

TAPAKULTTUURISTA

JA ALKOHOLIJUOMISTA

HELVI HÄMÄLÄINEN

## KIINALAISISSA PÖYDÄSSÄ

Kiinalaisen pöytäjuomana on pidettävä keittoa — sanotaan, että Kantonissa on tapana tuoda se pöytään ensimmäisenä ja Pekingissä viimeksi, mutta en näe mitään eroa kumpaisenkaan seudun tapojen välillä, koska kaikkialla Kiinassa on tapana tuoda useimmat ruokalajit pöytään yht'aikaa niin myöskin keitto.

Isäntämme Kantonissa olivat meidät kutsuneet vanhaan aitoon kiinalaiseen ravintolaan, joka sijaitsi yksikerroksisessa talossa. Siihen kuului rakennusten ympäröimä piha istutuksineen ja suihkukaivoineen. Kiinalainen ruokapöytä on aina pyöreä — yhtään poikkeusta en tästä säännöstä muista. Yksinpä Pekingin kongressitalon avarassa salissa, jossa kansallispäivän juhlapäivällisillä oli useita satoja pöytiä, olivat pöydät pyöreitä. Vain ulkomaalaisten käyttämien hotellien ruokasalit tekevät tästä säännöstä poikkeuksen. Pyöreän pöydän ympärillä on kenties demokraattisempi atmosfääri kuin suunnikkaan muotoisen.

Kiinassa on sanontatapa, että pitää pukeutua Hangtsoussa ja syödä Kantonissa. Täällä pelkästään alkupalojen lukumäärä on kolmesataa — kaikki lajit eivät toki tule yht'aikaa pöytään. Oikeita pöydän kaunistuksia ovat näistä kullannapunaiset isot äyriäiset, jotka tarjotaan paahdettuina; pikkuäyriäiset, katkarapujen tapaiset, ovat värittömiä mutta maukkaita nekin. Kau-

niesti puna-valko-juomuinen leikkele, joka on maustettu, omituista kyllä, myös makeahkoilla aineilla ja kenties sellaisellakin aineella kuin kaneli, on tehty — kerrotaan meille, kun sitä ihastelemme — siten, että sian sorkkanahka on täytetty erilaisilla lihalajeilla.

Koristeellisia vaikkakaan eivät maultaan erikoisia olivat myös alkupalojen joukossa kiinalaiset kivimunat. Ne muurataan saveen, joka kieritetään oljissa, ja näitä oljen peittämiä savimöykkyjä säilytetään kellarissa noin kolme neljä kuukautta. Muna on pöytään tuotuna leikattu pitkittäin viipaleiksi — valkuainen on silloin läpikuultava, tummanruskea niinkuin voimakas paistinkastikkeen hyytelö, keltuainen on loistavan vihreä. Niinpä ruokalaji on varsin kaunis.

Kiinalaisten suhde ruokaan ilmeni heidän määritellässään hyvän ruoan ominaisuuksia eräiden kantonalaisiin alkupaloihin kuuluneiden pikkupiiraiden yhteydessä: Hyvään ruokaan kuuluu neljä ominaisuutta, maku, tuoksu, väri ja ääni — pikkupiiraat olivat voitakinaa ja purressa ne ratisivat. Erään alkupaloihin myös kuuluvan ruokalajin nimi oli "sydäntä koskettava pikkuherkku".

Voiko kuvata paremmin kiinalaisen hellää suhdetta ruokapöytänsä!

Kanton on kuuluisa myös sellaisista erikoisruoista

kuin käärmekeitto tai tuoksuva liha, jolla tarkoitetaan vartaassa paistettua koiran lihaa. Molempia tarjotaan kantonilaisissa ravintoloissa, mutta kumpikaan ei tullut meidän pöytäämme. Koiran lihasta tietenkin sanouimme irti, mutta käärmekeittoa olisin kyllä syönyt, jos se eteeni olisi tullut. Arthur Lundquist kertoo sitä kerran hänelle tarjotun ja kesken kaiken tajunneensa syövänsä käärmekeittoa tuntiessaan sieraimissaan käärmeen hajun — vaikka hän samaan hengenvetoon selittää, ettei suinkaan ole koskaan tuntenut käärmeenhajua enempää kuin useimmat meistä muistaakaan. Tuon aistimuksen syntymisen nimenomaan hajuaistimuksena, käärmeen hajuna, voi tajuta luullakseni vain intuitiivisesti. — Meille ei toki tarjottu näin erikoista herkkua pyöreässä pöydässämme, vaan söimme yksinkertaisesti sianmaksakeittoa, joka oli maultaan hiukan väkevää.

Monien mausteiden joukossa meidän pöydissämme oli myös tuoreen inkiväärin paloja — ne tuntuivat ensin hyvinkin polttavilta, mutta aterian aikana tuli niitä silloin tällöin pistäneeksi suuhunsa ja lopulta ne vain olivat piristäviä ja raikkaan makuisia.

Juomana näillä aterioilla olivat paitsi keittoa, jonka kirkasta lientä aina silloin tällöin höpittiin — melko äänekkäästi ryystivät sitä isännät — myös kiinalainen hedelmälimonaadi sekä tee, jota aterian aikana tuotiin pöytään kupillinen. Näillä juomilla oli nimenomaisena tarkoituksena eri ruokalajien välillä huuhtoa suusta pois edellisen ruokalajin maku.

Kiinalaiset käyttävät alkoholia hyvin niukasti, kuulin sanottavan, että se jostakin syystä ei sovi heille fyysisesti. Niinpä tässä kantonilaisessakin juhlapöydässä matkatoverini sai ruokaryypykseen lasillisen konjakkia sitä pyydettyään — hän väitti sen tuoksuvan hajuvedelle. Maljat juotiin joko hedelmämeheussa tai tummanruskeassa viinissä, jonka maku ei ollut mitenkään houkutteleva, jos ei juuri vastenmielinenkään.

Tämän viinin yhteydessä toivat isännät aina esiin Li-Tai-Pon sanat: Yksi lasillinen tätä viiniä sataa satoja runoja.

Mutta he itse käyttivät sitä äärimmäisen niukasti, eikä Kiinan nykyisten kirjailijoiden alkoholikäytöllä ole mitään yhteistä Li-Tai-Pon suhtautumistavan kanssa tähän juomaan — hänhän kuolikin humalapäissään

tahtoessaan ottaa kuun virrasta. Liekö tällä puritaanisuuksella jokin vaikutus myös Kiinan nykyrunouteen, en uskalla sanoa — varmaa vain lienee, ettei kiinalaisista runoilijoista yhdellekään enää viinilasi sata satoja runoja, ja tuskin kukaan heistä saa myöskään niin aitoa runoilijan kuolemaa, runoilijan koko elämän ihaana mielettömyyttä kuvastavaa, kuin Li-Tai-Po hukuessaan virtaan, josta yritti nostaa kuun.

Kun kiinalaisten suhde alkoholiin ainakin minun kokemusteni mukaan on varsin pidättyvä, on se varmaankin vaikuttanut myös siihen, että kiinalainen alkoholi oli kauttaaltaan eurooppalaiselle maulle outoa, jopa vastenmielistäkin. Mikä liekään ollut se viini, jota runoilijat Li-Tai-Po tai Su-Tungpo liiksi kallistelivat ruukuistaan — tuntuu kuin ei se voisi olla mikään nykykiinalainen alkoholi. Kansallispäivän juhlapäivällisillä Kongressitalossa tarjottiin samppanjaa. Maistelin edessäni olevasta lasista niinkuin muutkin — — — lopulta kysyin oppaaltamme mitä tämä viini on. Hän vastasi: samppanjaa. Se vain ei kuohunut.

Kiinalainen maku on äärimmäisen hienostunut — hän nauttii ruoasta, jonka maku merkitsee mauttomuutta. Syödessäni haikalan huulia, valkeaa rustomaista ainetta, ihmettelin sen alkuperää ja sen tuomaa makunautintoa — pureskelin mautonta rustoa, joka sai jonkinlaisen maun, kun kuulin mitä olin syönyt. Mauton oli myös vihertävä limainen ohut kala, joka ui munakeitossa, — keitto oli paras kiinalaisista keitoista. Sen kirkkaaseen maukkaaseen liemeen oli rikottu tuoreita munia, jotka uivat siellä riekaleina. Tuou outo levymäinen kala oli yksi Kiinan vitamiinilähteistä, selitettiin. Oikeastaan ruoka, jossa ei ollut makua, oli myös mielisalaattini, herkkusienet ja kiinalainen kaali värittömässä läpinäkyvässä hyytelössä.

Vihannekset: kaali, joka muistuttaa ulkonäöltään meikäläistä purjoa, bambuvesat, valkea huokoinen melko mauton lootuskukan juuri, samanlainen kaislanjuri ja tomaatti ovat aina kiinalaisessa pöydässä. Persimooni, joka kulkee kuulemma myös monella muulla nimellä, oli puussa juuri meidän vierailuajanamme. Kypsänä se on villin oranssin keltainen, kauniisti loistava hedelmä, joka viipaleiksi leikattuna tuotiin ruokapöytään ja muistutti lähinnä tomaattia.

Pikemmin esteettinen kuin kulinaarinen herkkä oli kivihelelmä, jota meille tarjottiin Sianin kaupungista

noin sadan kilometrin päässä sijaitsevalla Huanching-lammikolla vieraillessamme. Kylvettyämme kivisessä altaassa, johon vesi oli pulpunnut satoja vuosia maasta 48 asteen lämpöisenä, istuimme paviljongissa ja eteemme kannettiin kauniit aukaistut hedelmät, jotka olivat täynnä pikkusormenpäänkokoisia, ohuen mehukkaan punaisen kerroksen ympäröimiä siemeniä. Niistä imetty mehu tuskin tuntui kielellä, mutta hedelmä oli noin aukaistuna kaunis. Se oli kuulemma hedelmällisyyden symboli ja sitä lahjoitettiin erikoisesti hääpareille.

Kantonilaiseen juhla-ateriaan kuului myös kana — se oli asetettu vadille niin että pää oli säilytetty ja koko kana oli kuin lyhyhistynyt nokalleen, mutta se oli silti paloiteltu aivan pikkuruisiin paloihin niinkuin kaikki muukin kiinalainen liharuoka pöytään tuotaessa. Tämä kana ei vetänyt vertoja minun mieliherkukuksen muodostuneelle. Parhainta oli nimittäin kana tuoreen punaisen ja vihreän paprikan kanssa ja valeltuna niukasti kastikkeella, jonka maku oli aina yhtä miellyttävä. Tulikumien — mutta tuoreiden — paprikanpalojen pistely suuhun onkien niitä puikoilla suoraan vadista — se kuului hyväksytyihin pöytätapoihin — oli todellinen nautinto. Jokin palanen saattoi olla niin polttavan kirpeä, että kiireesti nostit huulillesi liemimaljan.

Tämän ruokalajin kanssa ei kyennyt kilpailemaan edes Hangtsoussa meille tarjottu "kerjäläiskana". Se on tämän paikkakunnan erikoisherkuu. Sen valmistamiseen menee kuulemma nelisen tuntia, niin että sitä ei voi siis mennä tilaamaan ravintolasta ilmoittamatta etukäteen hyvissä ajoin aikomuksestaan. Kanan valmistaminen ruoaksi tapahtuu yksinkertaisesti siten, että se kokonaan kääritään saveen ja viskataan uuniin, jossa se kypsyy. Samalla tavoin valmistaa sen kulkuri, kerjäläinen aikoinaan nuotiollaan — ja valmistaa ehkä vieläkin, vaikka isäntämme sanovat, ettei Kiinassa enää ole tällaisia kulkureita ja kerjäläisiä. Saven sisällä paistaminenhan lienee tunnettu ympäri maailman.

Mutta palatkaamme vielä kantonilaiseen pöytään. Olimme jo nauttineet myös kalaa, mandariinikalaa kastikkeessa, joka oli siirappimaisen imelää ja kykeni pilaamaan mainioimmankin kalan. Vierellämme oli koko ajan ollut riisikuppi — uutta satoa ja senkin

vuoksi erinomaista. Olimme niin kylläisiä, että kun tuoksuva, kuumaan veteen kastettu pyyheliina tuotiin käsiimme, painoimme sen isäntiemme tapaan kasvoillemme, pyyhimme siihen kätemme ja valmistauduimme näin lopettamaan aterian. Isäntämme hankasivat tällä pikkuliinalla kasvojaan ja otsaansa oikein perusteellisesti. Liina useimmiten tuoksui muualla Kiinassa maakeahkole hajuvedelle, mutta täällä se oli kirpeän, melkein kamferin tuoksuinen.

Kylläisyyden tunnetta tämä virkistäytymistapa ei voinut poistaa, mutta pöytään alettiinkin kantaa jälleen kokonaan uusia ruokalajeja — ensimmäiseksi suuri kauniisti kullanuskeaksi kuorrutettu karppi. Sitä ei oltu valeltu imelällä kastikkeella, ja kun maistelin vieressäni istuvan isännän lautaselleni nostamaa isoa annosta, söin sen pakotta.

Kun hämmästelimme tätä ruokalajia ja sen lisäksi pöytään tuotua erinomaista riisistä ja kaalista paistamalla valmistettua herkkua, saimme kuulla, että tämä tarjotaan vieraille seuraavan päivän varaksi, ja komean kalaruoan nimi olikin: "Seuraavan päivän vara".

Mikäpä siinä — isäntä neuvoi panemaan öljyyn sekoitetusta tuoreesta chilipippurista tehtyä tahdasta riisi- ja kaalipaistokseen eikä tämä toistettu aterioiminen suinkaan ollut väkinäistä.

Kunniaksi kantonilaiselle pöydälle oli myös jälkiruoka — oikeastaan tässä pöydässä niitä oli kolme — erinomaiset pähkinästä tehdyllä sokeroidulla tahtalla täytetyt voitaikinakuoriset pikkuleivokset, hedelmät ja "kahdeksan aarten herkuu" -niminen. Se oli tehty riisistä, hunajasta ja öljystä, johon tahtaaseen oli sekoitettu kahdeksan eri hedelmälajia ja pähkinänsydämiä. Hedelmät, joiden laadusta oli mahdoton päästä selville, olivat ruskehtavassa tahtaassa kuin jalokivet korussa. Maku oli suurenmoinen ja ruoka oli kaunista.

Ruokaviinien, eurooppalaisen puna- ja valkoviinien tapaisten, puute tuntui usein meikäläisestä ikävältä juhla-aterioilla. Olutta ei voinut ajatella niiden korvauksiksi tällaisessa pöydässä, vaikka se miehelle matkatoverilleni korvasikin tavallisella arkiaterialla jossain määrin maidon tai piimän puutteen. Kiinalaiseen ruokapöytään ei näet koskaan tuotu kahta meille ylen tuttua jokapäiväistä asiaa: Voita ja maitoa.

Söimme koko ajan: kiinalaista ruokaa "kiinalaisit-

tain'. Eurooppalaiset ruokailuvälineet tuntuivat varsin kömpelöiltä otettaessa ruokaa teevadin kokoisista lautasista ja siksi tuntui puikkojen käyttö ainoalta oikealta.

Kiinalaisen aamuaterian pääosana oli hirssistä valmistettu puuro, joka muistutti meikäläistä ohutta kauraryneistä ja vedestä valmistettua limaista velliä. Lisäksi kuului ateriaan kylmää kanaa, paperinohutta tummaa sienimäistä kasvia, se saattoi olla jotain leivää, ja valkeaa mautonta juurta, jota sanottiin oljenjuureksi.

Vielä tuotiin pieni herkku — höyryttämällä valmistettu pulla, jonka sisällä oli ruskeaa tahdasta, — jonka laadusta en päässyt selville. Kuvittelen, että se oli valmistettu pähkinästä, hunajasta ja jostain hedelmästä. Tämä pieni pulla oli merkitty punaisella pikkuleimalla — samanvärisellä kuin kiinalaisten sineteissään käytämä — merkitseksi siitä, että se oli täytetty makealla tahtaalla. Muuten kiinalainen leipä erosi varsin suu-  
restä omastamme.

Ensimmäisenä iltana Pekingiin saavuttuamme kävelimme kauniissa Peipin-puistossa ja pistäydyimme pieneen teehuoneeseen. Siellä oli keskellä huonetta jonkinlaista seulaa muistuttava laite, ehkä meikäläisen kylvövakan kokoinen, johon oli ladottu vehnätaikinasta tehtyjä pyöreitä pullia. Isäntä nosti niiden päällä olevan märän, vihertävän, ruskeaksi patinoituneen rievun pois näyttääkseen meille leipiä. Ne kypsyivät alhaalta nousevassa höyryssä.

Tämä höyryleipä on raa'an vehnätaikinän väristä, mutta tietenkin kypsää. Emme oppineet siitä pitämään, ehkä juuri sen vuoksi, että siitä puuttui meikäläisen käsityksen mukaan kypsän leivän väri; värihän on yksi kiinalaistenkin hyvälle ruoalle asettamista vaatimuksista. Tosin herkuttelin usein aamupullalla, jossa oli punainen pikkuleima — mutta toverini ei oppinut pitämään edes tästä tahtaalla täytetystä leivoksesta.

Tee on juoma, jonka kanssa kiinalainen ei milloinkaan syö mitään, eikä myöskään sekoita siihen mitään, ei edes sokeria. Kun palatessamme Kantonista eräs ranskalainen herrasmies Wuhanissa sekoitti matkalla mukanaan olevasta pienestä konjakkipullostaan teehen tilkkasen, näin oppaanamme olevan kiinalaisen silmien pyörityvän vastenmielisyydestä jopa kauhus-  
ta, inhonsekaisesta hämmästyksestä. Jökseenkin niin-

kuin meidän silmämme pyörityisivät, jos näkisimme villi-ihmisen pistävän tarjoamamme voileivän päälle särpimeksi lihavan toukan tai vikkelen tuhatjalkaisen.

Hotellihuoneessa oli aina tulikuuma, suorastaan kiehuva vettä täynnä oleva iso termospullo, jonka palvelija joka aamu täytti uudelleen kiehuvalle vedelle, ja teekannu, jonka pohjalla oli riittävästi teelehtiä. Useimmiten tee oli viheriää teetä, toisinaan myös mustaa. Suuri nautinto oli illalla sänkyyn mentyään juoda kupillinen itse valmistamaansa viheriää teetä. Kiinalaiset ylistivät tätä teetänsä ei ainoastaan virkistävänä ja rauhoittavana, vaan myös vitamiinilähteenä.

Lukemattomien käyntiemme aikana tehtaissa, kouluissa, kirjastoissa ja museoissa nautimme aina ennen kiertokäynnin alkua kupillisen tai pari teetä. Sitä tarjottiin meille myös esim. Hangtsoussa Jadelähteen ja Tiikerilähteen paviljongeissa, joilla molemmilla oli yhteistä se, että pöydät sijaitsivat likellä lähteen vedestä muodostettua kultakalalammikkoa. Syötimme isoja kulta- ja sinikaloja ja joimme väliin "Mustan lohikäärmeen" tai "Viheriän lohikäärmeen" teetä.

"Taivaassa on paratiisi, maan päällä Hangtsou", sanovat kiinalaiset ja luonnonkaunista läpikuultavan sinertävien tai violetteine vuorineen ja järvineen Hangtsoun seutu onkin. Luonnonkauneuden, silkkinsä ja teensä ohella hangtsoulaiset ylpeilevät riisiviinillään, jonka nimi oli "tuoksuva lumi". Tämä nimi synnytti minussa vääriä mielikuvia. Kun eteeni tuotiin tummanruskeaa viiniä, joka tuoksui kyllä miellyttävästi ja joka lisäksi tarjottiin kuumana, en mitenkään voinut käsittää, että edessäni oli kuuluisaa tuoksuva lunta. Maku oli mielestäni hiukan sama kuin portviinin ja salaisuudeksi minulle jäi, miksi tämä viini oli saanut niin ruollisen ja harhaanjohtavan nimen.

Sanottiin, että viini on niin herkkää kuljetukselle, että sitä ei voi viedä pois paikkakunnalta, ja sen vuoksi se oli Hangtsoun erikoisuus. Kantonissa näin kuitenkin kauppatavaroiden (ulkomaille vietävien) myyntinäytelyssä pienikokoisia viiniruukkuja, joiden selitettiin sisältävän tuoksuva lunta.

Epämiellyttävien alkoholi-elämys oli varmaankin eräs viheriä juoma, jota nimitettiin viiniksi. Aterioimme silloin Keski-Kiinassa Taijuanin kaupungissa. Ravintolassa oli myytävänä tätä viheriää chartreuse-liköörin näköistä juomaa. Se oli pienissä meikäläistä lääke-

pulloa muistuttavissa pulloissa ja herätti uteliaisuutemme. Taijuanin ravintolan väki oli halunnut kohteliaasti ottaa huomioon eurooppalaisuutemme ja oli valmistanut meille eurooppalaisen aterian. Se oli ainoa ateria, jota Kiinassa en voinut syödä. Ystävälliset isännät olivat varmaan muistelleet kuulemiaan 'imperialistien' munakas- ja kinkkuaterioista ja olivat valmistanneet munakkaan, johon olivat silponeet öljyssä käristettyjä tulitikun ohuita perunan viipaleita. Kinkkuna oli paksussa kastikkeessa uivia suuria paksunahkaisia, karvaisia sianlihakimpaleita — toverini alkoi kuitenkin syödä ja kallisti myös huulilleen uteliaana viheriää viiniä lasillisen sianlihamöhkäleiden palan painimeksi. Hänen kasvonsa tuntuivat suurenevan, pullistuvan — juoma oli äitelän makeaa, karamellin makuista, nähtävästi karamellivärillä värjättyäkin. Makuelämys mahtoi olla erikoinen.

Samaan pöytään tuotiin pöytäjuomaksi rypälemehua, sinipunertavaa, tuoreista rypäleistä puristettua — sen maku oli hiukan samantapainen kuin meidän marjamehujemme, mutta ei likikään niin raikas.

Sianin kaupungissa istuimme pohjois- tai keskikiinalaisessa ruokapöydässä. Isäntiemme tarjoama päivällinen oli runsas ja kaunis, mutta hivenen liian raskas.

Erikoisuutena oli pähkinä- ja lihapainos ja sianliha hapanimeläkastikkeessa. Se oli erittäin hyvää. Keitto tuotiin tähän pöytään aterian keskivaiheilla. Keittokulho näytti kukkamaljakolta, jossa keinui kirkkaassa nesteessä ihania kämmeneni kokoisia lootuskukkia — ne olivat valmistetut taidokkaasti kalasta, vihreistä herneistä ja kiinalaisesta punajuuresta; se on porkkanan kokoinen ja muotoinen ja väriltään samanpunainen kuin retiisi. Kirkas liemi on ominainen kiinalaisille keitoille ja se oli tässäkin tapauksessa maukasta.

Täällä oli kuitenkin isäntien haluna ollut tuottaa meille sama yllätys kuin minkä olimme kokeneet Kantonissa. Juuri kun olimme syöneet kalan ja jälkiruoaksi kastanjasta, öljystä ja hunajasta tehtyjä kokkareita, tuotiinkin pöytään neljä ison tietosanakirjan kokoista, päällekkäin olevaa puulaatikkoo, jotka olivat täyteen ladotut maukkaimpia pelmenejä, mitä ikinä olen nauttinut. Tämä alkuaan siperialainen ruoka on peukalonkokoinen keitinpiiras, joka on täytetty hyvin maustetulla hienoksijauhettulla lihalla.

Pohjoiskiinalaisen Sianin pöydän erikoisuus juomana oli huonoa maitoa väriltään muistuttava riisiviini, joka ei juuri päihdyttänyt. Sen maku oli makea ja jälkeinpäin hiukan kitkerä — olisin pitänyt sitä kumissina, jos ei minulle olisi nimenomaan selitetty sitä riisiviiniksi. Täällä Pohjois-Kiinassa, Gobin erämaan rajoilla ei kumissi mitenkään olisi tuntunut oudolta juomalta.

Tämä riisiviini jäi kauas jälkeen riisiviinasta, joka on kirkasta ja voimakasta. Se on liian voimakasta niinkuin kaoliang, hirssistä tislattu, eri nimillä valmistettu kiinalainen vodkakin. Se ilmestyi pöytään milloin "bambulehden viheriä viina" -nimisenä, milloin "riikinkukon viina" tai "Fen" -nimisenä. Fen-viina oli saanut nimensä joen mukaan, jonka vettä käytettiin sen valmistamiseen ja joka osaksi veden erinomaisuuden vuoksi vaikutti myös viinan ominaisuuksiin. Yhteistä kaikille näille oli, että ne olivat kuusikymmenprosenttisia — myytiin niitä sitten hauskoissa ruukuissa, savitai lasipulloissa. Edes miehinen toverini ei niitä kyennyt nauttimaan ruokaryypyksikään. Lieneekö näiden aineiden ominaisuuksissa selitys siihen, että kiinalaiset väittävät alkoholin olevan itselleen sopimattoman.

Ainoa alkoholipitoinen pöytäjuoma, joka mielestäni oli kohtalaisen miellyttävä, oli kuumana tarjottu kelta-viini. Se oli hienostuneen makuista eikä päihdyttävää.

Huolimatta juhla-aterioiden liian monien ruokalajien raskaudesta, kiinalainen ruoka on yleensä kevyt, joka-päiväisenä ateriana todellinen nautinto. On ilo syödä — sen osoittavat kiinalaiset itse pöydässä — ja heidän nostellessaan omilla syömäpuikoillaan vieraansa lautaselle makupaloja, tuntee tämä kokevansa huolenpitoa ja kohteliaisuutta, jota ei ikäänään länsimaisessa pöydässä. Nostaapa isäntä sitten lautasellenne hantseja, jonka tarjoamiseen yksinomaan ruokalajina ovat monet ravintolat Pekingissä kokonaan erikoistuneet, tai kullannapaisen äyriäisen, tai ojentaa hän teille maissikakun yli pöydän, vieläpä halkaisee tuon kakun ja täyttää jollain pöydän antimista. Kaikissa on elämäniloa, vieraan pitämisen iloa, elämisen taitoa ja siitä nauttimisen kykyä.

Jos missä kiinalaisessa keittiössä tapaamme tämän kulttuurin erinomaisen hienostuneisuuden, vivahtusrikkautta, — tekisi mieleni sanoa kiinalaisen ruoan mausteena on nerokkuus.