

Hiina toiduga uude aastasse

Saabuva Hiina uue aasta puhul heidame pilgu Hiina kööki.

Hiina toit pole kaugeltki üksnes see, millega saab tutvust teha mõnes Hiina kiirsöögikohas. Hiina toidukultuur on iidne ning jaguneb rohketeesse koolkondadesse.

Hiina roog võib olla pärit keisripaale kokkadelt, nagu Pekingi part, või siis hoopis mõnelt vähemurahvalt, näiteks Sise-Mongooliast tulnud tuline lambapada.

Kloostriroad on pärit budistlikest templitest. Need on taimetoidud, mida aga vahel valmistatakse nõnda, et nad meenutaksid oma maitset ja väliselt liharoogi.

Hiina köögile on iseloomulikud ka raviroad. Väidetavalt mujal selliseid ei tunta, kuid hiinlased on iidsetest aegadest lisanud toitadesse ka ravivaid koostisosi.

Nuudlid, pelmeenid, riisitoidud, auru- ja õliküpsetised, mereannid, linnu-, looma-, sea- või lambaliha, köögi- ja puuviljad, seemned – hiina toit on mitmekülgne.

Auruleib ehk *mantou*

Kuigi hiinlastest mõeldakse kui riis-sööjatest, eelistavad põhjahiinlased siiski nisujahust valmistatud toitu ja *mantou* on neist kõige populaarsem.

Kõigepealt tainas hapendatakse. Selleks on eelmisest leivateost jäetud pisut juuretist. Juuretis segatakse vee ja jahuga ning jäetakse mõneks tunniks kerkima. Valminuna on tainas üpriski hapu. Seepärast lisatakse soodat, mis happega reageerib. Sooda sõtkutakse hoolega taina hulka. Tainas jagatakse väiksemateks osadeks, panakse restile ja aurutatakse kaane all.

Nuudlid

Nuudlid on Hiinas üks põhitoite. Valmistatakse käsitsi või masinaga, eri laiuses. Serveeritakse külmalt või kuumalt. Nuudlite juurde pakutakse tšilliõli, sojakastet, pardilihalõike jm või kasutatakse suppidest.

Kiirnuudlid, mis mõne hetkega kuumas vees valmivad, on eelkeedetud ja kuivatatud.

Kuna nuudlid on pikad, sümboliseerivad nad hiinlastele pikaelisust ning on asendamatu toit sünnipäevapidudel.



REPRO

Tainalilled pole mitte üksnes maitsevaid, vaid ka ilusad.

Jiaozi pelmeenid

Jiaozi pelmeenid kujutavad endast hakkliha või mõnda muud täidist tainnaümbrises. Vormitakse enamasti poolkuukujuliseks, keedetakse või aurutatakse.

Täidiseks võib olla hakitud sea-, lamba- või loomaliha, krevetid, köögiviljad, kuivatatud seemned, Hiina kapsas, porru, murulauk vm. Maitsestatakse sojakastme, soola, suhkru, hakitud sibulapealsete või ingveriga, maa-pähkli- või seesamiõliga.

Tainapulgad ja tainakoogid ehk *youtiao* ja *youbing*

Hiinlased armastavad neid hommikusöögiks, lõunaprovintside eelistatakse pulkadeks, põhjas kooke.

Neid on lihtne valmistada. Sobiv kogus soodat, soola ja maarjajääd segatakse kokku vee ja jahuga. Tainas jäetakse umbes pooleks tunniks kerkima. Seejärel lõigatakse sõrmepikkusteks tükkideks. Tükid võetakse kahekaupa kätte, venitatakse umbes 20 cm pikkusteks pulkadeks ja keeratakse samal ajal teineteise ümber. Kokkukeeratud pulgad frititakse keevas õlis.

Koogid valmistatakse samal viisil, ainult et tainast ei lõigata pikkadeks tükkideks, vaid kuubikuteks, mis rullitakse õhukeseks.

Pulkade päritolu kohta on legend. 1142. aastal lavastas reetlik peaminister Qin Hui rahvuskangelase Yue Fei kuriteos süüdlaseks ja laskis ta hukata. Lähedalolevas söögimajas valmisid inimesed parasjagu riisipalle. Kui



Auruleivad valmivad restil.