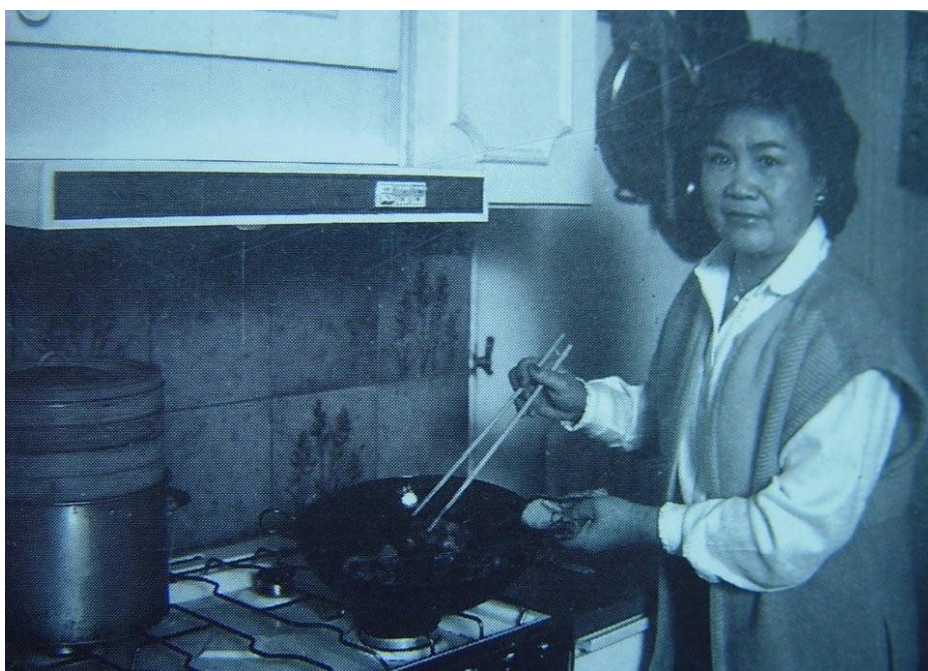


Historien om Ningsu´s Sichuanolja

1948 reste den unge stipendiaten Göran Malmqvist till Chengdu i Sichuanprovinsen i Kina för att studera dialekter. Där hamnade han av en händelse som inneboende hos familjen Chen. Familjens pianospelande dotter Ningsu var mycket vacker och en dag bad Göran Ningsus far om hans dotters hand. Svaret blev ja och den blott 18 år gamla Ningsu gav sig av på sitt livs resa från innersta Kina till ett främmande Sverige. Med sig hade hon en av världens rikaste matkulturer från det sichuanesiska köket, men i Sverige vid den här tiden fanns det inte ens vitlök och än mindre sichuanpeppar i butikerna. Ningsu fick råvaror från släktingar på besök och från London med vilka hon gjorde de mest fantastiska anrättningar. Ningsu var en person som skaffade sig många vänner från världens alla hörn och hon var vida känd för sin värme, generositet och inte minst sin matlagning!



En självklarhet hemma hos familjen Malmqvist är än idag att det står en skål med stark SICHUANOLJA på bordet, oavsett om det serveras kinesiska jiaotsi (dumplings) eller pasta bolognese. Efter att den röda oljan prisats av vänner och bekanta i alla år bestämde sig Ningsus son Per Malmqvist och hennes sonson Johan Malmqvist för att även resten av Sverige ska få smaka den underbara Sichuanoljan. Efter ett års efterforskningar för att hitta de allra finaste råvarorna kan vi nu stolta presentera resultatet: NINGTSUS SICHUANOLJA

