

Das Chinesische Neujahressen 2016: Phönixkrallen oder Hühnerfüße?

Ich feiere jedes Jahr in Deutschland das chinesische Neujahrsfest. Eine gute Gelegenheit, sich mit Freunden in einem chinesischen Restaurant zu treffen. Vor der Geburt unserer Tochter haben wir immer ein Peking Ente-Dinner reserviert. 100 Euro für ein 4-Gänge Menü für 4 Personen. Ein Gläschen Maotai zu trinken und den kitschigen Neujahrskalender voll von chinesischer Glückssymbolik im Empfang zu nehmen, rundeten den exotischen Spaß mit der chinesischen Neujahrsfeier ab. Unser Bauch war voll. Das Gläschen Maotai und der Vermögensgott oder der lachende Buddha auf dem Bambusröllchen sorgten für eine Extraportion Glückseligkeit und Zufriedenheit. Also wiederholten wir die gleiche Prozedur jedes Jahr.

Nach der Geburt unserer Tochter ist das Ausgehen schwierig. Also bereite ich lieber zu Hause ein Neujahrsdinner für meine Freunde zu. Mit einem sorgfältig ausgewählten 8-gängigen Menü versuchte ich meinen Freunden die chinesische Neujahresskultur aus Kanton nahezubringen. Warum ist ein Neujahrsmenü erst mit 8, 9 oder 10 Gängen in Ordnung? „Denn „8 bedeutet ‚zu prosperieren‘ (发). 9 bedeutet ein langes Leben der Partnerschaft oder der Ehe (长长久久) und 10 bedeutet die Vollkommenheit der Dinge (十全十美). In Europa redet man am Silvesterabend über Vorsätze. In China über gute Omen.“ Und ganz egal, wie mein 8-gängiges Menü ausfallen würde, jedes Jahr dürfen die folgenden Speisen nie fehlen.

- Gefüllte Pilze auf dem Boden mit gekochtem Eissalat. (mit der Symbolik: Pian Di Sheng Cai, 遍地生菜, 遍地生财, auf ganzem Boden schießt das Vermögen hoch.)
- Ein vegetarisches Gericht, etwa mit Chinakohl, Mu er (Holzohren), Glasnudeln, Tofu, Peperoni und Nüssen. (mit der Symbolik: Chi zhai. 吃斋, 吃灾, das Unglück vernichten.)
- Gebackener Karpfen, serviert mit Frühlingsschnittlauch. (mit der Symbolik: nian nian you yu. 年年有鱼, 年年有余, Jahr für Jahr mit Überfluss.)
- Gefüllte Maultaschen (mit der Symbolik: Jiao Zi 饺子, 銀子, Goldbarren)
- Orangen, Zitrusfrüchte und Co. (大吉大利, Viel Glück!)

In diesem Jahr bekam ich eine Einladung von einer Gesellschaft zum chinesischen Neujahressen. Es sollte ein sehr originelles chinesisches Essen sein, das 10 Vorspeisen und 8 Hauptspeisen beinhaltet. Da ich eine Ewigkeit das chinesische Neujahr zu Hause gefeiert habe und meine Tochter inzwischen 9 Jahre alt worden ist, ging ich mit meiner Familie hin.

Nichts mit dem mir bekannten Neujahrsmenü. Es begann mit den harten Hühnerfüßen, Schweineohren, öligen Erdnüssen mit chinesischen Würstchenscheiben. Dann kamen der im Salzwasser gekochte geschmacklose Mu er, die Lottosblumenwurzelscheiben, der chinesische Schweineschmorbraten auf konserviertem Salzgemüse etc. Das versetzte mir einen Kulturschock. Während ich dies noch psychisch verarbeitete, griffen meine Tischnachbarn, fünf gebürtige Deutschen, ganz tapfer mit Essstäbchen die öligen Erdnüssen und die Hühnerfüße. Wow, sie waren alle psychisch auf „die Mutprobe aus dem Dschungelcamp“ vorbereitet und hatten mir gegenüber einen Vorsprung. Als gebürtige Kantonesin hatte ich unerklärlicherweise den Appetit auf derartige Delikatessen verloren. Aber das ließ ich mir nicht anmerken. Auch ich griff tapfer zu.

An diesem Abend konnte ich meinen deutschen Tischnachbarn auch keine chinesische Esskultur zum Neujahrsfest repräsentieren. Mir fehlte kein einziger Glückwunsch ein, der durch die Gerichte ausgedrückt werden sollte. Da eine meiner Tischnachbarinnen eine 55-jährige Chinesin ist, die erst vor drei Jahren von meiner Heimat Kanton nach Deutschland kam und die chinesische Originalität noch vollständig behielt, hielt ich mich an sie und fragte sie: „Ist dies jetzt das originale chinesische Essen? Ich meine, das schmeckte früher anders. Vor allem, sieht das chinesische Neujahrsessen bei uns zu Hause völlig anders aus. Jeder Gericht ist mit einem guten Omen auf den Tisch gebracht worden.“

Selbstverständlich litt sie nicht unter einen Kulturschock. Sie dachte über meine Geschmackentfremdung nach und murmelte: „Das ist keine Kantonküche. Der Koch ist kein Kantonese. Ich weiß nicht, welche Küche das ist. Wir haben in Kanton Phönixkrallen und das hier sind Hühnerfüße. Es ist noch nicht fertig zubereitet.“ Genau! Ich wollte Phönixkrallen und bekam Hühnerfüße. Ist dies jetzt der Zeitgeist in China?

Merkwürdigerweise verbrachten mein deutscher Mann und unsere Tochter den Abend sehr locker. „Mami, nicht alles schmeckt nicht. Die Jiao Zi und die Lotosblumenwurzel schmecken uns doch gut.“ Auch die beiden waren auf etwas ganz Fremdes und Exotisches vorbereitet. Sogar auf den Hunger. In diesem Moment spürte ich plötzlich meine starke Liebe zu ihnen. Sie sind mir zuliebe mitgekommen, um das chinesische Neujahr zu feiern und der chinesischen Kultur zu begegnen.

Mein Mann lächelte mir zu: „Mein Schatz, diese Gesellschaft verbindet Kulturen. Wenn du als chinesische Deutsche einen Kulturschock bei einem chinesischen Essen bekommen hast, kannst du dir gut vorstellen, wie das Innere der anwesenden Deutschen aussieht. Aber alle haben trotz des Kulturschockes die Mutprobe bestanden. Keiner ist vor Schreck weggelaufen. Wenn du deinen Kulturschock beseitigen willst, musst du in diesen Kreis zurückkommen. Genauso wie das junge deutsche Paar, das bald nach China gehen würde. Sie sind schlau und tun das richtige. Sie testeten den Kulturschock bei Chinesen zuerst in ihrem eigenen Land, um Schiffbruch zu vermeiden.“

Seit diesem Neujahrsessen fragte ich in meinem Freundeskreis die in den 90er Jahren nach Deutschland gekommenen Einwanderer nach, ob sie auch einen Kulturschock kriegten, wenn sie in den Kreis ihrer Landsleute zurückkehren. Eine Thailänderin, eine Perserin, eine Russin, alle antworteten mir: „Was glaubst du denn? Verdammt, Ja!“ Bei dieser Antwort atmete ich tief auf. Ich war erleichtert. Ich bin doch völlig normal.

Am Mundbereich bekam mein Mann am dritten Tag eine Herpesinfektion. Das Essen war wohl mit zu vielen fremden scharfen Gewürzen. Beim Peking-Ente Dinner kam dies nicht vor. Ich sagte ihm gleich: „Nächstes Jahr gehen wir wieder zum Peking Ente Essen und Maotai trinken!“