

外研社·供高等学校德语专业高年级使用

# 文化视窗

KULTURFENSTER

高级德语教程

1

学生用书

主 编：钱敏汝

副主编：詹 霞 李 婧



外语教学与研究出版社

含MP3光盘一张

外研社·供高等学校德语专业高年级使用

# 文化视窗

## KULTURFENSTER

高级德语教程

1

学生用书

主 编：钱敏汝

副主编：詹 霞 李 婧

外语教学与研究出版社  
北京

## 图书在版编目(CIP)数据

文化视窗高级德语教程. 1/ 钱敏汝主编. — 北京: 外语教学与研究出版社, 2011. 10  
学生用书

ISBN 978-7-5135-1400-2

I. ①文… II. ①钱… III. ①德语—高等学校—教材 IV. ①H33

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 210515 号

universal tool · unique value · useful source · unanimous choice



悠游网—外语学习 一网打尽

www.2u4u.com.cn

外研社旗下网站, 打造外语阅读、视听、测试、共享的全方位平台

登录悠游网, 您可以:

- 阅读精品外语读物, 独有资源, 涵盖广泛, 学习必备。
- 观看双语视频、名家课堂、外语系列讲座。
- 多元外语测试, 检测外语水平和专项能力, 获得外语学习方案。
- 外语资源共享, 网友互动, 小组讨论, 专家答疑, 语言学习无疑难。
- 网站推出众多精彩大礼包, 可通过积分换购。

贴心小提示:

悠游网增值服务: 提供海量电子文档、视频、MP3、手机应用下载!

出版人: 蔡剑峰

项目策划: 崔 岚

责任编辑: 彭冬林

执行编辑: 李 彬

装帧设计: 孙莉明

出版发行: 外语教学与研究出版社

社 址: 北京市西三环北路 19 号 (100089)

网 址: <http://www.fltrp.com>

印 刷: 北京联兴盛业印刷股份有限公司

开 本: 787×1092 1/16

印 张: 22.00

版 次: 2011 年 10 月第 1 版 2011 年 10 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5135-1400-2

定 价: 52.00 元 (含 MP3 光盘一张)

\* \* \*

购书咨询: (010)88819929 电子邮箱: [club@fltrp.com](mailto:club@fltrp.com)

如有印刷、装订质量问题, 请与出版社联系

联系电话: (010)61207896 电子邮箱: [zhijian@fltrp.com](mailto:zhijian@fltrp.com)

制售盗版必究 举报查实奖励

版权保护办公室举报电话: (010)88817519

物料号: 214000001

# 文化视窗

## 高级德语教程

编委会

(第一、二册)

主 编： 钱敏汝（北京外国语大学）

副 主 编： 詹 霞（北京外国语大学）

李 婧（北京外国语大学）

编 者： 苏 芙（北京理工大学）

于景涛（对外经济贸易大学）

齐冬冬（中国海洋大学）

倪晓慧（北京外国语大学）

审 校： Dr. Waltraud Timmermann（德）

Prof. Dr. Rainer Kokemohr（德）

Ralf Glitza（德）

# 前言

在这套高级德语教程中,我们致力用语言和配图为德语学习者们打开一扇扇视窗,使各种不同领域的文化璀璨一览眼底。因此,《文化视窗—高级德语教程》不仅可以作为我国高校德语专业本科阶段高年级的精读课、综合课教材,也适合作为主要和辅助教学材料用于本科和研究生阶段的跨文化课程和其他课程。此外,这套教程还能作为受众面更广的教材,服务于开设以德语教授中国文化课程的学校。

这些文化视窗的建构框架是“文化与跨文化”。各扇文化视窗开启的方向虽然将学习者和读者的视线引向德国和中国,但其它国家和民族也会在这些文化视窗中显现。同时,学习者透过这些视窗,既可饱览当代的文化景象,又会使目光穿越时空,观照一些历史源头。

从本科三年级的教学实况出发,本教程的第一和第二册各有十八课,均以德国文化为主,兼顾中国文化和跨文化;考虑到第四学年的各种特殊性,第三册是二十四课,内容以中国文化为主,兼顾德国文化和跨文化。各课的课文皆源自已经发表的书刊,大多为德国母语者所撰,经本教程的编者选摘并加工而成。

《文化视窗—高级德语教程》在编写中按照《高等学校德语专业德语本科教学大纲》的指导思想和教学要求,在“文化和跨文化”的建构框架之外,塑造出另一个继续巩固和加强学生语言基本功的建构框架,由听、说、读、写、译、思等能力的训练构成,并以“思”为这些能力的激磁。这两个建构框架经纬相扣,形成一个立体模型。然后配上丰富多样的教学方式和方法,全方位地培养学生综合运用德语的能力。

本教程的每一册学生用书均配有 MP3 录音光盘和教师手册。每册学生用书均以主题为单元,每个单元依据主题的不同难度而分设 3—4 课。所有选材由浅入深,皆以典型加精彩为原则。重点为本科三年级编写的第一、二册(各 18 课)共 10 个主题,依次为饮食、购物、服装、家庭教育、运动休闲、节日、交通旅游、建筑、艺术、行为方式与交际准则。第三册(共 24 课)为四年级用书,也有 10 个主题,分别为语言、文学、保健、经济、政治、法律、媒体、科技文明、宗教、哲学。

如何从加强德语语言文学的学科建设出发,来编写本科高年级的德语教程,是在本教程的编写过程中始终放在中心地位考虑的一个问题。为此,本教程在编排、设

计、新创练习形式时，都是在有意识地结合语言学中的经典和新意，尤其是篇章语言学、语用学、认知语言学等的最新成果，同时实践与此相关的、尤其是培养语言能力和跨文化能力的教学法思想，并将其贯穿全书始终。此外，本教材在语法和词汇结构上十分注重与《当代大学德语》的衔接，并在此基础上努力争取创新和突破。为体现最新教学法思想，充分考虑学习者的需求，实现与《当代大学德语》更好的衔接，本教材完全采用了更符合认知科学的彩色图文设计。此外，本教材采用稳定的编排顺序，使结构清楚明晰、一目了然，更便于总体把握和具体操作。全教程每课的结构和形式都包含Einblick、Lesen、Hören、Sprechen、Schreiben和Ausblick 6个模块，后面附有Vokabeln（词汇表）。这些组成部分自始至终携引本教程的使用者。

### 1. Einblick (启视)

这部分由少量精选的、与标题和主题有密切关系的配图、Kennwörter（关键概念）和Brainstorming（头脑风暴）三者组成。目的是在未正式进入阅读课文时，利用它们激活学习者已经掌握的或初步了解的、与本课主题相关的德语知识，为后面的学习和练习做准备。Kennwörter（关键概念）对从阅读课文中精选出的2—3个概念进行解释。这些概念与标题和主题有密切关系，它们的解释先行一步有助于后面对课文内容的理解。Brainstorming（头脑风暴）则一般为2—3个前导性的提问，着力于激活预知信息和探寻相关知识。

### 2. Lesen (读)

这部分有两篇阅读课文（Text 1和Text 2），可作为精读、泛读材料使用。各校教师可根据不同的课时数，在一定程度上灵活处理。每篇课文下面均编排三个不同形式的练习。

### 3. Hören (听)

这部分专门为训练学习者的听力技能而设计，可采取泛听和有选择性的精听方式进行；基本由一到两篇听力课文组成，并配有两个练习。

### 4. Sprechen (说)

这部分给出题目或图画，学习者可结合课文内容和相关语言提示，进行角色表

演、观点阐述、自由对话、课堂报告等各种形式的口语练习。

#### 5. Schreiben (写)

这部分从课文主题出发，突出和提升文化和跨文化的思想及其高度，帮助学生加深对主题的认识。具体的方式是：给出题目或范围、特定的篇章类别要求和提示信息，让学生通过对有关主题的认识由篇章接受阶段进入自由主动的篇章生产活动。

#### 6. Ausblick (展视)

这部分与Einblick (启视) 虽然对称，但并不意味着此前开启的文化视窗的关闭，而是扩展意义上的推进。其基本设计思路是项目教学 (Projektarbeit)，采用的形式丰富多彩，如采访、问卷调查、小型展览会、模仿电视脱口秀节目、班组翻译比赛等。学习者可通过这些方式对该课主题有更深入的了解，它们也可以激发学生的学习积极性和兴趣，使他们能够在培养自主性的培养和提高的同时，来充分展现自己视野的进深和幅宽。

穿插在以上各部分之中的相关练习除了一些常规类型外，还含有在不同程度上呈现新意的类型；其中有些是采用了国内外其它教材或测试中具有新颖构思的练习形式，有些是本教程编者有科学和实践依据的创新尝试。另外，我们在每个单元的最后，还专门编写了两个独立的部分，即：

- Grammatik (语法)

语法部分是根据每课文章的语言特点和需要进行编写，所举例句大多具有文化相关性，并融入了篇章语法和部分专业词汇，在一定程度上帮助提高高年级学生的专业交际能力。

- Übersetzen (翻译)

每篇译文在内容上都与各单元的主题相符，旨在通过练习提高对特定话语类型的翻译能力，巩固和扩展相关知识。因此，翻译的练习应从篇章入手，在讲解翻译技巧的同时，把知识背景、文化差异等因素用于引导学生的全面理解和充分把握。

本教材的编写和出版工作自始至终得到了各方面的大力支持和帮助。尤其是外语教学与研究出版社综合语种分社副社长崔岚副编审、德语工作室的李妍编辑、王霁编辑和李彬编辑都为此投入了相当多的精力。他们不但认真细心地做了市场调研工作，还为申请出版社重点项目、教材编写、排版等问题从出版角度提出了专业性的宝贵意见。在此，我们对他们的辛勤付出表示诚挚的感谢。

另外，北京外国语大学德语系的一部分博士生和硕士生也共同参与了选文工作，并为本教材的编写献力献策，他们分别是（按姓氏拼音排列）：蔡瑜、胡燕珍、刘磊、刘婷婷、马景辉、孙永春、谭芳、汪亚利、王函函、王律、王婷婷、吴琼霄、熊蕾、熊云菲、闫健、杨升珺桀、尹倩、曾立坚、张乾丽、张杨、钟秀慧、周静。我们这套教程的编写不但体现了以上参与者的良好协作精神，同时也是跨文化合作的过程和结果。在第一、二册教材编写过程中，我们得到了德意志学术交流中心(DAAD)驻北京外国语大学德语系专家Waltraud Timmermann博士、德意志学术交流中心(DAAD)中国高校教学法负责人及专家Ralf Glitza（李哲）先生和汉堡大学教育学Rainer Kokemohr教授的真诚帮助，他们多次提供了咨询意见，并分别审读了第一、二册教材的全部内容。对于这些专家和同学们的真诚帮助，我们在此表示衷心的感谢。

编者

2011年9月



# INHALTSVERZEICHNIS



## 1 Kulturfenster 1 Essen und Trinken

<b>Lektion 1 Regionale Vielfalt für Feinschmecker</b>	2
<b>Text 1</b> Die Vielfalt des chinesischen Essens – chinesische regionale Küchen	4
<b>Text 2</b> Den Kochtopf für immer vergessen?	9
<b>Lektion 2 Und was gibt es zum Trinken?</b>	18
<b>Text 1</b> Getränke-Konsum in Deutschland	20
<b>Text 2</b> Teerituale im Alltagsleben	24
<b>Lektion 3 Rund um das Essen</b>	34
<b>Text 1</b> Bio-Boom, aber ...	36
<b>Text 2</b> Anständig essen!?	39
<b>Grammatik:</b>	46
1. Das Reflexivpronomen <i>sich</i>	46
2. Das Präsens und das Präteritum	48
<b>Übersetzen</b>	51



## 2 Kulturfenster 2 Kaufen und Konsum

<b>Lektion 4 Konsumentenverhalten</b>	52
<b>Text 1</b> Konsum mit gutem Gewissen	54
<b>Text 2</b> Kaufsucht	57
<b>Lektion 5 Einkaufen</b>	64
<b>Text 1</b> Sparsamkeit	66
<b>Text 2</b> Pure Kauflust	69
<b>Lektion 6 Aus zweiter Hand</b>	76
<b>Text 1</b> Mit den Augen spazieren gehen	78
<b>Text 2</b> Handeln auf dem Flohmarkt	81

<b>Grammatik:</b>	88
1. <i>so</i> aus der Sicht der Textgrammatik	88
2. Nebensatz I: <i>egal/ gleichgültig</i> + mit <i>ob</i> oder Fragewort eingeleiteter Nebensatz	90
3. Nebensatz II: <i>selbst wenn</i> im Konzessivsatz	92
4. Nebensatz III: <i>wie</i> und <i>als</i> im Komparativsatz	93
5. Nebensatz IV: Grad der Abhängigkeit der Nebensätze	96
<hr/>	
<b>Übersetzen</b>	98



### **Kulturfenster 3 Kleidung**

<b>Lektion 7 Tracht und Mode</b>	100
<b>Text 1</b> Tracht und Gesellschaft: Image, Identität und Ideologie	102
<b>Text 2</b> Beziehungen zwischen Tracht und Uniform	105
<hr/>	
<b>Lektion 8 Traditionelle Kleidung Chinas und Japans</b>	114
<b>Text 1</b> Kleidung im alten China	116
<b>Text 2</b> Sein oder Nichtsein – das ist hier die Frage des Kimonos in Japan	120
<hr/>	
<b>Lektion 9 Kleidung und Religion</b>	128
<b>Text 1</b> Kleidung im Islam	130
<b>Text 2</b> Kleidervorschriften und Schuhtabus	133
<hr/>	
<b>Lektion 10 Kleider machen Leute!</b>	144
<b>Text 1</b> Kleidung als Spiegelbild sozialer Differenzierung	146
<b>Text 2</b> Einiges über Hochzeitskleider und -bräuche	149
<hr/>	
<b>Grammatik:</b>	158
1. Modalverb I: Sprecherbezogener Gebrauch von <i>mögen</i>	158
2. Nebensatz V: <i>sei es/ seien sie ... oder ...;</i> <i>sei es, dass ... oder dass ...;</i> <i>sei es dass ..., sei es dass ...</i>	160
3. Nebensatz VI: <i>W</i> -Sätze mit ( <i>auch</i> ) <i>immer/ auch (immer)</i>	162
4. Nebensatz VII: Irreale Vergleichssätze mit Subjunktion <i>als, als ob, als wenn</i>	164
5. Nebensatz VIII: Konditionale Nebensätze mit der Subjunktion <i>sofern</i>	166
<hr/>	
<b>Übersetzen</b>	168



## Kulturfenster 4 Familie und Bildung

<b>Lektion 11 Familienfreundlichkeit</b>	170
<b>Text 1</b> Familienfreundlichkeit als Zukunftsfaktor	172
<b>Text 2</b> Im Trend. Die Generation Vater	176
<b>Lektion 12 Nicht schlecht, Papa!</b>	184
<b>Text 1</b> Brauchen wir einen „Elternführerschein“?	186
<b>Text 2</b> Computerspiele, Internetchat, Handyfilme – Eltern wollen’s wissen	189
<b>Lektion 13 Entscheidung!</b>	196
<b>Text 1</b> Abi geschafft – was nun?	198
<b>Text 2</b> Mittelmaß genügt	201
<b>Lektion 14 Studieren in Deutschland</b>	210
<b>Text 1</b> Momentaufnahmen	212
<b>Text 2</b> Bildung für die Zukunft	217
<b>Grammatik:</b>	226
1. Nebensatz IX: Restriktivsätze mit <i>insoweit (+als)</i> , <i>soweit</i> , <i>soviel</i>	226
2. Nebensatz X: Temporale Adverbialsätze mit <i>ehe</i>	228
3. Modalverb II: Bedeutung und Gebrauch von Modalverben in der Übersicht	230
4. Rektion der Präpositionen	235
<b>Übersetzen</b>	239



## Kulturfenster 5 Sport und Erholung

<b>Lektion 15 Hauptsache Fußball: Ballspielen und Vereine</b>	240
<b>Text 1</b> Die Entwicklung des Fußballspiels zu einer Welsportart	242
<b>Text 2</b> Drei Deutsche: ein Verein	246
<b>Lektion 16 Mehr Freude am Fahren!</b>	256
<b>Text 1</b> Freizeit ohne freie Zeit?	258
<b>Text 2</b> Fahrradtourismus	263

<b>Lektion 17 Deutschland ist wanderbar!</b>	272
<b>Text 1</b> Wandern zwischen Tradition und Moderne	274
<b>Text 2</b> Wallfahrt tut Not – Die alte Unruhe der Heilssuche	277
<hr/>	
<b>Lektion 18 Voll im Trend: Tai-Chi und Yoga</b>	288
<b>Text 1</b> Freizeit in China	290
<b>Text 2</b> Yoga: Unsterblichkeit und Freiheit	295
<hr/>	
<b>Grammatik:</b>	302
1. Textverknüpfung durch Pro-Formen	302
2. Nebensatz XI: Der Restriktivsatz mit <i>insofern (+als)</i>	305
<hr/>	
<b>Übersetzen</b>	307
<hr/>	
<b>Glossar</b>	308

外研社·供高等学校德语专业高年级使用

# 文化视窗

## KULTURFENSTER

高级德语教程

1

学生用书

主 编：钱敏汝

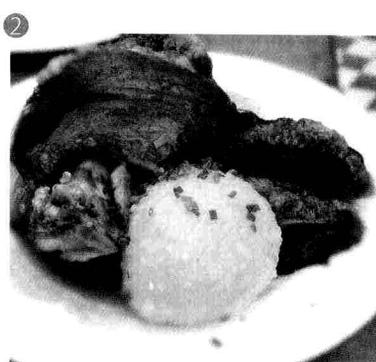
副主编：詹 霞 李 婧

外语教学与研究出版社  
北京

# Lektion 1 REGIONALE VIELFALT FÜR FEINSCHMECKER



## EINBLICK



## Kennwörter



**Chinesische Kochkunst:** In der chinesischen Kochkunst spielen Farbe, Aroma und Gewürze bei der Zubereitung von jedem Gericht eine wichtige Rolle. Normalerweise weist jedes Hauptgericht drei bis fünf Farben auf, ausgesucht aus Zutaten, die eine hellgrüne, dunkelgrüne, rote, gelbe, weiße, schwarze oder braune Farbe haben. Im Allgemeinen wird ein Fleisch- und Gemüsegericht aus einer Grundzutat mit zwei oder drei weiteren Zutaten kontrastierender Farbe zubereitet, wobei die Gewürze und die Soße dem Gericht Geschmack verleihen sollen.

Ein aromatisch riechendes Gericht wird den Appetit anregen. Zutaten, die einem den Mund wässrig machen, sind Schalotten, frischer Ingwer, Knoblauch, Chilischoten, Wein, Stern-Anis, Zimtstangen, Paprika, Sesamöl, getrocknete schwarze chinesische Pilze und vieles mehr.

Von äußerster Wichtigkeit bei der Zubereitung eines Gerichts sind die Erhaltung des frischen, natürlichen Geschmacks der Zutaten und die Vermeidung eines unerwünschten Fisch- oder Wildgeruchs. In der westlichen Küche wird häufig Zitrone verwendet, um den Fischgeschmack zu mildern; in der chinesischen Küche dienen Schalotten und Ingwer diesem Zweck. Sojasoße, Zucker, Essig und andere Gewürze runden das Gericht ab, ohne den natürlichen Geschmack der Zutaten zu überdecken.

**Rohkost:** Der Begriff Rohkost wird unterschiedlich verwendet. Er bezeichnet zum einen Lebensmittel, die ohne vorherige Hitzebehandlung wie kochen, braten oder backen verzehrt werden, zum anderen auch Nahrung, die völlig unverarbeitet im Naturzustand gegessen wird.

**Rohkost-Ernährung:** Nach der Definition der Gießener Rohkoststudie aus dem Jahre 1997 ist Rohkost-Ernährung eine Ernährung, „die weitgehend oder ausschließlich unerhitzte pflanzliche (teilweise auch tierische) Lebensmittel enthält“.



(Verfasser unbekannt), 1999: *Die chinesische Kochkunst*. URL: <http://www.chinalink.de/kultur/kost/einf2.html> (letzter Zugriff: 2010-01-20). (gekürzt)

Artikel „Rohkost“. In: *Wikipedia. Die freie Enzyklopädie*. Bearbeitungsstand: 27. Februar 2010, 08: 02 UTC. URL: <http://de.wikipedia.org/wiki/Rohkost> (letzter Zugriff: 2010-01-20). (gekürzt)

(Verfasser und Zeit unbekannt): *Die Gießener Rohkost-Studie*. URL: [http://www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol/forsc\\_rohkost.php#Rohkost-Ern%E4hrung](http://www.uni-giessen.de/fbr09/nutr-ecol/forsc_rohkost.php#Rohkost-Ern%E4hrung) (letzter Zugriff: 2010-01-20). (gekürzt)



## Brainstorming



- 1 Welche verschiedenen Küchen gibt es in ganz China? Welche Spezialitäten kennen Sie jeweils?
- 2 Was wissen Sie über das deutsche Essen?
- 3 Von welchen neuen Tendenzen bei der Ernährung haben Sie schon gehört?



## LESEN

### Text 1

# Die Vielfalt des chinesischen Essens – chinesische regionale Küchen

China ist ungefähr so groß wie Europa und weist ähnliche klimatische Unterschiede auf. So kann man auch nicht von der chinesischen Küche sprechen, sondern muss verschiedene regionale Küchen unterscheiden. Die bekanntesten davon sind die kantonesische Küche, die Sichuan-Küche, die Shanghai-Küche und die Küche des Nordens.

Die kantonesischen Küchenchefs sind für ihre Kreativität bekannt und für ihr zurückhaltendes, aber effektives Würzen, vor allem mit Essig, Zucker, Ingwer und Frühlingszwiebeln, wobei sie aber auch Anregungen aus fremden Küchen aufnehmen. Alle Gerichte sind nur kurz im Wok gedünstet und schmecken damit frisch und knackig. Da Kanton eine Küstenprovinz ist, gibt es natürlich viel Fisch, dazu aber auch Huhn und sehr viel grünes Gemüse, oft leider mit einer dicklichen Austernsoße übergossen.

Keinesfalls aber sollten Besucher die einzigartige Spezialität der Region auslassen, die Dim Sum, die kleinen, „das Herz berührenden“ Happen. Die meisten Dim Sum bestehen aus kleinen Teigtaschen, die mit Garnelen, Schweinefleisch, Gemüse oder süß mit Bohnenpaste oder Lotoskernmus gefüllt und gedämpft sind. Dazu gibt es aber auch Pilze und andere Gemüse, kleine Frühlingsrollen, Hühnerfüße, gefüllte gedämpfte Brötchen und vieles mehr.

Zu den sehr bekannten, aber auch extrem teuren kantonesischen Spezialitäten gehören Haifischflossensuppe und Schwalbennester, die tatsächlich aus dem Speichel von Schwalben bestehen und in Thailand und Vietnam geerntet werden.

Die Provinz Sichuan liegt im Südwesten Chinas. Die Gerichte aus dieser Region weisen den deutlichsten Eigencharakter auf, vor allem weil sie meist vergleichsweise stark gewürzt sind. Die Schärfe bringt dabei vor allem Chili: direkt vom Strauch, getrocknet und zerstoßen, mit Öl zu einer Paste verrührt oder als Chiliöl, das ganz zum Schluss hinzugefügt wird. Der andere Scharfmacher ist der spezielle Sichuanpfeffer, der meist als ganzes Korn beigefügt wird.

Besonders gut lassen sich kräftige Gemüsesorten wie etwa Bohnen, Rind- und Lammfleisch, aber auch Garnelen mit den scharfen Gewürzen zubereiten. Das bekannteste Gericht ist jedoch Mapo Doufu, Sojabohnenquark (Tofu) mit einer feurigen Soße aus Pfeffer und Gehacktem.

In Sichuan, vor allem in Chongqing am Yangzi-Fluss, isst man zudem gerne einen Feuertopf (Huoguo). Dabei wird in der Mitte des Tisches ein Topf, der von unten mit einem Gasbrenner beheizt wird, eingelassen, der mit einer rotbraunen Brühe gefüllt ist. Dazu bestellt man hauchdünn geschnittenes Fleisch, Fisch, Gemüse, Tofu, Glasnudeln usw. Alles wird dann mit Stäbchen oder kleinen Drahtkörbchen für kurze Zeit in die Brühe getaucht und so gegart. Dann nimmt man die Stücke wieder heraus, taucht sie nach Geschmack in Sesamöl, Sojasoße oder gequirktes Ei und isst sie schnell; ein sehr gemütliches Mahl, das Stunden dauern kann.

Fisch und Reis bestimmen in der Region der Shanghai-Küche den Esstisch. Und wenn es einmal etwas zu feiern gibt, dann kommen Aal, Garnelen und vor allem im Herbst Krebse hinzu. Natürlich gibt es auch Huhn und Ente, und wenn überhaupt, dann werden in dieser Gegend süße Früchte zum Essen gereicht. Besser aber schmeckt das Zitronenhähnchen, das auch leicht zu essen ist, da es vor dem Fritieren entbeint wird. Meist kochen oder simmern die Gerichte am unteren Yangzi-Fluss länger im Wok als in Kanton und erhalten dadurch einen weichen Biss.

Die Soßen dazu bestehen in der Regel aus Öl und Sojasoße und dicken etwas ein. Ganz zum Schluss werden sie nochmals aufgefrischt und dann über Fleisch, Fisch oder Gemüse gegossen.

Im Gegensatz zur südlichen ist die nördliche Küche eher rustikal, mit kräftigen Fleisch- und Gemüsesorten, Zwiebeln und Knoblauch.

Reis ist natürlich überall zu bekommen, doch isst man im Norden auch gerne Weizenprodukte, so die Nudeln, die angeblich Marco Polo erst nach Italien gebracht hat, oder gedämpfte Brötchen (Mantou). Nicht verpassen sollte man ein ausgiebiges Jiaozi-Bankett (in Peking oder Xi'an), denn diese kleinen Teigtaschen können mit vielerlei Füllungen versehen sein und auf originellste Weise geformt werden.