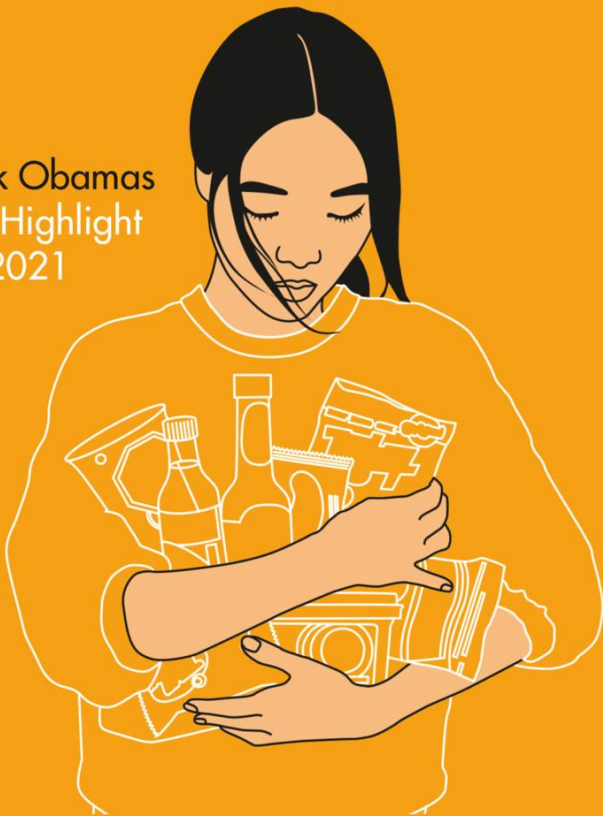


Michelle Zauner

Tränen im Asiamarkt

Barack Obamas
Buch-Highlight
2021



ullstein

»Ihre Erziehungsmethode ›Tough Love‹ zu nennen, wäre eine Untertreibung. Ihre Liebe war nicht streng, sie war geradezu brutal. Eine zähe Liebe, die nie auch nur einem Anflug von Schwäche nachgab. ... Das Einzige, das man ihr vorwerfen konnte, war, dass sie sich zu sehr sorgte. Das wird mir erst jetzt, im Rückblick, klar. Niemand auf der ganzen Welt würde mich je so sehr lieben wie meine Mutter, und sie würde nicht zulassen, dass ich das jemals vergaß.«

Aus der Trauer über den Tod ihrer Mutter heraus hat Indie-Rockstar Michelle Zauner eine Coming-of-Age Geschichte geschrieben, die wunderbar besonders und zugleich universell berührend ist. Ihr Buch ist eine Liebeserklärung an die Person, die sie geformt und gefordert, gereizt und geliebt hat wie keine zweite – und zeigt, dass der Einfluss und die Liebe der eigenen Mutter weit über deren Tod hinausreichen.

MICHELLE ZAUNER wuchs als einziges Kind einer koreanischen Mutter und eines amerikanischen Vaters im Bundesstaat Oregon auf. Als Indie-Musikerin brachte sie unter dem Namen »Japanese Breakfast« 2016 ihr Debüt-Album heraus. An den viralen Erfolg ihres *New Yorker*-Artikels, in dem sie den Tod ihrer Mutter verarbeitet, schließt Zauner nun mit ihrem ersten Buch, *Tränen im Asia-Markt*, an.

Michelle Zauner

Tränen im Asia-Markt

Aus dem Amerikanischen von
Corinna Rodewald

Ullstein

Besuchen Sie uns im Internet:
www.ullstein.de

Wir verpflichten uns zu Nachhaltigkeit



- Klimaneutrales Produkt
- Papiere aus nachhaltiger
Waldwirtschaft und anderen
kontrollierten Quellen
- ullstein.de/nachhaltigkeit



Ungekürzte Ausgabe im Ullstein Taschenbuch

1. Auflage November 2022

© für die deutsche Ausgabe Ullstein Buchverlage GmbH, Berlin 2021/
Ullstein extra

© der Originalausgabe 2021 by Michelle Zauner

Titel der amerikanischen Originalausgabe:

Crying in H Mart: A Memoir (Alfred A. Knopf, New York, 2021)

Umschlaggestaltung: zero-media.net, München

Umschlagillustration: © Mel Four, Picador Art Department

Satz: Pinkuin Satz und Datentechnik, Berlin

Gesetzt aus der Albertina MT Pro

Druck und Bindearbeiten: Nørhaven, Viborg – Dänemark

ISBN 978-3-548-06697-4

Für
엄마



Inhalt

1 · Tränen im Asia-Markt	9
2 · Heb deine Tränen auf	21
3 · Doppelte Lidfalte	37
4 · New-York-mäßig	53
5 · Wo ist der Wein?	69
6 · Dunkle Materie	91
7 · Medizin	105
8 · Unni	123
9 · Wo gehen wir hin?	145
10 · Leben und Sterben	159
11 · Von welcher ungestümen Großartigkeit strotzt du nur so	173
12 · Law and Order	193
13 · Eine schwere Hand	199
14 · Wundervoll	211
15 · »My Heart Will Go On«	227
16 · Jatjuk	243
17 · Kleine Axt	255
18 · Maangchi und ich	275
19 · Kimchi-Kühlschrank	289
20 · »Coffee Hanjan«	303
Dank	319

Tränen im Asia-Markt

Seitdem meine Mutter gestorben ist, weine ich im Asia-Markt. Genauer gesagt im H Mart.

Der H Mart ist eine koreanisch-amerikanische Supermarktkette, die sich auf asiatische Lebensmittel spezialisiert hat. Das *H* steht für »Han Ah Reum«, eine koreanische Wendung, die sich in etwa mit »ein Arm voll Lebensmittel« übersetzen lässt. Im H Mart scharen sich allein in die USA gekommene junge Leute, um genau die Marke Instantnudeln aufzutreiben, die sie an zu Hause erinnert. Hier kaufen koreanische Familien Reiskuchen für Tteokguk ein, die Suppe, die an Neujahr serviert wird. Nur hier gibt es ein riesiges Fass voller geschälter Knoblauchzehen, denn nur hier weiß man, welche Unmengen an Knoblauch für das Essen aus der Heimat tatsächlich benötigt werden. H Mart bedeutet, aus dem einen Gang im normalen Supermarkt auszubrechen, der mit »Internationale Feinkost« beschriftet ist. Hier stellen sie keine Bohnen von Goya neben die Sriracha-Sauce. Stattdessen kann man mich bei den Kühlschränken voll Banchan-Beilagen finden, weinend, weil ich mich an die Eier in Sojasauce und die kalte Rettichsuppe meiner Mutter erinnere. Oder man sieht mich bei den Tiefkühltruhen mit einer Packung Dumplingteig in der Hand und in Gedanken bei all den Stun-

den, die Mom und ich am Küchentisch damit verbracht haben, Gehacktes vom Schwein und Schnittlauch in den dünnen Teig einzuwickeln. Oder wie ich bei den Trockenwaren schluchze und mich frage, ob ich überhaupt noch als Koreanerin durchgehe, wenn ich niemanden mehr anrufen kann, um zu fragen, welche Marke Seetang wir immer gekauft haben.

Als Tochter eines weißen Amerikaners und einer Koreanerin verließ ich mich auf meine Mutter, was den Zugang zu unserem koreanischen Erbe betraf. Obwohl sie mir nie das Kochen beigebracht hat (Koreanerinnen haben einen Hang dazu, Abmessungen abzulehnen und lediglich kryptische Anweisungen zu geben wie »gib so viel Sesamöl dazu, bis es schmeckt wie bei Mom«), hat sie mir doch ein sehr koreanisches Essverhalten beigebracht. Dazu gehört es, gutes Essen zu verehren, und der Hang dazu, gefühlsabhängig zu essen. Wir waren bei allem eigen: Kimchi musste genau richtig sauer sein, Samgyeopsal vollendet knusprig; Eintöpfe mussten kochend heiß sein, sonst waren sie praktisch ungenießbar. Das Konzept, Gerichte für die Woche vorzukochen, war ein Affront gegen unseren Lebensstil. Wir gingen unserem Verlangen täglich nach. Wenn wir drei Wochen lang Kimchi-Eintopf wollten, dann aßen wir drei Wochen lang Kimchi-Eintopf, bis uns ein neues Verlangen überkam.

Wir ließen uns von Jahreszeiten und Feiertagen leiten. Wenn der Frühling kam und es wärmer wurde, stellten wir draußen unseren Campingkocher auf und brieten frische Schweinebauchstreifen auf der Terrasse. An meinem Geburtstag aßen wir Miyeokguk – eine kräftige, nährstoffreiche Seetangsuppe, die Frauen nach der Entbindung empfohlen wird und die man in Korea zu Ehren der Mutter traditionell an Geburtstagen isst.

Durch Essen drückte meine Mutter ihre Liebe aus. Egal, wie

kritisch oder grausam sie mir mit ihrem ständigen Drängen und ihren erbitterten Erwartungen erschien – ich spürte stets, wie mir ihre Zuneigung aus den Lunchpaketen, die sie packte, und aus den Mahlzeiten, die sie genau nach meinen Vorlieben zubereitete, entgegenstieg. Ich spreche nur ein paar Brocken Koreanisch, aber im H Mart kommt es mir vor, als könnte ich es fließend. Ich streichle die Produkte und sage laut ihre Namen – Chamoe-Melonen, Danmuji. In meinem Einkaufswagen landen Snacks, auf deren glänzender Verpackung vertraute Zeichentrickfiguren auftauchen. Ich denke an damals, als Mom mir zeigte, wie man die kleine Plastikkarte, die in einer Tüte Jolly Pong steckt, zu einem Löffel faltet, mit dem ich mir dann den Karamell-Puffreis in den Mund schaufeln konnte, und wie der Reis dabei unweigerlich auf meinem T-Shirt landete und sich im ganzen Auto verteilte. Ich denke daran, wie Mom mir von den Süßigkeiten erzählte, die sie als Kind gegessen hatte, und wie ich versuchte, mir meine Mutter in meinem Alter vorzustellen. Ich wollte alles mögen, was sie mochte, wollte sie voll und ganz verkörpern.

Meine Trauer kommt in Wellen und wird in der Regel von etwas Willkürlichem ausgelöst. Ich kann davon erzählen, wie ich zusah, als meiner Mutter in der Badewanne die Haare ausfielen, ohne eine Miene zu verziehen, oder von den fünf Wochen berichten, die ich in Krankenhäusern übernachtet habe, aber wenn irgendein Kind im H Mart mit den Händen voll Ppeongtwigi-Tüten an mir vorbeirennst, breche ich zusammen. Die kleinen Frisbees aus Puffreis waren meine Kindheit, die glücklichere Zeit, als Mom noch da war und wir nach der Schule die styroporähnlichen Scheibchen knabberten, sie auseinanderbrachen, als würden wir Erdnüsse knacken, und sie dann auf der Zunge zergehen ließen wie Zucker.

Ich weine, wenn ich im Food-Court eine koreanische Großmutter sehe, die Nudelsuppe mit Meeresfrüchten isst und ihre Garnelenköpfe und Muschelschalen auf dem Metalldeckel neben der Reisschale ihrer Tochter ablegt. Das graue Haar kraus, die Wangenknochen hervorstehend wie zwei Pfirsiche, tätowierte Augenbrauen, deren Farbe rostet. Dann frage ich mich, wie meine Mutter mit siebzig ausgesehen hätte, ob auch sie schließlich die gleiche Dauerwelle getragen hätte wie alle anderen koreanischen Großmütter, als wäre es ein evolutionäres Merkmal. Ich stelle mir vor, wie wir, die Arme untergehakt, auf der Rolltreppe zum Food-Court stehen, ihre schmale Gestalt an meine gelehnt. Beide ganz in Schwarz gekleidet, »New-York-mäßig«, würde sie sagen, denn ihr Bild von New York entsprach noch immer der Ära, in der *Frühstück bei Tiffany* spielt. Sie würde die Chanel-Handtasche aus gestepptem Leder tragen, die sie sich ihr Leben lang gewünscht hatte, und nicht eine von den Imitaten, die sie irgendwo auf der Straße in Itaewon erstanden hatte. Ihre Hände und ihr Gesicht wären ein wenig klebrig von einer Antifaltencreme aus den Dauerwerbesendungen auf QVC. An den Füßen würde sie irgendwelche merkwürdigen hohen Sneakers mit Keilabsatz tragen, mit denen ich mich nicht anfreunden könnte. »Michelle, in Korea tragen alle Promis die.« Sie würde Fusseln von meinem Mantel zupfen und auf mir herumhacken – wie krumm ich stünde, dass ich neue Schuhe bräuchte, dass ich wirklich damit anfangen sollte, das Arganöl-Pflegeprodukt zu benutzen, das sie mir gekauft hatte –, aber wir wären zusammen.

Wenn ich ehrlich bin, ist da eine Menge Wut. Ich bin wütend auf diese alte koreanische Frau, die ich nicht einmal kenne, weil sie lebt, aber meine Mutter nicht, als hätte das Weiterleben dieser Fremden irgendetwas mit meinem Verlust zu tun. Weil

jemand, der so alt ist wie meine Mutter, selbst noch eine Mutter haben kann. Warum sitzt sie hier und schlürft ihre scharfen Jjampong-Nudeln, aber meine Mutter nicht? Anderen Menschen muss es da gehen wie mir. Das Leben ist ungerecht, und gelegentlich hilft es, wenn ich auf irrationale Weise jemandem die Schuld dafür gebe.

Manchmal fühlt sich meine Trauer an, als hätte man mich in einem Zimmer ohne Türen allein gelassen. Jedes Mal, wenn ich mich daran erinnere, dass meine Mutter tot ist, kommt es mir vor, als würde ich gegen eine Wand prallen, die nicht nachgibt. Es gibt kein Entkommen, nur eine harte Oberfläche, gegen die ich immer wieder stoße und die mich an die unabänderliche Tatsache erinnert, dass ich meine Mutter niemals wiedersehen werde.

H Marts befinden sich üblicherweise am Stadtrand und bilden das Herzstück von Einkaufsstraßen mit asiatischen Schaufensterfronten und Restaurants, die immer besser sind als im Stadtzentrum. Die koreanischen Restaurants hier beladen die Tische so reichlich mit Banchan-Beilagen, dass man nicht anders kann, als eine endlose Runde horizontales Jenga mit zwölf Schälchen voller gebratener Anchovis, gefüllter Gurken und allem, was es sonst an Eingelegtem gibt, zu spielen. Nicht wie in dem traurigen Laden mit asiatischer Fusionsküche bei der Arbeit um die Ecke, wo sie Paprika ins Bibimbap tun und dich empört angucken, wenn du fragst, ob du noch ein paar welke Sojasprossen bekommen könntest. Hier gibt's das richtige Zeug.

Du wirst merken, dass du auf dem richtigen Weg bist, denn Zeichen werden dich auf deiner Pilgerreise leiten. Die Schriftzüge an den Vordächern werden sich allmählich in Symbole

verwandeln, die du vielleicht lesen kannst, vielleicht auch nicht. Ab hier werden meine Koreanischkenntnisse, die auf dem Niveau einer Grundschülerin stehen geblieben sind, auf die Probe gestellt – wie schnell kann ich die Vokale im Vorbeifahren aussprechen? Über sechs Jahre lang bin ich jeden Freitag zum Koreanischunterricht zur Hangul Hakkyo gegangen, und mehr habe ich nicht vorzuweisen. Ich kann die Schilder lesen, die auf Kirchen aufmerksam machen, auf einen Optiker, eine Bank. Noch ein paar Straßen weiter, und wir befinden uns mittendrin. Auf einmal sind wir in einem anderen Land. Alle hier sehen asiatisch aus, unterschiedliche Dialekte schwirren hin und her wie unsichtbare Telefonkabel, die einzigen englischen Begriffe sind »hot pot« und Namen von Spirituosenmarken, und selbst die sind vergraben unter einer Ansammlung von Hieroglyphen und Graphemen, neben denen ein Anime-Tiger oder ein Hot Dog ein Tänzchen aufführt.

In einem H Mart gibt es außer der Lebensmittelabteilung auch einen Food-Court, einen Laden für Haushaltsgeräte und eine Apotheke. Normalerweise gibt es zudem einen Make-up-Tresen, an dem man koreanische Kosmetik und Hautpflegeprodukte mit Schneckenschleim oder Kaviarextrakt darin kaufen kann, oder eine Gesichtsmaske, die sich vage mit »Plazenta« brüstet. (Wessen Plazenta? Wer weiß das schon?) In der Regel gibt es auch eine pseudofranzösische Bäckerei mit wässrigem Kaffee, Bubble Tea und einer Auslage glänzenden Gebäcks, das immer viel besser aussieht, als es schmeckt.

Der H Mart, zu dem ich zurzeit gehe, liegt in Elkins Park, einer Stadt nordöstlich von Philadelphia. Meine Routine besteht darin, am Wochenende zum Mittagessen hinzufahren, meine Einkäufe für die Woche zu erledigen und mich von der frischen Fülle für das Abendessen inspirieren zu lassen. Der H Mart

in Elkins Park hat zwei Etagen: Im Erdgeschoss befinden sich die Lebensmittel, im ersten Stock der Food-Court. Dort gibt es eine Auswahl an Ständen, die unterschiedliche asiatische Küchen anbieten. Bei einem bekommt man Sushi, ein anderer beschränkt sich strikt auf chinesisches Essen. Am nächsten gibt es klassische koreanische Jjigae, blubbernde Eintöpfe, serviert in traditionellen Steinguttopfen, genannt Ttukbaegi, die als Kesselchen dienen und sicherstellen, dass die Suppe auch noch gut zehn Minuten nach dem Servieren brodelt. Es gibt einen Stand für koreanisches Streetfood, an dem man koreanische Ramen bekommt (im Grunde Instantnudeln von Shin Ramyun, in die man ein Ei geschlagen hat), riesige gedämpfte Dumplings aus einem dicken, kuchenähnlichen Teig gefüllt mit Schweinefleisch und Glasnudeln, außerdem Tteokbokki, klebrige, fingerdicke, längliche Reiskuchen, die in einer Brühe mit Fischkuchen, Chili und Gochujang zubereitet werden, einer süß-scharfen Paste, die zu einer der drei Hauptgewürzpasten gehört, die in quasi jedem koreanischen Gericht verwendet werden. Als Letztes noch mein persönlicher Favorit: koreanisch-chinesische Fusionsküche, bei der es Tangsuyuk gibt – Schweinefleisch mit glänzend-orangener süß-saurer Sauce –, Meeresfrüchte-Nudelsuppe, gebratenen Reis und Jajangmyeon, Nudeln mit schwarzer Sojabohnenpaste.

Während man salziges, fettiges Jajangmyeon herunter-schlingt, kann man hier im Food-Court hervorragend Leute gucken. Ich denke an meine Verwandten, die in Korea lebten, bevor die meisten von ihnen gestorben sind, und daran, dass wir immer als Erstes Koreanisch-Chinesisch aßen, wenn meine Mutter und ich nach einem Vierzehn-Stunden-Flug in Seoul landeten. Zwanzig Minuten nachdem meine Tante unsere Bestellung per Telefon aufgegeben hatte, spielte die Türklin-

gel »Für Elise« in MIDI, und ein Mann mit Helm, gerade vom Motorrad abgestiegen, kam mit einer gigantischen Stahlkiste die Treppe hoch. Oben angekommen, schob er den Deckel auf und überreichte uns bis obenhin gefüllte Schüsseln mit Nudeln und paniertem und frittiertem Schweinefleisch, die schwere Sauce extra. Die Klarsichtfolie darum wölbte sich nach innen und triefte vor Kondenswasser. Wir zogen die Folie ab, träufelten schwarze, dickflüssige Herrlichkeit über die Nudeln und gossen die klebrige, orange schimmernde Sauce über das Fleisch. Dann setzten wir uns im Schneidersitz auf den kühlen Marmorboden, griffen übereinander hinweg und schmatzten. Meine Tanten, meine Mutter und meine Großmutter plapperten auf Koreanisch, während ich aß und zuhörte, ohne etwas zu verstehen, und immer wieder meine Mom anstieß, damit sie für mich übersetzte.

Ich frage mich, wie viele der Menschen im H Mart wohl ihre Familie vermissen. Wie viele von ihnen an ihre Verwandten denken, während sie mit ihrem Tablett von den unterschiedlichen Ständen an einen Tisch gehen. Ob sie essen, um sich verbunden zu fühlen, um durch das Essen diese Menschen zu zelebrieren? Wer von ihnen konnte dieses Jahr nicht hinfliegen oder die letzten zehn Jahre nicht? Wem geht es wie mir, wer von ihnen vermisst die Menschen, die sich für immer aus seinem Leben verabschiedet haben?

An einem Tisch sitzt eine Gruppe junger chinesischer Studierender, allein und ohne Familie an Hochschulen in Amerika. Sie haben sich zusammengetan, um mit dem Bus eine Dreiviertelstunde aus der Stadt rauszufahren und in einem Vorort in einem fremden Land Suppen-Dumplings zu essen. An einem anderen Tisch sitzen drei Generationen koreanischer Frauen und essen unterschiedliche Arten von Eintopf. Tochter,