

nad sellest koletust juhtumist kuulsid, vormisid tainast Qin Hui ja tema naise kujud, keerasid need teineteise ümber ning viskasid keevasse õlisse. Niimoodi elasid nad välja oma viha.

### Kaheksa aarde riisipuder ehk *babao fou*

Valmistatakse pudruriisist. Lisatakse jujuube (kreektürni vilju), liilia õie-pungi, lootose, pisarheina ja hõlmik-puu seemneid, longaneid (teatud puuvili), rohelist ja punaseid ploome. Võib asendada ka Kreeka pähklike, viirpuumarjade, rosinat, maapähklike ja kirssidega. Mõnel pool valatakse glasuuriks peale põlevas likööris sulatatud suhkur.

### Tainalilled

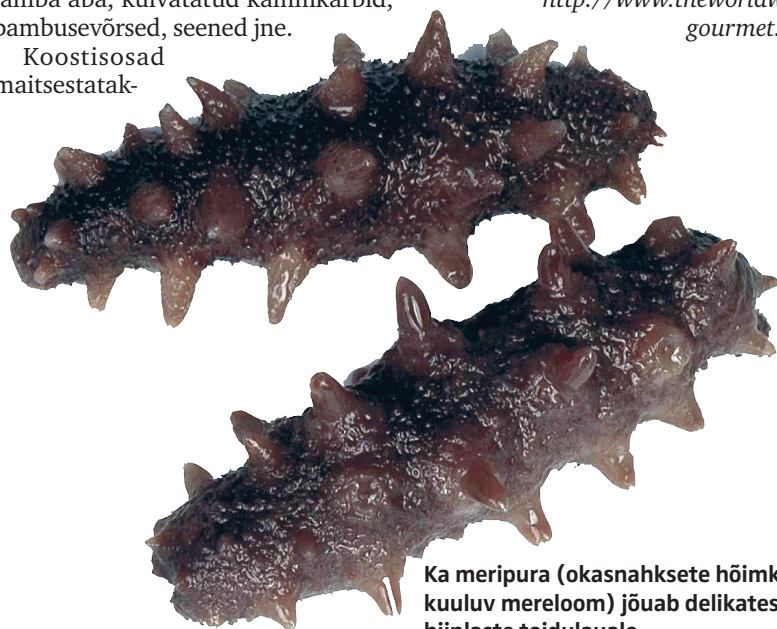
Tainast vormitud lilled ja loomad pole üksnes toit, vaid ka kunst, mida on ilus vaadata. Valmistatakse nisujahust, vahel segatakse hulka riisijahu, et paremini koos püsiks. Lille kroonlehed lõigatakse välja kääridega, linnutiibade sulestik pressitakse kammiga. Silmadeks pannakse rohelised või mustad oad. Aurutatakse ja kaunistatakse.

Vahel lisatakse taina hulka köögi-viljamahla, et värvi anda.

### Ahvatlus ka taimetoitlastele

Hiinas tuntakse veel toitu, mis kannab nime "Buddha hüppab üle müüri". Selle koostis on lääne inimese jaoks üpris eksootiline: haiuim, haihuul, kala ujupõis, mereteod, kalmaarid, meripura, kanarind, pardilihalõigud, searupskid, seajalad, hakitud sink, lamba aba, kuivatatud kammkarbid, bambusevõrsed, seened jne.

Koostisosad maitsestata-



se ja aurutatakse eraldi. Seejärel kaldatakse kokku savipotti koos veini ja tosina keedetud tuvimunaga. Purgile pannakse kaas peale ja kuumutatakse kõigepealt ägedal tulel. Seejärel kuumutatakse aeglasel tulel, lisatakse sorts likööri ja kuumutatakse veel veidi.

Nime päritolu kohta on hiinlastel legend. Rühm õpetlasi läinud pikniku pidama ja valmistanud eelkirjeldatud rooga. Kui lõhn levis, tulnud lähedalasuvast kloostrist rühm budistlike munkasid üle müüri, et samuti piknikust osa saada – kuigi budistid on taimetoitlased. Üks piknikul osalenu kirjutanud siis roa kiituseks luuletuse, milles ütles, et see on nii hõrk, et koguni Buddha ise hüppaks üle müüri, saamaks sellest osa.

### Uue aasta road

Uue aasta vastuvõtuks kaetakse küluslik toidulaud, kus on ka tavaliselt liha ja kala.

Üks toit, mida sel ajal kombeks süüa, on ujupõiesupp. Kala ujupõis täidab Hiina toidus eeskätt tekstuurilooja rolli, nagu ka näiteks meripura. Ujupõis on kallis ja seda kasutatakse n-ö luksusroogades. Nagu mitmeid koostisosi Hiina toidus, peetakse ka ujupõit tervistavaks.

Uue aasta laual on kindel koht ka nuudlitel.

Pidulaul on ka *jiaozi* pelmeenid, mille üks võimalik retsept kõrval.

### VIVIKA VESKI

Allikas: Du Feibao, Du Bai "Things Chinese" (Beijing 2001), Wikipedia, <http://www.theworldwide-gourmet.com>



Tainapulki armastavad hiinlased hommikusöögiks.

## Retsept

### Jiaozi pelmeenid

35–40 pelmeeni

#### Tainas

- 500 g jahu
- 270 g vett

#### Täidis

- 300 g seahakkliha
- 150 Hiina kapsast
- 2 kimpu koriandrilehti
- 100 g ingverit
- 2 küüslauguküünt
- 1 sl tumedat sojakastet
- 1 sl seesamiõli

#### Kaste

- 4 sl heledat sojakastet
- 1 sl seesamiõli
- 1 sl äädikat
- 2 küüslauguküünt, hakitud
- pipart

Segage jahu ja vesi ning rullige tainas õhukeseks.

Lõigake välja umbes 12cm läbimõõduga kettad.

Hakkige täidise tahked koostisosad, lisage sojakaste ja seesamiõli, segage.

Pange täidist iga tainaketta keskele ja vormige poolringikujuline pelmeen.

Traditsiooniliselt vormitakse pelmeenid poolkuukujuliseks.

Pange pelmeenid ühekaupa suurde potti keevasse vette, kui need tõusevad pinnale, nõrutage.

Segage kokku kaste ja serveerige.

Ka meripura (okasnahksete hõimkonda kuuluv mereloom) jõuab delikatessina hiinlaste toidulauale.