

Hamburger

# China-Notizen

NF 171

20. Dezember 2007



„... macht den Kuchen gel“

**J**etzt gehört er in manchen Weihnachtskuchen, und bald blühen im Park des Schlosses Husum wieder Millionen Krokusse. Der Legende nach soll eine Herzoginwitwe aus dem Hause Schleswig-Holstein-Gottorf, die eine Liebhaberin der Garten- und anderer Künste war, sie im 17. Jahrhundert angesiedelt haben. Allein aus Blütenfreude geschah das nicht. Die edle Dame wollte Safran gewinnen, dieses kostbarste aller Gewürze.

Anscheinend hatte sie den Safrankrokus (*Crocus sativus*) mit dem Frühlingskrokus verwechselt, der ebenfalls violette Blütenblätter aufweist. Der Safran, wegen seiner viel späteren Blüte auch Herbstkrokus genannt, wird andererseits häufig mit der hochgiftigen Herbstzeitlose verwechselt. Aus den leuchtend roten Blütennarben dieses Schwertliliengewächses wird der kostbare Stoff gewonnen, den die Alten Chinesen zuerst offenbar als Duftstoff kennenlernten.

Die erste zweifelsfreie Erwähnung des Safran in China findet sich im 3. Jahrhundert, im Nanchou i-wu chih, „Denkwürdigkeiten über seltsame Dinge in den südlichen Regionen“: „Der Ursprung des Yü-chin-hiang (= Safran) ist das Land Chi-pin (Kaschmir), wo er in erster Linie angebaut wird, um ihn Buddha darzubringen. Die Blüten vergehen nach einigen Tagen. Da-

nach nutzt man ihn zur Herstellung einer gelben Farbe. (...) Durch ihn kann Wein aromatisiert werden.“ Von solch einem Wein schwärmt noch Li Po: „Der beste Wein aus Lan-ling, der nach Safran duftet,/ wurde in Jadebechern aufgetragen: bernsteinfarben sein Glanz!“

Im Jahre 641 soll Indien, 734 Buchara Safran als „Tribut“ nach China gesandt haben. Ausführlicher heißt es über eine solche Gabe im Jahre 647: „Er blüht im neunten Monat (...) und zwar purpurblau. Sein Duft lässt sich noch über Dutzende Schritte hinweg wahrnehmen. Er blüht, trägt aber keine Frucht. Um ihn zu verbreiten, muß man sich der Wurzeln bedienen.“

Genauer gesagt: der Knollen, doch sonst ist fraglos der Safran beschrieben. Mit dem seltsamen Namen yü-chin-hsiang, „yü-Goldduft“, werden ansonsten mindestens drei Pflanzen bezeichnet, darunter ein stattlicher Baum. Auch ein weiterer Name, hung-hua, „Rosablüte“, meint wenigstens zwei Gewächse. Oft verwechseln ihn die Quellen mit dem Gelbwurz (*Curcuma longa*) und der Färberdistel (*Carthamus tonctorius*), die auch heute noch als billiger Safranersatz oder für Betrügereien genutzt werden.

Heimisch war der Safran im östlichen Mittelmeergebiet. Von dort wanderte er zunächst nach Persien und Kaschmir, wo noch heute ein Großteil der jährlichen Weltproduktion von 300 Tonnen gewonnen wird.: weit mehr als 100.000 Blüten für ein Kilogramm getrockneter Safranfäden! Von dort gelangte er nach China, und vielleicht verweist das yü im „yü-Goldduft“ auf eine Bezeichnung für das heutige Guilin, über das ein Handelsweg nach Indien verlief. In China wurde er vor allem in der glanzvollen T'ang-Zeit (618-906) gerühmt, für die Küche allerdings kaum genutzt.

Li Shang-yin (813-858) lenkt den Sinn in eine ganz andere Richtung, durch einen Vers: „Mit zarten Taillen tanzen sie im Wettstreit, in ihren Goldduft-Gewändern.“ Dem oben zitierten unschuldigen deutschen Kindervers entgegen, wurde der Safran nämlich allerorten mit Erotik verbunden. „Nackthure“ lautet ein früher deutscher Name, weil seine Blüten sich vor den Blättern entfalten; die Phönizier dereinst brachten ihrer Liebesgöttin Safrankuchen dar, der Römer Marc Aurel (121-180) wollte durch Safran seine Manneskräfte steigern, und die feinen Damen Indiens flochten sich Safranfäden ins Schamhaar, um ihre Liebsten zu locken. Ob die Herzoginwitwe in Husum davon ahnte? – Nun, so richtig liebgewonnen hat China den Safran, dessen Name wohl aus dem Arabischen kommt, nie, aber jene Herzoginwitwe wirkte noch Jahrhunderte nach – durch ein alljährlich erneuertes Frühlingsentzücken.