

„Zwischen mir und meinen Lieben liegt das Essen“



Die Kueh-Mehlmischung in der Schüssel meiner Urgroßmutter (links) und gehackte Ku Chai (rechts) für die Füllung © Vicky Truong

Ku Chai Kueh (Knoblauch-Schnittlauch-Kuchen)

„Ich fand meine Urgroßmutter in der Mitte des Küchenbodens.
Ihr kleiner Körper wölbte sich über eine große grüne Schüssel,
die mein Vater geerbt hat und immer noch benutzt.
Ihre Hand würde aus heißem, dampfendem, klebrigem Reisteig hervorkommen
um dann wieder darin eingetaucht zu werden.
Von der Hitze gerötete Hände
schienen den Schmerz nicht zu spüren.
Ein natürlicher Instinkt, zu wissen, wie und wo man faltet
ein vertrauter Akt, dem weder Hand noch Teig etwas entgegenzusetzen hatten.
Es wurden keine Worte gesprochen als ich neben ihr hocken würde.
Hypnotisiert.“

Wir würden feinfühlig die Kuehs formen,
ihre Hände führten meine,
und füllte sie mit Schnittlauch, der in ihrem Garten liebevoll angebaut worden war.
Als der Deckel von den Schalen abgehoben wurde, legten wir die Kuehs hinein,
Dampf würde bis zur Decke aufsteigen.
Sie überzog jede Kueh mit flüssigem Knoblauchgold und reichte mir eine.
Diese seidige, zähe Textur,
diese süße und salzige, scharfe Knoblauchfüllung,
schuf Momente der reinen Zufriedenheit.
Unsere glücklichen Augen würden sich treffen,
und die kulturellen, generationsbedingten und sprachlichen Barrieren zwischen uns
nicht mehr existieren“.

Für eine Person aus einer Diaspora-Familie mit Verbindungen nach China, Vietnam und Thailand, war dies eine vertraute Szene. Meine Kindheitserinnerungen bestehen darin, zu sehen, wie die Küchenbank von Zutaten beschlagnahmt wurde, wie sich alle über den Esstisch und im Wohnzimmer an den ihnen zugewiesenen Stationen ausbreiteten – jeder von uns mit einer Aufgabe betraut, um die Mahlzeit zu vollenden. Küche und Wohnzimmer verwandelten sich in ein Amalgam aus Düften, brutzelndem Öl und lebhaftem Geplauder, bis unsere harte Arbeit in kulinarischen Festen mündete. Mein Leben bestand aus vielen solcher gemeinsamen Mahlzeiten, aber in diesen Momenten ging es um mehr als nur um das Essen.

China – Vietnam – Thailand – Australien: Stationen einer Migrationsgeschichte

Für mich als Chinesisch-Australierin der ersten Generation sind verschiedene Lebensmittel, neue Kulturen, Zutaten, Kochen, Gerichte und Essgewohnheiten miteinander verflochten. Wir haben eine lange Migrationsgeschichte, und das Essen war eine Art unsere Herkunft zurückzuverfolgen und zu feiern. Um die tiefere Bedeutung zwischen Essen und Diaspora wirklich zu verstehen, muss man sie gelebt haben, denke ich. In diesem Sinne werde ich hier versuchen, darzustellen, welche Rolle das Essen in meinem Leben gespielt hat. Obwohl Worte die Kommunikation einschränken können – wie an meiner Existenz und Verbindung zu meiner Familie ersichtlich wird.

Essen war und ist ein wichtiger Teil unserer Identität, ein Überbleibsel der Kultur für eine Migrantenfamilie, die ihren Platz in der Fremde findet. Ich bin jetzt in Berlin ansässig, und mitten auf der Brücke zwischen mir und meinen Lieben liegt das Essen. Um auszudrücken, warum, müssen wir mit den Ursprüngen meiner Familie beginnen.

Meine Vorfahren sind *Teochew* aus der Provinz Guangdong in China. Sie waren Dorfbewohner*innen, die ihre Heimat verließen, zum einen, um dem kommunistischen Regime zu entkommen, zum anderen aus wirtschaftlichen Motiven heraus. Sie ließen sich im Ausland unweit von China nieder. Daher wurden meine beiden Elternteile als chinesisch-teochewistische Minderheiten geboren; mein Vater in Vietnam und meine Mutter in Thailand.

Mein Vater ist eines von neun Kindern und meine Mutter ist eines von vierzehn Kindern. Essen war nie eine Selbstverständlichkeit. Um mit begrenzten Mitteln hungrige Bäuche zu füllen, war es wichtig, dass alle mit anpackten, um das Überleben aller zu sichern. Von der Pflege des Gartens, über lange Arbeitszeiten, um sich Zutaten leisten zu können, bis hin zum Kochen und Putzen – alle Aufgaben rund ums Essen mussten erfüllt werden. Dies führte in der Familie zu Traditionen, um als Einheit zu funktionieren, und wurde später in Australien fortgeführt.

In Fortsetzung zu dem, was meine Vorfahren für meine Großeltern und ihre Kinder getan hatten, bauten meine Eltern auch ein neues Leben für sich selbst, ihre jeweiligen Familien und dann für die

drei Kinder auf, die sie zusammen hatten. Durch anstrengende lange Arbeitstage und das Engagement für ein besseres Leben schufen meine Eltern ein sehr angenehmes Umfeld für meine Geschwister und mich, in dem wir die Welt kennen lernen konnten. Wir wurden in einer Weise erzogen, die die Traditionen unserer Vorfahren mit neu erlernten westlichen Normen verband.

Sinnesfreude und Traditionspflege

Zur Zufriedenheit meiner Eltern verbrachte ich die meiste Zeit meiner Kindheit damit, meine Großeltern bereitwillig jeden Sonntag zu besuchen und regelmäßig mit meinen Tanten, Onkeln, Cousins und Cousinen zu essen. Wir spielten mit den Enten und Hühnern, ohne zu wissen, dass sie eines Tages unsere Mahlzeit sein würden, und rannten in der Küche und zwischen den Beinen der Erwachsenen umher, während uns kleine Essenshäppchen gereicht wurden. Unsere Familie florierte in den asiatischen Gemeinden Melbournes und konnte viele unserer kulturellen Traditionen ausleben, die uns mit der Heimat unserer Eltern und Großeltern verbanden.

An den Küchen- und Esstischen versammelt, tauchten wir durch die Verschmelzung unserer verschiedenen Kulturen in warme Aromen und Düfte von Gewürzen ein, die unsere Sinne verlockten. Wir wechselten zwischen vier Sprachen während wir uns alle gegenseitig aufforderten, zu ‚sitzen‘. Das Essen begann, als der Ältteste ‚Jia‘ (essen in *Teochew*) sagte, und die Essstäbchen und Löffel überkreuzten sich als das Essen in die Reisschüsseln der anderen gestapelt wurde. Dies ist repräsentativ für unsere Familie; je nach Alter servierte man das Essen den Jüngeren, den Älteren oder beiden, bevor man sich selbst bediente. Es ist ein Symbol der Rücksichtnahme, des Respekts und der Liebe.



Mein Vater sammelt Bananenblätter © Vicky Truong

Im Laufe der Zeit wurden diese Gelegenheiten langsam weniger. Die Zutaten, die unsere Kühlschränke füllten, die Gerichte, nach denen gefragt wurde, und die Art und Weise wie wir aßen, begannen sich zu verändern. Ich erinnere mich noch gut daran, dass ich *Nem Chua Bò* (scharf gepökeltes, fermentiertes Rindfleisch) in der Öffentlichkeit essen wollte, und meine Mutter sagte uns, dass wir das nicht tun sollten, da die Leute uns auslachen würden.

So musste ich den ganzen Weg nach Hause mit Wasser im Mund laufen, bevor ich das Zellophan – und den ‚weißen Blick‘ [Anm.d.Red.: *White Gaze*: Ausdruck von *white supremacy*. Weißes Sein, Handeln, Denken und auch Essen werden aus weißer Perspektive betrachtet mit einer gleichzeitigen Abwertung allen Nicht-Weißen] abstreifen konnte, der mich von meiner stinkenden, süßen, sauren und salzigen Leckerei fernhielt. Um sich zu assimilieren, änderte sich auch langsam das Essen, das uns in unseren Lunchboxen getan wurde, um sicherzustellen, dass wir nicht wegen kultureller Unterschiede verspottet wurden.

Identitätskrise und Konflikte

In jungen Jahren war mir die Vergangenheit meiner Familie kaum bewusst. Ich bedaure es daher, dass ich nicht mehr Traditionen und kulturelle Elemente, die sie mir anerziehen wollten, in mir aufgenommen habe. Ich war mir der Not nicht bewusst, die die Familie meines Vaters als Geflüchtete, die zweimal vor kommunistischen Regimes flohen, erlitten hatte. Ich berücksichtigte nicht, dass die meiner Mutter auferlegten Geschlechterrollen sie ihrer Fähigkeit beraubt hatten, so zu gedeihen, wie sie es sich erträumt hatte. Meine Eltern haben uns vor dem Trauma bewahrt, weil sie wollten, dass wir eine Existenz führen, die zuvor nur in ihren Vorstellungen gelebt hatte. Meine Erziehung und Sozialisation schufen komplexe Trennungen zwischen mir und ihnen – und viele Konflikte. Wie alle Eltern wollten auch unsere Eltern uns die Welt schenken. Sie taten, was sie für uns für das Beste hielten, ohne die Identitätskrisen zu kennen, die die westliche Perspektive in mir auslösen würde, die ich mir zu Eigen machte und von der ich beherrscht wurde.



Ein Foto von der Hochzeit meiner Eltern vor dem Haus meiner Großeltern © Vicky Truong

Trotz aller Bemühungen meiner Familie, in Australien die ‚guten Migrant*innen‘ zu sein, litten wir immer noch unter vielen Formen des Rassismus. Ich begann, alles, was nicht asiatisch war, zu bewundern, während ich selbst den Rassismus verinnerlichte. Ich wollte unbedingt das Gefühl haben, zu meinen Altersgenoss*innen zu gehören. Als wir von Melbourne nach Gold Coast zogen, einer überwiegend weißen Stadt, war ich fest davon überzeugt mich von meinem ‚Asiatisch-sein‘ (*Asianess*) zu distanzieren, um an den nationalstaatlichen Konstrukten festzuhalten, die das ‚Weiß-sein‘ als das Überlegene ansahen. Ich begann, viele Aspekte, die meine Familie und meine Rolle in ihr umgaben, in Frage zu stellen. Es gab Teile meiner Kultur, bei denen es mir leicht fiel, sie zu verlieren – erstens, wie ich mich kleidete und aussah, denn ich wusste, wenn ich mich in eine größere Mainstream-Kultur einfügen und Teil davon sein wollte, dann waren es die sichtbarsten Dinge, die ich loslassen musste.

Als ich ‚westlicher‘ wurde, stellte ich die traditionellen Familienstrukturen des [Colourism](#), der Altershierarchie und des Geschlechts in Frage. Das Essen aus meiner Tradition war jedoch etwas, das ich nie ablehnen wollte. Die Mahlzeiten erlaubten es, die kulturellen, generationsbedingten und sprachlichen Barrieren zu durchbrechen. Trotz meiner kindlichen Wutanfälle und Teenager-Rebellion aßen wir immer zusammen. Wir aßen die von meinen Eltern liebevoll zubereiteten Gerichte, die uns vereinten – und gleichzeitig trennten. Trotz unserer Unfähigkeit, sie zu würdigen, waren unsere Essensgewohnheiten am schwersten aufzugeben, und meine Eltern sorgten unnachgiebig dafür, dass diese Überbleibsel ihrer mütterlichen Wurzeln nicht verschwinden.

Rice is Life – oder die genussvolle Zerschlagung kultureller Konstrukte

Heute wünsche ich mir nur, dass ich meinen Eltern erlaubt hätte, uns mehr als nur das Essen zu vererben. Da dies alles ist, was ich habe, werde ich nie die Macht der Küchen aus Herkunftsländern unterschätzen. Als seit über acht Jahren im Ausland lebende Australierin stammen die Gerichte, nach

denen ich mich am meisten sehne, von meiner asiatischen Herkunft. Dieselben, die die Häuser meiner Familien und Restaurants füllten, die wir aufsuchten.

Es ist das ‚Komfort-Essen‘, das mich für immer an die fortbestehende Entität meiner Familie binden wird. Unabhängig davon, wo ich wohne, werden Zutaten, Kochtechniken und Gerichte von großer Bedeutung sein, die kein Wort ausdrücken kann; mich einfach mit Liebe erfüllen und den einsamsten aller Tage erobern.

Es ist wirklich erstaunlich, wie Essen die Seele nährt; wie Menschen sich nach den Geschmäckern, Gerüchen und Praktiken sehnen, die sie gewohnt sind. Es ist so etwas wie eine Obsession. In meiner Familie sprachen wir über Essen, sobald wir aufwachten, während der Mahlzeiten und nach dem Essen – während wir die ganze Zeit planten, wo und wann wir die Dinge bekommen würden, die unser Verlangen stillen würden.

Hunderte von Menschen füllten diese kommunalen Einkaufszentren, und ich saß mit dem Einkaufswagen fest, während meine Eltern viele unbekannte Gesichter mit großer Zuneigung begrüßten, während sie versuchten alle benötigten Zutaten zu sammeln. Zu Hause angekommen, bereiteten meine Eltern jedes Element eines Gerichtes, das sie uns beibrachten, minutiös zu, während sie uns Geschichten aus ihrer Vergangenheit erzählten. Ich hörte ihnen aufmerksam zu in der Hoffnung, mehr über sie und mich selbst zu erfahren.

Manche Prozesse können Stunden oder sogar Tage dauern. Diese Zeitvermittler sind Momente, die ich am meisten schätze, jetzt, da Ozeane zwischen meiner Familie und mir liegen. Eine Schüssel Reis könnte die Essenz unserer Kultur einfangen, was vielleicht der Grund ist, warum mich diese einfache Zutat schon immer fasziniert hat. Nicht nur das Korn selbst, sondern auch die Fülle der Formen, die es annimmt, und sein tief verwurzelter Wert und Symbolismus in unserer Kultur. Es gibt über 40.000 Reissorten, die zu Mehl, Nudeln und Papier verarbeitet und für unzählige andere Zwecke verwendet werden können.

Von *Mueh* (Reisbrei) zusammen mit einer Reihe von hausgemachten eingelegten Elementen bis hin zu *Ku Chai Kueh*, *bánh khọt*, und Mango-Klebreis: Reis ist ein wesentlicher Bestandteil der meisten Mahlzeiten, die ich mit meiner Familie zubereitet und genossen habe. Aus diesem Grund habe ich mein Ernährungsprojekt *Rice is Life* (Reis ist Leben) genannt. Das Ziel des Projekts ist es, uns mit der Erinnerung, der Familie und dem Ort zu verbinden. Da Reis ein Korn ist, das viele Formen annehmen kann und in vielen Kulturen ein Grundnahrungsmittel ist, stellt er eine Möglichkeit dar, Individuen und Gesellschaften zu verbinden.

Einzelne Mahlzeiten sind, ähnlich wie Menschen, unvergesslich. Indem ich meine tiefe Wertschätzung für Reis mit euch teile, hoffe ich, die Sicht der Speisenden auf eine Kultur neu zu gestalten. *Rice is Life*



Eine Familientradition – Ku Chai Kueh zusammen machen © Vicky Truong



Zubereitung von Bananen- und Bambusblättern zum Nachtisch © Vicky Truong

ist ein Akt des Feierns von Interkulturalität und der genussvollen Zerschlagung von Konstrukten, die unsere Kulturen als minderwertig darstellen.

Darüber hinaus war *Rice is Life* ein Werkzeug, mit dem ich über meine Familie reflektiert und eine tiefere Verbindungen zu meinen Eltern gefördert habe. Es gibt viele Gerichte aus meiner Kindheit, deren Namen und Ursprung ich nicht kenne. Meine Online-Gespräche mit meinen Eltern und meine Besuche in Australien bestehen hauptsächlich darin, Namen von Zutaten in drei Sprachen zu entdecken, zu kochen und Rezepte zu dokumentieren.

Meine Eltern sagen oft, dass unsere Familiengeschichte für immer verloren sein

wird, wenn wir dies nicht tun. Ich stimme ihnen vollkommen zu. Nicht nur, weil die Zutaten und Gerichte an eine bestimmte Person, einen bestimmten Ort, eine bestimmte Zeit und ein bestimmtes Gedächtnis gebunden sind, sondern weil es ein Werkzeug ist, das unsere Familie benutzt, um eine Verbindung zueinander herzustellen.

Essen umfasst in meiner Familie so viel mehr als nur die Ernährung. Eine gemeinsame Mahlzeit ist mehr als individuelle Zutaten und Geschmäcker – sie zelebriert unsere Resilienz, unserer Existenz, unserer Reisen und unserer kollektiven Liebe zu etwas. An einem Tisch sitzen zu können, um mit anderen Menschen Essen zu teilen, ist eine Erfahrung für alle Sinne, die Kultur und Freundschaft miteinander verbindet, Barrieren abbaut und ein gewisses Maß an Intimität mit sich bringt; ein Katalysator für Verbindung. Es hat mich gelehrt, mich um andere zu kümmern und für das, was ich habe, dankbar zu sein.

Dieser Artikel erschien am 27.1.2020 auf Englisch bei [VLab Berlin](#), einem gemeinnützigen Unternehmen für deutsch-vietnamesischen Kulturtransfer, und wurde für die südostasien übersetzt und redaktionell bearbeitet.

Übersetzung aus dem Englischen von: Dominik Hofzumaha



Dieser Text erscheint unter einer [Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz](#)