viszont nem, mert akkor a tojásfehérje túlságosan megkeményedik.

A sózott sertéshúst hordóba nyomatták és egy hónapon át önaponta megforgatták, csak ezután szárították meg huzatos helyen. A disznósírt vízben főzéssel vonták ki a szalonnából, és szójaszósszal tartósították. Az öreg sertések húsát váltogatva forralással és hideg vízben való áztatással puhították meg. A sertéshúsból hosszú, vékony laskákat vágtak, mindegyikre csomót kötöttek, besózták, bedörzsölték fokhagymapéppel és borecetbe áztatták, majd bambuszrácon füstölték meg. Tiszta edénybe zárva tették el. A földimogyorót megfőzték, forró sós vizet öntöttek rá, majd ebben a lében vagy lecsurgatás után savanyú pácban tették el.

Mindenesetre amijük volt, abból a lehető legtöbbet, legjobbat igyekeztek kihozni. A skót Robert Fortune kínai teaszedők életmódját vizsgálta az 1850-es években, s bár étrendjük egyszerű - írja - „a legszegényebb osztályok Kínában jobban értik az étel elkészítésének művészetét, mint ugyanazok az osztályok nálunk otthon... Skóciában az aratómunkás reggelije zabkása tejjel, ebédje kenyér sörrel és vacsorája ismét zabkása tejjel”.

A Csing-kor második felében fel-fellángoló parasztfelkeléseket nemcsak az éhínségig fajuló falusi nyomor, hanem a nyugati árutermelő kapitalizmus behatolása is szította, amely félgyarmati sorba süllyesztette az országot. A mandarinok nemzeti múltjuk nagyságába, konyhájuk felsőbbrendűségébe vetett hitét azonban ez nem érintette. Bizonyára igaza van John Barrow-nak, aki a XIX. század elején járt Kínában, és azt látta, hogy sehol másutt a világon nincs a táplálkozásban, az ételek megválogatásában akkora különbség szegény és gazdag között, mint a „Mennyei Birodalomban”.

Még a XVIII. századi viszonylatos békeidőben és viszonylagos bőségben játszódik Vu Csing-ce *Írástudók* című regénye. (Cselekményét az író a múltba helyezi a cenzúrától való félelmében.) Vu Csing-cenél a jellemábrázolás egyik legfontosabb eszköze a szereplők evés-ivásának leírása. Mondd meg, mit és hogyan eszel - vallja -, megmondom, ki vagy. Lássunk példának egy lakodalmat a Lu családnál:

„Háromszor hordták körbe a teát, majd lakomához terítettek. Mind a hat terítéket külön asztalkán helyezték el. Elsőnek Lu szerkesztő lépett leendő veje asztalkájához, és pohárköszöntőt mondott, majd Csü Sen-fu viszonzta a jókívánságokat. Miközben a szerkesztő odalent a terem végében kellemes zeneszónál a többi asztalnál ülő vendéget köszöntötte, Csü Sen-fu lopva körülpillantott. Egy vén épület ütött-kopott dísztermében voltak, amelyet most fényesen kivilágítottak néhány tucat hatalmas viaszgyertyával. Amikor mindannyian visszaültek a helyükre, a zene is elhallgatott. Csü Sen-fu felállt, hogy tiszteletét fejezze ki leendő apósa és két nagybátyja előtt, nem feledkezve meg a két vőfély illendő üdvözléséről sem, majd visszaült a helyére. Ekkor színészek lepték el a termet. Földig hajoltak előttük, aztán gong- és dobszónál eltáncolták sorra »A hivatalnok előléptetése«, »A halhatatlan Csang fiúhoz« s az »Arany pecsét« című darabot. A kétnapos esőzésnek éppen hogy vége szakadt, a föld még nem szikkadt ki teljesen, ezért aztán a színészek új csizmáikban nagy kerülővel, a folyosón keresztül léptek a terembe. Végigénekelték mind a három darabot, azután egyikük odahozta a színlapot, hogy abból válasszanak kedvükre való műsorszámot. De alig borult térdre a színész Csü Sen-fu asztala előtt, megjelent a szolga az első fogással, egy csésze fecskefészek-levessel. - Félre! - kiáltott rá a színészre, s az asztalkára akarta tenni az ételt. A komédiás felállt, és átnyújtotta színlapot, ebben a pillanatban azonban nagy zajjal zuhanni kezdett valami a mennyezet gerendáiról, és sehova máshova, hanem bizony egyenesen a fecskefészek-leves kellős közepébe pottyant, felborítva a csészét! A forró lé a színész arcára fröccsent, a csésze tartalma pedig az asztalkára ömlött. Kiderült, hogy egy patkány csúszott meg odafent egy gerendán. A forró levesbe hullva, ijedtében felrúgta az edényt, majd a vőlegényre ugrott, és a vadonatúj díszruhán szaladt le a földre, összezsírozva a hímzett, piros selyemköntöst. A rémült szolgák gyorsan elvitték az edényeket, tisztára törölték az asztalt, és új díszköntöst adtak a vőlegényre.

Csü Sen-fu sehogyan sem lehetett rábeszélni, hogy darabot válasszon, míg végül hosszú vita után a »Három nemzedék dicsősége« mellett döntöttek. A színész visszavonult a színlappal.

Többször körbejárt már a boroskupa, két fogást is tálaltak már, amikor a leves került sorra. Felvettek a konyhára egy falusi fickót is, és szegekkel kivert bakancsában történetesen éppen ő állt az udvaron, kezében a tálca a hat levesestányérral, s le nem vette szemét a színjátékról. A szolgák elvettek négy tányért, kettő azonban még a helyén maradt. A legény, miközben a tálcat tartotta, az előadásban gyönyörködött. Amikor a kurtizánt alakító színész magát illegetve énekbe kezdett, a legényt annyira elbűvölte, hogy megfeledkezett mindenről, s abban a hiszemben, hogy a tányérokat már mind elvették, a tálcat a föld felé fordította, hogy lerázza róla a ráömlött levest. A két levestel teli tányér csörrenve tört szét a földön. A fickó ijedten hajolt le értük, de a földön szétfolyt étel közben már két kutya martaléka lett. A levest

lefetyelő kutyák láttán éktelen haragra gerjedt, s teljes erejéből beléjük rúgott. A hatalmas lendület azonban célt tévesztett, s ahelyett, hogy a kutyákat érte volna, hirtelen felrepült a bakancsa. Csen Ho-fu bal kéz felől az első asztalkánál ült, előtte tésztaféle: egy tál disznóhússal töltött, olajban sült gombóc és egy tál párolt, cukrozott libahájas gombóc párolgott, meg egy nagy öblös tál 'nyolc ínyencfalat' leves. Evőpálcikával éppen a szájához emelt egy gombócot, amikor valamilyen sötét tárgy bukfencezett el az orra előtt, lehuppant, és összelapította a két tányér tésztát. A jós meghökkent, ijedten felugrott, de közben a ruhája ujjával földöntötte a levesestálat. Most már úszott az egész asztal. A többiek elképedve szemlélték a történeteket.

Lu szerkesztő érezte ugyan, hogy ezek bizony nem valami kedvező előjelek, s ez le is hangolta kissé, de kényelmetlen lett volna szóba hoznia, hát csak az egyik szolgát hívatta, hogy fojtott hangon kérdőre vonja:

- Mit műveltek ti, mind egy szálíg? Hogy lehet ilyen emberre bízni a felszolgálást? Az embernek felforr a vére! De várjatok csak, az esküvő után alaposan ellátom mindnek a baját!" (Vu Csing-ce: *Írástudók*, Európa, 1966, 141-143. 1. Polonyi Péter fordítása.)

Vagy hogyan vásároltak be:

„Az utcára érve, először egy kacsárus boltjába mentek. Hu attól félt, hogy nem lesz elég zsíros az állat, elővette hát a fülpiszkálóját, és beledöfkölte a húsába, úgy mérte le a háj vastagságát, végül pedig Csing Lan-csiangra bízta a vásárlás lebonyolítását. A nagyszámú társaságra való tekintettel vettek még néhány font húst, két csirkét, egy halat meg némi zöldséget, s a kíséretükben levő szolgálóval mindezt visszaküldték. Ők egy kis csemegét akartak még vásárolni, húsos táskát. Be is léptek az egyik boltba, ahol összesen harminc darabot találtak, egynek-egynek három garas volt az ára. Hu úr azonban csak két garast volt hajlandó fizetni, és ezen hajba kaptak a boltossal. Csing Lan-csiangnak nagy nehezen sikerült lecsillapítania a veszekedőket, hanem a húsos táska-vásárlásból nem lett semmi. Laskatésztát vettek helyette, amit azután Csing Lan-csiang cipelt az úton. Szereztek még szárított bambuszshajtást, sóban áztatott tojást, főtt gesztenyét, tökmagot és más efféléket is a bor mellé, s aztán Kuang Csao-zsen is segített vinni a holmikat.” (I. m. 242. 1.)

Vagy a rizsből készült bor leírását:

„Az idős méltóságos úr éppen abban az évben, amikor kinevezték, elásott a hetedik udvar mögötti kis szobácskában egy korsó pálinkát, mondván, hogy majd Vej úrral együtt fogja meginni. Két köböl mézgás rizsből készült hús font erjesztővel, s még hozzávegyítettek hús font égetett szeszt is. Egy csepp víz se került bele! Kilenc éve és hét hónapja annak, hogy a föld alatt van. Olyan erős lehet már, hogy menten földhöz vágja az embert. Ha előveszik, a fiatalúr ne igyék ám belőle!

- Jól van - mondta Tu, s előhozatta a dajkával a szobácska kulcsát, két szolgájával pedig előszedette az elvermelt pálinkát, s ahogy volt, korsóstul a könyvtárszobába vitette.

- Megtaláltuk! - kiáltotta Vejnek.

Mindhárman felugrottak, hogy megnézhessék.

- Ez az! - ismerte fel Vej a korsót.

Mindjárt fel is nyitották, és mertek egy csészével belőle. Sűrű, nyúlós, kásaféle massa töltötte meg az edényt - az illata azonban fenséges volt.

- Ritka kincs ez! - jegyezte meg Vej. - De nem is így kell inni. Öcsémuram, vétecs valamelyik kocsmában tíz font pálinkát, és azzal vegyítsd össze! Ma azonban aligha lesz már belőle

valami, hagyjuk csak itt állni, s majd holnap egy görbe napot csapunk, természetesen vendégeinkkel együtt!” (I. m. 398. 1.)

„Miután megreggeliztek, Vej úr behozatta a pálinkás korsót. Öntetett hozzá tíz font friss italt, majd izzó faszenet hordatott a kassziafa fellé, s a parázsra helyezték az edényt. Egy harapásnyi idő telt bele, s az ital lassan melegedni kezdett. Csang Csün-min a szolgálkkal leszedette mind a hat ablaktáblát, és az asztalokat közvetlenül az eresz alá tolták. Amikor letelepedtek a terítékek mellé, friss ételt szolgáltak fel. A házigazda egy arany poharat meg négy jáde poharat hozatott, s kortyolgatni kezdték a korsóból kimert italt. Vej úr, valahányszor csak fenéig ürítette az arany poharat, nem mulasztotta el megjegyezni: ‘Pompás ital!’ ” (I. m. 401. 1.)

A XVIII. században élt a legnagyobb kínai ínyesmester, „mellesleg” nagy költő: Jüan Mej. Szakácskönyve, a *Si-tan*, szakácsokhoz és finom falatok kedvelőihez egyaránt szól. Kiinduló pontja az adott élelmianyag természetes tulajdonságainak (*hszien-tien*) megértése. Például a sertés legyen vékony bőrű és zamatos, a csirke zsege, a ponty fehér hasú és hosszúkas. Nagy hangsúlyt fektet a tisztaságra: a fecskefészekhez ne ragadjon tollpihe, a tengeri uborka ne legyen iszapos, a hús ne legyen porcogós, a halak epéje fel ne fakadjon. A gondos szakács nem vág hagymás késsel bambuszrügyet, nem tör borsos mozsárba más fűszert, gyakran mossza a kezét, tiszta törülközőt használ, távol tartja a legyeket, a tűzhely hamuját és saját verejtékét az ételtől. „Ha valami nem jó, a szakács gondatlanságából ered; ha valami jó, közöld vele, miért, ha pedig rossz, sorold el a hibáit. Ha nem szeded ráncba a szakácsod, elszemtelenedik. Még mielőtt behoznák az ételt, már üzenhetsz neki, hogy holnap jobbra számítász.” Jüan Mej megírta saját szakácsa életrajzát is, melyben így beszélgeti: „A szakácsművészet nem azon múlik, vajon egy fogás sok-e vagy kevés, költséges avagy takarékos. Az igazi művész egy szál zellerből vagy sózott kelből is csodálatos csemegét készíthet, de a kontáron a föld, a víz és az ég legfinomabb ritkaságai sem segítenek.”

Egy fogás kiegyensúlyozottsága az étel természetéhez illő és egyedi ízesítésén múlik, valamint a víz és a bor, a só és a mártások arányán. Oktalanság lenne porított rákot adni a fecskefészek-leveshez vagy csirkéhez, sertéshez pedig liliumhagymát. Az erős ízű angolnát, teknőst, rákot, marhát és birkát hagyni kell önmagukban érvényesülni. Idézzünk néhány példát Jüan Mej balul sikerült ebédjeiből is: „A jó szakács a legnagyobb igyekezettel sem képes négy jól sikerült fogásnál többet készíteni egy nap alatt, de még akkor is nehéz kellő figyelemmel kísérnie minden apróságot; ilyenkor biztosan nem végez, ha nincs minden a helyén és nincs folyton talpon. Nincs értelme sok kisegítőt adni mellé, hisz mindegyikük csak a maga feje után megy, és bomlik a fegyelem. Minél több segítséget kap, annál rosszabbul főz. Egyszer egy kereskedőnél ebédeltem, három sorozat fogást adtak és tizenhat különféle édességet. Házigazdám az ebédet óriási sikernek könyvelte el. Ám mire hazaértem, úgy megéheztem, hogy rendelnem kellett egy csésze üres rizsnyákot. Elképzelhető, milyen kevés olyan akadt a tálak bősége közepette, amit meg is lehetett enni.

Mindig azt mondom, hogy a csirke, a sertés, a hal és a kacsa az asztal őszenije, tulajdon ízükkel, kiváló stílusukkal. De a tengeri uborka és a fecskefészek (költségesek voltak ellenére) köznapi szerzetek, jellegtelenek, paraziták. Egyszer meghívtak egy bizonyos kormányzó lakomájára, ahol olyan hatalmas ibrikekben, mint egy virágcserep, sima, főtt fecskefészket adtak fel. Egyáltalán semmi íze sem volt. A többi vendég kórusban dicsérte, de én azt mondtam:

- Nem étkezéshez szolgáltak fel fecskefészket, hanem leszállítottak nekünk egy rakománnyal. Ha házigazdánk pusztán tüntetni kíván a gazdagságával, inkább tegyen száz igazgyöngyöt mindegyikünk evőcsészéjébe. Akkor tisztában vagyunk azzal, hogy tízezreket költ ránk, de megkímél attól a kellemetlen élménytől, hogy megegyük azt, ami ehetetlen.”

Jüan vitába száll a kor másik nagy ínyenc írójával, Li Jüvel (Li Li-veng, 1611-1680), akit mélységesen mesterkéltnek tart. Li szakácskönyvében (*Hsziencsing ou-csi*) elítéli a közönséges és pazarló húsevőket, holott ő maga sem volt vegetáriánus. A húst az állat természete szerint ítéli meg (nem íze és állaga szerint, mint Jüan Mej), hallani sem akar a kutyáról és a marháról, hiszen barátai az embernek; a kakas is értékelendő, mert felébreszt reggel; ezzel szemben a libát nyugodtan meg lehet enni, mert nincs egyéb haszna; a halat szintén, mivel úgylát sok ikrát rak. Li elveti a mogoróhagymát és a fokhagymát, mert bűzös lesz tőle a lehellet, legfeljebb a metélőhagyma hegyét javasolja, de még inkább a ritka, de illatosabb borókabogyót. A retket elutasítja, mert rossz szagú, és csuklik tőle az ember. Elfogadja viszont a borsot, mert elűzi az álmoságot. A legjobb főzet rizshez Li elküldi szolgáját harmatot gyűjteni a vadrózsáról (a kerti rózsza illata túl erős lenne), a kassziáról és a citromról, amit csak az utolsó pillanatban adnak a főzővízhez.

Li Li-veng kedvenc étele a rák: „Nincs olyan étel vagy ital, amelynek zamatát a legnagyobb megértéssel és elképzeléssel ne tudnám leírni. De ami a rákot illeti, azt szereti a szívem, élvezi a szájam, sohasem tudom elfelejteni, de nem tudom szóba foglalni, hogy miért szeretem, miért élvezem és miért nem tudom elfelejteni. Ez a dolog valóban gyöngémmé vált, s önmagában is sajátos jelenség ezen a világon. Egész életemben végtelenül szerettem. Minden esztendőben, mielőtt a rák évadja elérkezik, félreteszek valami pénzt erre a célra, s mivel a családom azt mondja, hogy a rák az életem, hát életem váltságdíjának nevezem ezt a pénzt. Attól a naptól fogva, hogy a piacon megjelenik, egészen az évad végéig soha egyetlen este sem nélkülözöm. Barátaim, akik ismerik ezt a gyöngémet, ilyenkor mindig meghívnak ebédre, s ezért októbert és novembert rákösztnek nevezem... Volt egy szolgálóm, aki különös gonddal készítette a rákot - ezt elneveztem az én rák-szolgálónak. Sajnos, elment. Óh rák! Veled kezdődik, veled végződik az életem!” (Lin Yutang: *A bölcs mosoly*, Révai, 1944, 241-242. 1. Benedek Marcell fordítása.)

Közben Jüan Mej kereskedő kor- és honfitársait tüzetesen megfigyelte Nagaszakiban egy japán hivatalnok, Nakagawa Shundai, és lejegyezte étkezési szokásaikat is. A kínai kereskedők mindennapi eledele rizsből és teából állt, ecettel, szójamártással, eltett zöltséggel, tökkel, fekete babbal. Napi három-négy fogást ettek csak: reggelire rizsnyákot, szárított zöltséggel, sós uborkával, retekkel, ebédre és vacsorára pedig egyszerű hús- vagy halételeket. Előkelő vendégfogadáskor azonban szertartásosan betartották a tizenhat fogást, medvetalppal, szarvasuszállyal, cápauszonnyal, madárfészekkel és tengeri uborkával, valamint sült báránnyal, disznócsülökkel, kétféle csirkével, kacsával, libával, párolt hallal, rákszósszal, szárított kagylóval stb. Másodrendű fogadáson csak tízféle ételt szolgáltak fel, harmadrendűn csak nyolcat.

A kínai császárság utolsó dinasztiáját mandzsuk alapították, és bár a kínaiakat még külsőségekben is megalázták - rájuk kényszerítették, hogy copfot viseljenek -, sokkal inkább alkalmazkodtak a helyi szokásokhoz, mint annak idején a mongolok. A császári udvarban az öt fokozatba sorolt kínai bankettek (*han-hszi*) mellett - pontosabban fölött - hat szintű mandzsuk bankettet (*man-hszi*) is tartottak. A rangidős mongol hercegek részt vehettek a császári szintű mandzsuk banketten, a dalai láma követői már csak az ötödik mandzsuk szinten, a koreai és ammani adófizető küldöttségek a hatodik szinten, és ide sorolták később a nyugati jövevényeket is. A kínai banketteket is hasonlóképpen szabályozták, az első szinten a történelmi feljegyzések szerkesztői (az udvari kancellária tisztviselői) a másodikon a fő vizsgabiztosok, a harmadik szinten a palotaőrség tisztjei és az ügyeletes orvosok, az ötödiken az államvizsgán sikeresen átjutottak első helyezettjei foglalhattak helyet. Az első rangú kínai banketten harmincnégy fő fogást tálaltak, és négy tál ízesítőt és savanyúságot. A mennyiségre jellemző, hogy egy libát három évőcsészére számítottak, egy egész csirkét vagy öt tojást pedig egyre.

A császár maga - minden híreszteléssel ellentétben - legtöbbször viszonylag egyszerűen étkezett: Kang-hszi a friss húst, a halat vízben főzve szerette, és friss gyümölcsöt evett utána; Kuang-hszü reggelire tejet, rizsnyákot és búzalepényt evett; Csien-lung egy menüjét teljes egészében idézzük 1754-ből - ízletesnek látszik, de nem szertelenül tékozlónak:

Főételek

Egy fogás kövér csirkéből, főtt kacsából, babsajtból.
Egy fogás fecskefészek-levesből és zöldséges füstölt kacsából.
Egy csésze húsleves.
Egy fogás zöldséges főtt csirkéből.
Egy fogás kövér jércéből és kínai kelből.
Egy fogás sózott kacsából és sertésből.
Egy fogás sült csirke udvari stílusban.

Tészták

Egy fogás bambuszrügyes táska.
Egy fogás rizskalács.
Egy fogás rizskalács mézzel.

Saláták

Kínai kel sós lében.
Uborka szójaszószban.
Savanyított padlizsán.

Rizs

Főtt rizs.

Az utolsó kínai császár beszámolójából tudjuk, hogy Pu Ji a XX. század elején még éppen úgy étkezett, mint elődei a XVII. század óta:

„A császár étkezésére a szakkifejezések egész sora szolgált, ezekben semmiképpen sem lehetett hibát véteni. Az étel ‘étel’, az evés ‘étkezés’, a konyha ‘Császári Étekcsarnok’ volt. Amikor eljött az étkezés ideje - nem volt meghatározott időhöz kötve, a császár egyéni óhajától függött -, kiadtam a parancsot: ‘Felszolgálni az étket!’

A körülöttem szolgáló ifjú eunuch vette a parancsot, és továbbította a középső csarnok kapuja előtt várakozó eunuchnak, aki tovább kiáltotta a Nyugati Hosszú Sugárúton álló Császári Étekcsarnok eunuchjának. Ilyenformán jutott el a parancs az étekcsarnokba. Alig halt el a visszhang, máris egy esküvői násznépre emlékeztető tekintélyes menet kerekedett fel. Ez a több tucat, választékosan öltözött eunuchból álló csapat hét kisebb-nagyobb étkezőasztallal, több tucat aranyozott sárkánnyal díszített, bíborlakk fazékkal megrakodva vonult a Lélek Nevelésének Csarnoka elé. Átadták terheiket az ifjú, fehér kézelős eunuchoknak, akik az épület keleti csarnokában szervíroztak.

Általában két asztal szolgált a főételek számára, télen külön melegítőedény is dukált. Három asztal a különféle sütemények, a rizs és kása tálalására, egy kis asztalka pedig a sós ételek elhelyezésére szolgált. A császársárga színű porcelánedényeket az alábbi jelentésű négy írásjegy ékesítette: ‘Tízezer évig tartó élet.’ Télen ezüsttányérból ettem, melyet forró vízzel telt porcelántálba állítottak. Minden tálba és csészébe egy ezüstlapocskát raktak, hogy méregpróbát vegyenek. Hasonló okból, mielőtt az ételt felszolgálták, mindegyik fogást megkóstolta egy eunuch, s ezt az aktust ‘étkekóstoló próbának’ nevezték. Miután ezeket a végigkóstolt ételeket feltálták s mielőtt helyet foglaltam, egy fiatal eunuch elkiáltotta magát: ‘Fedőket levenni!’ Erre a jelre négy-öt ifjú eunuch levette a fedőket, összegyűjtötték egy nagy fedőtartóba, és elvitték. Csupán mindezek után kezdtem ‘az étket magamhoz venni’.

Miből állt az étlap?

Lung Jü császári özvegynek minden étkezésnél körülbelül száz fogást táltak fel, s mindezt hat jókora asztalon helyezték el! Ez a pompa Ce Hszitől öröklődött. Nekem ugyan kevesebbet táltak, de az is megvolt vagy harminc fogás. Most kezembe került Hszüan Tung negyedik évének második havából, azaz 1912 márciusából egy étlap másolata. Eszerint egy reggeli étkezés - a palotában napjában két étkezés volt: délelőtt és délután, reggel és este néha süteményt ettünk - az alábbi fogásokból állott: hízott tyúk gombával, kacsasült mártással, sült tyúk apróra szeletelve, főtt hús, főtt pacal és tüdő, húsfilé párolt káposztával, párolt bárány, bárányhús párolt spenóttal és szójasajttal, sült hús párolt káposztával, bárányfilé hónapos retekekkel, kacsaszeletek tengeri uborkával, kockára vágott kacsasült, párolt bambuszrügy, olajban sült húsos táskák, hagymás sült, füstölt csülök és pacal, sós főtt szójabab, füstölt szárított hússzelet, paprikás olajban sült káposzta, erősgyökér húsleves, színhúsleves stb.

A legkülönbözőbb hivatali tortúrákon átesett ételek felszolgálásának a pompán kívül semmi értelme sem volt. Azért találhattak villámgyorsan egy kiáltásra, mert a császári étkecsarnok már fél vagy egy nappal előbb elkészítette a fogásokat, és tűzön tartva várták a felszolgálást. Ők is tisztában voltak ezzel, s Kuang Hszü császár óta az uralkodó nem is ezekkel az ételekkel csillapította éhségét. Tulajdonképpen minden étkezéskor az özvegy császárné által küldött ételeket fogyasztottam. Halála után a négy mellékfeleség vette át ezt a tisztet. Mindegyiknek megvolt a maga külön étkecsarnoka és kiváló szakácsa. Az étel ízletes és kíváncsi volt, minden étkezésre vagy húsféle fogás, ezeket rakták elém. A császári étkecsarnok fogásait a másik oldalon szervírozták, éppen csak a formaság kedvéért.

A császári mellékfeleségek irántam tanúsított szeretetük és gondoskodásuk jeléül az ételek küldésén kívül azt is megszabták, hogy az ügyeletes eunuch tegyen jelentést minden egyes étkezéséről. Ez szintén csupán formalitás volt. Bármit is ettem, a jelentést tevő a mellékfeleség elé járult, és két térdre ereszkedve mindig ugyanazt mondta. - A szolga jelenti urának, a Tízezer Év Ura magához vett egy csésze sárga színű (vagy fehér) rizst, egy man-tout vagy egy sült lepényt, egy csésze kását. Jó étvágyal fogyasztotta.

Újévkor vagy a mellékfeleségek születésnapján, amit Ezer Ősznek neveztek, az én konyhám küldött nekik ételeket. Ezeket az ételeket röviden úgy jellemezhetnők, hogy bár drágák és szépek, de sem táplálóak, sem jóízűek nem voltak.

Hogy az étkezésnek ez a módja havonta mennyibe került, arra vonatkozóan uralkodásom második évének kilencedik havából az udvari konyha hús- és szárnyasfogyasztásáról találtam egy kimutatást. Eszerint az én hat személyből álló családom egy hónap alatt 3960 font húst, 388 tyúkot és kacsát használt fel, s ebből 810 font hús és 240 szárnyas rám, az ötéves gyermeke jutott.” (Pu Ji: *Az utolsó kínai császár voltam*, Kossuth, 1969, 62-64. 1. Józsa Sándor fordítása.)

A Csing Udvar nemcsak saját történetét és császárai műveit, hanem a mezőgazdasággal - így a táplálkozással is - kapcsolatos összes addigi kínai irodalmat egybegyűjtette. A kínai táplálkozás és étkezés gyakorlatilag teljes történetét megtaláljuk a *Ku-csin tu su csi-cseng* című hatalmas gyűjteményben, amelyet összeállítójának kegyvesztettsége folytán csak a Jung-cseng (1723-35) korszakban nyomtattak ki, bár dúcai már készen álltak Kang-hsi (1661-1722) uralkodása idején. Hozzávetőleges becslések szerint százmillió írásjegyet tartalmaz, vagy ötven kötetet (*csüan*) foglal el az étel és a bor irodalma a legkorábbi szertartási feljegyzésektől a XVII. század elejéig. Egész fejezetek foglalkoznak az ecettel, a borral, a mézzel és a cukorral, az étolajjal, a hússal, a rizzsel, a mérgező élelmiszeranyagokkal, az ünnepi ételekkel és az étel örömeinek szentelt költészettel. A Csing-kor közfelfogására a számbavétel feletti elégedettség volt jellemző, úgy érezték, hogy minden fontosat, amit a táplálkozásról tudni kell, tudni lehet, őseik már úgyis elmondták.

A XX. SZÁZAD

Kína változatos földrajzi övezeteinek köszönhető, hogy a világ szinte valamennyi táplálék-növénye - gabona, zöldség, gyümölcs - megterem az ország területén. Napjainkban a főbb termények Mandzsúriában a tavaszi búza, a kukorica, a gabonacirok, a szójabab, a köles, az árpa; északabbra burgonyát, a délkeleti völgyekben pedig a koreai telepések rizst művelnek.

Északnyugat-Kínában a tavaszi búza és a szárazságtűrő köles a fő termény, s valamennyi tavaszi árpa, zab és hajdina; ahol lehetséges az öntözés, ott a gyümölcs- (kajszi- és őszibarack, cseresznye, szilva, szőlő, dinnye) és zöldségfélék is.

A löszfennsíkron a Nagy Faltól délre a tavaszi búzát felváltja az őszi búza, utána a köles, a cirok és a tavaszi árpa következik fontosságban. Ahol elegendő a víz: datolyaszilva, jujuba, kajszi- és őszibarack, szezám, borsó, kukorica, burgonya, sőt egy kevés rizs is terem.

Az észak-kínai síkság és a santungi dombvidék terményei igen vegyesek. Északon még tava-szi búzát, délebbre őszi búzát és árpát vetnek. Mindenütt természetnek kölest, cirkot, szóját, kukoricát, édesburgonyát, babot, szezámagot, földimogyorót, borsót, számos zöldség- és gyümölcsfélék.

A Szecsuáni medencében az északi és déli élelemnövények egyaránt megteremnek. Az alföl-deken nyáron rizst, télen búzát, árpát, babot és zöldségféléket, a magasabban fekvő részeken édesburgonyát, kukoricát, cirkot, repcét, kölest, szóját, borsót stb. művelnek, s találkozunk már olyan délszaki termékekkel mint a cukornád és a citrusfélék.

A Jangce síkságán a nyári rizst változtatják a téli búzával és árpával. Az öntözetlen területeken földimogyoró, kukorica, szója, szezám terem, a deltavidéken vízinnövények (lótusz, sulyom). A tavakban kacsát és halat tenyésztnek; a városok környékén jelentős a zöldségtermesztés.

A délkeleti partvidék fő terménye a rizs, a tea és a bambusznád, a dombvidéken pedig az édesburgonya, a bab és a borsó. Itt érke a legízesebb mandarin és pomelo.

A délnyugati tartományokban árasztásos rizsművelés folyik. A szárazabb részeken kukorica, burgonya, jamsz, a hegyvidéken dió és szelídgesztenye terem. A tea és a zöldség-gyümölcs inkább csak helyileg számottevő.

A trópusi déli partvidéken évente kétszer, Hajnan szigetén (ahol kókuszdió is nő) háromszor aratják a rizst. A dombokon édesburgonyát, kukoricát, gyömbért, kassziát találunk. A trópusi gyümölcsök mellett fontos a cukornád és a sokféle vízinnövény, a városok környékén a zöldség.

Észak és dél között - azon túl, hogy délre a rizs jellemző, északra a köles, a búza, északkeletre a cirok, a kukorica és a szójabab, s hogy Dél-Kínában jellegzetes baromfi a kacs, Észak-Kínában a tyúk - az ételek változatosságában van a legnagyobb különbség. Sokkal több tájjel-legű ételkülönlegesség származik délről, mint északról. Az északiak gyakran beszélnek irigy-kedve a Jangcétól délre való (csiang nan zsen) gazdagságáról, jó életéről, ugyanakkor saját keserű sorokról.

Északon a kelesztett és gőzben főtt búzakenyér, a kása vagy főtt tészta mellé valóban jóval kevesebb zöldféle kerül. A tehetősebbek is kevesebb halat esznek, azt is többnyire sózva (gyakoribb azonban a birka), mint délen.

Délen a főtt rizs az alapétel, tetejére pikáns, szaftos fogások kerülnek, sokféle zöldségből s a gazdagabbaknál sertéshússal, baromfival és hallal. A rizsfogyasztás szempontjából az étter-

mekben északhoz sorolt szecsuáni és sanghaji konyha is délhez tartozik, nemcsak a kantoni. Ez a mai dél-kínai konyha minden valószínűség szerint minőségben, választékban a legjobb konyha a világon. Dél-Kínában többféle tápláléknövényt művelnek kereskedelmi méretekben, és (a trópusi őserdőket leszámítva) változatosabb a vadon nőtt flóra, mint bármely ehhez hasonló égövön. Lakosai éltek az őshonos növényekkel, de gyarapították is számos meghonosítható fajtával a föld minden részéről. Könnyebb felsorolni azt, amit nem sikerült igazán jól termesztelniük, például a fügét vagy a datolyát, mint amit sikerült.

A rizs két fő variációja közül a hosszúkás szemű, keményítőben dús *indica* kedveltebb (mindig is az volt), mint a kerekded *japonica*, bár ez utóbbi táplálóbb és jobban terem. Ismert természetesen a háromszoros termést hozó „szuper-rizs” is, amit a Fülöp-szigeteken nemesítettek ki a Nemzetközi Rizskutató Intézetben.

Már többször szóba került a kínai ételek ősrégi felosztása *fanra*, általában szemes, főtt gabonára, és *cajra*, a húsból és zöldségből készült fogásokra. A *fant* nyugati nyelvekre főtt rizzsel szokták fordítani, pedig a kínai *paj mi fant* (vagy *ta-mi-fant*) „fehér fant” (vagy nagy *fant*) mond, ha rizsre gondol, *kaoliang mi fant*, ha cirokra, és *hsziao mi fant*, ha kölesre. A megduzzadt, főtt gabonaszemekből álló *fant kan-fannak* hívja, a nyákos lévé szétfőtt gabonát pedig *hszi-fannak*. *Fannak* számítanak a párolt cipók (*man-tou*), a főtt tészták (beleértve a derelye és a gombóc tésztáját is), a hagymával és szalonnával feladott palacsinták, a szezámos sütemények, a perecszerű *ma huák* és a lángosrudak (*ju tiao*). Északon a szegények csak újévkor, lakodalomban, halotti toron, esetleg születésnapokon ettek rizst. Mandzsúriában és Santung, Hopej, Honan tartományba gabonacirkot (*kaoliang*) főztek rizs helyett. (A II. világháború idején nálunk is hántoltak cirokmagot, és „cirizs” néven élelmiszerként került forgalomba.) Kínában legfőképp Mandzsúriában termelt, amíg 1949 után a nagyszabású öntözési program lehetővé nem tette a rizs művelését. Addig ott olyan általános volt a cirokevés, hogy a fehér rizst fogyasztó japán megszállóktól szólásaikban is ezzel különböztették meg magukat a helybeliek. „Akár egy japán, mikor *kaoliangot* kell ennie” - mondták, ha valamelyikük kényeszerhelyzetbe került.

Hopej tartományban a húszas-harmincas években a parasztok vetettek ugyan búzát és rizst, de termését eladták, és az olcsóbb cirkot, kölest, édesburgonyát ették. A régi Peking téli utcáin is megszokott látvány volt a sült batátaárus. A vállán átvetett hordozó rúd egyik végén égő faszénkatlan lógott, a másikon nyers batátás kosár. Az édesburgonyákat drótkampókra akasztva sütögette a tűz fölött.

A búzát máig is csak liszt formájában használják (ismeretlen a közel-keleti bulgur, a tört búzakása), tésztává gyúrlják, és tömör, nehéz - délen kelesztetlen - párolt cipót vagy metéltet (*mien*) készítenek belőle. Legtöbbször nem otthon, hanem vendéglőkben, teaházakban, kisebb üzemekben készítik, s nemcsak a cipó- és fánkfélét, a spagettit, a széles és cérnametéltet, hanem a derelyékhez, táskákhoz (*hun-tun, csiao-ce*) való tésztalapokat is. Tojástartó csak Kanton környékén szokás a tésztába tenni. (Bármennyire jól hangzana is, bizonyára csak legenda, hogy Marco Polo hozta Európába a tésztát Kínából, és a *mien*ből lett a spagetti, a *csiao-ce*ből a ravioli. Valamiféle pasta már korábban is létezett az olasz városokban.)

Külön kell beszélnünk az Amerikából származó, újkeletű kultúrnövényekről. Azokon a hegyoldalakon, ahol az éghajlati viszonyok ugyan megengednék a rizs termesztését, de túl meredek és terméketlenek hozzá, a hajdani kölest és cirkot teljesen felváltotta a kukorica. Az ország belsejének csapadékos hegyein pedig eluralkodott a burgonya, amit valaha - a Csing-dinasztia idején - francia misszionáriusok propagáltak. A forró, homokos vidékek fő terménye az édesburgonya vagy batáta lett, a legfontosabb olajnövényt pedig a földimogyoró; emellett magját a legkülönbözőbb ételekbe sütik-főzik. Az újvilági sütő- és úritök, valamint

babjai nem tudták kiszorítani az évezredek óta bevált kínai vetélytársaikat, de a paprika és a paradicsom - akárcsak nálunk - döntő módon befolyásolta a konyhát. Magas hozamúak, könnyen termesztethők Dél-Kínában egész éven át, így tavasszal is gazdag A- és C-vitamin forrást jelentenek, amikor gyérebben van egyéb zöldségféle. A nálunk honos fűszerpaprikát (*Capsicum annuum*) is ismerik, de főleg a trópusi, évelő paprikacserjét (*Capsicum frutescens*) termesztik; igen csípős, kis csöves termése a chili, amelyet megszárítva, finomra őrölve hívnak Cayenni borsnak. A belőle készült chili-mártást természetesen a már amúgy is jó fűszeres szecsuáni és hunani konyha fogadta be legszívesebben, nemhiába hívják más néven szecsuáni mártásnak. Vigyázzunk vele, mert nagyon erős; először csak feleannyival próbálkozzunk, mint amennyit a receptek megadnak. A chili-mártásnak számos - szójababbal, fokhagymával vagy egyéb fűszerekkel ízesített - változata van. Tüzes zamatú chili-olajat - ha készen nem kapunk - magunk is készíthetünk, ha megforrósított olajba, miután elvettük a tűzhelyről, szárított chili-paprikát keverünk, s egy napi állás után üvegpalackba szűrjük. Légmentesen lezárva soká eláll.

A szójababot mindig feldolgozzák, mert nyersen mérgező anyagokat tartalmaz, és pusztán megfőzve igen nehezen emészthető. Szójasajt (*tou-fu*) készítésénél nedvesen péppé őrlik, megszűrik, és kicsapatják gipsszel a fehérjét, végül kisajtolják belőle a felesleges nedvességet. Egész Kínában fogyasztják a szójasajtot, a szójatejet és a szójavelőt (*tou-fu nao*, a babsajtnál lágyabb, aludttejszerű készítmény). A szójatej kivonása után visszamaradt *tou csát* disznókkal szokták feletetni, de a szegény embernél egy *caj*-fogásnak is megteszi. A fiatal zöld szójababhüvelyeket megfőzik vagy sütik, és szójaszósszal, szezámolajjal csemegeként fogyasztják; foggal tépik fel és eszik ki a héjából. De csíráztatják is, és a babcsírást főzelékként olajban hússal párolják, vagy néhány perces kifőzés után salátaként kezelik. Legismertebb fermentált szójatermékük a szójaszós (*csiang-ju* vagy *si-ju*), ami szójaliszt vagy bab és árpa- vagy búzadara keverékéből készül: be kell oltani rizsen képződő penészgombával, utána sózzák és újra oltják *Lactobacillus*sal és élesztővel. Hosszabb-rövidebb érlelés után leszűrik a levét - ez a szójamártás.

A hüvelyesek közül délen is fontos a szójabab, bár északon jobban terem. Elterjedt a lóbab és a mungóbab (*Phaseolus aurens*). A mungóbab lisztjéből tésztát gyúrnak, és csíráztatni sokkal gyakrabban csíráztatják, mint a szójababot. (A mindennapi szóhasználatban nem tesznek különbséget a *ja caj*, a mungócsíra és a *tou ja*, a szójacsíra között, talán ezért terjedt el az a hiedelem, hogy a kínai éttermek nyugaton szójababot csíráztatnak.)

A káposztafélék családjából, a *Brassica* nemzetségből Kínában is számos főzelék- és olajnövényt fogtak termesztésbe és nemesítettek ki. Legfontosabbak a hengeres-hosszúkas pekingi káposzta (*paj caj*, *Brassica pekinensis*) változatai, melyek háromszor annyi fehérjét tartalmaznak, mint a mi fejes káposztánk. A pekingi káposztának a fehérjéje könnyen is emészthető, sok benne a C-vitamin, a karotin, és nagy az ásványisó-tartalma. Másik fajta a fehér levéllyelű, nem fejes kínai kel (*csing caj*, kantoni tájszólásban: *pak csoj*, *Brassica chinensis*), valamint a főzelékként is fontos indiai vagy szarepta-mustár (*csie caj*, *Brassica juncea*). Ezt a kínai repcével (*Brassica campestris*) együtt olajnövényként is hasznosítják. Az európai káposztát is meghonosították újabban, de nemigen kelhet versenyre a helyi fajtákkal, melyek egész évben bőségesen teremnek - Hong-kong környékén évente tizenkétszer szüretelik. Ehhez jön még a kínai retek (*luo-po*, kantoni: *lo pak*, *Raphanus sativus*) - és megvan a három legfontosabb kínai zöldség. A köznapi, olesó ételhez más sem kell, mint egy kevés olajon pirított kínai kel, mustárzöldje vagy retek, ízesítésként egy kis chili- vagy szójamártás, amit egy nagy csésze rizzsel és szójasajttal fogyasztanak.

A sótűrő *Lactobacillus*sal erjesztik is a kínai kelt (mint mi a savanyúkáposztát), retket és egyéb zöldségeket. Egyébként sót külön nemigen használnak, az ételt szójaszósszal, sózott hallal, vagy sóban eltett zöldségfélével „sózzák”.

A vöröshagyma és a fokhagyma mellett leggyakoribb a már nálunk is termesztett téli sarjadékhagyma (*cung*, *Allium fistulosum*). Van egy apró, a gyöngyhagymához hasonló kínai fajta (*csiao caj*, *Allium chinense*), és rendkívül népszerű a mogoróhagyma.

A kobakosok között legnagyobb a viasztök (*Benincasa hispida*); kemény héjában - gőz fölött főzve - sajátos zamatú lesz a leves, ráadásul leköti a túlzottan zsíros-fűszeres ízeket. Belét fiatal korában felszeletelve főzik meg, vagy piritják, a kínaiak egyébként sertéi miatt „szőrös töknek” (*mao kua*) hívják. A közönséges uborka és dinnye mellett természetesen még kígyótököt, termése elérheti az egy méter hosszúságot is. A Luffa-fajokat pedig éretlenül az uborkához hasonlóan használják fel. Legérdekesebb tökféle a balzsamkörte (*Momordica charantia*) vagy keserű tök. Uborka nagyságú terméseit zölden fogyasztják, felszeletelve megpirítják, húsdarabokkal és/vagy garnélarákkal, hogy azok kihozzák az ízüket, ugyanakkor semlegesítsek a momordika keserűségét. Nehéz hozzászokni az ízéhez, de megéri.

Az európai sárgarépa megjelenéséig termesztésben volt a murok vagy vadsárgarépa, nagy gyógyerőt tulajdonítottak neki. Említésre méltó a padlizsán és az okra (*Hibiscus esculentus*, magyarul még gombónak vagy bamiánnak is hívják). Az előbbi Indiából, az utóbbi Afrikából került Kínába.

A bambusz száz nemzetsége közül elsősorban a *Phyllostachys* és a *Sinocalamus* rügye kerül fogyasztásra, mint zöldség. Friss hajtásait, amikor még csak húsz-harminc centiméter hosszúak, levágják, és lehántják külső leveleiket; a belsejét eszik, mely a későbbi fás szár kezdeménye. A bambuszok nagyon ritkán - fajtától függően tizennyolc-hatvan évenként - virágzanak, és utána a legtöbb növény elpusztul. Ha a kínaiak azt mondják, „majd, ha virágzik a bambusz”, azt jelenti, sohanapján. Bár legendák szólnak arról, hogy éhínségek idején a nép fohászkodását meghallgatta az ég, a bambusz termést hozott, és megmenekültek. Ez a „bambuszrizs” valóban értékes táplálék, egyharmada szénhidrát, és több mint tíz százaléka fehérje.

Dél-Kína a vizek világa, legalábbis sűrűbben lakott tájai. Ahol a víz túl mély rizsföldnek, ám túl sekély halastónak, ott vízínövényeket termesztnek.

Az édes- és brakvizekben egyaránt megélő csetkák (*Eleocharis dulcis*) édesebb ízű egyedeinek kiválogatásával értékes főzeléknövényt nemesítettek, melynek rizómái végén fejlődő, kínaiul „lópatának” (*ma-taj*) hívott, lapos gumói fehér színűek és kellemes almaízűek. Nem tévesztendő össze az angolul ugyancsak „vízigesztenyének” (*water chestnut*) nevezett sulyommal. Ennek hámozva, nyersen is eszik lisztes makk-termését, mint a gyümölcsöt. Az egyik legelterjedtebb főzelékféle. Dél-Kínában nagyon régen termesztik kétszarvú fajtáját (*ling-kuo*, *Trapa bicornis*), melynek átmérője megközelíti a nyolc centimétert. Hazai állóvizeinkben, a Tisza és a Dráva morotváiban még ma is tömegesen található, de az európai fajok (*Trapa natans*) legfeljebb feleakkorák. A friss sulyom héjastul két hétig eláll a hűtőszekrényben, de ha már meghámoztuk - ezután hideg vízben kell tartani, mint a burgonyát, nehogy megbarnuljon -, csak néhány napig. A Kelet-Ázsiából importált konzerv-sulyom bizony sokat veszít zamatából, ha hozzájutunk, inkább az egészben eltettét válasszuk, mint a szeleteltet.

A kálmos is régi kelet-ázsiai kultúrnövény; fűszeres illatú, kesernyés gyöktörzsét cukrozva fogyasztották. Európába a XVI. században került; álló- és lassan folyó vizek iszapos partján, mocsárréteken hazánkban is elvadult, de ma már védett növényünk.

Nyáron, amikor virágzik a lótuusz és ontja virágjainál is illatosabb leveleiket, tölteléket főznek benne, mint nálunk a káposztalevélben. Főtt rizshez főzött, felkockázott csirkét, sonkát, gom-

bát és bambuszrügyet kevernek, de előbb némelyiküket megpirítják, némelyiküket szósszal ízesítik. Végül az egészet begöngyölik a hatalmas, sötétzöld levelekbe, majd a hosszúkás csomagokat zsineggel vagy sással összekötik és egy fél órán át gőzölik. A jókora, negyedkilós töltött lótoszokból legfeljebb hat-nyolc darab fér egy-egy tálaló edényre. Ki-ki maga bontogatja ki saját csomagját, *csungját*, ahogy kínaiul mondják, és nincs, ki izgatottan ne várná, hogy megcsapja orrát a lótoszlevél jellegzetes, illatos gőze. A lótosz magvait édességekhez és húskételekhez, kb. 5 cm vastag vízszintes rizómáit (nem a gyökereit!) pedig zöldségként hasznosítják. Belül ragadós lévén, lakodalmakon szolgálják fel, mert kettétörve sem választható el gumyszerű belső szálai miatt, így jelképezve az ifjú pár összetartozását. Egyébként finomlisztet is örölnek belőle.

Egyazon sekély tóból a víziparaj (*Ipomoea aquatica*) - levele a spenóthoz hasonló - nyáron, a vízitorma (*Nasturtium officinale*) pedig télen szüretelhető. Ez utóbbi nálunk is őshonos, de nem fogyasztjuk, holott a franciák is már a XII. század óta termesztik kissé csípős, aromás, fiatal hajtáscúcsaiért. Mindkettő szerepel a hagyományos kínai orvoslás gyógyfüvész-könyveiben. A víziparaj és a sulyom Kínában hírhedt az élőködőről, ezért mindig alaposan megfőzetik.

A fűszerekhez érve azt kell mondanunk, Kínában kevesebb zöld fűfélélt használnak fűszerként, mint Dél-Európában, vagy akár a régi Magyarországon, és kevesebb egyéb fűszert (a növények fás részét vagy terméseit), mint Dél-Ázsiában. De azért akad jó néhány: a liliumhagyma és -bimbó, az „aranytű” (*csin csen hua*), melyet a hagyományos orvoslás is becsül; a hagymákról már beszéltünk; a koriander zöldje (*jüan szuj*), amit néha kínai petrezselyemnek hívnak. Fontos nagyon a gyömbér, a friss gyökeret olyan mennyiségben használják, hogy főzelékfélének is elmegy. Szinte minden hústelhez kötelező. Még most is előfordul helyileg a barna, szecsuáni vagy fagara-bors (eredetileg *csiao*, manapság *hua csiao* vagy *huang csiao*). Dél-Kínában őshonos fa a csillagánizs; nyolcágú termése fűszeresebb aromájú a mi illatos ánizsunknál.

Jellegzetes kínai fűszerkeverék az „öt-fűszer”. Többféle változata van, de általában egy rész édeskömény, egy rész csillagánizs (helyettesíthető közönséges ánizsmaggal), egy rész szegfűszeg, egy rész fahéj és egy fél résznyi gyömbérgyökér őrleménye. Ez a kávészínű por a nem kívánt szagok elkendőzése mellett különleges zamatot ad a húskételeknek, amit a szójaszós, ha használjuk, még jobban kiemelhet. A kínai konyha - ellentétben a miénkkel - e fűszereket nem az édességek ízesítésére használja elsősorban. Óvatosan kell vele bánni, mert meglehetősen erős.

Elsősorban fűszerező értéke miatt fontos - bár a vegetáriánus konyhában tápértéke sem elhanyagolható - a gomba. Kínában kétezer éve termesztik több fajtáját. A világtermelés manapság egymillió tonnára tehető, ennek háromnegyed része csiperke (*Agaricus bisporus*), a más termesztett gombafajokat szinte kizárólag a délkelet-ázsiai országok adják, de csiperkéből is kiveszik részüket százötvenezer tonna erejéig. Nálunk is ismert a kínai gombakonzerv, amely egyforma nagyságú, apró csiperke kalapokat tartalmaz sós lében.

Kínában és kínai hatásra az egész Távol-Keleten a legfontosabb termesztett gomba egy pereszkefajta, a *tung-ku* (*Lentinus edodes*), amit a japánok *shii-takénak* hívnak. Fehér húsa a csiperkénél kissé keményebb, enyhén fokhagyma szagú. Farönkökön, szabadban termesztik.

A másik, a rizsszalmás bocskorosgomba (*Volvariella volvacea*), amelyet a kínai trópuson szintén a szabadban és - mint magyar neve is jelzi - rizsszalmán termesztenek. Hosszú évszázadokig csak előkészítették az ágyásokat, és a csírázást a természetre bízták, így a termés mennyisége az ágyásokra jutó spórák számától függött. Természetes szaporítóanyagot -

spórákat, majd termőtesteket - a XVI. században kezdtek alkalmazni, de steril körülmények között előállított micéliumot csak a II. világháború után. Nálunk is sikeresen próbálkoznak ezzel a bocskorosgombával, de nagy pára- és melegigénye miatt hazai termesztése nem lehet túl gazdaságos. A friss gombát hűteni nem szabad, mert minden trópusi gomba 0 °C körüli hőmérsékleten ellucskosodik, a benne levő vizet elengedi.

A dél-kínai konyha specialitása a kocsonyás vagy porcos állagú fafülegomba, a *mu-er* (*Auricularia polytricha*), és a felhőfüle, a *jün-er* (*Tremella fuciformis*). Ezek az aromás, ropogós ízesítők állítólag elővárazsolják az ételek legfinomabb rejtett zamatát is, mint a francia szakácsművészetben a szarvasgomba. Egyébként a kínai gombák is meglehetősen drágák. Érdekes, hogy Tajvanon a halszagú, nyálkás téli fülökét is termesztik, az egyetlen erdei gombát, ami nálunk a téli időszakban is megterem.

A kínai konyhában csaknem mindig szárított gombát használnak. Azt mondják, hogy szárítva az ízük is jobb, az illatuk is jellegzetesebb, mint frissen. Az sem utolsó szempont, hogy csontszárazan évekig eláll, száraz, hűvös helyen tárolva. A szárított gombát használat előtt mossuk le, majd áztassuk forró vízben tizenöt-húsz percig, amíg felpuhul. Nyomkodjuk ki belőle a fölös vizet, és feltétlen használjuk fel főzéskor az íz-, zamat- és tápanyagokban gazdag áztató levét is.

A gyümölcsöt Kínában mindig savanykásabbnak szerették, mint másutt. A mi fogalmaink szerint általában éretlenül szedik le, amikor még zöld és kemény, és gyakran teszik el sóban. A kínaiak a legutóbbi időkig nem voltak édesszájúak, nemigen készült gyümölcsből sütemény, a mézben eltett gyümölcs is inkább csak északon dívott. Diót-mogyorót sokat fogyasztanak - húsételekhez főzve. Bár Szecsuanban készül egy halvaszerű édesség darált dióbélből. A görögdinnyének egy kevés bélű, de rendkívülien sokmagú fajtáját ültetik, és nagy elterjedtségnek örvend a pörkölt dinnyemag. A korábban népszerű lótuszmagot háttérbe szorította a földimogyoró.

Említettük már, hogy számos kínai gyümölcs terjedt el világszerte: a narancs, a mandarin, a datolyaszilva, az őszibarack. Kevésbé ismert a citrusfélékhez hasonló *huang pi* (*Clausena lansium*), a szőlőízű licsi, a kamkvat (*Fortunella japonica*), ami olyan, mintha apró mandarin lenne. A nyugaton szilvának fordított apró kínai *mej* (*Prunus mume*) - ami inkább a kajszibarackhoz (*hszing* vagy *heng*) hasonló, semmint a szilvához (*li*) - híres a kínai költészetben. Ecetben vagy sóban eltéve (*szuan mej*) magában vagy hús mellé adják. Nyersen nem is igen ehető, mert túl savanyú. Nálunk is megteremne a jujuba (*cao*, *Zizyphus jujuba*), a vörös kínai datolya, amely a datolyaszilva mellett (egyiknek sincs köze a valódi datolyához!) a legfontosabb gyümölcs Kínában. Nyugaton az utóbbi években lett divatgyümölcs a kiwi (*Actinidia chinensis*), a „kínai egres”, amely a Jangce völgyében vadon is előfordul.

A táplálkozás szempontjából - magas kalóriáját nem számítva - értéktelen (ám fogszuvasodást, szív- és cukorbetegséget elősegítő!) cukor fogyasztása az utóbbi időben vészesen megnőtt Kínában. Polonyi Péter *Diák voltam Pekingben* című beszámolójában írja: „ha meghívunk valamilyen intézményhez, biztosak lehetünk abban, hogy cukorkával, szörpökkel megrakott asztal mellé ültetnek... a cukorkát, nehogy a párás levegő hatására a külső papírhoz ragadjon, még egy rétegbe csomagolják, csak hogy a belső réteg nem papírból, hanem vékony rizsostyából készül, ami fogyasztható.” (Gondolat, 1982, 20. 1.)

A legfontosabb hús Kínában ma is a sertés. Fontosabb, mint az összes többi húsféle - marha, bivaly, birka, kecske, baromfi - együttvéve. (Kivéve a muszlimokat, akik nem esznek disznóhúst, hanem birkát és marhát. Általában a tej- és vajfogyasztás is rájuk korlátozódik. A híres pekingi muszlim vendéglők, mint a Tung Laj Sun, a mai napig is működnek.) A víztől távoli

szárazabb nyugati vidékeken, ahol sem hal, sem kacska nem tenyésztethető, még inkább megnőtt a sertés jelentősége. Ott főznek is a zsírával.

A tyúkot Délkelet-Ázsiában háziasították, a búbos vagy hattyúludat és a kacsát pedig éppen Kínában. A pekingi réce a házikacsa legismertebb és -elterjedtebb nemesített formája. A legjobb ízű is. A kacsatojás gyorsabban romlik, mint a tyúké, ezért számtalan eltevési módját eszelték ki. Különválasztják például a sárgáját, megszáritják és sózzák; vagy az egész tojást sózzák; a „százéves” vagy „ezeréves” tojás persze csak képletesen az, valójában kb. száznapos; két-négy hónapig érlelik meszes sárban, vagy mész, fahamu és só keverékében. A tojáshejőn áthatoló anyagok nemcsak tartósítanak, hanem ízesítenek is.

A forradalom előtt északon húsrá, mint rizsre is, csak ünnepnap tellett. Legtöbbször be kellett érni egy kis sózott sertéshússal, hallal, vagy csupán disznózsírban sült zöldséggel. A kínai életbölcsség szerint a *caj* (a hús és a főzelék) csak arra való, hogy lesegítse a *fant* (*hszia fan*) az ember torkán. (Nem a hús a főétel, amihez „köretet” adnak, mint Nyugaton.)

A kínai gyerekeket akkor dicsérik meg, ha sok *fant* esznek, és kevés *cajt*. Csak a betegek és öregek kaptak több állati terméket, főleg csirkét és tojást. Az idős családfő és felesége reggelire egy-két buggyantott tojást evett, ha megengedhette magának. A kismamák szülés után az első hónapban szokás szerint naponta legalább egy buggyantott tojást kaptak, és az étkezésekhez csirkebecsináltat. A disznógyomorlevest a legjobb szernek tartották az anyatej képződéséhez. Értékelték ilyen szempontból az egyéb belsőségeket is. Fiú születésekor az örömanya családja búzalisztet, egy pár csirkét, egy szakajtó tojást küldött ajándékba, amit a szoptató anyának szántak.

Dél-Kínában az állati fehérje jó része a halászatnak és a haltenyésztésnek köszönhető. Valószínűleg a kínai ponty volt az első „háziasított” hal. Több fajtáját nevelik együtt egy tóban, így minden növényi-állati tápanyag hasznosul. A közönséges ponty (*Cyprinus carpio*) az iszapból szedegeti a lárvákat, az amúr vagy „füponty” (*huan jü*, *Ctenopharyngodon idella*) a felszín körüli hínárt, sásleveleket eszi, a fekete amúr, más néven amuri koncér (*csing jü*, *Mylopharyngodon piceus*) az apró rákokat, kagylókat, az ezüst ponty vagy fehér busa (*lien jü*, *Hypophthalmichthys molitrix*) a középtájon lebegő növényi plankton, a pettyes busa (*Aristichthys nobilis*) a zooplankton és a kis halakat pusztítja. De ragadozó halivadékot is szoktak telepíteni: márnát, angolnát, harcsát stb. A pontyféléket, ha tehetik, mindig élve szállítják, árulják. Az élőhal tízszeresébe kerül, mint az ugyanolyan fajta döglött. A vásárló még a tároló vizére is ügyel, minél tisztább, annál jobbnak tartja a benne úszkáló halat. A tengeri halakat gyakran sózzák vagy/és szárítják. Az osztrigát befőzik mártásnak, hatalmas edényekben besűrítik a levét, majd húsételeket ízesítenek vele. A tengerparton az apró garnélarákokat bődönökbe épp csak annyi sóval teszik el, hogy meg ne romoljanak, s a kapott masszát - néha ecettel hígítva - ízesítésre használják.

Észak-Kínában a parasztok tavasztól őszi naponta háromszor, télen, amikor rövidebbek a nappalok és kevesebb a munka, naponta kétszer étkeztek. (A városiak természetesen akkor is háromszor.) A kétszeri étkezésnél az egyik reggel nyolc óra körül, a másik négy-öt fele történt, esetleg este nyolc-kilenc körül bekaptak még valamit. Háromszori étkezésnél először pirkadatkor ettek, majd a férfiak elindultak a földekre. Az ebédet fél egy körül az asszonyok, gyerekek otthon költötték el, míg a férfiak részét kivitték a határba. Vacsorához este hét körül terítettek, mire mindenki hazaért. A fálvakban a férfiak és az asszonyok külön asztalnál ettek. Csak a családfő felesége ült néha a férfiak asztalához. A kisgyermeknek természetesen a nők mellett volt a helyük. Főzni rendszerint a meny főzött, ha több fiatalasszony volt a háznál, tíznaponként váltották egymást. A tehetősebbek szakácsot, cselédet tartottak. A városokban már előfordult, hogy a férfiak és nők egy asztalnál ettek.

A tipikus kínai étkező asztal kerek vagy négyzet alakú. Mindenki kap egy csésze *fant*, egy pár evőpálcát, egy mártásos tálkát és egy (többnyire porcelán) kanalat. A *cajjal* teli közös tálat az asztal közepére helyezik, ezekből mindenki kiszolgálhatja magát. A jó modorhoz tartozik, hogy egyforma esélyt adjon egyik étkező a másikának, vagyis azonos mennyiséget vegyen minden tálból. A gyerekeket korán kioktatják, hogy csak akkor szabad kiderülnie, melyik a kedvenc ételük, ha megmondják, nem pedig illetlen mohóságukból. A fiataloknak természetesen mindig ki kell várniuk, amíg az idősebbek hozzákezdenek az evéshez. A *fan*-evésnél mindig fel kell emelni a szájhoz bal kézzel az evőcsészét és a jobb kézben tartott evőpálcák segítségével bekotorni a falatokat. Aki az asztalon hagyja az evőcsészéjét, és onnan csipkedi ki belőle a *fant*, érdektelenségét vagy elégedetlenségét fejezi ki az étel iránt. Ha vendégségben van, ez nyílt sértésnek számít a házigazdával szemben.

Ahogy régebben nálunk nem dobtak ki kenyeret a szemétkébe, a kínai gyerekeket is arra tanítják, hogy evés után ne hagyjanak egy szem *fant* sem az evőcsészéjükben.

Reggelire a kínaiak általában hideget esznek, kivéve az elengedhetetlen nagy csésze forró rizsnyákot. Ez Nyugaton, beleértve a kínai vendéglőket is, ismeretlen, bár megfelelhet az angolok reggeli zabpelyhének. A nyákhoz való rizst legalább tízszer-tizenöt-ször annyi vízben kell felforralni, majd 3-4 órát lassú tűzön főni hagyni. Isszák magában is, de összefőzhetik hússal, hallal, zöldséggel. Lehet édes is, sós is.

A hideg reggeli elsősorban sóval tartósított harapnivalókból áll: sós lében eltett zöldségből, sózott kacsatojásból, sós halból, pörkölt földimogyoróból. De esznek „vattahúst” (azaz gyenge tűzön, kis olajban pirított szárított húst), kocsonyázott, marinált vagy füstölt húst is. No és persze *ju tiaot*, lángosrudat: kelt tésztából hosszú nudlikat sodornak, két-két szálát összeragasztanak, majd bő olajban kisütik. Mire elkészül, vagy 30 cm hosszúra és 3 cm vastagra dagad. Ezt mártogatják a forró rizsnyákba.

Az átlag kínai faluban nemigen volt se bolt, se vendéglő. A három- vagy hatnaponként tartott vásárokon adták-vették az élelmiszert. Ilyenkor az ideiglenesen felállított kifőzdékben, pecsenyesütőknél falatozni is lehetett. A városokban voltak a vendéglők, a mézsárszékek, a fűszerboltok, a gabonakereskedések, a tésztagyártók és a cukrászműhelyek. Rengeteg mozgó-árus főtt tésztát, forró lepényt vagy fánkot (*sao ping*), lángosrudat, görögdinnyét vagy a harmincas években sörbetet kínált. Külön látvány volt a nyalókaárus vagy cukorfigura (*tang zsen*) készítő. Hordozható faszénüst felett cukrot olvasztott, és a bámuló gyerekek szeme előtt különféle mintákba fújta.

Az ideiglenesen felállított utcasarki bódékban komplett menüt is lehetett kapni, sőt némelyik mellett asztal és szék is akadt. Az olcsóbb vendéglők csak állandó helyiségükben különböztek. A pekingi Csien Men kerületben már fényűző éttermek sorakoztak, mint a Tung Hszin Lou vagy a Tung Laj Sun. A konyhájukba be lehetett látni és megcsodálni a szakácsok ügyességét. Ha a vendég negyed- vagy többedmagával jött, ellenzővel elkülönített szeparéba vagy különszobába vezették. A többiek a földszinti nagy teremben ettek. Érdekes módon még a legelőkelőbb éttermekben is, ahol legalább nyolcfogásos menüket kínáltak, kiszolgáltak napszámosokat, riksakulikat is, akiknek nem futotta többre, mint húsz birkahúsos-kínai keles derekyére. És ne higgyük, hogyha a riksakuli saját népes társaságával toppant be, ne kapott volna külön termet is. Ez a mindenkit szolgálni-akarás, még ha kevés is rajta a haszon, úgy látszik, jellegzetes kínai vonás. 1949 előtt dívott a borraivalózás Kínában is, de a Népköztársaságban megszűnt.

Többször beszéltünk már a kínai étkezés alapelvéről, a *fan* elsőbrendűségéről a *cajjal* szemben. Nos, a vendéglőkben és az ünnepeken megfordult a helyzet. Itt a *caj*-fogások kiváló

minősége a legfontosabb. Ilyenkor minden kínai hajlamos elereszteni a gyepőlőt, különösen, ha házigazda, agyontukmálni jobbnál jobb falatokkal vendégeit, hogy mire feladják a *fant*, alig bírjanak lenyomni akár egy szemet is belőle.

Étkezéshez rendszerint forró teát isznak (mégpedig - magyarul így szoktuk mondani - „üres, keserű” teát), ünnepeken vagy vendéglátáskor pedig kis csészékből melegített bort. A szokásos étkezés egy nagy tál forró levessel ér véget, amit az asztal közepére tesznek, és mindenki mer belőle magának.

A teáskannákat hagyományosan úgy készítik, hogy a kiöntőcsőbe hét lyukon át folyjon a tea, külön teaszűrőt (mint Nyugaton) vagy merülő szűrőbetétet (mint Japánban) nem használnak. Egy csésze teával együtt jár Kínában néhány belesodródott tealevél is. Az igazi teaivók évszázadok óta jhszingi agyagból égetett, mázatlan vörös kőcserép teáskannába forrázzák a teát. Ezeket elmosogatni sosem kell, és kiöblíteni is csak tiszta vízzel szabad. Az igazi ínycselek állítólag meg tudják különböztetni a jhszingi kannában készült teát a többitől. A teaszertartás, bár a japánok Kínából vették a szertartásos teaivás „alapötletét”, itt ismeretlen.

A kínaiak szinte kizárólag zöld teát isznak. Ez egyszerűen a teacserje napon szárított levele, amit szárítás közben enyhén megsodornak, törnek, hogy ízanyagai jobban kioldódjanak, ha leforrázzák. A minősége a fajtán és a termőterület hollétén kívül azon múlik, milyen zsenge a levele. A legjobbat tehát az ágvégi, ki nem feslett levélrügy és a második kifeshő levélke adja.

Sokra értékelt a félig fermentált tea is, mint az Oolong (ejtsd: ulong) kínaiul *vu lung*, azaz „fekete sárkány” tea.

Az erősen erjesztett, majd faszéntűzőn szárított fekete teát nem kedvelik, csak exportra termelik. Ez a *hung csa*, azaz „vörös tea” - kínai nevét a forrázat vörösre hajló árnyalatáról kapta, és nem a száraz levelek fekete színéről - a kínai legenda szerint úgy keletkezett, hogy az idegenek a legrosszabb minőségű száraz tealeveleket belapátolták hajójuk gyomrába, ahol megrohadt a hosszú úton hazáig. Annyi mindenesetre tény, hogy a fekete tea a durvább levelekből készül, és valóban füllesztik. Nyugatnak szóló könyvében Lin Jutang azt fejtegeti, hogy a fekete „tea megfelelő színe általában a halvány aranyárga, minden sötétvörös teát tejjel, citrommal vagy borsos méntával kell inni vagy akármivel, ami szörnyű erős ízét ellensúlyozza.” (Lin Yutang *A bölcs mosoly*, Révai, 1944, 225. 1. Benedek Marcell fordítása.)

A teával egyébként az 1600-as évek elején ismerkedett meg Európa, és a XIX. század derekáig a kínai tea monopol helyzetet élvezett a világpiacon. Magyar Lajos *A kínai mezőgazdaság hagyományos szerkezete* (Kossuth, 1981) című könyvének egyik fejezetében (216-265. 1.) végigköveti, hogyan töri meg a teatermesztés kínai egyeduralmát az angol tőke, és szorítja ki a világpiacról az indiai és ceyloni fekete teával a kínai fajtákat.

A kínaiak nem tesznek különbséget bor és pálinka között. Minden szeszes italt *csiut*nak hívnak, amit borral szoktunk fordítani. Ez magában foglalja a szőlő- és gyümölcsbort is, de ebből a legutóbbi időig meglehetősen kevés készült. A gabonából erjesztett bort inkább sörnek kellene nevezni, míg a gabonapálinkát vodkának, hiszen ritkán érlelik olyan sokáig, hogy egyfajta whiskynek tekinthetnénk. Időközben - mint minden távol-keleti országban - a nyugati sörgyártást is meghonosították, és csak a zavart növelné, ha megpróbálnánk a kínaiaknál pontosabban differenciálni. Amennyire finomak megkülönböztetések ételleiknél, annyira egy kalap alá vesznek mindent a szeszes italoknál. A mixelés sem divat. Előkelő banketteken sem kérdezik meg, mit kíván inni a kedves vendég. Rendszerint egyfajta *csiut* szolgálnak fel - aki akar, iszik belőle. Általában „egy fogás *caj*, egy csésze bor” a szokás.

A *csiut* gyógynövény kivonatok készítésére is használják. Kínában mindig is nagy keletje volt a - nálunk is kapható - koreai ginszeng-bornak, ami egyszerűen pálinkába áztatott ginszeng-

(zsensen)gyökér. A nyugati vermutok, likőrök szerepét némileg a füvekkel hatékonyra tett gyógyborok játsszák, vagy olyanok, mint a kígyóbor, a tigriscsontbor, a selyemhernyóbor, a szarvasherebor. Egy bizarr gyógyital, a „birkabor”, úgy készül, hogy lepárolt, erjesztett tej és friss, fölözött aludttej keverékébe egy kétéves herélt kost merítenek, és mazsolát, egyéb édes-séget adva hozzá, hagyják a levét kiforni.

Be kell számolnunk a legújabb fejleményről is: Kína hamarosan versenytársként jelenhet meg az olcsó szőlőborok világpiacán. Dynasty elnevezésű középszáraz fehér boruk sikeresen debütált 1981-ben a bordeaux-i borkiállításon, 1982-ben pedig Londonban egy másik boruk - a Nagy Fal nevű száraz, fehér bor - meghozta az első nemzetközi ezüstérmet. Ezeket a fajtákat a kínaiak a francia Remy Martin céggel közös vállalkozásban állították elő Tiencsin környékén. Ezen a vidéken, amely ugyanazon a szélességi fokon terül el, mint Spanyolország vagy Dél-Olaszország, a szőlő kitűnően megél. Az első muskotálytöveket 1958-ban Bulgáriából hozták ide. 1983-ban már százkilencven ezer palack bort exportáltak. A hazai fogyasztást egyelőre ez aligha befolyásolja. „A kínai ember az édes bort szereti, nem ízlik neki a száraz, cukrozatlan bor” - állapítja meg egy interjúban a tiencsini borászat termelési vezetője.

A mai Kínában is - bár az ősök szellemének már nem áldoznak és a szerencsejátékokat betiltották - a Holdújév a hét hivatalos ünnep közül az egyetlen, mely három napig tart. Észak-Kínában a háziasszonyok már hetekkel előbb megkezdik az újévi húsos táskák (*csiao-ce*) készítését: vagdalt sertéshús, kínai kel, só, gyömbér, mogyoróhagyma és őrölt fehér és fekete bors vékony tésztába tekerve. Nagy háztartásokban számuk több ezerre is rúghat. Ha nincs hűtőszekrény, kirakják tálcákra a szabadba vagy egy fűtetlen helyiségbe, hogy megfagyjanak. Az ünnepek alatt csak elő kell venni a megfelelő adatot, és forró vízbe dobni. Tíz percnél forralás után kész is. Ecet és szezámolaj keverékébe mártogatják, vagy aki sósabban szereti, egy kis szójaszószt is önt mártásos tálkájaiba. Adnak még hozzá többféle savanyúságot, felszeletelt sózott vagy erjesztett („ezeréves”) tojást, pörkölt mogyorót, miegyebet.

Az újévi ünnepek szilveszter délutánján az öt óra körüli estebéddel kezdődnek. Még a szegényebbek is igyekeznek kitenni magukért, és legalább négy-hat nagy fogást főznek: kínai kel, tarlórépa, szárított gomba, csirke, hal, kagyló, de főleg disznóhús. Akinek jobban megy, mindenképpen illendő nyolc nagy tállal (*pa ta van*) kirukkolni, amit négy-hat hideg tál előz meg. A hideg tállakon savanyúság, hideg hússzeletek, disznókörmocsonya, ecetben és szójaszósztban apróra vágott medúzabőr, szirupban eltett zöld kajszibarack vagy kamkvat, sózott-szárított garnélarák zöldborsóval. A nyolc nagy tálban lehetnek olyan ínycsiklások, mint a tengeri uborka, a cápauszony, a madárfészek, valamint sertéskolbász, sódar, nagy sertéshúspogácsák („oroszlánfejek”) kellel, friss és szárított garnélarákkal. Nem maradhat el a nyolc kincses rizs, mely ragacsos rizsből főzött édesség, lótuszmaggal, mandulával, jujubával, kandírozott gyümölcsökkel, édes babpürével és nyerscukor-sziruppal. Kell egy édes leves is, mondjuk fafülegombából és kristálycukorból. Fehér főtt rizs és bor állandóan van az asztalon. Ilyen kivételes alkalmakkor még a nyolc-tíz éves gyerekeknek is megengedik, hogy belesnyaljanak a borba.

A nagy vendégeskedések és evések az Újév harmadik napjáig folytatódnak. Egyes családoknál 15-ig, a hagyományos lámpás ünnepig bőségesen akad kínálnivaló dinnyemag, szezámos cukorka, pörkölt földimogyoró, körte, narancs és mindenféle aprósütemény.

A téli napforduló után százhatvan nappal, rendszerint a 3. hónap 3. napján köszönt be a Tavasz Fesztivál (*Csing-ming*). Ilyenkor illik meglátogatni az ősök sírját, hogy étel- és egyéb áldozatot mutassanak be. A halottak iránti tiszteletből nem gyújtanak tüzet a házban, hanem hideg elemózsiát készítenek előző nap, amit a sírhantok mellett költenek el.

A kínai népi hiedelmek az evilági rend és életvitel tükrében látják a túlvilágot. Ha itt valami sikeres, hasznos, kíváncsú, odaát sem lehet más. De a másvilág ki is egészíti a miénket, és fordítva. Amit itt nem befolyásolhatunk - egészséget, szerencsét -, az befolyásolható onnan, amit pedig mi adhatunk - anyagi javak, pénz, ruha, de legfőképpen étel -, az ott hiányzik. Ezért vagyunk egymásra utalva. Az étel egyfajta kommunikáció a túlvilággal. A falajánlott tápláléknak a szellemek (*sen*) csak benső lényegét fogyasztják el, durva anyagi része megmarad az áldozónak. Templomi közös áldozatnál a húsételeket hazaviszik és megeszik, a gyümölcsök és a párolt cipók általában az oltáron maradnak. A legegyszerűbb szertartás három füstölő pálcika meggyújtásából áll. Ezen felül már ételáldozatnak kell következnie: ami legalább tea és gyümölcs, színe miatt főleg narancs, mandarin, jujuba. Ugyanis a jó szerencsét, a vallást, a boldogságot a vörös és az aranyárga jelképezi. Általában mindenből egyet, hármat, esetleg négyet ajánlanak fel (a kettő a világi ajándékokhoz kapcsolódik, két üveg bort, két kosár gyümölcsöt stb. szoktak vendégségbe vinni). Ezután egy csésze metélt tészta és bor, majd a következő szinten egy egész csirke, kacska és a disznóhúsból készült ételek jönnek. A negyedik és legmagasabb szint egy egészben sült, cukorbevonatú „arany sertés” (*csin csu*). Egyes tengerentúli kínai közösségekben manapság már kölcsön is lehet venni ilyen áldozati sertést. A következő nagy ünnep az 5. hónap ötödikén a Sárkányos Csónak Fesztivál. Ilyenkor Csü Jüanra, a nagy költőre emlékeznek, aki hazája miatti aggodásában az i. e. III. század elején a Mi-lo folyóba ölte magát. A legenda szerint az emberek csónakon indultak keresésére, miközben rizst szórtak a folyóba, hogy ne a tetemét falják fel a halak. A mai napig is tartanak csónakversenyeket, és bambuszlevélbe csavart rizspástétomot esznek.

A nyolcadik hónap 15-én, a Holdfesztyál idején, holdsüteményt ajándékoznak egymásnak. Ezeket nem otthon készítik, mert a szójapürével, lótuszmaggal, sózott kacsatojással töltött tésztához különleges felszerelés és hozzávalók kellene. A széplelkű költő és művész ingyencék évszázadok óta ilyenkor élvezik a rákot - évadja közepén - rizsborral, és ha lehet, krizantémkertben, a telihold alatt.

A kínai főzőedények, konyhai eszközök egyszerűek, tartósak, ugyanakkor olcsók, könnyen pótolhatók. Legfontosabb edény a vok (kínaiul *hu* vagy *huo*, kantoni tájszólásban *uok*; innen ered az angol *wok*, amely ma már általánosan használt nemzetközi jövevényszó). A vok olyan, mint egy gömbölyű fenekű, mély serpenyő, de a mi bográcsunknál vékonyabb falú, laposabb és szélesebb szájú. Általában két füle van, készül manapság alumíniumból, rozsdamentes acélból is, de mint nálunk a palacsintasütő, vasból az igazi. Ha egyszer megkapta fekete patináját, nem ragad többé, nem rozsdásodik. Nem szabad súrolóporral felkarcolni, csak mosogatószeres vízzel leöblíteni. Mindig jó, ha sütés vagy pirítás előtt felhevítjük a vokot, csak azután adagoljuk bele az olajat. Így végképp nem ragad hozzá az étel; azt mondják a kínaiak: „forró vok, meleg olaj.” Inkább nagyobbat vegyünk, mint kisebbet, mert formájánál fogva a fenekén kis mennyiséget is főzhetünk. A vokban kevés olajjal is mélyebben lehet sütni, mint egy lapos aljú edényben bő olajjal, lecsurgatáshoz pedig ki lehet húzni a megsült ételt a vok ferde oldalára. Egy ráccsal és fedővel máris gőzölő edénnyé változtatható. Kell még egy lapát, amivel belapátoljuk, valamint egy merőkanál vagy egy drótból font bambusznyelű szűrőkanál, amivel kimerjük az ételt. Keverésre, kóstolgatásra fakanál vagy villa helyett egy pár hosszú evőpálca szolgál. Konyhakés helyett pedig egy éles bárd, melynek foka mindig egyenes, az éle pedig egész enyhén görbére köszörült, hogy a közepén is fogjon, ha aprítunk vele. Lehet vele bármit szelni, halat pikkelyezni, aprófát vágni, disznót ölni, lapjával fokhagymát zúzni, a fokával húst verni, a nyelvvel nyers gyömbért törni egy porcelán csészében. Aki könnyű konyhakéshez szokott, annak a bárd emelgetése nehéznek tűnik, viszont a súlyos bárdhoz szokott kínaiaknak az lenne a furcsa, hogy a konyhakést erővel kell nyomni lefele, hogy aprítson. Sze-

rintük ez lassúbb és éppen a vágáskor kell erőt kifejteniük, ahelyett, hogy teljes figyelmüket az aprítás irányításának szentelhetnék.

(Ha meg akarunk tanulni a bárdal bánni, mindig egyenletes, nyugodt ritmusban mozgassuk, a szeletek méretét azzal szabályozzuk, hogy gyorsabban vagy lassabban toljuk az aprítandó nyersanyagot a bárd alá. Sosem kell a szeletek vékonyságára koncentrálni, csak a bárd ritmusa. Ha kockára akarunk vágni, elfordítjuk 90 fokkal a vágódeszkát, és haránt aprítjuk tovább a szeleteket.)

A szokásos vágódeszka vagy töke egy fatuskóból elfűrészelt vastag korong. A jól felszerelt konyhában akad még egy-két „homokfazék”, ami durva homokkal kevert agyagból égetett tűzálló cserépedény. A vok nem alkalmas hosszú párolásra, főzésre, mert túl gyorsan felforrósodik és hamar lehűl. A cserép viszont kiválóan tartja a meleget, nem ég benne oda az étel, átengedi a fölös gőzt, felszívja a zsírokat. Belül mázas „homokfazékban” főzik a rizst.

A kínai konyha legdrágább tartozékai nem az imént felsoroltak, hanem a fából faragott különféle süteményformák és a teáskészletek.

Kétféle tűzhely van: egy nagy, kemenceszerű építmény és egy hordozható kis faszénkatlan, amit manapság egyre inkább felvált a petróleumfűző vagy a villanyrezsó. A gáz megjelenéséig talán a faszén volt a kínai ételek főzéséhez a legideálisabb tüzelőanyag, mert jól szabályozható, legyezéssel hihetetlen erősségig szítható, ugyanakkor könnyen le is fojtható.

A kínai főzés módok száma - attól függően, hogy mennyire vesszük komolyan a finom nüanszokat - harminc és ötven között mozog. Ezekből mutatjuk be a legfontosabbakat.

A pirítás (*csao*, angolul: stir-frying) a legjellegzetesebb és leggyorsabb kínai sütési eljárás. Legfeljebb öt-tíz percig tart. Előmelegítik a vokit, hogy szinte izzik az alja, kevés olajat öntenek bele, és körbefuttatják a belső felületén, nehogy hozzáragadjon az étel. Ezután az ízesítők - hagyma, fokhagyma, gyömbér - következnek, majd az előre feldarabolt nyersanyagok. Fémkanállal vagy bambusz evőpálcákkal villámgyorsan forgatják-keverik a darabokat, hogy felületükre tapadjon a forró olaj. A kevésbé sültet a vok közepére, a már megsültet a hűvösebb pereme felé tologatják. Ha borra van szükség a főzéshez, hogy jobban puhuljanak a rostos zöldségek, húsok, és oda ne égjenek, akkor gyors mozdulattal a vok szélénél körbecsorgatják a szükséges mennyiséget, amely sercegve csurog minden oldalról a vok tüzes közepére, miközben gőzzé válik és csak az aromája marad vissza. A húst és a zöldséget rendszerint külön pirítják, majd mindig újraegyesítik egy gyors utópirításra, vagy ha szükséges, besűritik a levét vízben elkevert kevés kukoricaliszttel.

Míg a pirítás technikája „mindössze” ezeréves, a gőzben főzés legalább ötezer éves múltra tekinthet vissza. A vokba rendszerint vizet öntenek, belehelyeznek egy rácsot, amire tűzálló tál kerül az étellel, majd lefedik egy kupola alakú fedővel (ha lapos fedőnk van csak, a lecsapódott gőz az ételre csöpögne, ezért mást nem tehetünk, csavarjuk be a fedőt egy konyharuhába), ezután már csak állandó forrásban kell tartani a gőzölő vizet, és visszatartani kíváncsiságunkat a fedőemelőtől. A kínai bambuszgőzölő négy-öt emeletes, egyszerre több fogás is főzhető benne. Hosszadalmasabb gőzöléskor térszitalap, lótuszlevél stb. csomagolással óvjuk az ételt a kiszáradástól.

A bő olajban sütés (angolul: deep-frying) nálunk is általános. A kínaiak azonban jobban vigyáznak, hogy egyszerre csak néhány darabot dobjanak az olajba, nehogy hirtelen lehűljön. Legtöbbször csak halványsárgára rántanak-sütnek, lecsurgatják, és csak tálalás előtt fejezik be a sütést, ekkor azonban a fogás minden (most már meleg!) darabja egyszerre kerül az olajba.

„Vörösre főzésnek” hívják, ha szójaszószban párolnak; többnyire nagyobb húsokat, vagy szárnyast, halat egészben. Előbb hirtelen forró olajba forgatják, s ha rajta hagyják a bőrét, ha nem csontozzák ki, a mártásból finom kocsonya lesz a hosszú főzés alatt. (Valóban, nyáron jégbe hűtve is találják, mint nálunk a kocsonyát.) Tesznek a főzőléhez ízesítésül bort, gyömbért, hagymát, fokhagymát, egy-két szem csillagánizst, egy csipet fahéjat. A hal megfő öt-tíz perc alatt, a csirke harminc-negyven perc alatt, de a csülöknek két óra kell.

Füstölni a konyhában is füstölnek, rendszerint előzőleg „vörösre főtt” vagy kevés zsiradékban sült húst, halat. A vokban fűrészpont, tealeveleket, esetleg még cukrot vagy kámfort tesznek, és egy rácsra fölé helyezik az előkészített húst vagy halat. Erős tűzön átizzítják, s mikor sűrű füstöt ereszt, letakarják, és tíz-tizenöt percig füstölik. (Előfordul, hogy utána földarabolják, és néhány napig még borban marinálják.)

A kínai konyha regionális felosztása igencsak vitatott téma. Vannak, akik négy tájegységre osztják, vannak, akik tizennégyre. Az igazság az, hogy a tájjellegű ételek besorolása inkább a nagyvárosi éttermek kínálatán alapul, semmint a kínai falvakban végzett néprajzi felméréseken. Valamiféle futó áttekintés peresze e szükséges kutatómunka hiányában is lehetséges.

ÉSZAK-KÍNA. A pekingi konyha magában foglalja egész Északkelet-Kínát a Sárga-folyó síkjával Belső-Mongóliától Mandzsúriáig. A rövid nyarak és a hideg telek miatt rizs kevés terem, ezért gyakoribb a búzalisztból készült tészták használata. Az észak-kínai konyha könnyű és elegáns; legismertebb fogása természetesen a pekingi kacsasült. Nagy mennyiségben fogyasztanak zöldhagymát - igen egészségesnek tartják -, fő főzelékféléjük a kínai kel. Népszerű a bárányhús, és nemcsak a híres muszlim vendéglőkben.

NYUGAT-KÍNA. A meredek hegyek koszorúzza Szecsuáni medence viszonylagos elzártsága, termékeny földje és enyhe éghajlata kedvezett egy gazdag és különleges konyha kibontakozásának. Itt mindenből termett bőségesen, talán csak halból volt kevés. Az ún. „halízű” fogásaikat ecettel, gyömbérrel, erős babpürével, fokhagymával fűszerezték, nem volt benne hal. Igen jellemző a dió, mogyoró és más különféle magvak és a szárnyasok változatos elkészítése. Szeretik, ha az étel fagára-borstól és chili-paprikától csípős, de mindig vigyáznak a helyes arányokra.

KELET-KÍNA. A Jangce alsó folyása hagyományosan a rizs és a hal, valamint az írástudók és a kereskedők hazája. Híresek a szójaszószban vörösre főzött húsok, halak. A kelet-kínai konyhát - melyet egyetlen kritika érhet, néha kicsit túlzásba viszik az olaj vagy a disznózsír használatát - számtalan befolyás érte az elmúlt századok során, hiszen itt találjuk a gyönyörű Hangcsout, a régi fővárost, Sanghajt, Kína legnagyobb városát és legforgalmasabb kikötőjét, Jangcsout, ahol a Nagy Csatorna a Jangcéba torkollik, a hímzéseiről ismert Szucsout stb. - mindegyike saját külön ízeivel és specialitásaival.

DÉL-KÍNA. A kantoniak kényesek arra, hogy csak a legfrissebb nyersanyagot vegyék és sose főzzék túl az ételt. A leveles zöldségnek mindig étvágygerjesztően zöldnek és ropogósnak kell maradnia, az élve vásárolt csirkének, hálnak főttén kissé még rózsaszínűnek a csont, illetve a gerinc szálkái mellett. A kisebb kantoni éttermek is százával kínálják az ételféleségeket, s szinte mindennap kitalálnak valami új fogást. A hozzávalók elképesztő sokaságát fel sem lehet sorolni: az ehető fehér krizantémszirmoktól a gyenge borsólevélig, a vizitormától a sulyomig, a mérges kígyótól a selyemhernyóbábig. A kantoni konyha nem viszi túlzásba fokhagyma, a csípős olaj és a fűszerek használatát. Gyakran főzik össze a húst gyümölcsökkel vagy hallal. Híres fogás az édes-savanyú sertés, a pirított marhahús osztrigaszósszal, orjaleves mustárzöldjével. A kantoni rostonsült ellentéte a marinálás nélküli, lassan sült észak-kínainak, mert hosszú ideig marinálják a húst, és hirtelen sütik ki. Szeretik a világos színű szójaszószt,

mert nem sötétíti el az étel természetes színeit. Friss zöldség egész évben nő, a tenger termékei bőségesek. Ne feledkezzünk meg a kantoni teasüteményekről, a *tim szamról* (*dim sum*) sem, ami magyarra kb. a „szívünk csücskének” fordítható. A kínai mondás szerint „Liucsouban kell meghalni, de Kuangcsouban kell enni.” Liucsou a koporsóiról híres, Kuangcsou (Kanton) a konyhájáról.

AZ EZERÍZŰ KÍNA RECEPTJEI

FŐTT RIZS

0,5 kg rizs

0,5 l hideg víz

A kínaiak, ha tehetik, a hosszúkás szemű rizst eszik.

Tűzálló cserépedényben (belül mázas „homokfazék”) vagy öntöttvas lábosban tegyük fel a megmosott rizst hideg vízben. Forraljuk fel, majd hagyjuk egy percig még erős lángon lobogva főni. Vegyük takarékra, fedjük be és pároljuk 15 percig. Keverni nem szabad. Zárjuk el a lángot, és hagyjuk állni 10 percig. Így teljesen megpuhul, és a nedvesség egyenletesen oszlik el az egész edényben.

MUSTÁRZÖLDJE-LEVES SZÜZÉRMÉKKEL

2 teáskanál fehér bor

1 evőkanál szójaszós

1 teáskanál kukoricaliszt

4 teáskanál olaj

10 dkg szüzérme

8 dl alaplé

2 szelet gyömbérgyökér

1 szál felkarikázott zöldhagyma

10 dkg mustárzöldje, felaprítva

só

frissen őrölt fekete bors

Keverjük össze a fehér bort, a szójaszószt, a kukoricalisztet és egy teáskanál olajat. Tegyük bele a szüzérmekeket, és hagyjuk pácolódni.

Forraljuk fel az alaplé. Adjuk hozzá a gyömbért, a zöldhagymát és a maradék olajat. Keverjük hozzá a húst páclevével együtt. Vegyük a lángot takarékra, és főzzük 15 percig. Adjuk hozzá a mustárzöldjét, és főzzük további 15 percig. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Dobjuk ki belőle a gyömbérgyökert. Forrón tálaljuk.

CSONTLEVES

1 csirke csontváza (maradék hússal rajta)

75 dkg sertés orjacsont

50 dkg sonkacsont vagy marhacsont

2 l víz

2 teáskanál só

2 teáskanál szárított garnélarák

Minden hozzávalót tegyünk bele egy tűzálló cserépfazékba. Forraljuk fel, fedjük be és főzzük takaréklángon két óra hosszat, miközben gyakran szedjük le a habját.

Hagyjuk kihűlni, majd szedjük le a zsíráját. Különféle ételek főzéséhez alapléként használhatjuk, vagy felmelegítve levesként adjuk fel.

FECSKEFÉSZEK-LEVES

A legdrágább kínai különlegességeknek nincs színük, szaguk és zamatuk, a fecskefészket és a cápauszonyt érdekes kocsonyás alkataért eszik, nem az ízeért. Ízét a levestől kölcsönzi, amibe belefőzték.

A kínaiak csak egy dél-ázsiai sarlósfecske-faj, a szalangána fészkeit eszik, melyeket a madarak levegőn megkeményedő nyálukból építenek a barlangok falára. Hosszú bambuszrudakkal verik le, majd kiválogatják az evésre alkalmas friss fészkeket.

10 dkg szárított fecskefészek, egy éjszakára beáztatva

1,5 l alaplé (sertés, csirke- és marhahúsleves)

10 dkg főtt csirkehús, darabolva

1 evőkanál fehér bor

10 keményre főtt galamb- vagy fürjtojás, héja nélkül

1 evőkanál kukoricaliszt 1 evőkanál vízben oldva

0,5 teáskanál só

egy csipet bors

2 tojásfehérje

2 evőkanál csíkokra metélt főtt sonka

2 evőkanál vagdalt petrezselyem

Távolítsunk el minden esetleges tollpíhét a fészkekről. Helyezzük egy lábosba, öntsük fel vízzel, hogy ellepje, és forraljuk 15 percig; szűrjük le, öblítsük le, majd áztassuk hideg vízben néhány óra hosszat, ezután újra forraljuk 5 percig. Szűrjük le, majd áztassuk friss vízben egy éjszakát. Másnap, mire vékony, átlátszó szálkákra válik szét, szűrjük le. Tegyük a lábosba az alaplé felével, és forraljuk fel. Fedjük be, és lassú tűzön főzzük 30 percig. Szűrjük le, a főzőlevét öntsük ki.

Forraljuk fel a maradék alaplét, tegyük bele a csirkét, a fecskefészket, a fehér bort és a 10 madártojást. Mihelyt jól forr, adjuk hozzá a feloldott kukoricalisztet, és kevergessük, amíg besűrűsödik. Verjük fel keményre a tojásfehérjét és borítsuk be a levesbe; hintsük tetejére a sonkát és a petrezselymet. Forrón tálaljuk.

CÁPAUSZONY-LEVES

20 dkg szárított cápauszony, előre beáztatva

1,5 l alaplé

2 zöldhagyma

3 szelet gyömbérgyökér

2 evőkanál olaj

20 dkg csirke- vagy sertéshús, csíkokra vágva

0,5 csésze bambuszrügy, csíkokra vágva

0,5 csésze gomba, csíkokra vágva

0,5 csésze főtt sonka, csíkokra vágva

1 evőkanál fehér bor

2 evőkanál szójaszós

1 evőkanál vörös borecet

0,5 teáskanál cukor

0,5 teáskanál só

3 evőkanál kukoricaliszt 3 evőkanál vízben oldva

A kínai fűszerezésnél kapható szárított cápauszonyt nemcsak durva bőrétől fosztották már meg, hanem több napos főzési és tisztítási eljárásnak is alávetették. A legjobb és legdrágább fajta kocsonyás, vastag és nem esik szét („fésűuszony”).

Folyó víz alatt áztassuk a cápauszonyt 10 percig, szűrjük le. Tegyük egy lábosba, adjuk hozzá a fele alaplét, a zöldhagymát és a gyömbért. Forraljuk fel, fedjük be és főzzük 15 percig. Vegyük ki az uszonyt, és öntsük ki a levét.

Forrósítsuk meg az olajat egy vokban (vagy lábosban), adjuk hozzá a húst, és pirítsuk néhány pillanatig, majd öntsük hozzá állandó kevergetés mellett a maradék alaplét. Forraljuk fel. Adjuk hozzá a bambuszrügyet, a gombát, a sonkát, a fehér bort, a szójaszószt, az ecetet, a cukrot, a sót és a cápauszonyt, és lassú tűzön főzzük 15-20 percig. Öntsük bele a kukoricaliszt-habarást, és kavargassuk, amíg besűrűsödik. Forrón tálaljuk.

KÍNAI KEL LEVES „CELOFÁN” CÉRNAMETÉLTTEL

2 evőkanál olaj

1,25 kg kínai kel, 2-3 cm-es darabokra vágva

6 db gomba

25 dkg sertéscomb, csikokra vágva

1,5 evőkanál szárított garnélarák, 15 percre beáztatva

1 l tyúkleves

1 teáskanál só

10 dkg mungóbab-keményítőből készült, áttetsző „celofán” cérnametélt, használat előtt forró vízbe kell áztatni 5 percre

1 evőkanál szójaszószt

1,5 evőkanál vörös borecet

2 szál zöldhagyma, ujjnyi darabokra vágva

1,5 teáskanál szezámolaj

frissen őrölt fekete bors

Melegítsünk olajat egy nagy lábosban. Adjuk hozzá a kínai kelt, a gombát, a húst és a szárított garnélarákot. Pirítsuk 3 percig. Öntsük rá a tyúkhúslevest, sózzuk meg. Forraljuk fel, és főzzük 5 percig.

Szórjuk bele a cérnametéltet, adjuk hozzá a szójaszószt, és főzzük tovább 20 percig.

Tegyük bele az ecetet, a zöldhagymát és a szezámolajat. Főzzük tovább 2-3 percig. Borsozzuk, és forrón tálaljuk.

HALLEVES KORIANDER ZÖLDJÉVEL

35 dkg halfilé (akár tengeri, akár édesvízi halból), 3-4 cm-es darabokra vágva

1 teáskanál só

1 evőkanál kukoricaliszt

1 l tyúkleves

2 szelet gyömbérgyökér, csikokra vágva

1 tojásfehérje, habarva

3 evőkanál vörös borecet

0,5 teáskanál bors

1,5 evőkanál apróra metélt koriander zöldje (más néven „kínai petrezselyem”)

Hintsük meg a halszeleteket sóval és kukoricaliszttel. Forraljuk fel a tyúklevest egy lábosban, adjuk hozzá a gyömbért, és sózzuk, ha szükséges. Mártjuk meg a halakat a tojásfehérjében, és apránként adjuk hozzá a leveshez. Melegítsük forrásig, majd kis lángon főzzük 5 percig (vagy amíg a hal megfő).

Ízesítsük ecettel, borssal és korianderrel. Forrón tálaljuk.

FŐTT MARHAHÚS

1-1,25 kg fartőfelsál
3 szelet gyömbérgyökér
2 teáskanál só
1,75 l víz
50 dkg felaprított spenót
1 evőkanál koriander zöldje

mártás

4 evőkanál szójaszószt
1 evőkanál gyömbérgyökér, apróra vágva
2 evőkanál
2 evőkanál mustár
1 evőkanál chili-olaj
1 evőkanál chili-szósz

Vágjuk a marhahúst 5 cm-es kockákra. Tegyük fel egy tűzálló cserépfazékban a gyömbérrel, a sóval és a vízzel. Forraljuk 5 percig, szedjük le a habját. Majd kis lángon 2 és fél - 3 órát főzzük.

Eközben készítsük el a négyféle mártást. Egy tálkában keverjük össze 2 evőkanál szójaszószt a gyömbérrel. Egy másikban a chili-olajat a chili-szósszal és a maradék 2 evőkanál szójaszósszal. A harmadikba tegyük a hojszin-szószt, a negyedikbe pedig a mustárt.

Ha a marhahús megfőtt, adjuk hozzá a spenótot, és főzzük még 1-2 percig. Hintsük meg a tetejét a felmetélt koriander zöldjével.

Mindenkinek külön evőcsészében tálaljuk fel a levest. A húst evőpálcával kell kivenni, és a kiválasztott szószba mártogatni. A levet vagy kiisszák, vagy a külön feladott rizses csészébe öntik, és a rizzsel együtt porcelán kanállal kanalazzák ki.

SAVANYÚ-ERŐS LEVES

5 csésze alaplé/csontleves
10 dkg sovány sertéshús, csíkokra vágva
0,5 csésze konzerv bambuszcserj, csíkokra vágva
3 db gomba, csíkokra vágva
1 kocka babsajt, csíkokra vágva
1 evőkanál fehér bor
0,5 teáskanál só
egy nagy csipet bors
2 teáskanál szójaszószt
2 evőkanál kukoricaliszt 4 evőkanál vízben oldva

1 tojás, habarva
néhány csepp szezámolaj
1 szál zöldhagyma, apróra vágva
2 evőkanál vörös borecet

Forraljuk fel a csontlét, tegyük bele a sertéshúst, a bambuszrügyet és a gombát. Fedjük be, és főzzük kis lángon 10 percig. Adjuk hozzá a babsajtot, a fehér bort, az ecetet, a sót, a borsot és a szójaszószt. Mihelyt újra felforr, öntsük bele a kukoricaliszt-habarékot. Kevergetve főzzük tovább, amíg besűrűsödik.

Lassan eresszük bele a felvert tojást szűrőn keresztül. Hintsük meg a szezámolajjal és a metélt zöldhagymával. Forrón tálaljuk.

ROPOGÓSRA SÜLT HAL

75 dkg apró hal (hering, pisztráng stb.)
3-4 szelet gyömbérgyökér, apróra vágva
1 evőkanál só
1,5 evőkanál liszt
olaj
petrezselyem

Metsszük fel a halak hasát, és dobjuk ki a belét, de a fejét, farkát, uszonyait hagyjuk épen. Mossuk meg és dörzsöljük be kívül-belül gyömbérrel-sóval. Három óra múlva hintsük meg liszttel, és hagyjuk állni még egy fél órát.

Melegítsünk bő olajat, süssük a halakat 3-4 percig, amíg aranysárgára változik a színük. Vegyük ki papírra, és tartsuk melegen, amíg a többi hal is megsül. Végül tegyük vissza mindet az olajba, és süssük még 3 percig, amíg egész ropogósak nem lesznek. Forrón tálaljuk, megszórva petrezselyemmel.

PIRÍTOTT MÁJ ÚJHAGYMÁVAL

35 dkg marha- vagy sertésmáj, fél cm-es szeletekre vágva
7 evőkanál olaj
6 szál zöldhagyma, 5 cm-es darabokra vágva
2 szelet gyömbérgyökér
5 dkg szárított fafülegomba
2 evőkanál szójaszószt
1 teáskanál cukor
1 evőkanál borecet
1 evőkanál fehér bor
1 evőkanál kukoricaliszt

páclé

0,5 teáskanál só
0,5 teáskanál bors
2 teáskanál fehér bor
2 teáskanál kukoricaliszt
2 teáskanál olaj

díszítéshez 8 szál zöldhagyma

Fél órát áztassuk hideg vízben a májat, majd csepegtessük le, papírszalvétán szárítsuk meg. Keverjük össze a májszeletkéket a páclével, és hagyjuk állni 10 percig.

Forrósítsunk meg 5 evőkanál olajat erős tűzön, folytonos és gyors kevergetéssel pirítsuk meg rajta a májdarabokat - fél perc -, majd tegyük ki egy táltra.

Forrósítsuk fel újra a maradék olajat, pirítsuk egy percig a hagymát, a gyömbért és a feláztatott szárított gombát. Utána adjuk hozzá a szójaszószt, a cukrot, az ecetet és a fehér bort. Mihelyt felforr, tegyük bele a májat. Szórjuk rá a kukoricalisztet, és pároljuk, amíg besűrűsödik. Forrón tálaljuk.

Két végén bevagdossz zöldhagyma darabokat tegyünk jeges vízbe, hogy virágszerűen szét-nyíljanak. Ezzel díszíthetjük.

PIRÍTOTT ZÖLDPARADICSOM TOJÁSSAL

3 tojás

2 teáskanál só

1 evőkanál fehér bor

3 evőkanál olaj

0,5 kg hámozott, felszeletelt zöldparadicsom

3 evőkanál erőleves/csontlé

Egy csészébe habarjuk össze a tojásokat egy fél teáskanál sóval és a fehér borral. Forrósítsuk fel az olajat egy serpenyőben, és pirítsuk a paradicsomot 1-2 percig, majd öntsük rá a tojást. Addig süssük, amíg egy omlettet szokás, majd fordítsuk meg, és adjuk hozzá a csontlét. Még egy-két percig tartsuk a tűzön, és forrón tálaljuk.

KÉTSZER PIRÍTOTT SERTÉSCOMB

75 dkg sovány sertéscomb, 2 cm-es kockákra aprítva

3 evőkanál olaj

1 evőkanál hojszin-szószt

1 evőkanál fehér bor

1,5 evőkanál szójabab paszta

1 evőkanál szójaszószt

1 teáskanál cukor

1 evőkanál zsír

1 teáskanál kukoricaliszt 3 evőkanál vízben vagy csontlébe oldva

Forgassuk a húsdarabokat 1,5 evőkanál olajba. Forrósítsuk meg a maradék olajat egy vokban. Adjuk hozzá a húst, és pirítsuk erős tűzön 2 percig. Vegyük ki, csurgassuk le.

Keverjük össze a hojszin-szószt, a fehér bort, a szójabab pasztát és a szójaszószt egy csészében. Az olajat öntsük ki a vokból, majd kis lángon olvasszuk fel benne a zsírt, adjuk hozzá a mártást és állandó kevergetés mellett a feloldott kukoricalisztet; kevergessük tovább, amíg besűrűsödik.

Tegyük vissza a húsdarabokat, és pároljuk egy percig. Forrón tálaljuk.

PIRÍTOTT MARHAHÚS HAGYMÁVAL

0,5 kg marha fartő
1 evőkanál fehér bor
0,5 teáskanál só
2 evőkanál szójaszószt
1 teáskanál cukor
őrölt fekete bors
4 evőkanál olaj
2-3 szelet apróra vágott gyömbérgyökér
1 nagy vöröshagyma, vékonyra szeletelve
3 gerezd fokhagyma, zúzva
1,5 teáskanál kukoricaliszt 3 evőkanál csontlevesben oldva

Vágjuk vékony kis szeletekre a húst, és 15 percig pácoljuk a fehér bor, a só, a bors, a szójaszószt, a cukor és 1,5 teáskanál olaj keverékében.

Forrósítsunk meg a maradék olajból 2,5 evőkanálnyi egy vokban, erős tűzön. Adjuk hozzá a gyömbért és a hagymát, pirítsuk másfél percig. Húzzuk félre a vok egyik oldalára, majd öntsük a másik oldalra a maradék olajat. Mikor jó forró, tegyük bele a húst és a fokhagymát. Pirítsuk néhány másodpercig, amíg megbarnul. Ekkor keverjük össze a félrehúzott hagymával és gyömbérrel, és pirítsuk még egy percig.

Adjuk hozzá a vízbe vagy csontlébe kevert kukoricalisztet, amitől kb. fél perc után besűrűsödik. Forrón tálaljuk.

SÜLT HAL BORMÁRTÁSBAN

75 dkg tengeri halfilé, kis háromszögekre vágva
1,5 teáskanál só
1 evőkanál kukoricaliszt
2 tojásfehérje
3 dl olaj
2-3 evőkanál szárított fahélegomba, feláztatva, a tönkjétől megfosztva
2 gerezd fokhagyma, zúzva

mártás

2 szelet friss gyömbérgyökér leve (apróra kell vágni, és fokhagymapréssal kinyomni a levét; helyettesíthető egy csipet gyömbérporral)
4 evőkanál fehér bor
4 evőkanál tyúkleves
1 teáskanál cukor
1 evőkanál kukoricaliszt 3 evőkanál vízben oldva

díszítéshez karikára vágott zöldhagyma

Sózzuk meg az ék alakúra vágott halszeleteket és forgassuk kukoricalisztbe, majd mártjuk a tojásfehérjék és 1,5 teáskanál olaj keverékébe.

Közepes tűzön forrósítsuk meg a maradék olajat, és süssük a halszeleteket 2 percig, amíg ropogósak és aranyárgák nem lesznek. Vegyük ki, csurgassuk le, tartsuk melegen. Tegyük félre az olajat, kivéve 1 evőkanállal. Ehhez adjuk hozzá a gombát és az összezúzott fokhagymát,

pirítsuk néhány másodpercig. Keverjük össze a mártást és öntsük hozzá, kavargassuk kb. másfél percig, amíg besűrűsödik. Ekkor tegyük vissza egyenként a halszeleteket, s mielőtt a mártás ismét felforr, vegyük a lángot takarékra, pároljuk egy percig. Forrón tálaljuk, karikára vágott zöldhagymával díszítve.

ROSTONSÜLT VESEPECSENYE

1 kg vesepecsenye, egyben
4 gerezd fokhagyma, zúzott
3 szelet gyömbérgyökér, csíkokra vágva

páclé

3 evőkanál szójaszószt
1,5 teáskanál vörös babsajt
1,5 evőkanál fehér bor
1,5 teáskanál cukor
1 evőkanál olaj

mártás

1 evőkanál mustár
2 evőkanál chili-szószt
3 evőkanál szilvaszószt

Szórjuk meg a húst gyömbérrel és fokhagymával egy tálon, majd öntsük rá a páclét. Hagyjuk állni 2 órát, 20 percenként megforgatva.

Eközben készítsük elő a kétféle mártást, vagyis keverjük össze a mustárt és a chili-szószt egy tálkában, egy másikban pedig adjuk fel a szilvaszószt.

Tegyük rostra a húst, és öntsük alá egy tepsibe a páclét. Előmelegített forró sütőben, erős lángon süssük 10-12 percig. Félidőben forgassuk meg, és öntözzük meg a páccal.

Vegyük ki a megsült vesepecsenyét, és vágjuk fel haránt 1 cm-es szeletekre. Forrón is, hidegen is tálalhatjuk a mártások kíséretében.

VÖRÖSRE FŐTT CSÜLÖK TOJÁSSAL

2,5 dl olaj
1,5 kg-os csülök vagy bőrös sertéscomb
5 evőkanál víz
1,5 dl szójaszószt
2 teáskanál cukor
4 evőkanál fehér bor
4-6 keménytojás, héjától megtisztítva

Forrósítsuk meg az olajat egy vokban, és 4-5 percig pirítsuk benne állandóan forgatva a csülköt (vagy a combot), amíg halványbarna nem lesz. Csöpögtessük le alaposan.

Tegyük a csülköt egy tűzálló cserépedénybe, a víz, a cukor, a fehér bor és 6 evőkanál szójaszószt keverékébe. Forgassuk bele minden oldalról, forraljuk fel, majd kis lángon, fedő alatt pároljuk 2 órát, időnként átforgatva, és ha szükséges, egy kevés forró vízzel felöntve a levét.

Akkor puha, ha evőpálcával bele lehet szúrni a közepéig. Ekkor vegyük ki, a levéhez pedig adjuk hozzá a keménytojásokat és a maradék szójaszószt. Forraljuk fel, és pároljuk benne a tojásokat 2-3 percig forgatva, amíg megbarnulnak.

Előmelegített mély tálba tegyük a csülköt, és rakjuk körbe a szójas tojásokkal.

LÓTUSZLEVÉLBEN FÓTT DAGADÓ

1,5 kg dagadó
5 evőkanál tört rizs
4 evőkanál szójaszószt
2 evőkanál hojsszin-szószt
1,5 teáskanál vörös babsajt
2 teáskanál cukor
1 teáskanál chili-szószt
2 evőkanál fehér bor
egy csipet 5-fűszer keverék
2 szárított lóbuszlevél, 20 percig meleg vízbe áztatva

Vágjuk fel a dagadót kb. 5 cm széles, 15 cm hosszú és 0,5 cm vastag szeletekre.

Kissé pörköljük meg egy serpenyőben a tört rizst, húzzuk le a tűzről, és keverjük hozzá a szójaszószt, a hojsszin-szószt, a vörös babsajtot, a cukrot, a chili-szószt, a fehér bort és az 5-fűszer port. Forgassuk bele a sertéshús szeleteket. Osszuk ketté, és csomagoljuk be a két lóbuszlevélbe. Gondosan kössük össze spárgával.

Gőzöljük mindkettőt 2 és fél - 3 órát bambuszroston, fedő alatt. Evőpálcákkal bontsuk ki a csomagokat; a lóbuszleveleket, melyek aromáját addigra átvette a töltelék, ne együk meg.

PIRÍTOTT CSIRKEMELL SZEZÁM-MÁRTÁSBAN

50 dkg kicsontozott csirkemell, 2-3 cm-es kockákra vágva
1,5 teáskanál kukoricaliszt
3,5 evőkanál olaj
1 zöldpaprika, 2-3 cm-es darabokra vágva
2,5 evőkanál szójaszószt
1 evőkanál zsír
2,5 evőkanál szezámöré
1 evőkanál szezámolaj
1 evőkanál csontleves vagy víz
1 teáskanál chili-szószt
1 evőkanál fehér bor

Forrósítjuk meg az olajat egy vokban, és pirítsuk az előzőleg kukoricalisztbe forgatott csirkét 45 másodpercig erős tűzön. Vegyük ki. Ezután pirítsuk a zöldpaprikát 1 percig. Keverjük hozzá 1 evőkanál szójaszószt, majd húzzuk a vok egyik oldalára. A másik oldalon olvasszuk meg a zsírt, adjuk hozzá a maradék szójaszószt, a szezámörét, a szezámolajat, a csontlevest vagy vizet, a chiliszószt és a fehér bort. Keverjük jól össze.

Tegyük vissza a csirkemell-darabkákat ebbe a mártásba, és pirítsuk az egészet 45 másodpercig erős tűzön. Ezután keverjük össze a zöldpaprikával, és pirítsuk tovább fél percig. Forrón tálaljuk.

EGÉSZBEN FŐTT HAL

1-1,25 kg-os hal (pl. csuka)
3 szelet aprított gyömbérgyökér
2 teáskanál só
3 evőkanál szójaszószt
1,5 teáskanál cukor
1 evőkanál borecet
2 evőkanál olaj
2-3 szelet csíkokra vágott szalonna
3-4 nagy gomba, csíkokra vágva
4 zöldhagyma, 5 cm-es darabokra vágva

Dörzsöljük be a halat kívül-belül sóval és gyömbérrel. Hagyjuk állni 30 percig.

Keverjük össze a szójaszószt, a cukrot, a borecetet és az olajat, majd öntsük rá a halra. Hagyjuk állni 15 percig.

Helyezzük a halat egy tűzálló tátra, merjük rá a páclevét, szórjuk rá a szalonnát, a gombát és a zöldhagymát. Tegyük a tálat egy vokba vagy lábosba helyezett állványra, víz fölé, lezárt fedő alatt gőzöljük 12 percig. (Akkorra a hal húsa evőpálcákkal könnyen leválasztható a gerincéről.) Forrón tálaljuk.

FŐTT CSIRKE

2,5 l víz
4 szelet gyömbérgyökér
egy másfél kg-os csirke

mártások

1 evőkanál apróra vágott gyömbérgyökér
1 evőkanál apróra vágott zöldhagyma
1 evőkanál olaj
2 evőkanál só
2 evőkanál szójaszószt
1 evőkanál chili-szószt
1 evőkanál törött fagara-bors

Öntsük a vizet egy fazékba. Tegyük bele a gyömbért, és forraljuk fel. Ekkor eresszük bele az egész csirkét, és a forrástól számítva 10 percig hagyjuk erős tűzön főni, majd gyenge tűzön lefedve 20 percig. Zárjuk el a lángot, és hagyjuk kihűlni a lében.

Utána szűrjük le, és bárdal vágjuk falatnyi darabokra bőrével-csontjával együtt.

Az első mártáshoz keverjük össze egy kis tálkában a gyömbért, az újhagymát, az olajat 1 teáskanál sóval. Egy másik tálkában a szójaszószt a chili-szósszal. Egy harmadikban pedig a maradék sót és a durván összetört fagara-borsot (szárazon). Evés közben ezekbe kell mártogatni a főtt csirkedarabokat.

PAPÍRBAN SÜLT HÚS

1,5 evőkanál szójaszószt
1 evőkanál fehér bor
2 teáskanál osztrigaszt
0,5 teáskanál cukor
1,5 teáskanál szezámolaj
25 dkg sovány marhahús, felaprítva
4 szelet gyömbérgyökér, felaprítva
2 zöldhagyma, 5 cm-es darabokra vágva
0,5 teáskanál chili-szósz
2 teáskanál hojszin-szósz
1,5 teáskanál disznózsír
25 dkg kicsontozott csirke, felaprítva
2 gomba, felaprítva
1 nagy sárgarépa, vékonyra karikázva
bő olaj sütéshez

Egy tálkában keverjük össze a fele szójaszószt, a fele fehér bort, a fele cukrot, az osztrigaszt és szezámolajat. Adjuk hozzá a felaprított marhahúst, a fele gyömbért és újhagymát.

Egy másikban pedig a maradék szójaszószt, a fehér borhoz és a cukorhoz keverjük hozzá a chili-szószt, a hojszin-szószt és a disznózsírt. Adjuk hozzá a csirkét, a gombát, a maradék gyömbért és újhagymát.

Hagyjuk állni mindkettőt 15 percig.

Közben vágjunk ki zsírpapírból 10 db 25×18 cm-es téglalapot. Osszuk mindkét töltelékot ötfelé, tegyük ellapítva a kivágott papírlapok közepére, díszítsük néhány sárgarépa-szelettel, és hajtogassuk át a papír sarkait, mint egy borítékot, a hajtókákat egymásba dugva, hogy szét ne nyíljanak.

Melegítsünk bő olajat, és a téglalap alakú csomagocskák felét süssük két és fél percig. Emeljük ki egy szűrőkanálra, és süssük ki a többi. Mihelyt ezek is készen vannak, mindet tegyük vissza 1 percre. Csöpögtessük le alaposan, és melegített tálon adjuk fel.

Ki-ki maga bontja fel saját csomagját evőpálcai segítségével. A papír megőrzi az ízeket, ugyanakkor megakadályozza, hogy az étel magába szívja az olajat.

ROPOGÓSRA SÜLT PECSENYEKACSA

1 db 1,75 kg-os pecsenyekacsa
bő olaj sütéshez

mártás

1,5 l alaplé
0,5 l fehér bor
7 evőkanál szójaszószt
4 evőkanál szójababpüré
4 evőkanál hojszin-szósz
4 evőkanál vöröshagyma, szeletelve
6 szelet gyömbérgyökér
1,5 evőkanál cukor

6 gerezd fokhagyma, zúzott
2 tyúkhús leveskocka
1 teáskanál 5-fűszer keverék
1 kg sertéscsont
50 dkg kockákra vágott marhahús

köret

10-12 mandarin-palacsinta
5 evőkanál hojuszín-szószt
2 uborka, hámozva, hosszában szeletelve
4-5 zöldhagyma

Tegyük a megtisztított kacsát egy fazék forró vízbe, és főzzük elő 10 percig. Csurgassuk le.

Keverjük össze a mártás hozzávalóit, forraljuk fel egy vokban, fedjük be és kis lángon főzzük fél órát, majd dobjuk ki belőle a csontot. Tegyük bele a kacsát, forraljuk fel, majd fedjük be, és kis lángon főzzük másfél órát, miközben meg-megforgatjuk.

Vegyük ki a mártásból, s míg hűl, hagyjuk lecsurogni. Mikor megszáradt, süssük bő olajban 8-10 percig, miközben a kiálló részeit állandóan öntözgetjük a sütőolajjal. Csurgassuk le, majd forrón tálaljuk. A húsnak olyan puhának kell lennie, hogy evőpálcával le lehessen fejteni a csontról.

Adjunk mellé nyers uborkát, egy tálkában hojuszín-szószt és külön a mandarin-palacsintát.

PEKINGI SÜLT KACSA

1 db 2 kg-os kacsza
3 evőkanál méz
2 evőkanál vörös borecet
2 evőkanál fehér bor
1 csésze forró víz

köret

8-10 zöldhagyma „ecset” (mindkét végén bevagdossuk, és jeges vízben hagyjuk ecetszerűen kinyílni, majd konyharuhával megszáritjuk, és hegyes zöldpaprikából vágott gyűrűt húzunk a közepére)

1 dl hojuszín-szószt
16 mandarin-palacsinta
1 db hosszában felvágott nyers uborka

Tegyük a kacsát egy fazékba és öntsünk rá forrásban levő vizet. Forraljuk 5 percig, szűrjük le és hűtsük ki folyó víz alatt. Szárítsuk meg konyharuhán.

Kenjük meg a bőrét a méz, az ecet, a fehér bor és a forró víz keverékével, majd akasszuk fel hűvös, szellős helyre egy éjszakára száradni.

Másnap előmelegített sütőben süssük közepes hőn (200 °C, gázzal 6-os fokozatnál) fél órát, majd kissé csökkentett tűzön (190 °C, gázzal 5-nél) további 40 percig, míg megpuhul.

Vágjuk le vékony szeletekben a bőrét (ezt tartják a legfinomabb falatjának) a melléről, az oldaláról és a hátáról, kb. 5 × 7 cm-es darabokban. Rendezzük egy előmelegített táltra. Vágjuk le a szárnyát és az alsó combját, és a falatnyi darabokra vágott, bőr nélküli többi húzával tegyük egy másik táltra. Evéskor venni kell egy zöldhagyma-„ecsetet”, belemártani a hojuszín-szósztba

és megkenni vele a mandarin-palacsintát. Tegyük a palacsinta közepébe két csík uborkát és egy kevés felmetélt zöldhagymát, erre jön egy darab kacsahús és -bőr, ezután már csak össze kell tekerni, és sietni az evéssel, nehogy kihűljön.

MANDARIN-PALACSINTA

2 csésze finomliszt
1 csésze forró víz
2 evőkanál szezámolaj

A lisztet tegyük egy tálba, az apránként adjuk hozzá a forró vizet, miközben egy fakanállal keverjük el. Gyúrjuk 5-6 percig, aztán fedjük le és hagyjuk állni 10 percig.

Sodorjuk az egészet egy 5 cm átmérőjű rúddá, és vágjuk fel 1 cm vastag korongokra, melyeket 15 cm-es kerek lapokká nyújtunk. Kenjük meg a tetejüket olajjal, majd kettőt-kettőt olajos felükkel borítsunk össze.

Melegítsünk fel egy vastag aljú (vagy teflon) serpenyőt, és süssük a dupla palacsinták mindkét oldalán 3 percig. Kicsit hagyjuk hűlni, majd vegyük szét, és egyenként hajtsuk félre, az olajos felükkel befelé. Rakjuk őket egymásra, és tartsuk melegen, míg az összes palacsinta kisül.

Ha kész a rakás, helyezzük víz fölé egy gőzölő edénybe, és gőzöljük 10 percig.

BAMBUSZRÜGY CSÍPÓS HÚSMÁRTÁSSAL

35 dkg friss vagy konzerv bambusZRÜGY
3 evőkanál olaj
1,5 evőkanál zsír
10 dkg darált sertéshús
2 gerezd zúzott fokhagyma
2 evőkanál szójaszósZ
2 zöldhagyma, apróra vágva
1,5 evőkanál hojszin-szósZ
1 teáskanál cukor
1 teáskanál chili-szósZ
1,5 evőkanál paradicsompüre
4 evőkanál csontlé
2 evőkanál fehér bor
2 teáskanál szezámolaj

A friss bambuszhajtásnak le kell hámozni a külső kérget, és negyven percig főzni egy-két csöves chili-paprikával, ami segít elvenni a kesernyés ízét. A konzerv bambusZRÜGYET azonnal használhatjuk. Vágjuk 3-4 cm-es ék alakú darabokra, aztán forrósítsuk meg az olajat egy serpenyőben, és szórjuk bele. Két és fél percig pirítsuk, majd vegyük ki.

Olvassunk zsírt a serpenyőben, és adjuk hozzá a darált húst, a fokhagymát és a zöldhagymát. Pirítsuk 4 percig. Adjuk hozzá a szójaszószt, a hojszin-szószt, a chili-szószt, a cukrot és a paradicsompürét. Jól keverjük el, majd öntsük hozzá a fehér bort.

Tegyük vissza a bambusZRÜGYET, keverjük össze, majd fedjük le, és gyenge tűzön pároljuk 7-8 percig. Keverjük bele a szezámolajat, és forrón tálaljuk.

TENGERI KAGYLÓK-RÁKOK TÉSZTÁVAL

4-5 evőkanál friss vagy konzerv kagyló
50 dkg rizslisztből gyúrt „tésztapálca” (készen kapható száraztészta)
3-4 evőkanál olaj
2 vöröshagyma, vékonyra szeletelve
3 szelet gyömbérgyökér, csíkokra vágva
3 szelet szalonna, csíkokra vágva
2 evőkanál sózott mustárzöldje
4 gomba, csíkokra vágva
1,5 evőkanál szárított garnélarák, 15 percre beáztatva, lecsurgatva
6 evőkanál csontlé
3 evőkanál szójaszószt
1 teáskanál só
2 evőkanál zsír
20 dkg brokkoli, rózsáira szedve
4-5 evőkanál friss vagy konzerv garnélarák
10 dkg friss vagy konzerv tintahal
6 db osztriga
2 evőkanál fehér bor

Főzzük a tésztát 7-8 percig forrón lobogó vízben (a kínaiak nem tesznek bele sót), szűrjük le és öblítsük le hideg víz alatt. (A kínaiak forró vízben melegítik meg a tésztát, nem teszik zsíradékra.)

Forrósítsuk meg az olajat egy vokban, adjuk hozzá a hagymát, a gyömbért, a sóban eltett mustárzöldjét, a gombát, a szárított garnélarákot és a kagylót. Pirítsuk 3 percig. Öntsük hozzá a fele csontlét, 2 evőkanállal a szójaszószból, és sózzuk meg. Melegítsük tovább másfél percig. Adjuk hozzá a tésztát, és keverjük össze. Erős lángon főzzük még 3-4 percig. Vegyük le a tűzről.

Olvasszuk fel a zsírt egy másik vokban. Pirítsuk benne a brokkolit 2 percig. Adjuk hozzá a maradék csontlét és a szójaszószt, a friss garnélát, a tintahalat, az osztrigát. Melegítsük 2 percig. Öntsük bele a bort, és vegyük el a tűzről, de tartsuk melegen.

Tegyük vissza a lángra a tésztás vokit. Forrósítsuk fel fél percig. Forrón tálaljuk, a brokkolis vok tartalmával díszítve.

GŐZBEN FŐTT KÍNAI KEL

75 dkg kínai kel
25 dkg főtt sonka
2 evőkanál olaj
4 evőkanál metélt zöldhagyma
1 teáskanál só
2 teáskanál kukoricaliszt 2 teáskanál vízben oldva

Szedjük a kelt leveleire, mossuk meg, vágjuk 4-6 cm-es darabokra. A sonkát vágjuk szintén hasonló szeletekre.

Forrósítsuk meg az olajat egy vokban. Pirítsuk meg kissé a kínai kelt. Vegyük le a tűzről.

Kenjük be olajjal egy tűzálló edényt, szórjuk meg zöldhagymával, és rétegezzük belé változva a kelt és a sonkát. Sózzuk meg, fedjük be és gőzöljük erős lángon 30 percig. Szűrjük le a levét egy serpenyőbe, adjuk hozzá a kukoricaliszt-habarékot, és pároljuk, amíg besűrűsödik. Rendezzük egy tálra a sonkát, a kelt és a zöldhagymát, és öntsük le az így készült mártással. Forrón tálaljuk.

MOHAMEDÁN TŰZKATLAN AVAGY MONGOL FORRÓ FAZÉK

1 kg papírvékonyra szeletelt bárány-érmecske

leves

1 kg kínai kel

20-25 dkg spenót

5 dkg celofán cércsüszetelt (mungóbablisztból, be kell áztatni 5 percre főzés előtt)

1 kocka vékonyra szeletelt babsajt

2-2 és fél l csontleves vagy víz

mártás

6 evőkanál apróra vágott zöldhagyma

2 evőkanál apróra vágott koriander zöldje

6 evőkanál szójaszós

6 evőkanál szezámagpüré

2 evőkanál fehér bor

2 evőkanál cukor

2 evőkanál chili-szósz

2 evőkanál szezámolaj

1 evőkanál só

A papírvékonyra vágott nyers bárányfilét rendezzük egy tányérra, valamint külön-külön tálaló edényekbe a kínai kelt, a spenótot, a celofán csüszetelt, a babsajtot.

Külön kis tálakban adjuk fel a mártás hozzávalóit, hogy ki-ki elkészíthesse saját keverékét.

Mihelyt minden vendég helyet foglalt, forraljuk fel a csontlevest a gyűrű alakú asztali főzőüstben, hogy evőpálcáikkal bemárthassák a hússzeleteket. Amikor megpuhult, ki-ki saját szószába mártogatja, mielőtt bekapná.

Ha a hús elfogyott, a zöldség, a babsajt és a celofán csüszetelt következik. Miután megfőttek, osszuk ki az így elkészült levest az evőcsészékbe.

KANTONI ÉDES ÉS SAVANYÚ SZŰZPECSENYE

50 dkg sertés szűzpecsenye, 2-3 cm-es kockákra vágva

1 teáskanál só

egy csipet bors

0,5 teáskanál 5-fűszer keverék

2 evőkanál fehér bor

1 tojás

3 evőkanál kukoricaliszt

bő olaj sütéshez

2 evőkanál olaj
1 gerezd zúzott fokhagyma
1 fej vöröshagyma, szeletelve
1-2 zöldpaprika kockákra vágva
1 db 20-25 dkg-os ananászkonzerv
3 evőkanál borecet
4 evőkanál ketchup

Dobjuk forrásban lévő vízbe a szűzpecsenye kockákat, és főzzük elő, amíg megváltozik a színe. Szűrjük le, hagyjuk kihűlni, szárítsuk meg papírszalvétán.

Keverjük össze a sót, a borsot, az 5-fűszerport, a fehér bort, a tojást és a kukoricalisztet. Forgassuk meg benne a sertéshúst, majd süssük meg bő olajban aranysárgára. Vegyük ki, és itassuk fel róla az olajat papírszalvétán.

Forrósítsunk meg 2 kanál olajat egy vokban. Pirítsuk barnára benne a fokhagymát, majd adjuk hozzá a zöldpapríkát és a vöröshagymát. Pirítsuk egy percig. Keverjük hozzá az ananász-konzerv levét, a cukrot és a ketchupot. Állandó kevergetés mellett hagyjuk besűrűsödni. Adjuk hozzá az ananászdarabokat, és keverjük, amíg átforrósodik.

FÜSTÖLT CSIRKE

2 evőkanál fagara-bors
2 evőkanál só
1 kg-os csirke
10 dkg cukor
4 dkg tealevél
1 evőkanál szezámolaj
egy szál koriander zöldje

Egy serpenyőben pirítsuk meg a fagara-borsot, majd törjük össze durvára. Keverjük a sóhoz, és dörzsöljük be vele a csirkét kívül-belül. Hagyjuk állni néhány órát.

Egy tepsibe tegyünk akkora nagy alufóliát, hogy a csirkét jól becsomagolhassuk. Szórjuk rá a fóliára a cukrot és a tealeveleket, helyezzük a közepére roston a csirkét, majd zárjuk össze úgy, hogy kissé levegős maradjon körötte. Süssük előmelegített sütőben, közepes tűzön (190 °C, gáz fokozat: 5) fél órát.

Bontsuk ki, és kenjük be szezámolajjal, majd tegyük vissza, és nyílt tepsin süssük még 5-10 percig. Vágjuk darabokra, és forrón tálaljuk a korianderlevéllel díszítve.

SZÓJÁS PECSENYEKACSA

2-2 és fél kg-os pecsenyekacsa
2 teáskanál só
4 szál zöldhagyma
4 szelet gyömbérgyökér
1 teáskanál 5-fűszer keverék
2 liter víz
2 evőkanál fehér bor

6 evőkanál szójaszószt
50 g (4 evőkanál) cukor
1 evőkanál szezámolaj

Főzzük elő a kacsát 1 percig, csurgassuk le, szárítsuk meg kívül-belül. Az egyik teáskanál sóval dörzsöljük be a belsejét.

Az újhagymát, a gyömbért, az 5-fűszer keveréket és a vizet tegyük fel egy fazékban. Forraljuk fel, majd 2-3 perc múlva tegyük bele a kacsát, a fehér bort, a szójaszószt, a cukrot és a másik teáskanál sót. Fedjük be, és kis lángon főzzük 2-3 órát, amíg megpuhul. Ekkor emeljük ki a kacsát, és kenjük be a szezámolajjal. Tartsuk forrón. Főzzük le a levét felére, majd öntözzük meg vele. Végül vágjuk fel apró darabokra, és tálaljuk forrón.

VESE SAVANYÚ ÉS ÉDES MÁRTÁSBAN

4 sertésvese, megtisztítva, mindegyik nyolcfelé vágva
3 evőkanál disznózsír
2 szál zöldhagyma, finomra vágva
2 szelet gyömbérgyökér, finomra vágva

mártás

2 evőkanál szójaszószt
2 evőkanál borecet
1 evőkanál cukor
1 evőkanál kukoricaliszt
2 evőkanál víz

Főzzük elő a vesét forrásban lévő vízben 5 percig.

Olvasszuk fel a zsírt egy serpenyőben, és pirítsuk a zöldhagymát és a gyömbér felé 0,5 percig. Adjuk hozzá a mártást, és sűrűsödésig kevergessük. Szűrjük le (a zöldhagymát és a gyömbért kidobhatjuk), és öntsük vissza a serpenyőbe. Adjuk hozzá a vesét, és kevergessük, amíg átforrósodik. Melegen tálaljuk, a maradék gyömbérrel díszítve.

HALSZELETEK FEHÉR MÁRTÁSBAN

1 tojásfehérje
1 teáskanál só
1 evőkanál kukoricaliszt
50 dkg szeletkékre vágott tengeri halfilé
3 evőkanál olaj
2 szál zöldhagyma, apróra karikázva
1 gerezd fokhagyma, zúzva
2 evőkanál fehér bor
1 evőkanál víz

Keverjük össze a tojásfehérjét, a sót és az 1 teáskanál kukoricalisztet. Hempergessük bele a halszeleteket.

Forrósítsuk meg az olajat egy serpenyőben, és óvatosan süssük aranysárgára a halat. Vegyük ki.

Dobjuk a zöldhagymást és a fokhagymát a serpenyőbe, és pirítsuk fél percig. Tegyük vissza a halat, és öntsük rá azonnal a bort. A maradék kukoricalisztet oldjuk fel a vízben és keverjük hozzá, amíg egyenletesen beledi a halszeleteket és besűríti a mártást. Forrón tálaljuk.

VÖRÖSRE FŐTT HAL

1 kg hal (egy egész ponty, márna, busa, amur), lepikkelyezve, megtisztítva
4 evőkanál szójaszós
3 evőkanál olaj
15 g szárított fafülegomba, 20 percig vízbe áztatva, lecsurgatva, tönkje nélkül
50 g konzerv bambuszrügy, szeletelve
3-4 hosszában elvágott újhagyma
3 szelet apróra vágott gyömbérgyökér
2 teáskanál kukoricaliszt 1 evőkanál vízben elkeverve

mártás

2 evőkanál szójaszós
2 evőkanál fehér bor
2 teáskanál cukor
4 evőkanál alaplé

Áztassuk a halat fél óra hosszat szójaszósban. Forrósítsuk meg az olajat egy serpenyőben, tegyük bele a halat, és süssük aranyárgára. Adjuk hozzá a mártást, a fafülegombát, a bambuszrügyet, és pároljuk még 10 percig. Most az újhagyma és a gyömbér jön bele. Főzzük el a mártást felére, majd öntsük bele a vízben elkevert kukoricalisztet, és addig kevergessük, míg besűrűsödik. A mártással leöntve forrón tálaljuk.

„CHOP SUEY”

A múlt század végén San Franciscóban egy kantoni étterembe késő éjszaka, az egyik változat szerint, részeg bányászok, a másik szerint, Li Hung-csang nagykövet és más híres kínai államférfiak toppantak be vacsorázni. Visszautasítani nem lehetett őket, ám minden ételből kifogytak már; így a vendéglős összeszedte a maradékot, pirított babcsírával felmelegítette, és a tetejét megfejelte egy vékony omlettel. Ez a „vegyes maradék” (kantoniul: *cap szuj*) lett a híres „chop suey”, az amerikai és a nyugat-európai kínai éttermek leggyakoribb fogása. Sikere bizonyára az ismerős és egzotikus ízek elegyének köszönhető. Ízesítésül a szójaszós mellé paradicsompürét is használnak.

Fő alkotórésze, a babcsíra édes és ropogós, pirítani alig szabad. Csíráztatása egyszerű: több réteg nedves ruha közé mungóbabot terítenek, ami néhány nap alatt kicsírázik és általában az ötödik napra ki is fejlődik. Ekkor a csíra már 2-4 cm hosszú, és megjelenik rajta két levélke. ((Nyugaton inkább szájával lefelé fordított, gézzel lekötött befőttésüvegben csíráztatnak.) A maghéjak eltávolítása után a mungócsíra 20 % fehérjét és ugyanannyi C-vitamint tartalmaz, mint a fejes káposzta.

1 tojás
4 evőkanál olaj
15 dkg hús (sertés, csirke, bárány, marha)
2 evőkanál szójaszós

1 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
2 evőkanál fehér bor
1 evőkanál paradicsompüré
4 evőkanál tyúkleves
1 csipet bors
2 evőkanál disznózsír
4 szál zöldhagyma, ujjnyi darabokra vágva
1 gerezd fokhagyma, zúzva
1 szelet gyömbérgyökér, finomra vágva
35 dkg babcsíra

Habarjuk össze a tojást és süssük vékony omletté egy serpenyőben 2 evőkanál olajon. Tegyük félre.

Vágjuk vékony szeletekre a húst, majd gyufaszálnyi csíkokra. Pirítsuk erős tűzön 2 percig 2 evőkanál olajon. Adjuk hozzá a cukrot, a szójaszószt, a paradicsompürét és a bor felét. Pirítsuk még fél percig. Most öntsük bele a tyúklevest, hintsük meg borssal, és forraljuk fel. Fél percig kevergessük, majd húzzuk el a tűzről.

Egy serpenyőben melegítsünk disznózsírt. Pirítsuk benne a hagymát, a fokhagymát és a gyömbért fél percig erős lángon. Adjuk hozzá a babcsírat, sózzuk meg. Pirítsuk 2 percig. Adjuk hozzá a húst szaftjával együtt, és állandó kevergetés mellett pároljuk még másfél percig.

Az omlettel a tetején tálaljuk.

PÁROLT CSIRKE SZELÍDGESZTENYÉVEL

6 evőkanál szójaszószt
1 evőkanál fehér bor
1 kg-os csirke, kicsontozva, 3-4 cm-es darabokra vágva
2 evőkanál olaj
2 szelet gyömbérgyökér, finomra vágva
4 zöldhagyma, apróra vágva
50 dkg hámozott szelídgesztenye
0,5 l víz
1 evőkanál cukor

Keverjük össze a szójaszószt és a fehér bort egy tálban, és pácoljuk benne a csirkét 15 percig.

Forrósítsuk meg az olajat egy lábosban, adjuk hozzá a csirkét levével együtt, a gyömbért és a fele zöldhagymát; pirítsuk aranysárgára. Adjuk hozzá a gesztenyét, a vizet és a cukrot; forraljuk fel, fedjük be és pároljuk 40-45 percig, amíg megpuhul. Forrón tálaljuk, a maradék zöldhagymával megszórva.

ÖKÖRUSZÁLY MANDARINHÉJJAL

1 kg ököruszály, 5 cm-es darabokra vágva
1 evőkanál olaj
6 gerezd fokhagyma, zúzva
3 szelet gyömbérgyökér

egy negyed mandarin héja, szárított (10 percre vízbe áztatva, finomra aprítva)

1 teáskanál ánizsmag

3 evőkanál babpüré (csu hou)

1 teáskanál rizsbor

5 csésze víz

bő olaj sütéshez

75 g szárított szójasajt, 20 percre vízbe áztatva

0,5 teáskanál só

1 evőkanál cukor

1 teáskanál szójaszós

1 evőkanál osztrigaszós

1 teáskanál kukoricaliszt 1 evőkanál vízben oldva

4 zöldhagyma, ujjnyi darabokra vágva

Főzzük elő az ökörszályt 5 percig forrásban levő vízben. Szűrjük le. Forrósítsuk fel az evőkanál olajat egy lábosban, adjuk hozzá a fokhagymát, a gyömbért, a mandarinhéjat, az ánizst, a babpürét, és pirítsuk 1 percig. Tegyük bele az ökörszályt, öntsük fel a rizsborral és a vízzel. Forraljuk fel, majd főzzük 2 órát.

Eközben melegítsünk bő olajat, és süssük a szójasajt aranybarnára. Csöpögtessük le szalvétán.

Adjuk az ökörszályhoz a sót, a cukrot, a szójaszószt, az osztrigaszósz és a kisült szárított szójasajt. Pároljuk 30 percig. Ekkor öntsük bele a kukoricaliszt-habarékot, és kevergessük, amíg besűrűsödik a leve. A zöldhagymával forrón tálaljuk.

KESUDIÓS CSIRKE

1 tojásfehérje

2 evőkanál fehér bor

1 teáskanál só

1 csipet bors

1 teáskanál kukoricaliszt

1 csirke melle, lebőrözve, kicsontozva, 5-6 cm-es szeletekre vágva

9 evőkanál olaj

1 csésze kesudió (kb. 100 g)

1 szál zöldhagyma, apróra vágva

1 zöldpaprika, 1-2 cm-es darabokra vágva

1 csésze felszeletelt bambuszrügy (kb. 100 g)

1 evőkanál szójaszós

1 teáskanál cukor

1 teáskanál kukoricaliszt 1 evőkanál vízben oldva

Forgassuk bele a csirkét a tojásfehérje, 1 evőkanál fehér bor, a só, a bors és a teáskanál kukoricaliszt keverékébe. Forrósítsunk meg 3 evőkanál olajat egy vokban, és pirítsuk a csirkét aranyárgára benne. Vegyük le a tűzről.

Egy másik vokban (vagy lábosban) forrósítsunk meg 5 kanál olajat, pirítsuk meg kissé a kesudiót, majd csurgassuk le papírszalvétán.

Melegítsük meg újra a wokban maradt olajat. Adjuk hozzá a zöldhagymát, a zöldpaprikát, a bambuszrügyet, és pirítsuk 1 percig. Adjuk hozzá a maradék fehér bort, a szójaszószt, a cukrot és a kukoricaliszt-habarékot, és kevergetve főzzük, amíg besűrűsödik. Forgassuk bele a csirkét. A kesudióval megszórva forrón tálaljuk.

ÁNIZSOS MARHANYELV

75 dkg marhanyelv
1 szelet gyömbérgyökér
2 evőkanál fehér bor
2 evőkanál szójaszószt
0,5 teáskanál só
3 szem csillagánizs
5 szem fagara-bors
1 evőkanál cukor

Tegyük fel hideg vízben a nyelvet egy fazékban, és forraljuk fel. Szűrjük le, tegyük fel ismét friss vízben, majd a forrástól számítva főzzük 1 órát fedő alatt. Vegyük ki a nyelvet - de őrizzük meg a levét -, tegyük hideg vízbe, majd húzzuk le a bőrét a vastagabbik végétől a hegyéig. Tegyük vissza a levébe. Adjuk hozzá a gyömbért, a fehér bort, a szójaszószt, a sót, a csillagánizst és a fagara-borsot. Forraljuk fel, majd főzzük még 30 percig (vagy ameddig meg nem puhul). Tegyük ki egy tálcára. Szórjuk az evőkanál cukrot a levébe, és addig főzzük, amíg egy-másfél dl-re sűrűsödik. Ezzel a mártással leöntve forrón vagy hidegen tálaljuk.

PIRÍTOTT CSIRKEMÁJ GARNÉLARÁKKAL ÉS BROKKOLIVAL

35 dkg rózsáira szedett brokkoli
25 dkg garnélarák
1 teáskanál só
4 evőkanál olaj
25 dkg csirkemáj
2 evőkanál szójaszószt
2 szelet gyömbérgyökér, finomra vágva
1 teáskanál cukor
2 evőkanál fehér bor

Főzzük elő a brokkolit 3 percig, szűrjük le. A megtisztított garnélarákat hintsük meg a sóval és egy evőkanál olajjal. Mindegyik csirkemájat vágjuk négyfelé. Locsoljuk meg a szójaszószt felével és egy kanál olajjal.

Forróítsuk meg a maradék olajat egy wokban. Pirítsuk benne a gyömbért 20 másodpercig. Adjuk hozzá a garnélarákot és a csirkemájat, pirítsuk másfél percig. Adjuk hozzá a brokkolit, a cukrot, a fehér bort, forraljuk fel. Öntsük bele a maradék szójaszószt, pirítsuk 2 percig. Forrón tálaljuk.

CITROMOS CSIRKE

1 db másfél-két kg-os csirke, kicsontozva, falatnyi darabkákra vágva
1,5 teáskanál só
frissen őrölt fekete bors
5 evőkanál olaj
1 evőkanál disznózsír
4 szelet gyömbérgyökér, finomra vágva
1 paradicsompaprika, szeletelve
5-6 gomba, csíkokra vágva
2 citrom héja, vékony csíkokra vágva
5 zöldhagyma, felkarikázva
4 evőkanál fehér bor
1,5 teáskanál cukor
2 evőkanál szójaszószt
1 teáskanál kukoricaliszt 1 evőkanál vízben oldva
1-2 evőkanál citromlé

Dörzsöljük be a csirkét a só, a bors és 1,5 evőkanál olaj keverékével. Forrósítsuk fel a maradék olajat egy wokban. Pirítsuk benne a csirkét 2 percig, vegyük ki és tartsuk melegen.

Olvasszuk fel a zsírt a wokban, adjuk hozzá a gyömbért, a paradicsompaprikát és a gombát. Pirítsuk 1 percig. Adjuk hozzá a citromhéjat és a zöldhagymát. Pirítsuk fél percig.

Csurgassuk rá a fehér bort és a szójaszószt, szórjuk rá a cukrot. Amikor felforr, keverjük bele a kukoricaliszt-habarékot. Tegyük vissza a csirkét, pároljuk 1 percig. Locsoljuk meg a citromlével és forrón tálaljuk.

PIRÍTOTT BÉKACOMB

1 tojásfehérje
1 teáskanál só
2 evőkanál kukoricaliszt
50 dkg békacomb, falatnyi darabokra vágva
bő olaj a sütéshez
2 evőkanál olaj
1 zöldpaprika, apró kockákra vágva
2 chili-paprika, apróra vágva
2 evőkanál sóban eltett fekete bab, 10 percre beáztatva, lecsurgatva
1 evőkanál szójaszószt
3 evőkanál tyúkleves
2 teáskanál cukor

Forgassuk a békacombot a tojásfehérje, a kukoricaliszt és egy fél teáskanál só keverékébe. Süssük ki bő olajban, de csak félig. Tegyük ki papírszalvétára.

Forrósítsuk meg a két evőkanál olajat egy wokban. Pirítsuk rajta 1 percig a zöldpaprikát, a chili-paprikát és a fekete babot. Adjuk hozzá a békacombot, a szójaszószt, a tyúklevest, a cukrot és a maradék sót. Pirítsuk 2 percig. Forrón tálaljuk.

FŰSZERES BÁRÁNYCOMB

1 db 2 kg-os báránycomb

mártás

6 gerezd fokhagyma, finomra vágva
6 szelet gyömbérgyökér, csíkokra vágva
2 fej vöröshagyma, vékonyra szeletelve
5 csésze alaplé
5 evőkanál szójaszószt
3 evőkanál hojsszin-szószt
2 evőkanál chili-szószt
0,5 teáskanál 5-fűszer keverék
2 evőkanál cukor
1,5 csésze vörös bor
2 tyúkhúsleves kocka

Állítsuk össze a mártást, forraljuk fel, majd kis lángon főzzük 45 percig.

Tegyük a báránycombot egy nagy lábosba, öntsük rá a mártást, forraljuk fel, majd kis lángon pároljuk másfél órát; fél óránként forgassuk meg. Vegyük le a tűzről, hagyjuk kihűlni a levében, majd pácolódni is 3 órát, esetleg másnapig.

Tálalás előtt egy órával süssük előmelegített sütőben egy tepsiben takarékon (180 °C, gáz fokozat: 4) 1 órát.

Szeleteljünk fel apró szeletekre, hidegen vagy melegen tálaljuk hojsszin-szószt, szójaszószt és fehér bormártással, vagy szójaszószt és ecet keverékével, ízlés szerint.

SZECSUÁNI CSÍPÓS MÁRTÁS

2 evőkanál felkarikázott zöldhagyma
1 evőkanál szezámolaj
1 evőkanál szezámmag
2 evőkanál vörös borecet
3 evőkanál szójaszószt
3 evőkanál tyúkhúsleves
1 teáskanál őrölt fagara-bors
2 teáskanál chili-olaj

a mártáshoz:

50 dkg babcsíra, 2 percig előfőzve, lecsurgatva
50 dkg főtt csirke, szeletekre vágva
néhány zöld korianderlevél

Keverjük meg a szószt. Rendezzük egy tála babcsírát és a főtt csirkét, majd öntsük le a mártással. Korianderlevéllel díszítsük.

PECSENYEKACSA MANDULÁVAL

50 dkg kacsahús, falatnyi darabokra vágva
2 szelet gyömbérgyökér, finomra vágva
1 teáskanál só
3 evőkanál olaj
2 szál zöldhagyma, 1 cm-es darabokra vágva
1 teáskanál cukor
2,5 evőkanál szójaszószt
5 evőkanál zöldborsó
5 evőkanál pirított mandula
2 teáskanál kukoricaliszt
3 evőkanál alaplé
2 evőkanál fehér bor

Forgassuk be a kacsadarabokat a gyömbér, a só és 1 evőkanál olaj keverékébe. Hagyjuk állni 30 percig.

Forrósítsuk fel erős tűzön a maradék olajat egy vokban. Adjuk hozzá a kacsát és a zöldhagymát, pirítsuk másfél percig. Adjuk hozzá a cukrot és a szójaszószt, pirítsuk még fél percig. Adjuk hozzá a zöldborsót és a mandulát, pirítsuk még egy percig. Adjuk hozzá a zöldborsót és a mandulát, pirítsuk még egy percig. Oldjuk fel a kukoricalisztet a fehér borban és az alaplében. Öntsük a vokba, és sűrűsödésig kevergessük. Ezután még fél percig pároljuk. Forrón tálaljuk.

„OROSZLÁNFEJ” HÚSPOGÁCSA

1 kg darált sertéshús
2 szál zöldhagyma, finomra vágva
2 szelet gyömbérgyökér, finomra vágva
2 evőkanál fehér bor
2 evőkanál kukoricaliszt
1 evőkanál só
3 evőkanál disznózsír
50 dkg kínai kel, hosszában négyfelé vágva
1 csésze tyúkhúsleves

Dolgozzuk össze a darált húst, a zöldhagymát, a gyömbért, a fehér bort, a kukoricalisztet és a fele sót. Formáljunk belőle 6-8 gombócot.

Olvasszuk meg a zsírt egy lábosban. Adjuk hozzá a kínai kelt és a maradék sót, pirítsuk fél percig. Rakosgassuk a tetejére a húspogácsákat, öntsük le a tyúkhúslevessel. Forraljuk fel, fedjük be szorosan, és pároljuk 30-45 percig. Forrón tálaljuk.

PIRÍTOTT VEGYES ZÖLDSÉG

3,5 evőkanál olaj
1 fej vöröshagyma, vékonyra szeletelve
3 gerezd fokhagyma, finomra vágva
1,5 teáskanál só
egy fél zöldpaprika, csíkokra vágva

egy fél paradicsompaprika, csíkokra vágva
egy negyed uborka, apróra vágva
2 szál zellerzöldje, apróra vágva
2 zöldhagyma, apróra karikázva
3-4 salátalevél, apróra vágva
25 dkg babcsíra
1,5 teáskanál cukor
2 evőkanál szójaszószt
2 evőkanál tyúkhúsleves

Forrósítsuk fel az olajat egy vokban. Pirítsuk fél percig a hagymát, a fokhagymát, közben hintsük rá a sót. Adjuk hozzá az összes többi zöldséget, forgassuk be alaposan az olajba. Szórjuk rá a cukrot, öntsük hozzá a szójaszószt és a tyúkhúslevest. Pároljuk még kevergetve másfél percig. Forrón tálaljuk.

SERTÉS TUNG-PO MÓDRA

50 dkg bőrös hasaalja vagy comb, kocka alakú, egyben
2 teáskanál só
2 evőkanál szójaszószt
1 evőkanál fehér bor
2 szál zöldhagyma
2 szelet gyömbérgyökér
2 evőkanál víz

A bőrös sertéshúst kötözzük össze, mint egy csomagot, hogy szét ne essen a hosszú főzés alatt. Dörzsöljük be sóval, és hagyjuk állni 2 órát. Öntsük ki a levét, töröljük szárazra, és főzzük elő forrásban levő vízben kétszer-háromszor, mindig friss vízben.

Helyezzük bőrös felével felfelé egy lábosba, öntsük rá a szójaszószt, a fehér bort és a vizet, tegyük hozzá a zöldhagymát és a gyömbért. Forraljuk fel, fedjük le, és főzzük kis lángon 2 órát.

Bőrével lefelé helyezzük egy tűzálló tálra, szűrjük rá a levét, borítsuk be alufóliával, majd gőzön főzzük 4 órát.

Bőrével felfelé tálaljuk, levágva róla a kötöző spargát. Öntsük rá a maradék főzőlevet.

TEA TOJÁS

6 tojás
2 teáskanál só
3 evőkanál szójaszószt
1 szem csillagánizs
2 teáskanál kínai fekete tea

Főzzük keményre a tojásokat. Szűrjük le, ütögessük körbe a héját egy kanállal, hogy megrepedezzen. Tegyük vissza a lábosba, öntsünk rá friss vizet. Adjuk hozzá a sót, a szójaszószt, a csillagánizst és a teát. Forraljuk fel, majd kis lángon főzzük 1 órát. Hagyjuk kihűlni a levében.

Tálalás előtt szedjük le a héját.

VÖRÖSRE FŐTT SERTÉS ZÖLDHAGYMÁVAL ÉS KEMÉNY TOJÁSSAL

1,5 kg sovány sertéshús
1 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
1 dl víz
2 dl szójaszószt
5 evőkanál fehér bor
4 keményre főtt tojás
3,5 evőkanál olaj
4-5 szál zöldhagyma, ujjnyi darabokra vágva
3 gerezd fokhagyma, zúzva

Daraboljuk fel a sertéshúst 4-5 cm-es kockákra. Tegyük egy lábosba, öntsük le annyi forró vízzel, hogy épp ellepje. Főzzük 15 percig, majd szűrjük le róla a vizet. Keverjük össze a sót, a cukrot, a vizet és 5 evőkanál szójaszószt, öntsük rá a húsrá. Forraljuk fel, fedjük be, főzzük kis lángon fél órát. Adjuk hozzá a fehér bort, majd főzzük még egy fél órát.

Tegyük a kemény tojásokat megtisztítva egy másik lábosba a maradék szójaszósszal. Forraljuk fel, és főzzük 7-8 percig, amíg megbarnulnak.

Forrósítsuk meg az olajat egy serpenyőben. Pirítsuk rajta a zöldhagymát és a fokhagymát 3 percig.

Tegyük hozzá a húshoz mind a tojásokat, mind a hagymát. Forrón tálaljuk.

GŐZBEN FŐTT DAGADÓ

1 kg bőrös dagadó
2 evőkanál fehér bor
3 evőkanál szójaszószt
1 evőkanál cukor
0,5 teáskanál 5-fűszer keverék
75 g rizsliszt (vagy darált rizs)
1-2 fej saláta, leveleire szedve

Daraboljuk fel a sertésdagadót bőrtől 4 cm-es kockákra. Pácoljuk fél órát a fehér bor, a szójaszószt, a cukor és az 5-fűszer keverékében.

Ezalatt pirítsuk meg kissé a darált rizst egy serpenyőben, majd forgassuk bele a sertéshúskockákat.

Béleljünk ki egy gőzölő kosarat a salátalevelekkel, rakosgassuk a dagadó kockákat a tetejükre. Erősen gőzöljük legalább 2 órát.

Forrón tálaljuk a salátalevelekkel együtt.

BÁRÁNYVESE KARFIOLLAL

4 bárányvese, félbe vágva, megtisztítva
2 evőkanál fehér bor
1 kis karfiol, rózsáira szedve

só

2 evőkanál olaj

4 szál zöldhagyma, ujjnyi darabokra vágva

1 evőkanál kukoricaliszt

1 evőkanál szójaszósz

2 evőkanál víz

1 teáskanál cukor

Vagdossuk be a fél veséket hosszában-keresztben egy cm-es közőkben. Áztassuk a fehér borban 10 percig. Szűrjük le, tegyük félre a levét. Főzzük a karfiolt forrásban levő sós vízben 3 percig. Szűrjük le.

Forrósítsuk meg az olajat egy vokban. Adjuk hozzá a vesét, a zöldhagymát és a karfiolt, pirítsuk 2 percig. Keverjük össze a kukoricalisztet, a szójaszószt, a vizet, a cukrot, a vese megmaradt páclevét és 1 teáskanál sót. Öntsük a vokba, és kevergessük kb. 3 percig, amíg besűrűsödik. Forrón tálaljuk.