

Delikatessen in Guizhou

VON Sylvia Furrer und Holger Hoffmann [info@chaostours.com]

GESENDET Di 7. April 2020 17:39

AN Globetrotter-Magazin [redaktion@globetrotter.ch]

BETREFF China im Jahre 2004

Die zahnlose Grossmutter schaut lachend durch den Spalt in der Holzwand zu uns herüber. Holger und ich haben von der Familie die Erlaubnis erhalten, unser Zelt während des Han-Tian-Festivals auf der Veranda im ersten Stock ihres Hauses aufzustellen.

Unser chinesischer Guide Lee Mao Qing unterwirft uns vor der Fahrt zu den Dong als Erstes einem kulinarischen Test: Im Restaurant bestellt er für uns rohen Karpfen, der mit scharfen Gewürzen zusammen drei Monate in einem Tontopf vor sich hinreift. Dank seiner Vorwarnung ist der Verzehr keine Herausforderung. Weniger vorbereitet sind wir auf die Folgen des lang anhaltenden Regens. Die Strassen sind kaum passierbar. Doch wir geben nicht auf und üben uns im Strassenbau. Die Einheimischen packen mit an, und dank unserem geübten Fahrer sind wir praktisch die einzigen ausländischen Touristen, die per Auto durchkommen.

Zu weiter entfernten Dong-Dörfern geht es nur zu Fuss. Wir dürfen beim Dorfcapitän übernachten. Am nächsten Tag wird er uns bis zum nächsten Dorf Huanggang begleiten. Unser Standort auf der Veranda ist perfekt. Wir haben Blick auf die Hauptachse durch das Dorf, das noch vollständig aus den typischen Holzhäusern besteht, die von vier pagodenartigen Trommeltürmen überragt werden. Auf der gegenüberliegenden Seite der völlig verschlammten Strasse sehen wir mehrere von Algen grün gefärbte Teiche. Einige sind mit einem Steg und an dessen Ende mit einem winzigen Bretterverschlag

versehen. Erst als ich nach der Toilette frage und auf einen der Teiche verwiesen werde, wird deren Sinn klarer. Als ich dann über den Brettersteg gehe und mir die Karpfen im trüben Wasser folgen und die Münden voller Erwartung öffnen, ist alles klar.

Zum Abendessen gibt es zur Feier des Tages den berühmten

Lusheng, einer Mundorgel mit sechs Pfeifen aus Bambus und einer Windkammer aus Hartholz. Ein typisches Instrument der Hmong-Ethnien. Trotz der vielen Pfützen tanzen Frauen und Mädchen in indigofarbenen, kupfrig glänzenden Kleidern und Beinbandagen im Kreis zu den Klängen dieses traditionellen, von

Männern geblasenen Instruments. Das Schönste ist die Kopfbedeckung: haubenartige Kronen aus vielen kleinen Silberteilen, die bei jeder Kopfbewegung wie ein Glimmerregen wirken. Silberringe hängen um den Hals. Ich werde sanft, aber bestimmt aufgefordert, mich zu ihnen zu gesellen. Beim mir unbekannten Rhythmus und den Schrittfolgen versage ich völlig. Da alle lachen, kann ich mich, ohne das Gesicht zu verlieren, weg schleichen. Wenige Meter entfernt wird ein Wasserbüffel geschlachtet. Der grüne Inhalt des Pansens wird in einem Eimer fortgetragen. Auf dem Hauptplatz findet eine Zeremonie unter der Leitung des Schamanen statt. Die Dorfbevölkerung schaut der rituellen Schlachtung eines grossen schwarzbartigen Schweins zu. Danach strömen die Menschen zu einem der vier Trommeltürme, dem Versammlungsort ihres Dorfes. Frauen und Mädchen sitzen im Kreis und bewundern die Musikanten beim Lusheng-Spiel, das dank dem ausgiebigen Genuss von Reisschnaps immer ausgelassener wird.

Zum Essen werden wir von unserem Guide Lee in das Haus des Dorfcapitäns gebeten. Es gibt viele verschiedene Gerichte. Ausser Reis ist uns alles unbekannt. Als ich Lee nach der Zubereitung eines Gerichts aus Fleischwürfeln an einer grünen Sauce mit gewöhnungsbedürftigem Geschmack frage, geht er in die Küche, um nachzufragen. Als er zurückkommt, meint er nur, wir müssten das nicht essen. Es sei Büffelfleisch gekocht im Panseninhalt des geschlachteten Tieres. «Interessant», findet Holger und nimmt einen Bissen. Sein Gesichtsausdruck ermutigt mich nicht, es ihm gleichzutun.



Karpfen im Tontopf. Lee versichert uns, dass die Fische längere Zeit in einem anderen Teich gewässert werden, bevor sie für den Verzehr getötet werden. Die uns dargebotene Delikatesse zeichnet sich besonders dadurch aus, dass sich während der Zeit im Tontopf Maden am Karpfen dick und fett gefressen haben. Nicht ganz gesättigt, verbringen wir eine ruhige Nacht. Wir verdanken sie dem reichlich genossenen Reisschnaps, dessen Herstellung im Bambusbrenner wir am Nachmittag mit Staunen verfolgen durften.

Am Morgen des Han-Tian-Festivals, bei dem die Götter um Regen gebeten werden, begleiten uns bereits beim Aufstehen die Klänge