

»Essen wie die Tiger« Aneignung und Ausgrenzung einer Regionalküche in Thailand

MARIN TRENK

Essen ist eine Notwendigkeit, jedermann muss regelmäßig essen. Aber Essen ist auch voller Bedeutung, denn außer Substanz ist es immer auch Symbol. Eine seiner Hauptbotschaften weltweit ist Solidarität und Gemeinschaft. Wer zusammen isst, gehört auch zusammen; Worte wie *Kumpan* oder das englische „companion“ leiten sich von Brot teilen, lateinisch *cum panis*, ab. Die andere große Botschaft zielt auf Differenz und Trennung, da Essen Individuen und Gruppen zu separieren vermag. Besonders wenn es um ethnische und regionale Identität geht, erscheint eine Charakterisierung durch die jeweiligen „Foodways“ – darunter versteht man alle das Essen und die Ernährung einer Gruppe betreffenden Einstellungen und Praktiken – als selbstverständlich. In den USA etwa scheint man jenseits des kulinarischen Mainstream zunehmend nur noch „ethnic food“ zu kennen (Counihan 2000; Anderson 2005).

Die Ernährungsweise einer sozialen oder ethnischen Gruppe ist gewöhnlich grundlegend für ihre Identität, auch wenn in einer zusammengewürfelten Welt immer mehr entlehnt und übernommen wird. Nicht nur einzelne Gerichte und Rezepte werden ausgetauscht oder gewisse Ernährungsgewohnheiten verändert, sondern bisweilen geraten ganze Küchen in Bewegung und öffnen sich dem Neuen. Wer hätte noch vor kurzem geahnt, dass der Westen Gefallen an rohem Fisch finden würde? Ähnlich revolutionär ist die derzeitige Abwendung der Deutschen von ihren herkömmlichen Ernährungsgewohnheiten und die kollektive Hinwendung zu mediterranen Geschmäckern und Gewürzmustern. Welche Auswirkungen solche Veränderungen haben, ob die jeweiligen Kulturen dadurch insgesamt offener werden oder es zu neuen Aus- und Abgrenzungen kommt, ist eine noch weitgehend offene Frage. In den Debatten zur Globalisierung wird das Verhältnis von Ausbreitung und Aneignung, Beharrung und Wandel, Vereinheitlichung und neuer Vielfalt zumeist in der Auseinandersetzung mit dem Westen und an

Prozessen der Verwestlichung untersucht. *Golden Arches East*, die Studie zu McDonald's in Ostasien etwa ist zu einem modernen Klassiker dieser ethnokulinarischen Richtung der Globalisierungsforschung geworden (Watson 1997).

Wie ich zeigen möchte, lassen sich solche Fragen auch am Verhältnis von Zentrum und Peripherie eines einzigen Landes diskutieren. In Thailand stehen sich die Zentralprovinz und der laotischsprachige Nordosten des Landes nicht nur politisch in einem Spannungsverhältnis gegenüber. Traditionell wurde von Bangkok auch die Küche der Provinz abgelehnt und ausgegrenzt. Auch wenn man bis heute auf diese vermeintlich rückständige Region herabschaut, ihre Esskultur wurde in den letzten Jahren in ganz Thailand immer beliebter. Wie geschah das, was sind die Folgen einer solchen Vereinnahmung, und wie geht man in der betroffenen Region mit dieser „feindlichen Übernahme“ um, in deren Verlauf die eigene Küche „thaisiert“ und in die im Entstehen begriffene Thailändische Nationalküche integriert und dabei „ent-ethnisiert“ und „ent-lokalisiert“ wird?

Seit ich 2004 das erste Mal die Region bereiste, faszinieren mich ihre gastronomischen Kulturen. Die folgenden Ausführungen beruhen auf 15 Monaten Feldforschung, zunächst mehreren kürzeren Studien zwischen 2006 und 2009, dann einem Aufenthalt vom Juli 2009 bis zum April 2010 in verschiedenen Landesteilen.

Expansive Regionalküchen

Das Königreich Thailand besteht neben der Zentralprovinz und der Landeshauptstadt Bangkok aus drei weiteren Regionen. Aus der Perspektive des Zentrums werden diese Regionen einfach als der Süden, Norden und Nordosten (Isaan) bezeichnet. Wie fast überall auf der Welt sind diese historisch gewachsenen Regionen mit ihren Regionalküchen die Träger der kulinarischen Kultur des Landes, die sich in den vergangenen zwanzig Jahren erfolgreicher als jede andere Cuisine globalisiert hat.

In kulinarischer Hinsicht zieht sich durch Thailand eine Linie, die den Süden vom Norden scheidet. In den beiden südlichen Regionalküchen ist Reis das Grundnahrungsmittel, Fischsauce (*nam pla*) ist als Gewürz unverzichtbar, und viele Gerichte werden mit Kokosmilch zubereitet. Da beide Regionen vom Meer begrenzt werden, spielen zudem Fisch und Meeresfrüchte eine bedeutende Rolle. In den beiden nördlichen Regionalküchen dagegen bildet glutinöser Reis oder „Klebreis“ die Grundlage jeder Mahlzeit, es wird mit *plaa*, einer nicht-pasteurisierten und deutlich intensiver schmeckenden Variante der Fischsauce gekocht, und Kokosmilch findet außer

bei der Zubereitung von Süßspeisen keine Verwendung. Außerdem wird im gesamten Norden Fleisch im rohen Zustand verzehrt, wohingegen roher Fisch und rohes Fleisch in den zentralen und südlichen Landesteilen verpönt ist. Eine Facette dagegen steht quer zu dieser kulinarischen Nord-Süd-Teilung: Während man die chilibegeisterte thailändische Küche insgesamt als scharf bezeichnen kann, tun sich zwei regionale Küchen durch eine besondere Schärfe hervor: der Süden und der Isaan. Zusammen mit Südindien und Sri Lanka gehören Thailands Süden und Nordosten wahrscheinlich zur Gruppe der schärfsten Küchen weltweit. Demgegenüber tut sich bislang ausschließlich die Küche Bangkoks und der die Stadt umschließenden Zentralprovinz durch einen verschwenderischen Umgang mit Zucker hervor, der vor fast keinem Gericht mehr Halt macht. Dieser Trend erfasst allerdings zunehmend ganz Thailand.

Wenn ein Reisender am Busbahnhof von Chiang Rai, im äußersten Norden Thailands, oder in Krabi, tief im Süden, ankommt, kann er seinen Hunger an Essensständen stillen, die typische zentralthailändische Speisen anbieten. An beiden Orten findet er auch Garküchen des Isaan vor. Die Küchen des Nordens und Südens dagegen findet man außerhalb ihrer Heimatregionen nur gelegentlich in einigen Städten und einzelne bekannte Gerichte bisweilen auf den lokalen Märkten oder, neuerdings, in den Foodcourts. Auf die zentralthailändische und isaanische Küche dagegen stößt man in allen Landesteilen. Bei diesen beiden expansiven Küchen haben wir es freilich mit zwei sehr unterschiedlichen Phänomenen zu tun. Dass einige Speisen aus der Küche des politischen Zentrums des Landes und der Hauptstadt Bangkok, die als die eigentliche thailändische Küche angesehen wird, im gesamten Königreich geschätzt und gegessen werden, ist nicht weiter verwunderlich. Erstaunlich ist die weite Verbreitung der Küche des Isaan, Thailands marginalisiertem Nordosten.

Für die Mehrheit der thailändischen Bevölkerung und insbesondere für die herrschenden und tonangebenden Kreise Bangkoks stellt der Isaan bis heute eine rückständige Provinz dar, er ist, anders als der wohlhabendere Süden und Norden, der ausgegrenzte Landesteil schlechthin. Mit der Geringschätzung des Isaan ging immer eine Ablehnung und Ausgrenzung seiner Küche einher. Trotzdem hat sich *ahaan Isaan*, das Essen des Isaan, über ganz Thailand verbreitet. Am eindruckvollsten geschah dies in Bangkok, wo sich die Esskultur des Nordostens seit Jahrzehnten als Straßenküche behauptet. Bestand ihre Kundschaft einstmals überwiegend aus Taxifahrern, Hausangestellten, Bauarbeitern und Bargirls, wie man häufig zu hören bekommt, dann hat sich das grundlegend geändert. In jüngster Zeit konnten sich Isaan-Restaurants sogar am Siam Square etablieren, dem kommerziellen Herz der Mega-Metropole. Informierte Beobachter wie Philip Cornwell-Smith, ein

Chronist Bangkoks und Autor des Buches *Very Thai*, sprechen hier regelrecht von einem Boom.¹ Wie konnte es soweit kommen?

Der Isaan, die Peripherie des Landes

Gerade einmal 200 km nordöstlich von Bangkok erhebt sich das Khorat-Plateau, das im Süden und Westen von Bergketten, im Norden und Osten dagegen vom Mekong begrenzt wird und sich über den größten Teil der Region erstreckt, die, mit einem Pali-Wort, Isaan (sprich: I-saan, mit steigendem Ton auf der zweiten Silbe) genannt wird. Mit mehr als 160.000 qkm umfasst diese kompakte Region ein knappes Drittel des thailändischen Staatsgebiets und mit rund 25 Millionen Menschen mehr als ein Drittel der Bevölkerung des Landes.

Die überwiegende Mehrzahl der Bewohner des Isaan, die sich heute selbst zumeist nach ihrer Region *khon Isaan* nennen, spricht Laotisch, also keinen Dialekt, sondern eine eigenständige Sprache (wobei Thai und Lao in etwa mit Spanisch und Portugiesisch vergleichbar sind). Geschrieben wird ihre Sprache jedoch in thailändischen Lettern und nicht in den laotischen der kleinen benachbarten Volksrepublik, die gerade einmal 6 Millionen Einwohner zählt. Außerdem verstehen die Menschen alle Thai, das an den Schulen gelehrt wird und die Sprache des Fernsehens ist. Im Grenzgebiet zu Kambodscha gibt es eine nennenswerte khmersprachige Minderheit, die kulturell selbständig ist, was auch ihre Küche betrifft. Khmer etwa essen keinen Klebreis.

Der Nordosten wurde erst im 19. Jahrhundert in das Königreich Siam integriert, während das verwandte Laos seine Unabhängigkeit verlor und zur französischen Kolonie wurde (vgl. Keyes 1967; Grabowsky 1995). Heute gliedert sich die Region, die keine separatistischen Tendenzen kennt und loyal zum thailändischen Königshaus steht, in 19 eigenständig verwaltete Provinzen.

Anders als das fruchtbare Chao Praya-Becken in der Mitte Thailands, leidet der agrarisch geprägte Isaan immer wieder unter Trockenheit und Dürre, deswegen ist die Region bis heute die ärmste des Landes geblieben. Vor allem die Jüngeren verlassen die Dörfer, um in den Städten nach Arbeit zu suchen, und auf dem Land scheinen die 17- bis 35-Jährigen mehrheitlich abwesend zu sein. In Bangkok begegnet man Lao-Sprechenden bis heute mit Dünkel, die ökonomische Rückständigkeit des Nordostens wird vielfach auf

¹ In einem Gespräch am 5. August 2009 am Rande der International Conference on Thai Studies „Thai Food Heritage: Local to Global“, der Chulalongkorn-Universität in Bangkok.

den vermeintlichen Zivilisationsrückstand seiner Bewohner zurückgeführt. Also bleiben die *khon Isaan* weitgehend unter sich und reagieren auf die anhaltende Diskriminierung, indem sie sich als grundlegend verschieden von den Thai erachten. Doch seit einiger Zeit hat die thailändische Gesellschaft Geschmack an zwei kulturellen Errungenschaften des Isaan gefunden, nämlich seiner Musik und seinem Essen.

Extreme Cuisine

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts notierte der französische Bischof Pallegoix, der ein guter Kenner des Landes war, in seiner *Description du Royaume Thai ou Siam* (1976: 16), dass sich die Ernährung der „Lao“ von jener der Thai unterscheide. Das Grundnahrungsmittel der Lao, wie man damals neben den heutigen Laoten auch die Bewohner des Isaan sowie ganz Nordthailands nannte, sei nämlich Klebreis und ihr Lieblingsessen („plat favori“) fermentierter Fisch; mit Chili vermischt, verstünden sie daraus eine Sauce zu bereiten, die sie zu ihrem Reis essen würden. Daneben schätzten sie den Genuss von Schlange, Eidechse, Frosch und Ratte so sehr, dass sie sich damit begnügen würden, diese Tiere einfach auf den Grill zu legen. Der Franzose hat mit dieser knappen Bemerkung die zwei wesentlichen Aspekte der Isaan-Küche benannt und neben der großen kulinarischen Bedeutung des Grillens auch die regionale Neigung zur „extreme cuisine“ erkannt (vgl. Hopkins 2004).

Seither wurde zur lokalen Esskultur wenig geschrieben und noch weniger geforscht, weshalb es nicht leicht ist, anhand schriftlicher Zeugnisse eine Vorstellung vom kulinarischen Isaan zu gewinnen. Einen ersten Überblick vermittelt das vom Reiseführer Lonely Planet herausgegebene Buch *World Food: Thailand* (Cummings 2000: 153–162). In einer bekannten thailändischen Kochbuchreihe liegt das schmale Bändchen *Isaan – Rot Saeb* vor (Anon. 2551/2008), dessen Rezepte sich auf die momentan in Bangkok geschätzten Gerichte der Region beschränken. Was in dieser Rezeptsammlung fehlt, steht in einer anderen Literaturgattung im Vordergrund: Besucher aus dem Westen, *farang*, die es als Entwicklungshelfer (Comeaux 2002: 135–142) oder, in steigender Zahl, als Ehemänner in den Isaan verschlagen hat, delectieren sich gerne an den auffallenden oder vermeintlich abstoßenden Facetten der Esskultur vor Ort. Der deutsche Wahl-Isaaner Ruffert etwa meint, dass einem nach dem Verzehr von Papayasalat „die Flammen aus dem Hals schlagen“ (Ruffert o. J.: 80) würden. Auch scheinen ihm gewohnte Beschränkungen und Tabus zu fehlen, so dass der lokale Appetit vor kaum etwas, das krecht und fleucht, Halt mache, seien es Ratten, Reptilien oder

Insekten: „Auf den Märkten und am Strassenrand bieten fliegende Händler all das, was wir normalerweise mit der Fliegenklatsche erschlagen oder mit der Spraydose erledigen, als Delikatesse an“ (Ruffert o. J.: 82). Unvergleichlich gründlich und gediegen sind dagegen die Studien zweier französischer Wissenschaftler ausgefallen, die eine Bestandsaufnahme der Alltags- und Festtagsküche zweier Dörfer in der Provinz Khon Kaen bieten (Levy-Ward 1993; Formoso 1993).

Am nachhaltigsten hat aber möglicherweise ein Roman die Außenwahrnehmung der isaanischen Ernährungsgepflogenheiten geprägt – und in die Irre geführt. *A Child of the Northeast* von Kampon Boontawee (1976/1991) spielt im frühen 20. Jahrhundert und handelt von einer Zeit der anhaltenden Trockenheit und folglich großen Not für die Bevölkerung eines Dorfes in der Provinz Ubon. In dieser Erzählung, die ähnlich behäbig wie die Flüsse des Isaan daherkommt und dabei eine Fundgrube für die lokale Essordnung ist, scheinen die Menschen schlichtweg alles Essbare zu vertilgen. Neben Grillen und Zikaden werden mit gutem Appetit auch deren Eier verspeist, *laab* wird nicht nur von Fröschen, Geckos oder Chamäleons, sondern auch vom Skorpion und sogar der Tarantula (*beung*, der eine erotisierende Wirkung zugeschrieben wird) zubereitet, ja selbst Eulen werden für ein Curry nicht verschmäht.

Kampon Boontawee macht keinen Hehl daraus, für wie köstlich den Isaanern diese Speisen gelten (1991: 35, 179, 239, 403). Gleichwohl kann beim Lesen von *A Child of the Northeast* das Missverständnis entstehen, die schiere Not habe die Menschen des Isaan in eine besonders hemmungslos omnivore Spezies verwandelt, und nicht vielmehr die lokalen Geschmackspräferenzen. Noch Joe Cummings scheint diesem Irrtum zu verfallen, wenn er auf den Genuss von Insekten mit folgenden Worten zu sprechen kommt: „Largely a factor of poverty, the khon isaan are known to eat about anything that moves ...“ (2000: 161). Ein anderer Amerikaner, der Ethnologe Marvin Harris (1988), hat in seinem populären Werk *Wohlgeschmack und Widerwillen* diesen ethnozentrischen Fehlschluss, dass „dem Menschen“ Insekten eigentlich nicht schmecken würden, sogar zur einzig angemessenen wissenschaftlichen Sichtweise erklärt.²

² Wie Harris (1988) glaubt, neigen an tierischen Proteinen Unterversorgte dazu, wahllos über alles herzufallen, seien dies nun Insekten oder die eigenen Artgenossen. Sobald sich aber mit geringerem Aufwand Fleisch oder Geflügel erzeugen lasse, würden sie sich davon abwenden. – Nach dieser Theorie dürften heute im Isaan niemandem mehr Insekten schmecken. In Wirklichkeit aber nimmt der Verzehr von Insekten in ganz Thailand zu.

Ahaan Isaan: Das Rohe und das Gekochte

Der Isaan, die benachbarte Volksrepublik Laos und die Nordprovinzen Thailands um die alte Hauptstadt des Königreichs Lanna, Chiang Mai, herum bilden die einzige Region der Welt, deren Grundnahrungsmittel Klebreis (*kao niao*; lat. *Oryza sativa communis*) ist. Klebreis wird nicht gekocht, sondern gewöhnlich über Nacht in Wasser eingeweicht und dann morgens als erstes in jedem Haushalt im Dampf gegart. Er wird zu allen Mahlzeiten in geflochtenen Körbchen aufgetragen und daraus mit der Hand gegessen, wobei er zu kleinen Bällchen geformt wird, mit denen die übrigen Speisen aufgenommen werden, sofern sie nicht zu flüssig sind.

Neben Klebreis als der Grundlage jeder Mahlzeit stellt *paa daek* (auf Thai *plaa raa* genannt, „vergammelter Fisch“) das prägende Ingrediens der Isaan-Küche dar. Dabei handelt es sich um fermentierten Fisch oder eine fermentierte Fischsauce, die eine intensiv riechende und schmeckende Variante der herkömmlichen thailändischen *nam plaa* darstellt. Im Isaan werden beide Fischsaucen verwendet, wobei *paa daek* vielen lokalen Gerichten eine dunkle Färbung und fast erdige Geschmacksnote verleiht, die sich deutlich von dem vergleichsweise lieblichen Ton vieler thailändischer Speisen abhebt.

Die Cuisine eines Landes und häufig auch einer Region lässt gewöhnlich charakteristische Würzkombinationen oder „flavor principles“ erkennen, anhand derer man sie spontan identifizieren kann (vgl. Rozin and Rozin 2005). Olivenöl – Knoblauch – Petersilie – Basilikum schmeckt nach dem Mittelmeerraum, speziell nach Italien; Sojasauce – Reiswein – Ingwer – Frühlingszwiebeln dagegen nach China und besonders nach Kanton. Typisch für die thailändische Küche sind Fischsauce – Kapi (fermentierte Krabbenpaste) – Chili – Knoblauch – Kokosmilch – Galgant (*kaa*) – Thai-Basilikum – Limettenblätter – Zitronengras – Koriander, wobei sich diese Reihe natürlich erweitern lässt. Bei jeglicher Kombination dieser Gewürze hat man sofort den typischen Thai-Geschmack auf der Zunge. Im Falle der Isaan-Küche gibt es hier durchaus Überschneidungen, aber auch deutliche Abweichungen. Obwohl auch in der Küche des Isaan Fischsauce, Galgant, Zitronengras, Thai-Basilikum oder Koriander verwendet werden, gilt hier eher *Paa daek* – Chili – Knoblauch – Limettensaft – Minze – Frühlingszwiebeln – *pak chi farang* („Langer Koriander“) – Dill und noch einiges mehr. Wenn thailändisches Essen ein sehr gewürzintensives Zusammenspiel von Schärfe, Säure und Süße ist, dann gilt für die Küche des Isaan, dass sie nicht nur schärfer und säuerlicher ist, sondern einen ausgesprochenen Zug zum Herben und Bitteren aufweist. Sogar vor der Verwendung von Galle als

Gewürz schreckt diese Küche nicht zurück. Deswegen erschließt sich die Isaan-Küche dem Neuling nicht so leicht wie die thailändische.

Der bekannten These des englischen Ethnologen Jack Goody (1982) zufolge kannten im Gegensatz zum vorkolonialen Afrika, wo Könige und Adel Tag für Tag das gleiche einfache Mahl wie ihre Untertanen zu sich nahmen, alle Kulturen Europas und Asiens, die eine nennenswerte Cuisine hervorgebracht haben, neben einer *low* eine *high cuisine*, also die Aufspaltung in eine einfache Volks- und eine ausdifferenzierte Hochküche. Diese zeichnete sich neben der Verwendung erlesener (etwa exotischer oder kostspieliger) Zutaten vor allem durch die aufwendigere Zubereitung und raffinierte Präsentation der Speisen aus. Doch weder der Isaan noch Thailand lassen sich in diese *grand theory* einfügen (vgl. Van Esterik 1992; Trenk 2007).

Im Isaan steht *somtam* täglich auf dem Speiseplan, es ist das bekannteste und beliebteste Gericht der Region.³ *Som tam* (wörtlich übersetzt: sauer, gestampft; manchmal auch *tamsom* und auf laotisch auch *tam makhung* genannt) ist ein Salat auf der Basis von grüner, unreifer Papaya und wird mit *paa daek* sowie den kleinen, eingelegten Krabben der Reisfelder in einem Mörser angemacht. *Somtam* ist ein herber und wahrlich scharfer Genuss, da gewöhnlich fünf bis zehn Chili pro Portion verwendet werden. Papayasalat mit Klebreis gilt als passables Alltagsessen; wenn es dazu noch mariniertes gegrilltes Huhn gibt, haben wir eine Kombination vor uns, die vielfach als der Inbegriff des kulinarischen Isaan gilt. Obwohl es sich bei *somtam* fraglos um einen Salat handelt, wird das Gericht nicht als Salat (*yam*) klassifiziert, sondern bildet eine eigene Kategorie von Speisen. Dies unterstreicht den besonderen Status, der dem Gericht nach lokalem, issanischen wie nationalem, thailändischen Selbstverständnis zukommt.

Die für die zentralthailändische Küche wichtige Kategorie *yam* oder Salat, zu der einige der markantesten Gerichte des Landes zählen, spielt im Isaan eine bescheidene Rolle. Es gibt etwa einen beliebten Salat aus den Eiern der Roten Ameise (*yam kai mot daeng*), oder einen Salat aus ganzen Ameisen oder Wasserschnecken. Die meisten Salate jedoch klassifiziert man im Isaan nicht als *yam*. Ein Beispiel ist *sup noomai*, ein Salat aus fermentiertem Bambus, der eine eigene, *sup* genannte Speisekategorie begründet. Wichtiger ist, dass auch viele Salate auf der Basis von Fleisch, Fisch oder Krabben im Isaan nicht als *yam* gelten. Bezeichnenderweise sind darunter viele Gerichte, durch die sich die Küche des Isaan hervortut und die zum Kern ihrer kulinarischen Identität gehören, allen voran *laab*.

³ Erstaunlicherweise spielt *somtam* in *A Child of the Northeast* keine Rolle, der Salat wird nur ein einziges Mal beiläufig erwähnt.

Marco Polo berichtete, Bewohner der südchinesischen Provinz Yunnan würden aus kleingehackter roher Leber und anderen Innereien mit viel Pfeffer, Knoblauch und Kräutern ein Gericht zubereiten, das bei allen sozialen Gruppen sehr beliebt sei (vgl. Brennan 1981: 19f.). Da die Thai aus Südchina stammen, könnte dies der erste Hinweis auf den Genuss von *laab* unter den dortigen Tai-sprachigen oder benachbarten Völkern sein.

Laab gibt es in zwei Arten, entweder gekocht oder roh. Für gekochtes *laab* (*laap suk*) wird Fleisch gehackt, in wenig Brühe aufgekocht und schließlich mit getrocknetem Chili, Fischsauce und Limettensaft abgeschmeckt, wobei neben *pak chi farang* oder „Langem Koriander“ vor allem reichlich Minze dem Gericht seinen frischen Geschmack verleiht. Dabei werden Schärfe und Säure immer ein wenig durch *kao khua* ausgeglichen, das ist Klebreis, der kurz ohne Fett geröstet und dann zerstoßen wird. Erst die Verwendung von *kao khua*, der überraschend nussig schmeckt, macht *laab* zu dem großen und charakteristischen Gericht des Isaan. *Laab*, das meist lauwarm serviert wird, lässt sich aus allen Fleischsorten herstellen, wobei zur Herstellung nur Chili, Limettensaft und *kao khua* unverzichtbar sind, ansonsten aber zahllose Variationen davon existieren. Bei dem *nam tok* („Wasserfall“) genannten Gericht handelt es sich um eine Version von *laab* auf der Basis von gegrilltem Fleisch und bei *tap waan* auf der Basis von Leber.

Das rohe *laab* (*laap dip*; auch *goy* genannt), das Carpaccio des Isaan, wird gewöhnlich aus dem Fleisch von Rind oder Wasserbüffel und bisweilen von Fisch und sogar Schwein (aber keinesfalls von Huhn) zubereitet. Bei rohem *laab*, das traditionell eine weitgehend den Männern vorbehaltene Festtagsspeise gewesen war, zu der man reichlich Selbstgebrannten (*lao kao*) trank, tobt sich bisweilen die isaanische Neigung zum extremen Essgenuss aus: So ist es nicht unüblich, das fertige Gericht durch den Zusatz von Blut, Galle oder *kii pia*, einer grünlichen Magenflüssigkeit, abzuschmecken (wobei mit Galle und *kii pia* bisweilen auch das gekochte *laab* gewürzt wird).⁴ Die Zubereitung dieser virilen Sorte von *laab* gilt als Männersache. Zu rohem wie zu gekochtem *laab* isst man immer reichlich Kräuter und rohes Gemüse.

Während die im Wok gerührten Gerichte, wie sie für die Zentralprovinz typisch sind, in der Küche des Isaan fehlen, spielen Curries (*gaeng*), ähnlich wie in den anderen drei Regionalküchen des Landes, eine wichtige Rolle. Curries sind häufig rein vegetarisch, andere dagegen mischen (wenig) Fleisch mit (viel) Gemüse, und sie werden immer mit der intensiven Fisch-

⁴ Beim Wasserbüffel handelt es sich traditionell um das bevorzugte Opfertier Südostasiens. Man könnte folglich in der Neigung, alle Teile des Tiers, einschließlich des Bluts, in einem Gericht zu vereinen den Nachhall seiner einst sakralen Rolle sehen (vgl. Trankell 1995: 95).

sauce *plaa raa* und häufig mit herben und bitteren Kräutern abgeschmeckt, die ihnen einen unverwechselbaren Geschmack geben. Die Curries des Isaan würden bei uns eher als Suppen gelten, sie haben nichts mit dem herkömmlichen thailändischen Curry gemein, das mit Kokosmilch zubereitet wird. Daneben gibt es noch Gerichte vom Typ der thailändischen *tom yam* (wörtlich: „gekochter Salat“, weil sie zwar gekocht, aber scharf und sauer wie ein Salat sind), die sich nicht immer klar von einem Curry abgrenzen lassen, und die im Isaan einfach *tom* („Gekochtes“) heißen. Am bekanntesten ist wahrscheinlich *tom saeb*, eines der raren Gerichte der Region, das eine lange Garzeit benötigt. Dabei handelt es sich um eine Art Saures Lüngerl, oder besser: Beuschel, Isaan-style. Innereien, darunter vor allem Lunge, aber auch Herz sowie Magen und Därme werden zu einer reichhaltigen, sehr frisch, säuerlich und scharf schmeckenden Suppe gekocht. *Tom saeb* zählt man im Isaan zu den großen Delikatessen, die bei keiner wichtigen Feier fehlen dürfen. Auch *tom saeb* wird gelegentlich mit Gallenflüssigkeit (*dii*) abgeschmeckt.

Mit *somtam*, *laab*, *sup*, *gaeng* und *tom* haben wir einige der wichtigsten, aber noch keineswegs alle Speisetypen der Isaan-Küche kennen gelernt. Neben den zahlreichen Dips (*nam prik*, wörtlich: Chiliwasser), die zumeist mit der Fischsauce *paa daek* angemacht werden und häufig so gehaltvoll sind, dass sie als eigenständige Gerichte angesehen werden müssen, spielt noch Gegrilltes (*yaang*), im Dampf Gegartes (*neung*) und in Blättern Gedünstetes (*mok*) eine wichtige Rolle, die hier nur angedeutet werden kann.

Einen einzigartigen Platz schließlich nimmt *kanom jin* ein. Bei *kanom jin*, das auf Lao *kao pun* heißt, handelt es sich um dünne und sehr lange, weiße Reismudeln, die mit einer dünnflüssigen, curryähnlichen Sauce auf Fischbasis gegessen werden. Obwohl das Gericht, dessen Name auf eine chinesische Herkunft (*jin*) verweist, überall in Thailand geschätzt wird, spielt es in der isaanischen Küche eine besondere Rolle. Nudeln gehören hier eigentlich nicht zur Esskultur, und zu *kanom jin* gibt es häufig eine *nam yaa* genannte Sauce, die mit Kokosmilch (oder auch ohne, dann heißt sie *nam yaa paa*) und einer medizinisch schmeckenden Wurzel aus der Ingwerfamilie (*grachai*) gekocht wird. Diese *nam yaa* (wörtlich: Medizinwasser) erinnert von ihrer Konsistenz her an eine passierte französische Fischsuppe. Aber in ihr schwimmen die typischen thailändischen Fischbällchen und gerne auch gekochte Hühnerfüße (*tin gai*), die wiederum manchen Leuten als typisch für *kanom jin* nach Art des Isaan gelten. Damit ist diese Speise, die eindeutig fremden Ursprungs ist, die große Ausnahme unter den Gerichten der Region. Die langen Nudeln werden mit einem langen Leben assoziiert, und deswegen war *kanom jin* ursprünglich eine reine Festspeise. Wie der amerikanische Ethnologe William Klausner (2002: 97) berichtet, war das

Gericht noch in den 1950er Jahren ausschließlich bestimmten Tempelfesten vorbehalten, und auch in Kampon Boontawees Isaan-Roman (1991: 456) wird es nur im Zusammenhang mit der Planung eines Tempelfestes erwähnt. Bis heute ist *kanom jin* bei vielen Feiern unerlässlich, wobei das preiswerte Gericht in der Zwischenzeit einen festen Platz im Alltag hat. Obwohl *kanom jin* aus der Küche des Isaan nicht wegzudenken ist, werden die Nudeln (anders als die Sauce) nicht zuhause zubereitet, sondern auf dem Markt oder in darauf spezialisierten Garküchen gekauft, die in kaum einem Dorf fehlen. Wie in der Esskultur des Isaan insgesamt üblich, werden auch zu *kanom jin* wahre Berge von überwiegend rohem Gemüse und Kräutern vertilgt, darunter Dill, der auf Thai „laotischer Koriander“ heißt und als eine Art subtiler ethnischer Marker angesehen werden kann, der den Isaan kulinarisch vom restlichen Thailand abhebt. *Kanom jin* ist übrigens das einzige Gericht der Region, zu dem kein Klebreis gereicht wird. Vielmehr werden die Nudeln sogar zunehmend als Beilage zu *somtam* gegessen.

Und die Insekten, für deren Verzehr der Isaan so verschrien ist? Insekten finden nur bisweilen Eingang in die erwähnten Speisen, etwa wenn die begehrten Ameiseneier zu einem Curry verarbeitet werden. Zwar isst man im Isaan begeistert und ganz selbstverständlich vielerlei Arten von Insekten, aber sie gelten eher als Snacks, die man zwischen den Mahlzeiten genießt. Als Snacks stehen sie heute im Wettbewerb mit der immer weiter um sich greifenden globalen Snackkultur, die auch vor dem Isaan nicht Halt gemacht hat.

Reis auf den Feldern, Fische im Wasser und Coke im Kühlschrank

Die Bedeutung des Essens für die Menschen des Isaan kann man sich gar nicht groß genug vorstellen, und hierin sind sie von anderen Thai nicht so verschieden. Man isst nicht nur häufig und gerne, sondern liebt es auch, ausgiebig übers Essen zu reden. In der Kultur des Isaan dürfte Essen einer der wichtigsten Lebensinhalte und Gesprächsstoffe überhaupt sein. Dabei sind die Bewohner des Isaan stolz auf ihre unverwechselbare Küche. Weltweit spielt Essen neben der Sprache eine zentrale Rolle, wenn es um ethnische, regionale oder nationale Identität geht, und auch im Isaan hält man die eigene Sprache und Esstradition hoch. Als Fremder wird man in der Region immer wieder darauf angesprochen, ob man die einheimischen Speisen essen könne – *ahaan gin pen bo?* Das Seltsame an dieser Frage ist, dass sie nicht darauf zielt, ob einem das Essen schmeckt, sondern ob man im Stande

ist, es zu sich zu nehmen.⁵ Dabei mag die Schärfe eine Rolle spielen, aber mehr noch die Erfahrung, dass Fremde, seien es Thai oder *farang*, ihre Küche, die über die Schärfe hinaus zu intensiven und extremen Geschmäckern neigt, häufig in Bausch und Bogen ablehnen. Es gehört zu den erstaunlichen Erfahrungen einer Feldforschung im Isaan, dass viele der dort eingehirateten Fremden selbst nach Jahren die Küche nicht kennen und sich weigern, von den meisten Speisen, die in ihren Familien täglich gegessen werden, überhaupt zu probieren.⁶

Heute ist diese Cuisine allerdings tiefgreifenden Prozessen des Wandels ausgesetzt. Bevor ich mich diesen zuwende, muss ich zunächst einen Faktor der Beharrung ansprechen.

Auf der berühmten Stele von Sukhotai, einem politischen Vorläufer Siams, aus dem Jahr 1292, die von der Macht seines Königs und vom Wohlstand seines Königreichs kündigt, heißt es: „Zur Zeit König Ramkamhaengs blüht Muang Sukhotai. In den Gewässern gibt es Fische, in den Feldern gibt es Reis“ (Chulalongkorn University 2527/1984: 59). Mit Reis und Fisch haben wir das alte thailändische Ernährungsmuster vor uns, das im Isaan seine Gültigkeit nicht verloren hat. Obwohl es sich häufig nicht rechnet, baut auf dem Lande so gut wie jede Familie ihren Reis an, und darüber hinaus bieten die überfluteten Reisfelder mit den benachbarten Gewässern einen kaum versiegenden Strom von Essbarem an. In der bäuerlichen Kultur des Isaan kommt dem Jagen und Sammeln kulinarisch noch eine erstaunliche Bedeutung zu. Bis heute verdankt die lokale Esskultur vielen solcher auf die Subsistenz zielenden Tätigkeiten ihre besondere Prägung. Es ist etwa üblich, unterwegs nebenbei wildwachsende Gemüse, Kräuter oder Pilze zu sammeln, auch werden Ameisennester im Vorbeigehen routiniert taxiert und bisweilen geplündert. Frauen und Kinder überbrücken heiße Mittagsstunden, indem sie das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden und in den Flüssen nach Muscheln suchen; wichtiger ist die Jagd auf die Krabben der Reisfelder, ohne die der tägliche Papayasalat nicht schmecken würde. Nachts locken Lampen Insekten an und Männer stellen Fröschen nach oder jagen Vögel und Nager, darunter Feldratten, die gegrillt als Leckerbissen gelten. Die meisten dieser Aktivitäten, die nach wie vor den Speisezettel der ländlichen Bevölkerung bereichern, finden rund um das Reisfeld statt (vgl. Freeman 2008: 113ff.).

⁵ Mit dieser Frage, ob man das einheimische Essen überhaupt essen könne, werden anscheinend überall im Lande Besucher konfrontiert (vgl. Levy-Ward 1993; Cummings 2000: 10).

⁶ So traf ich auf ortsansässige Deutsche, die im Gespräch erst verstanden, was mit *somtam* gemeint war, als ich die typische Stampfbewegung machte und von Papayasalat sprach, nie etwas von *plaaaraa* oder *paadaek* gehört hatten oder nichts von rohem *laab* wussten.

Dennoch zeichnen sich bei der alltäglichen Ernährungsweise drastische Veränderungen ab. Auch wenn die herkömmliche Struktur der Mahlzeiten weitgehend intakt ist, sind Prozesse ihrer Auflockerung und Auflösung unübersehbar. In traditionellen Agrargesellschaften, stellt Sidney Mintz (1987: 37; 1992) fest, besteht eine Mahlzeit im Kern immer aus einem Grundnahrungsmittel in Gestalt eines komplexen Kohlenhydrats, dem eine oder mehrere geschmacksintensive Beilagen zugeordnet werden, die diese kohlehydratreiche Speise überhaupt erst schmackhaft machen. Mintz nennt dies das Core-Fringe-Model der menschlichen Ernährung, wie es über Jahrtausende hinweg Bestand hatte. Im Isaan ist dieses „core“ natürlich der Klebreis (*kaoniao*), zu dem gewöhnlich einige Gerichte als „fringe“ gereicht werden, die man in Thailand pauschal *gap kaa* (wörtlich: mit Reis) nennt, wobei ein *gap kaa* möglichst flüssig sein sollte.⁷ Während sich früher der Tag in drei Mahlzeiten dieser Art gliederte, kann dies heute nicht mehr als selbstverständlich gelten. Manche Erwachsenen und viele Kinder bevorzugen ein schnelles Frühstück nach westlichem Vorbild und trinken morgens Kaffee oder Milch und essen dazu Cornflakes. Schulkinder bekommen in Thailand neben Milch auch eine Schulspeisung, und das bedeutet im Isaan, dass sie mittags zumeist ein thailändisches Essen mit Reis vorgesetzt bekommen, und nicht Klebreis mit den gewohnten Speisen (vg. Hetzelt 2009). Im Nordosten wird deutlich zwischen dem eigenem Essen, *ahaan Isaan* (das auch *ahaan Lao* genannt wird), und thailändischem Essen, *ahaan Thai*, unterschieden, wobei mit „thailändisch“ die zentralthailändische Küche gemeint ist.

Aber auch die verbliebenen Mahlzeiten haben sich geändert. Während es Fleisch früher gewöhnlich nur zu festlichen Anlässen gab, sind heute durch Massentierhaltung und die modernen Transportmöglichkeiten vor allem Schweinefleisch und Geflügel billig zu haben, kommerziell betriebene Fischteiche halten den Preis für Zuchtfisch niedrig, und durch verstärkte kleinbäuerliche Haltung ist sogar das einst unerschwingliche Rindfleisch im Alltag erschwinglich geworden. Nach meinem Eindruck wird im Isaan zwar nicht zu allen Mahlzeiten, aber doch von den meisten Menschen zumindest einmal täglich Fleisch gegessen, wenn auch bei weitem nicht in den aus dem Westen vertrauten Mengen. Die lokale Vorliebe für rohes und gekochtes Gemüse ist von dieser Entwicklung allerdings unbeeinflusst geblieben. Ein weiterer Effekt dieser Entwicklung ist, dass die ausgesprochenen Festtagspeisen des Isaan, wie *laab* oder *tom saeb*, ihren exklusiven Charakter eingebüßt haben und heute auch im Alltag gegessen werden.

⁷ Thai und Lao kennen das gleiche Wort für Reis. Auf Thai wird es mit langem Vokal und fallendem Ton ausgesprochen (*kaao*), im Isaan mit kurzem Vokal und tiefem Ton (*kao*).

Doch nicht nur Schulkinder kommen immer mehr mit der thailändischen Küche in Berührung. Außer in den kleinsten Weilern, gibt es kaum mehr einen Ort im Isaan ohne Garküchen mit Thaigerichten. Die allgegenwärtigen Nudelsuppen, Huhn (*kaao man gai*) oder in Sojasauce gekochte Schweinehaxe (*kaao kaa muu*) auf Reis sowie einige schnellgerührte Gerichte werden hier genauso gerne gegessen wie im übrigen Thailand. Auf den lokalen Märkten kann man neben typischen Isaanspeisen derweil auch diverse Gerichte der Thai-Küche, ob Grünes Curry oder Tintenfisch-Salat, fertig zubereitet und in Plastiktüten abgepackt kaufen. Daneben wird auch in den Haushalten des Isaan bisweilen *ahaan Thai* gekocht, und dazu gibt es natürlich die passende Reissorte (auf Thai *kaao suay* oder *kaao jao* genannt), die mit Löffel und Gabel zu essen ist.

Manche Mütter klagen, wie Nora Hetzelt (2009) bei ihrer Feldforschung in der Provinz Nong Bua Lamphu zu hören bekam, dass ihre Kinder abends kaum noch Appetit hätten und keinen Klebreis essen wollten. In den Regalen der kleinen Dorfläden nehmen Snacks bereits den meisten Raum ein, und die Kühltruhen quellen über vor Coke und Limonaden. Selbst in den ärmeren Familien scheinen Kinder selten auf die täglichen Softdrinks, Snacks und Süßigkeiten verzichten zu müssen. Da Snacks in Thailand nicht als richtiges Essen gelten, nehmen sie die Eltern nicht ernst und schreiten nicht ein, wenn sich ihre Kinder vor dem Abendessen noch Tüten davon einverleiben. Eher scheinen viele Erwachsene ähnlich unbekümmert mit dem steigenden Angebot an Süßem umzugehen. Die gravierendste Folge dieser mehrfachen Veränderungen ist mit dem bloßen Auge erkennbar: Auch im Isaan, mit seinen traditionell eher schmalgliedrigen Menschen, sind in der Zwischenzeit immer mehr Kinder übergewichtig.

Während sich also die Grundstruktur der Mahlzeit im großen Ganzen kaum gewandelt hat, finden immer mehr Fleisch und Fett den Weg in die Küche, wodurch sich das Verhältnis von Reis (*kaao*) zu Beilagen (*gap kaa*) zum Teil drastisch verschoben hat. Die ehemaligen Festtagsspeisen haben viel von ihrer Exklusivität verloren und sind alltäglich geworden. Im öffentlichen Raum hat die thailändische Küche neben der einheimischen einen festen Platz eingenommen, und der Schulspeisung kommt eine wichtige Rolle bei der Verbreitung und Verankerung thailändischer Essmuster zu. Schließlich übernehmen industriell erzeugte Snacks einen wachsenden Anteil an der täglichen Kalorienzufuhr. Dadurch erhöht sich der Anteil von Zucker und Fett an der Ernährung noch mehr, was zu einer weiteren Auflösung der alten Ernährungsmuster beiträgt. Obwohl die Küche des Isaan sicher nicht verschwinden wird, wird sie sich weiter wandeln und anpassen und zukünftig keine so uneingeschränkte Rolle wie in der Vergangenheit mehr spielen.

»If you can't beat them – eat them!«

Seit der Isaan im Laufe des 19. Jahrhunderts in das siamesische Königreich eingegliedert wurde, schaut die thaisprachige Bevölkerung des Landes auf die laotischsprachige herab (vgl. Brown 1994). Die periodisch unter Trockenheit leidende und deswegen traditionell arme Region galt immer als rückständig, bewohnt von unkultivierten Bauern, die einen unverständlichen Dialekt sprachen und deren ungenießbare Küche in Bangkok auf Ablehnung stieß. Als in *A Child of the Northeast* ein Mann aus dem Isaan versucht in ein Wat in Bangkok aufgenommen zu werden, lehnen ihn die Mönche ab, weil er „rohe und dreckige Speisen“ (Kamphoon Bontawee 1991: 23) essen würde. Und als William Klausner (2000: 27) als junger Ethnologe Mitte der 1950er Jahre eine Feldforschung in der Region plante, suchten offizielle Stellen ihn von dieser Idee abzubringen: Ein längerer Aufenthalt im Isaan werde gewiss keinen Spaß machen, bedeuteten sie ihm, denn schließlich sei die Gegend abgelegen, die Frauen wenig attraktiv und das Essen ungenießbar.

Mit der Herausbildung des modernen thailändischen Nationalstaats ging eine Fixierung von Reis (*kaao jao*) und Fischsauce (*nam pla*) als den Grundlagen der „thailändischen Küche“ einher. Folglich stießen insbesondere die Säulen der laotischen Küche, Klebreis und fermentierter Fisch (*plaa-raa*), auf heftige Ablehnung. Sie wurden – und werden zum Teil bis in die Gegenwart hinein – mit den unterschiedlichsten Argumenten bekämpft, darunter zunehmend auch mit medizinischen (vgl. Lefferts 2005). Die Kanadierin Marilyn Walker, die in den 1980er Jahren die kulinarische Kultur von Bangkoks besserer Gesellschaft einer gründlichen Studie unterzog, kommt zu dem Schluss, dass der Isaan – sie nennt ihn Bangkoks „barbaric, other“ – , kulinarisch vor allem mit Unterschicht (1991: 190ff.) assoziiert werde. Daneben aber konnte sie beobachten, wie die vermeintlich simple und rustikale Esskultur anfangs, eine erstaunliche Verführungskraft auf sämtliche Bevölkerungsschichten zu entfalten.⁸

Wie es zu diesem Sinneswandel und Siegeszug kommen konnte, lässt sich nicht mit Bestimmtheit sagen. Natürlich kam *ahaan Isaan* zunächst mit der Migrationswelle gen Süden, die seit den 1950er Jahren ungelernete Arbeitskräfte in steigender Zahl nach Bangkok spült. Was aber geschah dann? Brachten vielleicht die „Maids“ ihr Essen von der Strasse in die feinen Häuser, oder fütterten die Kindermädchen aus dem Isaan bereits die Kleinen mit

⁸ Die Geschichte der USA bietet reiches Anschauungsmaterial, wie einzelne Gerichte aus verachteten Einwandererkulturen – sei es China, Italien oder Mexiko – übernommen wurden und zu Lieblings- und sogar National Speisen aufstiegen, wie Chop Suey, Pizza und Chili con Carne.

ihren heimischen Spezialitäten? Wahrscheinlich konnten viele Thai, die neuen Genüssen gegenüber aufgeschlossen sind, über kurz oder lang dem Duft von grüner Papaya und würzig gegrilltem Huhn auf ihren Straßen einfach nicht widerstehen. Sicher ist, dass das Paradegericht des Isaan, nämlich *somtam* mit Klebreis und gegrilltem Huhn, spätestens seit den 1970er Jahren „extrem populär in Bangkok“ (Walker 1991: 191) ist. Auch dauerte es nicht lange, bis Isaan-Food zunehmend als schick und *sanuk* (d. h. mit viel Spaß verbunden) erachtet wurde. Auf Matten sitzen, Klebreis mit der Hand essen und dazu Gerichte genießen, die mit wenig Fett (keine Kokosmilch!) und ohne Zucker zubereitet werden, erschien gesünder und authentischer zu sein als die gewohnte Nahrung. Vielen galt der Isaan und seine Küche deswegen geradezu als *Thai tae*, „echt Thai“ (Walker 1991: 195f.).

Doch ähnlich, wie man im gleichen Zeitraum in Deutschland von der italienischen Küche vor allem Pizza, Spaghetti und Tiramisu übernahm, wurden auch aus der Küche des Isaan nur einige wenige Gerichte übernommen und gleichzeitig „thai-isiert“. Und wie italienische Bäcker an der Verbreitung der Pizza mit Kreationen wie „Pizza Plockwurst“ mitwirkten, wirken die Köche des Isaan aktiv an der Thai-isierung ihrer Küche mit, indem sie sie dem vorherrschenden Geschmack anpassen.

An erster Stelle steht die Metamorphose von *somtam Lao* zu der *somtam Thai* genannten Version. *Somtam Thai* wird ohne die charakteristische *plaaraa* und mit weniger Chili zubereitet und schmeckt durch die Zugabe von getrockneten Garnelen, gerösteten Erdnüssen und Palmzucker in der Regel fast lieblich. Die beiden Varianten entsprechen somit recht gut dem Charakter ihrer jeweiligen Cuisine. Mit dem Papayasalat ging die Verbreitung von gegrilltem Huhn einher. Daneben fand mit *koo muu yaang*, Schweinenacken, der in einer Mischung aus gestampftem Knoblauch, Pfeffer, Korianderwurzel, Fischsauce und Palmzucker eingelegt wurde, eine weitere Spezialität des Isaan breiten Anklang. Ähnlich beliebt ist ein vergleichbares Grillgericht aus Rindfleisch, das *seua rong hai* („Der Tiger weint“) genannt wird. Zu Gegrilltem gibt es Dippsaucen (*nam jim*), die, nicht anders als die Marinaden, zunehmend süßer ausfallen. Auch dies ist eine weitgehende Konzession an den vorherrschenden thailändischen Geschmack.

Außerdem wurde *laab* übernommen. Das *laab* des Isaan, sei es aus Geflügel, Schwein oder Rind, besteht gewöhnlich aus einer Mischung von Muskelfleisch und Innereien. Gerade die Innereien aber, wie auch die Haut bei *laab* aus Schweinefleisch, gelten zunehmend als verzichtbar. Außerdem lassen sich natürlich auch hier der Schärfegrad reduzieren und die verwendeten Kräuter variieren. Aber es wäre undenkbar, *laab* mit Galle oder *kii pia*

anzumachen, den im Isaan beliebten, extremen Ingredienzien. Vor allem aber wird *laab* unter keinen Umständen roh verzehrt!⁹

Hand in Hand mit diesen Speisen verbreitete sich Klebreis. Noch vor nicht langer Zeit als schlechterdings ungenießbar abgelehnt und bekämpft (Lefferts 2005), haben neuerdings viele Thai an *kao niao* Geschmack gefunden und schätzen ihn als Abwechslung zu ihrem täglichen Reis. Dazu hat sicher beigetragen, dass Klebreis sich als praktisches Fingerfood erweist. Neben den erwähnten Speisen scheinen sich noch einige Snacks des Isaan erfolgreich landesweit verbreitet zu haben. Hierzu gehören natürlich frittierte Insekten, deren Verzehr in allen sozialen Schichten auf dem Vormarsch ist; dann die *sai krok Isaan* genannten, durch den Zusatz von Klebreis fermentierten Würstchen, die leicht säuerlich schmecken; und die auf Spießchen gegrillten Geflügelinnereien (*tap gai ping*), die nachts auf den Straßen für wenig Geld angeboten und gleichfalls mit Klebreis gegessen werden.

Während jeder Papayasalat nach wie vor als ein Isaan-Gericht gilt, sehen die Jüngeren darin – in den Worten einer jungen und beruflich selbständigen Frau aus Bangkok – einfach „a Thai national dish“. Neben *somtam*, gegrilltem Huhn und Klebreis zählt auch *laab* zu den anerkannten Nationalgerichten, mit denen neuerdings das Thailändische Fremdenverkehrsbüro für die kulinarische Kultur des Königreichs wirbt. Ähnlich wie es Appadurai (1988) für Indien analysierte, ist im heutigen Thailand eine „Nationalküche“ im Entstehen begriffen, in die einige Gerichte des Isaan Eingang gefunden haben. Durch diesen Prozess freilich wurden gewisse Speisen zunehmend „ent-ethnisiert“ und „ent-regionalisiert“, wie man es vor allem an der Dreier-Combo um *somtam* herum beobachten kann. Wenn Thai heute dieses verbreitete und äußerst beliebte Gericht bestellen, tun sie es zunehmend weniger im Bewusstsein, ein Regionalgericht des Nordostens vor sich zu haben.¹⁰ Über ganz Thailand verteilt findet man mehr als 3000 Stände von „Gai Haa Dao“, was „Huhn mit fünf Sternen“ heißt. Diese aus der Zentralprovinz stammende und äußerst beliebte Franchise-Kette bietet gebackenes oder gegrilltes mariniertes Huhn mit Klebreis an, bei dem keiner mehr an den Ursprung des Gerichts denkt. Auch im Isaan nicht.

⁹ Das Kochbuch *Isaan – Rot Saeb* etwa erwähnt keine Rezepte für rohes *laab* (Anon. 2551/2008).

¹⁰ *Thai Hawker Food*, ein Führer durch Bangkoks Streetfood, nennt *laab*, *nam tok*, *somtam* und *sup noomai* als Isaan-Food. Die beiden Grillgerichte *gai yaang* und *koo muu yaang* werden dagegen als gewöhnliche thailändische Gerichte erwähnt, zu denen „die meisten Thai“ Klebreis essen würden (Yee and Gordan 2005: 38).

»Lasst uns Gekochtes essen!«

Wie wir gesehen haben, wurde in den vergangenen Jahrzehnten eine Phase der pauschalen Ausgrenzung der „barbarischen foodways“ des Isaan (Walker 1991: 191) durch eine Phase der selektiven Aneignung abgelöst, die zur Thai-isierung einiger ausgesuchter Gerichte führte. Dabei wurde aus der laotischen Küche des Isaan, mit ihrer ausgesprochenen Lust an rohen Speisen, auffallenderweise gerade das Rohe verbannt.

Am wenigsten Probleme bereitete der Salat aus grüner Papaya, da die Thai-Küche rohes Gemüse und Salate schätzt. Das Problem waren roher Fisch und rohes Fleisch. Hier musste für *somtam Thai* die „rohe“ *plaaaraa* des Isaan durch die „gekochte“ thailändische Fischsauce *nam plaa* ersetzt werden. Allerdings haben in der Zwischenzeit sehr viele Thai an *plaaaraa* und der ursprünglichen *somtam Lao* Geschmack gefunden. Folglich wurde *plaaaraa* insgesamt vom einem rohen in ein gekochtes Nahrungsmittel überführt, und heute kommt sie gewöhnlich pasteurisiert auf den Markt. Schwieriger war es bei *laap*. Hier fand eine Aufspaltung in ein gutes (gekochtes!) und ein schlechtes (rohes!) *laab* statt. Während das gekochte *laab* zu einem Nationalgericht aufstieg, wurde das rohe *laab* zum Ziel nationaler Kampagnen.

In der thailändischen Öffentlichkeit wird der Verzehr von rohem Fisch und Fleisch mit Rückständigkeit und mangelnder Bildung gleichgesetzt. Bei Gesprächen mit Angehörigen der Mittelklasse stellte ich immer wieder fest, dass viele nicht wussten, dass auch Europäer ein Steak Tartar, Carpaccio oder Hackepeter kennen. Und manche zeigten sich überrascht, als ich die Meinung äußerte, ob sich eventuelle Gesundheitsprobleme nicht vielleicht besser durch eine verbesserte Fleischkontrolle, statt durch Umerziehungskampagnen lösen lassen. Doch heute wird in Thailand der Kampf gegen die „laotischen“ Andersesser und Rohfleischfresser des Isaan natürlich nicht mehr mit kulturellen, sondern mit medizinischen Argumenten geführt.

Seit über 30 Jahren bekämpft das thailändische Gesundheitsministerium das als gesundheitsschädigend und unverantwortlich wahrgenommene Essverhalten der Bewohner des Isaan. Aber wie die Statistik zeigt, geschah dies bislang ohne nennenswerten Erfolg. Man schätzt, dass bis zu sechs Millionen Menschen im Land von Parasiten befallen sind, die durch den Verzehr von rohem Süßwasserfisch übertragen werden können. Durch diese Infektion mit Leberparasiten (es handelt sich um *opisthorchis viverrini*, den Leberegel) kann es zu einem bösartigen Tumor der Gallenwege kommen, dem Cholangio- oder Gallengangskarzinom. Während in der westlichen Welt auf 100.000 Menschen ein bis zwei solcher Fälle kommen, sind es im Isaan bei Männern 80 und bei Frauen 40 (wobei die doppelt so hohe Rate

bei Männern deutlich deren Präferenz für Rohes reflektiert). Damit hat Thailand die meisten Patienten weltweit mit diesem Krebstypus – und fraglos ein echtes Gesundheitsproblem.

Deswegen startete im Sommer 2009 die National Cancer Institute Foundation zusammen mit dem Pharmakonzern Bayer Thai die Pilotkampagne „*Kin Sook Saeb Lai – Than Pai Ma-Reng Tub* (Let’s eat cooked food to prevent Liver Cancer)¹¹. Wörtlich übersetzt lautet der laotische Name der Kampagne etwa „Das Essen von Gegartem/Gekochtem schmeckt gut – zur Verhinderung von Leberkrebs“.

Aber wieso geht es hier pauschal um Gekochtes, und nicht einfach um die Meidung von rohem Süßwasser-Fisch?

Das Cholangio- oder Gallengangskarzinom geht überwiegend auf den erwähnten Leberparasiten zurück, aber daneben sind auch noch Nitrosamine karzinogen. Nitrosamine findet man typischerweise in geräucherten und gepökelten Wurstwaren, in Deutschland etwa in Kassler, Speck oder Salami. Eine besonders hohe Dosierung liegt bei Toast Hawaii vor, weil der Schinken sehr viel Nitrit enthält, der Käse Amin und die Ananas schließlich neben Amin auch noch Säure aufweist. Die toxischen Nitrosamine entstehen aus dieser Verbindung von Nitrit, Amin und Säure. In Thailand findet man Nitrosamine vor allem in fermentierten Lebensmitteln, darunter natürlich in *plaaaraa* oder auch in *naem*, einer besonders im Norden und Nordosten beliebten Wurstsorte.

Die nationale Kampagne „Lasst uns Gekochtes zur Verhinderung von Leberkrebs essen!“ wird in der Öffentlichkeit auch wesentlich als gegen *alle* rohen und fermentierten Speisen der Isaan-Küche gerichtet verstanden. Ein Artikel in der *Bangkok Post* vom 11. September 2009 fängt unter der Überschrift *Overcoming a raw deal* mit den Worten „Forking into uncooked Isan fare comes with the risk of getting liver cancer“ an und warnt am Ende pauschal vor dem Verzehr von *plaaaraa*.

Leedom Lefferts, ein seit 40 Jahren über Thailand arbeitender amerikanischer Ethnologe, hat die Geschichte der offiziellen „Stigmatisierung“ von Klebreis und fermentiertem Fisch durch die thailändische Politik untersucht. Er sieht auch im Falle des Klebreis die „Medizin im Dienste der nationalen politischen Integration“ (Lefferts 2005: 254). Als nämlich Ende des 20. Jahrhunderts Diabetes II immer verbreiteter auftrat, rieten Ärzte ihren Patienten aus dem Isaan, doch weniger Klebreis und mehr gewöhnlichen Reis zu essen. Denn Klebreis enthalte viel Zucker. Bedauerlicherweise aber, so Lefferts, habe man sie nicht vor dem übermäßigen Konsum von Soft-

¹¹ Folgenden beiden Webseiten wurden alle Informationen entnommen: www.nci.go.th sowie www.bayer.co.th

drinks oder den zunehmend süßer ausfallenden Gerichten der thailändischen Küche gewarnt. Unübersehbar ging es um eine Politisierung von Ernährung und Essen in Thailands Nordosten.

Diese Kampagne ist nicht ohne Folgen geblieben. Auch wenn die Mehrzahl der ländlichen Bevölkerung sich davon bis heute eher unbeeindruckt zeigt, bekam ich vor allem von Jüngeren und Gebildeteren sowohl im Norden als auch im Nordosten immer wieder zu hören, dass der tägliche Genuss von Klebreis nicht gut für die Gesundheit sei; wer sich ausschließlich davon ernähre, müsse nicht nur mit einer Gewichtszunahme, sondern auch mit Diabetes rechnen. Demnach wäre es besser, häufiger zum gewöhnlichen thailändischen Reis zu greifen. Auch rohes Fleisch gilt vielfach pauschal als Gesundheitsrisiko. So werden *payat*, Würmer – womit die erwähnten Leberegel gemeint sind, die als Parasiten einiger Süßwasserfische das Gallengangskarzinom verursachen können – sogar im Rindfleisch vermutet und der Genuss von rohem *laab* oder *goy* deswegen zunehmend mit Skepsis betrachtet.

»Essen wie die Tiger«

Zur Kernidentität der *khon Isaan* gehören die laotische Sprache, die eigenständige Küche und ihre Musik. Neben der Küche ist in den letzten Jahren auch diese Musik in ganz Thailand immer beliebter geworden. In den Liedern stößt man auf eine weitere Art, wie mit diesem Angriff auf die eigenen Esstraditionen umgegangen wird. Die unter dem Namen „Saomaad Mega Dance“ bekannt gewordene Sängerin verkörpert ebenso selbstbewusst wie selbstironisch den neuen Isaan. Ihr Lied *Sao Lad Phrao*, „Mädchen aus Lad Phrao“ (einem Stadtteil von Bangkok), in dem sich der Isaan selber auf die Schippe nimmt, wurde 2008 ein Riesenerfolg. Das Mädchen aus Lad Phrao ist eine Putzhilfe, die beim Familienbesuch wie eine Diva durch den ländlichen Isaan stöckelt. Das Lied ist in einem wilden Gemisch aus Thai, Lao und Englisch verfasst, mit dem Refrain *baan nook, baan nook*. So nennt man in Bangkok das flache Land jenseits der Metropole, und besonders die Isaaner gelten als *khon baan nook*, also als Provinzler und Hinterwäldler. Da hier der Isaan sich und seine Eigenwilligkeiten verspottet, darf das Essen nicht fehlen. In dem Song etwa wird aus *ahaan peun baan* (wörtlich: Essen des Hauses), dem Ausdruck für einheimisches, lokales Essen, durch ein Wortspiel – *peun* heißt auch Fußboden – die Übersetzung Food Floor House. Davon heißt es: *Taan mai daai, taan mai daai*, kann ich nicht essen, kann ich nicht essen! Warum sie das lokale Essen verschmäht, verrät ihre Frage „What is sleep in the Hai, ti sai somtam Lao?“ (was schläft im *Hai* –

dem Tonkrug, in dem traditionell fermentierter Fisch, *plaaraa*, aufbewahrt wird –, das man in *somtam Lao* gibt?). Diesen Satz kennt heute fast jeder in Thailand. Am Ende freilich wird klar, dass das Mädchen aus Lad Phrao seiner Küche – und damit dem Isaan, seinen Wurzeln, seiner Identität – keineswegs entfremdet ist. Denn kaum zurück im geliebten Bangkok, stärkt sie sich als erstes in einem „Raan Laab“, einem kleinen Lokal in dem *laab* serviert wird, und zwar mit einer Portion *somtam Lao*, die mit ganzen *plaaraa*-Stücken angemacht ist!

Der selbstironische Song erfreut sich im Isaan großer Beliebtheit. Als aber im März 2009 bei einem Konzert in Kalasin eine Sängerin aus Bangkok, die offensichtlich nicht aus dem Isaan stammte, *Sao Lad Phrao* anstimmte, erstarrten die zuvor ausgelassen agierenden Zuhörer. Anscheinend war den Musikern nicht klar, dass das populäre Lied im Isaan als geradezu beleidigend empfunden werden musste, wenn eine thailändische Band es spielte. Auch in dem neuesten Hit von Saomaad Mega Dance, *Dao Mahalai* („Stern der Uni“), schüttelt sich ein in Bangkok studierendes Mädchen angesichts der lokalen *plaaraa*-Esser vor Abscheu. Denn die *plaaraa* steht für Primitivität, sie sei nicht „pasteurisiert“, heißt es in dem Lied: „*Plaaraaa* ekelt mich, ich muss zurück nach Bangkok, Mutter!“.

Plaaraa wird gewöhnlich roh gegessen, auch wenn zunehmend mehr Leute aus gesundheitlichen Gründen „gekochte“ *plaaraa* vorziehen. Andere dagegen reagieren wie französische Bauern, denen man vorschreiben will, ihren Käse aus pasteurisierter Milch herzustellen. Während in der thailändischen Küche aus dem Tierreich eigentlich nur Garnelen und Austern als tauglich für den rohen Verzehr gelten (und neuerdings natürlich Sushi), kommt rohem Fleisch und Fisch im Isaan ein hoher Stellenwert zu. Dabei war Rohes traditionell eher den Männern vorbehalten und bildete den Höhepunkt der Festspeisen. Frauen dagegen, vor allem wenn sie noch im gebärfähigen Alter waren, mieden rohes Fleisch und vor allem *laab*, dem frisches Blut beigegeben wurde, *laab leuat* (vgl. Formoso 1993). Eine der bemerkenswertesten Veränderungen im Essverhalten der Bewohner des Isaan betrifft diese Zuordnung von Gekochtem zu den Frauen und Rohem zu den Männern. Zunehmend mehr Frauen, ältere als auch jüngere, essen bei Festen rohes *laab* und trinken dazu in aller Öffentlichkeit Bier und Schnaps, wie man dies bislang nur von Männern kannte. Dabei scheint das von thailändischer Seite weiterhin ausgegrenzte rohe *laab*, und hier besonders das *laab* von Rind und Wasserbüffel, auf dem besten Weg zu sein, zum identitätsstiftenden Gericht zu werden. Die *khon Isaan*, erzählte mir der Koch eines kleinen Lokals in Pha Kao in der Provinz Loei, essen nun einmal wie die Tiger, *gin meuan seua*. Sie bräuchten für die Zubereitung ihrer Speisen nicht unbedingt Feuer, denn wie den Tigern schmecke es ihnen auch roh.

Allen Kampagnen zum Trotz bleibt der kulinarische Isaan auf dem Vormarsch. Die Schlacht gegen Klebreis etwa ist verloren.¹² Klebreis findet man neuerdings in ganz Thailand als praktische Beilage zu allerlei Snacks. Das einst anrühige Grundnahrungsmittel der Bauern des Isaan ist selbst zu einem gesamtthailändischen Snack geworden; und als solcher hat es einen neuen Platz in der nationalen Esskultur gefunden. Die landesweit verbreitete Ladenkette 7Eleven bietet neuerdings sogar Klebreis-Burger in den Geschmacksnoten *muu yaang* und *laab* an. Der Siegeszug ihrer Küche hat sicherlich zu einer Stärkung des Selbstwertgefühls der Bewohner des Isaan geführt. Ob sie dadurch freilich mehr Anerkennung im thailändischen Nationalstaat finden, muss die Zukunft zeigen. Bei vielen Menschen überwiegt in dieser Hinsicht noch die Skepsis.

Bereits das sorgfältig aufbereitete Kochbuch *The Food of Thailand: Authentic Recipes from the Golden Kingdom* (Hutton 1994: 18) bemerkte, dass in Bangkok zunehmend auch die besten Köche nach ihrer Fähigkeit beurteilt würden, *somtam* und *laab* zu bereiten. Heute gibt es nicht nur nach *laab* schmeckende Kartoffelchips oder *laab* als Pizzabelag, sondern der Geschmack des Isaan – und das heißt vor allem: *laab* – fasziniert die kreativen Köche des Landes. Ein Restaurant in Bangkoks schickem Suan Lum Night Bazaar serviert *laap toot*, das sind kleine Kügelchen aus *laab*, die zuvor frittiert wurden. Ein für sein Fusion Food bekanntes Lokal experimentiert mit Sushi à la Isaan, wobei verschiedene, nach der Art von *laab* gewürzte Fleischsorten auf Röllchen aus Klebreis serviert werden. Und die Gastronomie des Sheraton Pattaya offeriert ihren Gästen „Thai-style (!) spicy tuna laab“ (wie in der *Bangkok Post* vom 4. Dezember 2009 zu lesen). Das Restaurant „Bo.lan“ (*bolan* lässt sich mit traditionell übersetzen) stand im Sommer 2009 im Rampenlicht des kulinarischen Bangkok. Obwohl nicht auf die Küche des Isaan spezialisiert, gibt es dort Klebreis, und auf der Karte stehen Gerichte wie *nam tok neua*. Dabei handelt es sich um eine *laab*-Version auf der Basis von gegrilltem Rindfleisch. Während man im Isaan dafür das Fleisch gründlich gart, ziehen die Köche des „Bo.lan“ ein Filetsteak vor, das gerade einmal „rare“ gebraten wird, innen also noch roh ist. Einen Schritt weiter geht der Starkoch Ian Chalermkittichai, der es in New York mit dem Restaurant „Kittichai“ zu Ruhm und Vermögen brachte und heute ein „Resort“ in dem bei Thai und ausländischen Touristen gleichermaßen beliebten Badeort Hua Hin betreibt. Dort kommt sogar das rohe

¹² Leedom Lefferts erzählte mir bei einem gemeinsamen Essen in einer „Soi“ Bangkoks am 4. April 2010, dass er vor einigen Monaten in einer Schule in der Provinz Khon Kaen Plakate gesehen habe, die für drei Sachen warben: Vor dem Essen die Hände zu waschen, nicht mit der Hand zu essen und nur Gegartes zu essen. Die beiden letzten Punkte führen also ungerührt die Kampagne gegen Isaans Esskultur weiter.

Fisch-*laab* auf den Tisch – er nennt es Goy Tuna. Als *goy* bezeichnet man im Isaan das rohe *laab*.

Isaan-Sushi, fast blutiges *nam tok* sowie *laab* und *goy* aus Thunfisch. Es ist eine schöne Ironie, wie hier die kulinarische Globalisierung einer Regionalküche zur Seite springt. Da rohe Speisen wie Carpaccio oder Sushi in der gehobenen Abteilung der globalisierten Gastronomie zurzeit hoch im Kurs stehen, scheint es durchaus möglich, dass auf diesem Umweg die verfeinerten rohen Gerichte des Isaan auch in Thailand zu neuem Ansehen kommen.

Literatur

- Anderson, E. N., 2005, *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*. New York: New York University Press.
- Anon., 2551/2008, *Isaan – Rot Saeb*. Bangkok: Sangdat (auf Thai).
- Appadurai, Arjun, 1988, How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 30: 3–24.
- Brennan, Jennifer, 1981, *The Original Thai Cookbook*. New York: GD/Perigee Book.
- Brown, David, 1994, Internal Colonialism and Ethnic Rebellion in Thailand. In: *The State and Ethnic Politics in Southeast Asia*; pp. 158–205. London and New York: Routledge.
- Chulalongkorn University (ed.), 2527/1984, *The Inscription of King Ramkamhaeng the Great*. Bangkok.
- Comeaux, Blaine L., 2002, *Two Years in the Kingdom. The Adventures of an American Peace Corps Volunteer in Northeast Thailand*. New York u. a.: Writers Club Press.
- Counihan, Carole M., 2000, The Social and Cultural Uses of Food. In: K. F. Kiple and K. Conèe-Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, 2 Bde.; pp. 1513–1522. Cambridge: Cambridge University Press.
- Cummings, Joe, 2000, *World Food: Thailand*. Lonely Planet Publications.
- Formoso, Bernard, 1993, Les repas de fête des paysans Isan du Nord-Est de la Thaïlande. In: N. Krowolski (ed.), *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*; pp. 83–118. Paris: Editions L'Harmattan.
- Freeman, Michael, 2008, *Ricelands. The World of South-east Asian Food*. London: Reaktion Books.
- Goody, Jack, 1982, *Cooking, Cuisine, and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Grabowsky, Volker (ed.), 1995, *Regions and National Integration in Thailand 1892–1992*. Wiesbaden: Harrassowitz.

- Harris, Marvin, 1988, Wohlgeschmack und Widerwille. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart: Klett-Cotta.
- Hetzelt, Nora-Marie, 2009, „Ma gin kao“ – Globalisierungsprozesse und Erhalt der Traditionen in der Küche des Nordostens Thailands. Unveröffentlichter Forschungsbericht. Institut für Ethnologie. Goethe-Universität Frankfurt am Main.
- Hopkins, Jerry, 2004, *Extreme Cuisine*. Singapore: Periplus.
- Hutton, Wendy (ed.), 1994, *The Food of Thailand*. Authentic Recipes from the Golden Kingdom. Introduction by William Warren. Bangkok: Periplus.
- Kampon Boontawee, 1991, *A Child of the Northeast*. Translated by Susan Fulop Kepner. Bangkok: Editions Duang Kamol.
- Keyes, Charles F., 1967, *Isan: Regionalism in Northeastern Thailand*. Cornell University Southeast Asia Program, Paper Number 65. Ithaca, NY.
- Klausner, William J., 2000, *Reflections on Thai Culture*. Collected Writings of William J. Klausner. Bangkok: The Siam Society.
- , 2002, *Thai Culture in Transition*. Collected Writings of William J. Klausner. Bangkok: The Siam Society.
- Lefferts, Leedom, 2005, Sticky Rice, Fermented Fish, and the Course of a Kingdom: The Politics of Food in Northeastern Thailand. *Asian Studies Review* 29: 247–258.
- Levy-Ward, Annick, 1993, Etes-vous capable de manger la nourriture Isan? In: N. Krowolski (ed.), *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*; pp. 17–72. Paris: Editions L'Harmattan.
- Mintz, Sidney, 1987, *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt/New York: Campus.
- , 1992, Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften. Versuch einer Konzeptualisierung. In: M. Schaffner (Hg.), *Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und Physiologischen Wert der Nahrung*; pp. 13–28. Zürich: Chronos.
- Pallegoix, Jean Baptiste, 1976, *Description du Royaume Thai ou Siam*. Bangkok: DK Book House.
- Rozin, Elisabeth, and Paul Rozin, 2005, *Culinary Themes and Variations*. In: C. Korsmeyer (ed.), *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*; pp. 34–41. Oxford: Berg.
- Ruffert, Günther, o. J., *Ein Fenster zum Isaan. Der Alltag in Thailands unbekanntem Nordosten*. Banglamung (Chonburi): Farang Edition.
- Trankell, Ing-Britt, 1995, *Cooking, Care, and Domestication. A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand*. Uppsala: Uppsala University
- Trenk, Marin, 2008, Tom Yum World – Thailands *Foodstyles* im Wandel. *Südostasien* 2: 31–33.
- Van Esterik, Penny, 1992, From Marco Polo to McDonald's: Thai Cuisine in Transition. *Food and Foodways* 5: 177–193.

- Walker, Marilyn Diana, 1991, Thai Elites and the Construction of Socio-Cultural Identity Through Food Consumption. Unpublished PhD-Thesis, York University, Ontario.
- Watson, James (ed.), 1997, Golden Arches East. McDonald's in East Asia. Stanford: Stanford University Press.
- Yee, Kenny, and Catherine Gordan, 2005, Thai Hawker Food. Illustrated by Sun Win. Bangkok: BPS Publication (1. Auflage 1993).