

# Das kulinarische Erbe

## Essen und Nostalgie in Singapur

**Für viele von uns ruft Essen – Geruch, Erscheinung, wie auch Geschmack – starke Gefühle hervor. Es läßt uns nostalgisch werden. Eine Nostalgie, die Singapur zu Gute kommt.**

**Nicki Tarulevicz**

Der Geschmack einer bestimmten Speise kann uns in unsere Kindheit zurück versetzen, uns an einen Feiertag oder an einen besonderen Moment erinnern lassen. Essen kann helfen, sich an die Familie zu erinnern. Wir erinnern uns an Familienmitglieder und Familienereignisse, vor allem an die jährlichen. Wir ordnen zum Beispiel Treffen, Geburtstage, Jahres- oder religiöse Feste dem zu, was die Menschen kochten – »das war das Jahr in dem die Tante ihr besonderes Gericht mit den Eiern machte.« Das Ei könnte das Abweichen einer Tradition bedeuten, oder der Inbegriff der Speise sein. Dieses Gericht ist bezeichnend für die Tante, aber auch für das ganze Ereignis.

Auf diese Weise hat die Macht des Essens eine Universalität, um uns nostalgisch werden zu lassen. Das Singapurere nostalgische Gefühle gegenüber dem Essen entwickeln sollte nicht überraschen, vor allem wenn man Singapurs unterschiedlichste Bevölkerung betrachtet. Das eifrige Interesse des Staates, diese Nostalgie zu fördern, ist in diesem Zusammenhang vielleicht noch faszinierender. Wenn man die Rolle von Essen und Ethnizität in einem Einwanderungsland betrachtet, kann Essen zu einer nationalistischen Erfahrung werden. Wir werden sehen wie und warum die singapurische Regierung das kulinarische Erbe fördert. Letztendlich ist Nahrung ein kulturelles Produkt und seine Bedeutung kann von vermittelnder Natur sein.

### Nahrung und Ethnizität in einem Einwanderungsland

Als eine vergleichsweise junge Nation beruht das Bevölkerungswachstums des Inselstaates Singapur hauptsächlich auf Einwanderung. Unterschiedlichste Speisen spiegeln das wider. Sie kommen, grob eingeteilt von den Chinesen, den Malaien, den Indern und den Briten. Innerhalb dieser Zuwanderungskatego-

rien gibt es eine beträchtliche Vielfalt, vor allem bei der chinesischen Bevölkerung. Noch heute veranschaulichen chinesische Speisen in Singapur die verschiedenen Regionen, aus denen die Einwanderer kamen.

Migration bedingt die Abänderung der Kochkünste. Techniken und Zutaten wechseln durch eine neue Umgebung und als Folge dessen können sich Gerichte bis zur Unkenntlichkeit verändern. Die italienischen Einwanderer der Vereinigten Staaten von Amerika führten zum Beispiel die Italienisch-amerikanische Küche ein, eine Kochkunst die sich erheblich von der Italienischen unterscheidet. Das gleiche gilt für die Einwanderer von Singapur.

Die Wellen der Migration schlagen sich manchmal im Kochtopf nieder. Bei den Hadrami, den Singapurern, die aus dem Jemen stammen, werden die komplexen Muster der Migration deutlich durch die Nahrung reflektiert. Obwohl die Bevölkerung der Hadrami in Singapur recht klein ist, bleibt sie doch relativ konstant. Über Generationen wurden Söhne zur Ausbildung nach Ägypten gesandt. In ihrer Küche findet man Einflüsse aus Jemen, Singapur und Ägypten. Diese Mischung spiegelt die Diversität der Migrationserfahrung wider.

Es gibt auch eine speziell Singapurische Küche, auch wenn sie aus einer multikulturellen Gesellschaft entstanden ist. Sie ist häufig an Zusätzen oder an ausgetauschten Zutaten zu erkennen. Obwohl sie als recht feine Abänderungen erscheinen, kennzeichnen sie oft bedeutende Unterschiede. Welche Zutaten in eine »Laksa« kommen kann verraten, wie der Koch geographisch einzuordnen ist.

Bestimmten Gerichten wie etwa Chicken Rice kommt auch lokale Bedeutung als singapurisches Essen zu. So deutet der Film Chicken Rice War nicht nur durch seinen Filmtitel darauf hin, sondern auch durch seinen Inhalt und seine Werbung. Es ist eine »Romeo – und Julia – Geschichte« vor dem Hintergrund zweier rivalisierender Familien, die jeweils Chicken Rice Stände besitzen. Der Film stellt anschaulich dar, wie Chicken Rice als Symbol für die Vielfalt Singapurs steht. Die Werbung für die CD-Version beinhaltete eine Beschreibung, wie Chili,

Der Autor hat eine Assistenz-Professur an der Universität in Cleveland.

Ingwer und die Methoden, den Reis zu verarbeiten das ethnische Make-up Singapurs reflektieren.

Vielleicht ist aber auch der für Singapur typischste Aspekt der singapurischen Nahrung nicht die Gerichte selber wichtig, sondern die Art und Weise in der Nahrung zu sich genommen wird und welche Gedanken man sich darüber in Singapur macht. Zum Teil wurde Singapur als »Food Destination« durch seine multikulturellen Angebote kreiert. Touristen, die Singapur nur für ein paar Tage besuchten, wurde die Idee verkauft, dass sie quasi via Essens-Teller, an den Kulturen der Region teilhaben könnten. Indem man malaiisches, indisches und chinesisches Essen in den paar Tagen esse, impliziere man, dass man die Kulturen kennen lerne. Die Touristenkampagne Instant Asia in den 1990ern rundete diese Annäherung ab. Während Singapur nun durch seine Einzigartigkeit Uniquely Singapore beworben wurde, ist die Botschaft, die Essen mit kulturellem Wissen gleichsetzt, immer noch präsent.

#### Nahrung als nationale Erfahrung

Nahrung kann eine untrennbare Assoziation zu Menschen oder Plätzen bilden. »Kim Chi«, Koreas eingelegtes Kohlgericht, verkörpert das. Manchmal sind einige Gerichte natürlich auch umstritten: Ist die »Pavlova« nun aus Neuseeland oder Australien? Essen kann fälschlicherweise auf eine Nation zurückgeführt werden oder unverhältnismäßig mit einem Land in Verbindung gebracht werden. Wie viel gebratener Reis wird nun wirklich in China gegessen?

Im singapurischen Kontext hat Nahrung eine Reihe von nationalen Funktionen. Der Genuss durch seinen Verzehr und die sozialen Funktionen von Essen werden gewöhnlich als für Singapur typisch gefeiert. Nahrung zu essen und zu lieben ist nicht nur ein Zeitvertreib, sondern wird als sehr positive Qualität angesehen. Die Art, wie die Singapurur Gerichte einer anderen Kultur essen, wird als Symbol für den Erfolg des Multikulturalismus gesehen. Egal, ob ein chinesischer Singapurur malaiische oder chinesische Gerichte isst, oder ein Singapurur indischer Abstammung auch chinesisches isst, es ist der Inbegriff der ethnischen Eintracht.

In dieser Hinsicht hat Weltoffenheit eine klare politische Bedeutung. Indem Singapurur mit Messern und Gabeln, mit

Fingern und Stäbchen essen, sind sie nicht nur weltoffen, sondern leben auch in Harmonie. Für einen multikulturellen Staat ist dies eines der bedeutendsten Ziele.

Essen ist auch ein wichtiger Teil von Singapurs Image als Reiseziel. Nicht nur im Sinne von Essen als kultureller Konsum, sondern auch dem Essen als Ziel selbst. Internationale Essenszeitschriften sind Schlüsseladressen für Singapurs Werbung. Der Schwerpunkt auf das Essen wird als eigener Grund verkauft, Singapur zu besuchen. Das Kosmopolitische der erhältlichen Speisen ist für diese Form der nationalen Vermarktung entscheidend.

Es können also nicht nur »lokale Gerichte« verzehrt werden, sondern Besucher wie auch Singapurur können am globalen Essen teilhaben. In Singapur werden jährlich internationale Veranstaltungen rund ums Essen mit Köchen und Mitgliedern der Nahrungsmittelindustrie aus aller Welt abgehalten. In diesem Zusammenhang wird Nahrung zum Beweis für Erfolg. Ein internationaler Stadtstaat wie Singapur richtet solche Veranstaltungen aus Prestige Gründen aus. Die Events reflektieren den nationalen Erfolg Singapurs. Das ist etwas, worauf eine relativ junge Nation natürlich unbedingt die Aufmerksamkeit lenken will. Wenn Konsumenten Essenszeitschriften als Ausdruck des Lebensstils kaufen, haben Food Events eine ähnliche Funktion und Besucher wie auch Einheimische streben nach Teilhabe am internationalen Glamour.

#### Die staatliche Förderung des kulinarischen Erbes

Im Zusammenhang mit solchen Veranstaltungen hat die singapurische Regierung angefangen, das kulinarische Erbe zu fördern. Die Betonung liegt hierbei klar auf dem lokalen und dem internationalen Genuss. Im Juli wurde das Singapore Heritage Fest 2006 abgehalten. Der Schwerpunkt lag wie in 2005 auf der Nahrung. Im selben Monat feierte Singapur auch das Food Festival. Solche Festivals sind unverzichtbar für die singapurische Kultur, da sie Einheimischen und Besuchern erläutern, wie man das kulinarische Erbe Singapurs verstehen kann und die singapurische Kultur mit dem Fokus auf Nahrung sehen kann. Die 10 must try dishes, die im Festivalführer aufgeführt sind, versichern die Präsenz der Küchen aller großen ethnischen Gruppen.

Im Informationsmaterial der Regierung wird auch die verbindende Natur von Nahrung betont. Auch hier wirkt Essen als Symbol ethnischer Harmonie. Es steht aber auch als Symbol der aufkommenden Kultur und des nationalen Staates Singapurs. Peranakan food, der Zusammenschluss chinesischen und malaiischen Essens, veranschaulicht dies. 2005 konnten Festivalteilnehmer einem Event beiwohnen, das sich Peranakan Banquet: The Original Fusion nannte. Dort



konnten sie »eine der unverkennbarsten hybriden Küchen Singapurs« genießen.

Im gleichen Jahr gab es Veranstaltungen, auf der das Essen der 1960er gefeiert wurde, »Geschmacks-Nostalgie- Wettbewerbe«, »Old Singapore – Kochkurse« im Kampongstil, Kostproben der Tradition des malaiischen Straßenessens und Kurse der Colonial Cookboy Classics. Und obwohl im Programm von 2006 weniger Betonung auf dem Erbe liegt, gibt es immer noch Kurse wie Hakka Heritage Series by Gina Choong und Precious Peranakan by Rosaline Soon.

Das Interesse am kulinarischen Erbe ist natürlich nicht auf die Regierung begrenzt. 2004 veröffentlichte Sylvia Tan das Buch Singapore Heritage Food: Rezepte von gestern für die Köche von heute. Dieses und auch andere, wie Mrs Lee Cookbook – Nonya Cuisine/Straits Heritage Cuisine, wurden von der Regierung sowie von privaten Interessenten sehr gefördert. Dies verdeutlicht das starke Interesse am kulinarischen Erbe. Um die Förderung durch den Staat zu verstehen, muss man Nostalgie in einem weiteren Zusammenhang betrachten.

#### Nostalgie im weiteren Zusammenhang

Die unüblichen nationalen Anfänge Singapurs stellen den Katalysator für das Entstehen von Nostalgie im Inselstaat bereit. Singapurs widerwillige und vergleichsweise späte nationale Geburt ist teilweise Ur-

sprung für die wachsende Nostalgie der Bürger. Die Formulierung der nationalen Identität beruhte lange Zeit auf der Konstruktion der Zukunft. Singapurer wurden ermutigt, sich auf die guten Zeiten zu konzentrieren, die bevorstehen. Dies macht Singapur zu einem eher ungewöhnlichen Fall unter Nationen, die eher daran gewöhnt sind, sich auf ihre Vergangenheit zu berufen, um die Gegenwart zu legitimieren. Außerdem bewirkt es einige Verlagerungen. So sind es

Singapurs Betonung auf die Zukunft und seine Ambivalenz gegenüber der Vergangenheit, die, wie gesagt, diesen Katalysator für Nostalgie bereitstellt.

Die Regierung bewegte sich im typisch anpassungsfähigem Stil von offenkundiger Feindschaft gegenüber der Geschichte zu einer Position, die diese neue Nostalgie mit einbezog. Um diese Nostalgie national nützlich zu machen, verschrieb sich die Regierungspartei People's Action Party einer erstre-

benswerten Nostalgie. Ein Großteil dieser Nostalgie wurde in die Erhaltung von Gebäuden gesteckt. Erbe wurde eine akzeptable Seite der Nostalgie. Vergleichsweise dazu wird Nostalgie für materielle Kultur als akzeptabel gesehen.

Nahrung wird auch als erstrebenswerter Aspekt gesehen, für das die Singapurere nostalgische Gefühle hegen. Obwohl Nostalgie sowohl als Antwort auf ein zukunftsorientiertes System wie auch auf eine verordnete nationale Geschichte gesehen werden kann, hat der Staat schnell Nostalgie entpolitisiert. Eine Gegenkultur wurde nicht geschaffen. Der Staat versuchte deshalb eher Nostalgie mit einzubeziehen, um nationale Ziele zu erfüllen. Und was ist da sicherer als Nahrung?

Nahrung wird nicht politisch gesehen, es stiftet keine Uneinigkeit. Es erlaubt Menschen sich durch das Nationale an das Persönliche zu erinnern. Singapurere können die Geschmäcker der Vergangenheit neu erschaffen, während sie gleichzeitig ihre Vergangenheit der erfolgreichen Integration verschiedener Ethnien bestärken können. Indem sie das feiern, was sie in der Vergangenheit aßen, wird die Idee des irgendwie einzigartigen Singapurere bekräftigt.

Nostalgie fürs Essen kann von unakzeptierbarer politischer Nostalgie und von Dingen die der Staat nicht betont haben will, getrennt werden. Minderheiten können ihren Platz am Tisch der Nation leichter mit einer Schüssel voll Essen als mit politischer Repräsentation finden.

Es liegt im universalen Reiz der Nahrung, dass der Erfolg in ihrer Verwertung liegt. Wir haben alle Erinnerungen an Essen, wir mögen alle gerne gutes Essen, Essen hat viele Bedeutungen. Die Küche Singapurs mit ihrer multiethnischen Vielfalt ist vielleicht eher geeignet, politisch verwendet zu werden. 1819 gab es weniger als 10.000 Menschen in Singapur. Jetzt sind es über vier Millionen. 1965 wurde Singapur aus der Union mit Malaysia vertrieben und wurde in eine unerwartete Nation gedrängt. Das Tempo der Veränderung war phänomenal. Die physischen, sozialen und wirtschaftlichen Umstände wurden radikal verändert. Auf vielen Wegen wurde der Inselstaat neu geschaffen, von der Kolonie zu einer souveränen Nation, vom kleinen Rädchen in der kolonialen Wirtschaft zu einer gedeihenden Wirtschaft, von einer spärlichen Bevölkerung zu einer dichten. Von »Kampongs« und kolonialen Bauten zu Hochhäusern, die Veränderungen haben fast alle Lebensbereiche beeinflusst. Das Wenige an Nostalgie über das Essen der Vergangenheit, ist für eine junge Nation, die solche Veränderungen durchging, leicht zu verstehen, vor allem mit der Hilfe des Staates.

Der Text wurde von Claudia Beierlein aus dem Englischen übersetzt.

