

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gastmahl im Hause eines Mandarin

[urn:nbn:de:bsz:31-250681](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-250681)

Gastmahl im Hause eines Mandarinens.

(Tafel 48.)

Was keine frühere Zeit vollführen konnte, ist endlich der unrigen gelungen: das gewaltige chinesische Reich ist offen. Eine ungeheure Menschenzahl, die abgeschlossen von der ganzen übrigen Welt und ihrem Entwicklungsgange, fern von jeglicher Einwirkung von außen, ein durchaus eigenthümliches Leben sich gestaltet hat, ist aufgeschlossen vor unserm forschenden Blicke. In Staat, Religion, Wissenschaft und Kunst, sowie namentlich auch im häuslichen Leben bietet das chinesische Reich eine unendliche Mannigfaltigkeit von Vergleichen mit der europäischen Gesittung. Das innere Leben der Menschen, die Art, wie die Einzelnen in den verschiedenen Nationen in ihren Häusern leben, lehrt uns ihr Wesen als Ganzes, als Nationen oft am Besten verstehen.

Es ist ein eigenthümliches Zusammentreffen, daß gerade in unserer Zeit, wo das verschüttete Pompeji wieder aufgedeckt wurde, in dessen Straßen und Häusern wir ein lebendiges Bild von dem ganzen Thun und Treiben der untergegangenen Römerwelt erschauen können, daß gerade zur selben Zeit auch das, für die europäische Welt wenigstens verschüttete China, der freien Betrachtung anheim gegeben ist.

Vor allem können wir daraus lernen, nicht mehr bloß selbstfüchtig und stolz das europäische Leben und unsere heutige Bildung für die einzig und ausschließlich menschliche Bildung zu halten. —

Nach dieser allgemeinen Betrachtung verfügen wir uns in das Haus eines chinesischen Mandarinens, und laden uns dort zu Gäste. Wir können obige Bemerkungen gewissermaßen als ein Gebet ansehen, als eine andächtige Betrachtung der Wendungen im Schicksale der Welt, und wir mögen es uns nach denselben wohl schmecken lassen.

Musik schallt uns entgegen, die aber nicht zu der lieblichsten gehört, denn der Gong, ein glockenähnliches Instrument läßt schallende Töne vernehmen. Auch Schau-

spieler die allerlei Kunststücke machen, und besonders durch ihre fast unglaublich künstlichen Bewegungen das Auge zu ergözen suchen, finden sich in dem reich verzierten Saale. Frauen finden sich nicht bei Tische ein. Die Gebieterin des Hauses betrachtet das, was im Saale vorgeht durch ein Gitter, mitunter ladet sie ihre Freundinnen ein, um diese Vergnügungen mitzugenießen.

J. F. Davis, ehemaliger Präsident der englisch-ostindischen Compagnie in China, theilt in seiner allgemeinen Schilderung dieses Landes, die Beschreibung eines solchen Gastmahles mit: „Der erste Gang bestand aus einer großen Menge Saucieren von bemaltem Porzellan, und enthielt kalte Nebenspeisen, wie z. B. gesalzene, geräucherter und präparirte Erdwürmer, die so gut zusammengehakt waren, daß ich nicht wußte, was ich aß; eben so gesalzener oder geräucherter Fisch, und in außerordentlich dünne Scheiben geschnittener Schinken. Hierauf brachte man, was sie japanisches Leder nannten, eine Art dunkler Haut, ziemlich hart, und von sehr wenig angenehmem Geschmacke. Man hätte glauben können, daß man sie einige Zeit in Wasser gebeizt habe. Alle diese Speisen und noch viele andere, unter welchen ich den Extrakt, Seze genannt, erkannte, der aus japanischen Bohnen gezogen ist und seit langer Zeit schon von europäischen Gourmand's gebraucht wird, um ihren verdorbenen Appetit zu beleben, waren als Würze in einer großen Anzahl gedämpfter Gerichte angewandt, die ohne Unterbrechung auf einander folgten. Im Allgemeinen schwammen alle Gerichte in der Sauce. Auf der einen Seite sah man eine Brühe mit gekochten Taubeneiern, dann auch Enten und Hühner, welche in kleine Stücken geschnitten und mit einer schwärzlichen Sauce bedeckt waren; auf der andern Seite kleine Bouletten von den Klossfedern des Haifisches; im Feuer gebackene Eier, deren Geruch und Geschmack uns widerstand und endlich ungeheuern Orub's (ein Seefisch ganz besonderer Art), gestoßene Krabben und Seekrebse.“



Thunberg 44

SAATMAHL IM SAAL DER NEUER MAJESTÄTEN.

1. Bl. 46

Verleger: C. F. Müller'sche Buchhandlung.

Erhalten des Kunstvereins

Landesbibliothek
Karlsruhe

„Da ich unserm herrlichen Gastgeber zur Rechten saß, so war ich der Gegenstand aller seiner Aufmerksamkeiten; aber ich befand mich deshalb nicht weniger in Verlegenheit, wie ich mich der Stöckchen von Elfenbein zu bedienen hatte, die nebst einem Messer mit langer, dünner und schmaler Klinge alle meine gastronomischen Utensilien ausmachten. Ich hatte große Mühe, aus der Mitte dieser Näpfe, die mit Sauce angefüllt waren, meine Beute zu holen, und umsonst versuchte ich meine Stöckchen zwischen den Daumen und den beiden ersten Fingern der rechten Hand, wie mein Wirth, festzuhalten; die unausföhllichen Stöckchen verfehlten immer ihren Stoß und ließen mich im Angesichte des Bissens verzweifeln, nach dessen Besitz ich strebte. Es ist zwar wahr, daß der Herr des Hauses aus Mitleiden über meine Unerfahrenheit, die ihm jedoch viel Vergnügen machte, mir gern helfen wollte, weshalb er seine beiden Instrumente, deren Enden so eben mit einem Munde in Berührung gekommen waren, dessen Altersschwächen und beständiges Tabakrauchen und kauete ihn nichts weniger als anziehend machten, in meine Schüssel warf; aber ich würde mich sehr gern einer solchen Hülfe überhoben angesehen haben, denn mein Magen hatte schon genug mit den Ragouts zu kämpfen, die ihm aufgebürdet waren und welche ich mich gezwungen gesehen hatte, uolens volens zu essen. Nach heldenmüthiger Anstrengung gelang es mir, Herr einer Suppe zu werden, die aus diesen berühmten Vogelnestern zubereitet war, welche den epikuräischen Ruhm der Chinesen ausmachen. Die so zubereitete Substanz, in sehr dünne Streifen geschnitten und durchsichtig wie Hausenblase, gleicht unsern Nudeln, ist aber ohne Geschmack.*) Ich war sehr besorgt zu wissen, wie es uns mit unsern elenden Stöckchen möglich sein würde, von den verschiedenen Suppen zu essen, die vor uns hingestellt waren und ich erinnerte mich schon der Fabel von dem Fuchs und dem Storch, als unsere beiden chinesischen Nachbarn mit einer kleinen Schale in die Näpfe tauchten, die neben jedem Gaste standen und uns dadurch aus dieser Verlegenheit zogen.“ Wir gestehen, daß wir niemals dieses langsame Manöver gesehen haben, weil die chinesischen Tafeln gewöhnlich mit einer Art Löffeln von Silber oder Porzellan von einer ziemlich passenden Form versehen sind.

Für die jungen fremden Gäste waren alle diese so neuen Sachen, ein weites Feld zum Scherzen, worüber der würdige Kaufmann Hong und sein Bruder sich

*) Gewöhnlich vereinigt man sie mit hart gekochten Taubeneiern und ist dieß mit Soye.

sehr freueten, obwohl weder der Eine noch der Andere ein Wort davon verstanden.

„Während dieser Zeit machte der Wein die Runde, und die Gesundheiten folgten schnell aufeinander. Dieser Wein, den man immer warm trinkt, ist dem Madera in der Farbe und dem Geschmache sehr ähnlich, aber er steigt durchaus nicht in den Kopf. Wir tranken ihn aus kleinen vergoldeten Tassen, welche die Form einer antiken Vase mit zwei Griffen hatten und sehr schön gearbeitet waren; und die Diener, die mit großen silbernen Gefäßen, unsern Kaffeekannen ähnlich, vor uns standen, sorgten dafür, sie uns immer beständig zu füllen. Die Art und Weise Bescheid zu thun, gleicht der englischen ziemlich. Die Person, welche einem oder mehren Gästen diese Artigkeit zu bezeugen wünscht, benachrichtigt dieselben durch einen Bedienten, nimmt dann die volle Tasse in beide Hände, erhebt sie bis zum Munde und trinkt sie aus, nachdem sie vorher eine komische Bewegung mit dem Kopfe gemacht hat; hierauf wartet sie bis ihr Theilnehmer ebenfalls fertig ist, wiederholt dann das Zeichen mit dem Kopf und hält die Tasse umgekehrt, um zu beweisen, daß sie gänzlich ausgeleert sei.“

„Nach allen diesen schönen Sachen, welche hintereinander servirt wurden und wovon ich die letzte mit einem glücklichen Gefühle kommen sah, erschien der zweite Gang: diesem gieng eine kleine Ceremonie voran, die wahrscheinlich den Appetit der Gäste auf die Probe stellen sollte. Auf den Rand von vier in einem Bierdeck aufgestellten Näpfen, stellte man drei andere Näpfe, die mit gedämpften Speisen angefüllt waren, und auf diese wurde ein achter Napf gesetzt, so daß das Ganze eine Pyramide bildete. Der Gebrauch bringt es mit sich, daß man keines dieser Gerichte anrühre, obwohl der Wirth nicht verfehlt, dazu aufzufordern. Nach der Weigerung der Gesellschaft trug man die acht Näpfe fort und bedeckte den Tisch mit Back- und Zuckerwerk. In die Mitte stellte man einen Salat aus den zartesten Fasern des Bambus bereitet und einige präparirte Wasser, die einen sehr unangenehmen Geruch verbreiteten.“

„Der Haut-gout, welcher allen Gerichten, von denen ich gesprochen habe, die eigentliche Würze gab, war auch den Reisklößen eigen, die von den Dienern jetzt zum erstenmale vor Jedem von uns hingesezt wurden.*) Ich betrachtete nun mit einer gewissen Ver-

*) Es darf nicht übersehen werden, daß dieses ein ceremonieles Gastmahl war, denn bei den gewöhnlichen Dinern bildet der Reis die Hauptschüssel.

legenheit meine beiden kleinen Stöckchen; denn trotz der Erfahrung die ich seit dem Anfange der Mahlzeit mir erworben hatte, schien es mir doch sehr zweifelhaft, den Reis damit körnerweise essen zu können, und ich wartete darauf, daß mein Wirth davon essen sollte, um ihm nachzuahmen. Dieser hielt die beiden Enden seiner beiden Stöckchen zusammen, nahm damit sehr geschickt eine ziemlich große Quantität auf und warf sie in seinem Mund, den er so weit wie möglich öffnete.“

„Der zweite Gang dauerte nicht so lange. Die Diener bedeckten den Tisch mit Körben voll Blumen, Bonbons und kleinen Kuchen verschiedener Form. Neben dem gelben Begerich sah man den li-tschi, dessen starke rothe Haut eine Art Kern in sich schließt, der mit einem weißen Fleische umhüllt ist, welches im guten Geschmache die meisten tropischen Früchte übertrifft. Der li-tschi wächst in den Provinzen am Meere und liefert den Bewohnern frisch gepflückt, im Sommer eine eben so gesunde als delicate Nahrung, *) so wie er getrocknet für den Winter eine treffliche Aushülfe ist. Mit diesen Früchten des heißen Klima's waren die der gemäßigten Zone vermischt, wie z. B. Nüsse, Kastanien (kleiner noch als die französischen), Aepfel, Weintrauben und Birnen von Peking, welche zwar schön ausfahen, aber wie wilde Birnen schmeckten. Die Unterhaltung, die im Anfang der Mahlzeit häufig durch das Bescheiden auf die Gesundheit unseres Wirthes unterbrochen wurde, fing nun an allgemein belebt, und zum großen Erstaunen der Chinesen, die vor uns standen, sogar ziemlich lärmend zu werden; besonders war mein Nach-

*) Diese Frucht ist indessen gefährlich, wenn sie in großer Quantität genossen wird, weil sie sehr reizbare Eigenschaften besitzt.

bar, der nicht gewohnt zu sein schien, seine Freude auszulassen, so sehr darüber erfreut, daß er seine Zufriedenheit durch lautes Auflachen bezeugte, womit sich beständig ein sonorer Ton seines ein wenig überfüllten Magens vereinigte. Nach den unter den Chinesen üblichen Gebräuchen hätte ich diesem Beispiele folgen sollen, um zu beweisen, daß mein Appetit vollkommen befriedigt worden sei, aber ich konnte mich trotz dem Wunsche, unsern vortrefflichen Gastgeber befriedigen zu wollen, nicht dazu entschließen.“

„Diese Gewohnheit, die in Frankreich mehr als auffallend erscheinen würde, war für mich gar nicht neu; denn ich hatte sie schon in den besten Gesellschaften von Manila zu bemerken Gelegenheit gehabt. Und sollte ich mich darüber wundern, die Chinesen in ihren gastronomischen Gebräuchen so wenig fein zu finden, wenn unsere nahe Nachbarn, die Spanier, diesen letzten Rest der groben Manieren alter Zeiten noch nicht von sich abgeschüttelt haben?“

„Diese Gewohnheit erscheint in Asien, eben so natürlich, wie die Art sich zu schauben, zu niesen oder zu husten.“

„Nach diesem fährt unser Verfasser fort, gingen wir in ein anderes Zimmer, um dort Thee zu trinken; der Anfang und unerläßliche Beschluß aller chinesischen Ceremonien. Die Diener überreichten ihn uns in verdeckten Porzellantassen, damit das Aroma nicht verdunsten sollte. Man hatte kochendes Wasser auf nur einige Blätter Thee gegossen, die auf dem Grunde der Tasse lagen, und dieser Aufguss, den man nach dem Gebrauch des Landes keinen Zucker beigemischt hatte, hauchte einen so delicatesn, lieblichen Geruch aus, wovon die besten, nach Europa eingeführten Thee's noch keinen Begriff verschaffen können.“