

Pizza, Prahok und das Urteil der Ochsen

Tradition und Familie prägen kulinarische Landschaft. Oder nicht?

Wie kulinarisch kann es in einem Land schon zugehen, in dem die Mehrheit seit Jahrhunderten ihren Lebensunterhalt als Reisbauern bestreitet, scheinbar unberührt vom Wandel der Zeiten? Doch wer genauer hinschaut entdeckt beträchtliche Veränderungen.

Hendrik Heinze

In Kambodscha geht es ausgesprochen kulinarisch zu: Jedes Jahr im Mai bekommen die berühmtesten Testesser des Landes die Spezialitäten der Saison auf goldenen Tablett serviert. Das ganze Land hält den Atem an und zittert, für welche Feldfrucht sich die königlichen Ochsen entscheiden werden.

Bei der jahrhundertealten Pflügeremonie werden den Ochsen des Palastes Reis, Mais, Sesam und Bohnen, Gras, Wasser und Wein kredenzt. Landesweit wird an den Fernsehern verfolgt, wie sich die Tiere entscheiden, denn am Appetit der vierbeinigen Kritiker lesen die Bauern ab, wie ihre Ernte ausfallen wird.

Traditionen wie das Ochsenorakel haben zum Bild vom urtümlichen Kambodscha beigetragen, dem geheimnisvollen Land, in dem das Leben so beschaulich fließt wie vor 500 Jahren. Kambodscha ist oft in Kategorien von Stillstand und Bewahrung beschrieben worden. Seit 35 Jahren aber befindet sich das Reich der Khmer in Bewegung. Im Jahr 1960 geborene Kambodschaner haben fünf große Richtungswechsel und viele kleinere Veränderungen erlebt. Mit der Integration in regionale und globale Wirtschaftszusammenhänge wandelt sich auch das Verhältnis von Arbeit, Zeit und Konsum. Das hat Auswirkungen auf die Art und Weise, in der die Menschen ihre Nahrung zu sich nehmen, zum Beispiel, wenn die Mutter in der Textilfabrik schuftet und nur das Allernötigste isst, um sich etwas Geld für die ferne Familie vom Munde abzuspüren.

Gemeinsames Essen verbindet Familie und Gesellschaft

Ungeachtet aller Veränderungen bleibt Kambodscha ein agrarisch geprägtes Land, und eine kulinarische Betrachtung muss den Erzeugnissen von Feld, Wald und Wasser zentralen Stellenwert einräumen. Doch zunächst soll ein Blick auf die Art geworfen werden, in der die Menschen miteinander essen.

»Wenn gegessen wird, sieht es manchmal so aus, als würden alle gemeinsam in der Runde an einem in der Mitte stehenden flachen Korb flechten und sich dabei fröhlich austauschen.«

Das Zitat von Samnang Sam beschreibt wie kein zweites die traditionellen Tischsitten der Kambodschaner. Streng genommen sollte von Bettsitten die Rede sein, denn gegessen und gegessen wird auf einem krey, und das eben ist ein Bettgestell. Wenn die Frauen des Hauses Speisereste und Geschirr abgeräumt haben, steht es wieder als Ruhemöbel zur Verfügung. Tische sind in traditionellen architektonischen und kulturellen Konzeptionen nicht vorgesehen.

Die mittags oder abends im Kreise sitzenden und gemeinsam essenden Menschen sind ein starkes Symbol für die family values, das Bindemittel der kambodschanischen Gesellschaft. Wenn kein Bett vorhanden ist, tut es eine auf dem Boden ausgebreitete Matte, in deren Mitte die Speisen für jedermann erreichbar stehen. Die Frau des Hauses füllt Reis in Schalen und reicht sie den Essenden, die sich selbst im munteren Wechsel von Fisch, Fleisch, Suppe oder Gemüse nehmen. Selbst in ärmeren Familien gibt es von jeder Sorte etwas, wenn das Portemonnaie es nur irgendwie zulässt.

Die Versuche der Vietnamesen, in Zeiten der Dominanz auch den Gebrauch von Stäbchen durchzusetzen, blieben erfolglos. Seit Hunderten von Jahren

Der Autor ist Diplomand der Kulturwissenschaften an der Europa-Universität Viadrina Frankfurt (Oder) und Zweiter Vorsitzender von Sorya e.V.*

benutzen die Khmer für alle Speisen zunächst aus Blättern, später aus Metall geformte Löffel. Gabeln und Teller aus Plastik oder Porzellan vervollständigen das Gedeck. Am Platz liegen keine Messer, da alles in mundgerechten Stücken serviert wird. Als Trinkgefäß dienen eine flache bauchige Schale oder neuerdings auch ein Glas. Touristen schmunzeln oft, wenn sie die Rolle Servietten in der Mitte des Tisches sehen, die sie als Toilettenpapier zu betrachten gewohnt sind.

Einer essenden Gesellschaft nähert sich jeder Kambodschaner mit respektvoller Zurückhaltung. Für eine Familie ist dies ein Augenblick der Zusammenkunft, der von niemandem gerne gestört wird. An unserem Projektort am Berg Phnom Chiso rufen die Familien hoop bay – »Iss Reis«, wenn man zur Essenszeit an ihrem Haus vorbeigeht. Dann ruft man dankend zurück akun, hoop bay haoy – »Danke, ich habe schon gegessen«.

Die Roten Khmer: Zerstörung des Bestehenden

Für die Esskultur bedeutete die Schreckensherrschaft der Roten Khmer von 1975 bis 1979 einen radikalen Bruch. Pol Pot und seine Schergen fürchteten die Familien als Keimzelle konterrevolutionärer Ideen und verteilten ihre Mitglieder auf verschiedene Arbeitsbrigaden. 1977 wurde mit dem familiären Essen auch die letzte Reminiszenz an den vorrevolutionären Familienverband abgeschafft und alle Kambodschaner mussten die Mahlzeiten fortan im Kreis der Brigaden in großen Speisesälen einnehmen. Nach dem Sturz des Regimes organisierten sich die Menschen erneut entlang ihrer Abstammung, wie sie es jahrhundertlang getan hatten.

Das Essen außerhalb der gemeinsamen Mahlzeiten wurde von den Roten Khmer als Aufbegehren und als Diebstahl am Volkseigentum betrachtet. Beides waren schwere Vergehen, die häufig mit dem Tod bestraft wurden. Ab 1977 verschlechterten sich die ohnehin katastrophalen Bedingungen jedoch noch weiter und ließen vielen keine Wahl. Der Film *The Killing Fields* bildet eindringlich ab, wie die Menschen insgeheim Eidechsen fingen, um nicht zu verhungern.

Die Epoche, die 1970 mit dem Putsch von Lon Nol begann, fand in der Hungersnot von 1977 bis 1979 ihren Höhepunkt. Die Hungerjahre beschädigten das Verhältnis eines ganzen Volkes zur Nahrungsaufnahme. Erst die Nachkriegsgeborenen können ihre Mahlzeiten wieder in Ruhe zu sich nehmen und dabei lachen und reden. Sie sind die khmeeng kraoy kraplaong, die »jungen Menschen nach den Bomben«. Ihre Eltern essen hastig und stellen die Schüssel erst ab, wenn sie leer ist. Ihnen hat sich

ins Gedächtnis eingebrannt, dass es unter den Roten Khmer erstmals in der Geschichte Kambodschas in weiten Teilen des Landes keinen Reis mehr gab.

»Wenn wir Reis haben, haben wir alles«

Nichts gibt besser Auskunft über das Scheitern der Roten Khmer, denn Reis war das Fundament, auf dem sie ihr neues Kambodscha errichten wollten. Für Pol Pot war Reis das Symbol der verarmten Massen, und der erfolgreiche Reisanbau das Symbol ihrer Befreiung. »Wenn wir Reis haben, haben wir alles«, verkündete Radio Phnom Penh im Mai 1975. Kurz zuvor waren die Truppen der Roten Khmer in Phnom Penh einmarschiert und hatten die sofortige Evakuierung angeordnet. Sie begründeten die Räumung mit der Unmöglichkeit, die mehr als zwei Millionen Einwohner zu versorgen. Stattdessen wurden die Menschen in alle Himmelsrichtungen verteilt, um die durch den Krieg brachliegenden Reisfelder zu bewirtschaften.

Der Vierjahresplan von 1976 sah hohe Reisexporte vor, mit deren Erlöse Dünger und landwirtschaftliches Gerät gekauft werden sollte. Um einen Überschuss zu erwirtschaften, mussten die Erträge jedoch beträchtlich gesteigert werden. Mit einem von China übernommenen Slogan proklamierten die Roten Khmer ein Plansoll von drei Tonnen pro Hektar, was völlig illusorisch war: 1970 lagen die durchschnittlichen Erträge in Kambodscha bei weniger als einer Tonne pro Hektar.

Auch in den Jahrhunderten zuvor war Kambodschas Schicksal unlöslich mit dem Reisanbau verknüpft. Zur Hochzeit des Khmerreiches im 13. Jahrhundert ermöglichten ausgefeilte Bewässerungssysteme bis zu vier Reisernten im Jahr. In den 1950er und 1960er Jahren trug der Relexport die Hälfte zum Devisenaufkommen bei. In den meisten Epo-



Was darf's heute sein? – Das vielfältige Angebot eines Marktstandes Foto: H. Heinze

chen hatten die Bauern wenig, aber ausreichend zu essen. Danach gab es zwei Mal am Tag Reis, und je nach Wohlstand, Jagd- und Ernteglück mehr oder weniger Beilagen.

Diese augenscheinliche Abwesenheit von Veränderung interpretiert der Historiker Chandler als eines der großen Themen kambodschanischer Geschichte. Alternativen zur bäuerlichen Subsistenzwirtschaft waren kaum verfügbar, und Abweichungen vom Erprobten hätten leicht den Hungertod bedeuten können. Mit ihren radikalen Umwälzungen erschütterten die Roten Khmer das Bild vom unveränderlichen Kambodscha endgültig.

Nach der Katastrophe: Aufbruch und Rückbesinnung

Nach der Befreiung durch die Vietnamesen im Januar 1979 handelte die neue Regierung pragmatisch und ließ freie Märkte wieder zu. Damit ermöglichte sie die Rückbesinnung auf den Markt als Eckpfeiler kultureller Identität. Seine Rolle als gesellschaftlicher Mittelpunkt ist dem tropischen Klima geschuldet, in dem Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse täglich frisch erstanden und umgehend zubereitet werden müssen. Supermärkte westlicher Prägung gibt es bisher nur in Phnom Penh. Sie vermögen die Stellung der Märkte nicht zu schwächen.

Das Einkaufen der Lebensmittel ist Sache der Frauen, wie es auch die anschließende Transformation der bloßen Nahrung zur Speise ist. Wenn Gäste kommen, so schreibt Samnang Sam, bedeutet das für die Frauen des Hauses dot day dot djung, »sich die Hände und Füße verbrennen«: »Den ganzen Tag über heißt es Schälen, Schneiden, Waschen, Stampfen, Pressen, Kneten, Rühren, Würzen.« Aber was schälen, stampfen und kneten die Frauen da eigentlich?

Grundlage aller Speisen ist Reis, der sich in süßem Kuchen genau so findet wie im Speiseeis. Die Sprache trägt dieser Wirklichkeit Rechnung: Wenn Kambodschanern der Magen knurrt, sind sie nicht hungrig, sondern »hungrig Reis« – kien bay. Als wir unseren Kollegen am Projektort Spaghetti Bolognese aufstichten, kamen entsetzte Blicke zurück: »Only food? No rice?«

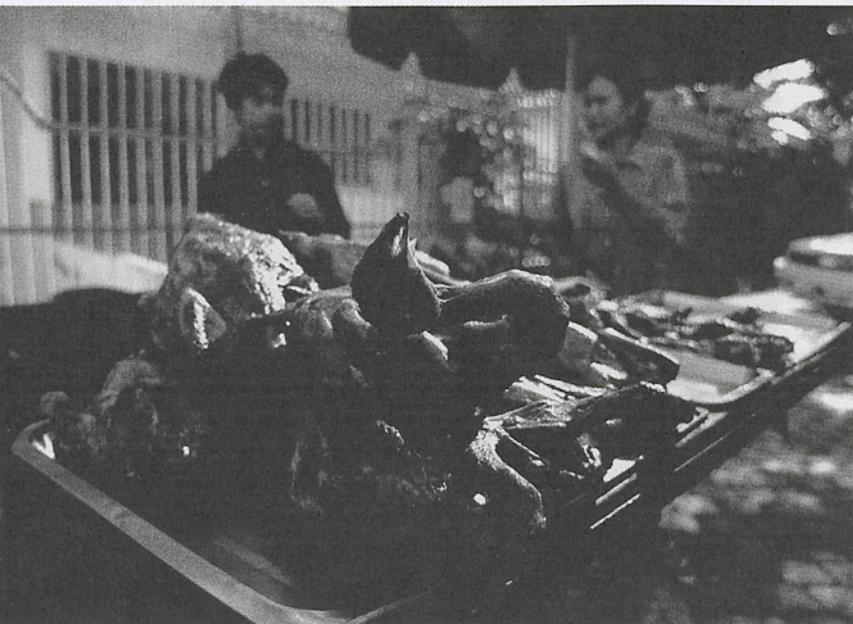
Der weitere Speiseplan war und ist von dem geprägt, was Feld, Wald und Wasser hervorbringen. Milch- und Weizenmehlprodukte sind zumindest auf dem Lande seltene Güter. In der klassischen Kochkunst spielen Suppen eine große Rolle, und die feine Küche erinnert mit Curry und Zitronengras an die Speisen der thailändischen Nachbarn. In unterschiedlichem Maße haben auch europäische, vietnamesische, chinesische, und laotische Einflüsse das Essen der Khmer bereichert. Eine Fülle von authentischen Rezepten bietet die Internetseite <http://www.khmerkromrecipes.com>.

Aus der Sicht eines europäischen Touristen lässt es sich in Kambodscha gut speisen. Reis oder Nudeln mit gebratenem Fleisch, Fisch oder Eiern, frischem Gemüse und Soja- oder Fischsauce sind im ganzen Land erhältlich. Häufig werden die Speisen mit Glutamat bereitet, das eine kambodschanische Kollegin einmal scherzhaft »Khmer spice« nannte. Zum Nachtisch wird frisches Obst gereicht, in Bananenblätter gewickelte Kuchen oder auch djeik ktih, ein Brei aus Bananen und Kokosnüssen. Auf den Abendmärkten bieten spezielle Stände bang aem an, eine reiche Auswahl an Süßspeisen. Dazu wird der Fruchtshake tik krolok gereicht.

Mindestens ebenso viele Speisen stellen für Unerprobte jedoch eine große Herausforderung dar. Hühnchen wird mitsamt den kleineren Knochen gegessen, Eier werden oft angebrüht bevorzugt und Obst mögen die Khmer am liebsten, wenn es noch grün ist. Bei der intensiv riechenden vergorenen Fischpaste prahok wenden Europäer entsetzt die Köpfe ab.

Kambodschanische Vegetarier sind selten (ich habe noch nie einen getroffen), und religiös motivierte Speisetabus bestehen im Buddhismus kambodschanischer Art im Wesentlichen nur für Mönche. Angehörige der muslimischen Minderheit der Cham essen kein Schweinefleisch. Ansonsten gilt die an Zentralafrika entlehnte Faustregel »If it can move, it can be eaten«. Eine Reise durch die Lande belegt das eindrucksvoll: Die Stadt Skun ist berühmt für ihre haarigen, frittierten Spinnen. Bei Stung Treng gibt es Affenfleisch, und in der Provinz Takeo wird Hundecurry bereitet. In Battambang gelten Fledermäuse als Spezialitäten, und bei Kratie bieten Straßenstände knochige Wasserschlangen feil.

An Feiertagen bringt die Bevölkerung den Mönchen Speisen in die Pagode, für die kein Tier eigens getötet werden darf. Noch strenger verboten ist es, Mönchen Fleisch von Hunden, Schlangen, Pferden und einigen anderen Tieren anzubieten. Wer das tut,



Gebratener Vogel

Foto: H. Heinze

wird angeblich als praet wiedergeboren, ein Ekel erregendes Geschöpf, das viele Millionen Jahre unerträglichen Hunger erleiden und sich von Leichensekreten ernähren muss.

Nachdem die Mönche gegessen haben, dürfen sich auch die Laien bedienen. Bei gesellschaftlichen Zusammenkünften gibt es immer etwas zu essen. Auf Beerdigungen ist das die Reissuppe Bah Bah Krüang. In unserem Dorf gibt es für diese häufigen Ereignisse eine eigene Infrastruktur. Wenn die eigene Familie die Bewirtschaftung nicht alleine bewältigen kann, werden Helfer aus dem Dorf zur Unterstützung gerufen. Eine Familie verleiht Geschirr und Stühle.

In den größeren Dörfern und Städten gibt es einfache Speiselokale mit schmucklosen Plastikstühlen, in denen die Männer morgens ihre Nudelsuppe Kuy Tiew essen. Reisende, Taxifahrer und Arbeiter nehmen hier ebenfalls ihre Mahlzeiten ein. Auf dem Lande dagegen ist der Besuch eines richtigen Restaurants sehr unüblich.

In Phnom Penh gewinnt das Essengehen als soziales Ereignis an Beliebtheit. Auch Familienpicknicks im Umland geraten in Mode. In Chruoy Changvar ist ein ganzer Stadtteil entstanden, der in pompösen, vollklimatisierten Restaurants die Bedürfnisse einer neuen Mittel- und Oberschicht

nach opulenten Speisen, Karaoke und Unterhaltung bedient. In den vergangenen Jahren sind zahlreiche Restaurants aus dem Boden geschossen, um die Schar der Touristen und im Land arbeitenden Ausländer zu bekochen. 2005 öffnete für wenige Wochen das »History Café«, das die Gräueltaten der Roten Khmer erfahrbar machen wollte, indem Bedienungen in den schwarzen Uniformen der Mörder Reisgrütze und bitteren Tee servierten.

Einige Restaurants machen die Kambodschaner mit Hamburger, Pizza und Pommes Frites bekannt. Das ist für die meisten etwas Neues – immerhin gibt es erst seit kaum vier Jahren eine Rolltreppe, und McDonald's ist weiterhin unbekannt. Die neuen Angebote sind teuer, und für den Preis eines kleinen Burgers sind oft zwei Teller Bratreis am Straßenstand nebenan zu haben. Als mein Freund Thoeun seinen ersten Hamburger aß, kuckte er wenig begeistert auf das labbrige Brötchen mit dem welken Gemüse in seiner Hand.

Die sich langsam etablierende Mittelschicht Phnom Penhs hat das Angebot jedoch angenommen, und der »Lucky Burger« im Stadtzentrum platzt aus allen Nähten. Viele Analysen messen den zurückkehrenden Übersee-Kambodschanern großen Einfluss auf das Er-

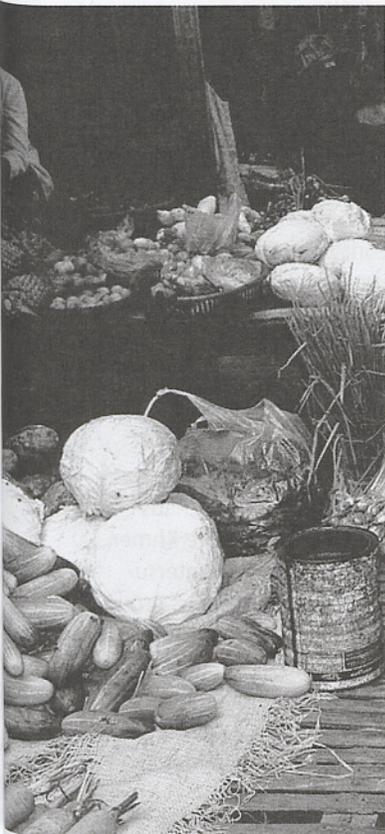
starken dieser Mittelschicht zu, so dass deren Erfahrungen einen gastronomischen Wandel beschleunigen könnten. Zunehmend beliebt sind die nach Bangkok Vorbild modellierte Kaufhausetagen, auf denen zahlreiche kleine Stände Reis und panasiatisches Allerlei anbieten.

Für viele Kambodschaner außerhalb der Städte sind diese Entwicklungen unglaublich fern. Ein Drittel der Bevölkerung ist nach Angaben des World Food Programme mangelernährt, und das Augenmerk der Hilfsorganisationen gilt weiterhin der Ernährungssituation. Manche, die sich mit den neomodischen Köstlichkeiten konfrontiert sehen, sind so skeptisch wie ein Europäer im Angesicht einer frittierten Grille. Als unsere kambodschanischen KollegInnen das erste Mal in einer Pizzeria waren, nahmen sie den Käse von der Pizza und legten ihn an den Tellerrand.

Eine Fassung des Artikels mit ausführlicher Literaturangabe ist demnächst auf den südostasien-Seiten unserer Homepage unter <http://asienhaus.de/suedostasien-neu> zu finden

Anmerkung

*) Sorya e.V., der deutsch-kambodschanische Verein engagiert sich in der Provinz Takeo in der Ausbildung und Wirtschaftsförderung, unter anderem mit einer eigenen Schule, einem Landmaschinenverleih und weiteren Projekten zur direkten Förderung von Familien, Kleinbetrieben und begabten Jugendlichen. Helfende Hände und Gäste sind jederzeit willkommen, gerne auch als Praktikum, studienrelevanter Auslandsaufenthalt o.ä. Mehr unter <http://www.sorya.org> und bei hendrik@sorya.org.



Spaß beim Kochen: eine Marktfrau in Aktion

Foto: H. Heinze