

Essen im Restaurant: Kanonisierte Gerichte

Im Restaurant lässt es sich nicht so leicht auf die gewünschten Speisen zeigen wie draußen auf der Straße. Zwar haben die meisten Chinesen nichts dagegen, wenn man sich als Ausländer an ihren Tisch stellt, die Speisen begutachtet, um dann dem Wirt per Fingerzeig zu erklären, dass man eine Portion genau dieses Gerichts gern auf dem eigenen Tisch hätte, doch besser kommt man durch, wenn man sich die Zeit nimmt und einige chinesische Namen lernt.

Zu meinen Favoriten gehören eine ganze Reihe von Küchenerzeugnissen, die sich dadurch auszeichnen, dass sie einerseits schmackhaft, andererseits in ganz China erhältlich sind. Es sind Standardgerichte, die, auch wenn sie ursprünglich aus einer bestimmten Provinz (meist Sichuan) stammen, überall problemlos zu bekommen sind. So wie ein Wiener Schnitzel mit Pommes noch in der letzten Ecke Europas zu haben ist, serviert ein chinesischer Koch, solange er noch Hühnerfleisch, Erdnüsse, Öl und Chilis hat, immer auch ein

Hausmanns-
kost

Standard-
gerichte

Straßen-
restaurant in
Yinchuan,
Ningxia



Weniger
ist mehr

Lexikon

gongbao jiding. Damit werden diese Standardgerichte zum Garanten dafür, dass man auch in den abgelegensten Regionen noch ein anständiges Essen vorgesetzt bekommt.

Auch wenn man sich teurere Gourmetlokale leisten kann, oft sind es die einfachen Restaurants, in denen es am besten schmeckt. Dort gibt es keine Tischdecken (ein eindeutiges Kennzeichen günstiger Preise), die Stühle haben ein billiges Plastikpolster, das dafür gleich mehrfach mit dem Louis-Vuit-

Bestellen im Lokal

Ouvertüre: Kalte Vorspeisen

- *Pai huanggua*. »Geschlagene Gurke«. Ein Gürkensalat mit reichlich Knoblauch, etwas Öl und Essig.
- *Chaoxian paocai*. Kimchi, das koreanische Sauerkraut aus Chinakohl. Dank Chili deutlich würziger als unser Kraut.
- *Pidan*. »Leder-Ei«. Hundertjährige Eier bestelle ich eher selten und nur meinen Gästen zuliebe. Geschätzt werden *pidan* vor allem, wenn das Eiweiß trotz seiner braunen Färbung noch immer transparent ist und schöne Maserungen zeigt.
- *Chao Huasheng*. Gebratene Erdnüsse. Etwas zum Knabbern – und ein gutes Übungsobjekt für die Anfänger beim Essen mit Stäbchen.
- *Yazhang*. Entenfüße. In der Variante mit *jiemojiang* (Senfsoße) vor allem im Winter beliebt. So scharf, dass einem der Atem stockt.

Hauptgerichte: Solide Hausmannskost

- *Culiu baicai*. Süß-saurer Chinakohl. Ende Oktober, Anfang November hat der Chinakohl Hochsaison. Auf den Straßen wird man von Kohltransportern überholt, auf den Balkons der Wohnblocks wird der *baicai* von klugen Hausfrauen meterhoch gestapelt. In geringerem Maße zwar als früher, als es im Winter kaum Gemüse zu kaufen gab, doch immer noch so emsig, dass es auffällt.
- *Haoyou shengcai*. Die Hauptzutat dieses Gerichtes wird bei uns als Eisbergsalat verkauft. Die Chinesen machen daraus, unter Zuhilfenahme von Knoblauch und Austernsoße, ein leckeres Gemüsegericht.
- *Chaomifan*. Gebratener Reis mit Ei. Der berühmte *fried rice*, wie ihn alle Rucksacktouristen in Ostasien kennen.
- *Xihongshi chao jidan*. Tomaten mit Rührei. Für viele der Inbegriff des chinesischen Kantinenessens. Schlicht, einfach, aber doch ganz ordentlich.
- *Tudousi*. »Kartoffelstreifen«. Sehr fein geschnittene Kartoffelstreifen, mit Öl im Wok angebraten. Spitzname unter Westlern: Chinesische Fritten.
- *Mapo doufu*. »Pockennarbiger Tofu«. Tofuwürfel in einer dicken, würzigscharfen Soße. Eines der bekanntesten Sichuaner Gerichte.
- *Hupi jianjiao*. »Tigerfell-Schoten«. Dicke, grüne Peperoni mit einer leichten Salzkruste, die mit etwas Fantasie einem Tigerfell gleichen, in einer meist dunklen Soße. Höllisch scharf. Kommentar amerikanischer Freunde: »It hurts so good!«

ton-Logo bedruckt wurde, und die Speisekarte ist laminiert: Das Versiegeln von Speisekarten, Fotos und Herbstlaub zwischen zwei Plastiklagen scheint eine der ganz großen Leidenschaften des chinesischen Volkes zu sein. Was mich nicht weiter belastet, denn meine Speisenfolge habe ich längst im Kopf. Auf Experimente bin ich in solch einfachen *fanguan'r* (Restaurants) ohnehin nicht aus, ich bestelle hier stets eine Reihe von Standardgerichten, die sich überall als essbar erwiesen haben.

- *Gongbao jiding*. Sichuans Geschenk an den chinesischen Mainstream. Hühnerstücke mit Erdnüssen, reichlich Gewürzen (in der Hauptsache Chili-Schoten) und weiteren Zutaten, die von Frühlingszwiebeln bis zu nicht sehr authentischen Gurkenstücken reichen können.
- *Yuxiang rousi*. »Fischduftende Fleischstreifen«. Scharf, aber mit einem Touch ins Säuerliche. Das *-si* am Ende verweist auf in dünne Streifen geschnittenes Fleisch oder Gemüse. *Rou* (Fleisch) bezeichnet, wenn es allein steht, nahezu ausnahmslos Schweinefleisch. Alle anderen Fleischarten werden durch Ergänzungen ausgedrückt: *jirou* (Hühnerfleisch), *niurou* (Rindfleisch), *yangrou* (Hammel). Außer Fleisch gibt es beim *yuxiang rousi* noch Paprika, Gurke und allerhand andere, ebenfalls in Streifen geschnittene Gemüsesorten.
- *Yuxiang qiezi*. »Fischduftende Aubergine«. Ein sehr häufig auf den Tisch kommendes Gericht, billig und gut. Den Fischduft des Namens braucht man nicht sehr ernst zu nehmen. Die Aubergine schwimmt in keiner Fischsoße, sondern in Gewürzen.
- *Ganbian rousi*. Ein Gericht, bei dem Fleischstreifen zweimal gebraten werden, was für das *gan* (trocken) im Namen sorgt.
- *Ganbian doujiao*. Der vegetarische Bruder des *ganbian rousi*, diesmal mit grünen Bohnen statt Fleisch zubereitet.
- *Tangcu liji*. Süß-saures Schweinefilet. Süß-sauer kann sehr lecker sein, ich habe aber auch schon erlebt, wie ein chinesischer Koch seine süß-saure Soße mit »Tang«, einem aus Amerika stammenden Getränkpulver zubereitet hat.
- *Jinjiang rousi*. »Poor man's Beijing duck« – Beijing-Ente für Arme – haben wir dieses Gericht genannt, weil es die gleiche Soße verwendet wie die berühmte Beijing-Ente. Das Fleisch liegt dabei auf einem Lauchbett, die Soße kommt darüber. Dazu werden dünne Tofu-Fladen serviert.
- *Ruanzha jiding*. »Chicken McNuggets«. Wer es sieht, denkt sofort an die Nuggets von McDonald's. Nur: Die sind aus Formfleisch, die chinesischen Nuggets aus Brustfleisch. Nur echt, wenn dazu eine Salz-Sichuanpfeffermischung oder das *wuxiang* (Fünf-Gewürze-Pulver) gereicht wird.
- *Huajiao*. Ein deutlich herauszuschmeckender Bestandteil des *wuxiang* ist der *huajiao*, der Sichuanpfeffer, ohne den kein Gericht aus dieser südwestlichen Provinz auskommen mag und von dem später noch die Rede sein soll.



Getrockneter
Sepia und
anderes
Meeresgetier.
Taichung,
Taiwan

Chinesische Spezialitäten: Essen mit Funktion

Hund

Hundefleisch, so die landläufige Meinung in China, ist gut fürs Herz und spendet Wärme. In Nordchina isst man Hundefleisch (*gourou*) am besten in einem der vielen koreanischen Restaurants, im Süden ist vor allem die Provinz Guangxi für ihren Feuertopf mit Hundefleisch bekannt: Auf dem Tisch steht ein blubbernder Suppenkessel, unter dem ein Gasbrenner für die richtige Kochtemperatur sorgt. Eine Platte mit rohem Hundefleisch wird gebracht, das nun, Scheibe für Scheibe, in die brodelnde Suppe wandert. Diverse Soßen und Gewürze sorgen für Abwechslung, zusätzliche Gerichte beleben das Ganze. Anschließend zeigt der Wirt die Reste: Stolz weist er darauf hin, dass Hassos Kopf, Tatzen und Schwanz nicht verwertet wurden, nur bestes Fleisch komme in den Topf.

Insgesamt aber gehört Hundefleisch zu den eher seltenen Angeboten auf chinesischen Speisekarten. Einzig in koreanischen Restaurants oder in Lokalen, die sich auf Gerichte mit heilender Wirkung spezialisiert haben, wird Hund zum festen Repertoire gehören.

Schlange, die ebenfalls wegen ihres medizinischen Nutzens bestellt wird, überzeugt die Gäste vor allem durch ihren grausamen Unterhaltungswert: Die lebende Schlange wird am Tisch präsentiert, bei lebendigem Leibe gehäutet und ihrer Gallenblase beraubt. Die tiefgrüne, fast schon schwarze Gallenflüssigkeit schüttet man in einen klaren Schnaps, der dann auf einen Zug – »Ganbei!« – getrunken wird. Die Schlange selbst gibt's meist als Süppchen (das Fleisch erinnert an Fisch und Huhn zugleich), die Haut wird frittiert und dann wie Chips zum Knabbern serviert. Der böse Husten und die schlimme Erkältung sind nun bald ausgestanden, und auch die Libido regt sich wieder, dies zumindest verspricht die traditionelle Heilkunst nach einer ausgiebigen Schlangemahlzeit.

»Beijing-Ente ist kein Dickmacher!«, sagt der joviale Professor Wang, lacht mich freundlich an, und fordert mich zum unbeschwerten Weiteressen auf. Seit drei Wochen bin ich wieder in China, und seit 21 Tagen pflastern tote Enten meinen Weg. »The great white duck hunter«, kichern meine amerikanischen Nachbarn, wenn sie mich sehen, denn sie wissen, dass mich viele alte Freunde zum Essen eingeladen haben und dass bei einem solchen Festessen die *Beijing duck* nur selten ungeschoren davonkommt.

Ein bisschen – die Chinesen unter den Lesern mögen mir den Frevel verzeihen – erinnert die *Beijing kaoya* (Beijing-Ente) an einen Hamburger, den man sich selbst zusammenbauen muss. Statt Brötchen gibt es einen etwa handtellergroßen Fladen, auf den nun Lauchzwiebel, Gurke und Ente kommen, wobei die Entenstücke zuvor in eine Soße aus fermentierten Sojabohnen zu tauchen sind. Könner schaffen es, allein mit ihren Stäbchen alles zu belegen, zusammenzurollen und im Mund verschwinden zu lassen.

Weniger versierte Esser dürfen mit den (zuvor gewaschenen) Fingern nachhelfen. Das ist in China, wo Essen ungerne angefingerter wird, außerordentlich selten. Selbst beim Hamburger-Essen achten viele peinlich genau darauf, den Hamburger immer schön aus dem Papier zu essen und nicht etwa aus der Hand. In der Frühzeit der amerikanischen Ketten in China konnte man noch beobachten, wie Hamburger mit zwei Zahnstochern aufgespießt und dann vom Rand her Stück für Stück abgeknabbert wurden. Vorsichtige Menschen tun das heute noch.

Hamburger gibt es in China überall, doch eines wird man vergeblich auf chinesischen Speisekarten suchen: das bei uns so verbreitete Chop Suey. Einzig in Hongkong findet man Vergleichbares, doch selbst dort schreckt man davor zurück, Paprika, Sojakeime und die ganzen anderen Zutaten schon vor dem Kochen in einem Topf vorzumischen: Fein säuberlich werden die Zutaten getrennt und erst bei der Zubereitung in der richtigen Reihenfolge in den Wok geworfen.

Amerikanern in China fällt auf, dass es nirgendwo *fortune cookies* gibt. Kein China-Restaurant in den USA kommt ohne sie aus: Nach dem Essen gibt es »Glückskekse«, in denen ein schmales Zettelchen mit einer tiefschürfenden Weisheit steckt.

Schlange

Beijing-Ente

Hygiene

Nur bei uns!