

Unverkäufliche Leseprobe



Thomas O. Höllmann
Schlafender Lotos, trunkenes Huhn
Kulturgeschichte der chinesischen Küche

256 Seiten, Gebunden
ISBN: 978-3-406-60539-0

Prolog

«Für das Volk kommt das Essen dem Himmel gleich.» So lautet die Übersetzung der Kalligraphie von He Lin, die diesem Buch vorangestellt ist. Heute wird diese Textpassage, die auf ein im 2. Jahrhundert kompiliertes Geschichtswerk (*Hanshu*, Kap. 43) zurückgeht, gerne mit der Freude am Genuß in Verbindung gebracht. Bezogen auf die ursprüngliche Intention ist diese Deutung indes nicht ganz korrekt. Hinter dem «Himmel» verbirgt sich an dieser Stelle nämlich kein wie auch immer geartetes Paradies, sondern eine übergeordnete normgebende Instanz. Anders formuliert: Für die Mehrheit der Menschen, die damals in China lebten, gab es nichts wichtigeres als eine ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln.

Eine ernstgemeinte Geschichte der Eßkultur darf sich nicht als schlichte Chronik der Völlerei verstehen. Ebenso wenig kann sie sich aber darauf beschränken, den sozialen Rahmen der Ernährung zu erschließen. Auf kulinarische Extravaganzen ist folglich gleichermaßen einzugehen wie auf Hunger und Entsagung. Überdies sind Traditionen zu verfolgen, die mehrere Jahrtausende in die Vergangenheit zurückreichen, und Trends aufzuzeigen, die erst seit kurzem ablesbar sind.

Trotzdem kann man sich des Eindrucks nicht erwehren, daß zumindest bis zu dem Globalisierungsschub, der China an der Wende zum dritten Jahrtausend erfaßte, die Konstanz langfristig stärker war als der Wandel, weshalb sich eine systematische Auffächerung eher anbietet als eine chronologische Gliederung, eine exemplarische Herangehensweise eher als ein durchlaufender narrativer Strang, das Erzählen von Geschichten eher als das simple Addieren von Fakten.

Vieles, das in der Gesamtschau homogen anmutet, läßt bei näherer Betrachtung eine erstaunliche regionale und soziale Ausdifferenzierung durchscheinen. Dennoch sind Verallgemeinerungen zuweilen legitim; schließlich macht es keinen Sinn, wirklich jede Ausnahme – und irgendeine Abweichung gibt es immer – zu berücksichtigen.

Dieser Band enthält Rezepte, die unverfälschte Geschmackserlebnisse ermöglichen sollen, er versteht sich aber nicht als Kochbuch. Zwar wird versucht, das Gleichgewicht zwischen Authentizität und Machbarkeit zu halten, doch erzwingt dies allerlei Kompromisse. Während sich der Anfänger zuweilen überfordert fühlen mag, wird der erfahrene Koch den einen oder anderen Hinweis als überflüssig empfinden und manche Vereinfachung als ungebührlich. Andererseits lassen sich aber selbst bei der Begriffswahl Zugeständnisse kaum vermeiden. So ist, um nur ein Beispiel anzuführen, unter den Zutaten stets der «Reiswein» aufgeführt, obschon es sich aus wissenschaftlicher Perspektive (S. 145–147) eindeutig um eine Biersorte handelt. Aber Korrektheit in der Terminologie ist eine Sache, ein erfolgreicher Einkauf eine andere.

Von diesem Getränk benötigt man im übrigen eine gehörige Dosis, um das im allgemeinen als Vorspeise aufgetischte «trunkene Huhn» zuzubereiten. Der «schlafende Lotos» (eine Zwergseerose: *Nymphaea tetragona*) kommt hingegen ohne die Beimengung von Alkohol aus und wird in der Regel als Gemüse gereicht, dem man eine gesundheitsfördernde Wirkung nachsagt.

Die Kochkunst und das gesellige Gelage fanden einen reichen literarischen Niederschlag. Um die in den Schriften eingefangene Atmosphäre weiterzuvermitteln, sind in die Darstellung immer wieder Zitate eingeflochten, die fast durchweg auf chinesische Primärquellen zurückgehen; die Übersetzungen stammen ausnahmslos vom Autor. Wer sich zusätzlich inspirieren lassen will, findet in der umfangreichen Bibliographie sicherlich die eine oder andere Anregung. Eine reizvolle Alternative dazu sei allerdings nicht verschwiegen: der auch in einer deutschen Synchronfassung erhältliche Spielfilm «Eat Drink Man Woman» (*Yin shi nan nü*) des taiwanesischen Regisseurs Ang Lee, der die Schilderung familiärer Konflikte liebevoll-ironisch mit der Inszenierung kulinarischer Raffinesse kontrastiert.

Viele Personen haben dazu beigetragen, daß dieses Buch zustande kam. Besonders danken möchte ich in diesem Zusammenhang: Chen Ganglin, Oliver Dauberschmidt, Rebecca Ehrenwirth, Waltraud Gerstendörfer, Sabine Höllmann, Shing Müller, Marc Nürnberger, Armin Selbitschka, Armin Sorge, Sandra Sukrow und Christiane Tholen für die kritische Durchsicht des Manuskripts; Christine Zeile und Heiko Hortsch für die Betreuung auf seiten des Verlags; Jiang Bo, Hans van Ess, Jasmin Föll, Jin Tao, Bruno Richtsfeld und Zhu Qingsheng für wertvolle Anregungen; He Lin für die Kalligraphie.

1. Vorneweg: Reis regnet's
nicht vom Himmel



Geltung und Genuß

«Wenn etwas den Chinesen zu völligem Ernst zwingt, so ist es weder die Religion noch die Bildung, sondern das Essen.» Auf diesen einfachen Nenner brachte in den 1930er Jahren der Schriftsteller Lin Yutang in seinem Buch *Mein Land und mein Volk* (S. 404) die kulinarischen Ambitionen seiner Landsleute. Dieses Bild mag ein wenig überzeichnet sein, doch muß man in der Tat festhalten, daß der gepflegte Umgang mit Nahrungsmitteln stärker als anderswo auf der Welt als konstitutives Element der Kultur betrachtet wird. Schließlich ist es vielleicht auch kein Zufall, daß manchem bedeutsamen Staatsmann der Antike nachgesagt wird, er sei ursprünglich Metzger oder Koch gewesen. Andererseits war die Beherrschung des Metiers nicht frei von Risiko, und so mancher Küchenchef mußte seinen Herrn – zusammen mit der gefüllten Speisekammer – ins Grab begleiten.

Nicht alle Epochen zeichneten sich freilich gleichermaßen durch die Freude am Genuß aus. Zwar ließ sich der soziale Status zuweilen auch an der Leibesfülle ablesen, doch gab es durchaus Zeiten, in denen Entsagung signalisiert wurde. Darüber hinaus waren vor allem die Frauen dem Diktat der Mode unterworfen. Besonders auffallend ist der Wandel des Schönheitsideals unter der Tang-Dynastie, die sich in zwei aufeinanderfolgende Abschnitte gliedert: eine Frühphase, in der die schlanke Linie durch hochgeschnürte Kleider zusätzlich betont wurde, und eine Spätphase, in der eine füllige Figur und das Tragen von weitgeschnittenen Gewändern angesagt waren. Zumeist

«Das Regieren eines Reichs [folgt im Grunde den gleichen Prinzipien] wie die Zubereitung von kleinen Meerestieren.»

Laozi (6. Jh. v. Chr.) Kap. 60.

««Vortrefflich», sagte der Fürst [...], «ich habe die Worte eines Metzgers gehört und dabei [eine Lektion] über Lebenspflege erhalten.»»

Zhuangzi (um 300 v. Chr.) Kap. 3.

wird dies mit dem Vorbild der Yang Guifei (719–756), einer drallen kaiserlichen Konkubine, begründet, doch belegen aus Gräbern geborgene Tonplastiken, daß die Entwicklung bereits deutlich früher eingesetzt haben muß.

Allerdings veranschaulichen die Quellen primär das Leben der Oberschicht. An deren Spitze stand danach ein Herrscher, der sich als Mittler zwischen den Welten verstand und seine Legitimation aus einem Mandat ableitete, das ihm, zumindest temporär, der Himmel verliehen hatte. Der absolutistische Anspruch der Könige – und später der Kaiser – war indes durch einen umfangreichen Katalog von Vorschriften limitiert, welche die korrekte Durchführung der Amtsgeschäfte regelten. Und viele der Riten, die den Normen eine feste Form verliehen, waren mit der Einnahme von Speisen verbunden. Das Essen bot also nicht nur schieres Vergnügen, auch wenn das *Lüshi chunqiu* (Kap. 14) bereits im 3. Jahrhundert v. Chr. vermerkt: «Erst wenn man zum Sohn des Himmels erkoren ist, werden [für einen] die wohl-schmeckendsten Delikatessen zubereitet.»

Deutlich wird die Bindung an den Staatskult zudem in Werken, die sich der Vermittlung von Brauch und Etikette widmen: darunter dem zu Beginn des 1. Jahrhunderts v. Chr. kompilierten *Zhouli* (Kap. 4–6), das in einer idealisierten Rückschau berichtet, daß einstmals mehr als die Hälfte des knapp viertausend Personen umfassenden Hofstaats mit der Zubereitung und dem Auftragen von Speisen und Getränken befaßt gewesen sei. Nicht klar zu trennen sind dabei freilich die eher profanen Tätigkeiten, die der Sättigung und dem Wohlbefinden des Herrschers dienten, von jenen Aufgaben, die primär durch die regelmäßig anstehenden Opferhandlungen veranlaßt wurden.

Diese Kompetenzüberschneidung gilt auch für spätere Epochen. Immerhin sollen sich aber 1435 rund 5000 Küchenkräfte ausschließlich um das leibliche Wohl des Kaisers und um die von ihm veranstalteten Bankette gekümmert haben. Im darauffolgenden Jahrhundert waren es allem Anschein nach sogar 8000 Bedienstete, bevor die Zahl gegen Ende der Ming-Dynastie annähernd auf das alte Niveau zurückfiel. Der Umsicht der Lakaien entsprach die Qualität des Porzellans, und bei größeren Empfängen konnte man auf ein Tafelgeschirr zurückgreifen, das aus mehr als 300 000 Einzelteilen bestand. Aber auch abseits der Großereignisse mußte einiges aufgetragen werden. So standen zwei Jahre vor dem Ende der Qing-Dynastie für die Verköstigung des damals vierjährigen Kaisers Xuantong (reg. 1908–1911)

und der fünf ranghöchsten Damen des Hofes jeden Monat alleine 2360 Kilogramm Fleisch, 164 Enten und 274 Hühner zur Verfügung.

	Fleisch	Enten	Hühner
	<i>jin</i>	<i>jin</i>	<i>Stück</i>
Kaiser Xuantong	810	90	150
Longyu, Witwe des Kaisers Guangxu	1860	30	80
2 «verwitwete» Konkubinen 1. Ranges, je	360	15	15
2 «verwitwete» Konkubinen 2. Ranges, je	285	7	7

Monatliche Zuteilung von Fleisch und Geflügel für das engste Umfeld des Herrschers im Jahre 1909.

Nach den Aufzeichnungen des letzten Kaisers in *Wode qianban shenghuo* (1964) S. 52.
Ein jin entsprach damals knapp 597 g.

In welchem Umfang die Dienerschaft von dieser Völlerei profitierte, ist nicht mehr zurückzufolgen. Es ist aber zu vermuten, daß alles, was von den Mahlzeiten übrigblieb – und das war der Löwenanteil – irgendwelche Abnehmer fand. Gesondert mit Nahrungsmitteln versorgt wurden auf alle Fälle die Angehörigen des Hofstaats: darunter die Mitglieder des Kronrats, Offiziere der Leibgarde, Vertreter der Akademie und Repräsentanten der Eunuchen. Auch sie mußten nicht darben, weshalb sich die monatlichen Gesamtausgaben auf beinahe 15 000 Unzen Silber summierten. Die Aufwendungen für Getränke, Obst und Süßigkeiten waren in diese «Grundversorgung» freilich ebensowenig eingerechnet wie Sonderausgaben, die unter Umständen zu einer Verdoppelung oder Verdreifachung der Kosten führen konnten.

Zum Vergleich: Jede der Armenküchen, die in Peking seit 1652 alljährlich während des Winters geöffnet wurden, erhielt monatlich annähernd 4,3 Tonnen Getreide, das als Hauptzutat für die Zubereitung einer Suppe diente. Das reichte für die Herstellung von rund 60 000 Portionen und kostete gerade einmal gute zweihundert Unzen Silber:

«Auf ein Zeichen hin stellten sich die Armen ordentlich auf: die Männer auf der einen, die Frauen auf der anderen Seite. An einer Engstelle, die die Schlange passieren mußte, nahm jeder eine Portion Reis und Kräuter entgegen und brachte [das Essen] an einen zugewiesenen Platz. [...] Sobald die Speisegefäße leer waren, wurden sie eingesammelt und gewaschen; dann kam die nächste [Gruppe von] Bedürftigen an die Reihe.»

Brief des Jesuiten Pierre Jartoux vom 20. August 1704, S. 213.

nicht viel, wenn man bedenkt, daß die Bekämpfung des Hungers bei Hofe meist hohe Priorität hatte.

Vor allem für den Kaiser selbst war ein funktionierendes Katastrophenmanagement von zentraler Bedeutung; denn von Mensch und Natur verursachte Krisen – ebenso wie unglückverheißende Vorzeichen – konnten als Symptome für den Verlust seiner Legitimation interpretiert werden. Dennoch mutet die Geschichte zuweilen wie eine Aneinanderreihung von Debakeln an. Allein unter der Han-Dynastie gab es mehr als 200 überregionale Hungersnöte, die durch Dürren, Überschwemmungen, Kälteeinbrüche, Stürme, Erdbeben und Insektenplagen verursacht waren – von der durch Kriege, Unruhen und Profitdenken herbeigeführten Verknappung der Nahrungsmittel ganz zu schweigen.

Volle öffentliche Speicher waren vor diesem Hintergrund Garanten von Stabilität und Kontinuität. Bis zu drei Jahre Zwangsarbeit drohten

daher unter der Tang-Dynastie jenen Beamten und Aufsehern, die die Durchlüftung der Bauten vernachlässigten, so daß die eingelagerten Nahrungsmittel verdarben. Aber auch durch drakonische Strafen ließen sich Hungersnöte nicht verhindern. Weit wichtiger war es, längerfristige Strategien zur Schaffung angemessener Re-

serven zu entwickeln: zum einen, um privaten Spekulationen mit Saatgut und Getreide vorzubeugen, zum anderen, um eine ausreichende Versorgung in Extremsituationen sicherzustellen.

Welche Dimensionen die in erster Linie zur Einlagerung von Getreide verwendeten Nutzbauten haben konnten, lassen die archäologischen Befunde in Baizhuang (Bezirk Huayin) erahnen. In dem rund 130 Kilometer östlich von Xi'an gelegenen Grabungsgebiet konnten zwischen 1980 und 1983 Teile eines Gebäudekomplexes freigelegt werden, der sich mit Hilfe von Traufziegelinschriften als «Hauptstadt-Speicher» identifizieren ließ. Insgesamt maß das von einem massiven Wall umgebene Areal annähernd 800 000 Quadratmeter, und auch der größte Bau dürfte mit einer Länge von mehr als 60 Metern höchst eindrucksvoll gewesen sein. Münzfunde und Textpassagen in der Dynastiegeschichte legen nahe, daß die Anlage unter der Herrschaft von Kaiser Wu (reg. 140–87 v. Chr.) der Han-Dynastie errichtet wurde.

«Landwirtschaft ist die Grundlage des Reiches. Gold, Perlen und Jade können im Falle von Hungersnöten nicht verzehrt und im Falle von Kältewellen nicht [als Schutz vor der Witterung] getragen werden.»

Edikt aus dem Jahre 141 v. Chr.
zit. in *Hanshu* (115) Kap. 5.

Xia		21. Jh.–16. Jh. v. Chr.	
Shang		16. Jh.–11. Jh. v. Chr.	
Zhou	Westliche Zhou	11. Jh.–771 v. Chr.	
	Östliche Zhou	771–221 v. Chr.	
Qin		221–207 v. Chr.	
Han	Frühere Han	207 v. Chr.–9 n. Chr.	9–23 Interregnum des Wang Mang; Xin
	Spätere Han	24–220	
Drei Reiche	Wei	220–265	
	Shu	221–263	
	Wu	222–280	
Jin	Frühere Jin	265–316	304–439 Verschiedene Fremd- dynastien im Norden
	Spätere Jin	317–420	
Südliche und nördliche Dynastien	<i>Südliche Dynastien:</i>		
	Song	420–479	
	Qi	479–502	
	Liang	502–557	
	Chen	557–589	
	<i>Nördliche Dynastien:</i>		
	Nördliche Wei	386–534	
	Östliche Wei	534–550	
	Westliche Wei	535–557	
	Nördliche Qi	550–577	
	Nördliche Zhou	557–580	
Sui		581–618	
Tang		618–907	690–705 Interregnum der Wu Zetian; Zhou
Fünf Dynastien	Spätere Liang	907–923	904–979 Zehn Reiche im Süden
	Spätere Tang	923–936	
	Spätere Jin	936–947	
	Spätere Han	947–950	
	Spätere Zhou	950–960	
Song	Nördliche Song	960–1127	Fremddynastien Liao (916–1125), Westliche Xia (1032–1227) und Jin (1115–1234) im Norden
	Südliche Song	1127–1279	
Yuan (Mongolen)		1279–1368	
Ming		1368–1644	
Qing (Mandschuren)		1644–1911	

Dynastienübersicht



Frauen beim Fischen.
Propagandaplakat (1978)

Oft waren die Speicher mehrstöckig oder gar turmartig angelegt. Das dokumentieren vor allem zahllose Tonminiaturen, die in Gräbern deponiert wurden. Zuweilen sind darauf auch Personen wiedergegeben, die vor dem Gebäude Getreide abmessen. Von der Mehrzahl chinesischer Historiker wird diese Darstellung mit der unbarmherzigen Erhebung von Steuern in Verbindung gebracht: eine Erklärung, die durchaus nachvollziehbar ist, da die Abgaben in der chinesischen Kaiserzeit häufig in Form von Zerealien entrichtet werden mußten. Umgekehrt verpflichteten soziale Normen aber den Grundherrn auch dazu, in Notzeiten Saatgut und Getreide an die Bevölkerung zu verteilen. Bedenkt man in diesem Zusammenhang, daß die Bildprogramme in den



Essen im Freien.
(um1900)

Gräbern wohl primär zur posthumen Würdigung der Bestatteten dienen, so drängt sich doch eher die Vermutung auf, das Sujet ziele – unabhängig von der realen Biographie des Verstorbenen – darauf ab, konfuzianisch inspirierte Freigebigkeit zu dokumentieren.

Originaldokument
© Verlag C.H.Beck