

Nudeln Schlürfen...?

Zutaten für: 1 Text

Nudeln

Anleitung:

Wenn es in Nippon Sommer wird, sind besondere Koestlichkeiten gefragt, um den hitzegeplagten Japanern Appetit zu machen.

"Alle Japaner schluerfen Nudeln so laut und genuesslich wie moeglich. Tun sie es nicht, denkt der Gastgeber, das Essen schmecke nicht. Eine wichtige Regel." Sala Ruch weiss, wovon sie spricht. Japaner moegen noch so wohlerzogen und diszipliniert sein, beim Nudelverzehr gelten andere Gesetze. Die sind so wichtig, dass sie bereits Kindern beigebracht werden. Wenn Muetter ihren Babys die Nudeln mit den Staebchen zum Mund fuehren, machen sie ihnen laut vor, wie sie zu geniessen sind. "Tsuru, tsuru, tsuru", so klingt es, wenn Japaner Nudeln mit Lust einsaugen und schluerfen.

Woher diese Essregel stammt, ist unklar. "Heisse Nudeln werden auf diese Weise kuehler und damit geniessbar", sagt die Doyenne der asiatischen Kuechenliteratur, Charmaine Solomon, und uebersieht, dass auch kalte Nudeln geschluerft werden muessen. "Nudeln sind urspruenglich ein Bauerngericht", und bei Bauern gehoert Schluerfen offenbar zum sozialen Status. Als die Elite Japans die Nudeln in ihre Kueche aufgenommen habe, haette sie die dazugehoerenden Schmatzgeraeusche uebernommen.

Sala Ruch fuegt dieser Theorie eine eigene hinzu: "Nudeln sind lang. je mehr sie und ihr Saucenbelag beim Einsaugen mit Luft vermischt werden, desto besser schmecken sie!". Jeder erfahrene Weinschmecker kann das bestaetigen. Deshalb "belueftet" er bei Degustationen jeden Schluck. Dazu Sala Ruch: "Versuchen Sie es selbst. Kurze Nudeln lassen sich nicht schluerfen. Sie haben deshalb kaum Geschmack!"

China soll die Nudeln erfunden haben. Italien hat ihnen neue Formen gegeben und ihnen zu breiter kulinarischer Vielfalt verholfen. Die "hohe Nudelkunst" jedoch hat Japan beigesteuert. Aus Nordjapan kommen Buchweizennudeln, Soba genannt. Es gibt sie nicht nur fast dunkelbraun und suess, sondern auch eierschalenfarben bis hin zu offwhite. Dann wird nur das helle Mehl des innersten Buchweizenkorns fuer den Teig verwendet. Soba-Nudeln werden auch gruen eingefaebrt, die Farbe gibt der beigemischte Gruentee. Randensaft faerbt sie purpurrot, Perlgrau entsteht durch den Zusatz von fein gemahlene schwarzen Sesamkoernern.

Udon nennt sich eine Nudel aus reinem Weizenmehl. Es gibt sie in jeder Laenge und fast jeder Dicke, rund wie rechteckig oder flach geformt. Die allerfeinste und eleganteste ist jedoch die Somen-Nudel aus reinem Weizenmehl. Als Gradmesser ihrer Qualitaet gilt: je weisser die Farbe und duenner der Durchmesser, desto besser schmeckt sie. "Die allerbesten stammen aus dem Shogu-Distrikt. Sie werden mit dem Wasser des Ibo-Flusses gemacht. Deshalb heissen sie auch Ibo-no Ito", weiss Sala. Damit sie jedoch wirklich aussergewoehnlich gut geraten, duerfen diese allerfeinsten Nudeln bloss im Winter hergestellt werden. Sie koennen nur bei sehr kaltem Wetter luftgetrocknet werden, ohne dass ihr zartes Aroma von frisch gemahlenem Weizen sich veraendert. Kein weiterer Zusatz, auch nicht jener von Ei, darf ihre Struktur und ihren Geschmack verfaelschen. Dazu Sala Ruch: "Selbst wer sonst nie was bemerkt, spuert den

Nudeln Schlürfen...?

(Fortsetzung)

Unterschied beim Essen!"

Aussergewöhnlich ist, dass Japaner auch eisgekuehlte Nudelgerichte geschaffen haben. Nicht erstaunlich ist das allerdings fuer alle, die einen japanischen Sommer erlebt haben. Die Luft ist so stickigfeuchtheiss, dass niemand wirklich Lust auf eine Mahlzeit hat. "Wir Japaner sagen stets: Der Sommer macht den Koerper schwach. Man muss alles tun, um den Appetit anzuregen."

Nippons Koeche haben nicht nur Salate, kalte Suppen, Sushi und Sashimi fuer heisse Tage erfunden, sondern auch Ryo fue Somen. Diese Nudeln sind richtig "sappari". Damit umschreiben Japaner appetitliche sommerlich-leichte Gerichte, die einem auch an heissen Tagen das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Sie werden von Eiswuerfeln umschauelt in kuehlem Wasser aufgetragen. Manchmal sind sie mit Fisch belegt. Oder in Reisteig ausgebackenes Gemuese liegt darauf. Auch gebratenes oder pochiertes Gefluegel passt wunderbar. Ganz ueberraschend und gut schmecken dazu Japans Sommerfruechte, ausgeloeste Orangenschnitze aus dem tropischen Sueden oder etwa dunkle Kirschen, direkt vom Baum. Hauptsache, es ist "sappari". Leicht und appetitlich. "Damit man", wie Sala sagt, "selbst wenn man viel davon isst, immer noch gut schlaeft."