

Kulinarische „*dakwah*“: Hui-Restaurants und chinesische muslimische Restaurants in Malaysia

Hew Wai Weng

2015 war ich im „China Muslim Authentic Heritage Pulled Noodle Restaurant“. Es liegt in Bangi, einer überwiegend von Muslimen bewohnten Vorstadt von Kuala Lumpur. Während ich zuschaute, wie ein Hui die Herstellung von Nudeln vorführte, unterhielt ich mich mit Said Pan, dem Manager des Restaurants. Sein Bruder Hassan Pan kam aus Lanzhou in Gansu nach Malaysia, um dort 2013 sein erstes Restaurant zu eröffnen. Seither hat er sein Geschäft ausgeweitet, denn seine Restaurants sind bei den malaiischen Muslimen der Mittelschicht sehr populär. Vor der Covid-



Chinese Muslim Authentic Heritage Pulled Noodle Restaurant. Foto des Autors, 2019.

Hew Wai Weng ist wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institute of Malaysian and International Studies der National University of Malaysia (IKMAS, UKM) und Verfasser des Buchs *Chinese Ways of Being Muslim: Negotiating Ethnicity and Religiosity in Indonesia* (NIAS Press 2018). Dieser Beitrag erschien zuerst unter dem Titel „Culinary ‚Dakwah‘: Hui and Chinese Muslim Restaurants in Malaysia“ in der Nr. 92 (Sommer 2022) von *The Newsletter*, einer freien akademischen Publikation, die dreimal jährlich vom International Institute for Asian Studies (IIAS) herausgegeben wird. Zum IIAS und *The Newsletter* siehe auch die Website www.iias.asia. Hew Wai Wengs Artikel ist dort auch online zu finden unter www.iias.asia/the-newsletter/article/culinary-dakwah-hui-and-chinese-muslim-restaurants-malaysia. Wir veröffentlichen die deutsche Übersetzung von Katharina Wenzel-Teuber mit freundlicher Genehmigung des Autors und der Redaktion von *The Newsletter*.

19-Pandemie hatte es über 30 Zweigrestaurants in verschiedenen Städten Malaysias.

Bangi ist ein Viertel der muslimischen Mittelschicht, es gibt dort viele chinesische *halal*-Restaurants. Manche werden von Hui-Migranten betrieben, wie das Xin Jiang Restaurant, Salam Noodles und die Hot Meal Bar. Andere werden von einheimischen chinesischen Konvertiten geführt, wie das Mohammad (Mohd) Chan Restaurant und das Haslinda Sim Restaurant. Alle diese Restaurants erheben den Anspruch, Speisen zu servieren, die *halal* und gleichzeitig authentisch chinesisch sind. Einige Restaurantbesitzer betrachten das Essen auch als ein Mittel für *dakwah* (Werbung für den Islam).¹ Dieses Phänomen bezeichne ich als „kulinarische *dakwah*“.

Aber was ist „authentisches“ chinesisches muslimisches Essen? Streng genommen gibt es so etwas wie eine chinesische muslimische Küche nicht, denn die verschiedenen chinesischen Küchen werden in erster Linie nach Regionen und nicht nach Religionszugehörigkeit unterschieden. Chinesische muslimische Küche meint daher halalisiertes chinesisches Essen jeglicher Art. *Halal* – wörtlich: „erlaubt“ – kann für verschiedene Personen unterschiedliche Bedeutungen haben, aber im Zusammenhang mit chinesischen *halal*-Speisen bezieht es sich auf chinesisches Essen ohne die Verwendung von Schweinefleisch, Speck und anderen Zutaten, die nicht *halal* sind. Viele chinesische Gerichte in Malaysia haben ihren Ursprung in Südostchina (vor allem in den Traditionen von Kanton und Fujian), mit zahlreichen einheimischen Erfindungen. Neue chinesische Migranten, darunter Hui, haben jedoch im vergangenen Jahrzehnt Neuzugänge mitgebracht. Hui-Restaurants bieten eine Kombination von Gerichten aus Nordwestchina und Xinjiang an, die jedoch als „authentische muslimische Küche aus China“ verpackt werden. Ihr Markengericht sind „gezogene Nudeln“ (*lamien* [Pinyin: *lamian*] 拉面) nach Lanzhou-Art, die als „*mee tarik*“ bekannt sind, ein neuer Begriff, den Hui-Migranten in den malaiischen Wortschatz eingebracht haben.

Hier ist es wichtig, die Unterscheidung zwischen chinesischen Muslimen und Hui-Muslimen in diesem Beitrag zu erklären. Ich benutze die Bezeichnung Hui hauptsächlich für chinesischsprachige Muslime aus China.² Als chinesi-

- 1 International übliche lateinische Transkriptionen des arabischen Begriffs sind *da'wa* oder *da'wah*. Hew benutzt hier die im Malaiischen übliche Schreibung *dakwah*. Anm. der Übersetzerin.
- 2 Nach Auskunft des Autors haben fast alle Muslime aus China in Malaysia einen Hui-Hintergrund. Auch das Lokal „Xin Jiang“ wird von einem Hui betrieben. Mail des Autors an die Übersetzerin, 17.11.2022. – In der Volksrepublik China gehören nach staatlichen Angaben (Volkszählung von 2010) 23 Mio. Menschen zu Volksgruppen, die als muslimisch gelten,

sche Muslime hingegen bezeichne ich chinesische Malaysier, die zum Islam konvertiert sind.³ Die meisten der heutigen chinesischen Muslime in Malaysia sind Nachkommen der dritten oder vierten Generation von nicht-muslimischen Han-chinesischen Einwanderern aus den südöstlichen Regionen Chinas; viele von ihnen sind Konvertiten. Viele der heutigen Hui-Migranten kommen dagegen aus den nordwestlichen Regionen Chinas, vor allem aus der Provinz Gansu. Auf Mandarin-Chinesisch bevorzugen viele Hui in Malaysia die Selbstbezeichnung *Zhongguo musulin* (中国穆斯林, Muslime chinesischer Nationalität), während einheimische chinesische Muslime sich *Huaren musulin* (华人穆斯林, ethnisch chinesische Muslime) nennen. Im Englischen kann der allgemein übliche Gebrauch von „Chinese Muslims“ zu Verwirrung führen, denn einige Hui-Restaurants bezeichnen sich (auf Englisch) als „Chinese Muslim“, meinen aber ein *Zhongguo musulin*-Restaurant. Trotz kultureller und religiöser Gemeinsamkeiten und enger Beziehungen bestehen bedeutende Unterschiede zwischen Hui-Migranten und einheimischen Konvertiten, die Hui-Muslime und chinesische Muslime zu zwei verschiedenen, aber eng miteinander verbundenen Gruppen machen. Diese Unterschiede spiegeln sich im Dialekt, im Essen, in den kulturellen Feiern, in der religiösen Erziehung, der Staatsbürgerschaft usw. wider. Zum Beispiel feiern die meisten Hui-Muslime Chinesisch Neujahr nicht, wohingegen das Feiern solcher Feste bei den chinesischen Muslimen Malaysias eine wichtige Rolle für die Identitätsbildung spielt.

Esslokale haben in Malaysia und anderswo wissenschaftliches Interesse auf sich gezogen, denn sie liefern greifbare und lebendige Beispiele für verschiedene gesellschaftliche Themen wie das Konsumverhalten der Mittelschicht, ethnische Interaktion und religiöse Praktiken. Die Halalisierung einheimischer chinesischer Gerichte, die von Hui-Migranten mitgebrachte Küche – und die Anpassungen, die gemacht wurden, um dem einheimischen Geschmack und den islamischen Anforderungen zu entsprechen – bestimmen, was „chinesisches *halal*-Essen“ in Malaysia ausmacht. Das Streben nach „multikulturellem“ und gleichzeitig *halal*em Konsum unter Muslimen der urbanen Mittelschicht hat in jüngster Zeit die Zunahme chinesischer muslimischer Restaurants in Malaysia begünstigt. Diese Restaurants sind Stätten der Sichtbarmachung von Identität, der kulinarischen *dakwah*, des *halal*-Konsums und der ethnischen Interaktion in Malaysia.

Stätten der Sichtbarmachung von Identität

In den letzten zehn Jahren sind von chinesischen Konvertiten betriebene Restaurants wie Pilze aus dem Boden geschossen, darunter Mohammad Chow Kitchen, Mohammad Chan Restaurant, Sharin Low Restaurant, Homst Restaurant, Adam Lai Restaurant, Chef Amman Teoh Restaurant und andere. Die meisten Restaurants benutzen den Namen des Inhabers als Handelsnamen – eine Kombination aus islamischem Namen und chinesischem Familiennamen, um sowohl ihr „Chinesischsein“ als auch ihr „Muslimischsein“ deutlich sichtbar zu machen. Zwei der beliebtesten sind das Sharin Low Restaurant und das Mohammad Chan Restaurant. Beide haben viele Zweigrestaurants in verschiedenen Städten Malaysias. Das Sharin Low Restaurant, das sich als familiengeführtes Fischrestaurant bezeichnet, serviert hauptsächlich kantonesische Küche – von der gebratenen Ente bis zum gedämpften Fisch, von der Buttergarnele bis zum Pfeffer-Tofu. Das Äußere und die Innenausstattung sind in lebhaftem Rot und Grün gehalten, zur Dekoration gehört auch chinesische islamische Kalligraphie. Das Mohd Chan Restaurant hat eine viel umfangreichere Speisekarte, auf der alles von gebratener Ente bis zu Wonton-Nudeln, von Dimsum bis zur Maultaschen-Suppe und von kantonesischer Küche bis zu lokalen Fusionsgerichten zu finden ist. Es serviert auch einige „nicht-chinesische“ Gerichte, wie indischen Hühner-Curry oder malaiischen Sambal-Fisch.



Mohammad (Mohd) Chan Restaurant. Foto des Autors, 2019.

Zusätzlich zu den von chinesischen Konvertiten betriebenen Lokalen haben viele Hui-Migranten aus China ebenfalls Restaurants in Malaysia eröffnet und Lanzhou *lamien* zu einem beliebten Gericht gemacht. Das Engagement der Hui in der Gastronomie ist sowohl für ihr wirtschaftliches Überleben als auch für den Erhalt ihrer kollektiven Identität.

davon sind 10,5 Mio. Hui, d.h. chinesischesprachige Muslime, und 10 Mio. sind Uiguren. Anm. der Übersetzerin.

3 Nach der Volkszählung von 2020 (siehe www.mycensus.gov.my) hat Malaysia eine Bevölkerung von 32,4 Mio. Menschen. 63,5% von ihnen sind Muslime. Von den 29,8 Mio. Staatsbürgern Malaysias sind 23,2% Chinesen. Anm. der Übersetzerin.



Al-Amber Restaurant.
Foto des Autors,
2019.

tität von entscheidender Bedeutung. Es gibt mindestens vier Kategorien von Hui-Restaurants. Zur ersten gehören daheim betriebene private Restaurants, die sich in erster Linie an in Malaysia lebende Hui-Muslime richten. Die zweite Kategorie besteht aus kleinen Restaurants, die oft von Studierenden betrieben werden, die sich als Unternehmer betätigen. Der dritte Typus sind größere Restaurantketten, die überwiegend von Hui-Migranten mit einiger Erfahrung in der Gastronomie in China geführt werden. Der vierte Typ umfasst lokale Zweigrestaurants von in China ansässigen Hui-Restaurantketten, die ihr Geschäft ins Ausland ausdehnen, wie das Al-Amber Restaurant und das Qing Fang Restaurant (Letzteres gab während der Pandemie das Geschäft auf).

Das 2015 in Kuala Lumpur eröffnete Al-Amber erhebt den Anspruch, muslimische „Seidenstraßen“-Küche anzubieten, und meint damit halale chinesische Küche aus den nördlichen Teilen Chinas. Inzwischen gibt es drei Zweigrestaurants von Al-Amber in Malaysia. Im Jahr 2019 tat sich Al-Amber mit Air Asia zusammen, um die Stadt Lanzhou unter Hervorhebung ihres ortstypischen Gerichts, den handgezogenen Nudeln, als neues Reiseziel der Airline zu bewerben. Während sie einerseits den Anspruch erheben, „authentische muslimische Küche aus China“ zu servieren, nehmen einige dieser Restaurants auch neue Küchen auf und passen ihre Speisekarte einheimischen malaiischen Geschmacksrichtungen an. Beispielsweise bietet Al-Amber an Chinesisch Neujahr Yeesang an, ein populäres Festgericht der einheimischen Chinesen. Das Menü eines anderen Lokals – des Chinese Muslim Authentic Heritage Pulled Noodle Restaurant – ist ein weiteres Beispiel für eine solche Anpassung. Neben „authentischen“ Gerichten wie

Lanzhou-Nudeln, Ziran mutton (Lammfleisch mit Kreuzkümmel), Xinjiang-Lammspießen und Kartoffel-Rindfleisch-Reisschüssel werden auch lokale Fusionsgerichte wie Golden Curry Mee Tarik und Fried Mee Tarik angeboten.



Lokal angepasste *lamien*-Fusionsgerichte – Golden Curry *lamien* und gebratene *lamien*. Foto des Autors, 2019.



Sharin Low Restaurant. Foto des Autors, 2019.

Stätten des *halal*-Konsums

Viele chinesische muslimische Restaurants und Hui-Restaurants sind in Vierteln der muslimischen Mittelschicht zu finden, wie in Bangi, Shah Alam, Kota Damansara und Taman Tun Dr Ismail. Der Inhaber des Sharin Low Restaurant teilte mir den Hauptgrund für seinen Geschäftserfolg mit: „Es gibt jetzt viele Malaien, die zur Mittelschicht gehören. Sie haben Geld, und sie wollen authentisches und gutes chinesisches Essen. [...] Die meisten Köche in unseren Restaurants sind Chinesen. Wir möchten sicherstellen, dass unsere Gerichte nach echtem chinesischem Essen schmecken, auch ohne die Verwendung von Schweinefleisch oder Speck.“ Tatsächlich steigt in Teilen der urbanen malaiischen muslimischen Mittelschicht das Verlangen nach kultureller Diversität innerhalb des islamischen Rahmens. Die Beliebtheit von Moscheen im chinesischen Stil, chinesischer islamischer Kalligraphie, muslimischen Chinareisen und chinesischen *halal*-Gerichten belegt, dass viele malaiische Muslime kulturelle Diversität befürworten, was allerdings nicht notwendigerweise eine Unterstützung für religiösen Pluralismus einschließt. Statt den Islam als eine „malaiische Religion“ anzusehen, betrachten sie ihn als Religion für die ganze Menschheit. Daher kommt die Wertschätzung der chinesischen Kultur einer Anerkennung der Universalität des Islam gleich und wird zu einer subtilen Methode der Werbung für den Islam unter nicht-muslimischen chinesischen Malaysiern.

Diese Restaurants sind tatsächlich Stätten einer kulinarischen *dakwah*. Sowohl das Sharin Low Restaurant als auch das Mohd Chan Restaurant halten Chinesisch-Neu-

jahr-Feiern ab, bei denen sie der Öffentlichkeit kostenloses chinesisches *halal*-Essen anbieten. Sie richten kulturelle Darbietungen wie Löwentänze aus und unterhalten Informationsstände mit Broschüren über den Islam auf Chinesisch und Englisch. Sharin Low sagte mir: „Chinesen essen gerne, und deshalb glauben wir, dass Essen ein wirksames Medium der *dakwah* sein kann.“ Unter dem Slogan „Islam für alle – wir schaffen, wir erziehen, wir versorgen“ hat der Besitzer des C.A.T. Wok Street Food Restaurant ein Projekt mit dem Titel „*Dakwah* durch Essen“ initiiert. Auch einige Hui-Migranten führen religiöse Überlegungen als Grund dafür an, warum sie in Malaysia Geschäfte machen. So erklärte mir Yahya Liu, der das Salam Noodles Restaurant führt, warum er China verlassen hat und nach Malaysia gezogen ist: „In China war unser Restaurant in Shenzhen von nicht-muslimischen Kunden abhängig, und wir mussten alkoholische Getränke ausschenken. Das Geld, das wir verdienten, war also nicht *halal* [...]. Mein Bruder und ich haben beschlossen, nach Malaysia zu gehen, weil es ein mehrheitlich muslimisches Land ist und wir hier unser Geschäft führen können, ohne Alkohol anzubieten. Malaysia ist für uns als Standort außerdem besser geeignet, um über den Islam zu lernen und ihn zu praktizieren.“

Es überrascht nicht, dass viele Restaurantinhaber unter den Chinesen und Hui ihre Restaurants als Orte sehen, die kulturelle Interaktion und gesellschaftliche Inklusion fördern, indem sie Malaysier und Nicht-Malaysier ungeachtet ihrer ethnischen Herkunft und Religionszugehörigkeit zusammenbringen. In mancher Hinsicht gleichen diese Restaurants anderen Esslokalen wie den *kopitiam* (chinesischen Cafés) und *mamak*-Ständen (indischen muslimi-

schen Lokalen), in denen sich Menschen mit unterschiedlichem ethnischen und religiösen Hintergrund begegnen. Allerdings sind, nach meiner Beobachtung, viele Besucher von Hui-Restaurants und chinesischen muslimischen Restaurants malaiische oder chinesische Muslime. Außerdem üben in den letzten Jahren die Religionsbehörden zunehmend Druck auf diese Restaurants (besonders auf einige von nicht-muslimischen Chinesen geführte *kopitiam*) aus, eine offizielle *halal*-Zertifizierung zu beantragen. Viele Hui-Restaurants und chinesische muslimische Restaurants haben das offizielle *halal*-Logo, aber andere nicht. Manche Inhaber meinen, dass die Benennung des Lokals – die Verwendung eines islamischen Namens oder die deutliche Angabe, dass es sich um ein chinesisches muslimisches Restaurant handelt – genügt, um muslimische Konsumenten davon zu überzeugen, dass das von ihnen servierte Essen *halal* ist.

Von Dimsum zu gebratener Ente, von gezogenen Nudeln nach Lanzhou-Art zu Lammspießen aus Xinjiang – chinesische *halal*-Gerichte erfreuen sich unter malaiischen Muslimen in Malaysia zunehmender Beliebtheit. Sie sind ein Indiz für den Wunsch der Verbraucher nach multikulturellem und gleichzeitig *halalem* Konsum. Mit der wachsenden Zahl von Hui-Migranten und chinesischen Konvertiten, die ihre Identität bewahren möchten, hat dieses Bedürfnis dazu geführt, dass Hui-Restaurants und chinesische muslimische Restaurants wie Pilze aus dem Boden schießen. Einige Restaurantbesitzer betrachten ihre Lokale als Stätten kulinarischer *dakwah* und begreifen Essen als subtile Möglichkeit, unter Nicht-Muslimen den Islam zu predigen. Dies ist ein Trend, bei dem urbaner Raum, Marktkräfte und religiöse Observanz eine gemeinsame Schnittmenge finden.

Collectanea Serica • New Series, Volume 4

Claudia von Collani

Der ursprüngliche Sinn der Himmelslehre (*Tianxue benyi*) Joachim Bouvets (1656–1730) frühe Missionstheologie in China Analyse, Transkription und Übersetzung der lateinischen Fassungen

Institut Monumenta Serica, Sankt Augustin • Routledge, Abingdon, Oxon 2022
xv, 477 S., Abbildungen, Literaturverzeichnis, Glossare, Index
ISBN 978-1-032-32446-3 (HB) • 978-1-003-31507-0 (eBook)

Das Manuskript *Tianxue benyi* 天學本義, später als *Gujin jingtian jian* 古今敬天鑒 betitelt, stellt nicht nur eines der besten und faszinierendsten Beispiele der angewandten Akkommodationsmethode aus der Chinamission dar, sondern seine Genese zwischen 1701 und 1707 ist zudem besonders gut belegt. Verfasst wurde das Werk von dem französischen Jesuiten Joachim Bouvet, der vor allem durch sein theologisches System des Figurismus bekannt wurde. Zweck des Manuskriptes war es, wie bei sämtlichen vergleichbaren theologischen Texten im China des 17. und 18. Jahrhunderts, chinesische Gelehrte mit Hilfe ihrer eigenen Literatur zum Christentum zu führen, und möglichst auch den Kaiser selbst. Da Bouvets Werk genau in jene Zeit fiel, als der päpstliche Gesandte Charles-Thomas Maillard de Tournon (1668–1710) sich in China aufhielt, um das päpstliche Dekret „Cum Deus optimus“ (1704) zu verkünden, wurde das *Tianxue benyi* zu einem Zankapfel in der Auseinandersetzung um die chinesischen Riten. Die Ritengegner und Tournon verboten das Werk. Der Kangxi-Kaiser (1662–1722) hingegen, der den Werdegang des *Tianxue benyi* mitverfolgt hatte, versuchte vergeblich, mit Hilfe der Übersetzung des Textes Tournon zu einem besseren Verständnis der chinesischen Kultur und Religion zu bringen.

Hauptquellen für das vorliegende Buch bilden zwei lateinische Übersetzungen des *Tianxue benyi* aus der Bibliotheca Fabroniana in Pistoia und des *Gujin jingtian jian* aus der Bibliothèque natio-

nale de France in Paris, die von Bouvets Schülern Joseph-Henry de Prémare und Julien-Placide Hervieu angefertigt wurden. Diese Texte wurden von der Autorin ins Deutsche übersetzt und mit Anmerkungen und Quellennachweisen versehen. Ergänzend werden der missionstheologische und der missionsgeschichtliche Kontext von Bouvets Beschäftigung mit den chinesischen Klassikern dargestellt, die einerseits in die Akkommodation des *Tianxue benyi* und des *Gujin jingtian jian* mündete, andererseits aber ebenso den Boden für den Figurismus bereitete, den Bouvet und seine Schüler etwa gleichzeitig entwickelten. Außerdem behandelt das vorliegende Buch auch die aus den beiden Texten entstandene eigene Missionstheologie Bouvets.

Inhalt: 1. Einführung: Von Europa nach China – 2. Die Textgeschichte des *Tianxue benyi*: Manuskriptfassungen und Quellen – 3. Der historische Kontext – 4. Joachim Bouvets Missionstheologie – 5. Die Texte (jeweils lateinisch mit deutscher Übersetzung) – 6. Literaturverzeichnis: Quellen und Sekundärliteratur – Glossarium der alten zur Pinyin-Umschrift – Glossarium der Kapiteltitel von chinesischen Klassikern und Namen der Trigramme/Hexagramme – Index

Orders: www.routledge.com/Der-ursprungliche-Sinn-der-Himmelslehre-Tianxue-benyi-Joachim-Bouvets/Collani/p/book/9781032324463