



Für den westlichen Gaumen schmecken Relishes wie Nam chup yum aufregend fremd. (Zürich, 4/2022)

NAM CHUP YUM

Relish aus Garnelenpaste, Knoblauch, Chili und Tamarinde mit frischen Garnelen

«Kosten Sie! Das ist die Essenz unseres Landes! Nicht irgendein Curry ...» Der Mann greift mit seiner Rechten durch die Luft, als versuche er, die Bilder verschiedener Currygerichte herbeizuzaubern. Dann schubst er den Pappteller mit dem ungekochten Gemüse noch etwas näher zu mir hin. Mitten in der Rohkost steckt ein himmelblaues Plastischälchen mit einer rötlich-grauen Sauce. Ich verspüre nicht die geringste Lust, mich so früh am Tag schon auf ein solches Experiment einzulassen.

Der Central Market von Phuket Town ist kein übertrieben pittoreskes Erlebnis. In der düsteren Halle bieten nur ein paar wenige Gemüsehändler, Fischer und Metzger ihre Ware an, zufällig hingeworfene Salatbüschel, Frischware in Plastiksäcken und Metallbecken voller Schlachtteile im Schein von flackernden Neons und nackten Energiesparbirnen. Dreiviertel der Stände stehen leer.

Ich war unterwegs zur Thalang Road im Zentrum von Phuket Town, wo ich mir die «prachtvollen Häuser im sino-portugiesischen Stil» ansehen wollte, die «schönste Altstadt Thailands», wie die Prospekte schwärmen, das «Juwel», den «glitzernden Stern der Andaman-See».



Hinter den Spiegeln | «Ohne Unterlass strömen Touristen herbei und setzen sich vor den Spiegeln in Szene, manche mit einigem Aufwand, mit Kostümen, Stativ und künstlichem Licht. Es sind fast ausschließlich Touristen aus Asien, die sich vor dem Rosenhaus in Pose schmeißen. Aber auch Besucher aus dem Westen bleiben stehen und wundern sich über den Betrieb.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 19. März 2022.



Ein Stand mit Gemüse und verschiedenen Pasten auf dem Central Market in Phuket Town. (3/2022)



Im Zentrum von Phuket Town finden sich zahlreiche kleine Häuser, die Elemente portugiesischer und chinesischer Wohnarchitektur vermischen. Die meisten sind sorgfältig renoviert und in fast allen sind Boutiquen, Kaffeeröstereien, Bäckereien oder kleine Restaurants eingerichtet. (3/2022)

Dann aber brach statt Glitzer auf einmal ein heftiger Regen aus dem schon seit Stunden düsteren Himmel. Wie von Zauberhand hatten plötzlich alle Einheimischen farbige Pelerinen an – ich hingegen stellte fest, dass ich sogar meinen Schirm im Hotelzimmer vergessen hatte. Ich suchte also Zuflucht im nächsten Gebäude, das zugänglich war.

Tropenregen sind bekannt dafür, dass sie heftig sind, aber nur von kurzer Dauer. Dieser hier mag sich aber nicht an die Regeln halten. Jedes Mal, wenn ich meinen Weg fortsetzen will, schickt er eine neue Tropfensalve zu Boden. Also drehe ich wieder und wieder eine Runde um die paar Stände – bis die Verkäuferinnen anfangen, mir hinterher zu kichern.

«Warum ist denn dieser Markt so leer», frage ich meinen neuen Bekannten, der einen kanariengelben Plastiküberwurf trägt und auf dem Kopf einen halb offenen Motorradhelm mit Snoopy-Kleber.

«Oh, das ist wegen Corona, sonst ist alles ganz voll hier. Aber jetzt: keine Touristen, kein Business, kein Markt.»

«Ist das nicht ein Markt für die Leute von hier? Für die Einheimischen?»

«Einheimische?», er lacht und entblößt dabei eine Reihe von dunklen Zahnstümpfen: «Ja, ja, das ist ein lokaler Markt. Aber viele Restaurants kaufen hier ein, viele kleine Pensionen – normalerweise, aber jetzt ...»

Ich rücke meinen Rucksack zurecht, trete etwas zurück und setze ein entschiedenes «So, I have to ...» in die Luft, gefolgt von einer angedeuteten Verbeugung. Doch er legt sanft seine kleine, knorrige Hand auf meinem Unterarm: «Sie kennen doch Papaya salad, Tom kha gai, Phat thai?» Ich nicke und merke, wie meine Stirn ungeduldig

Runzeln schlägt. «Probieren Sie das hier, dann verstehen Sie wirklich, wie wir hier in Thailand essen.»

Ich schaue mir wieder die grüliche Sauce an und will mich immer noch nicht überwinden: «Ich kann jetzt nichts essen. Blutzuckerspiegel! Problem! Sie verstehen. Aber was ist das denn?»

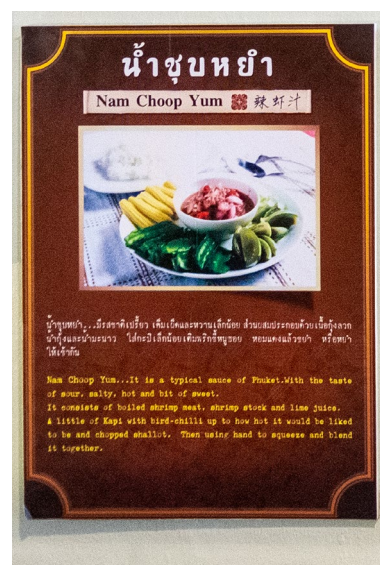
«Nam chup yum.»

«Nam was?»

«Wait!» Er eilt zu einem Fischstand, kommt mit einem Zettelchen und einem Kugelschreiber wieder, ritzt ein paar Buchstaben in das feuchte Papier, streckt es mir hin. Ich verabschiede mich schnell und trage das Fetzen mit zwei Fingern zum Markt hinaus auf die Straße. Endlich hat es aufgehört zu regnen.

Für jemanden, der gerne den kulinarischen Abenteurer mimt, war das nicht eben eine Heldentat. Und die Begegnung, die Worte des Mannes lassen mich dann auch den ganzen Tag lang nicht los. Als ich am Abend wieder zu der kleinen Journalistengruppe stoße, mit der ich auf die Insel Phuket gereist bin, frage ich sogleich unsere Begleiterin Noi (Niyada Yenjit), ob sie Nam chup yum kenne. Ihre Augen beginnen zu leuchten und machen mir vollends klar, dass ich auf dem Central Market wirklich etwas verpasst habe. Sie erklärt mir genau, wie ihre Familie dieses Relish zubereitet und sorgt dann dafür, dass bei unserem nächsten Restaurantbesuch eine kleine Schüssel davon vor mir auf dem Tisch steht. Es stellt sich heraus, dass es sich bei Nam chup yum um eine für die Insel Phuket typische Version von Nam phrik handelt, einer Kategorie von Relishes, Saucen, Pasten oder Dips, die zwar in Restaurants nicht allzu oft angeboten wird, tatsächlich aber so etwas wie den «weichen Kern der Thaiküche» darstellt, wie der Koch David Thompson es beschreibt.¹ König Chulalongkorn, der große Modernisierer des Landes, soll während seiner Reisen durch Europa wiederholt geklagt haben, wie sehr ihm Nam phrik fehle.² Und die Kochbuchautorin Leela Punyaratabandhu ereifert sich: «Was wären die Thailänder ohne ihre Relishes? Ohne Nam phrik wäre ihr Leben sicherlich möglich, aber sinnlos.»³

Die Thais stellen diese Dips seit Hunderten von Jahren aus einfachen, in der Regel sehr würzigen und scharfen Zutaten her, die sie im Mörser zusammenstampfen und traditionell mit viel Reis essen, der die Schärfe etwas mildert und den Hunger stillt.⁴ Es gibt Varianten ohne Ende, die alle eigene Namen haben und meist mit bestimmten Regionen im Land verknüpft sind. Heute werden Nam phrik auch oft mit rohem oder gedünstetem Gemüse aufgetragen.⁵ Das populärste dieser Relishes ist Nam phrik gapi, das aus Garnelenpaste, Knoblauch, Salz, Chilis, Zucker, Limettensaft und manchmal etwas Fischsauce, gerösteten Schalotten und Korianderwurzel besteht. Garnelenpaste (*Gapi*) gehört zu den wichtigsten Grundzutaten der Thaiküche und ist in jedem Asia-Laden zu bekommen. Sie wird aus kleinen Garnelen gemacht, die gesalzen, fermentiert, getrocknet und schließlich zerstampft werden. Gapi hat einen ungewöhnlich starken, würzigen Geruch, der bei den meisten wüste Grimassen provoziert. Die Kunst eines gelungenen Nam phrik besteht darin, dieses Aroma



Phuket Town wurde von der UNESCO als Creative City of Gastronomy zertifiziert. Wohl präsentiert das Tourismusbüro an der Thalang Road deshalb eine kleine Ausstellung zu den Spezialitäten der Stadt. Natürlich wird da auch Nam chup yum vorgestellt. Das Rezept empfiehlt das Säuern mit Limettensaft und das Schärfen mit den kleinen, besonders feurigen Bird's eye chilis. Außerdem wird die Sauce mit Garnelenbrühe verdünnt. (3/2022)



Drei verschiedene Garnelen-Pasten aus Thailand, die man in Asia-Geschäften in Mitteleuropa bekommt. (Zürich, 🍏🍏🍏🍏🍏)



Thailändische Garnelenpaste besteht zu etwa 85 % aus Garnelen und zu 15 % aus Salz.



Nam chup yam im *Bang Pae Seafood Restaurant* an der Ostküste von Phuket. Auf dem Teller liegen im Uhrzeigersinn: Gurke, weißes Kurkuma, Flügelbohne, Weißkohl, ein Omelett mit Cha-om (*Senegalia pennata*), Schlangenbohnen, Brunnenkresse und eine golfballgroße Thai-Aubergine. Alle Gemüse sind roh. (3/2022)

FÜR 2 PERSONEN

- 3 Knoblauchzehen**
- 2 grüne Thai-Chilis, in Ringen, zum Zermösern**
- ½ TL Salz**
- 7 g Garnelenpaste (Gapi), entspricht 1 TL gehäuft**
- ½ TL Zucker**
- ½ TL Limettenabrieb**
- 2 EL Limettensaft**
- 1 TL Fischeauce**
- 30 g rote Schalotten, in sehr feinen Streifen**
- 2 grüne Thai-Chilis in Rädchen**
- 2 rote Thai-Chili in Rädchen**
- 50 g gekochte Garnelenschwänze**
- 1–2 EL Wasser, optional**

so mit anderen Zutaten zu umspielen, dass es als lecker empfunden werden kann – ohne dabei den Geschmack der Paste zu verwässern.

Auch Nam chup yum wird nach einem ganz ähnlichen Prinzip zubereitet, wobei zusätzlich frische Garnelen in die Mischung kommen und die Limette manchmal durch Tamarinde ersetzt wird (was allerdings eine dunkelbräunliche, nicht sehr appetitliche Färbung bewirkt). Man sollte sich bei der Zubereitung dieser Sauce auch von seiner Intuition und dem eigenen Geschmacksempfinden leiten lassen – nicht zuletzt weil sich die Garnelenpasten je nach Marke in Stärke und Aroma voneinander unterscheiden. Unter Umständen kann man der Sauce etwas mehr (geröstete) Zwiebel beimengen, mehr Zucker oder mehr Säure zugeben und sie, was laut Noi in Phuket gerne gemacht wird, mit ein bisschen Wasser oder Brühe verdünnen.

Auf Phuket wird Nam chup yum mit lauter ungekochtem Gemüse serviert, mit Schlangenbohnen, einer golfballgroßen Aubergine, Gurke, weissem Kurkuma, Flügelbohnen und zarten Kohlblättern. Hier in Mitteleuropa kombiniere ich das Relish mit rohem oder gedünstetem Saison Gemüse aus der Region – und immer, wenn ich diesen scharfen, sauren, salzigen und ganz leicht süßlichen Dip mit einer Mischung aus Verwunderung und Begeisterung genieße, verspreche ich mir, dass ich nie mehr ein kulinarisches Geschenk aus schlagen werde, bloß weil es etwas gräulich aussieht und mir von einem Mann mit schwarzen Zähnen hingeschoben wird.

Dieser Text erschien erstmals am 18. Juni 2022 in der *Neuen Zürcher Zeitung*, S. 48.

Zubereitung (Zubereitungszeit 15 Minuten)

1 | Knoblauch, 2 grüne Chilis und Salz im Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen. *Je feiner man die Chilis zermatscht, desto schärfer wird die Sauce. Wer es weniger scharf mag, kann vor dem Mörsern die Samen aus den Chilis entfernen.*

2 | Garnelenpaste dazugeben und alles mit dem Mörtel gut verrühren. *Man kann die Paste vor dem Mörsern auch in Alufolie wickeln und einige Minuten im Backofen erhitzen, darf sie aber nicht verbrennen.*⁶

3 | Zucker, Limettenabrieb, Limettensaft und Fischeauce einrühren.

4 | Schalotten, grüne und rote Chilis in Rädchen zugeben. *Man kann die geschälten Schalotten vor Verwendung kurz über der Gasflamme anrösten, das verleiht dem Relish zusätzliches Aroma. Entfernt man die Samen aus den Chilis, wird die Sauce weniger scharf.*

5 | Garnelen quer halbieren, der Länge nach in flache Scheiben schneiden, zum Relish geben. Eventuelle alles mit 1–2 EL Wasser ein wenig verdünnen, gut verrühren.

¹ David Thompson: *Thai Food – Arhan thai*. München: Collection Rolf Heyne, 2006 [3., 1. 2002. Englische Originalausgabe: *Thai Food*. Victoria: Penguin Books, 2002]. S. 188.

² «He wrote to his children that, while he was eating all the truffled fowl and sauce Bearnaise, visions of nam phrik (chili dip sauce) were foating before his eyes». Zitiert nach Irene Stengs: *Worshipping the Great Moderniser: King*

Chulalongkorn, Patron Saint of the Thai Middle Class. Singapore: Nus Press, 2009. S. 69.

³ Leela Punyaratabandhu: *Bangkok. München2019 [Englische Originalausgabe: *Bangkok – Recipes and Stories from the Heart of Thailand*. New York: Ten Speed Press, 2017]. Kapitel *Relishes – nam phrik*.*

⁴ «Im Grunde hat sich wenig geändert die Thai essen heute immer noch so.» Thompson: *Op.*

cit. S. 188.

⁵ Ein Klassiker, vor allem aus dem kulinarischen Alltag von Bangkok nicht wegzudenken, ist auch die Kombination mit der sogenannten Kurzmakrele (*Pla thu*).

⁶ Laut Thompson (*Op. cit.* S. 156) ist das zwar «nicht unbedingt notwendig, aber es belebt die Paste, macht sie aromatischer».