

Hamburger

# China-Notizen

NF 95

20. Juli 2007



## Drachenbarthaare usw.

Mittlerweile ist der Spargel (*Asparagus officinalis*) auch in chinesische Küchen eingezogen: verschieden zubereitet, und sogar Spargelsaft läßt sich gelegentlich genießen. Einer seiner chinesischen Namen ist lu-sun, "Schilfsprossen", doch geläufiger ist lung-hsü-ts'ai, "Drachenbarthaar-Gemüse". Dieser Name verweist auf die oft stattlichen Barthaare bei chinesischen Drachendarstellungen, obwohl der Spargel selten so wild gekrümmt ist wie diese Barthaare meistens.

Ein solches Drachenbarthaar-Gemüse ist schon aus altchinesischen Kräuterbüchern bekannt. Es ist dann jedoch ein Wassergewächs. Aus dessen Trieben wurden Matten geflochten. Auf einer solchen soll der Gelbe Kaiser, der legendäre Stammvater des chinesischen Volkes, zum Himmel gefahren sein.

Wer immer dem Gemüsespargel diesen poetischen Namen übertrug – er ist in China keineswegs altvertraut. Sein Stammgebiet ist anscheinend Südosteuropa, vielleicht Kleinasien. Schon den Römern war er bekannt, doch Caesar soll er nicht recht gemundet haben. Nach China gelangte er wohl über Südostasien. Er mundete den europäischen Kolonialherren.

Heimisch in China war hingegen eine verwandte Wildform, *Asparagus lucidus*, der "Glänzende Spargel". Wahrscheinlich wurde er nach seinen weißen, manchmal auch gelben Blüten benannt. Einige Quellen nennen eine Gegend nahe des T'ai-shan, des Hl. Berges des Ostens, als seine Heimat, doch auch anderswo kam er vor. Von manchen Vorkommen wird sogar berichtet, sie lieferten diesen Spargel als "Tribut" an den Kaiserhof – als nützliches und begehrtes lokales Produkt.

Bei ihm kam es nicht wie beim Gemüsespargel auf die Stengel oder Triebe an, sondern auf die Knollen. Diese verloren ihren bitteren Geschmack durch Wässern, wurden in der Sonne getrocknet oder in der Nähe eines Feuers, oder in Honig gekocht, auch in Zucker eingelegt. Als Heilmittel halfen sie bei einer Fülle von Leiden. Einem frühen Liebhaber sollen nach häufigem Verzehr sogar die schütterten Haare wieder dicht geworden sein und die ausgefallenen Zähne nachgewachsen.

Der gebräuchlichste chinesische Name für den *Asparagus lucidus* ist t'ien-men-tung – nicht recht verständlich, vielleicht "Winter an den Himmelstoren". Jedenfalls gedieh dieser Spargel besonders in Bergregionen üppig, und dort weisen die Knollen auch die beste Qualität auf. Schon das Po-wu chih, "Denkwürdigkeiten über die Vielfalt der Wesen", des Chang Hua (232-300) weiß, der T'ien-men-tung eigne sich, in heißes Wasser gegeben, vortrefflich zum Reinigen von Seide. Gegen diese Ansicht protestiert der Pflanzenkenner T'ao Hung-ching (452-536) entschieden: Es müsse sich um ein ähnliches Gewächs gleichen Namens handeln.

Wie bei vielen anderen Pflanzen ist es auch bei diesem "strahlenden" Spargel: Er hat viele Namen. Zu diesen zählen "Kraut des vollen Winters", "Lieblingslauch", "Kraut der lüsternen Schafe", "Matte des Kaisers Yü" und ähnlich. Schließlich liegt nahe, daß ein Gewächs in unterschiedlichen Regionen des Reiches je anders genannt wurde. Nicht selten wanderte ein Name von einem Gewächs zum anderen. Auf einem solchen Weg wurde aus dem Namen einer Meer-alge der jenes köstlichen – ob in der weißen oder grünen Ernteweise – Gemüses, das erst im 19./20. Jahrhundert in Chinas Küchen Einzug hielt.