

Zeitschrift: Asiatische Studien : Zeitschrift der Schweizerischen Asiengesellschaft = Études asiatiques : revue de la Société Suisse-Asie

Herausgeber: Schweizerische Asiengesellschaft

Band: 39 (1985)

Heft: 1-2

Artikel: Weinhäuser in der östlichen Hauptstadt : Übersetzung und Interpretation eines Kapitels aus Dongjing meng Hua lu von Meng Yuanlao

Autor: Kölla, Brigitte

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-146729>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

WEINHÄUSER IN DER ÖSTLICHEN HAUPTSTADT

Übersetzung und Interpretation eines Kapitels aus
Dongjing meng Hua lu von Meng Yuanlao

BRIGITTE KÖLLA

Die «Aufzeichnung eines Traums von Hua in der Östlichen Hauptstadt»¹ (*Dongjing meng Hua lu*) ist eine von Heimweh gefärbte Erinnerung an das städtische Leben in Kaifeng vor dem Einfall der Jin im Jahr 1126. Einige Kapitel lesen sich wie ein Stadtplan, andere sind akribische Aufzählungen von Speisen, die in verschiedenen Gaststätten serviert oder über die Strasse zum Mitnehmen verkauft wurden. Märkte und Händler, Sitten und Gebräuche und die wichtigsten Feste des Jahres werden geschildert. Auch das vorliegende Kapitel über die Weinhäuser ist aus der Perspektive eines Stadtwanderers geschrieben, der den Leser durch Strassen und Gassen führt, über das eine Weinhaus etwas zu erzählen weiss, das andere nur beim Namen nennt. Beiläufig werden auch Bauten und Läden erwähnt, an denen man auf dem Gang von Weinhaus zu Weinhaus vorbeigehen musste. Eine gefallene Stadt wird ohne ihre Schattenseiten auf dem Papier wieder aufgebaut.

Über das Leben des Stadtwanderers Meng Yuanlao, welcher die beschriebenen Weinhäuser vermutlich aus der Anschauung des vornehmen Müssiggängers selber gekannt hat, weiss man wenig und das Wenige beschränkt sich auf seine eigenen, spärlichen Angaben im Vorwort. Er schreibt:

Ich folgte meinem Vater auf Beamtenreisen im Norden und Süden (des Landes). Im Jahr *guiwei* (der Regierungsperiode) *Chongning* (1103) kamen wir in die Hauptstadt und schlugen unseren Wohnsitz im Westen der Präfektur, im südlichen Teil der Gasse, welche westlich an der Goldsparrenbrücke² vorbeiführte, auf. . . .

Mehrere Jahrzehnte genoss ich (das Sehenswerte der Stadt) in vollen Zügen und durchstreifte (sie) immer wieder, ohne jemals genug erfahren zu haben. Eines Tages brach der Krieg aus, und im folgenden Jahr, dem Jahr *bingwu* (der Regierungsperiode) *Jingkang* (1126), verliess ich die Hauptstadt und suchte Zuflucht im östlichen Gebiet des Langen Flusses³.

Er unterzeichnet das Vorwort am 22. Januar 1148 mit «Eremit der verborgenen Orchidee», Meng Yuanlao⁴.

*Übersetzung**Weinhäuser*

Gewöhnlich bestanden alle Zugänge der Weinhäuser in der Hauptstadt aus einem mit Seidengirlanden behangenen Schmucktor⁵, dem Tor der Freude. Nur beim Weinhaus Ren⁶ führte der Eingang in einen geraden, über hundert Schritte langen Zentralgang. Die zwei Gänge des Nord- und Südhofes waren in kleine Räume unterteilt und zweigeschossig⁷. Gegen Abend funkelten und glänzten die Lampen; von oben und unten strahlten sie sich gegenseitig an. Prächtig aufgeputzte Sängerinnen, mehrere hundert an der Zahl, versammelten sich entlang der Dachtraufe des Zentralganges, um auf den Ruf der Gäste zu warten. Ihr Anblick war feenhaft.

Nördlich davon kam man zum Weinhaus Yang⁸. Weiter in Richtung Norden zweigten von der Pferdemarkt-Strasse nach Osten und Westen zwei Gassen ab. Sie hiessen Gross- und Kleinwarenmarkt-Gasse. Hier war die Gegend der Handwerker⁹. Die Kleinwarenmarkt-Gasse führte zum Bordellviertel der Hühnergasse, die Grosswarenmarkt-Gasse zum Feinpapierladen und zum Weinhaus «Alaun», welches später den Namen «Reiche Freude» erhielt. Während (der Regierungsperiode) *Xuanhe* (1119–25) wurde es so umgebaut, dass sich die drei Geschosse in der Höhe entsprachen und die fünf Gebäude einander gegenüberstanden. Zwischen ihnen spannten sich fliegende Brücken mit Geländern, Licht und Dunkel verbindend. Vorhänge aus Perlenschnüren (waren) an bestickten Stoffbändern (befestigt). Die Lampen schienen blendend hell. In den ersten Tagen nach der Eröffnung erhielt der Gast, der zuerst ankam, einen goldenen Wimpel als Belohnung; ein, zwei Tage später hörte man damit auf. Am fünfzehnten Tag des ersten Monats¹⁰ wurden zwischen die Ziegelbahnen je eine Lampe in Form einer Lotosblume gestellt. Später untersagte man den Leuten, das Westgebäude zu besteigen, um die Aussicht zu betrachten, weil man vom ersten (obersten?) Stock in die Verbotene Stadt sehen konnte. Mehr oder weniger alle Weinhäuser waren selbst bei Wind, Regen, Kälte oder Hitze Tag und Nacht gedrängt voll.

Im Osten der Präfektur, ausserhalb des Song-Tors, (lagen) das Weinhaus «Zur menschlichen Harmonie» und das Weinhaus Jiang, im Westen das Weinhaus «Zur Stadt Yi», das Weinhaus des Vierten Kräuter-Zhang und das Haus Ban, unterhalb der Goldsparrenbrücke das Weinhaus Liu, beim Cao-Tor das (Haus) der Familie Wang aus dem Süden und der Familie des Sauermilch-Zhang. Im Norden der Präfektur (lag) das Weinhaus «Zu den acht Unsterblichen», beim Turmtor der erstklassige Weinhof des Achten Zhang, beim Zheng-Tor das erstklassige Weinhaus der Familie des Fluss-Wang und des Siebten Li. An der Ostmauer des Jingling-Palastes¹¹ (lag) das Weinhaus «Zur ewigen Feier». In der Hauptstadt gab es 72 erstklassige Weinhäuser. Alle übrigen waren nicht zu zählen; man nannte sie zweitklassige Weinhäuser.

Die vornehmsten (der zweitklassigen Weinhäuser), die erlesene Speisen verkauften und Hofbeamte bewirteten, waren die Garküche von Bai und im Westen der Präfektur, in der Anzhou-Gasse, (das Haus) von Zhang, dem Eleganten; dann folgten (das Haus) der Familie von Li, dem Glücklichen beim Baokang-Tor, die Garküche von Guo in der östlichen Hühnergasse, die Garküche von Song hinter dem Anwesen der Kaiserin Zheng¹², (das Haus) der Familie des Würfelbecher-Li beim Cao-Tor¹³,

(das Haus) der Familie des Würfel-Li und des dicken Huang beim Xiangguo-Tempel¹⁴.

In den Strassen und Gassen beim Neun-Brücken-Tor¹⁵ standen sich die Schmuck-tore gegenüber; die bestickten Fahnen flatterten dicht an dicht und verdunkelten das Tageslicht. Nach (der Regierungsperiode) *Zhenghe* (1111–1118) florierte das Weinhaus «Zur ewigen Feier» unterhalb der Ostmauer des Jingling-Palastes ganz besonders¹⁶.

Die Namen der Weinhäuser

Der chinesische Begriff *jiudian* bezeichnet im Text von Meng Yuanlao eine Gaststätte mit Alkoholausschank, eine Schenke. Im Gegensatz zum deutschen Ausdruck Schenke, der sich gewöhnlich auf eine kleine Wirtschaft bezieht, sagt *jiudian* nichts über die Grösse aus. In den vornehmsten Häusern der Metropolis sollen über tausend Gäste bewirtet worden sein¹⁷. Um nicht den Eindruck zu erwecken, Meng Yuanlao schildere Schenken, Pinten, Kneipen oder Spelunken, ist *jiudian* in Anlehnung an den geläufigen Ausdruck Teehaus mit Weinhaus übersetzt worden.

Im Kaifeng der Nördlichen Song, schreibt Meng Yuanlao, gab es 72 erstklassige Weinhäuser (*zhengdian*) und zahllose zweitklassige (*jiaodian*), doch geht aus dem übersetzten Text nicht hervor, warum zwischen zwei Kategorien unterschieden wurde. Eine mögliche Erklärung dafür findet man im Abschnitt über die Sitten der Hauptstädter:

Die erstklassigen Weinhäuser wagten, Silbergefässe von drei- bis fünfhundert Unzen Gewicht an zweitklassige Weinhäuser auszuleihen, nachdem sie bei ihnen nur zwei oder drei Mal Wein gekauft hatten. Sogar den armen Familien, die ins Weinhaus kamen und Wein verlangten, wurde er in Silbergefässen mitgegeben¹⁸.

Diese kurze Schilderung der grosszügigen Umgangsformen in der Hauptstadt, wo selbst die unteren Reihen der Gesellschaft am Luxus teilhaben durften, gibt auch zu verstehen, dass die erstklassigen Weinhäuser ein Schankrecht besessen haben.

Herstellung und Verkauf von Alkohol unterlag in der Song-Zeit einer strengen, staatlichen Kontrolle und selbst ein geringer Verstoss gegen die entsprechenden Gesetze, Schmuggel von mehr als 200 Liter Alkohol in Gebiete zum Beispiel, wo der Verkauf staatliches Monopol war, wurde mit dem Tod bestraft¹⁹. In der Hauptstadt verkaufte der Staat den Monopolalkohol direkt an die erstklassigen Weinhäuser, die ihrerseits, als Zwischenhändler, alle anderen Gastwirtschaften und Privatpersonen belieferten. Zu bestimmten Zeiten wurden sie auch direkt in die staatliche Wirt-

schaft eingeschaltet, indem gewisse Monopolrechte gegen Vorauszahlung der geschätzten Steuereinnahmen an sie verpachtet (*pumai*) wurden. Dazu ein kaiserlicher Erlass von 1027:

Im achten Monat erging ein kaiserlicher Erlass an die drei Dienste (*sansi*): Wenn das Weinhaus «Alaun» das Einholen von Steuern pachten will, werden 3000 zweitklassige Weinhäuser angewiesen, den Wein, den sie verkaufen, jeden Tag dort zu beziehen²⁰.

Da eine derartige Pacht staatlicher Einnahmen grosse Mittel voraussetzte, kann man annehmen, dass die *zhengdian* die reichsten und vornehmsten Weinhäuser, Gaststätten erster Klasse waren.

Die Bezeichnung der Weinhäuser gibt auch Auskunft über ihre Architektur. *Jiulou* (wörtlich «Alkohol-Turmhaus»), wie die meisten im Text genannt werden, waren mehrgeschossige Bauten, im Gegensatz zu den *yuanzhai*, deren Name daherrührte, dass sie den Anwesen hoher Beamter glichen, oder ursprünglich solche gewesen waren und dann zu Weinhäusern umgebaut wurden²¹. Die Familie des Achten Zhang hat wohl ihren Weinhof (*yuanzhai zhengdian*) nach dem Vorbild eines vornehmen Wohnsitzes gebaut. Als Versuch müssen die interpretierenden Übersetzungen der Namen einzelner Weinhäuser betrachtet werden. Nur über die Herkunft und Bedeutung des Namens «Alaun» erfahren wir von Song-Gelehrten Wu Zeng:

Im Jingming-Viertel ausserhalb des Tores «Östliche Blüte» gibt es ein Weinhaus²². Die Leute nennen es «Alaun». Einige glauben, (Alaun) sei der Familienname des Besitzers. Das stimmt jedoch nicht. Ursprünglich haben Händler dort Alaun verkauft, und dann ist es in ein Weinhaus umgewandelt worden²³.

«Ewige Feier», «Menschliche Harmonie» und «Ungetrübte Freude» – Eintracht und Frohsinn im songzeitlichen Kaifeng! – und andere, vergleichbare Namen erstklassiger Weinhäuser versprachen dem Besucher eine Atmosphäre des Überflusses und Wohlbefindens. Eine andere Welt, die Welt der Unsterblichen konnte der Gast betreten, welcher sich in die Weinhäuser «Rendez-vous der Unsterblichen» oder «Zu den acht Unsterblichen» begab.

Auf die Frage, wer die acht Unsterblichen seien, wird ein Chinese heute sogleich Han Zhongli, Lü Dongbin, Li Tieguai und fünf weitere Namen aufzählen, doch sie treten als Gruppe erst in den Yuan-Dramen auf. Auch die Tang-Zeit kannte acht Unsterbliche. So hat Du Fu (712–770) sich und seine sieben Zechgenossen in einem Gedicht genannt²⁴. Folgen wir einer

Quelle aus der Song-Zeit, dann ist die Gruppe der Unsterblichen allerdings aus ganz anderen Personen zusammengesetzt²⁵. Wen nun der Besitzer bei der Namenswahl im Sinn hatte, ist natürlich nicht auszumachen; zweifellos war es auch eine Anspielung auf den Ausschank des «Lebenswassers».

Es scheint den damaligen Gepflogenheiten entsprochen zu haben, einem Weinhaus den Namen des Besitzers (Ren, Ban, Yang u. a.) zu geben. Eine weitere Bestimmung wurde voran- oder nachgestellt, wenn mehrere Wirte gleich hiessen, was sicher häufig vorkam, bedenkt man, dass sich Vierfüntel aller Chinesen in zweihundert Personennamen teilen. So gab es das Weinhaus des Würfel-Li, des Würfelbecher-Li und der Familie von Li, dem Glücklichen, das Weinhaus des Sauermilch-Zhang, des Vierten Kräuter-Zhang und den Weinhof des Achten Zhang. Ob «Kräuter» und «Sauermilch» auf Spezialitäten der betreffenden Weinhäuser verwiesen haben, oder «Würfel» und «Becher» auf gewisse Spielvergnügen bei den zwei Li, lässt sich nicht beantworten. Einen Hinweis ganz anderer Art geben die Ordnungszahlen. Sie sind Ausdruck einer einfachen Form des *paihang*-Systems²⁶, eine im Volk verbreitete Kennzeichnung einzelner Familienmitglieder – der Ungebildete hatte in der Song-Zeit (und bis anfangs Republikszeit) keinen persönlichen Namen (*ming*)²⁷ – und deuten somit die einfache Herkunft der Wirte an.

Die Bewirtung der Gäste

Alle Weinhäuser der Hauptstadt waren wie das beschriebene Haus Ren in kleine Räume unterteilt, in denen die Gäste an Tischen sassen (s. Abb. 1 und 2). Zum Wein – jedes erstklassige Weinhaus rühmte sich eines besonderen Hausweins – wurden exquisite Speisen, auf kostbarem Silbergeschirr angerichtet, serviert. Das Essen mit Stäbchen kam offenbar erst in der Song-Zeit in Mode. Zuvor hatte man gewöhnlich nur mit Löffeln gegessen²⁸. Jedes Weinhaus hatte seine eigenen Spezialitäten, für deren Verkauf der «Speise- und Schankmeister»²⁹ verantwortlich war. Gerichte, die das Haus nicht anbot, wurden auf Wunsch des Gastes aus anderen Speiselokalen geholt. So erstklassig und aufmerksam jedenfalls war die Bedienung im «Rendez-vous der Unsterblichen» oder in der «Menschlichen Harmonie».

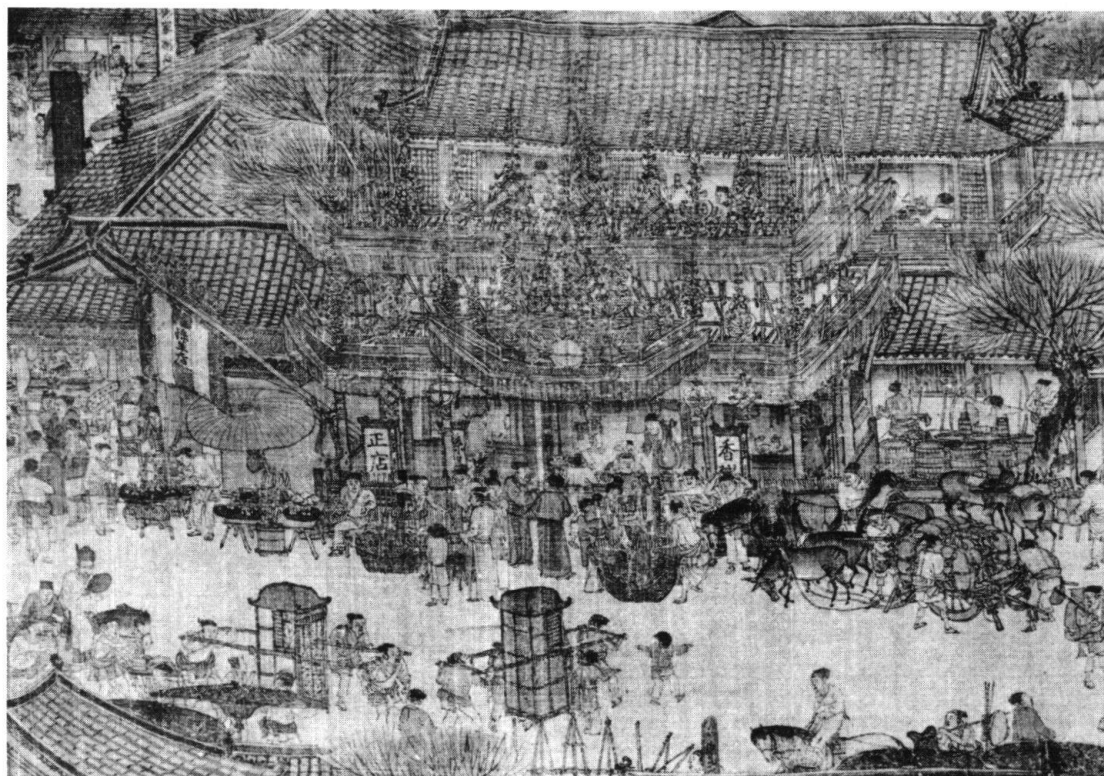
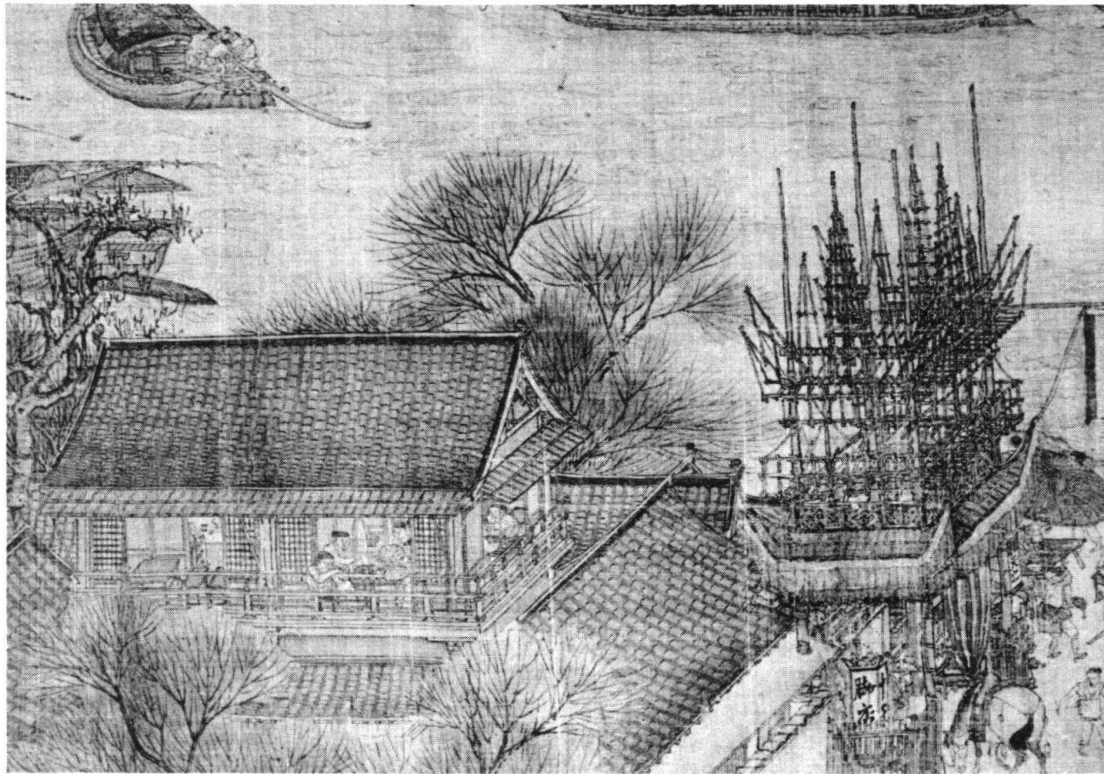
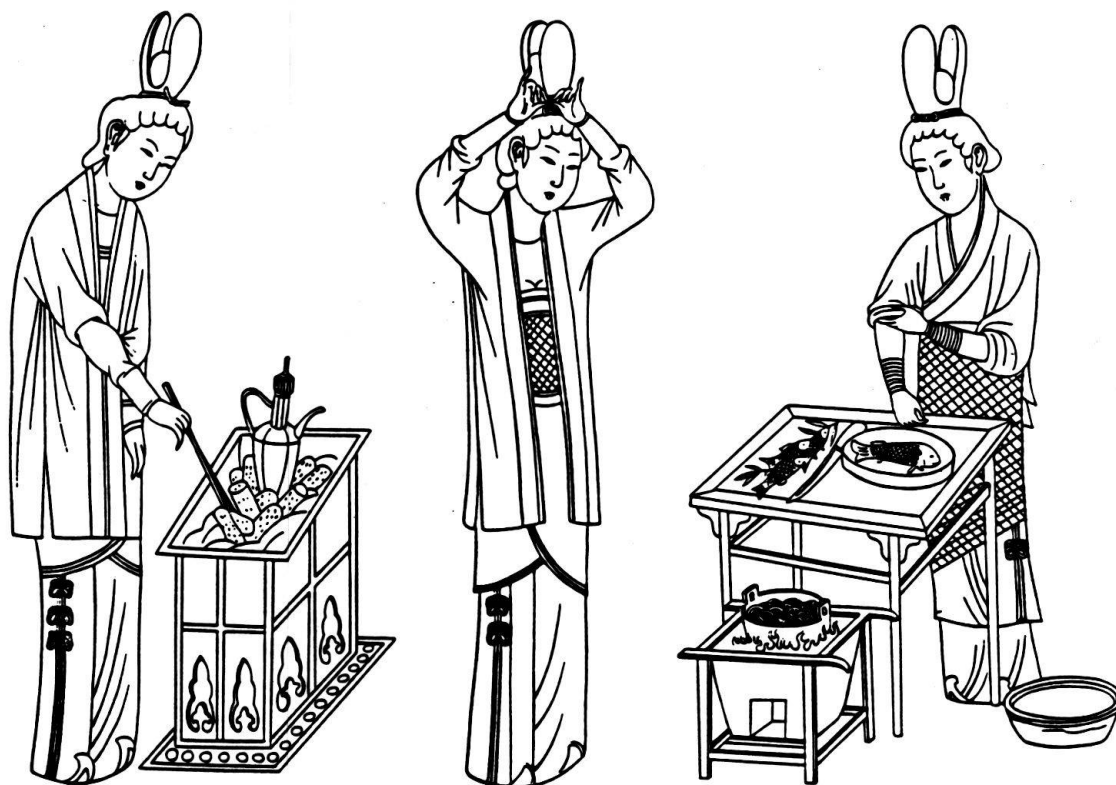


Abbildung 1 und 2: Zhang Zeduan, *Qing ming shang he tu*. (Palastmuseum in Beijing, Rep. Hong Kong.)

Auch wenn nur zwei Personen sich gegenüber saßen, um Wein zu trinken, musste man einen Weinkrug mit geschwungenem Henkel (s. Abb. 3) und eine Schale, zwei Becher mit Untersatz, je fünf Platten für Früchte und Gemüse und drei bis fünf Schalen für Wassergemüse³⁰ benutzen, Tafelsilber also von fast hundert Unzen Gewicht. Selbst für einen einzelnen Trinkgast wurden Becher und anderes Geschirr aus Silber benutzt. Früchte und Gemüse waren vorzüglich und makellos. Falls man ein anderes Gericht wünschte, schickte man jemanden aus, um zartes Schaffleisch, Schildkrötenrücken (?), grosse und kleine Knochen (Kotelettes?), Dampfbrötchen mit verschiedenen Füllungen, eingemachten Störfisch, fein geschnittenes Trockenfleisch, mit Ingwer eingemachte Melone und ähnliches zu kaufen³¹.

Die Tafel in Kaifeng war erlesen und auf anspruchsvolle Gaumen zugeschnitten. Meng Yuanlao zählt über hundert verschiedene Gerichte auf, welche zum Wein verzehrt wurden. Allerlei Suppen, Fische und andere Meeresfrüchte, Wild, Geflügel, Innereien, Schaf- und Schweinefleisch und Früchte und Süssspeisen aus allen Landesteilen. Auf der Spei-



河南偃師酒流溝宋墓出土碑

Abbildung 3: Aus: Shen Zongwen, *Zhong guo gu dai fu shi yan jiu*. Hong Kong: 1981, S. 313.

sekarte standen: Wachteleier-Brühe nach neuem Rezept, gedämpfte Nieren mit Lizhi, im Ofen gebackener Schafskopf, gesalzene, rohe Krebse. Selbst in billigen Weinhäusern wurde gebratener Fisch, Ente, gebackenes Huhn, gebackener Hase und Blutsuppe verkauft³².

Wie raffiniert die Küche damals war, illustriert das folgende Rezept «Eingemachte Melone» aus dem «Kochbuch für den Haushalt» des Herrn Wu aus Pujiang:

Halbiere eine feste, grosse und junge Melone und entferne die Kernen. Entziehe das Wasser mit wenig Salz, schneide Ingwer, getrocknete Orangenschalen, Pfefferminze und Perilla in feine Streifen, mische das mit Anis, Kardamom und Kristallzucker und fülle es in die Melone. Binde sie fest mit einem Faden zusammen und lege sie in den Tonkrug zum Einmachen. Nach fünf, sechs Tagen kann man sie herausnehmen. Trockne dann die Melone an der Sonne. Um sie aufzubewahren, schneide sie in Stücke und trockne sie fertig³³.

Man darf wohl nicht vergessen, dass Kochen nur dort eine Kunst sein kann, wo Nahrungsmittel ständig und in reichlichen Mengen zur Verfügung stehen, denn wo Mangel zum täglichen Leben gehört, besteht die einzige Kunst darin, den Magen zu füllen.

Nicht der reiche Speisezettel, sondern der Ausschank alkoholischer Getränke brachte den Weinhäusern die Kundschaft. Vielleicht irreführend wird der chinesische Terminus *jiu* hier mit «Wein» wiedergegeben, obwohl wir unter Wein vergorene Fruchtsäfte verstehen, während *jiu* ursprünglich aus Getreide gebraute Alkoholika bezeichnet hat. Wein aus Trauben, Datteln; Birnen und anderen exotischen Früchten war zwar lange vor der Song-Zeit bekannt, doch das allgemein übliche Getränk wurde immer aus Getreide hergestellt. Die einzelnen Sorten unterschieden sich durch das verwendete Basisgetreide, Weizen, Reis, Klebreis, Klebhirse und Gerste, durch die verschiedenen Gärmethoden und durch Zusätze von Gewürzen und anderen Duftstoffen.

In Kaifeng, schreibt Meng Yuanlao, war die Sorte «Schäfchenwein» für 81 Kupfermünzen der Krug (vier Liter) zu kaufen, der «Silberkrugwein» kostete nur 72 Kupfermünzen³⁴. Der «Schäfchenwein» war ein berühmter Wein aus Fenzhou (Shanxi) und soll aus dem Saft von zartem Lammfleisch und Reis gebraut worden sein³⁵. Eine erstaunliche Aussage! Tatsächlich hat es in der Song-Zeit ein Getränk mit dieser ungewöhnlichen Zutat gegeben. Im «Weinklassiker vom Nördlichen Berg», einer Abhandlung über die verschiedenen Techniken des Brauens aus dem Jahr 1117, steht unter der Überschrift «Wein aus weissem Schaf» eine genaue Anleitung zur Herstellung eines derartigen Weins. Im letzten Monat des

Jahres nimmt man einen zarten Schafsbock, dreissig Pfund schwer, wovon mindestens zehn Pfund Fett sein müssen, kocht ihn, entfernt die Knochen und verarbeitet ihn zu Saft. Löffelweise wird er unter die Maische aus Reis gerührt und dann nach einem bestimmten Verfahren gebraut³⁶. Ob auch der berühmte «Schäffchenwein» so hergestellt wurde?

Welche «Hausmarken» einige der erstklassigen Weinhäuser anboten, können wir in einem songzeitlichen Weinkatalog nachlesen³⁷. Die Sorten «Langes Leben» (*meishou*) und «Harmonisches Aroma» (*hezhi*) wurden im «Alaun» ausgeschenkt. Das Haus Ren verkaufte die Sorte «Trübwein der Unsterblichen» (*xianlao*), die «Menschliche Harmonie» einen «Jadesaft» (*qiongjiang*). Im Weinhaus Ban konnte die Sorte «Jadegischt» (*yubo*), im «Rendez-vous der Unsterblichen» ein «Klarer Jadewein» (*yuxu*) getrunken werden.

Einige der Namen sind als stehende Metaphern für erlesene Weine aus der Dichtkunst bekannt. Die zwei Begriffe *meishou* und *hezhi* werden schon im «Buch der Lieder» mit Wein zusammen erwähnt, der «Jadesaft» (*qiongjiang*) in den «Liedern aus Chu» besungen. Blättert man aber im zitierten «Weinklassiker vom Nördlichen Berg» und dem «Weinkatalog», wird man feststellen, dass die poetischen Namen bestimmte Weinsorten bezeichnen. «Yadequell» (*yaoquan*) zum Beispiel wurde aus Weizen und Klebreis gebraut und mit Muskat, Kardamom, Pfeffer, Ginseng, Zimt, Osmanthus, Gewürznelke und acht weiteren Zutaten gewürzt³⁸. Also sind «Jadesaft», «Jadegischt», «Klarer Jadewein» und andere Bezeichnungen keine Metaphern für guten Wein, sondern Namen bestimmter Sorten, wovon einige vielleicht den Dichtern abgeschaut worden sind.

Nicht nur für das leibliche Wohl der Gäste wurde gesorgt. Im Weinhaus Ren warteten mehrere hundert Sängerinnen auf den Ruf der Gäste, um sie mit Gesang und Tanz zu unterhalten. Sie werden im Text *jinü* – Artistinnen – genannt, ein Begriff, der auch auf Liebesdienerin verweisen kann, doch Meng Yuanlao schweigt sich darüber aus. Aufschlussreicher ist eine Schilderung der Weinhäuser in der Metropolis Lin'an:

Die Wein-Herbergen (*anjiulou*) werden so genannt, weil es dort Sängerinnen gibt, deren körperliche Liebe man erwerben kann. In den Weinzimmern sind Ruhelager versteckt. Die roten Laternen über den Eingängen, der Form einer Gardenie nachgebildet, müssen bei jedem Wetter als Kennzeichnung mit einem Bambusgeflecht bedeckt sein. In allen anderen grossen Weinhäusern leisten die Sängerinnen den Gästen ausschliesslich beim Weintrinken Gesellschaft³⁹.

Vermutlich gilt die letzte Aussage auch für Kaifeng. Nicht die Sängerinnen waren die grosse Attraktion, sondern der Ausschank von Alkohol.

Suchte man ihre Gesellschaft, gab es dafür zahllose, vornehme Bordelle, *jiguan* oder *jinü guanshe* genannt, zum Beispiel in der erwähnten Hühnergasse. Selbst dort bezahlten die Besucher vornehmlich für eine gebildete Unterhaltung; das Gunstgewerbe spielte nur eine untergeordnete Rolle⁴⁰.

Angezogen von Reichtum und Müssiggang trieben sich verschiedene Kleinhändler und andere dienstefrige Personen um die Tafeln der Gäste herum, hielten Waren feil, übernahmen kleine Botengänge, vermittelten Geschäfte und Singmädchen, oder sorgten für musikalische Unterhaltung. Der Dienst am Kunden hatte sich als besonderes Kleingewerbe in den Weinhäusern eingenistet. Jeder wurde nach der Art der angebotenen Dienstleistung benannt. Dass einige dem Gast oft irgendetwas aufdrängten, ohne ihn zu fragen, ist aus einzelnen Bezeichnungen herauszulesen.

Sie waren wie alle Hauptstädter verpflichtet, eine ihrer Tätigkeit entsprechende Kleidung zu tragen.

Gelehrte, Bauern, Handwerker, Kaufleute und die Angehörigen aller Gilden trugen Kleider mit spezifischen Merkmalen. Keiner wagte, sich nicht daran zu halten. Die Einpacker in den Räucherwerkläden zum Beispiel trugen einen Hut und über die Schultern eine Jacke mit kurzen, weiten Ärmeln, die Pfandleihhaus-Verwalter einen schwarzen Rock und einen Horngürtel(?), aber keine Kopfbedeckung⁴¹.

Selbst die Farbe der Kleidung war vorgeschrieben. Das Volk, kleine Verwaltungsangestellte, Kaufleute und Artisten durften sich ausschliesslich schwarz oder weiss kleiden⁴².

Zu diesem Kleingewerbe gehörten die sogenannten «Drusenwärmerinnen» (*junzao*), Frauen aus dem Viertel, welche ein blaugeblühtes Baumwolltuch um die Hüfte geschlagen und die Haare zu einem Knoten hochgesteckt hatten⁴³. Sie brachten den Gästen heisses Wasser und schenkten ihnen Wein ein. Ausserdem trieben sich «Gelegenheitskerle» (*xianhan*) in den Weinhäusern herum. Entdeckten sie einen Kreis junger Herren, machten sie sich vorsichtig heran und boten ihre Dienste an. Man schickte sie aus, um Einkäufe zu machen, Sängerinnen zu besorgen, kleine Geldbeträge und Waren zu übermitteln, oder liess sie andere kleine Handreichungen verrichten. Über die Gelegenheitskerle schreibt Naide Weng aus der Südlichen Song:

Eigentlich sind es Essens-Gäste. ... Sie gehen keiner regelmässigen Beschäftigung nach, sondern essen sich mit gelegentlichen Arbeiten bei den Leuten durch⁴⁴.

Eine Art dieser Leute – Naide Weng unterscheidet verschiedene Gruppen – verstand sich aufs Lesen und Schreiben, konnte die Laute schlagen und Go spielen, ohne aber irgendetwas gründlich zu beherrschen. Sie biedernten sich bei Söhnen aus vornehmen Familien an, oder drängten ihre Dienste auswärtigen Beamten auf, die in der Hauptstadt weilten. Die Beschreibung ist vermutlich auch ein Steckbrief der Gelegenheitskerle, die hundert Jahre früher in Kaifeng herumlungerten, werden doch auch sie immer zusammen mit der «jeunesse dorée» erwähnt.

«Dienstweiber» (*sipo*) hiessen die Frauen in den Weinhäusern, welche ebenfalls Wein einschenkten und heisses Wasser brachten und zudem noch Früchte anboten und Räucherwerk verbrannten. Wenn die Gäste aufbrachen, verlangten sie Geld dafür. Ferner gab es Sängerinnen der niedrigsten Schicht. Ungebeten traten sie an die Tafeln der Gäste und sangen Lieder, bis man sie mit einigen Münzen oder sonstigen Kleinigkeiten fortschickte. Sie nannte man «Stech-Gäste» (*zhake*) und «Tafelschmarotzer» (*da jiuzuo*). Die «Allerlei-Streuer» (*sazan*)⁴⁵ wiederum breiteten Früchte, Kräuter, Rettiche und weitere Waren kurzerhand auf den Tischen aus und wollten dafür entschädigt werden. Schliesslich gab es noch kleine Jungen in weissen Stoffhemden. Einige verkauften aus weissen Porzellantöpfen scharf eingelegtes Gemüse, andere boten auf kleinen Platten Dörrfrüchte und Süssigkeiten an, Datteln und Kastanien, allerlei Birnensorten, Granatäpfel aus Henan, Quitten aus Shanxi, Rahmbonbons aus Sichuan und vieles mehr.

Überall war es so. Einzig in den Weinhäusern der Familie des Kohle-Zhang und des Sauermilch-Zhang wurden derartigen Personen der Zutritt verwehrt. Dort verkaufte man auch keine Speisen, sondern nur eine erstklassige Sorte Wein, und dazu wurde eingemachtes Gemüse gereicht⁴⁶.

Die Gäste

Wir sollten uns einmal selber zu Tisch setzen können, um die Gäste zu studieren, welche Tag und Nacht und bei jedem Wetter die zahlreichen Wirtschaften füllten. Meng Yuanlao nennt sie einfach Gäste, gelegentlich auch Weingäste. Es wurde damals sogar in erstklassigen Weinhäusern nicht nach der Herkunft eines Gastes gefragt. Man war tolerant und nicht wählerisch; jedermann wurde der Wein im silbernen Krug aufgetragen. Wer die Zeche bezahlen konnte, fand Einlass.

Meng Yuanlao teilt uns lediglich mit, dass sich junge Herren, umgeben von Gelegenheitskerlen, in den Weinhäusern aufhielten und Hofbe-

amte (*zhonggui*) vorzugsweise die Garküche von Bai aufsuchten. Um mehr über die Kundschaft zu erfahren, müssen wir uns anderen Quellen zuwenden. Song Zihui (1101–1147) erinnert sich in einem kurzen Gedicht an die langen Nächte von Kaifeng, an seine Besuche im Weinhaus «Alaun»⁴⁷. Ein kleines Werk mit dem unbescheidenen Titel «Aufzeichnungen zum Wegwerfen des Achsennagels» (d.h., so spannend, dass der Gast den Achsennagel seines Gefährten wegwirft und dableibt) berichtet von einer Gruppe Studenten der staatlichen Hochschule, die am Neujahrsabend ins Weinhaus «Reiche Freude» («Alaun») gingen⁴⁸. Wu Zimu lobt die Gastlichkeit in der ehemaligen Hauptstadt, wo sich bestimmte Speisehäuser auf lokale Küchen spezialisiert hatten, um Reisenden aus dem Süden, denen der nördliche Speisezettel nicht behagte, zu bewirten⁴⁹. Auch sie haben wohl zu den Gästen der Weinhäuser gehört.

Beamte, Gelehrte und Studenten also, Reisende aus der Provinz, die reichen Müssiggänger konnte man in den Weinhäusern antreffen. Ohne Zweifel waren auch die unteren Reihen der Gesellschaft dort zu Gast. Um zu Hause nicht kochen zu müssen, schreibt Meng Yuanlao, kauften die Geschäftsleute der Märkte Essen und Trinken in den Gaststätten ein⁵⁰. In Lin'an wiederum gab es gewisse Teehäuser, wo von allen Gilden sich diejenigen mit ihren Gildenältesten trafen, die ihre Arbeitskraft ausmieten und ihre Geschicklichkeit verkaufen wollten⁵¹. Auch in Kaifeng wurde das Mieten von Arbeitskräften über den Gildenältesten abgewickelt und vielleicht waren schon damals die Gaststätten Treffpunkt dafür.

Gäste und ihr Verhalten, Tischsitten und «Unsitten» waren für Meng Yuanlao kein Gegenstand der Betrachtung. Auch die spärlichen Hinweise anderer Quellen vermitteln nur ein unscharfes Bild von der Kundschaft der Weinhäuser. Man muss sich vielleicht noch einmal die genannten Zahlen vergegenwärtigen. In einem vornehmen Weinhaus fanden über tausend Gäste Platz und ein solches konnte auch Weinlieferant für 3000 zweitklassige Häuser sein. Allein schon aus diesen Zahlen lässt sich ablesen, dass die Gastwirtschaft im sozialen Leben von Kaifeng eine prominente Rolle gespielt hat. Dass sich sogar der Haushalt hoher Beamter nicht in jedem Fall mit Prunk und Luxus eines Weinhauses messen konnte, illustriert zum Schluss eine kurze Anekdote von Ouyang Xiu:

Als Rengzong⁵² im Ostpalast residierte, wurde Herzog Lu Xiaojian⁵³ zum Berater des Thronfolgers (*yude*) berufen. Sein Wohnsitz lag ausserhalb des Song-Tors, in der sogenannten Bäder-Gasse. Daneben gab es ein Weinhaus mit dem Namen «Menschliche Harmonie», dessen Wein in der ganzen Stadt berühmt war. Regelmässig kleidete sich der Herzog um und ging inkognito dorthin zum Weintrinken. Eines Tages rief Zhenzong⁵⁴ den Herzog unverzüglich zur Audienz, da er etwas zu fragen hatte.

Als der Kurier das Haus des Herzogs erreichte, war er nicht anwesend. Nach einer Weile erst kehrte er von einem Trunk in der «Menschlichen Harmonie» zurück. Hastig ergriff der Palastkurier zuerst das Wort und sagte, um sich (mit dem Herzog) zu verabreden: «Falls der Kaiser Ihnen, Herzog, die Verspätung übelnimmt, mit welcher Ausrede soll ich ihm dann antworten? Glücklicherweise kann ich zuerst (ihre) Anweisung erhalten, hoffe ich doch, dass (unsere Antworten) übereinstimmen.» Der Herzog sagte: «Berichten Sie einfach wahrheitsgemäss.» «Damit werden Sie sich eines Vergehens schuldig machen», sagte der Palastkurier. «Weintrinken ist ein ganz gewöhnliches Verlangen des Menschen. Den Souverän betrügen ist ein grosses Vergehen für einen Beamten», sagte der Herzog. Der Palastkurier seufzte anerkennend und ging. Als ihn Zhengzong schliesslich fragte, antwortete der Kurier ganz im Sinne des Herzogs. Zhengzong fragte (darauf den Herzog): «Aus welchem Grund begeben Sie sich privat in ein Weinhaus?» Der Herzog entschuldigte sich: «Meine Familie ist arm und besitzt weder Gefässe noch Teller. Das Weinhaus ist mit allem ausgestattet und der Gast fühlt sich wie zu Hause. Gerade wenn aus der entfernten Heimat enge Freunde kommen, lade ich sie zum Weintrinken ein. Da ich mich umkleide, erkennt mich keiner der Städter als Beamten.» Lachend erwiderte Zhengzong: «Sie sind Palastbeamter, ich fürchte, der Zensor wird sie deswegen anklagen.» Von da an schätzte er den Herzog hoch, hielt ihn für aufrichtig und von grossem Nutzen⁵⁵.

Anmerkungen

- 1 Zum Titel schreibt Meng Yuanlao im Vorwort: «Die Alten hatten den Traum, das Land Huaxu zu bereisen und die Freude daran kannte keine Grenzen. (Anspielung auf den Traum des «Gelben Fürsten», vgl. *Liezi*, «Huangdi pian».) Nunmehr hänge ich meinen Erinnerungen nach, und wende ich den Kopf (hin zur Gegenwart), bin ich enttäuscht. Ist das nicht wie das Erwachen aus dem Traum von Huaxu? So nenne ich (das Werk) «Aufzeichnung eines Traums von Huaxu.» (Eine Übersetzung des gesamten Werks mit umfassendem Kommentar wird von Stephen H. West, The University of Arizona, vorbereitet.)
- 2 Brücke über den Bian-Kanal im Westen der «Neuen Stadt».
- 3 Zitierte Ausgabe: *Dongjing meng Hua lu; Wai si zhong*. Shanghai: 1956. In der Folge verweist die Abkürzung *MHL* mit der Angabe von *juan* und Seitenzahl auf den Originaltext.
- 4 Eine interessante These über die Herkunft von Meng Yuanlao vertritt Kong Xianyi. Im *MHL* werden weder der berühmte Genyue-Park, noch andere, auf Veranlassung von Kanzler Cai Jing errichtete Bauwerke erwähnt. Kong schliesst daraus, dass Meng Yuanlao zur Familie des Meng Changling gehörte, die mit dem Aufstieg von Cai Jing zu Ämtern und Ehren gekommen war und vor allem das Bauamt kontrollierte. Mit Cai Jing wurde auch die Meng-Sippe entmachtet und für die verheerenden Auswirkungen der masslosen Bauten zur Verantwortung gezogen. Darum vermied Meng Yuanlao es peinlich, Bauwerke zu nennen, die seine Familie in Schande gebracht hatten. Vgl. *Lishi yanjiu* 1980, Nr. 4.
- 5 Tor mit einem gerüstartigen Holzaufbau (Abb. 1), eine Eingangsmarkierung der Gaststätten in Kaifeng.
- 6 Das Weinhaus Ren wurde auch «Ungetrübte Freude» genannt, *MHL* 2/15.

- 7 Vermutlich ein zweigeschossiges Gebäude mit Säulenumgang.
- 8 Sogar nach dem Fall der Song-Dynastie war der Ruhm des Weinhauses Yang noch nicht verblasst. Wu Zimu schreibt in «Aufzeichnung eines Hirse-Traums» (*Meng liang lu*), eine Schilderung der Metropolis Lin'an und streckenweise ein Plagiat von *MHL*, dass das Weinhaus Yang, «Alaun», «Zu den acht Unsterblichen» und andere Weinhäuser der ehemaligen Hauptstadt die heutigen an Reichtum und Luxus weit übertroffen haben. Vgl. *Meng liang lu*, juan 16. In: *Dongjing meng Hua lu; Wai si zhong* (op.cit.), S. 264.
- 9 Dazu gehörten die Kammacher, Gürtelmacher, Versilberer, Vergolder, Jadeschleifer, Nägelmacher, Töpfer, Bambusarbeiter. Bai Shouyi und Wang Yuquan zählen über 120 verschiedene Handwerke auf, die in den kaiserlichen Manufakturen ausgeübt wurden. Vgl. *Lishi yanjiu* 1954, Nr. 5.
- 10 Laternenfest am 15. Tag des ersten Mond-Monats.
- 11 Der Jingling-Palast war ein kaiserlicher Ahnenschrein, wo den Statuen verstorbener Kaiser und Kaiserinnen geopfert wurde. Es gab einen Ost- und Westpalast, 1012 auf kaiserlichen Befehl errichtet. Vgl. *Yu di ji sheng*. Taipei: 1974, juan 1.
- 12 Zheng-shi (1078–1130), Gemahlin von Huizong, wurde 1100 zur Kaiserin ernannt. Vgl. *Song shi*. Beijing: 1977, juan 243, S. 8639.
- 13 Song-, Cao- und Baokang-Tor sind Tore der alten Stadtmauer, das Turmtor ein Süd-tor der neuen Stadtmauer.
- 14 Der grösste buddhistische Tempel im damaligen Kaifeng. Fünfmal im Monat wurde dort Markt abgehalten, den Meng Yuanlao in allen Einzelheiten schildert (vgl. *MHL* 3/19). Der Tempel ist noch heute in Kaifeng zu besichtigen, allerdings stammen die Gebäude aus dem 18. Jh. Über die Geschichte des Tempels vgl. Soper, Alexander C., «Hsiang-kuo-ssu; An Imperial Temple of Northern Sung». In: *Journal of American Oriental Society* 1968, Nr. 1.
- 15 «Neun-Brücken-Tor» ist vermutlich ein Schreibfehler. Im *MHL* wird es nur an dieser Stelle erwähnt, in anderen Beschreibungen der Stadtmauern und Tore überhaupt nicht. Vielleicht ist das Chenqiao-Tor gemeint, ein Nordtor der neuen Stadtmauer.
- 16 *MHL* 2/15–16.
- 17 Vgl. Zhou Mi, *Qi dong ye yu* (Worte eines zurückgezogenen Gelehrten aus dem Osten von Qi), juan 11, S. 17b. In: *Congshu jicheng*.
- 18 *MHL* 5/29.
- 19 *Song shi*. Beijing: 1977, juan 185, S. 4515.
- 20 *Song hui yao*, «Shi huo» 20/7.
- 21 Guanpu naide Weng. *Du cheng ji sheng* (Aufzeichnung der Herrlichkeiten der Metropolis). In: *Dongjing meng Hua lu; Wai si zhong* (op.cit.), S. 92. Dieses kleine Werk ist eine das *MHL* imitierende Beschreibung von Lin'an. Man darf zwar Schilderungen von Lin'an nicht unbesehen auf Kaifeng übertragen, trotzdem werden wir sie gelegentlich als ergänzende Illustrierung heranziehen. Über den Verfasser, einen gewissen Zhao mit dem Beinamen «Der langmütige Alte, der seinen Garten bewässert» ist nichts bekannt. Das Vorwort ist von 1247 datiert.
- 22 Das Tor «Östliche Blüte» ist das Osttor der Palastmauer. Die «Adresse» des Weinhauses stimmt mit der im *MHL* überein.
- 23 Wu Zeng, *Neng gai zhai man lu* (Notizen aus dem Nenggai-Studio), S. 8. In: *Congshu jicheng*.
- 24 Du Fu, *Du gong bu cao tang shi jian*, «Ying zhong ba xian ge». In: *Congshu jicheng*.

- 25 *Tai ping guang ji*, «Pa xian tu». Beijing: 1981, 3. Aufl.
- 26 Eine in der Namensgebung zum Ausdruck kommende Rangordnung innerhalb eines Geschlechts.
- 27 Über Namensbräuche im Volk seit der Song-Zeit vgl. Wu Han, *Deng xia ji* (Aufzeichnungen bei Lampenlicht). Beijing: 1983.
- 28 *MHL* 4/72.
- 29 Wörtlich: «Teereis- und Weinmess-Doktoren». Teereis ist eine Synekdoche für Speisen, die zu Getränken serviert werden.
- 30 Essbare Wasserpflanzen.
- 31 *MHL* 4/26.
- 32 *MHL* 2/17.
- 33 Pujiang Wu-shi, *Zhong kui lu* (Kochbuch für den Haushalt). In: *Shuo fu* (Ed. Wan wei shan tang ben) 95.
- 34 *MHL* 2/12.
- 35 Vgl. Shinoda, Osamu, *Chūgoku shokumotsushi*. Tokyo: 1974, S. 204.
- 36 Zhu Yizhong, *Bei shan jiu jing* (Der Weinklassiker vom Nördlichen Berg), *xia*. In: *Congshu jicheng*.
- 37 Zhang Nengchen, *Jiu ming ji* (Aufzeichnung der Weinnamen). In: *Shuo fu* (Ed. Wan wei shan tang ben) 95.
- 38 *Bei shan jiu jing* (op.cit.), *shang*.
- 39 *Du cheng ji sheng* (op.cit.), S. 92.
- 40 Über die Sängerinnen vgl. Van Gulik, R.H., *Sexual Life In Ancient China*. Leiden: 1974, und Xie Taofeng, «Song dai ge ji kao lue» (Studie über die Sängerinnen der Song-Zeit). In: *Zhong hua wen shi lun cong* 1983, Nr. 4.
- 41 *MHL* 5/29.
- 42 *Song shi*. Beijing: 1977, *juan* 153, S. 3574.
- 43 Vgl. Abb. 3. Die abgebildeten Frauen sind Köchinnen eines Privathaushalts. Nach der Schilderung im *MHL* dürften die «Drusenwärmerinnen» ähnlich ausgesehen haben. Siehe die hochgesteckten Haarknoten z.B. oder das gemusterte Tuch, das die Fischköchin um die Hüften gebunden hat.
- 44 *Du cheng ji sheng* (op.cit.), S. 100.
- 45 Der Ausdruck *sazan* ist mir nicht klar. *Zan* (einstweilen) wird gewöhnlich nur attributiv oder adverbial gebraucht. Vielleicht rührt der Name daher, dass die Händler ihre Ware jeweils nur für eine kurze Dauer ausstreuten.
- 46 *MHL* 2/16.
- 47 Song Zihui, «Bianjing ji shi liu shou» (Sechs Gedichte über Erinnerungen an Bianjing). In: *Yong Bian shih xuan*. Henan: 1982.
- 48 Wang Mingqing, *Tou xia lu* (Aufzeichnungen zum Wegwerfen des Achsennagels). In: *Shuo fu* (Ed. Shang wu yin shu guan) 39.
- 49 *Meng liang lu* (op.cit.), *juan* 16, S. 267.
- 50 *MHL* 3/21.
- 51 *Du cheng ji sheng* (op.cit.), S. 95.
- 52 Zhao Shouyi (r. 1022–1063).
- 53 Posthumer Name von Lu Zongdao (966–1029), vgl. *Song shi*. Beijing: 1977, *juan* 286, S. 9627.
- 54 Zhao Dechang (r. 997–1022).
- 55 Ouyang Xiu, *Gui tian lu* (Aufzeichnungen nach der Rückkehr aufs Land). Beijing: 1981, *juan* 1, S. 1–2.