

SHANGHAI STRASSENKÜCHEN

MENSCHEN, IHRE GESCHICHTEN UND REZEPTE

JACOB DANTEL · NICOLIS KELLER

AT VERLAG

Alle Rechte vorbehalten. Dieses Buch oder Teile davon dürfen nicht ohne schriftliche Genehmigung der Autorinnen und des Verlags vervielfältigt, in Datenbanken gespeichert oder in irgendeiner Form übertragen werden. Alle Abbildungsrechte liegen bei den Autorinnen. Sollten unabsichtlich Referenzen nicht erfolgt sein, bitten wir um Entschuldigung und Mitteilung an den Verlag.

© 2012

AT Verlag, Aarau und München

Texte: Julia Dautel, Hamburg

Fotografie und Layout: Nicole Keller, Hamburg

Lektorat: Asta Machat, München

Druck und Bindearbeiten: Offizin Andersen Nexö, Leipzig

Gedruckt auf MUNKEN PRINT WHITE 15, 115 g/qm von

Arctic Paper, distributed by Igepa Group.

Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-716-6

www.at-verlag.ch

INHALT

005	WAS MACHT EINE STADT AUS?
006	GEBRAUCHSANWEISUNG
009	CHAYEDAN & BAOZI – Spannender als Caffè Latte und Croissant
017	DIGUA – Das Ehepaar Zhu und Wu auf den Straßen der ehemaligen Französischen Konzession
023	MALATANG – Im Dampf des chinesischen Fondues
031	LANZHOU LAMIAN – Grüße von der Seidenstraße
039	ROUJIAMO – Die ältesten Hamburger der Welt
047	JIAOZI & HUNDUN – Die Kraft der Teigtasche
055	SHAOKAOLU – Nächtliches Straßen-Barbecue auf der Flucht
061	CONGBING – Heiße Fladen aus Chinas kaltem Nordosten
067	YOUTIAO & DOUJIANG – Frühstück mit Totengesang
073	CHOU DOUFU – Ausgeglichene Weisheit und der stinkigste Snack der Stadt
081	XINJIANGCAI – Reiche uigurische (Ess-)Kultur aus dem fernen Westen
093	CHAOMIAN – Unermüdliche Arbeit für die nächste Generation
099	LUOBOSIBING & BING – Andächtige Traditionspflege mit kräftigen Armen
107	JIACHANGCAI 1 – Einfache Hausmannskost und gegenüber die Welt
119	JIACHANGCAI 2 – Hausmannskost aus dem Feuer gehoben
127	YANGPAI – Nomadenromantik inmitten der Betonsteppe Shanghais
131	JIDANGAO – Und die Chinesen essen doch gern Süßes
134	REZEPTVERZEICHNIS
138	KARTEN
140	DIE AUTORINNEN
141	DANKE



WAS MACHT EINE STADT AUS?

>>> Ist es die Architektur? Ihre Geschichte und ihre Träume für die Zukunft? Klänge, Gerüche, die Beschaffenheit der Luft? Oder ist es ihre Kultur, die sich in ihrer Kunst, ihren kulinarischen Errungenschaften und täglichen Ritualen manifestiert?

Die Antwort ist vermutlich eine komplexe Mischung aus alldem und mehr als das. Besonders zutreffend ist eine solche Charakterisierung im Fall von Shanghai. Im weltweiten Vergleich der Metropolen mit nur wenigen klassischen Sehenswürdigkeiten gesegnet, offenbart sich die ostchinesische Großstadt dem Besucher am ehesten bei einem Spaziergang durch ihre kleinen Gassen, die abgeschiedenen Hinterhöfe und im Kontrast dazu die imposanten kolonialzeitlich oder sozialistisch geprägten Straßenzüge. Am Ende eines jeden Spaziergangs steht dabei ein Besuch in einer der zahlreichen Garküchen oder an einem der Snackstände am Straßenrand – die häufig auf den ersten Blick alles andere als einladend wirken. Hier erlebt der Besucher, der sich darauf einlässt, eine frische, herzhafte und einfache Küche, die meilenweit entfernt ist von den europäisierten China-Restaurants, die er von zu Hause kennen mag.

Versuchen Sie ein frisch gedämpftes Baozi, nehmen Sie Platz und kosten Sie von den scharf gebratenen Knoblauchbohnen, sehen Sie zu, wie die Nudeln direkt vor Ihren Augen frisch zubereitet

werden. Vielleicht wagen Sie sogar eine Kostprobe von dem stinkenden fermentierten Tofu? Sind Sie in einer Gruppe unterwegs, bestellen Sie die Gerichte nach chinesischer Tradition »für die Mitte des Tisches« und bedienen Sie sich von allem! Lehnen Sie sich zurück und schauen Sie dem geschäftigen Treiben eine Weile zu.

Stellen Sie jedoch sicher, dass Ihre erste Reise durch Shanghais Garküchen bald beginnt: Die rasante Entwicklung der Stadt führt zu einer graduellen »Säuberung« der Straßen. Steigende Mieten im Herzen der Stadt und neue Gastgewerbegebiete vertreiben diese Garanten einer bunten und vielfältigen Straßenkultur an die Ränder der Stadt und ebnen den Weg für internationale Ketten und schick designte europäische Restaurants.

Dieses Buch möchte Ihre Aufmerksamkeit auf die kleinen unscheinbaren Orte in den alten Shanghaier Straßen lenken, Ihnen die Geschichten ihrer Betreiber, ihre Träume und Hoffnungen erzählen. Schauen Sie ihnen bei ihrer täglichen Arbeit zu, genießen Sie die Hausmannskost und erfahren Sie, wie Sie die Gerichte einfach und schnell zu Hause nachkochen können.

Wir laden Sie ein, Shanghai intensiv zu erleben: mit Ihrer Neugier, Ihren Augen und Ohren, Ihrem Geruchssinn und natürlich Ihren Geschmacksknospen.

Viel Spaß dabei!



GEBRAUCHSANWEISUNG

STRASSENKÜCHEN

Von dem wackeligen Stand am Straßenrand, an dem in einer alten Öltonne Süßkartoffeln geröstet werden, bis hin zu einem eigenen kleinen Raum mit Tischen und Plastikstühlen reicht die Bandbreite der in diesem Buch porträtierten Betriebe. Ihnen allen ist gemeinsam: Sie finden sich am Straßenrand belebter Viertel, bereiten täglich frische Alltagsküche zu, werden in der Regel von Zugezogenen betrieben, und ihr Angebot ist für die Anwohner der Umgebung leicht erschwinglich. In diesem Sinne gehen wir hier von einem etwas erweiterten Begriff der Straßenküche aus.

VORURTEILE GEGENÜBER DER CHINESISCHEN KÜCHE

Sprechen Europäer über die chinesische Küche, fallen schnell Begriffe wie »Hühnerfüße«, »Rattenfleisch« und »Affenhirn«. In der Tat werden in einigen Regionen Chinas Zutaten verwendet, an die wir in Europa nicht gewöhnt sind, dazu zählt auch Hunde- und Katzenfleisch. Diese Gerichte sind aber grundsätzlich der Delikatessenküche vorbehalten und relativ hochpreisig. In der chinesischen Alltagsküche und insbesondere in der in diesem Buch porträtierten Straßenküche werden solche kostspieligen Zutaten nicht verwendet. Sie werden hier also eine einfache, frische und gleichzeitig besondere Küche kennenlernen, die dem Genießer aus dem Westen keinerlei Überwindung abverlangt, sondern ihn im Gegenteil durch ihre Originalität begeistert.

HYGIENE

Wer von chinesischen Straßenküchen schwärmt, hört immer wieder die gleichen besorgten Fragen: »Ist das denn sauber? Holt man sich da auch nichts?« Neben Ausländern sind es oft auch wohlhabendere Chinesen, die entrüstet ablehnen, schlägt man ihnen einen Snack am Straßenrand vor. Warnende Artikel der regierungsnahen chinesischen Presse, deren eigentliches Interesse die graduelle »Säuberung« der Städte ist, tun ein Übriges.

Dazu können wir nur sagen: Trauen Sie sich! Schauen Sie sich die Straßenstände an: Ist dort viel Betrieb? Stehen die Kunden Schlange? Wird alles frisch zubereitet? In der Regel ist dies so. Die Händler kaufen morgens die Zutaten frisch ein und schließen am Abend erst dann, wenn alles verkauft ist. So ist alles, was sie anbieten, immer frisch, und nichts wird gelagert. Wir haben uns in China übrigens nur ein einziges Mal den Magen verdorben: als Freunde darauf bestanden, mit uns in einer internationalen Fast-Food-Kette zu essen.

LAGE DER STRASSENKÜCHEN

Leider sorgt die rasante Entwicklung Shanghais dafür, dass wir bei keinem der Straßenstände sicher sein können, dass er morgen noch da ist. Deswegen haben wir uns entschieden, die Lage der porträtierten Orte nur grob anzugeben, um Ihnen verzweifelteres Suchen zu ersparen. Derzeit gibt es aber überall in der Stadt noch Straßenküchen, die mit den hier vorgestellten vergleichbar sind. Nehmen Sie dieses Buch also als Anregung, ähnliche Orte aufzusuchen. Das Angebot ist überall relativ ähnlich. Sie können einfach das Rezepteregister des Buches kopieren und auf Ihre Reise mitnehmen. Vor Ort zeigen Sie einfach auf die chinesischen Schriftzeichen im Register – und genießen!

PERSONENANZAHL PRO GERICHT

In China wird geteilt. Die europäische Gewohnheit, ein Gericht für sich allein zu bestellen, kennt man hier kaum. Ein schneller Teller Nudeln oder ein Snack auf die Hand wird zwar auch in China gern allein genossen. Doch sobald man in einer Gruppe unterwegs ist, wird »für die Mitte des Tisches« bestellt. Schnell stapeln sich Teller und Schälchen, und von allen Seiten des Tisches wird mit den Stäbchen zugelangt. An seinem Platz hat man nur ein kleines Schälchen für Reis oder Suppe und eventuell einen kleinen Teller für Abfälle. Das Gefühl, das falsche Gericht bestellt zu haben und eigentlich doch lieber das des Nachbarn zu wollen, kommt in China also gar nicht erst auf. Alle essen alles, und es lässt sich hinterher schwer feststellen, wie viel man eigentlich gegessen hat.

Aus diesem Grund verzichten wir darauf anzugeben, für wie viele Personen das jeweilige Gericht gedacht ist. Es hängt schlicht davon ab, wie viele Gerichte Sie insgesamt servieren. Kochen Sie eine Suppe als einzelnes Gericht, mag sie nur vier Personen sättigen. Servieren Sie sie aber in chinesischer Manier mit verschiedenen anderen Gerichten, reicht sie möglicherweise für 10 Personen. Schauen Sie sich einfach die Menge der Zutaten an und schätzen selbst ab, ob Ihre Gäste davon satt werden. Grundsätzlich gilt in China: Lieber zu viel kochen als zu wenig.

ZUTATEN

Viele der erwähnten Zutaten finden sich mittlerweile auch im gut sortierten Supermarkt, für einige aber müssen Sie einen Asiashop aufsuchen. Bei allen angegebenen Zutaten haben wir jedoch darauf geachtet, dass sie in Europa erhältlich sind.



CHAYEDAN & BAOZI

SPANNENDER ALS CAFFÈ LATTE UND CROISSANT

Name: Xu Xia (f)

Alter: 21

Herkunft: Anhui

Lage der Garküche: Xiangyang Road/Ecke Changle Road, ehemalige Französische Konzession

Küche: Typisches Shanghaier Straßenfrühstück

>>> Xu Xia ist vor einigen Tagen 21 Jahre alt geworden. Geboren wurde sie in Huailin, einem kleinen Dorf in der südostchinesischen Provinz Anhui. »Bestimmt habt ihr noch nie von diesem Ort gehört«, lacht sie ein wenig schüchtern. Ihr offenes, interessiertes und neugieriges Lächeln steht im Kontrast zu ihren leicht herben Zügen und den geröteten Händen, denen man die viele Arbeit ansieht. Nach einem kurzen Blick zu ihrer Tante, die keine Einwände zu haben scheint, ist Xu Xia bereit, mit uns zu sprechen.

Kurz nach Abschluss der Mittelschule in Huailin kam Xu Xia 2007 nach Shanghai, um ihrer Tante in deren Geschäft im Viertel der ehemaligen Französischen Konzession auszuhelfen. Die kleine grob zusammengezimmerte Hütte versteckt sich zwischen zwei ganz ähnlichen Geschäften an der

geschäftigen Ecke der Straßen Xiangyang Road und Changle Road. Hauptsächlich bieten sie Baozi an, das sind gedämpfte Brötchen, gefüllt mit Hack, Gemüse mit Tofu oder süßer Bohnenpaste. Die großen Bambuskörbe, in denen die Baozi gedämpft werden, stehen stapelweise auf dem Tresen und versperren den Blick in das Innere des Geschäfts. *Die Baozi von Xu Xia und ihrer Tante gelten als die besten in der Gegend. Jeden Morgen zwischen 5.30 Uhr und 8 Uhr bilden sich lange Schlangen von Passanten, die auf dem Weg zur Arbeit ein schnelles Frühstück mitnehmen möchten.*

Das erste Mal besuchen wir den Laden morgens um sieben. Mit hochrotem Kopf ruft Xu Xia durch den Dampf und das Menschengedränge, wir sollen am Nachmittag wiederkommen. Nun, gegen 16 Uhr, ist alles ruhig, und Xu Xia hat einen Stuhl auf den Gehweg gestellt, um sich ein wenig auszuruhen.

Während wir mit ihr sprechen, kommt ein junger Angestellter einer internationalen Café-Kette ein paar Häuser weiter vorbei. Wie einige andere Passanten, die sich inzwischen neugierig um uns versammelt haben, möchte auch er wissen, was zwei ausländische Frauen mit den Betreibern dieses Baozi-Standes zu besprechen haben. Als er von den Plänen für unser Buch erfährt, bietet er eifrig an, uns auch zu seinem Laden zu bringen. »Ihr solltet unser Café porträtieren!« Als wir strikt ablehnen, zieht er enttäuscht von dannen und lässt Xu Xia mit einem leicht ungläubigen Ausdruck des Stolzes zurück.

Der Tagesablauf in Xu Xias Leben ist fast immer gleich. Sie arbeitet jeden Tag, sieben Tage die Woche, 15 Stunden täglich, von 4 Uhr morgens bis 19 Uhr abends. Doch es würde ihr nicht einfallen, sich zu beschweren, so ist eben ihr Leben. Gemeinsam mit der Familie ihrer Tante lebt sie in einer kleinen Wohnung in der Nähe des Straßenstandes. Dort hat sie ihr eigenes Zimmer und einen DVD-Spieler, den sie nutzen kann. Meist arbeiten sechs Personen in dem Geschäft, dessen Fläche insgesamt kaum mehr als acht Quadratmeter beträgt. Sie sind alle Familienmitglieder, alle aus der Provinz Anhui. Xu Xia ist die gesprächigste von ihnen, und es scheint ihr Spaß zu machen, für die Fotos zu posieren. Nur die Frage nach ihrer Zukunft und wo sie sich selbst in zehn Jahren sieht, ist ihr unangenehm, und sie stellt klar, dass sie das nicht sagen kann.

Der letzte Baozi des Tages ist verkauft. Xu Xia und ihre Tante beginnen das Geschäft zu putzen und ihre Sachen zusammenzupacken. Am Abend ist ein wenig Zeit, sich auszuruhen, denn am nächsten Tag in der Frühe gilt es wieder, den Ansturm der frühstückshungrigen Shanghaier zu bedienen. <<<

CHAYEDAN

MARMORIERT E TEE-EIER

Diese Eier sind einer der beliebtesten Snacks der Shanghaier. In jedem kleinen Eckkiosk köcheln sie in einem großen Topf stundenlang hinter dem Verkaufstresen und geben mit den beigelegten Gewürzen diesen Geschäften ihren charakteristischen Geruch.

6 mittelgroße Eier
2 EL lose schwarze Teeblätter
120 ml dunkle chinesische Sojasauce
2 TL Salz
2 TL Zucker
4 Stück Sternanis
1 Zimtstange
einige schwarze Pfefferkörner, zerdrückt

- Die Eier in einen mittelgroßen Topf geben und mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen und sobald es kocht, die Hitze reduzieren und 3 Minuten simmern lassen.
- Den Topf vom Herd nehmen und die Eier kalt abschrecken. Kurz beiseitestellen, bis sie ein wenig abgekühlt sind. Nun die Schale der Eier mit einem Messergriff gleichmäßig von allen Seiten leicht anschlagen, sodass sie von Rissen überzogen sind.
- Die Eier zusammen mit den restlichen Zutaten zurück in den Topf geben und das Wasser erneut zum Kochen bringen. 1–3 Stunden oder auch bis zu 5 Stunden simmern lassen; dabei werden die Farbe und der Geschmack der Eier mit der Zeit intensiver. Immer wieder Wasser nachfüllen, beim Simmern verdampft Flüssigkeit.
- Vom Herd nehmen und als Snack oder Beilage zu Reis oder Nudeln reichen.



BAOZI

GEDÄMPFTE BRÖTCHEN

Diese gedämpften gefüllten Hefeklößchen sind das beliebteste chinesische Frühstück; man findet sie in ganz China. Es gibt sie mit den verschiedensten Füllungen – herzhaft mit Fleisch, vegetarisch oder süß mit Bohnenpaste. Die hier aufgeführten Rezepte sind nur drei mögliche Beispiele. Aus dem gleichen Teig werden Mantou hergestellt, ebenfalls gedämpfte Hefeklöße, die aber größer sind als Baozi und keine Füllung haben. Diese sind nicht gewürzt und werden häufig zu gewürztem Gemüse oder zu Tee-Eiern gegessen.

Ergibt ca. 20 Stück

FÜR DEN TEIG

2 Eigelb
100 g Zucker
½ TL Salz
1 Päckchen Backpulver
1 Würfel frische Hefe
500 ml Milch, lauwarm
2 EL Öl
1 kg Weizenmehl (Type 405)

ZUM GAREN

Bambusdämpfkörbe mit Deckel
oder Dampfgarer
2 EL neutraler Essig
Muffinförmchen aus Papier

FLEISCHFÜLLUNG

500 g Hackfleisch von Rind oder Schwein
oder halb und halb
½ Kopf Chinakohl, in feine Streifen geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
2 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl
geschälter und fein geriebener Ingwer
(Menge nach Belieben)
2 Eier
1 Prise Zucker

VEGETARISCHE FÜLLUNG

400 g fester Tofu, klein gewürfelt
2 Bund frischer Bärlauch, fein gehackt
2 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl

SÜSSE FÜLLUNG

700 g rote Bohnenpaste

- Eigelbe, Zucker, Salz und Backpulver gründlich verrühren. Die Hefe dazugeben und darunterrühren.
- Die lauwarme Milch mit dem Öl langsam dazugeben.
- Die Mischung zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und entweder im Ofen bei etwa 40 Grad 30 Minuten oder bei Zimmertemperatur (ohne Zugluft!) etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- Während der Teig aufgeht, kann die Füllung zubereitet werden: die jeweiligen Zutaten der Füllung in einer Schüssel verrühren und abschmecken.
- Jeweils etwa eine halbe Handvoll Hefeteig nehmen und nacheinander zu kleinen Kugeln formen. (Die Teigmenge sollte etwa 20 Kugeln ergeben.) Während der Verarbeitung den restlichen Teig mit dem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit er nicht austrocknet.
- Die Teigkugeln zu 5 mm dicken Fladen ausrollen. Zum Rand hin die Teigfladen etwas dünner rollen, da diese Stellen später übereinandergelegt werden.
- In die Mitte jedes Fladens 1 EL Füllung geben.
- Den Rand der Teigfladen mit Wasser befeuchten und über der Füllung nach oben zusammendrücken und so verschließen. Die gefüllten Baozi erneut etwa 30 Minuten gehen lassen.
- In einen Topf etwas Wasser füllen, den Essig hinzugeben und ein Bambusdämpfkörbchen daraufsetzen. Die gefüllten Hefebällchen in Muffinförmchen setzen und in das Dämpfkörbchen setzen; darauf achten, dass genügend Abstand bleibt, da die Bällchen weiter aufgehen. Den Deckel des Dämpfkorbcs schließen.
- Das Wasser auf mittlerer Stufe köcheln lassen und die Klöße rund 20 Minuten dampfgaren. Während des Dämpfens den Deckel nicht öffnen.
- Frisch servieren. Übrig gebliebene Baozi können am nächsten Tag kalt gegessen oder in Scheiben geschnitten in der Pfanne angebraten werden.







SHAOMAI

WÜRZIGE KLEBREISTASCHEN

Zahllose Varianten Shaomai finden sich in China – und in ganz Asien. Wörtlich übersetzt heißt Shaomai nicht mehr als »Kochen und Verkaufen«. Es ist ein typischer Straßensnack. Während beispielsweise in Westchina Shaomai mit Lamm und Rettich gefüllt werden, versteht man in Shanghai unter Shaomai immer die mit Klebreis gefüllte und mit Sojasauce und Schinken gewürzte Variante. Besonders bei Kindern ist dieses Gericht sehr beliebt und wird gern morgens auf dem Weg zur Schule gekauft. In der Regel bekommt man Shaomai denn auch nur bis in den frühen Vormittag.

Ergibt ca. 30 Stück

5 getrocknete Shiitakepilze

2 EL Rapsöl

1 Scheibe Kochschinken, fein gewürfelt
(oder geräucherter Tofu)

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

½ TL weißer Pfeffer, gemahlen

2 EL Sojasauce

1 TL Zucker

200 g gekochter Klebreis (etwa ½ Tasse roher Reis, sehr gut eignen sich auch Reste vom Vortag)

30 runde Shaomai-Blätter (falls im Asiamarkt nicht erhältlich, Wantan-Blätter verwenden und kreisrund schneiden)

- Die Pilze in reichlich warmem Wasser etwa 1 Stunde einweichen, das Einweichwasser abgießen und die Pilze fein hacken.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kochschinken, die Pilze und die Frühlingszwiebel etwa 2 Minuten scharf anbraten, bis die Mischung zu duften beginnt und leicht gebräunt ist.
- Pfeffer, Sojasauce und Zucker dazugeben und weitere 30 Sekunden braten.
- Vom Herd nehmen und den gekochten Klebreis zusammen mit etwas Wasser daruntermischen, leicht abkühlen lassen.
- Die Shaomai-Blätter (oder zu Kreisen geschnittene Wantan-Blätter) bereitlegen.
- Nacheinander jeweils ein Shaomai-Blatt auf Zeigefinger und Daumen der linken Hand legen (die beiden Finger formen ein C, so als hielte man einen Becher) und etwas weniger als 1 EL Füllung in die Mitte des Blattes legen. Nun Zeigefinger und Daumen mit dem Blatt dazwischen schließen und die Spitzen des Blattes leicht aneinanderdrücken. Eventuell mit einem Löffelstiel die Füllung etwas nach unten in das entstandene Säckchen drücken. Den Boden des Säckchens mit der Handfläche platt drücken.
- In einem Bambuskörbchen über einem Topf mit kochendem Wasser etwa 7–10 Minuten dampfgaren. Sofort herausnehmen (da sie sonst festkleben) und servieren.



DIGUA

DAS Ehepaar ZHU UND WU AUF DEN STRASSEN DER EHEMALIGEN FRANZÖSISCHEN KONZESSION

Name: Herr Zhu und Frau Wu

Alter: beide 28

Herkunft: Henan

Lage der Garküche: verschiedene Orte

Spezialität: Süßkartoffeln

>>> Es ist später Dienstagnachmittag in der ehemaligen Französischen Konzession. Angestellte der umliegenden Bürotürme eilen auf ihrem Weg nach Hause in Richtung Metrostation. Ein im letzten Jahr in einer Kolonialvilla eröffnetes Boutique-Hotel hat seine Tore geöffnet, ein Springbrunnen im Hof verschleiert den Blick auf den prachtvollen Hoteleingang. Im Hof poliert ein Chauffeur Zentimeter für Zentimeter seinen Wagen. Die Kreuzung Xinle Road/Xiangyang Road ist in das warme Licht der untergehenden Sonne getaucht.

Es mag die milde Nachmittagssonne sein oder an den umliegenden Gebäuden aus der Kolonialzeit liegen, die auszustrahlen scheinen, dass sie schon so einiges gesehen haben – denn trotz der Hektik der Dahineilenden liegt etwas Ruhiges über diesem Ort. Vielleicht ist aber auch das Ehepaar Zhu und Wu dafür verantwortlich. Auf der dem Hotel gegenüberliegenden Straßenseite stehen sie gelassen an ihrem selbst gezimmerten Wagen, den sie auf Holzböcken am Straßenrand aufgebaut haben und von dem aus sie gebackene Süßkartoffeln und Mais verkaufen. Die letzten Sonnenstrahlen des Tages fallen quer über die Kreuzung und werfen einen Lichtkegel auf die beiden Menschen – eine überwältigend schöne Straßenszene.

Herr Zhu und Frau Wu sind beide 28 Jahre alt, sie kennen sich seit ihrer gemeinsamen Kindheit in der Provinz Henan. Sie bauen ihren Wagen an den verschiedensten Orten in der Stadt auf – wo immer es sich gerade anbietet. Eine alte Öltonne dient ihnen als Ofen. Unten in der Tonne glühen Holzkohlestückchen, darüber haben sie aus Blech kleine Tablare eingebaut, auf denen langsam die Süßkartoffeln und der Mais rösten.

Ihre Tage fangen mit einem Besuch auf dem Großmarkt an, wo sie die Kartoffeln und den Mais für den Tag einkaufen. Um 9 Uhr, wenn die ersten Kartoffeln gar sind, beginnt der Verkauf, und in der Regel haben sie bis 18 Uhr alles verkauft. 50 Kilogramm Süßkartoffeln und einige Kilogramm Mais verkaufen sie jeden Tag. Bei einem Preis von 4 Yuan pro 500 Gramm kommen sie damit umgerechnet auf ungefähr 50 Euro Umsatz täglich. Sie selbst essen lieber Mantou, gedämpfte Weizenbrötchen, und Nudeln. An Tagen, an denen sie nicht genug verkauft haben, verzehren sie ihre eigenen Süßkartoffeln, auch das ist in Ordnung. Inmitten der Hektik der Stadt ist es die Einfachheit und Ausgeglichenheit ihrer Ausstrahlung,

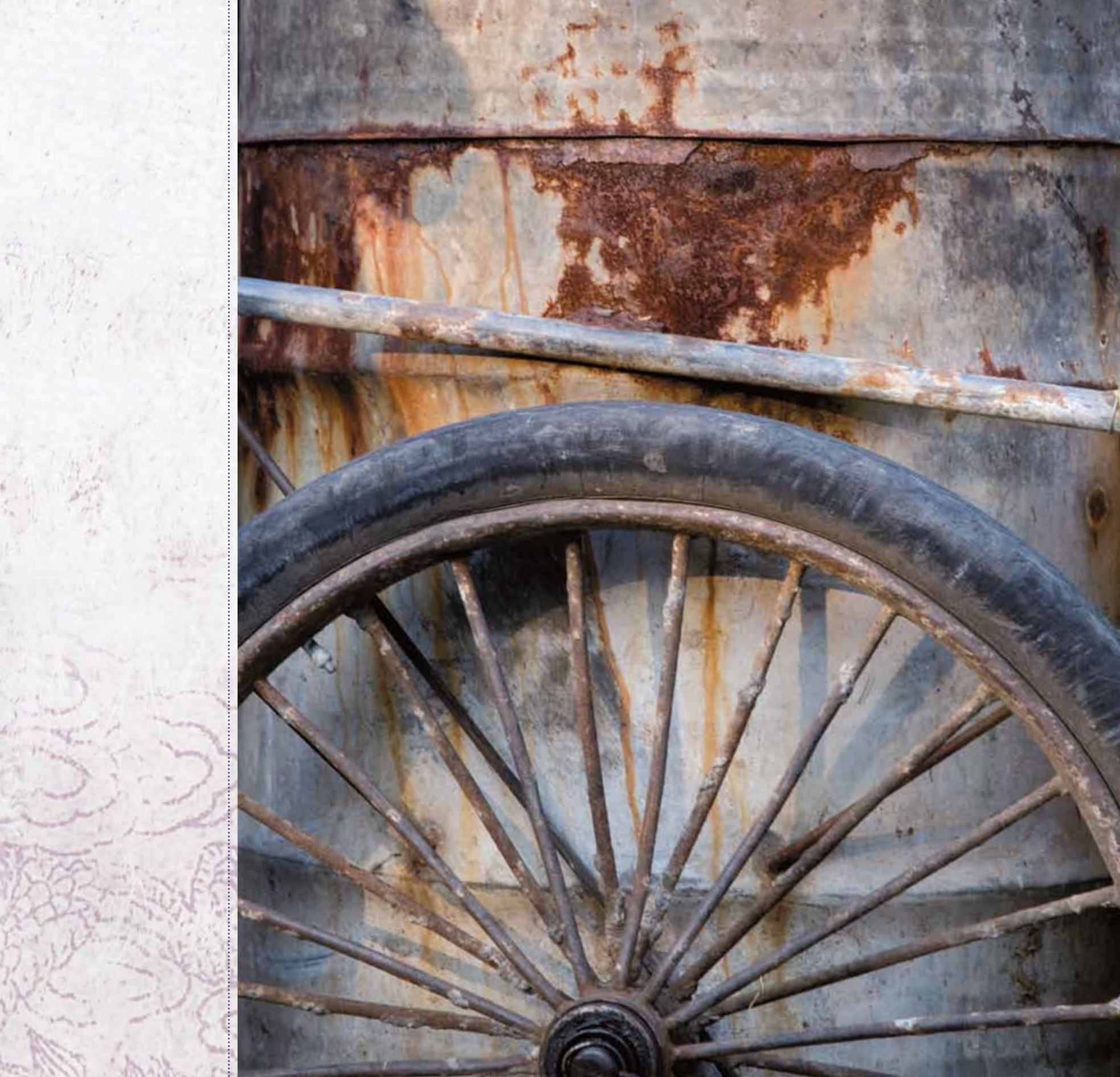
die eine so besondere Wirkung entfalten. Ihre abgetragene Kleidung wirkt fast elegant, stilsicher. Sie haben das schier Unmögliche geschafft – zwei Menschen ohne Ausbildung, vom Land, ohne gültige Meldung in der Stadt – und sich in Shanghai eine Existenz aufgebaut. Mit lebenserfahrener Unbekümmertheit behaupten sie sich täglich auf den Straßen der Stadt. Sie sind zufrieden mit ihrer Arbeit, was sie verdienen reicht, um sich und ihre beiden Kinder zu ernähren. Sie wohnen bei Verwandten in einem Außenbezirk Shanghais. Wenn sie alle Kartoffeln verkauft haben, kehren sie dahin zurück und helfen im Haushalt der Verwandten, manchmal sehen sie fern.

Was sie erreichen möchten? »Kuaile jiu keyile – Hauptsache wir sind glücklich«, sagt er und lacht. Sie nickt ernsthaft.

An der Ecke, wo sie heute stehen, halten sich zahlreiche Straßenverkäufer auf, die meisten bieten Handtaschen, Tücher, DVDs an. Hin und wieder ertönt der Ruf »Laile«, der sofort an allen Ecken wiederholt wird, und die Händler packen in Windeseile ihre Sachen zusammen und verschwinden. »Laile« heißt »sie kommen«, und gemeint sind die täglichen Kontrollgänge der Polizei. Auch Herr Zhu schiebt seinen Wagen um die nächste Ecke, seine Frau bleibt an einem Laternenpfiler stehen, reserviert damit den Platz und wartet. Kurze Zeit später kehren die Händler nach und nach an ihre Plätze zurück und verkaufen weiter. Das kann schon einige Male täglich vorkommen, Frau Wu ist daran gewöhnt. Unter ihrer pinkfarbenen Baseballkappe mit der Aufschrift »Sexy« lächelt sie und widmet sich wieder dem nächsten Kunden. <<<







DIGUA

GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN

Dieser beliebte Straßensnack besteht schlicht aus Süßkartoffeln aus dem Ofen. Sie werden nicht gewürzt oder irgendwie anders behandelt. Wer sie zu Hause backen möchte, kann aber ein wenig Variation hineinbringen und sie würzen oder auch füllen. Hier eine Möglichkeit:

6–8 Süßkartoffeln

3–4 cm Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

Salz

Sesamsamen

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Die Süßkartoffeln gut waschen, nicht schälen, halbieren und mit dem Messer mehrmals tief einschneiden.
- Die Ingwerscheiben in die Einschnitte der Süßkartoffeln stecken und diese mit dem Öl beträufeln.
- Salzen und mit Sesamsamen bestreuen.
- Auf einem Backblech etwa 45 Minuten backen.







MALATANG

IM DAMPF DES CHINESISCHEN FONDUES

Name: Huang Heqiang (m)

Alter: 25

Herkunft: Anhui

Lage der Garküche: Nanchang Road, ehemalige Französische Konzession

Spezialität: Chinesisches Fondue



>>> Die Nanchang Road in Shanghais ehemaliger Französischer Konzession ist zweigeteilt: Geht man sie westwärts und hält dabei den Blick auf die rechte Straßenseite gerichtet, zieht ein endloser Bauzaun vorbei, hinter dessen schiefen Latten Kräne und Stahlbetonskelette zu sehen sind. Die Tristesse des Zauns wird hin und wieder unterbrochen von Werbebotschaften oder einem schief lächelnden Haibao, dem Maskottchen der Shanghaier Expo.

Wer aber dasselbe Stück Straße ostwärts geht und sich dabei der anderen Straßenseite zuwendet, dem offenbart sich ein buntes Nebeneinander von Garküchen, Straßenständen und kleinen Krämerläden in geduckten zweistöckigen Häusern aus den 1920er Jahren. Als das heutige Baugelände gegenüber noch Schauplatz von Shanghais größtem Fake-Markt, dem Xiangyang-Markt, war, wo nachgemachte, kopierte Artikel angeboten wurden, erholte man sich hier bei einem Teller Nudeln oder einer Suppe vom Handeln und Feilschen mit den Marktschreiern. Mit der Schließung des Marktes waren auch die fetten Jahre für die Garküchenbesitzer der Nanchang Road vorbei. Dennoch läuft das Geschäft weiter, ihr Essen ist gut und günstig, und die Nachbarn in der Gegend wissen dies zu schätzen.

Auch Huang Heqiang, 25 Jahre alt und Koch in der Nummer 607, macht sich keine allzu großen Sorgen: »Die Shanghaier lieben unsere Malatang. Die Ausländer übrigens auch.« Obwohl er selbst aus der Provinz Anhui stammt, hat er sich dieser für ihre Schärfe berühmten Spezialität aus der Provinz Sichuan verschrieben: Malatang, eine Art chinesisches Fondue. *Die kleine Garküche bietet nur dieses eine Gericht an, aber das hat es in sich. In einem großen Topf köchelt den ganzen Tag eine Brühe (tang), scharf (la) und betäubend (ma).* Wie diese Brühe genau zusammengesetzt ist, bleibt Huang wohlgeheimes Geheimnis. Sie ist die Basis der Malatang. Auf der linken Seite des kleinen Vorraums steht eine Kühltheke, in der sich in vielfachen Lagen Plastikkörbe stapeln: Bohnen, Rindfleisch, Tofu, Chinakohl, getrocknete Nudeln, Krabben, Tintenfisch, Zwiebeln, Sellerie, alles fein säuberlich auf einzelne Holzstäbe gespießt. Der Gast erhält ein kleines rotes Plastikkörbchen, in das er nun seine Wunschzutaten aus der riesigen Auswahl füllt. Huang nimmt nach erfolgter Auswahl das Körbchen entgegen und füllt den Inhalt in einen Siedekorb, den er zum Garen in seine Malatang absenkt. Der ganze Raum ist erfüllt vom starken Duft der würzigen Brühe.

Die Garzeit beträgt im Schnitt 3 bis 5 Minuten – Zeit, ein wenig zu plaudern. Huang Heqiang trägt ein fein gestreiftes weißes Hemd locker über der Jeans, am Kragen entspannt geöffnet. Fast wirkt er wie ein Büroangestellter, der soeben nach Hause gekommen ist und die Krawatte abgenommen hat. Er spricht selbstbewusst und sieht der Zukunft positiv entgegen. Er freut sich über die Möglichkeit, seine kleine Küche in einem Buch zu präsentieren, er denkt verkaufsorientiert. Vielleicht bringt das noch mehr Kunden. Folgerichtig besteht er darauf, unsere Portion Malatang nicht zu berechnen. »Wir werden doch kein Geld nehmen von Leuten, die für uns Werbung machen!« Normalerweise kostet eine Portion zwischen 6 und 12 Yuan, je nach gewähltem Inhalt. Vier bis fünf Personen arbeiten hier, alle gehören der Familie von Huang an. Er selbst ist zwar nicht der Inhaber, aber als versierter Zubereiter der Brühe doch der wichtigste Mitarbeiter. Die anderen schneiden die Zutaten, bedienen die Kunden und kassieren.

Huang nimmt den Siedekorb aus der Brühe, füllt den Inhalt in eine Emaille-Schüssel, entfernt die Holzspieße und gießt mit einer großen Schöpfkelle noch etwas Brühe darüber. Wem die Brühe noch nicht scharf und betäubend genug ist, der kann nun noch etwas Chilipaste dazugeben oder auch frischen Knoblauch. Huang weiß zu berichten, dass die Shanghaier diese Chilipaste kaum brauchen, für sie ist der Schärfegrad genau richtig. *»Aber ein echter Sichuanese würde diese Brühe als Beleidigung empfinden und fragen, ob ich versucht hätte, Kosten für Chilischoten zu sparen.«*

Die kleine Küche hat täglich von 11 bis 24 Uhr geöffnet, Huang Heqiang ist im Prinzip täglich hier. Wenn er sich doch einmal ein wenig Freizeit gönnt, geht er zusammen mit seiner Frau Window-Shopping. Klar kann er sich die meisten Dinge nicht leisten, aber wer weiß? Vielleicht eines Tages. Es ändere sich viel in Shanghai, viele machten ein Vermögen. Die Expo habe der Stadt ja auch schon ein ganz neues Gesicht gegeben und das Leben

verbessert. Inwiefern verbessert? »Die neuen U-Bahn-Linien, die für die Expo gebaut wurden, sind gut für uns. Und wegen der neuen Linie 10 haben wir hier nun direkt eine Station, gut für unseren Standort«, sagt Huang Heqiang lächelnd. Einmal jährlich fahren er und seine Frau in ihre Heimatprovinz Anhui und besuchen ihre Familien. Bislang haben sie keine Kinder, wünschen es sich aber. Huang hofft, dass sein Leben in zehn Jahren ein wenig komfortabler sein wird. Er würde gern reisen, nicht immer nur nach Anhui zu seiner Familie. Beijing wäre toll oder auch Guilin mit seinen Karstgebirgen und Flüssen. Hinziehen würde er da allerdings nicht gerne, und auch nicht für immer in Shanghai bleiben. »Eines Tages möchten wir zurück nach Anhui. Uns fehlen die Berge, unser Anhui-Dialekt, unsere Familie.«

Als wir noch einmal wiederkommen, weil wir etwas an unserem Tisch haben liegen lassen, reagiert er zunächst verärgert. Es dauert ein wenig, bis wir verstehen, warum: Soeben ist er dabei, eine neue



Brühe anzusetzen und die geheimen Zutaten liegen offen zutage. Wir beruhigen ihn und versichern ihm, dass es sich bei unserer Rückkehr nicht um eine versuchte Spionage handelt. Tatsächlich sehen wir fast nichts, sagen ihm dies auch und versprechen, nur diese eine gesehene Zutat aufzunehmen und uns ansonsten auf gewöhnliche Hausrezepte zu berufen. Er ist einverstanden. Es ist also die rote Dattel. Sie gibt der Brühe einen leicht süßlichen Geschmack und unterstreicht ihre rote Färbung, für die in der Hauptsache aber die Chilis verantwortlich sind. Alle anderen Zutaten des Rezepts unten sind dem Hausrezept einer befreundeten Sichuaner Familie entnommen. <<<









MALATANG

CHINESISCHES FONDUE

Wer mag, der kocht die Malatang so nah am Original wie möglich und verwendet Holzspieße und Siedekorb (beides im Asiamarkt erhältlich). Eine einfachere Variante ist es, die Suppeneinlage lose in die fertige Brühe zu geben, kurz mitzukochen und in Schüsseln mit Brühe zu servieren. Dies ist auch die Methode, die in Sichuaner Familien zu Hause verwendet wird.

BRÜHE

2 EL Sesamöl
3 EL Rapsöl
5 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
2 EL frischer Ingwer, geschält und gehackt
(je nach Geschmack auch mehr)
150 g Shiitakepilze, in dünne Scheiben geschnitten
1 EL Sichuan-Pfeffer
(dieser örtlich leicht betäubende Pfeffer gibt der Suppe das *ma* im Namen: betäubend)
10 getrocknete rote Datteln
2 TL brauner Zucker
3 EL Sojasauce
1–2 EL Sambal Oelek
(je nach gewünschter Schärfe)
1 l Hühner- oder Gemüsebrühe

SUPPENEINLAGE

Die Zutaten werden je nach Konsistenz in Scheiben oder Würfel geschnitten. Kartoffeln beispielsweise sollten wegen ihrer längeren Garzeit in Scheiben geschnitten werden, Tofu eher in grobe Würfel. Grundsätzlich können zahllose Zutaten verwendet werden, Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Hier eine Auswahl der am häufigsten verwendeten Zutaten:

Scampi, geschält, ohne Kopf
Fischbällchen (kleine Bällchen aus gehacktem Fischfilet)
Tofu (feste Sorte), in 3 x 3 cm große Würfel geschnitten
Champignons
Chinakohl, einzelne Blätter
Eisbergsalat, einzelne Blätter
Reisnudeln, getrocknet
Hühnchenfilet (auch Rind oder Schwein), in Würfel geschnitten
Pak Choi, einzelne Blätter
Kartoffeln, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
Fischfilet, beispielsweise Rotbarsch (am Stück, zerfällt beim Kochen)

GARNITUR

Geschälter und gehackter Knoblauch
Sambal Oelek
gehackte Frühlingszwiebeln
Koriander
gehackte Erdnüsse
wahlweise ungesüßte Erdnussbutter

- Das Sesam- und Rapsöl in einem großen Topf mit schwerem Boden auf höchster Stufe erhitzen. Den Knoblauch und den Ingwer in das heiße Öl geben und etwa 1 Minute anbraten. Die Shiitakepilze, den Sichuan-Pfeffer und die Datteln hinzugeben und sehr kurz anbraten.
- Zucker, Sojasauce und Sambal Oelek beifügen, kurz erhitzen und mit der Brühe ablöschen.
- Einmal aufkochen lassen und falls nötig nochmals nachwürzen. Je nach Geschmack zusätzlich mit Sojasauce oder Sambal Oelek nachwürzen. Sollte die Brühe zu salzig geworden sein, etwas Wasser hinzugeben.
- Nun die Zutaten Ihrer Wahl in die Brühe geben und gar kochen. Dies sollte im Schnitt 5 Minuten dauern. Einzelne Zutaten können auch etwas später dazugegeben werden, beispielsweise Eisbergsalat, der schnell zerfällt. Die Zutaten sollten gerade gar und bissfest sein und auf keinen Fall verkochen.
- In mittelgroßen Schalen servieren.
- Die Garnitur jeweils einzeln in kleinen Schälchen auf dem Tisch bereitstellen. Nun kann jeder nach Belieben seine eigene Malatang damit garnieren.
- Wem die Brühe zu scharf ist, der rühre 1 EL Erdnussbutter darunter. So erhält die Brühe eine leicht süßliche Note und wird deutlich milder.



LANZHOU LAMIAN

GRÜSSE VON DER SEIDENSTRASSE

Name: Han Yibula (m)

Alter: 25

Herkunft: Qinghai

Lage der Garküche: Nanchang Road, ehemalige Französische Konzession

Küche: Nudeln

>>> Schon von Weitem fallen die blütenweißen Kappen, die die Männer der Lanzhou-Nudelküche auf dem Kopf tragen, ins Auge. Das blendende Weiß wird durch den feinen Mehlstaub unterstrichen, der über dem ganzen Ort liegt. Die Männer, die vor der kleinen Küche in der Nanchang Road stehen, gehören der Hui-Minderheit an und sind Muslime.

Anders als beispielsweise die ebenfalls muslimischen Uiguren sind die Hui keine eigene ethnische Gruppe. Als drittgrößte Minderheit Chinas mit knapp 10 Millionen Angehörigen werden offiziell unter dem Begriff Hui insbesondere die chinesischen Muslime zusammengefasst, die keine eigene Sprache hatten oder sie nicht mehr sprechen, die also Hochchinesisch reden. Dass auch diese Zusammenfassung wie überhaupt die offizielle Einteilung von Chinas Bevölkerung in 56 Minderheiten den Tatsachen nicht immer gerecht wird, zeigt sich allein schon daran, dass auch zahlreiche kleinere Minderheiten, die eigene Dialekte sprechen, der Einfachheit halber den Hui zugerechnet werden. Viele Hui können ihre Vorfahren bis zu den Reisenden der Seidenstraße zurückverfolgen. In ihnen vereinigen sich

Einflüsse aus Persien, der Mongolei und verschiedenen zentralasiatischen Regionen, die sich nicht zuletzt in ihrer Kochkunst bemerkbar machen. In ihrer Religionsausübung sind sie von den Lehren der zentralasiatischen Sufi-Orden beeinflusst, die sie über die Jahrhunderte mit taoistischen und konfuzianistischen Elementen ihrer Han-chinesischen Nachbarn ergänzt haben.

Der wirtschaftliche Fortschritt Chinas erreicht häufig kaum die von den Hui besiedelten Regionen in den westchinesischen Provinzen Qinghai und Gansu sowie in der Autonomen Region Ningxia. Viele Hui haben sich daher entschlossen, ihr Glück im Osten in den großen Metropolen zu machen, häufig mit Lanzhou-Nudelküchen. *In ganz China finden sich inzwischen Nudelküchen mit den berühmten traditionellen Lamian (gezogene Nudeln) aus der Stadt Lanzhou. Alle Gerichte hier sind halal – im muslimischen Sinne rein und erlaubt – und nach muslimischer Regel insbesondere ohne Schweinefleisch zubereitet.*

Für chinesische und ausländische Muslime sind die überall im Land vertretenen Lanzhou-Küchen häufig die einzige Möglichkeit, halal zu essen. Restaurants anderer muslimischer Bevölkerungsgruppen, wie beispielsweise der Uiguren, gibt es seltener. Auch viele nichtmuslimische Ausländer und Chinesen schätzen die als besonders rein und hygienisch geltenden Hui-Küchen. Fast immer weisen große blaue Schilder auf diese Nudelküchen hin, die alle gleich gestaltet sind. Hier steckt aber keine Kette oder Franchising-Idee dahinter: Dieses Design hat sich irgendwann einmal entwickelt, und wer heute bei einem Drucker in China ein Lanzhou-Lamian-Schild bestellt, erhält mit Sicherheit dieses.

Vor der Nudelküche in der Nanchang Road stehen nur zwei Tische, beide sind besetzt. Im Nu haben Han Yibula und seine Kollegen einen weiteren Klapptisch aus dem Hinterraum geholt und auf die derzeit wenig befahrene Straße gestellt. Ein paar kleine blaue Plastikhocker ergänzen das Ensemble. Für 12 Yuan gibt es zwei große Nudelsuppen. Yibula, der für die Bestellung und das Kassieren zuständig ist, setzt sich zu uns. Seine schwarze Jeans ist mit einem feinen Muster aus Mehl überzogen. Er ist freundlich, höflich, zugleich äußerst zurückhaltend, sein markantes Gesicht alles andere als euphorisch, fast nüchtern.

Seit einem Jahr lebt Yibula nun in Shanghai und arbeitet in der Nudelküche, die ein entfernter Verwandter vor einigen Jahren eröffnet hat. Er ist in der westchinesischen Provinz Qinghai aufgewachsen, in der Provinzhauptstadt Xining, auf 2000 Meter Höhe. Ein kurzes Lächeln huscht über sein Gesicht bei der Frage, ob Shanghai nicht der denkbar stärkste Kontrast zur wilden, rauen Schönheit des kaum besiedelten Qinghaier

Hochplateaus an der Grenze zu Tibet sei. Er nickt. Seine Heimat fehlt ihm. Bislang ist Yibula unverheiratet. Er spricht nicht gern darüber, macht aber deutlich, dass eine Heirat in Shanghai nicht denkbar ist. Er möchte eine Frau aus seiner Heimat Qinghai heiraten. Wie und wann dies geschehen soll, ist unklar. Seit er in Shanghai ist, konnte er kein einziges Mal in seine knapp 35 Zugstunden entfernte Heimat reisen. Und auch in der näheren Zukunft wird es wohl nicht möglich sein.

Ansonsten hat Yibula nicht viele Wünsche, er scheint auch die Möglichkeit von echten Veränderungen in seinem Leben als kaum realistisch anzusehen. Seine täglichen Mahlzeiten nimmt er in der Nudelküche zusammen mit seinen Kollegen ein. Im Dachgeschoss der Nudelküche ist eine kleine Wohnung, dort lebt Yibula mit seinen Kollegen auf engem Raum. Die Kleidung erhalten sie vom Inhaber der Küche. So entstehen Yibula in seinem täglichen Leben wenig Kosten, was ihm erlaubt, den Großteil seines schmalen Gehalts nach Qinghai zu seiner Familie zu senden. Hin und wieder leistet er sich einen Besuch im Internetcafe an der Ecke und schaut sich einen Film an oder ruft seine Verwandten an. Meistens ist er aber nach seiner 14-Stunden-Schicht zu erschöpft dazu. Die Gäste der anderen beiden Tische haben ihre Nudeln verzehrt, bezahlen und gehen. Zeit, das Mittagessen für die Mitarbeiter zuzubereiten. Yibulas Kollege stellt sich an den mehlbestäubten Holztisch am Eingang zur Küche und nimmt von dem vorbereiteten Teig eine Kugel ab. Nur er beherrscht die Kunst des Nudelmachens wirklich. Als ein anderer Kollege für das Foto posieren möchte und sich an den Nudeln versucht, schaut er sich die Versuche keine Minute an und nimmt ihm schließlich lachend den Teig aus der Hand. Der andere trollt sich.



Die Herstellung der Lamian dauert etwa 3 Minuten und ist ein besonderes Schauspiel: Der schwächliche Koch nimmt die Kugel Teig, knetet sie kräftig durch, faltet sie, knetet sie erneut. Dieser Prozess wärmt den Teig und sorgt für eine bessere Verbindung des Glutens im Mehl, sodass die Nudeln beim Ziehen nicht reißen. Schließlich rollt er sie zu einem länglichen Stab, schneidet die beiden Enden ab und beginnt mit dem namengebenden Ziehen des Teigs. Wieder und wieder zieht er den Teig mit einem kräftigen Ruck in die Länge, legt die Stränge zusammen, bestäubt sie ein wenig mit Mehl, damit sie nicht verkleben, und zieht die nun doppelte Menge der Stränge wieder auf ihre ursprüngliche Länge. Dieser Prozess wiederholt sich sieben- bis achtmal. Es entstehen immer mehr, immer dünnere Stränge, die der Koch hin und wieder mit kräftigen Schwüngen an sein Holzbrett schlägt, um eine gleichmäßige Dicke und ebene Oberfläche der Nudeln zu erreichen. Dabei ist sein ganzer Körper in Anspannung und Bewegung, wie in einem genau choreografierten Tanz bewegen sich Arme und Oberkörper um die Nudeln, öffnen und schließen sich, ziehen und schlagen.

Parallel hat Yibula das Wasser in einem riesigen stählernen Nudeltopf zum Kochen gebracht, er steht auf einem Podest auf dem Gehweg vor dem Eingang zur Küche und wird von einem Holzkohleofen darunter befeuert. Mit einer blitzschnellen Geste zieht der Koch die Nudeln ein letztes Mal auseinander und gibt sie mit einer drehenden Bewegung, durch die die langen Nudeln aufgerollt

werden, in das kochende Wasser. Wenige Minuten später sind die Nudeln gar. Yibula und seine Kollegen essen sie heute als Tangmian in Rinderbrühe, garniert mit Rindfleisch, Koriander und ein wenig Chili.

Zwei Frauen, die in einem hinteren Raum den Abwasch erledigt haben, setzen sich zum Essen an den anderen Tisch. Sie tragen schwarze, fein gearbeitete und mit glitzernden Silberfäden durchwobene Spitzentücher eng um ihr Haar; sie wirken interessiert, lächeln herzlich und offen. Im Islam der Hui ist es üblich, dass auch Frauen Imame werden, sie stehen den eigenen Frauenmoscheen vor und spielen bei familiären und gesellschaftlichen Konflikten eine wichtige Rolle. Möglicherweise wäre das Gespräch mit ihnen, unter Frauen, freier gewesen als mit Yibula, dem der Umgang mit zwei westlichen Frauen ein wenig schwer fällt. Doch zum Abschied lächelt er und sagt, er würde sich freuen, das fertige Buch in Händen halten zu können. Die Nudelküche hat täglich von 9 bis 23 Uhr geöffnet, Yibula ist jeden Tag hier. Es liegen noch einige Stunden Arbeit vor ihm. <<<



NIUROUTANG

RINDERBRÜHE NACH LANZHOU-ART

1 TL Sichuan-Pfeffer, gemahlen
(oder ganze Körner, zerdrückt)
3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
1 mittlere Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
6 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
3 l Wasser
1 kg Rinderbraten (Beef Chuck)
2 TL frischer Ingwer, geschält und gepresst
1 TL Currypulver
4 TL Sojasauce
2 TL schwarzer chinesischer Essig
1 TL schwarzer Pfeffer
Salz
1 großer Bund frischer Koriander
Chiliöl nach Belieben

- Den Sichuan-Pfeffer in einen großen Topf mit schwerem Boden geben und ungefähr 30 Sekunden darin rösten. Das Öl hinzufügen, erhitzen und dann den Topf für einige Minuten beiseitestellen, damit der Pfeffer das Öl aromatisieren kann.
- Den Topf zurück auf die Platte stellen, das Pfefferöl erneut erhitzen und darin die Zwiebel und den Knoblauch dünsten, bis beides leicht bräunlich wird.
- Das Wasser und das Rindfleisch hinzufügen; dabei darauf achten, dass das Fleisch vollständig mit Wasser bedeckt ist.
- Ingwer, Currypulver, Sojasauce, Essig und schwarzen Pfeffer dazugeben, alles einmal aufkochen und 1½ bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch schön zart ist.
- Das Fleisch aus dem Topf heben und beiseitestellen. Während die Brühe weiterköchelt, das Fleisch 10 Minuten abkühlen lassen und dann in etwa 2 mm feine Scheiben schneiden.
- Die Brühe abschmecken und bei Bedarf noch nachsalzen.
- Einige Scheiben Rindfleisch in Suppenschalen geben, Brühe darübergießen, mit Korianderblättern und je nach Geschmack mit ein paar Tropfen Chiliöl beträufelt heiß servieren.



LANZHOU LAMIAN

GEZOGENE NUDELN NACH LANZHOU-ART

Wer es sich zutraut, kann versuchen, die langen Nudeln selbst herzustellen. Seien Sie jedoch gewarnt: Es ist eine Kunst, die in der Regel viel Übung verlangt. Aber warum nicht einfach mal ausprobieren? Vielleicht gelingt es. (Es ist hilfreich, sich den Vorgang einmal im Internet anzusehen: Auf youtube.com gibt es unter dem Stichwort »lanzhou lamian« zahlreiche Amateurvideos, die den Vorgang gut verdeutlichen.) Alternativ nehme man fertige chinesische Nudeln, die Spaghetti ähneln.

300 g Weizenmehl

200 ml Wasser

1 TL Sonnenblumen- oder Rapsöl

- Mehl, Wasser und Öl mischen und zu einem glatten Teig kneten. Falls nötig, noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben.
- Nun sehr lange und sehr kräftig kneten. Das Gluten im Mehl soll sich auf diese Weise verbinden und verhindern, dass der Teig später, wenn er gezogen wird, reißt. Von diesem Knetvorgang hängt (fast) alles ab; wer nicht genug knetet, wird die Nudeln später nicht ziehen können.
- Nun den Teig mit leichtem kreisendem Schwingen gleichmäßig zu einer langen Rolle ziehen, bis beide Arme ausgestreckt sind. Einmal mittig zusammenfalten, etwas zusammendrücken, wieder ziehen und zusammendrücken. Diesen Vorgang einige Male wiederholen, um den Teig vorzudehnen.

- Nun beginnt das eigentliche Nudelziehen: Den Teigstrang schnell auseinanderziehen, einmal kräftig auf den Arbeitstisch schlagen und mit etwas Mehl bestäuben. Nun den Strang in der Mitte falten, beide Enden nehmen und erneut auf zwei Armlängen ziehen, wieder kräftig auf den Arbeitstisch schlagen und mit Mehl bestäuben. Die beiden Stränge mittig zusammenlegen und wie oben beschrieben fortfahren, bis sich zahlreiche feine Nudelstränge gebildet haben, insgesamt zieht man sieben- bis achtmal. Das wiederholte Einmehlen verhindert das Zusammenkleben der einzelnen Nudelstränge. Zusätzlich kann es helfen, die einzelnen Stränge mit den Fingern zu trennen.

- Von den fertigen Nudelsträngen die Enden entfernen und mit einer drehenden Bewegung in einen sehr großen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser geben. Etwa 3 Minuten garen lassen und dann mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Die gegarten Nudeln in Rinderbrühe (Niurou-tang) oder mit der Sauce der gerissenen Nudeln (Chaomianpian, siehe Seite 37) servieren. Auch kalt schmecken sie hervorragend und wirken an heißen Tagen richtig erfrischend. Dazu einfach Nudeln auf einem Teller anrichten, geraspelte Gurken, feine Tomatenscheiben, Salz, etwas Sesamöl und chinesischen Essig darübergeben – fertig!



CHAOMIANPIAN

GERISSENE NUDELN IN WÜRZIGER SAUCE

Bei diesem Gericht handelt es sich um in Fetzen gerissene Nudelstreifen, die sich im Vergleich zu gezogenen Nudeln sehr einfach selbst machen lassen. Sie gelingen praktisch immer und geben bereits dem Nudelanfänger das erhebende Gefühl, seine eigenen schmackhaften Nudeln hergestellt zu haben. Die frisch-würzige Sauce lässt sich in einer vegetarischen Variante oder mit Lamm zubereiten, je nach Vorliebe.

NUDELTEIG

300 g Weizenmehl

200 ml Wasser

1 TL Sonnenblumen- oder Rapsöl

SAUCE

3 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl

1 Gemüsezwiebel, halbiert, in Ringe geschnitten

3 mittelgroße Karotten, schräg in 3 mm dicke Scheiben geschnitten

2 Knoblauchzehen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

wer mag: Lammfleisch, in dünne Streifen geschnitten

1 TL Chiliflocken

Salz

2 grüne Paprika, in 2 x 2 cm große

Würfel geschnitten

5 große Tomaten, in kleine Würfel geschnitten

1 gehäufte TL Kreuzkümmelpulver (Cumin)

1 gehäufte TL Rosenpaprika (scharf)

- Mehl, Wasser und Öl zu einem glatten Nudelteig verkneten. Falls nötig, noch etwas Wasser oder Mehl dazugeben. Etwa 10 Minuten kräftig durchkneten. Zu einer Kugel formen und beiseitestellen.
- Die Zutaten für die Sauce wie angegeben klein schneiden und bereitstellen.
- In einem großen hohen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
- Parallel dazu den Teig erneut kräftig durchkneten. In 8 gleich große Kugeln teilen. Aus jeder Kugel einen Strang rollen, diesen vorsichtig in die Länge ziehen und sehr platt drücken, so dass etwa 2 cm breite und sehr dünne Stränge entstehen. Die fertigen Stränge mit kräftigem Druck oben an die Arbeitsplatte andrücken und hängen lassen. Auf diese Weise ziehen sich die Stränge von selbst noch etwas in die Länge, anstatt sich wieder zusammenzuziehen.
- Wenn das Wasser kocht, von den ersten beiden Strängen etwa 2 x 2 cm große Quadrate reißen und in das stark sprudelnd kochende Wasser geben. Dieser Vorgang sollte relativ schnell ausgeführt werden, damit die Nudelfetzen alle ungefähr gleich lang garen. Etwa 3 Minuten kochen lassen.
- Mit einer Schaumkelle die Nudeln herausnehmen, kalt abschrecken und in einem Teller beiseitestellen.
- Die nächsten beiden Stränge ebenso reißen und in das kochende Wasser geben; diesen Arbeitsschritt wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- Die fertigen Nudeln beiseitestellen. Wenn sie leicht zusammenkleben, macht das nichts, da sie am Ende zur Sauce gegeben werden und sich dann wieder lösen.
- Für die Sauce das Öl in einer sehr großen Pfanne auf höchster Stufe erhitzen.
- Die Zwiebelringe hineingeben und einige Minuten anbraten. Dann Karotten und Knoblauch dazugeben und ebenfalls einige Minuten mitbraten. (Wer Lammfleisch verwenden möchte, gibt es jetzt hinzu und brät es kurz an.) Die Chiliflocken einstreuen und darunterrühren, ein wenig salzen. Die Paprikawürfel dazugeben, kurz mitbraten. Die Tomaten einrühren (wenn sie nicht sehr saftig sind, ein paar Esslöffel Wasser dazugeben) und zugedeckt köcheln lassen.
- Kreuzkümmel und Rosenpaprika dazugeben und mit Salz abschmecken.
- Wenn die Tomaten fast ganz zerfallen sind und eine würzige Sauce entstanden ist, die Nudeln vorsichtig darunterrühren und kurz mitkochen lassen.
- Heiß servieren.

REZEPTVERZEICHNIS DEUTSCH

A

Aubergine im Tontopf 109

B

Bohnen, grüne, trocken gebraten 90

Brötchen, gedämpfte 12

Brokkoli mit Knoblauch 123

E

Eierkuchen 133

F

Fladen mit Frühlingszwiebeln 65

Fladen, süß/salzig gefüllte 104

Fondue, chinesisches 29

G

Grillspieße/Barbecue 58

Gurke, geschlagene 112

H

Hamburger 42

Hühnerplatte 88

Huhn mit imperialer Vergangenheit 113

K

Kartoffelstreifen, sauerscharfe 123

Klebreisbälle, gefüllte 71

Klebreistaschen, würzige 15

Kürbisteigtaschen, uigurische 91

L

Lammkebab 85

Lammrippchen 129

Lammsuppe, würzig frische 87

M

Mais mit Pinienkernen 123

Maispfannkuchen, frittierter 114

N

Nudeln mit Sojasauce 125

Nudeln, gebratene 96

Nudeln, gerissene 37

Nudeln, gezogene 36

R

Reisgericht, uigurisches 86

Rettichpuffer 103

Rinderbrühe 35

Rindfleisch, mit Fischduft gewürzt 116

S

Sojabohnen, junge, mit Paprika 124

Sojamilch 70

Stangenbrot, frittiertes 69

Stinketofu 77

Süßkartoffeln 21

T

Tee-Eier, marmorierte 11

Teigtaschen 50

Teigtaschen in der Brühe 53

Tigersalat 89

Tofu, kross gebraten, Hausmacherart 117

Tofu, fermentiert (Stinketofu) 77

Tofu, scharfer 110

Tomate mit Ei 115



