

Ein eigener kulinarischer Kosmos

Ein Gespräch mit dem Sinologen
Thomas O. Höllmann über Essen und Trinken in China.



Frauen beim Fischen;
Propagandaplakat, 1978.

Drive-in? Foto, 2008 (rechts).

„Akademie Aktuell“: „Wenn etwas den Chinesen zu völligem Ernst zwingt, so ist es weder die Religion noch die Bildung, sondern das Essen.“ Mit diesem Zitat des Schriftstellers Lin Yutang beginnen Sie Ihre „Kulturgeschichte der chinesischen Küche“, die im vergangenen Herbst erschien. Warum haben Sie dieses Thema als Gegenstand einer wissenschaftlichen Untersuchung gewählt?

THOMAS O. HÖLLMANN: Einerseits sicherlich, weil die Ernährung in China einen hohen Stellenwert hat: nicht nur im Hinblick auf eine ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln oder eine gewisse kulinarische Extravaganz, sondern auch mit Bezug auf die Rolle des gemeinsamen Essens zur Veranschaulichung von Zusammengehörigkeit und Distinktion. Andererseits lässt sich die Geschichte mit Hilfe dieses Alltagsphänomens vielleicht besser rekon-

truieren – und veranschaulichen – als durch die Aneinanderreihung von Dynastien und Kriegen.

Sie beschreiben Trends der jüngsten Zeit, aber auch jahrtausendealte Traditionen der chinesischen Esskultur. Welche Quellen liegen Ihrem Werk zugrunde?

Gastlichkeit und Etikette wurden bereits in der antiken Literatur aufgegriffen, Freude und Genuss von den Dichtern gepriesen. Das älteste erhaltene Werk, das eine größere Zahl von Kochrezepten enthält, ist ein landwirtschaftlicher Ratgeber aus dem 6. Jahrhundert. Daneben existieren zahllose archäologische Zeugnisse: darunter Speisen, Küchengerät und Herdminiaturen, die die Toten ins Grab begleiteten.

Immer wieder zeigen Sie die Verbindung von Speisezubereitung und Herrschaft, von Essen und sozialem Status, von Esskultur und gesellschaftlichen Entwicklungen.



Beeindruckend sind Ihre detailreichen Schilderungen aus der chinesischen Oberschicht, insbesondere des höfischen Alltags. Welche Funktionen hatte das Essen am chinesischen Kaiserhof?

Im Jahre 1909, kurz vor dem Ende des Kaiserreichs, wurden für den damals vierjährigen Regenten monatlich fast 500 kg Fleisch sowie 90 Enten und 150 Hühner zubereitet. Auch wenn der „Sohn des Himmels“ davon nicht alles selbst verzehrt hat, dürfte die Diskrepanz zu den Lebensbedingungen der Bevölkerungsmehrheit offenkundig sein. Zudem war das Tafeln bei Hofe oft nicht nur luxuriös anmutende Kalorienzufuhr, sondern regelmäßig auch fester Bestandteil von Opferhandlungen und Ausdruck sozialer Beziehungen.

Andererseits war die chinesische Geschichte immer wieder von großen Hungersnöten geprägt – noch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gab es eine Hungerkatastrophe, bei der rund 30 Millionen Menschen starben. Was war der Grund dafür?

Im Rahmen des „Großen Sprungs nach vorn“ setzten Mao Zedong und seine Gefolgsleute auf eine rasche Industrialisierung und die Kollektivierung der Landwirtschaft. Wissen und Erfahrung galten nichts mehr, Warnungen wurden kategorisch in den Wind geschlagen. Dabei hätte man es besser wissen müssen, führten die Vernachlässigung der Agrarproduktion und eine unzureichende Vorratshaltung doch schon in der Kaiserzeit regelmäßig zu Nahrungsmittelengpässen. Eine Katastrophe wie zu Beginn der 1960er Jahre droht heute sicherlich nicht. Dennoch ist Vorsicht angesagt; denn die Umwidmung von Anbauflächen (vereinfacht gesprochen: Wein statt Weizen!) hat die Abhängigkeit von Importen in den letzten Jahren wieder verstärkt.

Kühlräume gab es in China bereits im 5. Jahrhundert v. Chr., Zahnbürste und Zahnseide sind chinesische Erfindungen, die ihren Weg in die ganze Welt fanden. Lassen sich umgekehrt z. B. auch Technologien für Vorratshaltung und Speisezubereitung nachweisen, die über die Seidenstraße nach China gelangten?

Spontan fallen mir da vor allem Konservendosen und Kühlschränke ein, die allerdings erst in den letzten beiden Jahrhunderten eingeführt wurden, als die „Seiden-

straße“ nur noch eine nachgeordnete Rolle spielte. Zuvor waren freilich über dieses größte vormoderne Verkehrsnetz der Welt zahlreiche Kulturpflanzen nach China gelangt, die den Speisezettel bereicherten.

Auch wenn China mehr als doppelt so groß ist wie die Europäische Union: Lässt sich die heutige Küche regional differenzieren?

Kulinarisch ist China ein Kontinent oder – wenn man will – sogar ein eigener Kosmos. Entsprechend groß ist die Auswahl an Speisen und Getränken. Dabei lassen sich zumindest vier Großregionen mit einer ebenso großen Anzahl von Geschmacksrichtungen unterscheiden. Danach ist die Küche im Norden salzig, im Osten sauer, im Süden süß und im Westen scharf. Andere Klassifikationsversuche sind erheblich komplizierter, kommen aber dennoch nicht ohne Vereinfachungen aus. Und auch nicht ohne Vorurteile! Schließlich wird manches, was beispielsweise im Süden als Spezialität gilt, in der Rhetorik des Nordens brüsker abgelehnt, als es den heutigen Essgewohnheiten entspricht.

Schauen wir uns den chinesischen Speisezettel näher an. Reis ist heute in China das Grundnahrungsmittel – war das schon immer so?

Zwar hat der Reisanbau vor allem in Südchina eine weit zurückreichende Tradition, doch ist seine Dominanz erst jüngeren Datums. Früher spielten Weizen und Hirse eine mindestens ebenso wichtige Rolle. Von großer Bedeutung waren daneben auch Hülsenfrüchte und Knollenpflanzen, und so lässt sich einer antiken Quelle entnehmen, dass sich die Bevölkerungsmehrheit einstmals vornehmlich von Wasser und Bohnen ernährte.

China blickt auch auf eine 4000-jährige „Nudelgeschichte“ zurück, wie Sie es formulieren. Was weiß man heute über die lange Tradition der Teigwaren?

Lange Zeit stritten China und Italien um die „Erfindung“ der Nudel. Dieser Konflikt gilt nunmehr als geklärt, und zwar mit Hilfe archäologischer Funde eindeutig zugunsten Asiens. Andererseits wurden die an Spaghetti erinnernden Teigwaren aus dem Neolithikum, die diese Vorherrschaft zementierten, an der erst sehr viel später in den chinesischen Kulturraum integrierten westlichen Peripherie der Volksrepublik entdeckt, sodass die Urhebererschaft vielleicht etwas voreilig den Chinesen zugesprochen wurde. Ähnlich ist die Situation möglicherweise bei den heute noch beliebten Teigtaschen, die ebenfalls den italieni-



schen Ravioli zeitlich vorangehen und unter Umständen auch zunächst in den Randzonen des Reichs ihren Anfang nahmen.

Wie sieht es mit Obst und Gemüse aus, was ist landestypisch? Gehört auch der Brokkoli dazu, den man in deutschen China-Restaurants so häufig auf dem Teller findet?

In einem auf das 2. Jahrhundert v. Chr. zurückgehenden Grab stießen die Archäologen unter anderem auf verschiedene Bohnensorten, Lotos, Jujube und Zuckermelone. Und ein Bauernkalender, der um die Mitte des 2. Jahrhunderts n. Chr. entstand, erwähnt darüber hinaus Frühlingszwiebel, Ingwer, Aprikose, Pfirsich und eine Reihe weiterer Kulturpflanzen. Brokkoli gelangte erst sehr spät auf den chinesischen Speisezettel, spielt aber inzwischen auch dort eine wichtige Rolle. Die Volksrepublik ist heute der größte Produzent weltweit.

Welche Rolle spielen Gewürze in der chinesischen Küche?

Manches, was uns heute „typisch“ vorkommt, kann nur auf eine relativ kurze Geschichte zurückschauen. So gelangte beispielsweise der Chili erst im 16. Jahrhundert durch die europäischen Kolonialmächte nach China. Heute ist die ursprünglich aus Amerika stammende Pflanze allerdings in einigen Regionen nicht mehr aus der Zutatenliste wegzudenken. Eine über 2.000 Jahre zurückreichende Tradition hat hingegen der Sichuan-Pfeffer (auch Fagara oder Anispfeffer genannt), der zwar deutlich milder ist, aber durch seine prickelnde Schärfe für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt. Ansonsten wurde gerne mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, Sternanis, Fenchelsamen und braunem Senf gewürzt.

Sie machen deutlich, dass der Fleischkonsum in China in den letzten Jahren dramatisch gestiegen ist, etwa bei Rindfleisch, das in der traditionellen Küche nur eine geringe Rolle spielte.

Nach einer Periode des Darbens, die den „Großen Sprung nach vorn“ und die „Kulturrevolution“ begleitete, ist der zunehmende Fleischkonsum ein durchaus verständlicher Vorgang, der aber nicht ohne Folgen für die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln wie Reis, Weizen oder Bohnen blieb;



denn die Tierhaltung reduziert nicht nur direkt die Anbauflächen, sondern auch indirekt: etwa durch die verstärkte Kultivierung von Kartoffeln, die nicht den menschlichen Bedarf an Kohlenhydraten befriedigen soll, sondern die steigende Nachfrage nach Schweinefutter.

Die Glückskekse sind eine amerikanische Erfindung, das Chopsuey wahrscheinlich auch, und beim Besuch deutscher China-Restaurants macht man in der Regel große „kulinarische Kompromisse“. Wie muss man sich den Besuch eines Lokals in China vorstellen?

Am besten als kulinarischen Abenteuerurlaub: vor allem wenn man die Sprache nicht beherrscht und sich abseits der Millionenstädte aufhält. Andererseits speist man ja im Allgemeinen nicht alleine, und so stehen üblicherweise mehrere Speisen auf dem Tisch. Probieren sollte man dann von allen Gerichten, nachfassen aber vielleicht nur bei denen, die einem schmecken. Und irgendetwas ist immer mit dabei. Fast immer ...

Jadegischt, Löwenkaramellen oder Morgenrotperle: Speisen und Getränke tragen oftmals blumige Namen. Woher kommt diese Vorliebe?

Hier vermengen sich vermutlich Originalität, Elitewusstsein und Vernebelung. Im Übrigen ist das bei uns ja nicht so sehr viel anders. Denken Sie nur an die Weinnamen: Oppenheimer Krötenbrunnen ginge in China wohl nicht durch.

Werfen wir einen Blick auf die Getränke. Wie entwickelten sich Weinbau und Brauereiwesen in China? Was hat es mit dem chinesischen Teehaus auf sich?

Seit einigen Jahren wird eine heftige Debatte darüber geführt, ob zunächst Wein oder Bier produziert wurde. Die endgültige Antwort steht noch

Bankett. Querrolle, Ma Hezhi
zugeschrieben, 12. Jahrhundert.



Frau beim Ausrollen von
Teig. Tonfigur aus Astana,
8. Jahrhundert.

aus, aber ich würde mich eher der „Bierfraktion“ anschließen. Eines steht zumindest fest: Wenn in historischer Zeit in China dem Alkohol zugesprochen wurde, dann mehrheitlich dem Bier. Beiden Getränken wurden im Übrigen allerlei Gewürze zugesetzt, so dass der Geschmack unter Umständen etwas gewöhnungsbedürftig war. Tee setzte sich erst mit dem Vordringen des Buddhismus durch und blieb anfangs den Mönchen vorbehalten, die damit dem Nachlassen der Konzentration während der Meditation vorbeugen wollten. Teehäuser, heute der Inbegriff chinesischer Kultur, können lediglich auf eine Geschichte von rund 1.000 Jahren zurückblicken.



Vielen Leserinnen und Lesern ist noch der Skandal um das mit Chemikalien versetzte Milchpulver im Jahr 2008 in Erinnerung. Wie war es historisch um die Lebensmittelsicherheit in China bestellt und wie lässt sich die Situation heute beschreiben?

Schon in antiken Kochbüchern wird darauf hingewiesen, dass Sauberkeit in der Küche die Voraussetzung für ein gelungenes Mahl sei. Es ist jedoch zu vermuten, dass diese Forderung im Alltag nur sehr bedingt Gültigkeit hatte – ebenso wie heute. Allerdings birgt der zuweilen pittoreske Zustand mancher Herde und Utensilien doch wohl ein geringeres Risiko als die Kontaminierung diverser Lebensmittel. So entdeckte man in den letzten Jahren beispielsweise Melamin im Milchpulver, DDT in Gemüsekonserven, Blei in Nudeln, Formaldehyd in der Blutwurst und

Antibiotika im Fisch. Zwar wurde die Nahrungsmittelaufsicht inzwischen erheblich verschärft, doch blieb ein nachhaltiger Erfolg bislang aus.

Spielen westliche Ernährungstrends der letzten Jahre – Vegetarismus, Bioprodukte oder Fairtrade-Erzeugnisse, aber auch Fastfood und „coffee to go“ – im Ernährungs- und Konsumverhalten der Chinesen eine Rolle?

Vor allem der Verzehr von Fastfood nimmt deutlich zu. Mit weitreichenden Konsequenzen: darunter Übergewicht, ein bis vor kurzem vernachlässigbares Gesundheitsrisiko, das bei Kindern und Jugendlichen, die auch – und gerade – in China nicht auf ihre Hamburger verzichten wollen, dramatisch ansteigt.

Sie schildern die Symbolwirkung bestimmter Speisen oder auch essbarer Geschenke, die zu besonderen Anlässen überreicht werden. Können Sie ein Beispiel nennen?

Traditionell wird bei einer Einladung gerne Obst mitgebracht. Dabei ist indes ein wenig Vorsicht angebracht; denn manche Sorten haben eindeutig eine sexuelle Konnotation, die die Gastgeber in Verlegenheit bringen könnte. Heute wird gerne Wein, Sekt oder Schnaps mitgebracht: unabhängig davon, ob die Flasche jemals geöffnet werden wird. Notfalls kann man sie ja immer noch als Dekorationsgegenstand in die Vitrine stellen oder weiterverschenken.

Ihr Buch enthält 25 Rezepte zum Nachkochen, von „süß-scharfem Rettich“ bis zum „trunkenen Huhn“, und Sie selbst sind in Ihrer Freizeit passionierter Koch – was schätzen Sie besonders an der chinesischen Küche?

Die Vielfalt der Geschmacksrichtungen, die Bandbreite der Zubereitungsmöglichkeiten und die Bekömmlichkeit der meisten Gerichte. ■

Essen in einem Restaurant in Peking, 1962.

Interview

Prof. Dr. Thomas O. Höllmann hat einen Lehrstuhl für Sinologie an der Ludwig-Maximilians-Universität München inne. Zum Thema veröffentlichte er zuletzt „Schlafender Lotos, trunkenes Huhn: Kulturgeschichte der chinesischen Küche“ (München 2010). Er ist seit 1998 o. Mitglied der Bayerischen Akademie der Wissenschaften und seit 2005 Sekretar ihrer Philosophisch-historischen Klasse.

Die Fragen stellte Dr. Ellen Latzin, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Akademie der Wissenschaften.