

Transkript

## **Folge 39: Vielseitig und bunt!**

Die vier großen Küchen Chinas

*[Intro] Das Konfuzius-Institut München präsentiert den Hot Pot-cast 聊天学汉语.*

Anqi: 嗨, Lea, 听说你上个月回国了? 在国内玩得怎么样? 有没有享用到很多美食?

Lea: Hi Anqi, ja genau, ich war vor kurzem in China! Die Zeit war sehr schön und wir haben dort allerlei leckere Sachen gegessen! Eines meiner kulinarischen Highlights war definitiv der Morgentee, bei dem traditionell Dim Sum gegessen wird. 吃了吃了, 我印象比较深的美食之一是早茶!

Anqi: 啊, 早茶! 好熟悉又陌生的一个词! 你是在哪里吃的早茶呢?

Lea: 我们是在广州吃的。早茶好像只有广东才有是吧? Dim Sum kommt aus der Provinz Guangdong, richtig?

Anqi: 没错。早茶是一种广东民间饮食风俗, 也是广东省早点小吃的统称, 是粤菜的重要组成部分。

Lea: Morgentee, auch Yum Cha genannt, ist eine Tradition in Guangdong und die Sammelbezeichnung für Frühstücksspeisen aus der Provinz. Er ist ein wichtiger Bestandteil der kantonesischen Küche.

Anqi: 广东人喜欢喝茶, 尤其喜欢去茶馆饮早茶。广式早茶的起源, 可以追溯到清咸丰年间, 发展至今已经有了近200年的光景。现在, 广东人饮早茶, 不仅仅是喝茶, 桌上除了一壶茶, 还有许多点心。其中, 大家最常吃的就是叉烧包、虾饺、蛋挞和干蒸烧卖。

Lea: In Guangdong wird gerne Tee getrunken, besonders wenn man zum Morgentee in Teehäuser geht. Der Ursprung des kantonesischen Morgentees lässt sich bis in die Qing-Dynastie zurückverfolgen und hat eine fast 200 Jahre alte Geschichte. Dabei werden neben einer Kanne Tee auch viele Speisen in kleinen Portionen aufgetischt. Zu den beliebtesten Dimsum-Spezialitäten gehören gedämpfte Teigtaschen mit süß-salziger Schweinefleischfüllung (叉烧包), Dumplings mit Garnelen (虾饺), egg tarts (蛋挞) und 烧卖, das sind mit Hackfleisch und Pilzen gefüllte Teigtaschen.

Anqi: 慕尼黑也有可以吃比较正宗早茶点心的地方, 你知道吗? 餐厅名字叫老香港。虽然它距离市区稍微有点远, 但味道很不错, 值得跑一趟。

Lea: Morgentee mit Dimsum kann man auch in München probieren, zum Beispiel im Restaurant „Oriental Hong Kong Kitchen“. Obwohl es etwas weiter vom Stadtzentrum entfernt ist, sind die Speisen dort sehr authentisch und eine Reise wert. 粤菜还有别的代表菜吗?

Anqi: 当然有。粤菜的代表菜品还有叉烧、白切鸡、牛肉火锅等。特点小吃还有车仔面、咖喱鱼蛋、艇仔粥等。

Lea: Zu den klassischen Gerichten der kantonesischen Küche gehören 叉烧, also mariniertes gegrilltes Schweinefleisch, pochiertes Hähnchen 白切鸡, Rindfleisch-Hot Pot und noch vieles mehr. Zu den berühmtesten Imbissen gehören 车仔面, Nudeln bei denen man alles von der Brühe, über die Nudelart bis hin zu den Beilagen alles selbst auswählen kann. Curry-Fischbällchen und Sampan Reisbrei sind weitere beliebte Spezialitäten.

Anqi: 粤菜最大的特色是用料丰富, 配料多而巧。其烹饪讲究原料的季节性, 烹饪方式也会随时令的变化而变化, 总体口味以清淡、鲜美、健康而著称。这样的饮食特色, 既符合广东潮湿温热的气候特点, 又符合现代营养学的要求, 是一种科学的饮食文化。

Lea: Das größte Merkmal der kantonesischen Küche sind ihre vielfältigen und raffinierten Komponenten. Beim Kochen wird auf die Saisonalität der Zutaten

geachtet, und auch die Zubereitungsart ändert sich mit den Jahreszeiten. Die Küche ist bekannt für ihren zarten, köstlichen und frischen Geschmack. Somit passt die kantonesische Küche nicht nur zum feucht-warmen Klima in Guangdong, sondern erfüllt auch die Kriterien der modernen Ernährungswissenschaft. 粤菜是中国四大菜系之一吗?

Anqi: 是的。中国幅员辽阔, 四季气候分明, 地理上西高东低, 气候上南热北寒, 江河湖泊、丘陵山地和平原交错分布, 形成丰富而各具特色的物产。中国有句老话, 一方水土养一方人。同时, 中国文化注重饮食, 认为“民以食为天”。由此形成了口味各具特色的不同菜系。

Lea: China ist ein sehr großes Land, das eine riesige Fläche mit den verschiedensten Klimazonen umspannt. Im Westen sind die Berge und im Osten das Meer. Im Süden ist es tropisch heiß und im Norden kalt. Flüsse, Seen, Hügel, Berge sowie weite Ebenen prägen die unterschiedlichsten Landschaften. Und genauso vielseitig wie die Landschaft ist auch die Essenskultur der verschiedenen Regionen. In China wird großer Wert aufs Essen gelegt, so sind unterschiedliche Küchen mit den unterschiedlichsten Geschmäckern entstanden.

Anqi: 在中国的所有菜系中, 代表中国东南西北四大区域的苏菜、粤菜、川菜和鲁菜便是最早形成的独具特色的中国四大菜系。

Lea: Von allen chinesischen Küchen haben sich vier besonders hervorgetan, sie werden auch als die vier großen Küchen Chinas bezeichnet. Namentlich sind das die Jiangsu-Küche, die kantonesische Küche, die Sichuan-Küche und die Shandong-Küche, die grob auch in die vier Himmelsrichtungen Chinas eingeteilt werden können. Sie sind die ersten vier großen Küchen Chinas, die herausstechende Merkmale entwickelten. 川菜也很有名, 德国很多中餐厅都是川菜风味。可以给大家介绍一下川菜吗?

Anqi: 川菜起源于四川地区, 以麻、辣、鲜、香为特色, 是中国民间最大菜系。在这个菜系中, 厨师们经常使用小炒、干煸、干烧和烩等烹饪方法。著名代表菜品有: 鱼香肉丝、回锅肉、麻婆豆腐和水煮鱼。

Lea: Die aus der Provinz Sichuan stammende Küche ist die größte Volksküche Chinas und zeichnet sich durch ihre betäubende Schärfe, ihre Frische und ihr würziges Aroma aus. Zu den berühmtesten Gerichten gehören: Geschnetzeltes Schweinefleisch in süß-saurer Soße, zweimal scharf angebratener Schweinebauch, Mapo-Tofu und scharfe Fischsuppe. 火锅也是川菜吗?

Anqi: 我们在德国可以吃到的大多数火锅, 是麻辣火锅, 也叫红汤火锅, 是川渝地区的一种特色美食, 同时也具有麻、辣、鲜、香的口味。但火锅更多是一种烹饪方式, 而不是一道菜。

Lea: Das meiste Hot Pot, das wir in chinesischen Restaurants in Deutschland finden, ist scharfes Mala Hot Pot. Es ist eine besondere Delikatesse, bei der neben jeder Menge Chilis auch andere aromatisierende Zutaten wie Chili-Öl, Sichuan-Pfefferkörner, Ingwer und Knoblauch in die Brühe kommen und ihr ihre charakteristische tiefrote Farbe verleihen. Mala Hot Pot kommt tatsächlich aus der Region Sichuan und Chongqing, aber Hotpot generell ist eher eine Zubereitungsart als ein Gericht.

Anqi: 比如, 在刚刚提到的粤菜当中也有火锅。粤式火锅又叫做“打边炉”, 通常以原味高汤为底, 不另加调料, 口味清淡。从这个角度来看, 火锅不独属于川菜, 同时也不独属于任何一个菜系。

Lea: Zu der gerade erwähnten kantonesischen Küche gehört beispielsweise auch eine Art des Hot Pots. Das kantonesische Hot Pot verwendet normalerweise eine leichte Brühe ohne zusätzliche Gewürze als Basis. Hot Pot kann also keiner einzelnen Küche zugeordnet werden, sondern ist eher ein Überbegriff, zu dem viele verschiedene Küchen ihre eigenen Interpretationen haben. Falls ihr noch mehr über die verschiedenen Gewürze und Aromen der chinesischen Küche lernen wollt, könnt ihr in Folge 31 unseres Podcasts „Dort wo der Pfeffer wächst“ Reinhören! 其他的另外两个菜系好像比较少听说。他们有什么特点吗?

Anqi: 鲁菜位居四大菜系之首, 是中国形成最早的菜系。它发端于春秋战国时期的齐国和鲁国, 也就是如今的山东省。从明清时期开始, 鲁菜就已经成为宫廷御菜的主要菜系。

Lea: Die Shandong-Küche steht an erster Stelle der vier Hauptküchen und ist die am frühesten entstandene Küche Chinas. Sie entwickelte sich zunächst während der Frühlings- und Herbstperiode sowie der Zeit der Streitenden Reiche. Seit der Ming- und Qing-Dynastie wurde die Shandong-Küche zur Hauptküche des königlichen Hofes.

Anqi: 山东省物产丰富，原料好，佐料精。像章丘的大葱和莱芜的姜，在全国都赫赫有名。因为盛产优质大葱，所以鲁菜善于以葱调味，葱是必备的调料和辅料。

无论是哪一种烹饪方法，鲁菜都会借助葱的香气来提高菜品味道和质量。

Lea: Die Provinz Shandong ist reich an vielseitigen Agrarerzeugnissen mit guten Rohstoffquellen und raffinierten Gewürzen. Die Frühlingszwiebeln aus Zhangqiu und der Ingwer aus Laiwu sind im ganzen Land berühmt. Weil hochwertige Frühlingszwiebeln dort so einfach zu finden sind, wird in der Shandong-Küche auch viel mit ihnen gekocht. Sie sind als Würzmittel und Hilfszutat unverzichtbar und werden unabhängig von der Zubereitungsart aufgrund ihres Aromas dazu verwendet, um den Geschmack und die Qualität der Gerichte zu steigern.

Anqi: 我们在中餐厅里经常可以吃到的糖醋里脊就是鲁菜的代表菜。鲁菜的代表菜还有奶汤蒲菜、爆炒腰花、拔丝地瓜、锅烧肘子等。

Lea: Schweinefleisch süß-sauer, das in chinesischen Restaurants im Ausland sehr beliebt ist, ist eine Spezialität der Shandong-Küche. Zu den berühmtesten Gerichten der Shandong-Küche gehören außerdem Suppe mit chinesischem Löwenzahn, gebratene Nieren, karamellisierte Süßkartoffeln und geschmorte Schweinshaxe.

Anqi: 四大菜系中的最后一个——苏菜，是长江流域下游地区扬子江段的主流菜系。一般认为苏菜内部又分为四大派系：金陵菜（南京）、淮扬菜（扬州、淮安、镇江）、苏锡菜（苏州、无锡、常州）和徐海菜（徐州、连云港）。每个派系的口味各有不同。

Lea: Die letzte der vier großen Küchen, die Jiangsu-Küche, ist geografisch am Unterlauf des Yangzi-Flussbeckens gelegen. Es wird allgemein angenommen, dass es innerhalb der Jiangsu-Küche vier Hauptrichtungen gibt: die Jinling-Küche in Nanjing, die Huaiyang-Küche (in Yangzhou, Huai'an und Zhenjiang), die Su-Xi-Küche (in Suzhou, Wuxi und Changzhou) und die Xuhai-Küche (in Xuzhou und

Lianyungang). Jeder dieser Ströme hat ihre eigene Geschmacksrichtung.

Anqi: 在这些流派中，淮扬菜最为出名。淮扬菜多流行于江苏扬州、镇江、淮安及附近地区，于明清时期形成流派，并受到多位皇帝的推崇。至今中国许多重要的国宴仍以淮扬菜为主角。菜肴多色彩鲜艳、造型美观、强调食材本味。淮扬菜代表菜有糖醋桂鱼、清蒸鲫鱼、盐水鸭等。

Lea: Von all diesen Richtungen ist die Huaiyang-Küche die berühmteste. Die Huaiyang-Küche, die in Yangzhou, Zhenjiang, Huai'an und den umliegenden Gebieten der Provinz Jiangsu beliebt ist, entstand während der Ming- und Qing-Dynastien und wurde von vielen Kaisern gelobt. Bis heute werden bei vielen wichtigen Staatsbanketten in China Gerichte der Huaiyang-Küche serviert. Die Gerichte sind meist farbenfroh, ästhetisch und betonen den natürlichen Geschmack der einzelnen Zutaten. Zu den typischen Gerichten der Huaiyang-Küche gehören leicht frittiertes Fisch in süß-saurer Soße, gedämpfter Fisch und blanchierte Ente.

Anqi: 好馋，Lea，你知道慕尼黑哪里能吃到淮扬菜吗？

Lea: Wow, das klingt ja alles superlecker, jetzt hab ich ganz schön Hunger auf die Huaiyang-Küche bekommen! Ich kenne leider kein Restaurant in der Nähe, das Gerichte dieser Küche serviert, und du?

Anqi: 让我们找一找，然后定个位置一起去吃饭吧！

*[Outro]*