

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 64 (1986)
Heft: 9/10

Artikel: Die chinesischen Pilze = Champignons à la chinoise
Autor: Wagner, Ernst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-936962>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die chinesischen Pilze

(Ein Pilzmärchen von Ernst Wagner)

Die Zwergenmutter war glücklich. Seit einigen Tagen hatte sie Mr. Tai-Pe und seine zierliche Frau zu Besuch im Wald. Mister Tai-Pe war weit über die Grenzen seines Landes als Hobbykoch bekannt und berühmt.

Nun hatte sie endlich Gelegenheit, chinesisch kochen zu lernen. Sie war eine perfekte Köchin. Alle ihre Freunde und Freundinnen bewunderten ihre Kochkunst. Aber chinesisch, nein, chinesisch hatte sie noch nie gekocht!

Mr. Tai-Pe strahlte über das ganze Gesicht, wie es nur Chinesen können. «Das ist nicht schwer, Madame, wenn man es kann!»

«Kunststück», brummte Huzelmann, «alles ist leicht, wenn man es kann!»

«Morgen werden wir kochen...», meinte Mr. Tai-Pe. «Wollen Sie Madame?»

Und ob sie wollte!

Am frühen Morgen gingen sie in den Wald. Sie hatten Glück. Zwei schöne Steinpilze, einige Anischampignons, Schopftintlinge, jung und weiss, eine Handvoll Trompetenpfefferlinge, ein paar Maronen. Der Korb war bald voll.

Mister Tai-Pe hackte die Pilze in kleine Stücke. Er gab sie in eine Schüssel, gab etwas Salz dazu und liess alles ein wenig ziehen. Etwas Sojasauce, die er aus dem Waldladen geholt hatte, schüttete er darüber. Aus Eiern, Mehl und Wasser und ein wenig Salz rührte er einen dickflüssigen Brei. Er tauchte die Pilze hinein und liess sie in Fett hellbraun braten. Dann stellte er sie warm.

«Jetzt kommt die Sauce dran...», sagte Mr. Tai-Pe. Er setzte sich eine hohe Mütze auf und sah sehr chinesisches aus.

Die Zwergenmutter holte eine Ananasdose hervor und goss den Saft ab. «Wir müssen ihn ein wenig eindicken.» Mr. Tai-Pe tropfte Zitronensaft dazu, etwas Essig, gab noch Marmelade dazu. Er kostete... «Hm... gut! Noch etwas Ingwer... Tomatenketchup... Piment und eine Prise Chilipulver...» Dann streute er vorsichtig Zucker darüber, aber nicht zu viel! Die Sauce musste kräftig schmecken, süss-sauer und scharf. Befriedigt nickte er und liess alles zehn Minuten stehen.

Mittlerweile hatte Madame Huzelmann Reis gekocht, fein körnig nach chinesischer Art, und ihn in kleine Schälchen gegeben. Darauf kamen die Pilze, über die die Sauce gegossen wurde.

Madame Tai-Pe, die wie immer ihrem Mann begeistert zugesehen hatte, kochte einen vorzüglichen, schwarzen chinesischen Tee. Sie verstand das ausgezeichnet... Teekochen ist eine Kunst!

Huzelmann konnte kaum erwarten, das fertige Gericht zu kosten. Entzückt rief er aus: «Wie heisst diese Götterspeise?»

Mister Tai-Pe sagte einen langen chinesischen Namen, den keiner verstand. Es klang wie Vogelgezwitscher, als seine kleine zierliche Frau ihn wiederholte.

Huzelmann versuchte ihn nachzusprechen. Es gelang ihm nicht. «Wir werden diese Götterspeise Tsching-Tschang heissen...»

Mister Tai-Pe war einverstanden!

Noch lange nachdem Mr. Tai-Pe und seine Frau schon längst wieder in ihrem Land waren, rief Huzelmann, wenn er aus dem Wald mit Pilzen heimkam: «Heute gibt es Tsching-Tschang... Tsching-Tschang...» Es klang wie das Läuten einer chinesischen Tempelglocke, und alles lachte!

Boletus edulis — Steinpilz. *Agaricus arvensis* — Anischampignon. *Coprinus comatus* — Schopftintling. *Craterellus cornucopioides* — Totentrompete. *Xerocomus badius* — Maronenröhrling.

Ernst Wagner, Les Deux Chênes, F-Caromb

Champignons à la chinoise

(Un conte mycologique de Ernst Wagner)

La maman des petits nains était heureuse: Mr Tai-Peh et sa mignonne épouse étaient en visite dans la forêt depuis quelques jours. Mister Tai-Peh avait une réputation de cordon bleu qui dépassait largement les frontières de son pays.

Enfin l'occasion serait donnée aux petits nains de manger à la chinoise et à leur mère d'apprendre à se perfectionner. Tous ses amis, toutes ses amies admiraient déjà ses aptitudes culinaires, mais jamais encore, jamais elle n'avait cuisiné à l'orientale.

Mister Tai-Peh souriait de tout son visage, comme seuls savent le faire les Chinois. «Ce n'est pas difficile, Madame, quand on sait faire!»

Et il proposa: «Demain nous cuisinerons ensemble. Si Madame veut bien?» Madame n'attendait que cela. «C'est tout simple, il n'y a pas de mystère. Tout est facile quand on sait faire», grommela le nain Grincheux dans son coin.

Au lever du jour ils partirent en forêt, un panier au bras. Ils avaient de la chance: deux splendides Bolets cèpes, quelques Psalliotés à fine odeur d'anis, de très jeunes Coprins chevelus blanc de neige, une bonne poignée, des Cornes d'abondance et quelques Bolets bais. Le panier était plein.

Mister Tai-Peh débita les champignons en petits cubes, les saupoudra de sel et laissa macérer un peu. Puis il arrosa avec une mesure de sauce de soja, qu'il avait trouvée à l'épicerie de la forêt. Il confectionna à part une sauce veloutée en battant des oeufs, de la farine, de l'eau et une pincée de sel. Il y plongea les champignons égouttés et fit griller la préparation dans du saindoux jusqu'à obtenir une teinte dorée. Il garda cet appareil au chaud.

«Et maintenant la sauce d'accompagnement...», dit Mr Tai-Peh. Il mit sa haute toque blanche, ce qui lui donna vraiment l'air d'un Chinois.

La maman des nains préleva le jus d'une boîte d'ananas. «Il nous faut épaissir un peu ce jus...» Mr Tai-Peh ajouta quelques gouttes de citron, un filet de vinaigre et quelques cuillerées de marmelade. Il goûte. «Pas mal, mais il faut encore un rien de gingembre... du Ketchup... une prise de Chili...» Enfin un peu de sucre en pluie, mais pas trop! La sauce doit être savoureuse, bien épicée, aigre-douce. Le Chef opina de la toque d'un air satisfait et abandonna la préparation pendant dix minutes dans un coin.

Entre temps, Madame avait fait cuire du riz, fin et granuleux comme les Chinois savent le faire. On prépara les bols: du riz, puis les champignons et la sauce par dessus.

Madame Tai-Peh, qui avait toujours admiré le savoir faire de son mari, fit infuser un délicieux thé noir chinois. Elle savait le faire dans toutes les règles de l'art.

Les nains étaient impatients de déguster le repas nouveau pour eux. L'un d'eux demanda: «Et comment s'appelle ce régal des dieux?»

Mister Tai-Peh énonça un nom très long, en chinois, et personne n'y avait compris quelque chose. La gracieuse compagne du maître-queux répéta et cela ressemblait au pépiement de moineaux dans un arbre. On essaya de répéter, mais sans succès et le papa des nains proposa: «Nous appellerons ce plat exquis le Tsching-Tschang...»

Mister Tai-Peh acquiesça avec une courbette et un sourire.

Il y avait bien longtemps que Madame et Monsieur Tai-Peh étaient repartis dans leur lointain pays; et chaque fois que la famille des nains revenait de la forêt avec des champignons, on entendait chanter: «Aujourd'hui, il y aura du Tsching-Tschang à dîner...» Et ce chant résonnait dans le bois comme le tintement de cloche d'un temple chinois, et toute la forêt avait un air de fête!

Ernst Wagner, Les Deux Chênes, F-Caromb

(trad.: F. Brunelli)