

DIE CHINESISCHE KUCHE

DIE KOCHKUNST DES HERRN VON SUI-YÜAN¹

ÜBERTRAGEN UND EINGELEITET VON WOLFRAM EBERHARD

Vorwort.

Kochen ist eine Kunst, in der es wenig Künstler gibt. Auch Essen ist eine Kunst, die wenige verstehen, obwohl jeder Mensch ißt.

Irgendein Weltreisender hat während der wenigen Wochen, die er sich in China aufhielt, einmal ein chinesisches Festessen mit dreißig Gängen mitgemacht: er ist Schuld daran, daß man sich in Europa unter chinesischem Essen und chinesischer Küche nur Schwalbennester, Haifischflossen und faule Eier vorstellt. Yüan Me², der Verfasser dieses Kochbuches, würde ihm sagen, daß er von solchem Essen hungrig aufgestanden wäre und sich zu Hause an seinem Reisbrei sattgegessen hätte: weder die Zahl der Gänge, noch die Leckerbissen oder gar der Preis machen ein gutes Essen aus. Die schönsten chinesischen Gerichte sind überraschend einfach. Durch sie hat die chinesische Küche ihren Ruf bekommen.

Konfuzius³ sagte einmal von sich, daß er in einem fremden Lande zuerst sich nach der Musik erkundige. Aus der Musik könne man erkennen, ob die Regierung eines Landes gut oder schlecht sei. Auch aus der Küche eines Landes hätte er das Gleiche erkennen können. Das ist kein Scherz. Für den Chinesen der alten Zeit ist die ganze Welt eine Einheit, ein großer lebender Körper. Der Mensch ist ein Teil dieses Körpers, er hat Aufgaben in ihm zu erfüllen; es sind ihm Grenzen gesetzt. Der Staat muß die Regierung so führen, daß seine Untertanen diese Aufgaben erfüllen, diese Grenzen einhalten; der Einzelne hat so zu leben. Unsere Kultur ist ein Kampf des Menschen gegen die Natur; ein Versuch, die Natur zu überwinden, zu besiegen. Chinesische Kultur ist ein Versuch, mit der Natur eins zu werden, sich ihr so weit wie möglich anzugleichen. Höchste Angleichung bringt höchstes Glück, höchsten inneren und äußeren Frieden. Und zugleich bringt sie höchste Schönheit, weil sie höchste Natürlichkeit ist. Schön ist das, was die naturbestimmten Anlagen und Möglichkeiten am reinsten ausdrücken kann. Überall springt dem aufmerksamen Beobachter in China und in der chinesischen Kultur dieses starke Stilgefühl in die Augen. Das ganze Leben soll eine Kunst sein, ein makelloses Kunstwerk aus einem Guß. Der Mensch, der so zu leben versteht, ist überall von Kunst umgeben. Auch sein Essen ist ein Kunstwerk, seine Küche ist ein Kunstwerk. Der gleiche Stil spricht aus seinem Essen wie aus seinen Gemälden, seinen Büchern: reinster Ausdruck der naturbestimmten Möglichkeiten der Dinge, aus denen menschliches Essen nur bestehen kann. Das ist der Sinn dieses Buches und seiner Rezepte^a. Es ist kein Buch, aus dem ein unerfahrener Koch lernen soll, sondern ein Versuch, zu zeigen, wie auch dieser eine Teil des

^a Die meisten chinesischen Kochbücher (wir kennen solche vom 6. Jahrhundert an spätestens) sind von Künstlern geschrieben!

menschlichen Lebens über eine bloße Befriedigung des Hungers hinaus zu einer Kunst zu machen ist, wie man aus Hühnern, Schweinen, Rindern und Gemüse wirkliches Essen machen kann und nicht bloß einen sättigenden Mischmasch. Und trotzdem sind die meisten Rezepte so ausführlich, daß man sie noch heute nachmachen kann, sogar in einem europäischen Haushalt. Man wundert sich, wie auf so einfache Weise das berühmte chinesische Essen hervorgezaubert werden kann.

Dies Buch ist auch nicht von einem Koch geschrieben, sondern von einem Schriftsteller, dessen Werke noch heute jeder Chinese kennt und gerne liest, einem Mann, dessen Gedichte und Essays zu den schönsten seines an Dichtern nicht armen Jahrhunderts gehören, dessen Novellen mit die besten dieser Gattung der chinesischen Literatur sind^a. Und dieses kleine Kochbuch, die „Speiseliste des Gartens des Beliebens“ (*Sui-yüan schi-pu*⁴) ist zwar nur ein kleiner, aber doch auch ein sehr kennzeichnender Teil der Werke des Yüan Me, der Kunst des Yüan Me.

Er lebte in der Zeit, die selbst für den Hof Ludwigs XIV. das unerreichte Ideal des überfeinerten, eleganten Lebens blieb. Ein paar Schritte westlich der großen neuen Straße, die Nanking von Nord nach Süd durchschneidet, waren noch vor zwei Jahren Hügel, auf denen Wasserbüffel weideten, Täler mit schönen Bäumen und wenige, ärmliche Hütten. Noch heute heißt dieser Teil der Stadt der 'Garten des Beliebens' nach dem Garten und dem Haus, das Yüan Me dort vor beinahe 200 Jahren bewohnte, in dem sich seine Freunde sammelten, zu dem von den Liu-kiu⁵-Inseln und den fernsten Teilen Chinas her Gelehrte zogen, um mit ihm sprechen, mit ihm zusammen beim Wein und beim Essen Gedichte machen zu können. Dort war ein Zentrum geselligen Lebens und bürgerlicher Kultur, nicht so prunkvoll und übersteigert wie am Hofe in Peking, aber stilvoller und künstlerischer als irgendwo sonst. Dort entstand das kleine Buch, aus dem hier der größere Teil übersetzt ist.

Ich habe die Rezepte für die typisch chinesischen Gerichte übersetzt und solche Rezepte, die man auch bei uns nachmachen kann, und habe einiges durch ein paar Abschnitte aus dem Buche eines um hundert Jahre älteren Geistesverwandten von Yüan Me ergänzt, der hundert Meilen südlich von ihm in Su-dschou⁶ lebte, ähnliche Neigungen hatte, ein ähnlich stilvolles Leben führte. Yüan Me schätzte seinen Vorgänger Li Li-wong⁷ sehr und kannte auch seine Rezepte; sie beide gehören zusammen: Yüan Me ist der Lebenskünstler und Novellist des 18., Li Li-wong der Ästhet^b und Dramatiker des 17. Jahrhunderts.

Für den Nachahmer:

Die meisten Rezepte, die Yüan Me und Li Li-wong geben, werden sich auch mit heimischem Material nachkochen lassen. Der überall notwendige Soja (von dem Schmetterlingsblütler *Glycine hispida*, chinesisch: *da dou*⁸, siehe

^a Vgl. Sinica XI, SS. 50—52.

^b Übersetzungen aus Werken von Li Li-wong bringe ich in Ostasiatische Zeitschrift, Jahrg. 1940, Heft 1: „Die ideale Frau“.

Abb. 1, S. 195) kann gut durch Maggi oder ähnliche Würzen vertreten werden, die Gemüse und Pilze durch einheimische; nur die Bambussprossen (*dschusün*⁹) sind schwer zu ersetzen. Und die Leckerbissen, die vorangehen, wird man höchstens als Konserven bekommen können.

Die Mengen, die in chinesischen Einheiten angegeben sind, lassen sich leicht umrechnen (siehe S. 199, Note^a), die Zeiten etwas schwieriger: eine Stunde entspricht bei uns zwei Stunden; ein Räucherstäbchen (*sch-tschen-hiang*¹⁰) brennt etwa eine halbe Stunde unsrer Zeit.

Chinesische Gerichte kommen fast ausnahmslos so zubereitet auf den Tisch, daß man kein Messer braucht. Sie werden ja nicht mit Messer und Gabel, sondern mit den Eßstäbchen gegessen. Jedes Gericht wird auf einer kleinen Schale gebracht, aus der gemeinsam genommen wird. Dazu bekommt jeder Gast, oft allerdings erst gegen Ende des aus mehreren Gängen bestehenden Essens, einen Napf mit Reis.

W. Eberhard, Ankara, Ende 1937.

I. WAS MAN VOM ESSEN WISSEN MUSS

Über das Einkaufen:

Alle Dinge haben einen Charakter, wie auch der Mensch seinen Charakter hat. Und hat ein Mensch einen dummen und törichten Charakter, so könnte Konfuzius oder sein Jünger ihn unterrichten, und es wäre doch nutzlos. Hat ein Ding einen schlechten Charakter, kann auch ein Meisterkoch es nicht schmackhaft machen.

Ich will Euch nur auf das Wichtigste hinweisen: ein Schwein muß dünne Haut haben und darf nicht riechen. Bei Hühnern muß man Kapaune kaufen, und zwar junge, nicht alte. Die besten China-Karpfen sind flach und haben einen weißen Bauch; die mit schwarzem Rücken fügen sich nicht in die Schüssel ein. Die besten Aale kommen aus Seen und Bächen; die in den Strömen lebenden haben zu gebogene Gräten. Enten, die mit Korn gefüttert wurden, sind fett und weiß. Bambussprossen, die von festem Erdboden stammen, haben wenig Knotenabschnitte und sind wohlschmeckend. Ein Schinken kann hunderterlei Geschmack haben; ein Salzfisch kann von dem anderen verschieden sein wie Eis von Asche. So ist es bei all den anderen Dingen. Im allgemeinen hat der Koch bei einem Essen nur sechs Zehntel getan, die übrigen vier Zehntel aber sind das Verdienst des Einkäufers.

Über die Zutaten:

Die Zutaten sind wie die Kleider und der Schmuck einer schönen Frau: auch eine Himmelfee — und mag sie noch so gut geschminkt sein — in schlechten Kleidern oder blauen Lumpen würde keiner sie für vollkommen schön halten.

Der Koch, der sich gut auf das Würzen versteht, gebraucht Sommer-Soja und versucht ihn vorher, ob er wohlschmeckend ist oder nicht. Er gebraucht Sesam-Öl (*dschī-ma-yu*¹¹), wobei er prüft, ob es roh oder gekocht ist. Er gebraucht besten Wein, wobei er allen Treber beseitigen muß. Er benutzt nur Reis-Essig, der so klar wie möglich sein muß.

Außerdem gibt es da noch milden und starken Soja, tierisches und pflanzliches Fett, sauren und süßen Wein, frischen und abgelegenen Essig: bei allem muß man ganz genau sein.

Die weiteren Zutaten wie Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Zimt, Zucker und Salz braucht man zwar alle nur in kleinen Mengen, aber man soll doch immer die besten Qualitäten kaufen. In den Läden in Su-dschou⁶ wird Herbst-Öl in drei Qualitäten: fein, mittelfein und mäßig, verkauft. Der Essig von Dschengiang¹² hat zwar eine feine Farbe, aber er ist nicht recht sauer, so daß er wenig Sinn hat; der beste Essig kommt aus Ban-pu¹³ (in der Provinz Kiangsu¹⁴), der zweitbeste aus Pu-kou¹⁵ (ebendort).

Das Säubern des Essens:

Bei Schwalbennestern (*yen-wo*¹⁶) entfernt man die Haare, bei Trepang (*hai-schen*¹⁷) den Schlamm, bei Haifischflossen den Sand, bei Hirschfleisch das starkriechende Fleisch. Bei Fleisch schneidet man die Sehnen heraus, dann wird es weich. Bei Enten schneidet man die Hoden heraus, dann schmecken sie gut. Zerdrückt man beim Fisch die Galle, wird das ganze Gericht bitter. Läßt man beim Aal den Schlamm daran, so riecht die ganze Schüssel. Beim Knoblauch schneidet man die Blätter ab und nimmt nur das Weiße; beim Gemüse wieder schneidet man die Seiten weg und nimmt die Blattherzen. Schon die alten Sprichwörter sprechen davon, wenn sie sagen: 'Beim Fisch die Eingeweide weg, bei den Knorpelschildkröten das Schlechte', oder: 'Soll ein Fisch gut schmecken, muß man ihn waschen, bis das weiße Fleisch hervorkommt.'

Die richtige Behandlung:

Die richtige Behandlung muß jedesmal verschieden sein. Es kommt vor, daß man Wein und Wasser zusammen zum Kochen braucht, oder nur Wein und kein Wasser, oder nur Wasser und keinen Wein. Oder man braucht Salz und Soja, oder jedes allein. Es gibt Dinge, die zu weich sind, und die man erst mit Öl anbrät, oder solche, die zu sehr riechen, und die man erst mit Essig abwäscht; andere wieder muß man frisch halten und dazu mit Krystallzucker behandeln. Bei manchen kommt es darauf an, sie trocken zu braten: bei ihnen läßt man das Aroma nach innen eindringen. Das sind die Bratsachen. Bei anderen, wo man möglichst viel Sauce haben will, läßt man das Aroma heraustreten. Das sind die Schmorsachen.

Was man zusammentun kann:

Ein Sprichwort sagt: 'Man sucht für jede Frau den passenden Mann'^a und dazu heißt es: 'Man beurteilt einen Menschen immer nach seinen Angehörigen'. Bei der Küche muß es genau so sein. Jedes Gericht, das man zubereitet, muß man noch irgendwie durch etwas anderes unterstützen. Bei einem milden Gericht tut man Mildes hinzu, zu einem scharfen Scharfes. Weichem fügt man Weiches, Hartem Hartes zu. Erst dann erreicht man eine schöne Einheitlichkeit des Geschmackes.

^a Zu den Sprichwörtern vgl. meine Arbeit „Pekinger Sprichwörter“ in Baessler-Archiv, 1940.

Es gibt Gerichte, wo man Fleisch und Pflanzenkost mischen kann, wie etwa solche mit zerstoßenen Pilzen, frischen Bambussprossen und Wachskürbissen. Andere wieder dürfen nur aus Fleisch bestehen, wie solche mit Zwiebel, Knoblauch, Fenchel (*tsung*¹⁸, *suan*¹⁹ [siehe Abb. 2 und 3, S. 195], *hui-hiang*²⁰), frischem Lauch. Und noch andere dürfen nur aus Pflanzen bestehen, wie Gerichte mit Sellerie, Lilie und Messerbohne (*kin*²¹, *bai ho*²² [Abb. 4, S. 195], *dau-dou*²³ [Abb. 5, S. 196]).

Man sieht oft, wie manche Leute Krabbenmehl zu Schwalbennestern hinzutun oder Lilien in Hühner- oder Schweinefleisch. Ist das nicht ebenso widersinnig, wie wenn ein Kaiser der Vorzeit mit einem General des Mittelalters am gleichen Tisch saßen? Manche Dinge kann man allerdings gemischt verwenden: so soll man zum Braten von Fleischgerichten Pflanzenöl, zum Braten von vegetarischen Gerichten tierisches Fett nehmen.

Was man allein essen muß:

Speisen, deren Geschmack zu vorstehend ist, soll man nur allein verwerten und nicht mit anderen vermischen, wie manche es wollen. Erst wenn man sie allein verwertet, entwickeln sie sich ganz. Bei den Fleischsorten sind das Aale, Knorpelschildkröten, Krebse, Samli²⁴-Fische, Rind und Schaf. All diese darf man nicht mit anderem vermischen. Sie schmecken nämlich sehr stark und sind besonders aufdringlich.

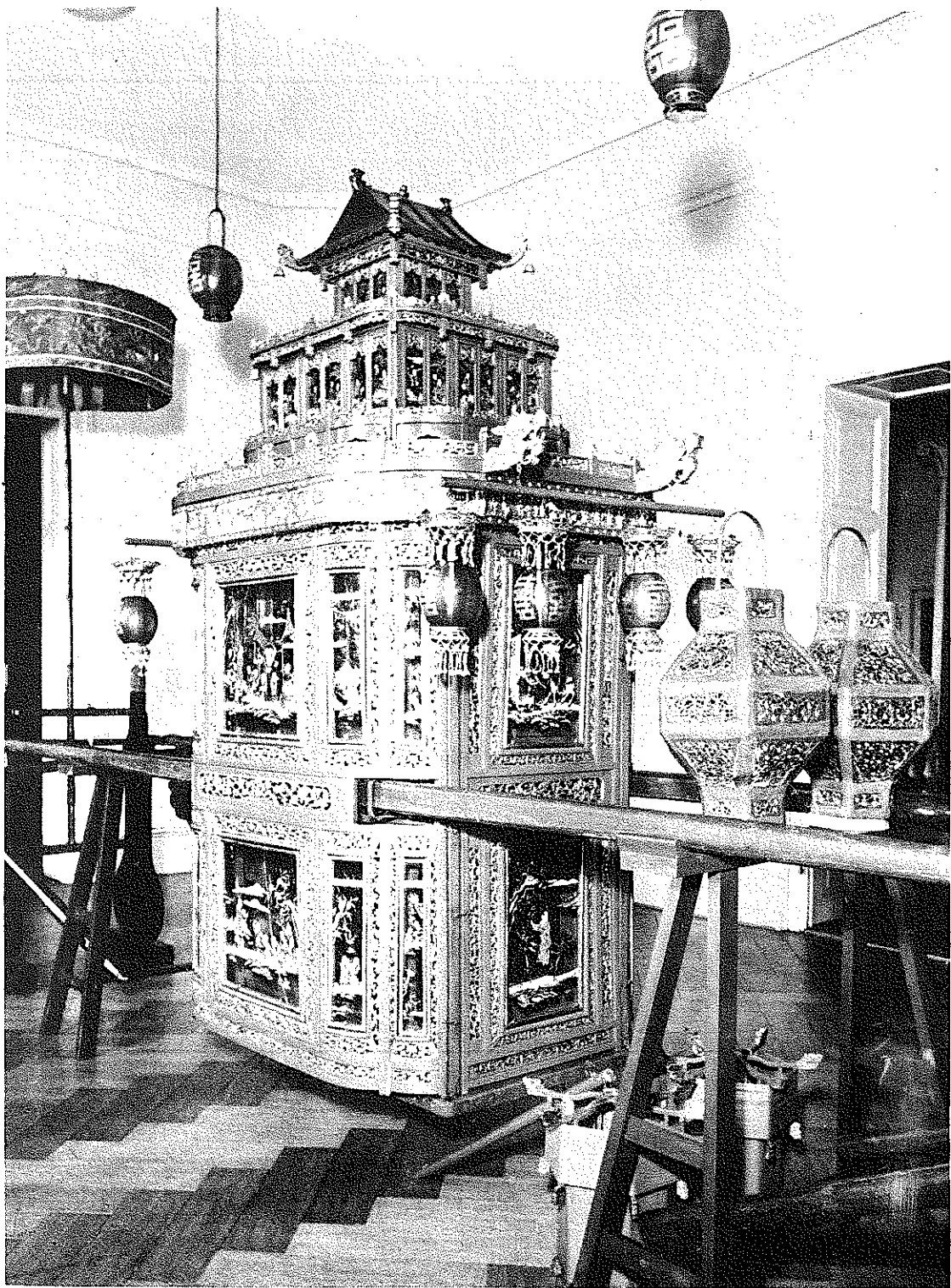
Man muß alle Geschmäcke gegeneinander abwiegen und regeln, damit das Typische herauskommt und es doch nicht aufdringlich wird. Wie kann man auf den eigentlichen Geschmack verzichten und das Beiwerk beachten?

Die Nanking-Leute bringen Seewalzen mit Schildkröten zusammen und Haifischflossen mit Krabbenmehl. Wenn ich das sehe, so runzele ich die Stirn, denn der Geschmack von Schildkröten und Krabbenmehl wird durch den der Seewalzen und der Haifischflossen gespalten und kommt nicht zu Geltung; die Aufdringlichkeit der Seewalzen und der Haifischflossen überdeckt ganz den Geschmack der Schildkröten und Krabben.

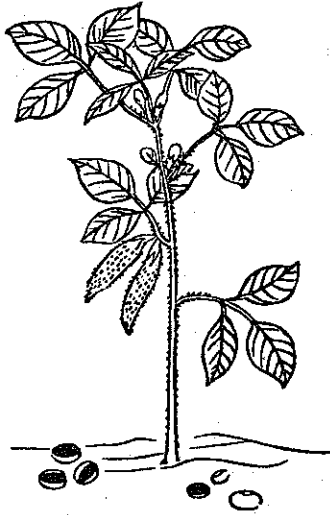
Die Feuerung:

Bei allem Kochen ist die Feuerung das Wichtigste. Gebratenes braucht starkes Feuer. Ist es zu schwach, so werden die Speisen zäh. Gekochtes braucht mildes Feuer; ist es zu stark, so verdorren die Speisen. Bei wieder anderen Gerichten braucht man erst starkes und nachher schwaches Feuer. Das sind die Gerichte, bei denen man Brühe haben will. Brät man zu eilig, so brennen die Gerichte außen an und sind innen noch roh. Wieder andere Gerichte werden, je mehr man sie kocht, desto zarter, wie etwa Lenden und Hühnereier. Frische Fische und Muscheln aber sind nach einigem Kochen gleich nicht mehr zart.

Kocht man Fleisch zu lange, so wird es von rot zu schwarz. Kocht man Fisch zu lange, so wird das lebendige Fleisch tot. Öffnet man den Topfdeckel zu oft, dann gibt es viel Schaum, aber wenig Aroma. Geht das Feuer aus, und man muß nochmals anzünden, so läuft das Fett aus und das Aroma geht verloren.



豆 大



諸大豆皆同但分豆色
1

葱

樓葱



葫 蒜

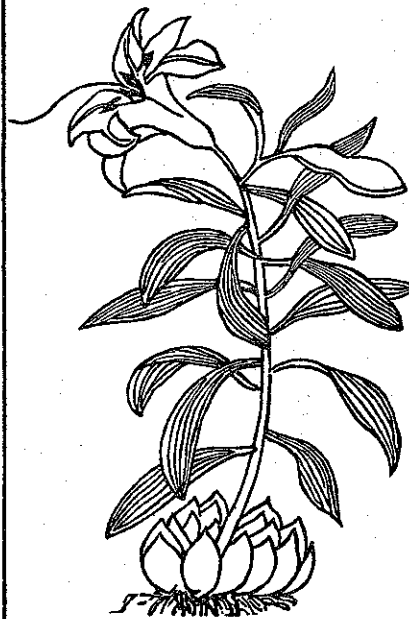
大蒜




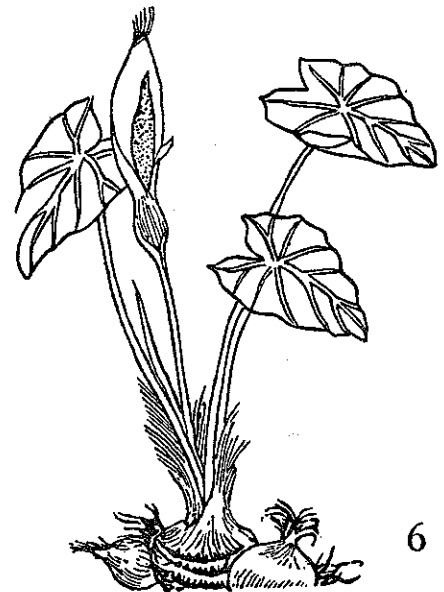


3

合 百

山丹花紅



4

<p>豆 刀</p>	<p>芋</p>
 <p>5</p>	 <p>6</p>
<p>棗</p>	<p>槿 木</p>
 <p>7</p>	 <p>8</p>

Die Dauisten verwandeln sich durch Einnehmen von besonders gebrautem Zinnober und werden zu Genien. Die Konfuzianer erreichen auch durch Nicht-übertreten aller Verbote nicht die rechte Mitte. Ein Küchenmeister, der die Feurung kennt und genau beachtet, kommt den Dauisten in ihrer Verwandlungsfähigkeit beinahe gleich!

Fisch muß weiß wie Jade sein, fest und nicht zerfallen, wenn er auf den Tisch kommt: das nenne ich lebendiges Fleisch. Ist er weiß, aber sieht aus wie Mehl und hält nicht mehr zusammen, so ist das totes Fleisch. Läßt man schönen frischen Fisch nicht mehr frisch sein, so finde ich das barbarisch.

Farbe und Geruch des Essens:

Auge und Nase sind Nachbarn des Mundes und zugleich auch die Vermittler des Mundes. An der Freude über Leckerbissen haben Auge und Nase anteil. Die Düfte sind sehr verschieden: sie können leicht wie die Wolken im Herbst sein oder berückend wie Bernstein. Sie können in die Nase einziehen, ohne daß man mit den Zähnen kaut und mit der Zunge kostet, und doch weiß man schon, wie gut es schmeckt.

Um einem Essen schöne Farbe zu geben, kann man Zuckercouleur machen. Aber Geruchsmittel, um einem Essen einen schönen Geruch zu verleihen, gibt es nicht. Jede einzige Beschönigung würde zugleich dem Geschmack Abbruch tun.

Schnelle und langsame Gerichte:

Wenn man Gäste einlädt, so tut man das ja drei Tage vorher und kann dann alles in Ruhe vorbereiten. Kommen aber überraschende Gäste und wollen essen, oder ist man außerhalb, auf einer Schiffsreise oder in einer Herberge, wie kann man da das Wasser aus dem Ostmeer holen und das Brennholz aus dem Süddeiche? Da muß man schnelle, sofort tischfertige Gerichte machen, wie gebratene Hühnerstückchen, gebratene Fleischstücke, gebratene getrocknete Krabben, Bohnenkäse, eingelegte Fische und Teeschinken. Das muß man wissen, wenn man schnell und zugleich gut etwas zubereiten will.

Die Brühe:

Jedes Ding hat seinen typischen Geschmack, den man nicht mit anderen vermischen soll. Der heilige Lehrer richtet sich in seinen Unterweisungen nach der individuellen Befähigung und hält sich nicht starr am Schema; das besagt: der heilige Lehrer bildet das Wesen eines Menschen heraus. Genau so beim Essen.

Jetzt sieht man gewöhnliche Köche Hühner, Enten, Schweine, Gänse, alles in eine Brühe zusammenmischen. Dann ist ja alles dasselbe und alles schmeckt gleich. Ich glaube, wenn die Hühner, Schweine, Gänse und Enten eine Seele hätten, so würden sie in der Unterwelt in der Stadt der zu Unrecht Gestorbenen Klage führen! Ein guter Koch braucht viele Kessel, Herde, Schalen und Töpfe, damit jedes Ding seine eigne Natur hervorbringen und jede Schüssel

einen besonderen Geschmack bilden kann. So hat die Zungenspitze jedes Mal wieder einen neuen Eindruck.

Über die Tischgeräte:

Ein altes Wort sagt: 'Schönes Essen ist nicht so wichtig wie schöne Geräte'. Das ist richtig. Aber Gefäße aus all den alten Porzellanen sind zu kostbar, und eine Beschädigung wäre ein zu großer Verlust, so daß man besser statt dessen das schöne Porzellan aus der kaiserlichen Manufaktur benutzt. Wo Nöpfe gebraucht werden, soll man Nöpfe nehmen, wo Schüsseln, da Schüsseln. Erst wenn man verschiedenerlei Schalen durcheinander gebraucht, dann wird ein Tisch lebendig. Bei einem Tablett von zehn Schalen oder acht Schüsseln zu reden, ist recht dumm; darauf kommt es nicht an.

Im allgemeinen sollen für gute Speisen die Schüsseln groß, für gewöhnliche die Schalen klein sein. Gebratenes und Gebackenes kommt auf Schalen, Suppen und Brühen in Nöpfe, Gebratenes und Gebackenes in Eisen oder Kupfer, Geröstetes und Gekochtes in irdene oder Porzellangefäße.

Die Reihenfolge der Gerichte:

Es sollen die salzigen vor den nüchternen, die scharfen Gerichte vor den milden kommen, die ohne Brühe vor denen mit Brühe. Es gibt doch verschiedene Geschmäcke, und man darf daher nicht etwa bei sämtlichen nur den einen Salzgeschmack schmecken. Haben sich die Gäste sattgegessen, so ist die Milz ermüdet, und man soll sie mit Scharfem und Beißendem wieder anregen. Oder haben die Gäste viel Wein getrunken, so ist der Magen satt, und man soll ihn mit Saurem oder Süßem wieder beleben.

Die Rolle der Jahreszeiten:

Im Sommer sind die Tage lang und heiß. Schlachtet man zu früh, so verdirbt das Fleisch. Im Winter wieder sind die Tage kurz und kalt. Beginnt der Koch zu spät, so bleiben die Gerichte roh. Man soll im Winter Rind und Hammel essen; im Sommer ist für diese nicht die rechte Zeit. Im Sommer soll man Dörrfleisch essen.

Als Zutaten kommen im Sommer gepulverter Senf, im Winter Pfeffer in Frage. Bekommt man während der Hundstage Wintersalzgemüse, so ist dieses an sich billige Gemüse da wohl eine große Kostbarkeit. Bekommt man in der Herbsteskühle Bambussprossen, so ist dieses sonst auch billige Gericht da wohl angesehen wie eine Leckerei.

Manche Dinge schmecken besonders gut vor der eigentlichen Zeit, wie die Samli²⁴-Fische im März, manche wieder besonders nach der eigentlichen Zeit, wie Taro (Süßkartoffel: *Colocasia esculenta*, chin. *yü*²⁵, siehe Abb. 6, S. 196) im Mai. Bei anderen ist es ähnlich. Manches kann man nach der Zeit nicht mehr essen: so wird Rettig nachher innen hohl, Bergbambussprossen später bitter, und beim Messerfisch sind nachher die Gräten hart. Das, was die Dinge zur richtigen Zeit so schön machte, ist da wieder alles verloren.

Über die Mengen:

Bei teuren Zutaten soll man viel geben, bei billigen wenig. Brät man zu gleicher Zeit zu viele Sachen, so dringt die Kraft des Feuers nicht genügend durch, und das Fleisch wird nicht weich. Daher soll Bratfleisch nicht mehr als ein halbes Pfund, Hühner- und Fischfleisch nicht mehr als 6 Lot^a betragen.

Und was soll man machen, wenn das zu wenig ist? Dann soll man eben warten, bis es aufgegessen ist, und dann nochmals braten. Dagegen gerät weißgekochtes Fleisch nur, wenn man viel nimmt. Unter zwanzig Pfund wird es fade und geschmacklos. Bei Reis ist es genau so. Nimmt man weniger als einen Scheffel Reis, so wird die Brühe nicht dick, und man muß Wasser abgießen. Wenn aber zu viel Wasser ist, wird der Geschmack fade.

Über die Sauberkeit:

Mit einem Messer, mit dem man Zwiebeln geschnitten hat, darf man nicht Bambussprossen schneiden. In einem Mörser, in dem man Pfeffer gestampft hat, darf man nicht Mehl stampfen. Riecht ein Essen nach Wischlappen, so kommt es daher, daß der Wischlappen nicht sauber war. Riecht ein Essen nach Hackbrett, so war eben das Brett nicht sauber. Soll ein Essen gut werden, so muß der Koch vorher seine Geräte in Ordnung haben. Ein guter Koch schleift vorher seine Messer, wechselt häufig seine Wischlappen, schabt oft das Kochbrett ab und wäscht sich die Hände mehrmals. Dann erst macht er gutes Essen. Kommt nur ein Tropfen Ruß, Schweiß vom Kopf, Fliegen vom Herd oder Schmutz vom Topf in das Essen, so würden sich auch bei schönstem Essen die Gäste wegen der Unsauberkeit die Nasen zuhalten und weggehen.

Das Bindemittel:

Man benutzt Bohnenmehl als Bindemittel. Das ist wie eine Seilbindung, die man zum Treideln von Schiffen gebraucht: man muß diesen Namen kennen und immer an seine Bedeutung denken. Wer Fleisch zu Fleischbällchen macht, sie aber nicht zum Ballen bekommen kann, wer eine Brühe nicht sämig bekommen kann, der braucht es zum Abbinden. Und wenn man beim Braten fürchten muß, daß das Fleisch am Topf hängen bleibt und anbrennt, auch dann braucht man Bindemehl, um es davor zu bewahren. Das ist der Sinn des Bindemittels. Wer das verstanden hat, braucht es sicher zur richtigen Zeit. Ohne Sinn gebraucht, ist es lächerlich; es wird dann alles verklebtes Essen.

Die Auswahl der Fleischstücke:

Es gibt wenig Regeln für die Auswahl. Für Bratfleisch wählt man Hinterkeule, für Fleischklopse Vorderstücke. Zu Röstfleisch sind fette, kurze Streifen geeignet, zu Bratfisch Makrelen und Kleinfische. Für Dampfhuhn nimmt man Hähnchen, für Rösthuhn Kapaune, für Hühnerbrühe ältere Hühner. Hennen

^a Die hier benutzten Maße sind in den unseren: 1 Pfund etwa 605 Gramm, 1 Lot etwa 38 Gramm, 1 *tsiën*²⁰ etwa 3,8 Gramm, 1 Teil etwa 0,4 Gramm; ein Weinbecher enthält etwa einen Eßlöffel, eine Teetasse weniger als eine Tasse bei uns. Ein Scheffel faßt etwa 7,25 kg.

sind am zartesten bei den Hühnern; Erpel bei den Enten sind fetter. Bei der eßbaren Wasserpflanze sind die Spitzen gut, bei Sellerie und Knoblauch die Wurzeln. Das sind alles feste Regeln. Bei anderen Dingen ist es ähnlich.

Das Verbessern:

Ein berühmter Kochkünstler stimmt die Salzigkeit einer Brühe gleich richtig ab. Bei ihm wird das Fleisch so, wie es werden soll, junges wie altes Fleisch. Er braucht nie irgendwie zu verbessern.

Aber wir müssen ja auch für die mittleren Köche sprechen. Und da ist es besser, zu fade zu kochen als zu salzig; dann kann man noch hinzu salzen. Wenn es aber zu salzig ist, kann man es nicht wieder nüchtern machen. Beim Fischkochen ist es besser, ihn zu früh herauszunehmen, als zu alt werden zu lassen; dann kann man ihn noch weiterkochen. Wenn er aber schon einmal altgekocht ist, kann man ihn nicht wieder frisch machen. Überall bei der Zubereitung muß man genau auf die Feuerung achten, dann kann man noch genaueren Rat geben.

National-Gerichte:

Die Mandschuren essen Gemüse meist weich gekocht, die Chinesen meist nur gebrüht. Sie sind das von Jugend auf gewöhnt und behalten es das Leben über bei. Laden Mandschuren Chinesen oder Chinesen Mandschuren ein, so gibt jeder das Essen, was er vorzieht, und freut sich an ihm und vergißt nicht seine eigne Jugenderziehung. Heute aber vergessen viele ihre Anlagen und wollen es besonders gut machen, und wenn Chinesen Mandschuren einladen, so geben sie Mandschu-Gerichte, wenn Mandschuren Chinesen einladen, so machen sie chinesische Gerichte. Das wird nichts Echtes; es ist, wie wenn man einen Tiger malen will, aber nicht fähig dazu ist, und ein Hund daraus wird.

Wenn ein junger Doktor aus der Prüfungshalle kommt und er macht dann nur Aufsätze im eignen Stil und sucht sich möglichst darin zu vervollkommen, so findet er bestimmt eine eigne Linie. Wenn er aber einen Meister zum Vorbild nimmt und ihn immer nur kopiert und nachahmt, so faßt er nur das Äußere und nicht das Wahre, und nie und nimmer wird etwas Richtiges daraus.

II. WAS MAN NICHT TUN DARF!

Nicht mit Fett übergießen!

Schlechte Köche sieden während des Kochens neben den Gerichten noch einen Topf Schweineschmalz und ehe sie das Gericht auftragen, gießen sie Schmalz über, damit es fett aussieht. Ja, sogar so ungeheuer feine Gerichte wie Schwalbennester¹⁶ werden so beschmiert. Gewöhnliche Leute merken das nicht und schlingen ihr Essen herunter, um Fett in den Bauch zu bekommen. Aber das müssen ja im vorigen Leben Hungergeister gewesen sein, die in Menschengestalt wiedergeboren sind!

Nicht im gleichen Topf kochen!

Hierüber haben wir schon in dem Abschnitt über die Brühe gesprochen!

Keine Ohrengerichte machen!

Ohrengerichte sind Protzerei mit Namen. Wenn einer mit Namen von teuren Gerichten protzt, um den Gästen Eindruck zu machen, dann ist das ein Ohrenessen, kein Mundgericht. Solche Leute wissen nicht, daß ein schöner Bohnenkäse (*dou-fu*²⁷) viel besser sein kann als Schwalbennester, und mäßiger Seetang (*hai-tsai*²⁸) schlechter als Gemüsesprossen.

Ich habe einmal gesagt, Hühner, Schweine, Fische und Enten seien kräftige Gesellen, die alle einen Eigengeschmack haben und für sich bestehen können. Aber Trepang¹⁷ und Schwalbennester¹⁶ sind Diener. Sie sind immer von anderem abhängig. Ich sah nun einmal, wie ein Gouverneur bei einem Diner Schüsseln, wie Kübel so groß, mit weißgekochten Schwalbennestern auffahren ließ, vier Lot viel. Und diese hatten absolut keinen Geschmack. Aber alle Gäste wurden nicht müde, sie zu preisen. Ich lachte und sagte: „Wir sind doch wohl gekommen, um Schwalbennester zu essen, nicht um einen Schwalbennester-Laden aufzumachen? Hiermit kann man einen Laden aufmachen, aber essen kann man das nicht!“ Es mögen noch so viele Schwalbennester da sein, was liegt an ihrem Äußeren? Da fände ich es schon besser, hundert helle Perlen in die Eß-Schalen zu tun; das würde noch teurer sein und essen könnte man es auch nicht!

Keine Augenessen machen!

Augenessen sind Essen, wo man durch die Mengen Eindruck machen will. Klafterlange Speisekarten und unzählige Schalen und Gänge: das sind Augenessen, keine Mundgerichte. Diese Leute denken nicht daran, daß ein berühmter Kalligraph, der zu viel schreibt, seinen Duktus verschlechtert, daß ein guter Dichter, der zu viele Gedichte macht, schlecht wird. Ein wirklich guter Koch kann mit all seiner Herzenskraft an einem Tage wirklich nur vier oder fünf gute Gerichte machen. Und nun sollen wahllos durcheinander lauter Gerichte aufgetragen werden! Wenn man aber zum Helfen mehrere Leute nimmt, hat wieder jeder seine eigne Ansicht, und es gibt überhaupt keinen Stil mehr; ja, je mehr Köche, desto schlechter wird das Essen.

Ich war einmal bei einem Kaufmann, der dreimal beim Essen die Tafel abräumen ließ, allein sechzehn Vorspeisen und im Ganzen wohl vierzig Gerichte gab. Der Gastgeber war sehr stolz und froh darüber, ich aber verließ die Tafel, ging nach Hause und kochte mir meinen Reis, um satt zu werden. Das Mahl war reichlich, aber schlecht. Schon im Mittelalter sagte jemand: 'Heute liebt man viele Gänge, um zu schmeicheln. Alles soll dem Auge Eindruck machen!' Ich finde, wenn die Gerichte wahllos durcheinander aufgetragen werden und noch dazu nicht gut riechen, dann kann auch das Auge keine Freude daran haben!

Nicht zerlegen!

Jedes Ding hat seinen eignen Charakter, und man soll es nicht zerlegen, um kleine Kunststückchen daraus zu machen. So sind Schwalbennester schön. Wozu sie zerschlagen und Bällchen daraus machen? Trepang kann man doch gut essen. Weshalb ihn zu Sauce verkochen?

Zerschneidet man Wassermelonen etwas zu spät, sind sie nicht mehr frisch. Dann freilich kann man sie nur noch zu Kuchen machen. Ist die Wasserlinse zu reif, so ist sie nicht mehr knusprig, und dann kann man sie nur noch zu Dörrfleisch bereiten. Aber anderes, wie die Herbstglycinienkuchen eines alten Kochbuchs oder der Festkuchen des Li Li-wong⁷, ist durch zu starkes Zerlegen der Früchte gemacht. Macht man aus schönem Weidenholz Becher und Schälchen, so geht das Großzügig-Natürliche des Holzes ganz verloren. Es ist, wie wenn man Tugend und Moral als Hausdiener anstellen würde: könnte sich dann noch jemand als Heiliger hervortun?

Nicht unterbrechen!

Der Geschmack der Gerichte entsteht ganz im Moment des Herausnehmens aus dem Kessel. Macht man nun den Fehler und läßt da eine Unterbrechung eintreten, so ist das Essen wie schimmelig gewordene Kleider. Sie mögen aus Brokat oder Stickerei sein, und doch werden sie immer dunkel und häßlich aussehen und übel riechen.

Ich sah einmal einen aufgeregten Gastgeber, der bei jedem neuen Gericht erst einmal alles umdrehte. Der Koch nahm daher die ganzen Gerichte und legte sie in einen Dampfkorb und wartete, daß der Hausherr sie herausnähme und arrangierte. Kann da noch etwas gut schmecken?

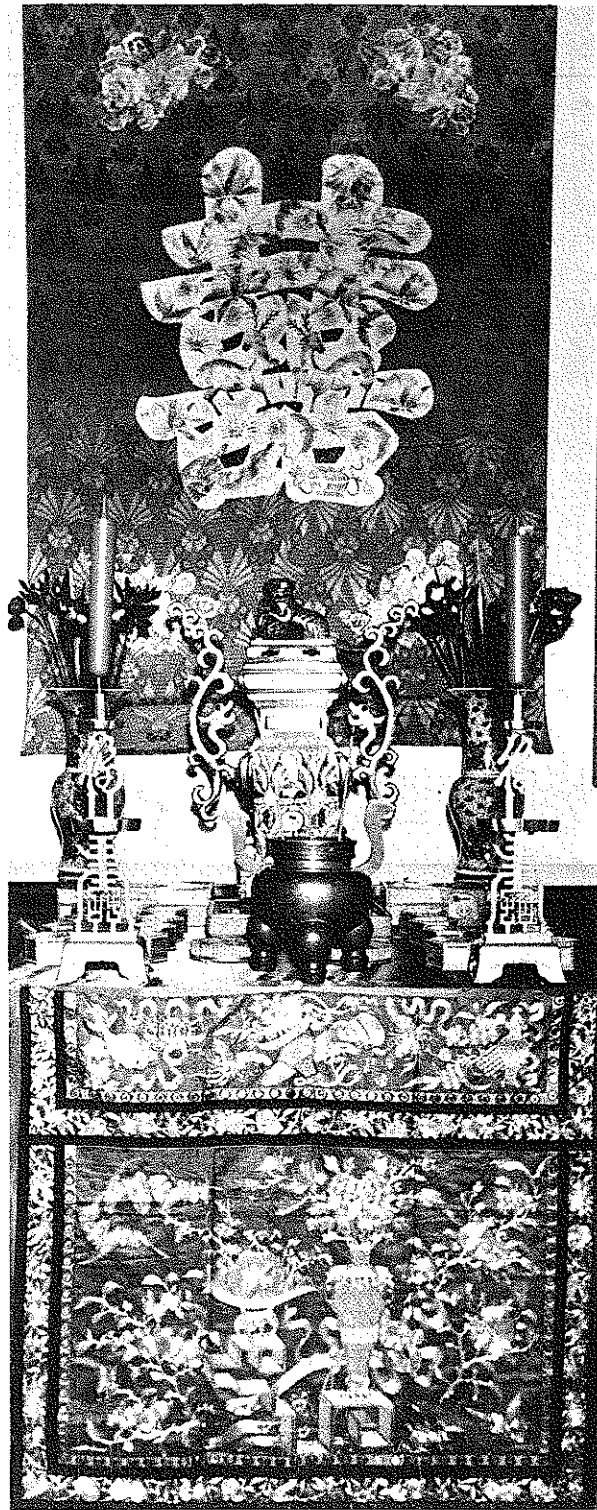
Bei einem gut gekochten und gewürzten Essen muß man für jede einzelne Schüssel, für jede einzelne Schale seine ganze Seele hergeben. Jemand, der alles hastig, roh und bergeweise herunterschlingt, benimmt sich so, wie es im Sprichwort heißt: 'Wo Kummer im Hause ist, werden die Gerichte zweimal gekocht!'

Als ich nach Kanton kam, aß ich im Haus von Yang²⁹ eine Aalsuppe, die ich besonders schön fand. Ich erkundigte mich deshalb danach, und man sagte mir: es ist nur frisch geschlachtet, frisch gekocht, gleich nach dem Garwerden gegessen, ohne jeden Aufenthalt. Bei allen anderen Gerichten ist es genau so.

Gegen Verschwendung:

Der Verschwender kümmert sich nicht um die Arbeit der anderen, der Rohe nicht um die Dinge. Bei Huhn, Fisch, Gans und Ente schmeckt jeder einzelne Teil vom Kopf bis zum Schwanz. Da braucht man nicht nur Teile zu nehmen und den Rest wegzuworfen.

Aber ich sah einmal jemand, der Schildkröten kochte und nur deren Äußeres nahm; er wußte nicht, daß der Geschmack gerade im Fleisch liegt. Oder manche nehmen beim Samli²⁴-Fisch nur die Bauchteile: sie wußten nicht, daß die Rückenstücke das Feinste sind. Soleier sind vielleicht das Allerbilligste, und das Gelbe darin ist das Schönste. Aber tut man das Weiße weg und ißt



nur das Gelbe, so findet man das doch wieder fade. Ich meine mit all dem nicht, was die gewöhnlichen Leute Sparsamkeit nennen.

Wenn man grausam gegen die Tiere sein muß und es nützt wenigstens dem Essen, dann geht es noch. Wenn man aber grausam ist, und es ist sinnlos für das Essen, wozu dann? Lebendigen Enten die Beine in glühenden Kohlen braten, lebenden Hühnern mit dem Messer die Leber ausschneiden, das sind Dinge, die ein kultivierter Mensch nicht tut. Wenn Tiere für den Menschen sterben müssen — gut. Aber wenn man sie absichtlich zu Tode quält: das geht nicht!

Gegen zu viel Wein!

Nur der Nüchterne kann über Recht oder Unrecht entscheiden. Nur der Nüchterne kann auch über guten und schlechten Geschmack entscheiden. Ein berühmter Koch des Altertums sagte: 'Die feinsten Feinheiten des Geschmacks kann der Mund nicht in Worte fassen.' Wenn es der Mund schon nicht aussprechen kann, wie kann es da ein Mensch, der vom Wein ganz umnebelt ist, merken? Man sieht immer wieder johlende Menschen, die wunderbare Gerichte herunterschlingen wie Stücken Holz. Sie sind mit dem Herzen gar nicht bei der Sache. Ihnen kommt es nur auf den Wein an. Alles andere, die Feinschmeckerei, sind ihnen unwichtig wie Zimmerfegen.

Sollte es denn nicht wirklich so möglich sein, daß man erst an der Tafel die Gerichte genießt und nachher im freien Gelage seine Trinkfähigkeiten erprobt?

Gegen den Wärmekessel:

Bei Gelagen im Winter stellt man gewöhnlich vor den Gästen einen Feuerkessel auf. Das ist schon ein übler Brauch. Aber jedes Gericht hat doch seine bestimmte Feuerzeit und muß milde oder scharf, schwächer oder stärker werdend, gebraten werden. Auf jeden Augenblick kommt es dabei an. Wenn man nun alles ans Feuer bringt, kann es da noch gut schmecken? Jetzt ersetzt man oft die Kohlen durch Branntwein und ist besonders stolz darauf. Man denkt nicht daran, daß die Dinge durch zu vieles Aufsieden durchaus ihren Geschmack verlieren können.

Nicht aufdrängen!

Das Auftragen des Essens und das Bewirten ist Sitte. Aber man soll sich beim Essen die Gäste selbst nehmen lassen, was sie wollen. Dann erhält jeder, was er will. Ich habe gehört, es sei richtige Sitte, wenn man die Gäste machen läßt, was sie wollen. Also darf man sie nicht durch Aufdrängen belästigen!

Ich sah einmal einen Gastgeber, der mit seinen Eßstäbchen ganze Berge voll packte und vor seine Gäste legte, so daß Schüsseln und Schalen nicht mehr zu sehen waren, und die Leute davon erdrückt wurden. Man sollte doch daran denken, daß die Gäste nicht Wesen ohne Hände und Augen sind, und auch keine kleinen Kinder oder junge Frauen, die vor Scham lieber hungern. Warum soll man sie so behandeln, wie Dorffrauen oder kleine Leute? Das ist doch eine große Unhöflichkeit gegen die Gäste!

Bei den Schauspielern heute ist diese Unsitte noch schlimmer geworden: sie nehmen mit ihren Stäbchen Essen und schieben es den anderen in den Mund. Das ist ja Vergewaltigung! In Tschang-an³⁰ gab es jemand, der seinen Gästen sehr gut zureden konnte, dessen Essen aber schlecht war. Da fragte ein Gast: „Stehen wir uns eigentlich gut?“ Der Gastgeber bejahte. Da kniete der Gast nieder und flehte: „Wenn wir uns wirklich gut stehen, dann habe ich eine Bitte und stehe erst wieder auf, wenn sie erfüllt ist.“ Der Gastgeber fragte erschrocken, was er für eine Bitte habe, und er sagte: „Das nächste Mal fordere mich bitte nicht immer zum Essen auf.“ Alle lachten sehr.

Gegen heraustretendes Öl:

Bei allen sehr fetten Dingen wie Fisch, Fleisch, Hühnern und Enten soll das Fett auf jeden Fall im Fleisch bleiben und nicht in die Sauce gehen; dann erst bleibt der Geschmack erhalten und geht nicht verloren. Wenn das Fett zur Hälfte aus dem Fleisch abfließt, so ist der Geschmack des Fleisches außerhalb, in der Sauce.

Aus dreierlei Gründen kann das kommen: einmal, weil zu stark gefeuert wird, wodurch das Wasser verdunstet und oftmals nachgegossen werden muß; zweitens, daß das Feuer plötzlich ausgeht und nachher wieder angemacht wird, und schließlich ist der dritte Grund, daß man zu oft nachschauen will, und den Deckel oft abhebt. Dann tritt das Fett bestimmt aus.

Nicht steif sein!

Die Tang³¹-Gedichte sind die schönsten, aber die Schönschreiber suchen sie sich nicht aus, weil sie ihnen zu steif sind. Wenn das bei Gedichten so ist, sollte es beim Essen auch so sein. Bei offiziellen Dinern stehen jetzt Namen wie '16 Platten', '8 Schüsseln', '4 Vorspeisen' auf der Karte, oder Bezeichnungen wie „mandschurisches“ oder „chinesisches Essen“, oder 8 Imbisse oder 10 große Gänge. Aber all das sind Namen, die von schlechter Küche und üblen Sitten zeugen, die man höchstens im engsten Verwandtenkreis benutzen sollte.

Bei offiziellen Einladungen muß man etwas umständlicher sein. Da müssen erst Ehrensitze gestellt, Tischbehänge aufgerollt, Wandschirme und Räucherwerk angeordnet, drei Verbeugungen und hundert Begrüßungen gemacht werden. Das gehört so dazu. Aber wenn man zu Hause ein fröhliches Gelage oder eine literarische Weingesellschaft gibt, wozu da solche Steifheiten?

Da müssen Schalen und Schüsseln durcheinandergebracht werden; das wirkt richtig vornehm. Natürlich ließ sich auch in meiner Familie bei Geburtstagen oder Hochzeitsfeiern, wenn man fünf bis sechs Tische benutzte und einen Koch von außerhalb bestellte, eine gewisse Steifheit nicht vermeiden.

Gegen trübe Brühen!

Trübheit ist durchaus nicht gleichbedeutend mit Kräftigkeit und Gehalt! Eine Brühe, die weder schwarz noch weiß ist, die wie Wasser, das man im Kessel herumgerührt hat, ist; eine Sauce, die beim Essen nicht klar, aber auch

nicht fett, die wie ein Kleister ist, der aus einem Farbtopf herausgeflossen ist: solches erregt bei den Gästen Abneigung.

Wichtig dagegen ist: peinliche Sauberkeit, gute Herrichtung, Aufpassen auf Wasser und Feuer, Prüfen auf Salz und Säure, damit nicht dem Esser die Zunge zerbissen wird.

Streng sein gegen die Köche!

Nirgends darf man leichtfertig sein, aber am wenigsten beim Essen und Trinken! Alle Köche sind kleine Leute von niederen Qualitäten. Sie werden sofort faul oder lässig, wenn man sie einmal einen Tag lang nicht lobt oder tadelt. Schlingt man ein Essen herunter, obwohl es noch nicht richtig gekocht ist, wird morgen das Gericht noch ganz roh auf den Tisch kommen. Schmeckt ein Essen nicht, wie es soll, und man sagt aus Rücksicht nichts, dann macht der Koch das nächste Mal die Brühe noch flüchtiger. Auch soll man sich nicht mit bloßen Belohnungen und Strafen begnügen. Man soll ihm bei einem guten Essen die Gründe aufzeigen, warum es so gut wurde; bei einem schlechten Essen soll man prüfen, warum es schlecht wurde. Ein Essen muß richtig gesalzen sein, so daß man nichts daran ändern muß; es muß richtig gekocht sein, so daß man nichts daran ändern muß. Ist aber der Koch faul, und dem Essenden alles gleichgültig, so sind das die größten Mißstände beim Essen und Trinken. Sich erkundigen, genau nachdenken, klug entscheiden: das ist Sache des Schülers; zur rechten Zeit Hinweise geben, belehren, das ist die Sache des Lehrers. Und beim Essen muß es genau so sein.

III. DIE LECKERBISSEN

Schwalbennester:

Schwalbennester¹⁶ sind wertvoll, und man darf sie nicht leichtfertig verbrauchen. Je Schale braucht man 2 Lot^a. Zuerst brüht man sie in Quellwasser auf, dann entfernt man mit einer silbernen Nadel die schwarzen Fädchen. Man mischt Brühe von jungen Hühnern, Brühe von gutem Schinken und Brühe aus frischen Pilzen hinzu und wartet, bis sie jadefarben geworden sind. Dieses Gericht ist besonders fein, daher darf man kein Fett zufügen. Es ist besonders mild, daher darf man also nichts Kräftiges hinzutun. Jetzt mischt man sie oft mit Fleischstreifen, Hühnerstreifen und anderem, aber da schmeckt man nur das Fleisch, nichts mehr von den Schwalbennestern. Solchen Leuten kommt es nur auf den Namen an.

Oft nimmt man auch drei *tsien*²⁶ Schwalbennester und legt sie oben auf die Schale wie ein paar Haare. Der Gast kann sie gar nicht herausheben vor all dem anderen. So etwas soll Reichtum vortäuschen und zeigt Armut.

Geht es gar nicht anders zu machen, so kann man schließlich feingeschnittene Pilze, Bambusspitzenstreifen, Teile von einem Karpfen-Bauchstück, zarte Stücke Rebhuhn zutun.

^a Siehe Note a, S. 199.

Ich fand einmal in Kanton bei Herrn Yang²⁹ Wachskürbisse und Schwalbennester sehr schön. Da war Weiches zu Weichem getan, Mildes ging in Mildes ein. Man hatte mehr Hühnerbrühe und Pilzbrühe als üblich gebraucht.

Die Schwalbennester solle alle jadefarben, nicht weiß aussehen. Sie zu Klumpen oder zu Nudeln zu verarbeiten, ist Barbarei.

Drei Rezepte für Trepang:

Trepang¹⁷ ist an sich fast ohne Geschmack. Er ist sehr sandreich und riecht ziemlich und ist sehr schwer zuzubereiten. Er ist von Natur dick, daher darf man ihn nicht in klarer Brühe kochen. Man soll ihn in kleine Stücke schneiden, erst aufbrühen und Sand und Schlamm entfernen, ihn dann dreimal mit Fleischbrühe aufkochen, darauf mit Hühner- oder Fleischsaft rot kochen, bis er ganz zerfällt. Als Zusätze kann man Pilze nehmen, weil sie in ihrer schwarzen Farbe ähnlich sind.

Im allgemeinen kocht man Trepang schon einen Tag vorher, wenn man Gäste bekommt. Dann zerfällt er. Ich sah oft beim Inspektor Tsiën³², daß er im Sommer Senfpulver und Hühnersaft mit kalten Trepangstreifen mischte. Das ist sehr fein.

Oder man schneidet ihn in kleine Stückchen und tut ihn mit Bambussprossen, Pilzstücken in Hühnerbrühe und kocht ihn zu Suppe. Im Hause vom Hofsekretär Dsiang³³ kochte man Trepang in Bohnenkäsehaut, Hühnerschenkeln und Pilzen. Auch das ist sehr schön.

Zwei Rezepte für Haifischflossen:

Fischflossen werden schwer weich, sie brauchen schon zwei Tage lang zum Kochen. Es gibt für sie zwei Rezepte. Nach dem einen nimmt man guten Schinken, gute Hühnerbrühe und frische Bambussprossen und Krystallzucker (etwa ein *tsiën*²⁶) und kocht sie darin weich. Das ist das erste Rezept.

Beim anderen braucht man nur Hühnerbrühe und feine Rettichstreifen. Man zerschneidet die Haifischflossen und mischt sie hinein. Sie schwimmen dann in der Eßschale herum und der Esser kann nicht mehr entscheiden, ob es Rettichstreifen oder Fischflossen sind. Das ist das zweite Rezept.

Wenn man Schinken nimmt, soll es wenig Brühe sein, bei Rettich viel. Immer kommt es darauf an, daß alles gut vermischt, weich und fett ist. Wenn der Trepang stinkt und die Haifischflossen aus der Schale springen, lachen die Leute!

Im Hause des Dauisten Wu³⁴ nahm man zum Haifischflossengericht nicht die unteren Teile, sondern nur die obere Hälfte. Das ist auch eine gute Art.

Die Rettichstreifen müssen übrigens zweimal aus dem Wasser herausgezogen werden, damit der Geruch weggeht.

Im Hause von Herrn Guo³⁵ aß ich Haifischflossen mit geröstetem Gemüse, was auch wunderbar schmeckte. Leider konnte ich das Rezept nicht erhalten.

Haliotis:

In dünnen Scheiben gebraten, ist Haliotis sehr gut. Im Hause des Intendanten Yang²⁹ tat man ihn in Scheiben in Hühnerbrühe und Bohnenkäse. Das hieß Haliotis in Bohnenkäse. Obenauf gießt man altes, abgelagertes Öl.

Im Hause des Gouverneurs Dsiang³³ aß man große Stücke Haliotis und geröstete Ente. Das schmeckte recht eigenartig, aber da Haliotis von Natur aus fest ist und nicht leicht zu zerbeißen, so muß man ihn schon drei Tage lang kochen, bis er auseinandergeht.

Trockenfisch:

Trockenfisch, mit Brühe geschmort, ist sehr fein. Man nimmt nur das Fleisch und entfernt das Innere. Auch in Wein zu braten.

Rabenfischeier:

Rabenfischeier schmecken besonders gut, sind aber sehr schwer zurechtzumachen. Man muß sie in Flußwasser aufbrühen, gründlich den Sand beseitigen, das Schlechtriachende fortschaffen, dann Hühnerbrühe und Pilze hinzutun und weichkochen. Am besten machte man sie im Hause des Marschalls Yen³⁶.

Austern:

Austern wachsen auf Steinen. Ihre Schalen sind so fest mit dem Stein verbunden, daß man sie nicht trennen kann. Man schneidet das Fleisch ab und macht Brühe, ähnlich wie bei Muscheln. Eine Art Austern heißt Geisterauge; sie kommt nur in den zwei Bezirken Lo-tsing³⁷ und Fong-hua³⁸ in Südostchina vor.

IV. DAS FLEISCH

Fleischessen ist gemein. Nicht gemein an sich, aber doch niedrig, weil es dumm macht. Fleischesser sind nicht klug, weil sich das Fleisch in Fett umsetzt und die Brust zudeckt, als wolle es das Herz verstopfen und ihm keine Öffnungen mehr lassen. Das ist nicht meine Einbildung, sondern läßt sich beweisen. Alle Tiere, die von Pflanzen leben, sind gerissen und klug. Der Tiger dagegen, der nur Menschen frißt, und andere Tiere nur dann, wenn er keine Menschen bekommt, dieses Tier, das also ganz von Fleisch lebt, ist das dümmste aller Tiere. Woher ich das weiß? Das läßt sich aus den Büchern ersehen. So frißt der Tiger keine kleinen Kinder. Nicht, daß er sie nicht fressen mag, sondern nur, weil Kinder in ihrer Naivität keine Furcht vor ihm haben, und er darum meint, sie seien Helden, und ihnen aus dem Weg geht.

Kein Tiger frißt Betrunkene. Nicht, weil er sie nicht fressen mag, sondern weil die Betrunkenen in ihrer Trunkenheit mit den Augen rollen, er sie deswegen für gefährliche Feinde hält und ihnen aus dem Wege geht. Ferner geht der Tiger nie krumme Wege. Wer einen Tiger trifft und ihn auf einen krummen Weg leiten kann, der kommt dadurch frei. Er geht nicht etwa aus moralischen Gründen keine krummen Wege, sondern weil er einen steifen Hals hat und sich nicht umsehen kann.

Man sieht aus all dem, daß er nur durch seine Wildheit Menschen und Tiere fangen kann und außer dieser keinerlei weitere Qualitäten hat. Das Wort von der Tapferkeit bei mangelnder Klugheit bezieht sich auf den Tiger. Ich überlegte

mir, woher diese Dummheit kommen kann, und da er außer Fleisch nichts anderes ißt, muß es eben davon kommen, daß ihm das Fett die Brust einengt und ihn nicht klug werden läßt.

Stimmt es also nicht, daß man durch Fleischessen dumm wird und nicht mehr überlegen kann? Ich spreche zwar nun im folgenden über Fleischgerichte, aber ich hoffe, daß die Menschen möglichst wenig davon essen. Ohne die Wildheit des Tigers zu haben und dazu noch seine eigne Dummheit vergrößern, oder die Wildheit eines Tigers zu haben, aber seine Klugheit verkleinern sind beides keine Wege, sein Leben zu pflegen und gute Nachkommenschaft zu haben.

SCHWEINEFLEISCH

Zwei Rezepte für Schweinekopf:

Man wäscht einen etwa 5 Pfund schweren Schweinekopf sauber. Man tut 3 Pfund Süßwein dazu; bei einem Schweinekopf von 7—8 Pfund 5 Pfund Wein. Man kocht nun erst den Kopf mit dem Wein im Kessel, wobei man 30 Zwiebeln zutut. Nach über zweihundertmaligem Aufsieden tut man einen großen Becher Herbstöl und ein Lot Zucker zu und wartet, bis er gar gekocht ist. Dann kostet man, ob er salzig genug ist. Nun tut man noch einmal, wenn notwendig, Herbstöl und Wasser kochend zu, so daß der Kopf gerade einen Zoll bedeckt ist. Jetzt legt man etwas Schweres auf den Kopf und kocht ihn in großer Hitze nochmals ein Weihrauchstäbchen Brennzeit^a lang. Dann kommt er vom scharfen Feuer auf mildes und wird leicht weiter gekocht, bis er trocken ist, wobei man sich nach der Fettmenge richtet. Sowie er fertig ist, öffnet man gleich den Deckel und serviert. Macht man das zu spät, so läuft das Fett aus. Nach einem anderen Rezept setzt man in einen Holzkübel ein Kupfersieb ein, wäscht den Kopf, fügt die Zutaten hinzu und tut den Kopf in den Topf auf das Sieb und schließt den Topf ab. Nun dämpft man auf mildem Feuer. Ist der Schweinekopf gar und weich, dann fließt das Fett und der Schmutz davon ganz in den Kübel heraus. Das ist auch sehr schön.

Vier Rezepte für Keule:

Eine Keule ohne die Zehen kocht man in klarem Wasser weich, gießt die Brühe ab. Dann wird sie in einem Pfund gutem Wein, 1½ Weinbecher mildem Soja, einem *tsiën*²⁶ getrockneten Apfelsinenschalen und 4—5 roten Jujuben (*Zizyphus vulgaris*, chin. *dsau*³⁹, Abb. 7, Seite 196) weich gekocht. Beim Erheben des Kessels muß man noch Zwiebel-Pfeffer-Wein hinzutun, sowie die Apfelsinenschalen und die Jujuben entfernen. Das ist das eine Rezept.

Nach einem anderen kocht man erst aus Krabbenmehl eine Sauce. Statt Wasser kocht man die Keule in Wein und Herbstöl.

Noch ein anderes Rezept: Man brät die Haut in Pflanzenfett knusprig, dann tut man alle Zutaten hinzu und kocht die Keule rot. Manche einfachen Leute schälen die Haut ab und essen sie; das nennt man dann 'Abgezogenes'.

^a Siehe S. 192, oben.

Bei einem noch anderen Rezept braucht man für eine Keule zwei Schalen, die man zusammenfügt. Man tut Wein und Herbstöl zu und dämpft in den Schalen, getrennt vom Wasser, zwei Weihrauchstäbchen lang. Das heißt „Genienfleisch“. Am besten machte man das im Hause des Kommissars Tsiên³².

Schweinezehen und Schweinemuskeln:

Man nimmt nur Schweinsfüße, entfernt die großen Knochen und kocht sie milde in Hühnerbrühe. Der Geschmack der Muskeln ist dem der Zehen ähnlich. Man kann sie dazutun. Auch gute Hinterhaxen kann man hinzutun.

Zwei Rezepte für Schweinebauch:

Man reinigt den Schweinebauch, wählt die dicksten Stellen aus, zieht die innere und die äußere Haut ab, schneidet das Fleisch in Stücke und brät sie in kochendem Fett und setzt die üblichen Zutaten hinzu. Am besten ist es, wenn er besonders fett ist, wenn man ihn aufträgt. Das ist das Rezept der Nordchinesen.

Die Südleute nehmen reines Wasser und Wein und kochen ihn zwei Weihrauchstäbchen lang, bis er ganz weich ist. Dann tut man reines Salz zu und ißt das. Das geht auch. Man kann auch Hühnerbrühe und Zutaten zusetzen, kocht es dann weich und dünstet die einzelnen Stücke. Auch das schmeckt gut.

Zwei Rezepte für Schweinelunge:

Es ist besonders schwer, die Lunge zu waschen. Zunächst beseitigt man ganz das Blut und entfernt die Außenhaut. Dann klopft man sie, läßt sie fallen, hängt sie, läßt sie umfallen, zieht die Gefäße heraus, schneidet die Adern aus. All diese Arbeit ist sehr genau zu machen. Dann kocht man sie in Weinwasser einen Tag und eine Nacht lang, bis sie ganz klein geworden ist, wie ein Stück weißer Eibisch (*Hibiscus syriacus*, chin. *gin*⁴⁰, Abb. 8, Seite 196), und auf der Brühe schwimmt. Dann tut man die üblichen Zutaten zu. Wenn man sie in den Mund nimmt, ist sie weich wie Breisuppe. Bei einem Diner beim Vize-minister waren in jeder Schale vier Stückchen, wofür man vier Lungen gebraucht hatte.

Heute macht man sich nicht mehr diese Mühe. Man zerschneidet die Lunge nur in Stücke, tut sie in Hühnerbrühe und kocht sie weich. Das schmeckt auch gut. Aber noch schöner schmeckt sie in Rebhuhnbrühe, weil man dann Mildes mit Mildem mischt. Man kann sie natürlich auch auf gutem Feuer braten.

Schweine-Lende:

Brät man die Lende trocken, so ist sie hart wie Holz; brät man sie frisch, so erregt das bei den Gästen Verdacht. Daher ist es besser, sie weich zu kochen und mit Pfeffer und Salz zu essen. Oder man kann sie auch mit Zutaten essen. Nur soll sie mit der Hand zu zerlegen sein und nicht mit dem Messer geschnitten werden müssen. Aber dazu braucht man einen Tag lang Kochzeit;

erst dann wird sie weich wie Brei. Dies Essen muß unter allen Umständen allein gegessen werden, ja nicht mit anderem gemischt! Man kann bei ihm sehr gut den Geruch fortnehmen und überdecken. Kocht man sie $\frac{3}{4}$ Stunden, so ist das Fleisch alt, erst nach einem Tag wird es zart.

Schweine-Innenfleisch:

Das Innenfleisch ist fein und zart, aber die meisten Leute essen es nicht. Ich aß es einmal in Yang-dschou⁴¹ beim Gouverneur Sië⁴² und fand es schön. Es sollte aus einzelnen Stücken gemacht sein, die mit Bindemehl zu Klößen verarbeitet waren. Diese kamen in Krabbenbrühe, dazu Pilze und Violettgemüse. Gleich nach dem Aufkochen ist es fertig.

Weißes Scheibenfleisch:

Man tue ein selbstgezogenes Schwein nach dem Schlachten in den Kessel und koche es fast ganz gar, siede es in der Brühe eine Stunde und nehme dann vom Schweinekörper die losen Teile in dünnen Scheiben ab und bringe sie auf den Tisch. Sie sollten nicht kalt, aber auch nicht heiß sein, sondern gerade warm. Das ist ein Spezialgericht der Nordchinesen. Die Südleute machen es nach, aber können es lange nicht so schön. Man kann auch nicht kleine Mengen und trockenes Marktfleisch dazu nehmen. Wenn arme Gelehrte Gäste einladen, so sollten sie lieber Schwalbennester geben, als dieses weiße Scheibenfleisch, weil es sich nur in großen Mengen machen läßt.

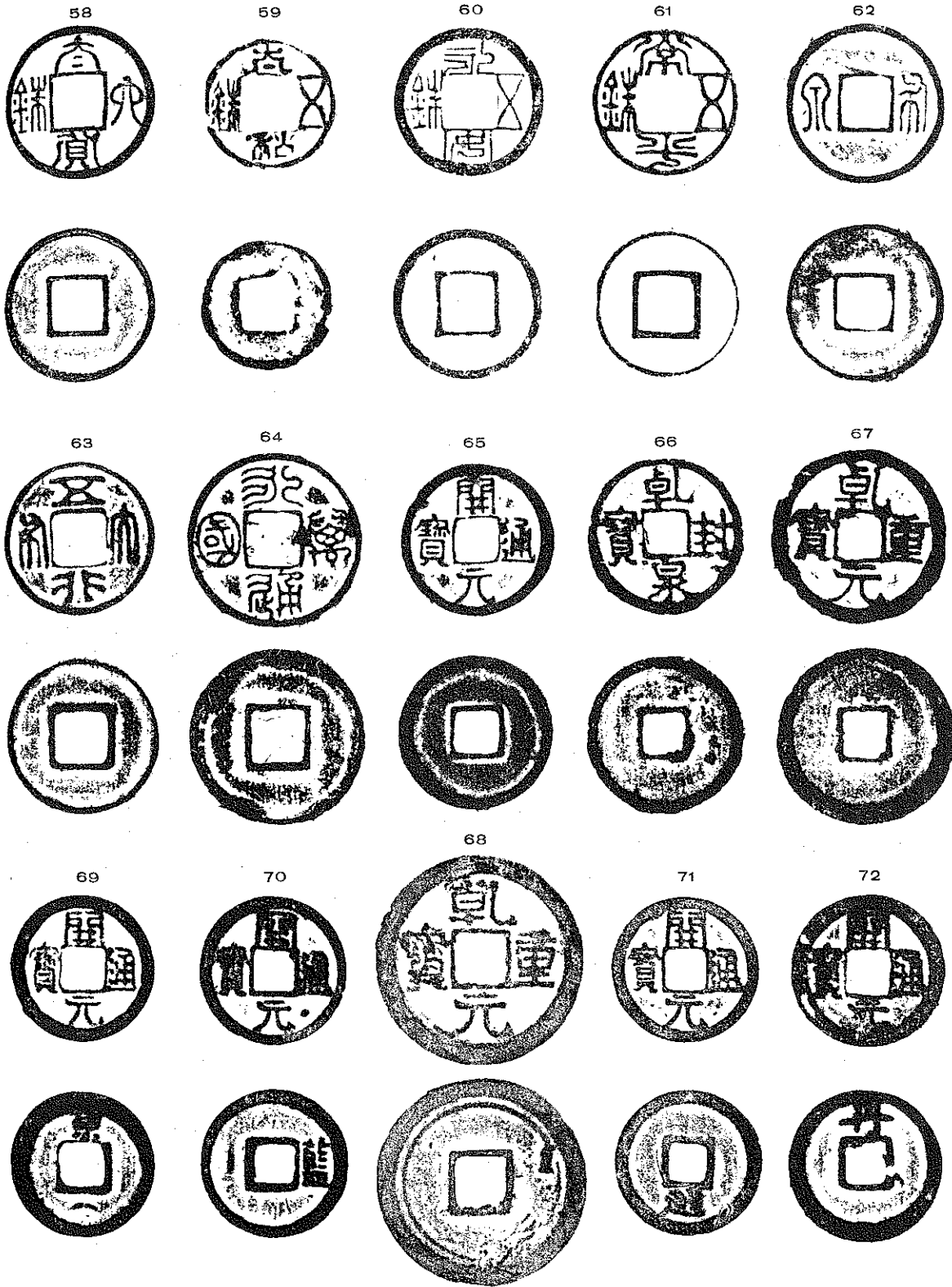
Zum Zerschneiden braucht man ein kleines scharfes Messer, und besonders schön ist es, fettes und mageres Fleisch kreuz und quer und vermischt zu zerschneiden. Es ist gerade umgekehrt, wie in dem Ausspruch des Konfuzius: 'Der Heilige aß nur Fleisch, das richtig abgeschnitten war.'

Die Bezeichnungen für ganze Schweine sind sehr zahlreich. Das schönste ist das Schamanentanzfleisch der Mandschu.

Drei Rezepte für rotgekochtes Fleisch:

Man nimmt zu jedem Pfund Fleisch süßen Soja und Herbstöl (oder man kann auch beides auslassen), sowie 3 *tsiën*²⁶ Salz und kocht es in reinem Wein. Manche nehmen auch Wasser. Aber man muß kochen, bis das Wasser ausgetrocknet ist. Bei allen drei Arten wird das Fleisch dann rot wie Bernstein. Zucker darf nicht zugesetzt werden, um die Färbung zu erreichen! Setzt man den Kessel zu früh ab, so ist die Fleischfarbe gelb; wenn es richtig ist, rot, und wenn zu spät, dann wird das Rot zu Lila, und das feine Fleisch — hart. Hebt man immerzu den Deckel ab, so läuft das Fett aus, und der ganze Geschmack geht in die Sauce.

Im allgemeinen soll das Fleisch trotz Zerschneidens in viereckige Stücke nachher keine harten Kanten zeigen und beim Essen ganz zerfallen. Das ist am schönsten. Es kommt bei diesem Gericht wieder alles auf die Feuerung an. Ganz richtig sagt das Sprichwort: 'Auf scharfes Feuer den Reibrei, auf mildes das Fleisch!'



Weißgekochtes Fleisch:

Zu je einem Pfund Fleisch nimmt man reines Wasser, entsprechend viel, und kocht es fast ganz gar. Dann nimmt man es heraus, gießt die Brühe ab und fügt $1\frac{1}{2}$ Pfund Wein, $2\frac{1}{2}$ *tsiën*²⁶ Salz hinzu und kocht eine Stunde. Dann nimmt man die Hälfte der eignen Brühe wieder hinzu und läßt sie trocken sieden, so lange, bis die Sauce ganz fett ist. Das Feuer muß dabei zuerst kräftig, dann schwach sein.

Nach einem anderen Rezept kommt zu 1 Pfund Fleisch 1 *tsiën*²⁶ Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Wein, 1 Pfund Wasser, $\frac{1}{2}$ Teebecher milder Soja. Erst läßt man den Wein kochen, dann tut man das Fleisch hinein und läßt 10—20mal sieden. Dazu kommt in das Wasser 1 *tsiën*²⁶ Fenchel²⁰. Nun läßt man das Fleisch weich werden. Das ist auch schön.

In Öl gebratenes Fleisch:

Man nimmt hartes, kurzes, in viereckige Würfel geschnittenes Fleisch, aus dem die Sehnen und Bänder beseitigt sind. Mit Weinsoja bedeckt, wirft man es in kochendes Öl, brät es, und läßt die fetten Teile nicht ölig, die feinen aber zart werden. Beim Erheben des Kessels kommt Zwiebel und Lauch hinzu, und dem Fleisch wird ein wenig Essig angespritzt.

Im Trockentopf gedämpftes Fleisch:

Man tut viereckige Fleischwürfel in einen kleinen Porzellantopf, dazu süßen Wein und Herbstöl alles in einen großen Topf. Man versiegelt dann die Öffnung und tut das in einen Kessel und dämpft auf mildem Feuer zwei Räucherstäbchen lang. Kein Wasser wird zugesetzt. Die Wein- und Ölmenge richtet sich ganz nach dem Fleisch. Es soll das Fleisch ganz bedeckt sein.

Fleisch ohne Abfall:

Man beseitigt die Haut und zerschneidet das Fleisch. Je Pfund braucht man drei Hühnereier, deren Gelbes und Weißes benutzt werden. Man mischt sie richtig mit dem Fleisch, zerschneidet es nochmals, tut $\frac{1}{2}$ Weinbecher Herbstöl, Zwiebelspitzen hinein und mischt gleichmäßig. Dann legt man es in ein Ölsiedenetz. Außen kommen noch 4 Lot Gemüseöl hinzu. Wenn das Fleisch auf beiden Seiten gebraten ist, tut man das Öl ab, nimmt einen Teebecher guten Wein, $\frac{1}{2}$ Weinbecher milden Soja, mischt durch und nimmt das Fleisch dann heraus. Oben auf legt man noch Knoblauch, Pilze und Bambussprossen.

Schinken und Kochfleisch:

Man tut in viereckige Stücke geschnittenen Schinken in kaltes Wasser und siedet dreimal auf. Dann gießt man die Brühe ab und läßt ihn abtropfen. Nun läßt man Fleisch, in viereckige Stücke geschnitten, in kaltem Wasser zweimal aufsieden, gießt auch hier die Brühe ab, und läßt es abtropfen. Dann legt man

es in klares Wasser und kocht alles unter Zusatz von 4 Lot Wein, Zwiebel, Pfeffer, Bambus und Pilzen.

Salzdörrfisch und Kochfleisch:

Wird genau so hergerichtet wie Schinken und Kochfleisch. Salzdörrfisch wird aber schnell weich. Man muß daher das Fleisch erst fast ganz gar kochen, und dann den Salzfish hinzutun. Ißt man dies Gericht kühl, so heißt es 'Salzfish-Kühl'. Das ist ein Gericht der Leute aus Schau-hing⁴³. Man darf übrigens nur besten Salzfish nehmen!

Mehlgedämpftes Fleisch:

Man nimmt schönes, fettes, durchwachsenes Fleisch, röstet Weizenmehl gelb, mischt es mit Mehlsauce und dämpft es. Als Unterlage nimmt man Weißkohl (*bai tsai*⁴⁴). Wenn das Gericht gar geworden, ist nicht nur das Fleisch schön, auch das Gemüse ist gut, weil kein Wasser hinzukommt; das Aroma ist ganz erhalten. Das ist ein Gericht der Kiangsi⁴⁵-Leute.

Räucherkochfleisch:

Man kocht das Fleisch erst in Herbstöl und Wein gut. Sobald es Schaum trägt, räuchert man es mit Holzspänen. Aber man darf es nicht zu lange räuchern. Trockenheit und Feuchtigkeit müssen gut abgemessen sein, dann ist das Aroma ganz besonders delikate. Sehr schön machte man es bei Herrn Wu³⁴.

Eibischfleisch:

Ein Pfund kleingeschnittenes mageres Fleisch und milden Soja läßt man eine Stunde windtrocknen. Das Fleisch von 40 großen Krabben, 2 Lot Schweineschmalz, in Würfel geschnitten, werden auf das Schweinefleisch gelegt, immer ein Stück Krabbe und ein Stück Fleisch. Das wird platt geschlagen und in siedendem Wasser gekocht. Dann nimmt man es auf, siedet ein halb Liter Pflanzenfett, legt die Fleischstücke auf einen mit Löchern versehenen Kupferlöffel, begießt sie mit siedendem Öl. Ist es dann gar, nimmt man wieder $\frac{1}{2}$ Weinbecher Herbstöl, einen Becher Wein, einen Teebecher Hühnerbrühe, siedet das und gießt es auf die Fleischstücke, tut gedämpftes Mehl, Zwiebel, Pfeffer, kleine Klopse hinzu und erhebt den Kessel.

Diese Klopse bestehen aus Fleisch und Reis.

Lai-dschī⁴⁶-Fleisch:

Man schneidet Fleisch in große Würfel, läßt es in reinem Wasser, 20—30 mal aufsiedend, kochen, nimmt es heraus, siedet nun ein halb Liter Pflanzenfett, legt das Fleisch hinein und brät es. Dann nimmt man es wieder heraus, spritzt es einmal mit Wasser an. Dann kräuselt es sich. Nun tut man es in den Kessel und kocht es mit einem $\frac{1}{2}$ Pfund Wein, einem kleinen Becher mildem Soja und $\frac{1}{2}$ Pfund Wasser weich.

Fleisch der „acht Kostbarkeiten“:

Man nimmt ein Pfund durchwachsenes Fleisch und kocht es für sich, bis es 10—20mal aufgeköcht ist. Nun schneidet man Weidenblätterstücke, 2 Lot Dörrgemüse, 2 Lot Habichtkrallen (eine Kürbisart), 1 Lot Pilze, 2 Lot getrocknete Fischhaut, 4 Stück Nußkerne ohne Schale, 4 Lot Bambussprossen, 2 Lot guten Schinken und ein Lot Hanföl fein und mischt es, tut das Fleisch dazu in den Topf und brät es in Herbstöl und Wein halb gar. Dann kommen die acht Zutaten hinzu. Die Fischhäute zuletzt!

Gebratene Fleischstreifen:

Man schneidet das Fleisch in feine Streifen, entfernt die Sehnen und Muskeln, Haut und Knochen. Man tränkt es in mildem Soja und Wein kurz, brät es dann in Pflanzenöl. Verwandelt sich der weiße Rauch in dunklen, dann setzt man es ab. Ist das Fleisch so gleichmäßig gebraten, so hört man aber nicht auf, sondern fügt Dampfmehl, einen Tropfen Essig und eine Prise Zucker, Zwiebeln, weißen Lauch und Knoblauch und anderes zu.

Man brät hier immer nur ein halbes Pfund auf mildem Feuer, ohne Wasser. Nach einem anderen Rezept setzt man nach dem Braten in Öl Sojawasser und Wein zu und kocht ein wenig. Es hat beim Erheben des Kessels eine rote Farbe. Es wird noch aromatischer, wenn man Knoblauch hinzutut.

Fleischklöße der „acht Kostbarkeiten“:

Durchwachsenes Fleisch wird zu einem feinen Brei zerhackt. Ebenfalls werden Kiefernkerne, Pilze, Bambusspitzen, Wasserkastanien, Melonen, Ingwer und anderes zerhackt zu feinem Brei. Jetzt setzt man Bindemehl zu und knetet daraus Kugeln, die man in die Schale legt. Man dämpft sie dann in Süßwein und Herbstöl. Wenn man sie ißt, sind sie bröcklig.

Gebratene Fleischscheiben:

Man nimmt durchwachsenes Fleisch, schneidet es in dünne Scheiben, mischt es mit mildem Soja, tut es in den Kessel und brät in Öl. Sowie man Geräusche hört, tut man sofort Sojawasser, Zwiebeln, Melonen, Winterbambussprossen, Knoblauchschößlinge zu. Das Feuer soll stark sein, bis man den Kessel wegnimmt!

Fleischklöße, die innen hohl sind:

Man nimmt feinerhacktes Fleisch, und macht Klöße mit einer Füllung von kaltem Schweineschmalz. Wenn man diese nun in den Topf tut und dämpft, schmilzt das Fett aus und die Klöße sind innen hohl. Dieses Rezept verstehen die Leute von Dschen-giang¹² am besten.

Windfleisch im Stile von Herrn Yin Wen-duan⁴⁷:

Man schlachte ein Schwein und teile es in 8 Teile. Jeden Teil reibt man mit 4 *tsiën*²⁶ Salz sorgfältig ein, so daß keine Stelle unbedeckt bleibt. Nun hängt man es hoch an einem Ort mit Wind, aber ohne Sonne, auf. Sollte das Fleisch

doch etwas von Würmern angegangen werden, so reibt man es mit Sesamöl ein. Will man es im Sommer essen, so muß man es erst eine Nacht lang in Wasser einweichen, dann kochen. Es darf nicht zu viel Wasser genommen werden, nur so viel, daß das Fleisch gerade bedeckt ist. Will man es in Stücke schneiden, so muß es mit einem scharfen Messer quer, nicht längs zu den Fasern geschehen. Das Gericht konnte nur im Hause von Herrn Yin Wen-duan gut gemacht werden, und er brachte es auch immer als Hoflieferung. Das heute erhältliche Windfleisch aus Sü-dschou⁴⁸ ist nicht so gut. Ich weiß nicht, warum.

Bratfleisch mit Bambus:

Winterbambus wird in eckige Stücke geschnitten, ebenfalls Schinken, und beides zusammen wird gekocht. Das Salzwasser, das aus dem Schinken austritt, nimmt man zweimal ab. Dann tut man Krystallzucker hinein und kocht das Fleisch weich.

In einem alten Kochbuch heißt es, man müsse sich, wenn man die Reste dieses Fleisches am nächsten Tage essen wolle, immer etwas Sauce aufheben, das Fleisch in diese Sauce legen und darin wärmen. Das schmecke gut. Wenn man es nämlich ohne Sauce wärmt, wird das Fleisch in trockner Hitze hart; in Wasser gewärmt wird es fade.

Bratferkel:

Einem 6—7 Pfund schweren Ferkel zieht man die Haare aus, beseitigt den Schmutz und brät es auf einem Spieß über dem Feuer, bis es auf allen Seiten gleichmäßig tiefgelblich ist. Die Haut wird langsam mehrmals mit Butter eingerieben und mehrmals wieder gebraten. Beim Essen schmeckt die Butter am schönsten, die Knusprigkeit ist das Nächstschnöste, die Fleischstücke das letzte. Die Mandschu-Soldaten dämpfen es in Wein und Herbstöl; auch das schmeckt. Bei uns kann das mein jüngerer Bruder sehr gut.

Schweinerippchen:

Man nimmt die einzelnen Rippchen, je halb mager und halb fett im Fleisch, zieht die Knochen in der Mitte heraus und ersetzt sie durch Zwiebeln. Beim Braten bestreicht man sie mehrmals mit Essigsoja. Sie dürfen nicht zu trocken werden.

Gekochter Schinken und Schantung-Kohl:

Man beseitigt von Schinken die Außenhaut und das Fett und nimmt nur das Fleisch. Dann kocht man erst die Haut in Hühnerbrühe weich, schließlich das Fleisch; darauf kommen Schantung-Kohlherzen mit den Wurzeln, etwa 2 Zoll lang geschnitten, hinein, dazu Honigwein und Wasser. Das Ganze kocht man ununterbrochen einen halben Tag. Das schmeckt dann schön, denn Fleisch und Gemüse haben sich beide verwandelt. Kohlherzen und Kohlwurzeln sind nicht ein bißchen auseinandergefallen. Auch die Sauce schmeckt gut. Es ist das Rezept eines Dauisten.

RINDFLEISCH UND ANDERES FLEISCH

Rindfleisch:

Wer Rindfleisch kauft, sollte erst den Preis abmachen und sich dann halbmageres Fleisch von der Keule abschneiden lassen. Zu Hause soll man dann die Haut und die Adern herausschneiden und das Fleisch in 3 Teilen Wein und 2 Teilen Wasser ganz weich kochen. Dann soll man Herbstöl hinzutun und die Brühe aufheben. Das ist ein Gericht, das man ganz für sich allein essen, nicht mit anderen vermischen soll.

Rinderzunge:

Rinderzunge ist am schönsten, wenn man die Haut und die Adern herauslöst, sie in Stücke schneidet und zum Fleisch zutut und mit ihm kocht. Es gibt aber auch Zunge, die im Winter eingesalzen und windgetrocknet ist, die man dann erst im nächsten Jahre ißt. Sie schmeckt ganz genau wie schöner Schinken.

Gebrautes Hammelfleisch in Streifen:

Es wird genau wie gebrautes Schweinefleisch in Streifen gemacht. Man kann Bindemehl zutun, je feiner, desto besser. Zwiebel in Streifen geschnitten kommt hinzu.

Hirschfleisch:

Hirschfleisch ist selten zu bekommen, aber zubereitet schmeckt es zarter und feiner noch als Reh. Man kann es braten, aber auch kochen.

HUHN

Gebraute Hühnerstückchen:

Man nehme Hühnerdörrfleisch, löse die Haut ab und schneide es in dünne Stückchen, tue Bohnenmehl, Leinöl, Herbstöl hinzu und schmecke mit Bindemehl ab. Eiweiß tue man hinzu. Wenn man es in den Kessel tut, füge man Soja, Ingwer und feingeschnittene Zwiebel, ein wenig, hinzu. Dann brate man das auf sehr starkem Feuer. In einem Kessel dürfen nur 4 Lot Fleisch sein, dann ist das Feuer richtig stark.

Huhn in acht Stücken:

Man zerteile ein Huhn in acht Teile und brate es in siedendem Fett. Wenn es gar ist, nehme man das Fett ab, tue einen Becher klaren Soja sowie ein halbes Pfund Wein hinzu und koche es gar. Man tut kein Wasser zu und kocht auf starkem Feuer.

Hühnernieren:

Man nehme dreißig Hühnernieren und koche sie fast gar. Dann ziehe man die Haut ab und tue Hühnerbrühe und Zutaten hinzu und koche sie gar. Dann werden sie unbeschreiblich zart.

Hühnerleber:

Man bespritze sie mit Weinessig und brate sie dann, wobei sie möglichst zart werden muß.

Huhn nach der Art von Dsiang³³:

Man nehme ein junges Huhn, 4 *tsien*²⁶ Salz, einen Eßlöffel Sojaöl, einen halben Teebecher alten Wein, 3 große Stücke Ingwer, tue alles in einen irdenen Topf und dämpfe es getrennt vom Wasser ganz weich. Dann löse man die Knochen aus. Wasser kommt nicht hinzu. Das ist ein Rezept des Zensors Dsiang³³.

Hühnereier:

Man schlägt Eier aus der Schale und tut sie in eine Schüssel. Das schlägt man mit einem Bambusstäbchen rund tausendmal. Dann dämpft man sie, daß sie möglichst saftig werden. Wenn man nur ein Ei nimmt, schmeckt es trocken, wenn man tausend kocht, bleiben sie saftig. Wenn man sie unter Zusatz von Teeblättern kocht, brauchen sie zwei Räucherstäbchen lang. Auf hundert Eier kommt ein Lot Salz, auf fünfzig Eier fünf *tsien*²⁶.

Man kann Eier auch mit Soja kochen. Sonst lassen sie sich noch braten und rösten. Sie schmecken auch schön, gedämpft mit gehackten Goldamseln.

Sol-Eier:

Die schönsten Soleier sind aus Gau-yu⁴⁹ (in Kiangsu¹⁴); sie sind fein und haben viel Saft. Herr Gau Wen-duan⁵⁰ aß sie besonders gern. Beim Diner nahm er sie zuerst und legte sie seinen Gästen auf den Teller.

Man soll bei ihnen die Schale zerschlagen und Gelbes und Weißes zusammen essen, nicht nur das Gelbe allein, denn sonst ist der Geschmack nicht echt und der Saft läuft aus.

Taubeneier:

Taubeneier kocht man genau wie Hühnereiern. Man kann sie aber auch braten oder auch etwas Essig zutun.

Geräucherte Eier:

Man tut die üblichen Zutaten zu Hühnereiern und räuchert sie am Feuer ganz langsam trocken. Dann schneidet man sie in Scheiben und tut sie in eine Schale. Das kann man gut als Beispeise essen.

Falsche Milch:

Man nehme Eiweiß mit Honigwein und schlage es schaumig. Dann tue man es in einen Topf und dämpfe es, wobei es zart und weich werden muß. Wird das Feuer zu langsam gemacht, wird es trocken. Auch wenn zu viel Eiweiß dabei ist, wird es hart.

Wildentenklöße:

Man zerschneidet das Brustfleisch von Wildenten ganz fein, tut Schweineschmalz zu und etwas Bindemehl und macht Klöße daraus, die man in Hühnerbrühe kocht. Man kann sie auch in der eignen Entenbrühe kochen. Am schönsten machte man sie im Hause von Herrn Kung⁵¹ in Da-hing⁵².

Gekochte Sperlinge:

Man nimmt 50 Sperlinge und kocht sie mit mildem Soja und Süßwein. Nach dem Garwerden entfernt man die Federn und Beine und nimmt nur die Brust und das Kopffleisch. Mit der Brühe tut man sie in die Schüssel. Sie schmecken ganz wundervoll.

Andere Singvögel und Elstern kann man genau so zubereiten. Aber selten bekommt man schönschmeckende. Herr Sië Scheng-bo⁵³ forderte immer dazu auf, doch nicht die im menschlichen Haushalt gezogenen Tiere zu essen. Der Geschmack von Wildtieren sei besser und sie seien leichter verdaulich.

V. DIE FISCHE

Fische leben auf dem Grund des Wassers und haben dort ihre eigne Welt. Sie haben nichts mit unserer Welt zu tun und sind sicher, daß Hellebarden und Lanzen sie nicht erreichen; aber das feine Netz wirkt noch mehr als Bogen und Pfeil und Jagdnetz. Und wenn man einen See abläßt und ausfischt, ist das eine Radikaljagd, wo nichts entkommt. Leben und Tod ist das Gleiche bei Fischen wie bei Tieren und Vögeln. Nur finde ich, daß man Fische eher zur menschlichen Speise nehmen dürfte, als andere Tiere.

Wassertiere sind nämlich schwer auszurotten und vermehren sich leicht. Säugetiere und eierlegende Tiere, bei denen gebiert ein Weibchen, wenn es wenig sind, ein paar Junge, wenn es viel sind, höchstens einige zehn. Aber bei den Fischen sind es tausende und zehntausende, die alle von einem Fisch stammen. Und gäbe es nun keine Menschen, die sie auslesen würden, so würden all die tausende und zehntausende leben und sich vermehren, so zahlreich wie der Sand des Ganges-Flusses, und diese würden sich immer und immer weiter vermehren, bis man ihre Zahl mit nichts mehr vergleichen könnte; sie würden alle Flüsse verstopfen und zu Land machen, und keine Boote könnten mehr fahren. So nimmt der Fischer, der Fische und Krabben fängt, genau wie der Holzsucher, der Gras und Holz sammelt, nur das, was weggenommen werden muß und darf. Also ist unsere Schuld, wenn wir Fische und Krabben essen, etwas geringer, als wenn wir andere Tiere essen. Und wenn ich daher ein paar kurze Abschnitte darüber schreibe, so ist das zwar nicht besonders gut, aber doch noch weniger verwerflich, als wäre ich ein böser Beamter.

Der Fischesser schätzt am höchsten Frische, dann Fetttheit. In beidem zusammen liegen alle Möglichkeiten des Fisches. Aber doch kommt es bei manchem mehr auf das eine an. So sind Hechte, Karpfen und deren verschiedene Verwandte alle besonders schön durch ihre Frische. Und diese frischen Fische muß man reich braten oder Gehacktes daraus machen. Beim Braten

kommt alles auf das richtige Feuer an. Ißt man sie zu früh, ist das Fleisch noch roh, und rohes Fleisch ist nicht zart. Brät man sie zu lange, ist das Fleisch tot, und totes Fleisch schmeckt nicht mehr. Wenn man verspätete Gäste bekommt, kann man andere Gerichte vielleicht schon vorher zubereiten und sie stehen lassen, aber Fisch muß lebend gehalten werden und erst, wenn die Gäste da sind, muß man ihn braten. Der schönste Geschmack des Fisches beruht in seiner Frische, und hier wieder schmeckt er am besten in dem Moment, wo er gerade gar ist und aus dem Kessel kommt. Wenn man ihn schon vorher fertig macht, dann läßt man die ganze Schönheit des Geschmacks in die Luft steigen, und sind dann die Gäste da, und man wärmt ihn auf, so schmeckt er wie kalter Reis, den man wieder aufgewärmt hat, oder wie abgestandener Wein, der wieder gewärmt ist. Er hat zwar noch seine alte Gestalt, aber er ist nicht mehr wie er war.

Man darf Fische nicht in zu viel Wasser kochen. Das Wasser muß den Fisch gerade begleiten, nicht mehr. Nur etwas zu viel Wasser, und der Fisch ist gleich fade.

Es gibt übrigens noch ein gutes Rezept für die Zubereitung von Fisch, wo auch Frische und Fettigkeit beide zusammen herauskommen und nicht verloren gehen, wo es außerdem nicht so genau auf das Anrichten ankommt, und wo es auch mit dem Feuer nicht so wichtig ist: es ist nichts besser, als ihn gedämpft in den Wärmekessel zu tun, abgestandenen Wein und Soja, je einige Näpfe voll, hinzuzutun, ihn mit Kürbis, Ingwer, Pilzen und Bambussprossen zu bedecken und auf festem Feuer zu schmoren, bis er gar ist. Das kann man Gästen zu jeder Zeit vorsetzen, weil der Geschmack ganz im Fisch bleibt und nichts ihn beeinflussen, auch nichts entweichen kann.

Langusten:

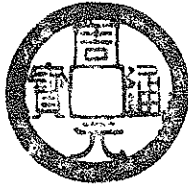
Jedes einzelne Essen hat seine Schönheiten, und über jedes könnte ich meine Phantasie erschöpfen, aber am schönsten von allem sind doch Langusten, die das Herz liebt, und nach denen der Mund verlangt, die man nie vergessen kann, ob man sie das ganze Leben hindurch oder nur einen Tag gegessen hat. Durch nichts läßt sich beschreiben, warum sie so schön und wohlschmeckend und unvergeßlich sind. Dieses eine Essen, dieses eine Ding ist für mich der Hochgenuß unter allen Gerichten, für einen anderen vielleicht nur einer der Leckerbissen der Tafel.

Ich liebte Langusten mein ganzes Leben lang, und sparte jedes Jahr, ehe die Langustenzeit kam, Geld, um meinem ganzen Hause dann Freude machen zu können. Mir waren die Langusten mein Leben und das Geld, was ich für sie brauchte, nannte ich „Lebensgeld“. Vom ersten Tage an, wo es Langusten gab, bis zum letzten habe ich nie einen einzigen Abend leer verstreichen lassen, nie eine Stunde vergeudet. Und all meine Freunde, die diese Leidenschaft kannten, haben mich immer nur in dieser Zeit eingeladen, immer zum Langustenessen. Ich nannte daher den September und Oktober immer den Langustenerbst.

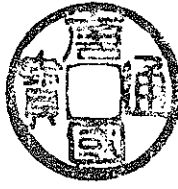
73



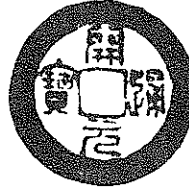
74



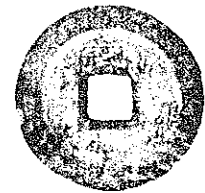
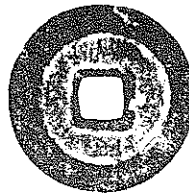
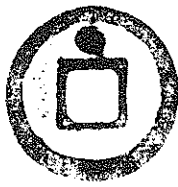
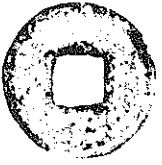
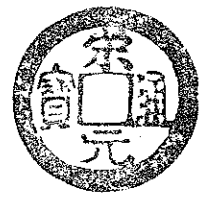
75



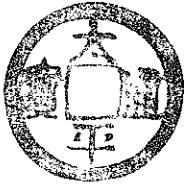
76



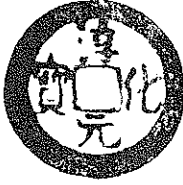
77



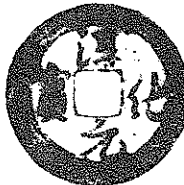
78



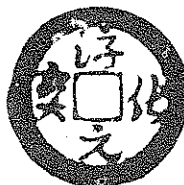
79



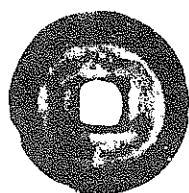
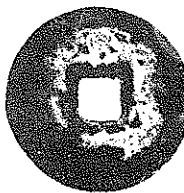
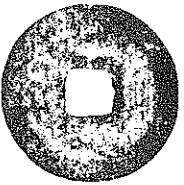
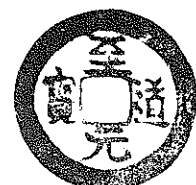
80



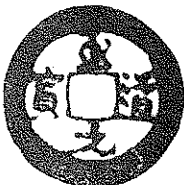
81



82



83



84



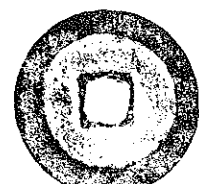
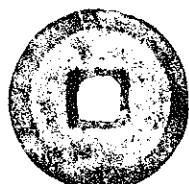
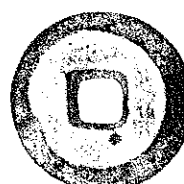
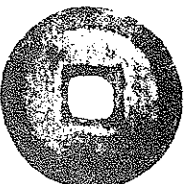
85



86



87



Und weil ich fürchtete, sie könnten leicht zu Ende gehen und nachher schwer weiter zu bekommen sein, ließ ich immer meine Hausleute Kübel scheuern und Wein bereiten, um Treber zum Füttern zu haben und um sie betrunken machen zu können. Das nannte ich dann Langustentreber und Langustenwein, Langustenweinkübel und Langustenwohnkübel. Und selbst eine Dienerin, die sehr gut mit den Langusten umgehen konnte, bekam von mir den Namen 'Langustenmädchen'.

Jetzt ist das nicht mehr! Oh ihr Langusten! All mein Geld möchte ich für euch hingeben, täglich würde ich euch in hundert Stück kaufen und euch außer an meine Gäste an die fünfzig Leute meines Haushaltes verteilen. Aber wie viele sind schon in meinen Leib gewandert? Oh, ihr Langusten! Ich bin beschämt euch gegenüber!

Die Langusten schmecken am schönsten von allem, aber die Leute, die sie essen, zerstören mutwillig ihren Geschmack; sie machen Brühe aus ihnen. Ja, die ist ganz schön, aber wo ist das schöne Fleisch der Langusten? Sie machen Gehacktes aus ihnen; ja, das ist fett und weich, aber wo ist der wirkliche Geschmack der Langusten geblieben? Am schlimmsten aber finde ich es, wenn man sie in zwei Teile zerlegt und, in Salz, Fett und Bohnenmehl getaucht, brät. Dann sind Farbe, Duft und der richtige Geschmack der Langusten sämtlich verloren. Es ist, als beneide man die Langusten um ihren vielen Geschmack, als nehme man ihnen ihr schönes Aussehen übel, als versuche man auf jede Weise, ihnen den Duft und die Form zu nehmen.

Die schönsten Dinge auf der Welt wirken am besten einzeln. Die Langusten sind frisch, fett, sie sind süß, ölig; sie sind weiß wie Jade, gelb wie Gold; schon in Farbe, Duft und Geschmack sind sie das Höchste, und nichts anderes kann noch über ihnen stehen. Wenn man sie mit anderem vermischt, ist es, als wollte man die Sonne durch einen Kienspan heller machen, als wollte man mit einer Handvoll Wasser den Gelben Fluß vergrößern.

Wer richtig Langusten zu essen versteht, läßt sie ganz so, wie sie sind, siedet sie gar, legt sie auf eine Eisschale und serviert sie. Er läßt die Gäste sich selbst nehmen und essen. Man nimmt eine und ißt eine; man bricht eine Schere und ißt eine Schere: dann geht nicht ein bißchen von dem Duft und Geschmack aus dem Körper der Languste heraus, sondern man bekommt alles sofort in den Mund hinein.

Bei allen anderen Gerichten kann immer ein Diener bei einem sein, der einem hilft; nur bei Langusten, Kürbiskernen und Wassernüssen muß man sich selbst die Mühe machen, sie selbst abschälen und essen. Wenn es ein anderer für einen tut, so schmecken sie nicht nur so wie Wachs, sondern man denkt, man hätte gar nicht mehr Languste, Kürbiskern oder Wassernuß vor sich, sondern irgendetwas anderes. Das ist genau so, wie man guten Weihrauch selbst verbrennen, guten Tee selbst bereiten muß. Auch noch so viele Diener können einem die Mühe nicht abnehmen. Das müssen alle wissen, die über die gute Art des Servierens von Mahlzeiten sprechen wollen.

Wenn man Gäste bewirtet, kann man natürlich nicht gut die ganzen Langusten auf den Tisch bringen. Wenn es so nicht anders geht, macht man Brühe, aber auch die darf nicht mit anderen Dingen vermischt sein, sondern höchstens darf man dazu Hühner- oder Gänsebrühe, nachdem man das Fett abgeschöpft hat, nehmen.

Wenn man aus dem Kübel die betrunkenen Langusten nimmt, darf man dazu keine Lampe nehmen. Sowie ein Lampenschein in den Kübel fällt, ist der ganze Kübel verdorben. Das weiß jeder. Aber wer klug ist, kann sie auch ohne Schaden anleuchten: man muß, wenn man sie ansetzt, immer eine Lampe brennen lassen. Sowie sie dann im Kübel sind, sind sie an das Lampenlicht gewöhnt und fürchten es nicht und halten es aus. Nie verderben sie, wenn man sie dann beim Herausnehmen anleuchtet.

Zwei Rezepte für Messerfisch:

Man tut Honigwein, und milden Soja in die Schale und kocht ihn wie den Samli²⁴-Fisch. Dann ist er am schönsten. Wasserzusatz ist unnötig.

Sind einem die Gräten störend, so schabt man die Fischstücken mit einem ganz scharfen Messer ab und zieht mit einer Zange die Gräten heraus. Mit Schinken-, Hühner- und Bambussprossenbrühe gekocht, schmeckt er ganz unaussprechlich schön.

Die Nanking-Leute finden ihn zu grätig; sie braten ihn in Öl ganz trocken, dann erst kochen sie ihn. Aber das ist dann wie im Sprichwort: 'Wenn man einen Buckligen gerade preßt, ist er hinterher tot.'

Oder man zerlegt mit einem scharfen Messer den Rücken des Fisches in schiefe Stücke und schneidet die Gräten alle durch. Dann erst tut man ihn in den Topf und kocht ihn gelb. Darauf kommen die Zutaten hinzu. Wenn man ihn ißt, weiß man nicht mehr, ob er überhaupt Gräten hatte! Das ist das Rezept vom Herrn Tau⁵⁴ aus Wu-hu⁵⁵.

Samli-Fisch:

Für Samli²⁴-Fisch braucht man Honigwein. Gekocht wird er genau wie der Messerfisch; er schmeckt auch so, aber schöner. Man kann ihn auch nur in Öl sieden, milden Soja zutun und Wein. Auch das schmeckt schön. Auf keinen Fall darf man ihn in Stücke schneiden und ihn mit Hühnerbrühe kochen oder die Rückenstücke weglassen und nur die Bauchteile nehmen. Dann hat man nichts von seinem eigentlichen Geschmack.

Stör:

Herr Yin Wen-duan⁴⁷ behauptete, er könne den Stör am besten zubereiten, aber er brät ihn zu weich, und er war zu schwer. Dagegen waren die gebratenen Stör-Stücke von Tang⁵⁶ von Su-dschou⁶ sehr schön. Sein Rezept war: die Stücke werden in Öl gebraten, dazu kommt Wein und Herbstöl. Man läßt das dann zehn- bis zwanzigmal aufsieden, tut nun Wasser hinzu und läßt nochmals aufsieden. Wenn der Topf aufgehoben wird, dann kommen die Zutaten hinzu, viel Melonen-Ingwer und geschnittene Zwiebeln.

Ein anderes Rezept: man läßt den Fisch in klarem Wasser zehnmal aufsieden. Nun nimmt man die großen Gräten heraus, schneidet das Fleisch in kleine viereckige Stücke. Dann nimmt man die nackten Gräten, schneidet auch sie in kleine eckige Stücke und kocht in Hühnerbrühe zunächst die Knochen acht Zehntel der Zeit. Dann kommt Wein und Herbstöl zu, und man kocht nun die Fischstücke, zwei Zehntel der Zeit. Dann hebt man den Topf ab und tut Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch und einen großen Becher Ingwersaft zu.

Gelbfisch:

Gelbfisch wird in kleine Stücke zerschnitten, in Soja und Wein eine Stunde eingelegt. Nach dem Abtropfen wird er in den Topf getan und prasselnd gebraten, bis er auf beiden Seiten gelb ist. Dann wird ein Teebecher Salzbohnen aus Gin-hua⁵⁷, eine Schale Süßwein, eine kleine Schale Herbstöl zusammengegossen und man wartet, bis es angetrocknet und die Farbe rot ist. Dann kommen Zucker und Melonen-Ingwer hinzu. Nimmt man ihn nun heraus, so gibt es einen wundervollen, scharfen, vornehmen Geschmack.

Ein anderes Rezept: man zerlegt den Gelbfisch und tut ihn in Hühnerbrühe als Brühe. Dazu kommt nur ganz wenig süßer Soja, mit Bindemehl angerührt. Das ist auch sehr schön. Aber im allgemeinen sind die Gelbfische grob und scharf, und man sollte sie nicht milde zubereiten.

Fleckfisch:

Der Fleckfisch ist besonders zart. Man schabt die Haut ab, beseitigt den Abfall, und scheidet Leber und Fleisch. Beides kocht man in Hühnerbrühe, tut drei Teile Wein, zwei Teile Wasser und einen Teil Herbstöl zu. Wenn es fertig ist, kommen eine große Schale Ingwersaft und mehrere Zwiebeln hinzu, um den schlechten Geruch des Fisches zu übertäuben.

Falsche Krabben:

Man kocht zwei Gelbfische, nimmt nur das Fleisch und beseitigt die Gräten; dazu kommen vier Soleier, in Stücke geschnitten, die sich nicht mit dem Fischfleisch vermischen sollen. Wenn es im Ölkessel kocht, kommt Hühnerbrühe hinzu und dann läßt man sie sich mit den Soleiern mischen. Dazu schließlich Pilze, Zwiebeln, Ingwersaft und Wein. Zum Essen gibt man Essig zu.

VI. GEMÜSE

Bambussprossen (*dschu-sün*⁹):

Die Schönheit eines Gemüses sind Reinheit, Sauberkeit, Duftigkeit, Zartheit. Aber wer so sagt, weiß nicht, daß seine ganze Schönheit, wodurch es über allem Fleisch steht, nur in einem Wort liegt: in der Frische. Man sagt, es vertrage sich gut mit anderem, aber das kommt eben auch davon, daß der Bambus so frisch ist. Einen solchen Genuß können freilich nur Mönche in den

Bergen oder zurückgezogene Dauisten oder Leute haben, die selbst einen Garten besitzen. Stadtmenschen, die sich das Gemüse kaufen müssen, können ihn nie haben. Bei den anderen Gemüsen kann jeder, in den Bergen wie in der Stadt, wenn er am Hause einen kleinen Garten hat, sich es selbst pflanzen und ab und zu den Genuß der Frische haben. Bei den Bambussprossen aber sind nur die in den Bergwäldern gewachsenen so schön. Die in der Stadt gewachsenen mögen duftig und frisch sein, aber sie sind doch immer nur Abfälle von richtigen Bambussprossen!

Bambussprossen sind das schönste Gemüse; fettes Hammelfleisch und zartes Schweinefleisch können sich nicht mit ihm vergleichen. Wenn Sie etwa Bambussprossen und Fleisch zusammen kochen und in einer Schüssel servieren, so wird jeder nur die Bambusse essen und das Fleisch übrig lassen: das Fleisch sind die Fische, es ist das Gewöhnliche; die Bambussprossen aber sind Bärenatzen, das Außergewöhnliche.

Und so schön sind selbst die, die man auf dem Markt kauft. Wieviel schöner müssen also noch die sein, die man in den Bergen ausgegraben hat?

Man kann Bambussprossen auf viele Arten anrichten. Ich will sie nicht alle aufzählen. Ich möchte nur zweierlei sagen: zum vegetarischen Essen nimmt man klares Wasser; zum Fleischessen nimmt man fettes Schweinefleisch, zum Fastenessen aber nimmt man Bambussprossen! Wenn man sie mit anderen zusammen ißt und Speiseöl zufügt, dann geht ihre Frische verloren und die Schönheit der Sprossen ist weg. Man muß sie in reinem Wasser gar kochen, dann etwas Sojasauce hinzutun. Immer schon mußten die schönsten Gerichte am besten für sich angerichtet werden.

Will man sie mit Fleisch essen, so passen Rind, Hammel, Huhn und Ente nicht, nur allein Schwein, und auch da allein fettes Fleisch. Fetttes Fleisch soll aber nicht ölig sein. Es kann süß sein, und wenn dieser süßliche Geschmack in die Sprossen einzieht, so merkt man nicht mehr das Süße, sondern nur die Frische der Sprossen.

Hat man sie gar gekocht, so muß man das fette Fleisch gänzlich herausnehmen, und auch nicht mehr viel Brühe dabei lassen. Man läßt nur die Hälfte und tut dann klare Brühe und Gewürze hinzu, von denen man aber nur Essig und Wein benutzen darf. Das ist die wichtigste Regel für die Zubereitung von Bambussprossen mit Fleisch.

Aber Bambussprossen kann man nicht nur für sich oder mit anderem zusammen essen: man kann alle Gerichte, vegetarische wie Fleisch, doch auch als Gewürze benutzen. Und Bambussprossen sind unter den Gemüsen, was das Süßholz in der Medizin ist: man muß sie haben, denn alles bekommt durch sie einen frischen Geschmack. Aber man darf nicht den schlechten Satz von ihnen nehmen, sondern nur die reine Brühe. Ein guter Koch behält alle Brühe auf und würzt damit jedes Gericht. Wer das dann ißt, dem fällt nur auf, wie frisch das Gericht schmeckt, ohne daß er merkt, wodurch das kommt.

Die nützlichen Pflanzen schmecken nicht immer gut und die gutschmeckenden sind nicht immer gesund. Nur der Bambus vereinigt beides in sich.

Su Dung-po⁵⁸ sagte: „Lieber auf Fleisch verzichten als auf Bambussprossen! Ohne Fleisch wird man nur dünn; ohne Bambus aber gewöhnlich.“ Er wußte nicht, daß man mit Bambus nicht nur einen Menschen feiner, sondern auch dicker machen kann, und daß das nur daran liegt, ob er etwas vom Bambus versteht oder nicht.

Bohnenkeimlinge:

Bohnenkeimlinge sind schön weich, und ich liebe sie daher sehr. Man muß sie weich braten, dann kann erst der Geschmack der Zutaten eindringen. Man kann Schwalbennester mit ihnen zusammen essen, weil dann Weiches mit Weichem, Helles mit Hellem gemischt ist. Nur lachen dann die meisten Gäste, daß man etwas so Billiges mit etwas so Teurem mischt. Sie wissen nicht, daß auch in der Geschichte die Wertvollen immer mit den anderen zusammenleben mußten.

Bohnenkäse nach Art des Herrn Tscheng:

Im Jahre 1753 aß ich in Yang-dschou⁴¹ bei Herrn Tscheng Li-wan⁵⁹ gekochten Bohnenkäse²⁷, der ohnegleichen schön war. Er war auf beiden Seiten gelb und trocken ohne den geringsten Saft und schmeckte etwas nach Muscheln, wiewohl in der Schale absolut keine Muscheln oder etwas anderes war.

Am nächsten Tage erzählte ich das Herrn Tscha⁶⁰, der erwiderte, er könne das auch. Ich bat ihn sehr darum und aß mit ihm in seinem Hause. Aber als ich die Stäbchen ansetzte, mußte ich sehr lachen, denn dieser 'Bohnenkäse' war aus reinem Hühner- und Sperlingshirn gemacht und gar kein Bohnenkäse. Außerdem war er unangenehm fett. Es hatte ihn zehnmal so viel gekostet wie Tscheng, und war nicht entfernt so schön. Leider mußte ich damals wegen des Todes meiner jüngeren Schwester eiligst nach Hause abreisen und konnte Tscheng nicht mehr um das Rezept fragen, und nach einem Jahr starb dann Tscheng. Ich bedauere das bis heute, aber ich notierte mir seinen Namen, um mich noch einmal zu erkundigen.

Der Reis:

Wenn der Kaiser Wang Mang⁶¹ einmal sagte: „Das Salz ist der Führer aller Speisen“, so sage ich: „Der Reis ist der Anfang aller Gerichte.“ Schon im alten Buch der Lieder heißt es von ihm: „Er rattert beim Waschen, es steigt der Dampf von ihm auf, wenn man ihn dämpft“: also schon die Alten aßen gedämpften Reis, aber sie wollten, daß das Wasser dabei im Reis blieb. Bei einem Mann, der gut Reis kochen kann, bleibt, auch wenn er ihn kocht, jedes Korn einzeln, genau wie beim Dämpfen, und er ist weich und klebrig, wenn man ihn ißt.

Vier Kniffe gibt es für das Reiskochen: Erstens soll man guten Reis nehmen, etwa Weihrauchreis, Winterreis, Spätreis, Guan-yin⁶²-Reis^a, Pfirsichblütenreis, und man soll ihn ganz sauber enthülsen. In der Regenzeit muß man ihn im Winde ausbreiten und nicht feucht werden lassen; er würde sonst schimmeln.

^a Das Märchen über den Guan-yin-Reis in meinen „Typen chinesischer Volksmärchen“ (Helsingfors 1937), S. 131.

Zweitens soll man den Reis gut waschen und dabei nicht an Zeit sparen, sondern man soll ihn mit der Hand durchkneten, so lange, bis das Wasser, das langsam aus dem Korbe heraustropft, ganz klar ist und nicht mehr Reifarbe hat. Drittens soll das Feuer erst stark, dann schwach sein; so ist die Hitze richtig. Und schließlich soll man nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig Wasser nehmen, damit seine Feuchtigkeit richtig wird. Man sieht immer wieder bei reichen Leuten, wie sie sich um die Speisen Mühe machen, aber nicht um den Reis. Sie beachten Nebensachen und vergessen die Hauptsachen: es ist wirklich zum Lachen.

Ich liebe Brühreis nicht, weil dabei der eigentliche Reisgeschmack verloren geht. Brühe ist schön, und ich esse lieber einen Schluck Brühe und einen Happen Reis. Ißt man beides getrennt, so kann jedes seine Feinheiten ganz entwickeln. Wenn es nicht anders geht, so soll man ihn mit Tee und kochendem Wasser brühen, das nimmt nicht so den Reisgeschmack. Der Geschmack des Reises geht mir über alle anderen. Wer ihn genießen kann und guten Reis bekommt, der braucht keine Beilagen.

Reis und Reisbrei:

Reis und Reisbrei sind tägliches Essen, und die dazu nötigen Kenntnisse hat jeder Mensch. Wozu also noch lange darüber reden? Aber es gibt noch zwei Dinge dabei, die die kluge Frau weiß, die sie aber auch nicht in Worte fassen kann. Daher schadet es nichts, wenn ich das einmal ausspreche, damit die Schwiegermutter es der Schwiegertochter, die Mutter der Tochter mitteilen kann. Und wenn man mit zwei Worten tausend Worte ersparen kann, so ist das doch praktisch.

Erst will ich das Einfache sagen: der größte Mangel beim Reis ist der, wenn er innen roh und außen gar ist, wenn er also nicht durchgekocht, sondern gebrannt ist. Der größte Mangel beim Reisbrei ist der, wenn er oben klar, unten aber dick wie Kleister oder Salbe ist. Das liegt am falschen Feuern. Das passiert nur den dümmsten und ungeschicktesten Frauen; wenn sie nur ein bißchen verstehen, das Feuer anzublasen, gelingt es ihnen nicht. Aber es kommt trotzdem vor, daß er richtig weich und richtig feucht ist, daß man ihn aber doch noch zerkauen muß; daß er aussieht wie Reis oder Reisbrei, aber doch nicht so schmeckt, wie er zu schmecken hätte. Woher kommt das?

Das kommt daher, daß man das Wasser nicht richtig abgemessen und hinzugetan oder nachher wieder abgegossen hat. Daher heißen die beiden Dinge, die wichtig sind: beim Reisbrei niemals Wasser hinzutun, beim Reis nie Wasser abnehmen. Für eine bestimmte Menge Reis muß man eine bestimmte Menge Wasser nehmen; das muß genau bestimmt sein, so wie der Arzt bei einer Medizin 1 oder $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser verordnet und es auf 70 oder 80 Grad erhitzt, und das alles genau innegehalten werden muß. Würde der Arzt beliebige Mengen nehmen, so würde die Medizin nicht nur nicht richtig schmecken, sondern auch ihre Wirkung nicht haben, wenn man sie einnimmt. Eine Frau, die nicht auf das Feuer achtet und mit dem Wasser nicht genau ist,

die wird bei Reisbrei immer zu wenig haben, bei Reis immer zu viel. Und wenn sie zu viel hat, dann nimmt sie einfach schnell weg; hat sie zu wenig, so tut sie schnell zu, ohne zu wissen, daß die Kraft des Reises ganz vom Wasser abhängt. Gießt man das Reiswasser weg, so gießt man kein Wasser weg, sondern die Kraft des Reises. Und wenn man ihm die Kraft wegnimmt, dann ist der Reis nur noch Abfall. Kann er dann noch gut schmecken?

Wenn Reisbrei durchgekocht ist, bilden Reis und Wasser eine Einheit, so wie bei der Vergärung von Reis zu Wein. Wenn man ihn nun zu dick findet und Wasser hinzutut, dann tut man kein Wasser in Reisbrei, sondern es ist, als täte man Wasser in Wein. Gießt man Wasser in Wein, wird er satzig. Kann man ihn dann noch trinken? Daher berechnet ein guter Koch genau das Wasser, damit er nichts mehr hinzutun oder wegnehmen muß. Wenn er dann noch auf gleichmäßiges Feuer achtet, dann braucht er gar keinen besonderen Reisbrei oder Reis machen zu wollen: es wird schon von selbst etwas Besonderes.

Bei Festessen ißt man gelegentlich auch Reis, und der muß dann ein wenig mehr Kraft haben als der gewöhnliche Reis, den man täglich ißt. Wie macht man das? Man gibt ihm Duft. Ich sagte das einmal einer jungen Frau, und ließ sie eine Schale Blumentau hinstellen und die auf den Reis spritzen, als er gerade gar war. Danach deckte ich ihn etwas zu und ließ ihn durchziehen und dann in die Eß-Schalen hineintun. Die Gäste dachten, es läge am Korn, und wunderten sich, was für eine Art wohl verwandt war, und fragten mich danach. Sie wußten nicht, daß es gewöhnliches Korn war. Dies Rezept habe ich schon lange heimlich gehabt und teile es erst hiermit anderen mit. Wer es anwendet, braucht nun nicht den ganzen Kessel mit Duftwasser auszugießen, dann brauchte er zu viel Blumentau und das Rezept könnte sich nicht durchsetzen. Es genügt, wenn man bei einer Schale nur eine Ecke angießt. Von den Blumentau-Arten sind europäische Rose, Zitrone und Zimt am schönsten; China-Rose kann man nicht nehmen, weil der Gast ihren Duft zu leicht herausschmeckt und weiß, daß er nicht vom Korn kommen kann; dagegen passen europäische Rose, Zitrone und Zimt zu dem natürlichen Geschmack des Reiskorns und lassen sich schwer herausschmecken. Darum benutzt man sie.

VII. DER TEE

Wer guten Tee machen will, muß zuerst gutes Wasser haben. Am schönsten ist Wasser aus einer besonderen Quelle, aber wer kann sich zu Hause immer einen Botendienst einrichten, um aus dieser Quelle Wasser zu holen? Man soll Regenwasser und Schneewasser sammeln. Ist das Wasser noch neu, so schmeckt es scharf; abgelegenes Wasser schmeckt dagegen süß.

Der schönste Tee in der ganzen Welt ist der, der auf dem Gipfel des Wu-i-Berges⁶³ wächst; und von ihm ist wieder die beste Sorte die, die beim Aufbrühen weiß wird. Aber davon kann man selbst für den Hof nicht viel liefern, wie also für das gewöhnliche Volk? Von den nächstfolgenden ist aber keiner wie der Drachenbrunnen (Lung-dsing⁶⁴)-Tee (Lung-ching). Der vor dem Anfang Mai gepflückte heißt 'Lotos-Herz'; er ist mir etwas zu fade und schmeckt

erst gut, wenn man viel davon nimmt. Der vor der Regenzeit ist am besten (Juli); er ist ganz und gar grün wie Jade. Wenn man ihn einsammelt, so soll man kleine Papierpakete zu je vier Lot anfertigen und diese in einen Topf mit Kalk tun. Nach zehn Tagen soll man den Kalk wegnehmen und oben den Topf mit Papier fest verschließen. Sonst kommt das Aroma heraus und Farbe und Geschmack verändern sich.

Beim Brühen von Tee soll man starkes Feuer haben und einen Kessel mit hohlem Innenteil. Beim ersten Aufsieden soll man aufgießen. Siedet das Wasser zu lange, verändert sich der Geschmack des Wassers. Hört man mit Kochen auf und kocht es nachher nochmals, so schwimmen die Blätter oben. Gleich nach dem Aufgießen soll man trinken. Deckt man den Tee mit einem Deckel zu, so verändert sich der Geschmack auch wieder. Der Intendant Pe⁶⁵ aus Schansi sagte einmal zu Freunden: „Ich kam gestern bei Sui-yüan¹ vorbei, und da habe ich einmal einen Becher wirklich guten Tee bekommen!“ Leider stammte er aus Schansi und konnte doch so über Tee urteilen! Und ich sah hohe Beamte, die ihr Leben in Hang-dschou⁶⁶, der Heimat des besten Tees, verbracht hatten, und trank einmal bei ihnen im Amtsgebäude heißen Tee: der war so bitter wie Arznei und sah aus wie Blut. Das finde ich ebenso gemein wie Betelnuß-Essen von den Leuten, die sich den Bauch füllen wollen. Da verstand der Mann aus Schansi, wo es keinen Tee gibt, mehr davon!^a

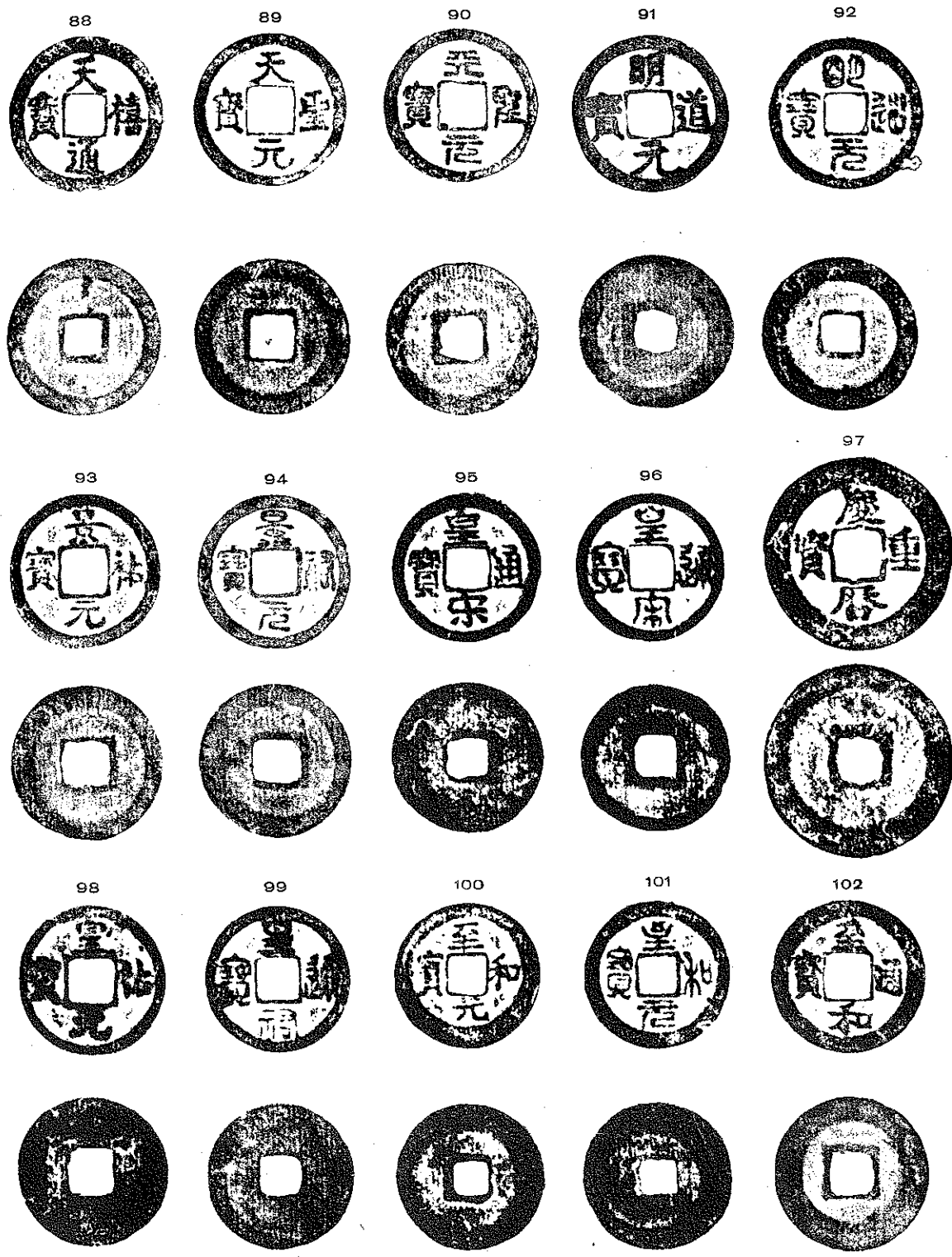
Die Teegeräte:

Es gibt kein besseres Gefäß für Aufbrühen von Tee als Sandkessel. Und die besten Sandkessel stammen aus Yang-siën⁶⁷. Das weiß jeder. Aber es ist doch sehr übertrieben, sie über die Maßen zu schätzen, genau so wie Gold und Silber. Denn bei ihnen will man doch nur ihren praktischen Nutzen auswerten, warum also über sie die scharfsinnigsten und fabelhaftesten Dinge aussagen?

Alle Teekessel sollen eine gerade Schnauze haben, sowohl wenn man sie sich selbst macht, als wenn man sie kauft. Hat die Schnauze eine Krümmung, kann man den Kessel schließlich noch benutzen, aber einen Kessel, wo die Schnauze zwei Biegungen hat, kann man nicht mehr verwenden. Teegeräte müssen anders als Weingeräte sein: Wein hat keinen Satz; so, wie man ausschänkt, kommt er heraus, und es ist gleich, ob die Schnauze gerade oder krumm ist. Der Tee aber hat einen Körper. Wenn die kleinen Blättchen ins Wasser kommen, werden sie groß, und wenn beim Ausschänken ein kleines Stückchen in die Schnauze kommt, ist sie verstopft und gießt nicht mehr. Wenn man aber bei einer schönen Teegesellschaft ist und kann nicht ausschänken, so stört das sehr. Bei gerader Schnauze kann das nicht vorkommen. Und selbst wenn sie einmal verstopft sein sollte, so kann man sie leicht wieder reinigen.

Teebüchsen dürfen nur aus Zinn sein. Porzellan, Bronze und alles andere verträgt der Tee nicht. Man kann sie schließlich auch noch aus Gold oder Silber machen, als Kostbarkeit. Man macht die Teebüchsen aus Zinn, weil sie

^a Über die ganz andere Tee-Zubereitung der Tang- und Sung-Zeit siehe den Abschnitt „Tee“ in meinem Buch „Lokalkulturen im alten China“ (in Vorbereitung). Dort sind übrigens auch Angaben über Kuchen, die hier nicht gebracht sind.



den Geruch und den Geschmack nicht herauslassen. Sind sie aber nicht gut gemacht, so sind sie schlechter als Porzellanbüchsen. Aus zwei Gründen können sie schlecht sein: erstens, weil sie nach der Herstellung nicht geprüft sind und viele Löcher haben. Jeder Zinngießer sollte, nachdem er eine Teebüchse oder eine Weinkanne gemacht hat, sie immer mit Wasser prüfen und sofort jedes kleinste Loch flicken, weil die Geräte für Tee oder Wein bestimmt und mit Löchern sinnlos sind. Bei Geräten, in denen man trockene Dinge aufbewahrt, ist man meist nicht so sorgfältig. Ein Zimmermann etwa, der eine Schüssel oder ein Faß macht, paßt auf, daß es nicht leckt; macht er aber einen Scheffel oder ein noch größeres Hohlmaß, so kann das ruhig etwas lecken; daher paßt er nicht so genau dabei auf. Bei den Teebüchsen ist das genau so. Der Gießer weiß nur nicht, daß ein Zinngefäß mit Augen viel viel mehr Duft entströmen läßt als eine Porzellanflasche. Daher muß man sie nach der Herstellung selbst noch einmal nachprüfen. Die großen Büchsen sollte man mit Wasser füllen, in die kleinen hineinblasen. Und das kleinste Loch sollte man sofort ausbessern. Außerdem muß der Gießer sie zweimal prüfen: einmal, wenn sie fertig, aber noch nicht poliert sind, und das zweite Mal nach dem Polieren. Es kommt nämlich immer vor, daß sie zuerst keine Löcher haben, nachher aber beim Abschleifen und Polieren Löcher bekommen, die man nur bei genauestem Hinsehen entdecken kann. Das zweite ist, daß der Deckel nicht fest genug schließt. Dann kann man den Duft nicht halten. Bei allen Geräten zum Aufbewahren von Duftstoffen ist der Deckel der gefährlichste Punkt. Ist der Deckel nicht dicht, ist es, als hätte das Gefäß ein Loch. Ich finde es lächerlich, daß heute die Teebüchsen alle einen doppelten Deckel haben. Wer mag das wohl erfunden haben? Es muß jemand gewesen sein, dem sämtliche sieben Sinnesorgane zugedeckt waren! Denn bei einem Deckel in einfacher Schicht kann man in den Deckel Papier einlegen, und das schließt dann gut ab. Sowie aber der Deckel doppelt ist, dann kann man sich nur noch auf ihn verlassen und nicht mehr mit Papier arbeiten. Wenn man die Büchse ganz fest zunäht, dann läßt sich der harte unbiegsame Deckel nicht mehr anbringen, und wenn man außen Papier überklebt, dann gibt es da auch wieder die Unebenheiten, so daß man das Papier in Streifen zerschneiden muß, so wie einen Regenschirm aus Binsen, um es fest ankleben zu können. Und kann ein Binsenmantel, der über etwas gelegt ist, die Luftzirkulation absperren? So muß also der Deckel einer Teebüchse aus Zinn dick, aber nicht doppelt sein.

Wer Tee aufbewahren und nicht gleich verwenden will, verklebt erst die Öffnung oben mit 2—3 Schichten Seidenpapier, und wenn das angetrocknet ist, decke man den Deckel darauf. Beides ergänzt sich und der Duft kann nie dabei verloren gehen. Wer die Büchse ab und zu aufmachen muß, legt in den Deckel 1—2 Schichten Papier ein, damit der Duft nicht herauskommt. Das ist die beste Art, Tee aufzubewahren. Wer doch die Büchsen mit doppeltem Deckel nimmt, muß in den äußeren 2 Schichten machen und Papier herumwickeln. Das geht, aber ein Verschuß außen ist nicht so gut wie ein Verschuß innen, und daher bleibt immer noch die erste Art besser.

Obst, Wein und Tee:

Obst ist ein Feind des Weins, und Tee ist der Gegner des Weins. Wer gern Wein trinkt, trinkt sicher nicht gern Tee und ißt kein Obst. Das ist eine sichere Regel.

Immer, wenn neue Gäste zu mir kommen, mit denen ich noch nie zusammen gegessen habe, und von denen ich nicht weiß, ob sie gern Wein trinken oder nicht, brauche ich nur den Versuch mit Obst und Süßigkeiten zu machen: nehmen sie diese und essen sie, und scheinen sie ihnen zu schmecken, dann sind das Tee-Gäste und nicht Weingäste. Nehmen sie sie zwar, aber essen sie sie nicht oder nur ein wenig und machen dann einen gelangweilten Eindruck, dann sind das sicher gute Trinker, die vom Wein leben. Diese Regel, ausprobiert an Gästen, ist unter hundert Fällen nicht einmal falsch. Ich bin ein Teetrinker, kein Weinliebhaber, und ich esse Obst wie ein Affe, das weiß jeder Bekannte von mir. Befragt man mich über Weinsorten, so ist mir das ganz gleich; spricht man aber über Obst und Tee, dann werde ich lebendig und leckerig.

Nachdem ich nun so genau über das andere gesprochen habe, müßte ich nun auch noch über Obst, Wein und Tee genau sprechen. Aber ich lasse es lieber, aus Furcht, zu allgemein zu sein. Da ich beides so liebe, müßte ich ein besonderes großes Buch darüber schreiben; ein paar kümmerliche Seiten darüber sind bestimmt unvollkommen. Dann müßte mein Pinsel ruhen; aber das würde mein Herz nicht zulassen, und die Worte würden mir unbemerkt nur so dahinfließen.

Über Obst könnte man sich noch kurz fassen, aber über die Teesorten keinesfalls, denn über Tee ließe sich mehr sagen, als alle Bücher über Kriegstaktik sagen. Man könnte nicht, wie Sun Dsi⁶⁸ in seinen dreizehn Kapiteln über den Krieg schon alles bis ins Letzte sagen. So müßte man ganz speziell noch ein Buch mit dem Namen 'Kompendium des Tees und des Obstes' zusammenstellen.

Und über Wein: da habe ich schon selbst gesagt, daß ich nichts davon verstehe, und wenn ich unbedingt darüber reden sollte, müßte ich bei anderen Anleihen machen und mein Nichtwissen als Wissen ausgeben, um die Leser zu betrügen. Von anderen aber zu leihen, ist Raub und Diebstahl. Und außerdem: man kann Teetrinkern etwas vormachen, aber Weintrinkern — nicht.

Nachwort:

Übersetzt ist nach der Einzelausgabe: *Giau-dscheng Sui-yüan schi-pu*⁶⁹ (Verlag Sau-ye schan-fang⁷⁰, 1924), und zwar SS. 1—12 fast vollständig, aus den späteren Abschnitten Teile; für Li Li-wong⁷ ist benutzt die Ausgabe Schanghai, Hui-wen-tang⁷¹, o. Jahr; und zwar *Li-wong ou-dsi*⁷² Kap. 5 in Auswahl. Aus Li Li-wong stammen die Abschnitte: 'Das Fleisch', 'Die Fische', 'Langusten', 'Bambussprossen', 'Reis und Reisbrei', 'Teegeräte', 'Obst'. Die Abbildungen sind einer schönen Ausgabe (von 1885) des *Ben-tsau gang-mu*⁷³, des klassischen Handbuchs der chinesischen Materia medica wie überhaupt der einheimischen Naturkunde, entnommen.