

[Kultúra](#) ►► [Kínai konyha](#) ►► [Buslig Szonja Andrea](#)

Buslig Szonja Andrea: A kantoni konyha - Édes-savanyú sertés

A dél-kínai Guandong tartományban elterjedt főzési stílus a kínai konyhaművészeti ágak közül talán a legismertebb világszerte. Jellegzetessége a rendkívül változatos alapanyagok használata. A szinte kimeríthetetlen választékot Kanton nyüzsgő kikötője biztosította, ahová folyamatosan érkeztek a világ minden tájáról a különféle fűszerek és alapanyagok.

Ahogy azt a fenti kínai közmondás is állítja, az európai emberek által megszokott marha-, sertés-, csirkehúsok mellett a kantoni konyha minden más ehető állatot, illetve azok majdnem minden részét felhasználja. Kacsaláb, kacsanyelv, kutya, macska, kígyók, teknőcök, csigák, tengeri herkentyűk – szinte végtelen a csemegék sora. Az elkészítéskor törekcsenek az alapanyagok eredeti ízvilágának és frissességének megőrzésére. Így a lehető leggyorsabb főzési és sütési módokra van szükség, ezek pedig a gőzölés és az úgynevezett dobva-rázva sütés. Az így készült fogások mellett nevezeteseek még a kantoni konyha sültjei is.

A kantoni konyha remekművei sohase lehetnek nehezek, zsírosak. A szakácsok nagy hangsúlyt fektetnek arra, hogy a fő alapanyagok ízét ne nyomják el a fűszerek, hanem még inkább elősegítsék azok érvényesülését. Az ételek fő alkotórészeinek mindig meg kell őrizniük frissességüket és aromájukat. A kantoni szakácsoknál az számit a legfőbb bűnnek, ha egy ételt túlfőznek vagy túlfűszereznek.

A kantoni konyha jellegzetessége, hogy nem igazán használ friss fűszernövényeket. Hagyományos szoszai aromásabbak, dúsabb és gazdagabb ízvilágot tárnak elének, mint a többi kínai irányzat. Az erőteljes, sötét szoszok lelkét az újhagyma, szójaszósz, rizsbor, ecet, cukor, só, kukoricakeményítő és szezámolaj adja meg. További elmaradhatatlan kellék az osztrigaszósz, a sózott, fekete szójababpüré és a rákpaszta. Egyes belsőségekből készült fogásokhoz sok fokhagymát is használnak, főleg azért, hogy semlegesítsék a kellemetlen szagokat. Kis mennyiségben alkalmazzák a csillagánizst, csilipaprikát, gyömbért, fehérborsot és öt fűszer keverékét. A friss alapanyagok mellett a kantoniak széles választékát használják a tartósított élelmiszereknek is, melyek egy másodlagos, mélyebb ízt kölcsönöznek az ételeknek.

A kantoni konyháról szólvá meg kell említeni a dim sum étkeket, amelyek valójában milliónyi különféle kis falatkát jelentenek. Az irányzat egyéb fogásai közül Magyarországon is ismert a kantoni sült rizs, a wontonleves, a cápauszonyleves és az édes-savanyú sertés. Az alábbiakban ez utóbbit mutatjuk be.

Édes-savanyú sertés - 咕嚕肉 vagy 古老肉 (gūlūròu, gǔlǎoròu)

A feljegyzések szerint a gulaorounak vagy gulurounak nevezett étel valószínűleg 18. századi eredetű, s a Jiangsu tartománybeli cukros-ecetes szószos húsból (tangcu liji) fejlődött ki. A Kanton melletti Shunde járásban élő Long család ezen fogással tette próbára házi szakácsa mesterségbeli tudását. A 20. században a kínai bevándorlók terjesztették el Amerikában.

Hozzávalók:

A fogás:

30 kg sertéshús (lehet szűzérme, oldalas)
1 db hegyes zöldpaprika
½ fej hagyma
1 csésze zöldségkeverék

(A zöldségkeverék elkészítése: fehérépat, sárgarépat és uborkát vágjunk kockákra, majd sózzuk be és hagyjuk érni 1 órát. Ezután hideg vízzel mossuk le, és áztassuk be cukros-ecetes vízbe 2 órára.)

Páclé:

1 tojás sárgája 2 evőkanál szójaszósz 1 evőkanál cukor

Szósz:

3 evőkanál cukor
3 evőkanál ecet



½ evőkanál rizsbor
1 evőkanál étkezési keményítő
¼ teáskanál só
3 evőkanál ketchup
5 evőkanál víz
1 teáskanál szezámolaj

Elkészítés:

A húst vágjuk kisebb kockákra, majd a páclében érleljük fél órát. A paprika magjait távolítsuk el, majd vágjuk kisebb kockákra. A hagymát is szeleteljük nagyobb kockákra. A bepácolt húst forgassuk az étkezési keményítőbe, majd közepes lángon süssük olajban aranyszínűre. Ezután vegyük ki az olajból. Ismét hevítsük fel az olajat, majd süssük meg a húst még egyszer körülbelül 30 másodpercig, amíg annak széle ropogóssá nem válik. Ugyeljünk arra, hogy a húskockák ne ragadjanak össze. Mikor ez megtörtént, vegyük ki a húst. Süssük meg 2 evőkanál olajban a felszeletelt hagymát, az előre elkészített zöldségkeveréket és a feldarabolt paprikát. Ezután tegyük bele az összekevert szosz. Zárjuk le a lángot, és keverjük hozzá a megsütött húst.

A cikk megjelent a Konfuciusz Krónika 2009/1. számában

WK