



Jennifer 8. Lee. *The Fortune Cookie Chronicles: Adventures in the World of Chinese Food.* New York: Grand Central Publishing, 2008. 308 S. \$24.99 (cloth), ISBN 978-0-446-58007-6.



Reviewed by Lars Amenda

Published on H-Soz-u-Kult (May, 2009)

J. Lee: *The Fortune Cookie Chronicles*

Der als Nachtisch in chinesischen Restaurants gereichte Glückskeks fungiert als Aufhänger von Jennifer 8. Lees populärwissenschaftlichem Buch über die Geschichte und Gegenwart chinesischer Gastronomie in den Vereinigten Staaten und darüber hinaus. Seine Geschichte dient zum einen als roter Faden und illustriert, wie hybrid Essen häufig ist und wie problematisch die Frage nach einer kulinarischen Authentizität ist. Mittels des Glückskekse verdeutlicht Lee zum anderen, wie sehr chinesisches Essen integraler Bestandteil der US-amerikanischen Kultur geworden ist. Bei Lotterien kam es in der jüngeren Vergangenheit regelmäßig vor, dass es eine auffallend hohe Zahl an Gewinnern gab, die sie hatten auf Zahlen gesetzt, die sie in Glückskekse in chinesischen Restaurants fanden. Jennifer Lee nimmt diesen Umstand zum Anlass, diese in den gesamten USA verstreuten Lokale aufzusuchen und den immensen Erfolg chinesischer Gastronomie historisch und soziologisch zu erklären.

Im Zuge der chinesischen Arbeitsmigration nach Nordamerika und des Entstehens einer Chinatown in San Francisco Mitte des 19. Jahrhunderts verkörpern

und personifizierten chinesischen Migranten das „Andere“ schlechthin, und auch und gerade chinesisches Essen galt in den Augen der „weißen“ Einwanderer als abenteuerlich fremd. So kursierten hartnäckige Gerüchte über den angeblichen chinesischen Verzehr von Ratten, was den Bruch westlicher Esstabus phantastisch ausmalte und als zutiefst befremdend imaginierte. Um die Wende zum 20. Jahrhundert vollzog sich mit der Erfindung des ersten chinesisches-amerikanischen Gerichts ein bemerkenswerter Wechsel, welcher dem anschließenden Erfolg chinesischer Gastronomie den Weg ebnete. Über die Entstehung des Gerichts Chopsuey (aus dem Kantonesischen jaap sui für Stücke und Reste) kursieren zwei konkurrierende Mythen, wovon eine mit dem Aufenthalt des chinesischen Politikers Li Hongzhang in den USA 1896 verknüpft ist. Dieses neu erfundene und in China nicht bekannte Gericht war zwar exotisch aber nicht zu fremd wie viele andere Zutaten der kantonesischen Küche wie beispielsweise Haifischflossen und Vogelnester. (Die große Mehrzahl chinesischer Migranten in den USA stammte aus einem vergleichsweise kleinen Gebiet in Südchina, der Umgebung von Guangzhou [Kanton] im Delta des Perlfusses). In den 1920er

und 1930er Jahren lockten chinesische Lokale in den US-amerikanischen Großstädten zunehmend nichtchinesische Kunden an und interessanterweise stellten Juden in New York anfangs die größten Anteile dieser Gruppen, was einige migrations- und gesellschaftstheoretische Interpretationen provoziert hat. Sie seien offen für andere Außensteiter der US-amerikanischen Gesellschaft gewesen, hätten sich durch chinesischen Essen als kosmopolitisch oder sogar als „wei“ empfunden angesichts der „Fremdheit“ chinesischer Migranten. Seit dem Zweiten Weltkrieg – die Chinesische Republik war nun Alliierte der USA – verstärkte sich der Boom der chinesischen Gastronomie und entwickelte sich zu einem Signum der westlichen Konsumgesellschaft, wie es seit den 1950er und 1960er Jahren ebenfalls für die westeuropäischen Gesellschaften zutrifft.

Jennifer Lee analysiert den Trend des ethnischen Essens in den USA und der Vorreiterrolle chinesischer Restaurants und Imbisse –berzeugend und kann die vielfältigen Transfers teilweise sehr detailliert nachzeichnen, wie etwa am Beispiel des sehr populären Gerichts –General Tso’s Chicken–. Sie reflektiert die Funktion ethnischer Küche in der US-amerikanischen Wohlstandsgesellschaft und berücksichtigt dabei sowohl die Seite der Migranten als auch der Kunden. So schildert sie eine Reihe von Einzelschicksalen chinesischer –illegaler– Migranten und ihre gastronomischen Aktivitäten, wodurch sie den Zusammenhang von Migration und Gastronomie insbesondere in der jüngeren Zeit erhellen kann. Als Kind chinesischer Migranten in den USA unterstreicht sie generell den großen Stellenwert von Essen in der Migrationserfahrung auf und kann die Anpassung chinesischer Küche an den in den USA vorherrschenden Geschmack –berzeugend deuten. Chinesische Küche adaptierten Gerichte an die amerikanischen Standards und sorgten etwa dafür, dass tierische Bestandteile zumeist nicht mehr so offensichtlich als sol-

che zu erkennen waren, wie es für das industriell verarbeitete Essen in den Staaten insgesamt typisch ist. Interessant sind gerade auch die Passagen, in denen die Autorin über den Charakter und die Wahrnehmung von ethnic food nachdenkt und argumentiert, chinesisches Essen habe im Laufe der Zeit den ethnischen Charakter eingebüßt. Der –beraus große Erfolg chinesischer Restaurants in den USA habe schließlich einen Sättigungseffekt erzeugt und den Wunsch nach neuen, anderen ausländischen Gerichten verstärkt. Die weltweite Ausbreitung chinesischer Gastronomie verrate deswegen nicht nur viel über die chinesische Migration sondern auch über die einheimischen Gesellschaften.

So interessant viele Fakten im Buch sind, so ermüdend wirkt doch der betont spannungsvolle, journalistische Schreibstil und die vielen persönlichen Kommentare der Autorin. Das ständige Schwenken zwischen historischer und aktueller Perspektive führt nicht gerade zu einer –berzeugenden Stringenz, sondern schmälert die Brauchbarkeit des Buches für geschichtswissenschaftliche Analysen. Etwas deplaziert wirkt zudem die Suche nach dem –besten chinesischen Restaurant in der Welt–, wozu sie ihr Verleger animierte und was ihre Recherchen global ausrichten lie. Die Analyse der Vorstellungen über chinesische Migranten und ihre Küche hätte mehr Raum verdient gehabt, beschränkt sich doch der globale Erfolg chinesischer Küche nicht auf das Essen selbst sondern ging oft mit einem bewussten Bedienen bestimmter Klischees einher. Diese Ambivalenz und dieses Wechselverhältnis arbeitet Jennifer Lee zu wenig heraus, dabei offenbaren sich doch gerade an dieser Stelle deutlich die Anpassungsprozesse. Dennoch ist das Buch mit Gewinn zu lesen und gewährt viele interessante Einblicke in die transnationale und weltweite Geschichte chinesischer Gastronomie, einem bislang noch nicht ausreichenden gewichtigen Aspekt der Geschichte der Globalisierung.

If there is additional discussion of this review, you may access it through the network, at:

<http://hsozkult.geschichte.hu-berlin.de/>

Citation: Lars Amenda. Review of Lee, Jennifer 8., *The Fortune Cookie Chronicles: Adventures in the World of Chinese Food*. H-Soz-u-Kult, H-Net Reviews. May, 2009.

URL: <http://www.h-net.org/reviews/showrev.php?id=24828>

Copyright © 2009 by H-Net, Clío-online, and the author, all rights reserved. This work may be copied and redistributed for non-commercial, educational purposes, if permission is granted by the author and usage right holders. For permission please contact H-SOZ-U-KULT@H-NET.MSU.EDU.