

Tom Yam World

Thailands *Foodstyles* im Wandel

Die thailändische Küche hat in wenigen Jahren die Welt erobert. Vor allem im Westen steht sie heute für delikate exotische Speisen sowie eine leichte und gesunde Ernährung. Dabei hat, wie Reisende schnell erfahren, das Essen in Thailand wenig mit der thailändischen Restaurantküche im Ausland gemeinsam. Quasi im Gegenzug haben freilich auch globale Tendenzen vor Thailand nicht halt gemacht. Wie wirken sie sich auf die kulinarische Kultur aus, wie beeinflussen sie den Lifestyle in einem Land, das ganz wesentlich von seinen Foodstyles geprägt ist?

Marin Trenk

Der Autor ist Professor der Ethnologie an der Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt am Main.

Somtam Farang?

Die Offenheit für Neues und die Lust am Experimentieren sind Merkmale des thailändischen Umgangs mit Essen. Die historischen Einflüsse aus China, aber auch Indien und einigen benachbarten Ländern sind unübersehbar, und das gilt sogar für solche aus dem Westen: *Somtām* etwa, der elegante Salat aus grüner Papaya, gehört zu den Gerichten, die die heutige Wahrnehmung der thailändischen Cuisine bestimmen. Aber nicht nur die Papaya, sondern auch die Chilis, Tomaten und Erdnüsse, die für *somtām* erforderlich sind, stammen ursprünglich allesamt aus der Neuen Welt. Der erste Globalisierungsschub nach 1492 bereicherte Thailand kulinarisch enorm, da mit den *farang*, den europäischen Seefahrern und Händlern, viele neue Nahrungsmittel und Zubereitungsarten ins Land kamen.

Ist thailändisches Essen ohne Chilis überhaupt vorstellbar? Die Portugiesen brachten die Chilis (*capsicum annum* und vieles andere mehr, darunter sogar Süßspeisen) bereits im frühen 16. Jahrhundert nach Süd- und Südostasien. Doch anscheinend übernahmen die Thai ihr Lieblingsgewürz *prik*, das die Schärfe des herkömmlichen Pfeffers, *prik thai*, verblasen ließ, nicht auf Anhieb. Die beiden französischen Chronisten des späten 17. Jahrhunderts, Nicolas Gervaise und Simon de la Loubère, beschreiben die Essgewohnheiten in der damaligen Hauptstadt Ayutthaya präzise, wissen aber nichts von Chilis und einer besonderen Schärfe der Speisen zu berichten

(1). Erst der Bischof Pallegoix, ein Kenner des alten Siam, hebt um 1850 die charakteristische Schärfe der Gerichte – »toujours fort et piquante«⁽²⁾ – hervor. Es mag heute erstaunlich klingen, aber Thailands einmalige Esskultur wird von den Besuchern aus dem Westen bis ins 20. Jahrhundert hinein als weitgehend ungenießbar wahrgenommen (3).

Globale Tendenzen, Thai-style

Mit der gleichen Leichtigkeit, mit der die Thai in der Vergangenheit chinesische Nudeln, amerikanische Obstsorten, Gemüse und Gewürze übernahmen, eignen sie sich in der Gegenwart das westliche Fastfood an. Ethnologische Langzeitbeobachter des Landes, wie der Amerikaner William Klausner, haben es noch vor kurzem für völlig ausgeschlossen gehalten, dass Thai sich jemals für dieses geschmacksarme und vergleichsweise teure Essen interessieren könnten (4). Doch viele Angehörige der Mittelklasse und natürlich auch viele Jugendliche lieben Burgers, Fries & Shakes, schätzen die Abwechslung und dazu das internationale Flair der Fastfood-Ketten. Fastfood gilt in Thailand nicht als richtige Mahlzeit, sondern als Snack, den man zwischendurch zu sich nimmt. Aber das Ambiente lädt zum Bleiben ein, und Thai, die gewöhnlich zügig essen, verweilen gerne länger in den Filialen, die sich so quasi in Orte des »Slowfood« verwandeln. Dies gilt noch mehr für die neue amerikanische Kaffeehauskultur vom Typ *Starbucks*, die auch unter Thailands Yuppies hoch im Kurs steht.

In europäische Restaurants, wie es sie außer in Bangkok zahlreich etwa in Chiang Mai, Pattaya oder Hua Hin gibt, wo man für wenig Geld recht passabel italienisch, französisch oder auch schweizerisch und österreichisch essen kann, verirren sich Thai eher selten. Obwohl viele neugierig auf das Essen aus Europa sind, über das sie ihre Illustrierten regelmäßig infor-

mieren, erschließen sie sich diese kulinarische Welt lieber an den Buffets der großen Hotels. Vielleicht geben sie deswegen bis heute nur ungern die Vorstellung von einer einheitlichen »westlichen Küche« (*ahaan farang*) auf, von der viele immer noch glauben, dass sie durchweg fade sei.

In den letzten Jahren sind in Thailand hunderte japanischer Restaurants aus dem Boden geschossen. Gegründet haben sie zumeist einheimische Köche, deren Karriere als Küchenhilfen in japanischen Restaurants begann. Sie kochen japanisch, aber Thai-style, und zu ihren bekanntesten Kreationen gehört Sukiyaki (auf Thai *su-gii* genannt), das sich in seiner thailändischen Version global durchgesetzt hat (5).

Die Verbreitung einer Vielzahl westlicher und östlicher Restaurants hat die kulinarische Palette jener Thai bereichert, die einen urbanen, modernen Lifestyle pflegen. Daneben gibt es auch noch einige weitere Entwicklungen, die die thailändischen *Foodways* erweitert und verändert haben.

Speiseeis (*ai-sa kriim*) etwa, von chinesischen Straßenhändlern bereits Ende des 19. Jahrhunderts in Bangkok angeboten (6), wird heute bis in die Dörfer hinein von Jung und Alt geschätzt. Das ist erstaunlich, wenn man bedenkt, dass Wissenschaftler die traditionelle ost- und südostasiatische Ablehnung von Milchprodukten mit Laktoseintoleranz erklären. Dabei gehört Milch schon lange zum Lebensstil der Mittelklasse, in der sie zusammen mit Toastbrot das herkömmliche Frühstück verdrängt hat (7). Genauso beliebt sind *kanom cake*, cremig-süße, bunte Kuchen nach angelsächsischem Geschmack, die, beispielsweise, bei keiner Geburtstagsfeier – auch dies eine Übernahme westlicher Gebräuche – mehr fehlen dürfen. Bemerkenswert ist der gewaltige Anstieg des Zuckerverbrauchs, der Thailand statistisch einen Spitzenplatz in der Welt eingetragen hat (8). Die Thai folgen hier einerseits einer säkularen Entwicklung, die ihren Ausgang im Westen nahm, eifern damit aber gleichzeitig auch ihrer traditionellen Haute Cuisine nach, der königlichen Palastküche (*ahaan chao wang*), die für ihren verschwenderischen Umgang mit Zucker bekannt ist. Im heutigen Thailand wird Zucker nicht allein für die zahllosen Süßigkeiten gebraucht. Es gibt eigentlich kaum etwas, das den Thai auch ohne Zucker zu schmecken scheint. Auf Märkten wird getrockneter Tintenfisch im Zuckerguss angeboten, und auf unreife, säuerliche Mangos wird ganz selbstverständlich Zucker vermischt mit Chili gestreut. Reichlich Zucker gehört nicht nur in das Grüne Curry, *gaeng kiao waan*, sondern in alle Currygerichte und selbstverständlich auch in das Nationalgericht *phat thai*. Und wie jeder, der an einem der vielen Nudelstände gegessen hat, weiß, schmecken nicht wenige Thai eine Schale Suppe mit vier Löffeln Zucker ab...

Ähnlich großzügig geht man in der »laotischen« Küche des Nordostens (Isan), die dem Süßen nicht

verfallen ist, mit Glutamat (MSG) um, einer japanischen Erfindung. Diese Küche, die eigenwilligste unter den Regionalküchen des Landes, hat gerade eine bemerkenswerte Erfolgsgeschichte durchgemacht. Bis vor kurzem wurde das Essen des Isan als bäuerlich und hinterwäldlerisch abgelehnt, so wie die gesamte Region. Doch heute hat es sich über Bangkok fast in ganz Thailand verbreitet. Nicht nur westliches Fastfood und japanisches Sushi liegen im Trend: Auf Matten sitzen, Klebreis mit der Hand essen und dazu Gerichte genießen, die ohne Kokosmilch zubereitet werden und deswegen als gesünder und »authentischer« gelten – auch das ist eine Facette des urbanen thailändischen Lifestyles.

Thai-isierung

Trotz aller rasanten Wandlungsprozesse, schreibt der renommierte Küchenchef Vatcharin Bhumichitr, »ist es immer noch schwer in Thailand schlecht zu essen«(9). Vor allem die allgegenwärtigen Garküchen, in denen ganz Thailand isst, setzen die höchsten kulinarischen Maßstäbe. Geradezu zwangsläufig wird Fremdes sowie Neues nachhaltig »thaiisiert«. Dieser Prozess ruft bei westlichen Beobachtern gelegentlich eine leichte Irritation hervor, beispielsweise wenn Thai ihr Eis zwischen zwei Weißbrotscheiben packen und als Eiscreme-Sandwich essen, komplett mit Sauce und gehackten Erdnüssen garniert. Bisweilen zeitigt das Experimentieren mit Produkten westlicher Herkunft Resultate, die im Westen schwerlich goutiert werden dürften. So sind junge Leute ganz versessen auf eine Art Milch-Bars, die neben Milchgetränken vor allem Weißbrot servieren, das in dicken Scheiben getoastet wird, um dann mit Unmengen buntfarbiger, sirupsüßer Saucen verdrückt zu werden.

Häufiger dagegen ruft die kulinarische Indigenisierung ein anerkennendes Staunen hervor, etwa wenn eine langweilige englische *Pie* durch Füllung mit rotem Schweinefleisch zur geschmackvollen *pay muu daeng* mutiert, Spaghetti als *phat kii mao* aufgepeppt werden, oder Hot Dogs nebst einigen anderen Zutaten mit wenigen Handgriffen in einen phantastischen Salat (*yam ruam mi*) verwandelt werden. Wirksam werden hier die »flavor principles« (10), die, wie die Amerikanerin Elizabeth Rozin erkannt hat, jeder Küche erst ihren charakteristischen Geschmack bescheren. Nudeln in Thailand mögen ja chinesischer Herkunft sein, aber durch einige Zutaten, wie Fischsauce, Limone, getrocknete Chilis, Erdnüsse und Koriander, wird *phat thai* zu einem Gericht, das niemand mit einem chinesischen verwechseln würde.

Einer provokanten These des renommierten Ethnologen Jack Goody zufolge kannten im Gegensatz zum vorkolonialen Afrika, wo Könige tagtäglich das

Gleiche wie ihre Bauern aßen, alle Kulturen Europas und Asiens, die eine nennenswerte Cuisine hervor- gebracht haben, neben einer *low* eine *high cuisine*, also die Aufspaltung in eine einfache Volks- und eine ausdifferenzierte Hochküche (11). Diese zeichnete sich neben der Verwendung erlesener (etwa exoti- scher oder kostspieliger) Zutaten vor allem durch die aufwendigere Zubereitung und raffinierte Präsentati- on der Speisen aus.

Interessanterweise lässt sich Thailand nicht ohne weiteres in diese *grand theory* einfügen.

Zwar war die Palastküche bekannt für die verwir- rende Vielzahl an Gerichten, die Bestandteil jeder Mahlzeit waren, wie auch für ihre ästhetische Darbie- tung, die noch immer in dem liebevoll ziselierten Obst festlicher Buffets lebendig ist (12). Aber ers- taunlicherweise verzichteten die Herrschenden dar- auf, ihren Status durch besondere Speisen hervor- zustreichen. In der thailändischen Küche fehlen da- her – *so to speak* – Kaviar und Trüffeln, die klassi- schen Luxusprodukte der westlichen Haute Cuisine, oder die sündhaft teuren Haifischflossen, Schwal- bennester und Seegurken, die in China dem gleichen Zweck dienen.

Doch Thailands Lifestylern ist es gelungen, dieser historischen »Anomalie« den Garaus zu machen! Im glücklichen Thailand, in dem gutes Essen noch nie ein Privileg der Reichen war, scheint neuerdings der zur Schau gestellte Konsum einiger westlicher Alko- holika – neben *Johnny Walker Black Label* handelt es sich vor allem um teure Weine – *das* Mittel sozialer Distinktion zu werden.

Literatur

- (1) Nicolas Gervaise: *Natural and Political History of the Kingdom of Siam*. Bangkok: White Lotus Press 1989, S. 87ff.; Simon de la Loubère: *The Kingdom of Siam*. Bangkok: White Lotus Press 1986, S. 35ff.
- (2) Mgr. Pallegoix: *Description du Royaume Thai ou Siam*. Bangkok: DK Book House 1976, S. 63.
- (3) Vergleiche etwa La Loubère: a. a. O., S. 37; Adolf Bastian: *Reisen in Siam im Jahre 1863*. Jena: Hermann Costenoble 1867, S. 37; Ernest Young: *The Kingdom of the Yellow Robe*. Singapore u. a.: Oxford University Press 1986 (Original 1898), S. 7f., 109ff.; Sir John Bowring: *The Kingdom and People of Siam*. Kuala Lumpur u. a.: Oxford University Press 1969, S. 108ff.
- (4) *Thai Culture in Transition. Collected Writings of William Klausner*. Bangkok: The Siam Society 2002, S. 100.
- (5) Cookman Redux: »The sushi wars«, in: *The Nation*, January 10, 2007.
- (6) Young: a. a. O., S. 8f.
- (7) Kumut Chandruang: *My Boyhood in Siam*. Bangkok: Sangdad Publications 1996 (Original 1935).
- (8) Philip Cornwel-Smith: *Very Thai. Everyday Popular Culture*. Bangkok: River Books 2005, S. 22f.
- (9) Vatcharin Bhumichitr: *A Taste of Thailand*. London: Pavilion Books 2005, S. 182.
- (10) Elizabeth Rozin: *Ethnic Cuisine. The Flavor Principle Cookbook*. Brattleboro, Vt: Stephen Greene 1983.
- (11) Jack Goody: *Cooking, Cuisine, and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press 1982.
- (12) Penny Van Esterik: »From Marco Polo to McDonalds: Thai Cui- sine in Transition«, in: *Food and Foodways* 5-2/1992: 177-193.