



## Abstracts zu Workshop 23

### Kulinarische Ethnologie

Organisation: Marin Trenk

*Ute Schüren*

#### **Nuestro maíz es nuestra raíz? Mexikanischer Maisanbau und – konsum im Zeitalter von globalen Märkten und Gentechnik**

Einem Mythos der Maya folgend wurde der Mensch aus Mais erschaffen. Mais spielt bis heute in den Kulturen Mesoamerikas und Mexikos eine herausragende Rolle, doch haben sich im Zuge der „Grünen Revolution“ und der zunehmenden Importe aus den USA nicht nur sein Geschmack sondern auch seine kulturelle Bedeutung stark verändert. Der Vortrag untersucht diesen Wandel vor dem Hintergrund ländlicher und kleinbäuerlicher Lebensformen, Generationen- und Geschlechterbeziehungen und Konsumbedürfnisse.

*Hilke Thode-Arora*

#### **Corned Beef in Ozeanien. Das Beispiel Niue und niueanische Diaspora**

Zunächst über die Walfänger und Handelsschiffe des 19. Jahrhunderts, später über die Rationen alliierter Soldaten im Zweiten Weltkrieg fand Corned Beef seinen Weg nach Ozeanien. Australische und neuseeländische Lebensmittelfabrikanten wandelten die ursprünglich englisch-irischen und abweichenden amerikanischen Rezepturen schließlich zu einer spezifisch pazifischen Variante. Corned Beef verbreitete sich fast über den gesamten Südsee-Raum und ist heute unumgänglicher Bestandteil der Alltags- und Festtagsküche, des Gabentauschs und ritueller Anlässe in weiten Teilen und ganz unterschiedlichen kulturellen Zusammenhängen Ozeaniens; ja, es hat vielfach eine Umdeutung als explizit pazifisches Nahrungsmittel erfahren und fungiert damit als „ethnic marker“.

Beruhend auf Feldforschungs- und Literaturdaten analysiert der Vortrag die *Anverwandlung* von Corned Beef am Beispiel der Bewohner der polynesischen Insel Niue und der großen niueanischen Diaspora-Gemeinschaft in Neuseeland. Trotz einer über hundertfünfzig jährigen Kontinuität in der Arbeitsmigration, die viele kulinarische Adaptionen mit sich brachte, hat allein Corned Beef einen festen Platz in der Reihe der als „einheimisch“ definierten Lebensmittel erobert, anhand derer sich der rituelle Gabentausch organisiert.

*Anita von Poser*

### **„Wir essen Sago – Ihr esst Reis“: Zum wandelnden Verständnis von Nahrung und Identität bei den Bosmun (Papua Neu-Guinea)**

Die Hauptnahrung der im Nordosten Papua-Neuguineas ansässigen Bosmun ist Sago. Im kulinarischen, sozio-moralischen und mythischen Weltbild der Bosmun nimmt die Palme eine besondere Rolle ein. Auch in Bezug auf die Konzeption des menschlichen Körpers und lokaler Leiblichkeit geben die Sagopalme und der Umgang damit analytische Anhaltspunkte. Regelmäßiger Sagotausch zwischen nahen und entfernten Verwandten bestimmt die sozialen Beziehungen, aber auch das emotionale Miteinander und das Schaffen von Vertrautheit. Bosmun'sche Empathie etwa zeigt sich im Teilen und Überbringen von Nahrung, das spezifischen Regeln unterliegt und den Nahrungsakt an sich zu einer affektiven Aussage werden lässt.

Die interpersonale Lebenswelt der Bosmun, wie ich sie kennen gelernt habe, ist ohne einen Blick auf deren lokale ‚foodways‘ nicht erschließbar. Aber auch der Wandel dieser Lebenswelt wird von den Bosmun in einer Weise artikuliert, die stets Bezug nimmt auf Nahrungsakte. Häufig hörte ich folgende Polarisierung: „Mipla kaikai saksak, yupla kaikai rais“ („Wir essen Sago, Ihr esst Reis“), eine Polarisierung, die auch als „generous selves“ und „stingy others“ bezeichnet werden kann. ‚Ihr‘ – das waren in der Vergangenheit Kolonialbeamte und Missionare, heute sind es die Bewohner urbaner Zentren. Reis zu essen bedeutet aus Sicht älterer Bosmun einer externen bzw. lokal als unsozial erachteten Ideologie zu folgen, in der das Individuum und die Kernfamilie im Mittelpunkt stehen. Verzehr und eigenhändige Produktion lokalen Sagos dagegen stehen für eine Lebensweise, die in melanesischen Gruppen als „relationalism“ bekannt ist. Damit ist ein beständiges, soziales Aufeinanderbezogensein gemeint in einem Feld mannigfacher Beziehungen. Jüngere Bosmun, die westliche Schulbildung erfahren haben und die heute vielfach in die Stadt fahren, um dort Kopra zu verkaufen, sehen im (monetären) Erwerb und Konsum von Reis nicht nur eine geschmackliche Abwechslung, sondern eine neue und erstrebenswerte Form sozialen Seins. Durch den Wandel ihrer ‚foodways‘ suchen sie den Anschluss an die ‚Moderne‘. Mein Beitrag widmet sich dem Spannungsfeld zwischen lokalen und neu-lokalen Nahrungsweisen und den damit verbundenen weit reichenden, sozialen Implikationen

*Bettina Mann*

### **Essen und Identität zwischen Wandel und Beharrung**

Wie kaum ein anderes Feld sozialen Handelns lässt sich die Forschung zum Essen/der Esskultur zwischen den Dimensionen des Wandels und der Beharrung aufspannen. Auch wenn sich in der Geschichte des Essens vielfältige Beispiele des Wandels, wenn nicht gar der Revolutionierung lokaler Esskulturen und Praktiken finden lassen – nicht zuletzt durch die Einführung und Verbreitung

bestimmter Nahrungsmittel und Zubereitungstechniken –, so verweisen doch auch viele Studien auf die Beharrlichkeit kulinarischer Praktiken und diätetischer Ideale über Zeit und Raum.

Ausgehend von empirischen Ergebnissen einer Forschung im städtischen Ägypten (Kairo) werden Dynamiken des Wandels der Esskultur, der Aneignung und der sozialen Identität vor dem Hintergrund kultureller und ökonomischer Globalisierung vorgestellt. So lässt sich u. a. festhalten, dass die Anpassung von Produkten internationaler Hersteller an lokale Märkte und die Kommodifizierung und Normierung des Lokalen für den globalen Markt oft nur die zwei Seiten derselben Medaille sind. Im Essen – als besondere Form des Konsums – vollzieht sich neben passiv rezeptiven und ‚ingestiven‘ Aspekten der Einverleibung gleichzeitig ein produktiver und interpretativer Prozess der Bedeutungszuschreibung. Ich möchte besonderes Augenmerk auf die Eröffnung komparativer Perspektiven legen, die es nicht zuletzt erlauben, das Essen über den Kontext der materiellen Kultur hinaus als komplexes Feld sozialwissenschaftlicher Forschung zu betrachten.

*Franziska Schürch*

### **Der Cervelat: ein Stück Schweizer Fleischkultur**

Der Cervelat ist ein Schweizer Nationalheiligtum, ein Stück essbaren Schweizertums, eigentliche Volkskultur. Und doch isst man den Cervelat nicht mit dem ansonsten volkskulturellen Anlässen eigenen heiligen Ernst denn er ist das, was es eigentlich nicht gibt: authentische (weil unbewusste) Volkskultur. Der Cervelat ist ein typisches Produkt der Industrialisierung und hat eine interessante und wechselvolle Geschichte. Am Beispiel dieser Geschichte lässt sich zeigen, wie facettenreich Ernährung mit dem komplexen Thema Identität/Identifikation verwoben ist.

Franziska Schürch (\*1972) (Basel/Zürich/Lausanne), Studium der Theaterwissenschaft, Volkskunde und Musikwissenschaft in Bern und Basel, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Seminar für Volkskunde/Europäische Ethnologie Basel, Forschungsaufenthalt am University College London, Promotion im Fach Volkskunde/Europäische Ethnologie an der Universität Basel, wissenschaftliche Leiterin des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz. Zurzeit Arbeit an einem neuen Forschungsprojekt zur Wissens- und Kulturgeschichte des Fleisches in der Schweiz seit der Industrialisierung.

Chen Yi

## **Migration, Ernährung und Gesundheit: Geschmack und Nahrungsklassifikation bei in Deutschland lebenden Chinesen**

Gegenstand der Studie ist der Wandel der Vorstellungen über gesunde Ernährung chinesischer Immigranten in Deutschland. Immigranten bringen Ernährungsvorstellungen und -gewohnheiten aus ihrem Heimatland mit und lernen die neue Küche der Aufnahmegesellschaft kennen. Weder akzeptieren sie alle neuen Ernährungsweisen, noch rekonstruieren sie so viel wie möglich die Heimatküche. Sowohl die Kreativität als auch die beibehaltene Esskultur führen zu „bunten Küche“ in den Immigrantenfamilien. Im Sinne der Lévi-Strauss'schen *bricolage* nimmt man, verwendet und verknüpft was zur Verfügung steht. Die Lebensmittel sowohl aus dem Heimatland als auch dem Gastland gewinnen neue Bedeutungen in dem neuen Umfeld.

Ich betrachte Essverhalten und Vorstellungen in Bezug auf „Heiß-kalt-Kategorien“ und „fünf Geschmacksrichtungen“ sowohl als Teil des kulturellen Wissens als auch als Zugang zum Verständnis des Alltagslebens von Immigranten. „Heiß-kalt-Kategorien“ und „fünf Geschmacksrichtungen“ sind zwei Richtlinien für gesunde Ernährung gemäß der traditionellen chinesischen Medizin. Das reale Lebensmittelspektrum von Chinesen ist jedoch vielfältiger. Die Pluralität von Ideen über Gesundheit, Ernährungspraktiken und Geschmack spiegelt sich im transnationalen Alltag von Immigranten.

Medizinisches Wissen und kulturelle Kenntnisse von nationaler Küche werden in den Familien weitergegeben, transformiert und neu interpretiert. Es wird davon ausgegangen, dass das Wissen über die Herkunftskultur ambivalent ist. Einerseits können die Eltern dadurch den Kindern die anwendbaren Kenntnisse aus ihrer Heimatkultur im Alltag weitergeben. Andererseits stört solches Wissen manchmal die Kommunikation und den Austausch zwischen den Generationen innerhalb der Migrantenfamilien, wenn die Jungen solchem Wissen skeptisch gegenüber stehen.

Patrice Ladwig

## **"Mein verstorbener Vater mag Garnelensoße": Buddhismus, Essen und Erinnerung in laotischen Ahnenritualen**

In Lao Buddhism, the deceased in their various ontological forms (ancestors, ghosts, protective spirits, limbo-beings...) are 'fed' by the living with the assistance of monks acting as intermediaries. Especially Lao Buddhist festivals dedicated to ancestors and restless ghosts reveal this interdependency of laypeople, monks and the 'deceased'. Their relationships among each other are reproduced and constituted by exchanges that are embedded in ritual metaphors of nurturing and agriculture. The specific kinds of food offered also reveal that the deceased have culinary preferences to be taken into account, which gives

their living relatives the opportunity to personalize the gift and imbue the given food with memories and emotions. This presentation looks at the trajectories and kinds of food exchanged during the festivals, and demonstrates that many Lao Buddhist rituals are indeed saturated with alimentary and agricultural metaphors. A detailed analysis of the rituals exposes that notions of memory, taste and emotion are essential for understanding the role of food in the constant recreation of relationships between the living and the dead.