

LESLIE LI

Wir Himmelstöchter

Über das Leben, die Liebe und das Kochen

Buch

Als zweite von vier Töchtern chinesischer Einwanderer wächst Leslie Li in der Nähe von New York auf. Wie ihre Schwester Marcy besucht sie eine Klosterschule – zwei durch und durch amerikanische Mädchen, die zwar wie Chinesinnen aussehen, aber weder chinesisch sprechen noch sonst irgendein Interesse an ihren familiären Wurzeln zeigen. Doch eines Tages findet ihr »amerikanisches« Leben ein abruptes Ende: Als Großmutter Nai-nai zu der Familie zieht. Im Gegensatz zu Leslies moderner, berufstätiger Mutter ist Nai-nai noch ganz und gar den alten chinesischen Traditionen verhaftet.

Von nun an übernimmt sie resolut den Haushalt der Familie Li – und stellt alles auf den Kopf. Angefangen beim Essen, das für Nai-nai der spirituelle Lebensmittelpunkt ist. Ab sofort wird nur noch chinesisch gekocht. Und weil Nai-nai nur frische Zutaten akzeptiert, wird jeder Zentimeter des Gartens und des Hinterhofs, einschließlich des Sandkastens, zum Gemüse- und Kräuterbeet. Selbst auf der begrünten Verkehrsinsel an der Hauptstraße baut Nai-nai Gemüse an! Natürlich ist die Großmutter für Leslie und ihre Schwestern erst einmal nur peinlich, doch während Leslie heranwächst – die erste Liebe, die Scheidung der Eltern, das College –, interessiert sie sich mehr und mehr für das Leben, die Geschichten und die Rezepte dieser außergewöhnlichen Frau ...

Autorin

Leslie Li ist Journalistin und freie Schriftstellerin. Sie hat für die »New York Times« und Zeitschriften wie »Gourmet, Saveur« und »Travel & Leisure« gearbeitet. Große Beachtung fand ihr biografischer Roman »Bittersweet«, in dem sie das Leben ihrer Großmutter im Zusammenhang der historischen Ereignisse in China detailliert schildert; »ein außergewöhnlicher und höchst fesselnder Roman« schrieb damals die »New York Times«. Leslie Li lebt und kocht in New York City und Vermont.

Leslie Li
Wir Himmelstöchter

Über das Leben, die Liebe
und das Kochen

Aus dem Amerikanischen
von Gloria Ernst

blanvalet

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2005 unter dem
Titel »Daughter of Heaven. A memoir with Earthly Recipes« bei
Arcade Publishing, Inc. New York



FSC

Mix

Produktgruppe aus vorbildlich
bewirtschafteten Wäldern und
anderen kontrollierten Herkünften

Zert.-Nr. SGS-COC-1940

www.fsc.org

© 1996 Forest Stewardship Council

Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100
Das für dieses Buch verwendete FSC-zertifizierte Papier
Holmen Book Cream liefert Holmen Paper, Hallstavic, Schweden

1. Auflage

Taschenbuchausgabe Dezember 2007 bei Blanvalet,
einem Unternehmen der Verlagsgruppe
Random House GmbH, München.

Copyright © der Originalausgabe 2005 by Leslie Li
Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2006 by Limes

Verlag, in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Umschlaggestaltung: HildenDesign, München

Umschlagfoto: Eigenarchiv, HildenDesign, München

LW · Herstellung: Heidrun Nawrot

Satz: Buch-Werkstatt GmbH, Bad Aibling

Printed in Germany

ISBN: 978-3-442-36447-2

www.blanvalet.de

Für Anton

VORWORT

AN EINEM STEIN LUTSCHEN

Als meine Schwestern und ich noch klein waren, versuchte unsere Mutter uns auf eine höchst eigenwillige Weise dazu zu bewegen, unseren Teller leer zu essen. Damals (in den fünfziger Jahren) ermahnten die Mütter ihre Kinder, die nicht aufessen wollten, üblicherweise mit dem klassischen Satz: »Denkt an die hungernden Kinder in China.« Oder Indien. Oder Afrika.

Meine Mutter erzählte uns stattdessen eine Geschichte.

Die Geschichte beruhte auf einer Begebenheit, die sich in den späten Vierzigern zugetragen hatte, als meine Familie noch in China gelebt hatte und meine Schwestern und ich noch zu jung waren, um uns daran zu erinnern. Mein Vater, der an der Universität von Chicago gerade seinen Abschluss gemacht hatte, war von seinem Vater Li Zongren nach China zurückgerufen worden. Mein Großvater hatte beschlossen, sich im nationalistischen China als Kandidat für das Amt des Vizepräsidenten aufstellen zu lassen und war der Ansicht, dass ihm sein Sohn mit seinem Wissen über Fernmeldetechnik im Wahlkampf, den er vom vielsprachigen Schanghai aus führte, von großem Nutzen sein würde. Außerdem wollte er endlich seine amerikanische Schwiegertochter Genevieve – deren Namen man ihm zuliebe zu Jenèe abgekürzt hatte, weil das leichter auszusprechen war – und seine beiden amerikanischen Enkelinnen kennen lernen: Marcy, drei Jahre alt, und mich, halb so alt. Zwei weitere En-

kelinnen sollten in ziemlich rascher Abfolge hinzukommen: Wendy, die später in Schanghai zur Welt kam, und Gerrie, die in Hongkong geboren wurde.

Meine Eltern bezogen in der französischen Konzession von Schanghai ein Haus. Eines Abends sah meine Mutter, die mit ihren Freunden ausgegangen war, auf dem Heimweg drei zerlumpte Bettler neben der Straße hocken. Sie stocherten in zwei Konservenbüchsen herum, deren Inhalt sie auf einem kleinen Kohlenbecken erhitzt hatten – eine der Büchsen hatte noch ihre ursprüngliche Form, die andere diente, flach und breit geklopft, als behelfsmäßige Pfanne. In der größeren befand sich frisch gekochter Reis, bedeckt von einer Schicht aus gedämpften Kohlblättern. In der Ersatzbratpfanne lagen mehrere Steine, die in einem Schuss Öl brutzelten. Die Männer schenkten weder Mensch noch Tier in ihrer Umgebung Beachtung. Sie füllten ihre Schälchen mit Reis und Kohl, legten einen oder zwei Steine obenauf und begannen mit herzhaftem Appetit zu essen.

»Sie waren so arm«, erzählte meine Mutter, und in ihrer Stimme lag dabei sowohl Mitleid mit den Männern als auch sanfter Tadel für ihre Töchter, »dass sie zum Abendessen nur eine Schale Reis und ein paar Kohlblätter hatten. Statt Fleisch mussten sie Steine braten, damit ihr Essen wenigstens nach etwas schmeckte. Sie lutschten einen der heißen, öligen und salzigen Steine, spuckten ihn in ihre Schale und aßen wieder etwas Reis. Anschließend schoben sie sich erneut den Stein in den Mund und lutschten wieder ein wenig an ihm herum. Das taten sie immer wieder, bis sie den Reis und den Kohl aufgegessen hatten. Stellt euch vor: Sie lutschten Steine!«

Meine Mutter erzählte uns diese Geschichte, damit wir einerseits den reich gedeckten Tisch vor uns zu schätzen lernten. Andererseits wollte sie uns so beschämen, dass wir das,

was auf dem Teller lag, auch aufaßen. Bei mir aber, die ich noch nicht erwachsen war und noch nie gebratene Steine gelutscht hatte, verfehlte diese Anekdote ihre beabsichtigte Wirkung. In meiner kindlichen Vorstellung sah das Ganze so aus: ein Haufen, ein Berg, eine ungeheure Menge Reis und Gemüse ... und ein einziger Stein, der all das zu würzen vermochte. Diese Geschichte regte meine Phantasie an. Und diese wiederum stimulierte meine Sinne: meine Geruchsnerven, meine Geschmacksknospen, meine Speicheldrüsen. Anstatt Mitleid mit den drei hungrigen Männern zu empfinden oder die letzten paar Gabeln Kartoffelbrei, grüne Bohnen oder was auch immer sich auf meinem Teller befand und langsam kalt wurde, zu essen, lutschte ich heftig an dem imaginären Stein, den meine Mutter heraufbeschworen hatte, und fand ihn – genauso wie die Bettler ihre tatsächlichen Steine empfunden haben mussten – einfach köstlich.

Ein religiöser Aphorismus sagt, dass in Steinen Predigten liegen. Da es sich bei diesem Buch jedoch um meine Memoiren handelt, sind in meinen Steinen nur Geschichten zu finden. Einige der hier enthaltenen Steine mögen, so wie in der Geschichte meiner Mutter, als das Herzstück des Mahles betrachtet werden. Einige dienen als Würze, als Tischschmuck oder als stimmungsvolle Beleuchtung. Sie kommen in allen Formen und Größen vor. Mächtige wie die Kalksteinklippen, die über der Freiluftküche meiner Großmutter im chinesischen Guilin aufragten. Winzig kleine wie die Körnchen im Sandkasten hinter unserem Haus in einer der Vorstädte in New York, dem Sandkasten, den meine Großmutter uns, den rechtmäßigen Eigentümern, entrissen hatte, um dort ihren ersten chinesischen Gemüsegarten in Amerika anzulegen. Von Menschen geschaffene wie die Steinplatten der Terrasse unseres Hauses, an denen sie wie ein weiblicher Jupiter, der mächtige Blitze schleudert, ihr unabdingbares Hackmesser

schärfte. Symbolische wie bei »Schere-Stein-Papier«, das Fingerspiel, das meine Schwestern und ich immer mit unserem Großvater spielten, bevor uns die Köchinnen Regina und Ai-ying zu Tisch riefen. Feierliche, so wie die Feng-Shui-Grabsteine, vor denen mein Vater und ich unsere Servierplatten mit Schweinefleisch, Huhn und Fisch abstellten und dann rote Kerzen und Schnüre mit roten Feuerwerkskörpern anzündeten, um die hungrigen Geister zu verscheuchen. Geister, die keine Steine aßen.

Das Essen – der Anbau des Gemüses, das Zubereiten der Speisen, die Menschen, die sie essen, die Rituale, die das Essen begleiten, die Anlässe, die mit üppigen Menüs gefeiert werden – stellt die Grundlage dieses Buches dar, so wie Reis und Gemüse die Grundlage einer jeden chinesischen Mahlzeit bilden. Und was den schmackhaften Stein angeht, der, jedenfalls wenn er etwas taugt, die Mahlzeit von Anfang bis Ende, angefangen bei der Suppe bis hin zu den Nüssen, würzen sollte – so muss dieser von den Geschichten selbst beige-steuert werden.

Einigen Erzählungen folgen, gewissermaßen als Dessert, ein oder zwei Rezepte. Aber Vorsicht: Diese Rezepte werden Ihnen nicht (notwendigerweise) helfen, abzunehmen, Ihren Cholesterinspiegel zu senken oder Sie fit fürs Leben zu machen. Sie sind nicht für Menschen geeignet, die ihr Essen mit der Gabel auf dem Teller herumschieben, genauso wenig sind sie für die Anhänger der *cuisine minceur* oder für den verwöhnten oder überfeinen Gaumen geeignet. Der Großteil der Gerichte, die ich ausgewählt habe, stammt aus dem schier unerschöpflichen Repertoire der chinesischen Hausmannskost – alltägliche Gerichte, die genussvoll gegessen werden sollten. Die meisten davon haben Nai-nai, meine chinesische Großmutter väterlicherseits, oder ihre Köchin Dashao, der Erste Koch und Jiunyang zu Hause in ihrer Küche zubereitet:

einem Zuhause, das sich meine Großmutter an den verschiedensten Orten der Welt eingerichtet hatte und das sie immer wieder verlassen musste, um Krieg und Revolution zu entfliehen; dem Penthouse mit Blick auf die Rennbahn von Hongkong; dem Haus in Havanna, wo sie acht Jahre lang im Exil lebte, während sie auf ihr Visum für die Vereinigten Staaten wartete; dem Dutch-Tudor-Haus in Riverdale, wo sie fünfzehn Jahre lang bei meiner Familie lebte, und schließlich dem Haus in Guilin, das sie 1941 als Hochzeitsgeschenk für meine Eltern hatte bauen lassen (die jedoch wegen der Besetzung des Landes durch die Japaner niemals dort lebten) und wo ich sie 1986 und 1990, dem Jahr, in dem sie ihren hundertsten Geburtstag feierte, besuchte.

Und noch eine zweite Warnung: Auf den ersten Blick mag die nur seltene Erwähnung meiner Mutter auf diesen Seiten einem *amuse-bouche* gleichen, welches vor dem eigentlichen Menü serviert wird und von den Dingen kündigt, die da kommen sollen, und das, nachdem es seinen Zweck erfüllt hat, auf unauffällige Weise wieder in der Versenkung verschwindet. Auf einer tieferen Ebene ist meine Mutter jedoch die Küchenchefin, die Macht, die hinter den Kulissen wirkt. Sie führt bei den geräuschvolleren Episoden des Dramas (oder, wenn man so will, der menschlichen Komödie) die Regie, beruhigt sie mit einer winzigen Geste, einem kurzen Blick. Man mag sie auch als Deus ex Machina ansehen, der in seinem goldenen Wagen vom Himmel herabfährt, wenn seine Hilfe auf der Erde benötigt wird: um die hartnäckigsten Probleme zu lösen, um zerzauste Federn zu ordnen, um Frieden zu stiften und um die Harmonie wiederherzustellen. Von außen betrachtet wirkt sie wie das bravste aller chinesischen Kinder: kaum zu sehen und nur selten zu hören. Tatsächlich aber ist sie das taoistische Vakuum, durch welches alles, was ist, zu existieren beginnt und Gestalt annimmt. Wenn meine Mutter

auf diesen Seiten doch einmal erscheint, so können Sie sicher sein, dass sie sie vollkommen ausfüllt, wenn auch auf eine stille, unaufdringliche Weise.

Ich möchte noch einmal jeden Leser, der ein traditionelles Kochbuch erwartet, darauf hinweisen, dass die den Rezepten vorangestellten Geschichten das Fleisch in der Suppe sind. Außerdem mag es, wie ich zugeben muss, durchaus seltsam anmuten, dass eine Romanschriftstellerin, die bisher um die Küche und alles, was damit auch nur im Entferntesten zu tun hat, einen großen Bogen gemacht hat, sich nun ausgerechnet an ihren kulinarischen Memoiren versucht. Viele Jahre sah es so aus, als würde sich an diesem Widerwillen auch nichts mehr ändern. Nai-nai, die für das Kochen lebte und es noch mehr liebte als das Essen selbst, hatte unwissentlich viel zu dieser Abneigung beigetragen, genauso, wie sie viele Jahre später dazu beigetragen hat, diesen Zustand in sein Gegenteil zu verkehren. Davon jedoch später. Heutzutage ist mir das Kochen – nein, nicht das Kochen an sich, sondern die Tatsache, dass es viel Zeit kostet, eine gute Mahlzeit zuzubereiten – nur noch dann zuwider, wenn ich gerade schreibe, lese oder anderweitig in Anspruch genommen bin. Dann nämlich reiße ich mich auch heute noch nur ungern los, um mich etwas so Alltäglichem, so Grundlegendem wie der Nahrungszubereitung zu widmen.

Vielleicht rührt meine Abneigung oder Zurückhaltung zum Teil auch daher, dass ich erst spät zum Kochen und noch später zur chinesischen Küche gekommen bin. Ich gehöre nicht zu jenen Glücklichen, die von ihrer Mutter – ihrer Großmutter, einer Tante oder Köchin der Familie – schon als kleines Kind kochen lernten und inzwischen für verschiedene Zeitungen Feinschmecker-Kolumnen schreiben, ein eigenes Vier-Sterne-Restaurant führen oder eine Gourmet-Kochschule eröffnet haben. Ich bin weder von der Schwindel erregenden

Menge an Kochtechniken fasziniert, noch gerate ich angesichts eines perfekt gelungenen Baisers oder Puddings in Verzückung. Ich weiß mit meiner Zeit wahrlich Besseres anzufangen, als die erstaunliche Vielzahl von schicken Lebensmittelgeschäften auf der Suche nach jener einen raren (und unerschwinglichen) Zutat zu durchstöbern, die es mir erlaubt, das Menü des Jahrtausends zu kreieren oder die mir augenblicklich den Status einer Dinner-Party-Legende verleiht. Sollen ruhig andere »Babettes Fest« kochen – und hinterher abspülen. Sollen sie Kuchen essen. Was mich angeht, ich entscheide mich für gekochten Reis. Inzwischen tue ich das sehr oft.

Das war jedoch nicht immer so. Als meine Familie China verließ und sich in einer der Vorstädte von New York City ansiedelte, war meine Ernährung ziemlich bodenständig. Eines meiner Lieblingsgerichte in jenen Tagen, in denen man noch keine Kalorien zählte und auch dem Cholesterin keine Beachtung schenkte, war gebratenes Hühnchen, Kartoffelbrei mit zerlassener Butter und Maiskolben, ebenfalls mit viel Butter. Es war meine Mutter, die dieses auf wunderbare Weise einschläfernde Gericht, bei dem kein einziges Blättchen Grünzeug im Spiel war, oft zubereitete. Nichts ließ darauf schließen, dass sie zur Hälfte Chinesin war. Ihr chinesisches Erbe machte sich auch bei keiner der anderen Speisen bemerkbar, die sie für uns zubereitete. Das galt für ihre Spaghetti Bolognese, bei denen die Soße zum überwiegenden Teil aus Hackfleisch bestand, genauso wie für ihre Kombination aus gebratenem Hühnchen *und* Spaghetti Bolognese – ein Resteessen, dessen Fettgehalt nur durch in Butter geschwenkte grüne Bohnen aus der Tiefkühltruhe gesenkt wurde, das aber geradezu umwerfend schmeckte. Und das im wahrsten Sinne des Wortes. Es ist nur fair zu sagen, dass meine Mutter damals (und auch heute) nicht gern kochte. Ich

sollte außerdem hinzufügen, dass sie mit ihren über achtzig Jahren die Knochen einer Dreißigjährigen hat und ihre Cholesterinwerte vollkommen normal sind.

Nein, meine Mutter besaß andere Talente, Talente, die nichts mit der Küche oder dem Kochen zu tun hatten. Ihr Glück war, dass sie diese Talente in einer Zeit, in der nur sehr wenige Frauen zur Arbeit gingen, voll entfalten konnte. Schon im Alter von vier Jahren trat sie zusammen mit ihren drei Schwestern singend und steppend in ihrer Heimatstadt Minneapolis auf. Sie war die Solistin dieses Quartetts. Ihre Akrobatik war dabei zweifellos eine Art anatomische Magie. Als Teenager tourten die vier als die »Kim Loo Sisters« durch die Vereinigten Staaten und wurden dabei als »die chinesische Version der Andrews Sisters« angekündigt. Sie teilten sich die Plakatwände mit Jackie Gleason, den Three Stooges und Ann Miller. Die größte davon war eine Reklametafel, die an der Strandpromenade von Atlantic City stand: ein ins Riesenhafte vergrößertes Werbefoto für George White's Scandals, das 1939 aufgenommen worden war. Es zeigte meine Mutter und ihre Schwestern alle vier mit identischer Frisur und identischem Kleid, dazu passendem Hut, Handtasche und Schuhen. Ihre aus Polen stammende Mutter Lena, eine geborene Wojcik Louie, fungierte als ihre Managerin und Garderobiere, die alle Kleidung selbst nähte.

Als schließlich ihre Töchter zwei turbulente Jahrzehnte im Showgeschäft gegen ein ruhiges häusliches Leben eingetauscht hatten, eröffnete meine Großmutter mütterlicherseits im Theaterviertel von New York eine Damenschneiderei und nannte sie »Kim Loo Originals«. Hier kreierte Nana für ihre Kundinnen – viele von ihnen waren Sängerinnen oder Tänzerinnen – handbestickte Abendkleider, die im Jean-Harlow-Stil zugeschnitten waren. Diese Kleider wurden zu

ihrem Markenzeichen. Unter anderem zählte auch die mondäne chinesische Tanztruppe Wing and Toy zu ihrer Stammkundschaft. Nanas enger, voll gestopfter Laden selbst war jedoch alles andere als mondän. Für meine Schwester und mich war er eine herrliche Ali-Baba-Höhle, die wir, als wir erst einmal alt genug waren, um unsere Mutter mit der U-Bahn in die Innenstadt zu begleiten, nur allzu gern besuchten. Während sie hinter einem Tresen aus Glas und Eiche stand und ihre schicken, selbst gemachten Hüte verkaufte, kramten wir in den Einkaufstüten und Pappkartons herum, die von unechten Diamanten, Smaragden, Rubinen und Perlen nur so überquollen. Dabei stellten wir uns insgeheim vor, wie wir eines Tages ein genauso schönes und von Müßiggang erfülltes Leben führen würden wie die Mannequins auf den Fotos in den Ausgaben von *L'Officiel* und *Vogue*, die überall herumlagen.

Nachdem meine Mutter als Hutmacherin für Nanas winzigen Laden zu produktiv wurde, nahm sie unseren Esszimmertisch für ihre Arbeit in Beschlag. Schon bald war der gesamte Raum mit Balsaholzköpfen voll gestellt, auf denen ihre halb fertigen Kreationen thronen. Überall roch es nach dem starken Klebstoff, dessen Dämpfe einen ins Delirium versetzen konnten. Das Esszimmer war zu ihrem alleinigen Territorium geworden, und die Mahlzeiten wurden in der Küche eingenommen, in der zu herrschen sie nicht das geringste Verlangen hatte.

1959 erfüllte sich ein lang gehegter Wunsch für sie. Nana schloss Kim Loo Originals, meine Mutter fertigte ihre letzte Kim-Loo-Kreation, und Nai-nai, die via Havanna aus China gekommen war, zog bei uns ein. Meine Mutter, die gerade bei Saks Fifth Avenue in der Hutabteilung zu arbeiten begonnen hatte, überließ Nai-nai nur allzu gern die Herrschaft über die Küche und das Esszimmer. Nai-nai wiederum war über-

glücklich, das Zepter in die Hand zu nehmen. Mit den uns vertrauten Gerichten, mit dem Hühnchen und den Spaghetti Bolognese oder der Kombination von beidem war es nun schlagartig vorbei. Das Leben mit Nai-nai begann. Und es begann ganz harmlos in unserem Sandkasten.

EIN SPAZIERGANG IN NAI-NAIS GARTEN

*In keinen Bereich des Lebens darf sich Gleichgültigkeit
einschleichen – am allerwenigsten in die Kochkunst.*

– Yuan Mei, Gelehrter aus der Quing Dynastie

Als Nai-nai bei uns einzog, hatte sie in den acht Jahren, die sie im vorrevolutionären Kuba verbracht hatte, kein einziges Wort Spanisch gelernt. Genauso wenig sollte sie in den fünfzehn Jahren, die sie dann bei uns lebte, ein einziges Wort Englisch lernen. Meine Schwestern und ich, die nur Englisch sprachen, eigneten sich ein paar Worte Chinesisch an. Der Satz, den wir am häufigsten brauchten, war *Bu dong* (Ich verstehe nicht). Es war dies ein höchst untauglicher Versuch, mit Nai-nai zu kommunizieren. Oder eher, dies eben nicht zu tun. Wir hatten unser chinesisches Erbe stets auf Armeslänge Abstand von uns gehalten, um es dann in Form unserer überaus sonderbaren chinesischen Großmutter aufgedrängt zu bekommen. Nai-nai war ihrer neuen amerikanischen Heimat gegenüber keineswegs feindlich eingestellt, sie ließ sie einfach nur völlig gleichgültig. Das moderne amerikanische Vorstadtleben mochte sie vielleicht ein klein wenig irritieren, aber im Innersten ihres Wesens – sie war von solider bäuerlicher Herkunft und durch die auf die Landwirtschaft aufbauende chinesische Kultur der Zeit vor 1949 geprägt – blieb sie fest wie ein Fels. Sie war durch nichts und niemanden zu erschüttern. Sie, die Veränderungen gegenüber völlig immun

war, brachte nichtsdestotrotz große Veränderungen in unser Leben. Sie begann auf der Stelle unser Zuhause zu verwandeln, so dass es schließlich der ländlichen Häuslichkeit entsprach, die sie von jeher kannte.

Das Essen bildete das Zentrum von Nai-nais Dasein. Allerdings weniger der Verzehr der Speisen als vielmehr deren Zubereitung. So wie sie heftige Debatten genoss (an denen sie sich zwar nur selten beteiligte, bei denen sie sich aber, wie am niedergeschlagenen oder verwirrten Gesichtsausdruck meines Vaters nur allzu deutlich abzulesen war, stets durchsetzte), genoss sie gutes Essen. Dabei waren ihr die beiden grundlegenden Voraussetzungen geradezu heilig: die frischesten Zutaten (wenn möglich selbst angebaut) und eine sorgfältige Zubereitung. Was die erste der beiden Voraussetzungen anging, hätten wir eigentlich vorgewarnt sein sollen. Denn kurz nach ihrer Ankunft hatte sie unseren Sandkasten hinter dem Haus auf das Genaueste in Augenschein genommen. Es kam dann so, wie es kommen musste: Die Schaukel, die Wippe und die Rutsche, dort, wo meine Schwester und ich jahrelang gespielt hatten, wurden abgebaut und fortgeschafft. Nai-nai wollte einen Gemüsegarten anlegen und brauchte dafür unseren Sandkasten, natürlich ohne Spielgeräte. Wir ärgerten uns vergeblich darüber, dass unser geheiligter Platz entweiht und die rostigen Erinnerungen an unsere Kindheit verbannt wurden, nur damit Nai-nai dort, wo wir unsere Sandkuchen gebacken und unsere Sandburgen gebaut hatten, jetzt ihre Tomaten und ihren Pak Choi gießen konnte. Dies nämlich tat sie den ganzen Spätfrühling und Sommer hindurch. Jeden Tag. Morgens oder abends, und manchmal, wenn es besonders heiß war, auch beides. Ihr Leben richtete sich nach dem Lauf der Sonne und war entsprechend regelmäßig: Um sechs Uhr stand sie auf, nahm ein leichtes Frühstück zu sich, das aus *juk*, einer dünnen Reisschleimsuppe,

oder *gee ma wot mein*, einem leichten Nudelgericht, bestand, und ging dann nach draußen, um sich um ihren Sandkastengarten zu kümmern.

Ihr botanischer Blick machte hier jedoch nicht Halt. Er wanderte weiter nach oben zur »Felsenbank«, wie wir das Plateau nannten, das mit Brombeersträuchern, hohen Gräsern und ein paar dünnen Heidelbeerbüschen bewachsen und durch einen Rasenstreifen und eine zwei Meter hohe Felsmauer vom Sandkasten getrennt war. Die Felsenbank führte zu unseren verschiedenen Waldverstecken: Flat Rock, Teepee und Old Baldy. Nai-nai befreite das Plateau von jeglichem Unkraut, grub den Boden um, zerkleinerte die Erdklumpen und legte dann ihren zweiten Gemüsegarten an, der eine exakte Kopie des ersten war. Damit waren wir gezwungen, die Felsenbank vorsichtig und auf Zehenspitzen zu überqueren, um zu unseren Treffpunkten im Wald zu gelangen. Auf dem Esstisch standen von nun an große Platten mit Pak Choi, der nur kurz angebraten worden war, in feine Streifen geschnittenem Lendensteak und Tomaten, deren Haut zwar schrumpelig, aber deren Fruchtfleisch fest war. Dies war neu für uns. Wenn meine Mutter Gemüse zubereitete, war es stets völlig ausgelaugt. Ihre »leicht sautierten Tomaten« waren gewöhnlich totgekocht.

Den Rasen vor unserem Haus schmückten früher Blumenbeete in drei verschiedenen Formen: eine gerade Linie roter Strauchrosen; ein runder Fleck mit duftenden Pfingstrosen und Maiglöckchen; und ein gewundener Pfad mit rosa und blauen Hyazinthen, karminroten Tulpen, sonnengelben Jonquillen und Narzissen. Aber auch diese Beete sollten, wie schon unser Sandkasten und die Felsenbank, Nai-nais Hacke zum Opfer fallen. (War denn überhaupt nichts vor ihr sicher? Nichts unantastbar?) Statt der roten, gelben, rosa und lila Blüten, die dort im Frühjahr das Auge erfreut hatten, spros-

sen jetzt jeden Sommer die weißgrünen, länglichen Köpfe des Pak Chois und die runden, roten Tomaten. Als Vergeltungsmaßnahme traten meine Schwestern und ich gegen Nai-nais allgegenwärtigen Pak Choi in den Hungerstreik. Wir versuchten, so wenig wie möglich von dem gehassten Gemüse zu essen, ohne dabei die Aufmerksamkeit unserer Eltern auf uns zu ziehen. Denn damit hätten wir riskiert, noch eine Extra-Portion aufgeladen zu bekommen. Wenn wir in Begleitung unserer nicht-chinesischen Freunde nach Hause kamen (unsere chinesisch-amerikanischen Freunde hätten Verständnis gezeigt und uns bemitleidet), mieden wir den Vordereingang mit seinem peinlichen Gemüsepfad und nahmen stattdessen die Hintertür.

Unglücklicherweise brachte der Weg durch die Hintertür jedoch andere Probleme mit sich. An manchen Tagen trocknete meine Mutter ihre Wäsche auf der Wäschespinnne hinter dem Haus. An anderen, wenn Nai-nai schneller war, hingen dort, sauber aufgereiht, Pak-Choi-Blätter. Manchmal standen auf der Wäschespinnne auch Kuchenbleche mit Chilischoten, die in der Sonne langsam vor sich hin schrumpelten. Nai-nai legte den Pak Choi in großen Steingutgefäßen ein und servierte ihn dann zu pfannengebratenem Schweinefleisch. Die getrockneten Chilis verwendete sie für eine ganze Reihe von Gerichten, um ihnen besonderen Pfiff zu verleihen. Die frischen Chilis hackte sie klein, zerquetschte sie und schmeckte sie mit Knoblauch, Salz und Gewürzen (ohne Öl) ab. Diesen Brei füllte sie in Flaschen und stellte ihn in den Küchenschrank, wo er reifte, bis schließlich *la-jiao* daraus geworden war, welches nur äußerst sparsam verwendet werden durfte. Nicht, weil es so scharf war, sondern weil es, und das mussten sogar wir zugeben, so gut schmeckte.

Nai-nai widmete sich jedoch regelmäßig auch noch einer anderen Tätigkeit, die es, wenn wir mit nicht-chinesischen

Freunden kamen, erforderlich machte, zuerst das Terrain auszukundschaften, um zu entscheiden, welchen Eingang wir nehmen konnten. Mein Vater hatte Nai-nai einen teuren Messerschleifer gekauft. Sie zog es jedoch vor, ihr chinesisches Hackmesser mit Hilfe von ein wenig Wasser, Muskelkraft und der feinkörnigen Steinplatten am Rande der Veranda hinterm Haus zu bearbeiten, bis es scharf wie eine Rasierklinge war. Der obere Teil der Klinge zeigte noch ein stumpfes Granitgrau, wurde zur Mitte hin immer heller und blanker, bis es an der Schneide leuchtete wie ein Blitz und wahrscheinlich genauso gefährlich war. Als der hölzerne Griff auseinander brach, kaufte meine Mutter Nai-nai ein neues Hackmesser, das diese jedoch ganz hinten in die Messerschubblade verbannte. Dort lag es dann, und niemand sollte je damit Fleisch schneiden, Gemüse würfeln, Feuerholz spalten, Fische ausnehmen und schuppen, Knoblauch zerquetschen, Ingwerscheiben platt drücken, Bleistifte spitzen, Essstäbchen schnitzen oder zahllose andere Aufgaben erfüllen. Die stets erfinderische Nai-nai, deren Lebensmotto »Spare in der Zeit, so hast du in der Not« lautete, schnitzte sich ein kleines Aststück vom Essigbaum im Vorgarten zurecht und befestigte es am Ende des Hackmessers. Anschließend prüfte sie dessen Funktionsfähigkeit, indem sie mit der Zielstrebigkeit einer Axtmörderin ein Stück Schweinekeule so klein hackte, dass sie beinahe die Konsistenz von Brei annahm. Dann gab sie gehackte, getrocknete chinesische Schwarzpilze, knackige Wasserkastanien, Knoblauch, Sojasoße und verschiedene Gewürze dazu und dämpfte den großen Fleischklops, bis er im eigenen Saft schwamm, ein sicheres Zeichen dafür, dass er gar war. Bei diesem Gericht hätte ich ihr beinahe den riesigen Berg von Pak Choi verziehen, den es dazu gab.

Für Nai-nai war es bereits ein Zugeständnis – die größte Annäherung an einen Kompromiss, die ihr überhaupt mög-

lich war –, mit uns in Chinatown essen zu gehen. Ein Restaurant zu besuchen betrachtete sie zwar nicht unbedingt als Geldverschwendung, es machte ihr jedoch weit weniger Freude, als zu Hause zu essen. (Sie zeigte sich der Situation jedoch gewachsen, indem sie ihr Cheongsam aus königsblauer Jacquardseide anzog, die apfelgrünen Jadeohrringe anlegte und sich mit Shalimar parfümierte.) Nai-nai wusste, dass sie besser, wenn auch weniger abwechslungsreich kochte und fand, dass der Lärm in den Speiselokalen von Chinatown keine ordentliche Verdauung zuließ. Und noch viel weniger gestattete er, die Speisen angemessen zu würdigen.

Nichtsdestotrotz bot sich ihr in Chinatown die Gelegenheit, die Dinge einzukaufen, die sie in ihren drei Gemüsegärten nicht selbst anbaute. Dazu zählten *guy-lan* (chinesischer Brokkoli), Bambussprossen und der Zentnersack weißer Langkornreis, den sie in einem großen, glänzenden, neuen Mülleimer aufbewahrte. Mein Vater hatte ihr den Eimer genau für diesen Zweck besorgen müssen. Außerdem die Fleischwaren, die amerikanische Lebensmittelgeschäfte nicht führten, zum Beispiel *laap cheung* (Schweinswürste) und *char siu* (Schweinebraten). Für uns, ihre Enkelinnen, pflegte sie stets eine Dose harter Kokosbonbons zu kaufen, die wir samt ihrem hauchdünnen »Einwickelpapier« aus Glukose voller Begeisterung aßen. Und eine Schachtel mit eingemachten Pflaumen – süß, salzig und sauer zugleich.

Was das Geflügel anging, so bestand Nai-nai darauf, dass es frisch geschlachtet sein musste – eine Bedingung, die eine Fahrt in die entgegengesetzte Richtung nach Yonkers erforderlich machte, wo ein chinesischer Emigrant in seiner Garage eine kleine Hühnerfarm betrieb. Eines von uns Mädchen begleitete meinen Vater immer dorthin und watete mit ihm durch das Meer von gackernden und pickenden Vögeln, von denen dann ein paar für den Schlachtblock – zum Glück