Um kínverska matargerð

Kínversk matargerð er byggð á fjórum grunnþáttum; lit, lykt, bragði og áferð. Saman mynda þessir þættir jafnvægi sem er einmitt lögmál Yin Yang lífsspekinnar um fullkomið samræmi og jafnvægi. Kínverskur matur hefur þróast út frá skorti á hráefni. Kínverskir matargerðarmenn voru snillingar í að lokka fram ljúffengt bragð úr einföldu hráefni og létu skortinn ekki hefta ímyndunarafl sitt heldur nýttu sér hann til að búa til fyrsta flokks sósur úr sojabaunum til að bæta bragð matarins. Vegna þessa hefur sojasósa orðið ómissandi hráefni til að móta bragð í sérhverjum kínverskum rétti.

Bragðtegundir

Kínverjar hafa einangrað fimm frumbragðtegundir sem leggja áherslu á allt litrófið í matargerðarlist. Þessar bragðtegundir eru sætt, súrt, salt, beiskt og sterkt. Í gegnum aldirnar hafa Kínverjar öðlast mikla leikni í þeirri list sem felst í því að setja saman þessar bragðtegundir þannig að þær dragi fram það besta í kjöti, fuglakjöti og sjávarfangi. Kínversk matargerðarlist er sundurgreind eftir fjórum svæðum: norður eða Peking, austur, vestur og Hong Kong. Hvert svæði hefur þróað sinn eigin stíl með því að nota hráefni og krydd sem ræktuð eru á hverju svæði fyrir sig. Peking matargerðin er sú þróaðasta en jafnframt er hún einföld og einkennist af mikilli notkun á sojabaunamauki, sem er notað sem grunnur í margar aðrar sósur.

Yfirleitt byrjar kínversk máltíð ekki á súpu. Hún er oftast höfð seinast. Stundum eru súpurnar líka tvær og þá er hin fyrri ef til vill annar réttur máltíðarinnar.

Oftast er um tærar soðsúpur að ræða. Eiginlegir eftirréttir eru hins vegar fremur fátíðir í Kína og helst bornir fram í fínum veislum. Fæstir þeirra falla að smekk Vesturlandabúa.

Kínversk matargerðarlist á sér langa sögu og er fræg um víða veröld. Kínverskir réttir höfða til skynfæranna með lit sínum, lykt, lögun og bragði. Réttirnir eru mismunandi eftir því frá hvaða svæði eða héraði þeir koma og hefur sérhvert svæði sín einkenni.

Skráning á námskeið: [www.kinamatur.is](http://www.kinamatur.is)