

Rudolf MELL: *Wochenend am Wendekreis, Begegnungen mit Tieren im Reich des Drachen*. Kosmos, Gesellschaft der Naturfreunde. Franckh'sche Verlagshandlung Stuttgart, 1955. DM 12,80.

Auf der Rückseite des Titelblattes erfahren wir, daß das hübsche Buch in unseren Händen eine stark verkürzte Neuauflage ist eines 1947 erschienenen *Mußestunden am Tropenrand* von Ma Lamm Kuei. Das Reich des Drachen ist natürlich China, und die Stelle am Wendekreis, wo diese Begegnungen mit Tieren stattfanden, ist die Stadt Kanton, ihre nähere und fernere Umgebung weit umher im subtropischen Gebiet. Wer aber ist Ma Lamm Kuei? Ma ist die chinesische Angleichung an den Namen Meli. Ein chinesischer Name besteht meistens aus drei Silbenworten: lamm würde nordchinesisch als *lin* erscheinen, „Wald“, und *kuei* würde nordchinesisch *gue* ausgesprochen werden: „Teufel“. „Kam ich draußen auf Landfahrt – auf dem Rücken Drilling und Rucksack, in der Hand ein Fangnetz an einem 2-Meter-Bambus, auf dem Kopf einen durch Holzöl wasserdicht gemachten Tropenhut, an den Füßen chinesische Strohsandalen, zwischen Kopf und Füßen wenig – kam ich so Gras schneidenden oder Holz sammelnden Chinesenfrauen zu Gesicht, so warfen sie weg, was sie trugen und stürzten mit dem Schreckensruf „Lamm kuei! Lamm kuei!“ (Waldteufel! Waldteufel!) die Hänge hinab. Ich addierte diese Apostrophierung dem mir im Osten im Anklang an meinen europäischen Familiennamen beigelegten chinesischen Namen Ma – und so ist entstanden der Name Ma Lamm Kuei“.

Dr. h. c. R. Meli hat zu Anfang dieses Jahrhunderts in Kanton die Deutsch-Chinesische Schule begründet und jahrzehntelang geleitet. Er hat es als Verpflichtung gefühlt, die Fremde zur geistigen Heimat zu machen. Das kann man nur, wenn man seelische Beziehungen zu ihr gewinnt. Drei große Bezirke des Lebens schaffen sie: die Menschen des Gastlandes, ihre Sprache und die Natur. Allen dreien hat Dr. Meli sich zugewendet, am wichtigsten wurde ihm als einem Naturforscher hohen Ranges der Bezirk Naturkunde: Das Reich der Pflanzen und besonders das der Tiere. Im Laufe der Jahre hat Dr. Meli grundlegende Werke in großer Zahl veröffentlicht, mit ganz neuen Entdeckungen. Sie trugen ihm den Dr. h. c. ein. Ein abschließendes großes Hauptwerk, *Biologie der Tropenrandgebiete* liegt fertig da und wartet auf den Verleger.

Hier aber, in diesem frisch erschienenen kleinen Buch, erlaubt uns der Forscher im Geiste mit ihm in Kanton an seinen Entdeckererlebnissen teilzunehmen. Der Umschlag zeigt einen schönen chinesischen Farbenholzschnitt, einen Vogel auf einem Blumenzweig. Der rote Deckel trägt als Schmuck, golden eingedrückt, das Bild eines seltsamen Wesens. Wir lernen es im Buche kennen. Es ist der *Chün-shan-gab*, der „am Berge grabende Panzer“, oder wie Dr. Meli es nennt: der Tannenzapfen auf Beinen, das südchinesische Gürteltier, das noch nie in einem europäischen Tiergarten gesehen worden ist. Die Anzahl der Bilder ist geringer als in der Urfassung, aber dafür sind sie viel besser und eindrucksvoller. Papier und Druck sind einwandfrei.

Der Aufgabe des „Kosmos“ entsprechend ist dem Naturkundlichen der Hauptwert beigemessen worden. Aber auch der Völkerkundler wird mit Vergnügen lesen, wie Dr. Ma seinen entomologischen Oberfänger Tsan ermahnt, weil er unzuverlässig ist und leichtfertig in seiner Vorliebe für das andere Geschlecht, die ihn auf alle Wege treibt, auch verbotene. Das endet oft in schweren Prügeln, vor allem in Scheitern der ganzen immerhin kostspieligen Expedition.

Wer der Lebenskunde ergeben ist, wird an den von ihm ausgebreiteten Gaben seine Freude haben. Es wird ihm nicht so gehen, wie dem Verfasser selbst, als er forschend

prüfen wollte, ob die Woh Tsung auch für ihn der Leckerbissen wären wie für die Kantonesen. Woh Tsung ist der einheimische Name für die chinesische Abart (*Tylorhynchus chinensis*) des berühmten Palolowurms der Südsee, des „Kalenderwurms“. Die chinesischen Palolo müssen früh am Morgen genossen werden, „nachmittags verlieren sie ihren Geschmack“. Die kantonesische Küche ist berühmt. Das Rezept lautet: „Zerschneide die Tsung in kleine Stücke (falls dir ihre Form unangenehm sein sollte). Dann nimm zehnerlei Sachen, nämlich Hühnerei – ein Ei auf 120g der Tsung –, Schweinefleisch und Bambussprossen in kleine Würfel und Streifen zerschnitten, „Baumohren“, das heißt getrocknete Baupilze, ferner Yao tsa kuei, das sind in Schweinefett geschmorte Würstchen aus Sojabohnenmehl, dazu Pfeffer, Sellerieblätter, Zwiebeln, Knoblauch und Schweinefett. Hast du kein Schweinefett, so nimm Erdnußöl, aber Schweinefett ist besser. Mische diese zehn Dinge mit den Tsung und dämpfe das Ganze 15 Minuten.“ „Haben sie das Rezept auch selbst probiert?“ „Hätte ich, als ich die Woh Tsung probierte, nicht gewußt, was ich aß – so hätte ich das lecker servierte Gericht verspeist, wie eben der schlichte Bürger Rührei und ähnliches zu sich nimmt. So aber war ich Wissender und – mit vorsichtig gehobenen Zähnen machte ich ein paar schwache Kaubewegungen – so etwa, als ob ein Nerv bloßläge – und sagte, noch während ich zu schlucken versuchte, zum Koch: „Du kannst abdecken“.

Nein, so wird es dem Leser nicht gehen, sondern er wird wie bei allen chinesischen Gastmahlen, kostend nicht aufhören wollen und einem berufenen Beurteiler zustimmen, wenn er sagt: „Ich kenne kein populäres Buch, das auch dem Fachmann soviel Neues bringt und zugleich so geschrieben ist, daß man es in einer Nacht durchlesen möchte“. Drei weitere Bändchen dieser Art warten auf ihren Verleger.

R. Grimm, Halle/Saale