

Transcript

Folge 22: 24 Jieqi

DA HAN (大寒), *Große Kälte* 20./21. Januar

[Intro] Willkommen zur „Story to Go“ - 24 Jieqi (二十四节气), die Podcast Reihe „24 Abschnitte des chinesischen Kalenders“.

KANG Wei: Hier spricht KANG Wei. Zu diesem Thema habe ich Frau Nelly Ma eingeladen. Frau Ma war lange Zeit Dozentin an der Uni Passau und agiert bei uns seit vielen Jahren für Workshops und weitere kulturelle Veranstaltungen. Sie hat unter anderem diverse Bücher über kulturelle Sitten und Bräuche in China und das Chinesisch-Lernen mitgeschrieben. Nihao Frau Ma.

Nelly Ma: Nihao KANG Wei. Willkommen in der Podcast-Reihe “Die 24 Jahresabschnitte”. Ich begrüße herzlich alle, die dabei sind.

KANG Wei: Die Unesco hat Chinas „24 Jahresabschnitte“ in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen. Wir empfinden es für wertvoll, das Verständnis dieses Kulturguts in unserer Reichweite zu vertiefen.

Frau Ma, würden Sie uns die 24 Jahresabschnitte gerne zuerst etwas erläutern?
Was heißt Jieqi?

Nelly Ma: Sehr gerne. In China gibt es neben dem gregorianischen Kalender immer noch den traditionellen chinesischen Kalender. Er richtet sich an landwirtschaftlichen Geschehen und basiert auf der Beobachtung des Sonnenverlaufs. Neben den vier Jahreszeiten und den 12 Monaten gibt es noch die 24 Jahresabschnitte, in Chinesisch “Jieqi” genannt. Das Sonnenjahr wird in 24 Abschnitte von jeweils 15 oder 16 Tagen eingeteilt. Das neue Jahr beginnt immer mit dem ersten Neumond nach dem Abschnitt „Große Kälte“, Dahan. Das liegt am 20. oder 21. Januar. Das ist Jieqi.

KANG Wei: Frau Ma, in welchem Abschnitt befinden wir uns gerade?

Nelly Ma: Wir befinden uns jetzt gerade im Abschnitt Dahan, 大寒, Große Kälte, am 21. Januar. Jeweils sechs Jieqi bilden eine Jahreszeit, Dahan ist der letzte Abschnitt des Winters. Danach folgt schon Lichun, der Frühlingsanfang, am 4. oder 5. Februar.

KANG Wei: Dieses Kulturerbe stammt ursprünglich aus der Agrarkultur. Erzählen Sie uns gerne was von seinem Einfluss auf die Bauernregeln, Sitten und Bräuche in China?

Nelly Ma: Ja. Als erstes möchte ich gerne ein Sprichwort aus dem Volksmund erklären.

Man sagt in dieser Zeit:

小寒大寒，無風自寒。

Das heißt übersetzt:

Kleine Kälte, Große Kälte,

Selbst wenn kein Wind geht, immer Kälte.

Der Patron dieses Jahresabschnitts ist ein gestiefler Teufel, der einen Eisblock balanciert und zwischen den Zähnen ein Messer hält, das die schneidende Kälte symbolisiert.

Die Landwirtschaft ruht, doch die Menschen sind beschäftigt wie nie zuvor im ganzen Jahr – das Neujahrsfest naht.

Der Abschnitt der Großen Kälte ist der letzte des Jahreslaufs. Mit dem Dahan-Fest beginnen die Neujahrsvorbereitungen, der gesamte Abschnitt steht im Zeichen festlicher Vorfreude. Vor allem auf dem Land ist jetzt die Zeit des alljährlichen Großputzes.

Der Küchengott, 灶王爺 zào wángyé, der seinen kleinen Altar in der Küche hat und dort das Geschehen beaufsichtigt, verlässt angeblich am 23. Tag des 12. Mondmonats seinen angestammten Platz, um dem Jadekaiser Bericht zu erstatten. Daher versucht jede Familie, sich besonders gut aufzuführen und alles sauber zu machen, um im Himmel einen guten Eindruck zu hinterlassen. Vor seiner Abreise stellt man Opfergaben vor den Altar, nämlich extrem pappige Süßigkeiten aus Malzzucker, um den Mund des Küchengotts zu verkleben, sodass er nichts Schlechtes berichten kann. Außerdem wird Wasser und Heu für sein Pferd

hingestellt, das ihn in den Himmel trägt. Sind die beiden abgereist und der Haushalt ist ohne Aufsicht, feiert man ausgelassen. Häufig finden Hochzeiten in dieser Zeit statt.

Kang Wei: Frau Ma, und wie wird das Neujahrsfest gefeiert?

Nelly Ma: Das Neujahrsfest, das wichtigste Fest des Jahreskreises, findet am ersten Neumond nach Dahan statt. Die verbleibende Woche wird mit Einkäufen und Vorkochen verbracht. In den Neujahrstagen zu kochen bringt Unglück, also werden die typischen Neujahrsgerichte schon jetzt vorbereitet. Früher kam den Menschen die große Kälte als natürlicher Eisstrich zu Hilfe. Teigtaschen, Dampfbrote, Tofu sowie Fleisch und Fisch wurden im Freien tiefgefroren und an den Feiertagen wieder aufgetaut.

Wohnung und Stall werden gründlich gereinigt und frisch getüncht. Rote Scherenschnitte an den Fenstern, Neujahrssprüche an den Türen schmücken die Wände und sollen Glück bringen.

KANG Wei: Was kommt dann?

Nelly Ma: Zum Neujahrsfest kommt auch heute noch die ganze Familie zusammen, was die größte Völkerwanderung im Jahr verursacht. Am Nachmittag des Silvestertags geht man gemeinsam in den Ahnentempel und gedenkt den Verstorbenen.

Im Mittelpunkt des Silvesterabends steht das gemeinsame Festessen. Im Norden gibt es traditionellerweise Teigtaschen, Jiaozi, und viele andere Gerichte, die glückverheißende Namen tragen. Ein Fischgericht ist immer dabei, wegen der Aussprache yu (auch Fisch), das aber auch Überschuss bedeutet. Man darf daher den servierten Fisch niemals ganz aufessen, damit es auch im nächsten Jahr Überschuss gibt. Andere Gerichte heißen zum Beispiel "Vier-Glück-Fleischbällchen", "Goldmünzen am Jade-Baum" oder "Familienglück". Kinder tragen jetzt neue Kleider und bekommen von den Erwachsenen rote Umschläge mit Geldscheinen. Um Mitternacht werden Knallfrösche gezündet, um das neue Jahr zu begrüßen. Das Knallen dauert oft bis in die Morgenstunden an und wird noch drei bis vier Tage lang weitergeführt.

KANG Wei: Frau Ma, ein beliebtes Winteressen in China ist der Feuertopf. Können Sie uns darüber auch was sagen?

Nelly Ma: Ja. In der kältesten Jahreszeit sind warme Mahlzeiten mit vielen Kalorien angesagt. Dazu gehört der Feuertopf, wie Sie gesagt haben, 火锅 huǒguō, der dem Geist der familiären Zusammenkunft entspricht. Sein Ursprung liegt in der mongolischen Hirtenkultur, da vorwiegend Hammelfleisch verwendet wird. Die Zubereitung gleicht unserem Fondue, wobei die verschiedenen Zutaten in einer Brühe am Tisch gegart werden. Der klassische Feuertopf ist aus Messing und wird mit glühender Holzkohle geheizt. Heute wird eher ein elektrischer Topf dazu verwendet, der im Vergleich zum klassischen Topf sauberer und sicherer ist.

Beim Feuertopf bereitet der Gastgeber die Brühe und die Zutaten vor. Man füllt den Topf mit Wasser, kocht darin die Knochen mit einigen Scheiben Ingwer und Frühlingszwiebeln aus. Das Kochen übernimmt jeder Gast selbst, was die Mahlzeit zu einem geselligen Beisammensein werden lässt. Man meint, wie in alten Zeiten ums Lagerfeuer zu sitzen. Neben hauchdünn geschnittenen Fleischscheiben von Hammel und Rind werden Chinakohl, Tofu und Glasnudeln mitgekocht. Dazu wird ein Dip aus Sesampaste, Sojasoße und anderen Zutaten gereicht. Heute ist der mongolische Feuertopf nur noch eine Variante von vielen, neben dem eher milden südchinesischen Feuertopf mit vielen Meeresfrüchten ist auch der höllisch-scharfe Chilifeuertopf aus Sechuan sehr beliebt.

KANG Wei: Ja, stimmt. Man wird grundsätzlich nach dem Neujahrsfest müde, fühlt sich nicht ganz fit und wohl. Was kann man dann dagegen noch tun?

Nelly Ma: Ja, Sie haben Recht. Auch bei uns wird aus Anlass des Jahreswechsels viel gegessen und getrunken. Hier möchte ich ein paar Rezepte vorstellen, die die Folgen von Völlerei und Alkoholgenuss abmildern. Es sind sehr einfache und kleine Rezepte.

1. 2 frische Orangen entsaften. Den Saft in ein Glas geben, mit warmem Wasser auffüllen und sofort trinken.
2. Möglichkeit: Bei Erbrechen nach übermäßigem Alkoholgenuss entsaftet man eine grüne Salatgurke zusammen mit 10 g frischem Ingwer. Diese Mischung zersetzt den Restalkohol im Körper und beruhigt den Magen.

3. Möglichkeit: Ein Stück weißen Rettich in feine Streifen schneiden, in dunklen Reissessig einlegen und zuckern und wenn es Saft gezogen hat, essen.

Das waren unsere kleinen Tipps. Mehr Übungen und auch das Kochrezept für den Feuertopf finden Sie im Buch "Gesund leben im Jahreskreis".

Die nächste Folge unserer Jahreskreis-Reihe ist Yushui 雨水, Regenwasser.

Ich freue mich, Sie beim nächsten Mal wieder begrüßen zu können.

KANG Wei: Wunderbar! Das Buch "Gesund leben im Jahreskreis" kann man bei uns erwerben. Infos dafür finden Sie auf unserer Homepage www.konfuzius-muenchen.de.
Frau Ma, vielen Dank auch für heute und bis zum nächsten Jahresabschnitt!

Nelly Ma: Ich bedanke mich auch. Bis zum nächsten Mal!