ARBEITSPAPIER – WORKING PAPER

Andreas Kreiner-Wolf

Ernährungspraktiken im subsaharischen Afrika
Essen zwischen politischökonomischen Zwängen und lokaler Identifikation

ARBEITSPAPIERE DES INSTITUTS FÜR ETHNOLOGIE UND AFRIKASTUDIEN

WORKING PAPERS OF THE DEPARTMENT OF ANTHROPOLOGY AND AFRICAN STUDIES



Herausgegeben von / The Working Papers are edited by: Institut für Ethnologie und Afrikastudien, Johannes Gutenberg-Universität, Forum 6, D-55099 Mainz, Germany.

Tel. +49-6131-3923720; Email: ifeas@uni-mainz.de; http://www.ifeas.uni-mainz.de http://www.ifeas.uni-mainz.de/workingpapers/Arbeitspapiere.html

Geschäftsführende Herausgeberin / Managing Editor: Eva Spies (espies@uni-mainz.de)

Copyright remains with the author.

Bitte zitieren als / Please cite as:

Kreiner-Wolf, Andreas, 2012: Ernährungspraktiken im subsaharischen Afrika. Essen zwischen politisch-ökonomischen Zwängen und lokaler Identifikation. Arbeitspapiere des Instituts für Ethnologie und Afrikastudien der Johannes Gutenberg-Universität Mainz (Working Papers of the Department of Anthropology and African Studies of the Johannes Gutenberg University Mainz) 138<URL: http://www.ifeas.uni-mainz.de/workingpapers/AP138.pdf>

Andreas Kreiner-Wolf: Ernährungspraktiken im subsaharischen Afrika. Essen zwischen politisch-ökonomischen Zwängen und lokaler Identifikation

Zusammenfassung

Eine Vielzahl von Faktoren beeinflusst die Ernährungsweise. Über Abhängigkeiten von ökonomischen Bedingungen und politischen Entscheidungen hinaus dient das, was und wie gegessen wird auch zu diskursiven Grenzziehungen zwischen einzelnen Bevölkerungsgruppen, Generationen, Geschlechtern oder allgemein zwischen eigenem und fremdem. Die Erfahrung der Mahlzeitensituation nimmt für die Menschen im subsaharischen Afrika eine zentrale Stellung in der Bildung von Sozialität ein. Jenseits der biologischen Notwendigkeit der Nahrungsaufnahme zeigt sich hier ein kultureller Mehrwert der Nahrung. Speisen und die Formen ihrer Zubereitung und Konsumtion können als Marker der Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe fungieren. Sprachlich wird in Bezugnahme auf die eigene Ernährungsweise sowohl Gemeinschaft und positive Selbstwahrnehmung als auch Ablehnung und Dis-tinktion ausgedrückt. Die Basis einer lokalen Identifikation mit der eigenen Ernäh-rungsweise ist jedoch vielmehr die alltägliche Praxis des Kochens und das darin enthaltene Wissen. Hier begründet sich, was in der eigenen Lebenswelt als "richtig" gilt.

Abstract

A multitude of factors affect our diet. Beyond dependencies on economic conditions and political decisions, what and how we eat is used in discourses to draw boundaries between population groups, generations, sexes or generally between the own and the foreign. The experience of meal situations takes a central position in the construction of sociality for people of Sub-Saharan Africa. Beyond the biological necessity a cultural surplus of the food intake becomes apparent here: Food and the forms of its preparation and consumption may function as markers of belonging to a certain group. In reference to one's own diet, community and a positive sense of self as well as refusal and distinction can be verbally expressed. However, the basis of a local identification with one's own diet is rather found in the daily practice of cooking and the included knowledge: herein it is established what is considered to be "right" in one's own lifeworld.

Der Autor

Andreas Kreiner-Wolf, M.A., 2006 bis 2012 Studium der Ethnologie und Soziologie an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz. Derzeit Lehrbeauftragter in den Bildungswissenschaften an der Johannes Gutenberg-Universität.

Email: kreinerw@uni-mainz.de



Inhalt

1. Fragestellung und Methode	3
1.1 Vorgedanken und Fragestellung	3
1.2 Methodisches Vorgehen	6
2. Theoretische Aspekte: Zwischen kultureller Identität und Identifikation	8
3. Politische und ökonomische Faktoren in der Umstellung der Ernährung	12
4. Formen der Identifikation	18
4.1 Identifikationen auf sprachlicher Ebene	19
4.1.1 Sprachliche Äußerungen – Essen im Mittelpunkt der Konversation	21
Distinktion in der Ernährung	26
4.3 Identifikationen auf der Basis von Praxis und Wissen	39
4.3.1 Identifikation durch Praktiken der Nahrungsauswahl: Selektion und Konsumpräferenz	48
6. Diskussion	62
Anhang 1: Liste der die Auswahl der Nahrungsmittel beeinflussenden Faktoren	67
Anhang 2: Ernährungs-Selektions-Modell	68
Literaturverzeichnis	69

1. Fragestellung und Methode¹

1.1 Vorgedanken und Fragestellung

Essens spielt eine große Rolle im Kontakt zwischen Menschen. Situationen des Essens, wie tägliche Mahlzeiten oder Feste, begleiten häufig ihre Begegnungen. In diesen Situationen kann beobachtet werden, was andere zu sich nehmen, was man selbst davon gut findet oder was man innerlich ablehnt. Erst im Kontakt mit dem, was einem fremd erscheint, beginnt man, sich damit auseinander zu setzen, was man als zu sich selbst gehörig empfindet. Essen kann dann verbinden, es kann aber auch bewirken, dass man sich abgrenzt. In den Momenten gemeinsamen Essens kann bewusst werden, dass man durch die Essgewohnheiten zu einer bestimmten Gruppe Menschen gehört, z.B. den Bewohnern einer Region. Diese Gruppen entstehen nicht erst durch die freie Entscheidung, etwas zu mögen oder nicht, sie sind nicht nur gewählt, sondern sind bereits vorgegeben.

Essen als für alle Menschen täglich wiederkehrende Handlung birgt viele Möglichkeiten, seine Position innerhalb einer sozialen Ordnung gegenüber anderen zu markieren. Die mannigfaltigsten Faktoren wie Nahrungsbestandteile, Zubereitungsarten, Kosten der Herstellung und der Zutaten, Mahlzeitenformen, Regeln des Teilens und der Gastfreundschaft oder die Herkunft der Nahrung sind hier von Bedeutung. Nahrung kann so die Funktion bekommen, Träger von Identifikationen zu werden. Wenn bestimmte Gruppen spezifische Vorlieben haben, ist dies also nicht allein die Summe individueller Entscheidungen – es ist dies zugleich aber auch. Die Sozialisation in der Gruppe spielt hierbei eine entscheidende Rolle, Vorlieben und das Bewusstsein davon entstehen aber erst im Kontakt mit anderen.

Warum wird in einer Region das eine und in einer anderen etwas anderes gegessen? Mit dem Verweis auf klimatische Verhältnisse und eine bestimmte geographische Lage kann man manches erklären. Auch ernährungsphysiologische Erklärungen, wonach der Körper bestimmte Nährstoffe braucht, die man ihm über die Nahrung zuführt, sind nicht von der Hand zu weisen. Das reicht aber nicht aus, um die Vorlieben vollends zu bestimmen. Grundlegende Fragen müssen lauten: Was führt dazu, dass man sich über Ernährung von anderen abgrenzt oder mit ihnen verbunden fühlt? Ist es überhaupt der Fall und wenn ja, warum - in welchen Kontexten findet es statt und in welchen nicht? Welche Rolle spielt Essen in der Selbstwahrnehmung der Menschen? Was führt dazu, dass Nahrung einmal als etwas Verbindendes und einmal als etwas Trennendes wahrgenommen wird? Wie entstehen solche Selbstbilder und Fremdbilder im Zusammenleben der Menschen und ab welchem Zeitpunkt führen sie zu einer Institutionalisierung der Ernährung in Form besonderer Küchen?² Hier können sowohl Prozesse auf Makroebene (globale Ökonomie gegenüber regionalen Abgrenzungsstrategien, politische und rechtliche Entscheidungen, technische Entwicklungen, Sozialstruktur) als auch Prozesse auf Mikroebene (die Interaktion der Nahrungsaufnahme oder Gruppenbildungsprozesse, in denen Essen als Kommunikationsmittel verwendet wird) eine Rolle spielen. Auf

² Ein Beispiel wäre die äthiopische Küche, wie sie sich in Nordamerika vorstellt. Hier treffen Menschen in einer Diaspora-Situation auf eine Konsumgesellschaft auf der Suche nach Exotischem.

¹ Bei diesem Arbeitspapier handelt es sich um die überarbeitete Version einer Hausarbeit, die zur Erlangung des akademischen Grades eines Magister Artium an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz eingereicht wurde. Für Hinweise zur Überarbeitung danke ich Prof. Dr. Matthias Krings und Prof. Dr. Thomas Bierschenk.

symbolischer Ebene ist zu beachten, wofür das "Zu sich nehmen" oder Ablehnen bestimmter Nahrung stehen kann. Wichtig ist auch die Frage: Welche Rolle spielen dabei politische Motive einer Identitätsbildung – einer Nation, einer Ethnie? Wer definiert, identifiziert oder positioniert sich aktiv gegenüber anderen? Wer wird definiert, identifiziert und auf einen bestimmten Platz in der Gesellschaft gestellt³?

Die Eingriffe in den Alltag, wie sie Menschen in Afrika seit der Zeit der Kolonialisierung erleben, können teilweise durch Rückzugsstrategien kompensiert werden, mit denen man sich auf Altbekanntes beruft, um Halt zu finden. Der Eindruck, den Entwicklungen einer globalisierten, liberalen Wirtschaftspolitik ausgeliefert zu sein, kann dazu führen, sich lokale Eigenheiten und altes Wissen neu zu vergegenwärtigen⁴ und es für die eigene Positionierung innerhalb dieser globalen Ordnung zu nutzen⁵. Ebenso kann es Gruppen geben, die eine vermeintliche Modernisierung begrüßen, weil die in ihren Augen überkommenen Strukturen, in denen sie kaum Macht hatten, abgelöst werden. Diese Umwandlungsprozesse sind oft von Diskursen begleitet, die sich zwischen den Polen der Kontinuität, Tradition und Machterhaltung auf der einen Seite und denen des Wandels, der Innovation und des Machtgewinns andererseits bewegen. In einem Prozess verstärkten Kontakts, wie ihn die politische und ökonomische Globalisierung darstellt, nimmt die Bedeutung des Essens als markierendes Kennzeichen von Gruppen zu. Nützenadel und Trentmann betonen, dass Essen und Globalisierung untrennbar sind.

"Food markets were the first to become globally integrated, linking distant areas and cultures of the world. In no other area have the interactions between global exchange and local practices been as discernible as in changing food cultures. Food consumption plays a crucial role in the construction of local and national identities and in the changing self-understanding of social groups, migrants and ethnic communities" (Nützenadel und Trentmann 2008: 1).

In Kontaktsituationen sind die verschiedenen Gruppen jedoch nicht als passive Größen gänzlich durch ihre Selbstbilder determiniert. Ich vermeide an dieser Stelle daher den Begriff der 'kulturellen Identität'. Verschiedene Faktoren können dieses Bild ändern. So kann eine Gruppe von außen mit einem Fremdbild belegt werden, z.B. durch Stereotype, die der Ausgrenzung dienen. Marginalisierte Gruppen können an der Entstehung eines positiv gesehenen Selbstbildes arbeiten, was politische und ökonomische Ursachen haben kann. So verstehe ich Identifikation mit einem kulturellen Image immer als Prozess, der zwischen Menschen je nach Intensität ihres Kontakts stattfindet. Anders ausgedrückt: in isolierten

-

³ Obwohl beides gleichzeitig stattfindet, kann es nicht allein um den Nutzen gehen, den jemand daraus zieht. Häufig spielen emotionale Motive eine Rolle: eine Verbindung zu seiner Herkunft, seiner 'Heimat', seiner Kindheit, seiner Familie, oder das Festhalten an liebgewonnenen Gewohnheiten, ein Schutz in der Fremde, in einer Welt voller Veränderung oder in einer bedrohlichen Situation der Marginalisierung. Hierzu reicht es aus, dass man sich unterdrückt oder benachteiligt fühlt.

⁴ Die Wahrnehmung der "McDonaldisierung" (vergleiche Ritzer 1993: 1 ff.) der eigenen Ernährungskultur kann solche Entwicklungen vorantreiben. Vergleiche hierzu die Entstehung von "Slow Food" in Europa. Fonte (1991: 122) verweist darauf, dass gerade die schwache Stellung des italienischen Nationalstaates die Entstehung einer Nationalküche behindert hat. Italien ist durch die starke Regionalität dazu prädestiniert, hier eine wichtige Rolle zu spielen.

⁵ Meyer und Geschiere verweisen daher richtig auf die Ambiguität des Globalisierungsbegriffs. Eine oft vermutete Homogenisierung beinhaltet gleichzeitig eine Intensivierung der Heterogenität im kulturellen Bereich. In dem Phänomen der hier stattfindenden Grenzziehungen erkennen sie einen Prozess der 'kulturellen Schließung', in dem Ansichten über 'Identität' eine zentrale Position einnehmen (1999: 1 ff.). "The search for fixed orientation points and the re-affirmation of boundaries is a common element in people's interpretation of globalization" (Meyer und Geschiere 1999: 3).

Lebenssituationen spielt das Nachdenken über dieses Selbstbild oder so etwas wie kulturelle Identität nur eine geringe Rolle.

Aus Studien in anderen Kontinenten sind Berichte über die Bedeutung des Essens für die Menschen oder über solche Identifikationsprozesse in Zusammenhang mit Nahrung bekannt (z.B. Ray 2004; Appadurai 1988: 3 ff.; Gabbacia 1998; Counihan 2002; Goode u. a. 1984: 143 ff.; James 1996: 77 ff.). Afrikanische Regionen finden hingegen meistens nur im Kontext von Ernährungsproblemen und Ernährungssicherheit Erwähnung⁶. Eine Debatte um die Bedeutung des Essens für die Menschen in ihrer Wahrnehmung kultureller Identifikation scheint kaum existent zu sein. Es bleibt daher zu fragen, warum Afrika so selten in diesem Zusammenhang erwähnt wird. Inwieweit hat Essen diese vergemeinschaftende Funktion, die Fähigkeit zur Selbstdarstellung und die Möglichkeit, als bewusstes Mittel der Abgrenzung eingesetzt zu werden, auch in Afrika – eine Verknüpfung, die in anderen Weltgegenden immer wieder gezogen wird? Welche Bedeutung kommt dem Essen in Debatten um kulturelle Identität zu?

Daher müssen weitere Fragen lauten: warum entscheiden sich die Menschen im subsaharischen Afrika in der Praxis für die eine oder andere Nahrung? Welche Bedeutung hat die Nahrung für die Menschen jenseits der Notwendigkeit der Versorgung? Wie wird über Essen gesellschaftliche Inklusion und Exklusion vermittelt? Lassen sich in der Literatur Beispiele dafür finden, dass Essen und eine bestimmte Nahrung in der Selbstwahrnehmung der Menschen und in der Markierung der Position gegenüber anderen eine wichtige Rolle spielt, z.B. in der Identifikation mit der eigenen Lebensweise? Nehmen besondere Zubereitungsarten von Essen und die Erfahrung der Mahlzeitensituation für die Menschen im subsaharischen Afrika eine besondere Bedeutung in der Wahrnehmung von Zugehörigkeit ein?

Wäre dies der Fall, so müsste daran erkennbar werden, dass Menschen trotz vermehrter gegenseitiger Kontakte bestimmte Zutaten, Zubereitungsweisen oder Mahlzeitenformen beibehalten, und dass sie der Bedeutung dieser Kontinuität sprachlich oder auf andere Weise Ausdruck verleihen⁷.

Im Folgenden werde ich kurz auf mein methodisches Vorgehen in Bezug auf die Literatur verweisen (Abschnitt 1.2). Einige theoretische Aspekte der Debatte um kulturelle Identität werden erörtert, um zu klären, inwieweit die Verwendung dieses Begriffs hier sinnvoll ist, oder ob man nicht durch die Verwendung des Begriffs der Identifikation den Prozesscharakter dieses Phänomens herausstreichen muss (Kapitel 2). Aus historischer Perspektive werfe ich daraufhin einen Blick auf politische und ökonomische Faktoren, die in der Umstellung der Ernährung in

⁶ Die Existenz dieser Problematik will und kann ich hier nicht wegreden, das wäre allzu zynisch, angesichts der bestehenden Schwierigkeiten. Welche Bedeutung das Essen für die Menschen jenseits der Ernährungssicherheit hat, findet in der Literatur deutlich weniger Erwähnung. Nun könnte man

der Ernährungssicherheit hat, findet in der Literatur deutlich weniger Erwähnung. Nun könnte man im Sinne Brechts salopp sagen, dass eben zuerst die Grundversorgung gewährleistet sein muss, bevor man sich Gedanken um andere Funktionen machen kann. Menschen treffen aber ihre Entscheidungen darüber, was sie als Nahrung ansehen und was sie zur Deckung ihres täglichen Bedarfs auswählen nicht allein auf der Basis der Verfügbarkeit oder ernährungsphysiologischer und medizinischer Ratschläge.

⁷ Im Bereich des Essens hat sich Wandel auf vielfältige Art und Weise vollzogen. Neue Anbauprodukte wurden eingeführt, die Auswahlmöglichkeiten haben sich durch Ausweitung des Handels erweitert, neue Lebensmittel und industriell hergestellte Nahrung haben sich verbreitet, begleitet von Bildern neuer Lebensstile und Diskursen um Modernität und Tradition. Die Erweiterung der Möglichkeiten der Nahrungsauswahl führte zur Umstellung von Ernährungsweisen und zu verschiedensten Aushandlungsprozessen über den Umfang und den Vollzug dieses Wandels (z.B. McCann 2001: 246 ff; Osseo-Asare 2005). Mein Augenmerk liegt dabei auf den Gründen für einen Wandel der Ernährungsgewohnheiten, die in der Literatur erwähnt werden.

Afrika von Bedeutung waren (Kapitel 3), um im Anschluss die unterschiedlichen Ebenen der Identifikation mit der eigenen Ernährung darzustellen, die sich aus der Literatur heraus kategorisieren ließen (Kapitel 4). Schließlich wird die Ernährung als Bestandteil von Diskursen um kulturelle Identität betrachtet (Kapitel 5), bevor ich dann abschließend in die Diskussion der Ergebnisse übergehe und einen Versuch der theoretischen Einordnung vornehme (Kapitel 6).

1.2 Methodisches Vorgehen

Um der Frage nachzugehen, ob man sich auch im subsaharischen Afrika mit einer bestimmten Ernährungsweise identifiziert und sich damit gegenüber anderen Menschen positioniert beziehungsweise positioniert wird, wurde versucht, die Literatur, die sich mit Ernährung in diesem Gebiet beschäftigt, dahingehend zu sichten, ob sich Hinweise auf die kulturelle Bedeutung des Essens finden. Dies kann sehr unterschiedliche Aspekte betreffen und die Literatur zum Thema kommt dabei aus sehr unterschiedlichen Richtungen⁸. Mit der Sammlung von Beispielen, bei denen es um die Bedeutung geht, die Essen für die Menschen in Afrika annehmen kann, trifft man in der Literaturrecherche eine Auswahl, die jenseits des weiten Feldes von Texten liegt, die sich mit Problemen der Unterernährung und der Grundversorgung in der Nahrungsmittelproduktion beschäftigt. Möchte man Beispiele gibt, an denen erkennbar wird, Ernährungsgewohnheiten erhalten oder wodurch sie sich konkret verändert haben, kann man diesen Bereich in der Recherche nicht aussparen. Um vorschnelle Schlüsse zu vermeiden, ist es daher notwendig, bei der Analyse des Wandels und der Kontinuitäten der Ernährungs-gewohnheiten eine Liste der relevanten Faktoren aufzustellen.

Da es sich bei dieser Arbeit um eine Sekundäranalyse handelt, wurde die ethnologische Literatur unter den Gesichtspunkten betrachtet, a) auf welche Weise die Ernährungsgewohnheiten für die Menschen relevant sind, b) ob irgendeine Form des Wandels oder der Umstellung beschrieben wird, c) ob Stabilitäten über einen längeren Zeitraum zu beobachten sind, z.B. in den Mahlzeitenformaten, worunter beispielsweise die Beibehaltung der täglichen Hauptmahlzeit bei gleichzeitigem Wandel der übrigen Mahlzeiten zu zählen wäre, und d) welche Faktoren erwähnt werden, die für einen derartigen Wandel von Bedeutung sind. Wenn man sich vor Augen führen will, welche Vorkommnisse ursächlich dafür verantwortlich sein könnten, dass Menschen ihre Ernährung umgestellt haben und in welchem Zusammenhang dies zu ihren Einstellungen steht, muss man die Literatur fokussiert betrachten. Mögliche Faktoren müssen zusammengetragen und beim Lesen eigene Kategorien gebildet werden, um zu sehen, welche der Faktoren häufiger oder mit einer gewissen Beständigkeit auftreten. Es wurde daher versucht, die Faktoren des Wandels zu benennen und einer zuerst einmal subjektiven Ordnung zu unterwerfen. In der Betrachtung des Wandels ist der Zeitfaktor von

-

⁸ Messer gibt einen Überblick zu den Monographien und Zeitschriftenaufsätzen mit anthropologischer Ausrichtung, die sich weltweit mit der Essensthematik beschäftigt haben und die bis zu diesem Zeitpunkt erschienen sind und ordnet sie nach den jeweiligen Perspektiven. So wird in einigen Studien eher Gewicht auf die Verfügbarkeit der Nahrung gelegt, was ökologische Gesichtspunkte oder den Bereich des Marktes betreffen kann. Andere beschäftigen sich mit soziokulturellen Klassifikationen des 'essbaren' und 'nicht essbaren' oder des bevorzugten Essens und den Regeln seiner Verteilung innerhalb einer Gesellschaft. Einen weiteren großen Bereich bilden die Studien zu den ernährungsphysiologischen und medizinischen Konsequenzen der Ernährung (Messer 1984: 205; vergleiche Schmitt 1994: 12).

Bedeutung. Es fallen jene Fälle auf, die für ein gewisses Maß an Kontinuität sprechen, worunter nicht Stillstand zu verstehen ist, sondern höchstens ein auffallend verlangsamtes Tempo des Wandels. Diese Fälle zu analysieren erscheint hilfreich, wenn man den Ursachen für eine eventuelle Identifikation mit der eigenen Ernährung näher kommen will.

Aus der Untersuchung der Literatur, die sowohl ältere Ethnographien als auch jüngere Betrachtungen von Ernährungsweisen in Afrika einschließt, Zeitschriftenaufsätze ebenso betrachtet wie Veröffentlichungen transnationaler Organisationen, ergibt sich im Sinne einer 'Grounded Theory' (Glaser und Strauss 1967) der Texte eine Liste der Faktoren, die für eine Umstellung beziehungsweise die Beibehaltung einzelner Elemente der Ernährung verantwortlich sind [siehe Anhang 1]. Um die Faktoren, die für die Selektion der Nahrungsmittel eine Rolle spielen darzustellen, wird nach Betrachtung der, wenn auch gewichtet ausgewählten Literatur zum Thema ein Modell vorgestellt, dass in Anlehnung an das Nahrungsauswahl-Zielscheibenmodell (Bodenstedt u. a. 1983; vergleiche Bayer u. a. 1999: 100 f.) als Ernährungs-Selektions-Modell bezeichnet werden soll. In ihm soll kreisförmig dargestellt werden, welche Faktoren bei der Durchsicht der Literatur wiederholt aufgefallen sind [siehe Anhang 2]. Die jeweiligen Unterrubriken sind der Tabelle in Anhang 1 zu entnehmen. Da die Auswahl der Literatur und die sich daraus abzulesenden Faktoren keinen reliablen, also wiederholbaren, Querschnitt bilden, wird auf eine nähere Bewertung der einzelnen Merkmale verzichtet. Da dies keinen quantitativ verwertbaren Aussagewert hätte, ist die Darstellung nur als Veranschaulichung zu verstehen.

Neben der aufgrund der eigenen Fragestellung getroffenen Auswahl der Literatur fällt bei einer Sekundäranalyse wiederholt auf, welchen Fokus die früheren Beobachter hatten und welche Selektionen von ihnen getroffen wurden. So spielt das Thema der kulturellen Identität erst seit den 1980er Jahren eine größere Rolle in den Sozial- und Kulturwissenschaften. Ältere Abhandlungen bezogen die Ernährung häufig als Teil der betrachteten Wirtschaftsweise einer bestimmten Bevölkerungsgruppe in ihre beschreibende Darstellung mit ein oder sie erwähnten bestimmte Funktionen, die Ernährung in Ritualen oder spezifischen sozialen Kontexten für die Menschen hatte. Ob die Auswahl der Nahrungsmittel eine darüber hinausgehende Bedeutung für das Selbstbild der Menschen hatte, wurde selten hinterfragt. Es konnte daher kaum Eingang in die Darstellung finden. Spätere Autoren, die den untersuchten Menschen vermehrt eine eigene Stimme gaben, gestanden dieser Selbstdarstellung auch mehr Raum zu. Wie die Menschen sich und ihre Ernährung sehen und warum sie welche Auswahl treffen, ist seitdem ein wichtigerer Aspekt der Forschung⁹.

-

⁹ Hier spiegelt sich auch der heimische Wissenschaftsdiskurs, bei dem bestimmte Felder besetzt und die Beibehaltung älterer Theorien gegenüber der Hinwendung zu neuen Themen paradigmatisch verhandelt werden (vergl. Kuhn 1973: 68 ff.).

2. Theoretische Aspekte: Zwischen kultureller Identität und Identifikation

Um das Herausfiltern der Beispiele zu erleichtern, die etwas im Hinblick auf die oben gestellten Fragen aussagen, ist es notwendig, die in der ethnologischen Literatur gefundenen Beispiele in die theoretische Debatte um kulturelle Identität einzubetten. Damit sie in ihrer Relevanz besser eingeschätzt werden können, ist es darüber hinaus sinnvoll, sie Beispielen gegenüber zu stellen, die politische und ökonomische Zusammenhänge in den Vordergrund rücken. In Teilen der Literatur wird zwischen Ernährung und kultureller Identität ein starker Bezug hergestellt¹⁰, ähnlich wie für andere Bereiche der materiellen Kultur. So finden sich die folgenden Aussagen: "And again, food, like dress, music, and art, carried deeper structures of cultural identity that formed a marker of group coherence and solidarity – food helps define who we are" (McCann 2010: 9 f.). "Food becomes part of us. It should therefore not be surprising that food is an important source of personal identity and public anxieties" (Nützenadel und Trentmann 2008: 2). "Food is central to our sense of identity" (Fischler 1988: 275).

Nahrung kann diesen besonderen Stellenwert unter den kulturellen Gütern einer Gesellschaft scheinbar einnehmen, da sie mit dem von allen geteilten natürlichen Bedürfnis in Verbindung steht, die täglichen Körperfunktionen zu erhalten. Für Fischler ist Essen aber mehr als ein biologischer Akt, da es die Grenze vom Außen zum Innen überschreitet – es wird inkorporiert. Diese Aufnahme in den Körper bildet die Basis von kollektiver Identität, die zugleich eine von den Mitgliedern einer Gruppe vollzogene Wertung beinhaltet: wer das Gleiche isst, der ist 'in Ordnung'. Fischler geht es vor allem um die Betrachtung der Praktiken des Essens, seine Repräsentationen und Bedeutungen, also darum, wie sich die Bedeutung des Essens in der Praxis zeigt und für was diese Praktiken für die Menschen stehen. Er stellt sich dabei die Frage nach der Interaktion zwischen Biologie und Kultur: wie kommt es zur Internalisierung sozial konstruierter Normen hinsichtlich des Geschmacks? Wie passiert es tatsächlich, dass etwas sozial nicht Toleriertes in der Praxis geschmacklich abgelehnt wird (Fischler 1980: 942; 1988: 275 ff.).

"The following should become clear. Because we are omnivores, incorporation is an act laden with meaning. Because of the principle of incorporation, identification of foods is a key element in the construction of our identity. Finally, because identity and identification are of both vital and symbolic importance, man has "invented" cuisine" (Fischler 1988: 277).

Auch für Scholliers (2001: 4) steht die Rolle des Essens in der Repräsentation und der Identität einer Person im Zentrum. Er betont dabei die Prozesshaftigkeit der Bildung von Identität in seiner Abhängigkeit von Medien unterschiedlicher Reichweite. Die Beziehung "Essen – Identität" wird seiner Ansicht nach in dem Satz "man ist, was man isst" simplifiziert. Da uns allen häufig eine Klassifikation und Identifikation ganzer Länder anhand ihres Essens unterläuft, möchte Scholliers die Konstruktion dieses vermeintlich direkten Zusammenhangs hinterfragen. Eine bestimmte Ernährungsweise ist ebenso wenig gegeben wie eine Identität – beides gilt als interpretiert, adaptiert oder verworfen, je nach persönlichen Bedürfnissen, Mitteln und Absichten. Welche Rolle Essen tatsächlich in der Identitätsbildung spielt, wie Identitäten mit den Mitteln der Nahrung aufgebaut, interpretiert und verhandelt werden, gilt es für ihn zu erläutern.

¹⁰ Vergleiche hierzu die Liste der Studien, die Messer (1984: 218 ff.) zusammengetragen hat. Die meisten von ihnen betreffen jedoch andere Erdteile. Zu Afrika findet man hier noch wenig.

Die Sozialpsychologie versteht unter Identität die Selbstdefinition einer Person in Begriffen der Gruppenzugehörigkeit. Dies schließt typisches Gruppen-verhalten und die Identifikation mit Normen und Idealen der Gruppe mit ein (Turner 1999: 6 ff.). Für den Sozialbehavioristen George H. Mead verwirklicht sich Identität in den Beziehungen zu anderen Mitgliedern der Gesellschaft, in dem das eigene Verhalten in Bezug zum Verhalten des Gegenübers gesetzt wird (1973: 244 f.).

Eine enge Verbindung von Essen zur Identität wird von Mennell betont. In Anknüpfung an die soziogenetische Methode von Norbert Elias wird in seiner Analyse englischer und französischer Esssitten die Aufdeckung strukturierter Wandlungsprozesse fokussiert. In dieser historischen Perspektive wird versucht, Muster gegenseitiger Abhängigkeit zwischen Individuen und gesellschaftlichen Gruppen zu entdecken, die sich in Figurationen manifestieren (Mennell 1988: 34).

Welche Rolle Essen tatsächlich für die Bildung von Identität spielt, ist nicht genau zu bestimmen, weil Uneinigkeit über das Konzept der Identität herrscht. Jörissen verortet die verschiedenen Identitätsbegriffe auf drei Dimensionen: zwischen a) subjektiver und objektiver Identität, b) numerischer und qualitativer Identität, und c) synchroner und diachroner Identität (2000: 16 f.). Eine zentrale Funktion von Identität scheint das Erreichen von Verhaltenssicherheit zu sein, die an eigenen und fremden Erwartungen ausgerichtet ist. Unbestritten ist dabei, dass es sich um einen konstanten dialektischen Prozess zwischen dem Selbst und den Anderen handelt. Entscheidend ist immer das Verhältnis des Individuums zu den Gruppen in seiner Umwelt (Scholliers 2001: 7). Sich gegenüber anderen zu positionieren und eine eigene kulturelle Identität zu beanspruchen ist nach Ansicht Cohens immer auch eine politische Aussage:

"One aspect of the charged nature of cultural identity is that in claiming one, you do not merely associate yourself with a set of characteristics: you also distance yourself from others" (Cohen 1993: 197).

Das Konzept Identität hat immer individuelle und kollektive Aspekte. Kategorisierungen nach Geschlecht, Alter, Ethnizität, Nationalität, Religion oder Verwandtschaft bilden für Jega die Basis einer Identifikation mit einer bestimmten Gruppe und einem Bekenntnis zu damit verbundenen Werten (2000: 14)¹¹. Die Einordnung der Nahrung nach kulturellen Werteskalen ist letztlich ein soziales Konstrukt der beteiligten Menschen. Nahrungs- und Geschmackspräferenzen werden im kulturellen Rahmen der frühen Sozialisation angeeignet (de Garine 1997: 188). Der Konsum bestimmter Produkte hat immer auch mit einem 'Dazugehören wollen' der Menschen zu tun (vergleiche Mintz 1987: 229)¹². Deshalb konstruieren die Menschen Bedeutungen um das von ihnen konsumierte Essen (Caplan 1997: 25). Hierbei geht es um Zugehörigkeit, um Inklusion und Exklusion. In den britischen Cultural Studies ist Identität immer in Verknüpfung zu den Faktoren Macht und Kultur zu sehen, ist also nie selbst gewählt. Identität wird in dieser Perspektive "über den Einsatz von Machtressourcen und Ein- und Ausschlussmechanismen auf dem Terrain der Kultur produziert und reproduziert" (Marchart 2008: 169). Dem essentialistischen Konzept einer eigenen, persönlichen, unwandelbaren Identität wird widersprochen, da Identität erst in Differenz zu anderen Identitäten ihre Bedeutung erhält, jeder soziale Akteur aus widersprüchlichen Identitäten zusammengefügt ist

¹² Im Falle vegetarischer oder veganer Ernährung müsste wohl eher von einer bewussten Ablehnung der vorherrschenden Ernährungsweise sprechen.

¹¹ Da diese Kategorien als soziale Konstrukte zu verstehen sind, ist zu beachten: Die Mitglieder einer Gruppe identifizieren sich miteinander auf der Basis einer angenommenen Einheit (vergleiche Beer 2009: 4).

und Identität grundsätzlich als kollektiv angesehen wird (Marchart 2008: 169 ff.; Hall 1994: 66 ff.; 1996: 4 f.). Im Verständnis Halls handelt es sich bei Identität um einen Prozess, den er daher auch bevorzugt als Identifikation bezeichnet.

"Identität ist also etwas, das in andauernd wirksamen unbewussten Prozessen über die Zeit hinweg gebildet wird; sie ist nicht seit der Geburt von Natur aus im Bewusstsein. Es gibt immer etwas 'Imaginäres', Phantasiertes an ihrer Einheit. Sie bleibt immer unvollständig, befindet sich immer im Prozess, im 'Gebildet-Werden' […]. Statt von der Identität als einem abgeschlossenen Ding zu sprechen, sollten wir von *Identifikation* sprechen und dies als einen andauernden Prozess sehen" (Hall 1994: 195 f.; H. i. O.).

Das Konzept wird auch deshalb hinterfragt, weil man mit seiner Verwendung Gefahr läuft, Merkmale wie Geschlecht, Ethnizität oder Nationalität zu essentialisieren (Caplan 1997: 14). Für einzelne Akteure kann die Verwendung des Konzepts Sinn machen, um eine bestimmte Stellung zu behaupten oder zu gewinnen. Meyer und Geschiere verstehen Identität daher eher als notwendiges analytisches Werkzeug, um zu untersuchen, wie Globalisierung die Produktion kultureller Differenz verstärkt (1999: 7). In zunehmend globalen Prozessen wirtschaftlicher Verflechtung kann es dazu kommen, dass ein gegenläufiger Prozess der kulturellen Schließung in Gang kommt, um den Menschen Orientierungspunkte und Handlungsrahmen zu geben. Dann können neue Grenzen gezogen oder alte bereits überwundene reaktiviert werden. In diesem Prozess spielt das Konzept der kulturellen Identität eine zentrale Rolle (Meyer und Geschiere 1999: 2 ff.). Zuweisungen einzelner Nahrungsmittel als Symbol nationaler Identität halten nach Ansicht von James die Illusion aufrecht, es könne so etwas wie eine feste kulinarische Ordnung und dadurch fixierte kulturelle Identitäten geben:

"Such stereotyping, as ever, contradicts the evidence of a tremendous diversity of food preferences within any particular culture, a diversity which sustains not only regional specialities but also often a more localised than nationalised food tradition (James 1997: 72).

Cohen, der die Rolle der Menschen als aktive Kreateure von Kultur betont, versteht Kultur als Mittel, Sinn in der Welt zu sehen. Kultur ist daher eher in der Praxis des sie Vollziehenden zu finden als im Auge des Betrachters. In Kulturen vollziehen Menschen symbolische Grenzziehungen, um beachtet zu werden. Ethnizität – als politisierte kulturelle Identität – ist mehr als ein taktisches Manöver; in ihr sind auch Aspekte der Selbstbetrachtung und des Wissens um die eigene Position enthalten, die nicht zwangsläufig politisch gedacht werden muss (Cohen 1993: 196 ff.). Barlösius, Neumann und Teuteberg betonen ebenfalls, dass Menschen sich häufig über Kostformen soziokulturell definieren und dass ihnen diese Identifikation zur Orientierung in der Welt dient (1997: 13). "Durch Essen kann Identität erlebt und repräsentiert werden". Die Konstruktion von Identität kann als aktiver Prozess gesehen werden, der sozial wirksam sein kann. Dies muss nicht unmittelbar in Essstrukturen sichtbar sein, kommt es aber zur Ausbildung einer spezifischen Küche, so kann sie als "verdichtete symbolische Konstruktion" gesehen werden, die Identität herstellt oder sie anderen zuweist (Barlösius u. a. 1997: 19).

"Identitätsbildung durch Essvorgänge findet jedoch nicht nur auf regionalem oder nationalem Niveau statt, sondern umfasst weitere Ebenen, wie die personale, die soziale, die kulturelle und die im weitesten Sinne verhaltenstheoretische" (Barlösius u. a. 1997: 18).

Brubaker und Cooper (2000: 14 ff.) diskutieren, ob die Verwendung des Identitäts-Konzepts im analytischen Bereich überhaupt gewinnbringend ist. Ihrer Ansicht nach oszilliert das im politischen ebenso wie im wissenschaftlichen Diskurs verwendete Konzept zwischen essentialistischen ("starken") und weitgreifenden, verwässernden ("weichen") Anwendungen. Da die Erklärungskraft des Konzepts dadurch gering ist, schlagen sie eine Differenzierung vor, die sich auf Begriffe wie Identifikation, Selbstverständnis, soziale Verortung oder Gemeinschaftlichkeit stützt; ebenso betonen sie die Einbeziehung der emotionalen Dimension.

Bei der Verwendung des Konzepts der 'kulturellen Identität' ist also Vorsicht geboten. Warde sieht den Möglichkeiten der Identitätsbildung durch Essen Grenzen gesetzt, vor allem insofern es sich um Wertsteigerung von Essen als Ware durch Konsum handelt. Für ihn ist Essen nur *ein* Aspekt unter vielen, der zur Identitätskonstruktion dient (1997: 199 ff.).

"But the identities thereby created are probably shallow, their significance being exaggerated by the strongest of postmodernist theses. There remains more to self and identity than can be derived exclusively from the spheres of mass media and commodities. Food is a good illustration. Though it does have some application, it is not much used in the playing of identity games" (Warde 1997: 203).

De Garine erinnert daran, dass es bei der Konstruktion solcher Grenzen um einen Wettbewerb um Ressourcen innerhalb einer Gesellschaft geht. Ernährungsgewohnheiten würden dann eher als sozialer Marker anstelle eines kulturellen Markers zu sehen sein (de Garine 2001: 497). Auch Lentz betont eher die sozialen Grenzziehungen, die über Essen und Trinken bewerkstelligt werden (1999: 16).

Diese Grenzziehungen unterliegen ständigem Wandel und sind kontextabhängig. Vermeintliche Identitäten können auch völlig neu konstruiert werden, z.B. im Fall von Wanderungsbewegungen. Die räumliche Ausbreitung bestimmter Zutaten war nicht allein ein Produkt imperialer Machtverhältnisse und von Marktprozessen. Migranten selbst waren in vielen Fällen durch ihr mitgebrachtes Wissen und ihre Vorlieben für die Verbreitung verantwortlich:

"Migrants have always been important agents in the transnational circulation of food. Travellers, merchants and migrant labour brought with them new products and cuisines, and changed local food habits and consumption patterns. In addition to the growing variety of supplies and consumer choices, 'food migration' played a fundamental role in redefining ethnic relations, cultural identities and national representations" (Nützenadel und Trentmann 2008: 9).

Wenn ich im Folgenden den Begriff der Identität verwende, so beziehe ich mich ausdrücklich auf die Darstellung einzelner Autoren. In meiner eigenen Wortwahl möchte ich mich jedoch den Einwänden von Brubaker und Cooper (2000: 1 f.) sowie Hall (1994: 66 ff.) anschließen und von Identifikation sprechen, um den prozesshaften Charakter dieses Phänomens zu betonen. Auch werde ich mich auf die Dialektik von Selbst- und Fremdwahrnehmung beziehen, um die Konstruktion so genannter kultureller Identität als kommunikativen Akt zwischen den beteiligten Menschen darzustellen. Solche 'Identitäten' sind zu wandelbar, als dass man sie, außer für Momentaufnahmen, im Sinne von etwas Festem und Starren verstehen dürfte. Außerdem sind sie beständiger Bestandteil von Diskursen, in denen ihre Merkmale verhandelt werden. Um eine Essentialisierung zu vermeiden, werde ich bei der Verwendung ethnischer Bezeichnungen die Artikel jeweils kursiv setzen.

3. Politische und ökonomische Faktoren in der Umstellung der Ernährung

Politische und wirtschaftliche Entwicklungen haben auf allen sich gegenseitig bedingenden Ebenen, von der Ausdehnung des globalen kapitalistischen Wirtschaftssystems bis hinab zur konkreten Auswahl einzelner Haushalte, die Produktion, Distribution und Konsumtion der Nahrungsmittel entscheidend geprägt. In den weitaus meisten Quellen stehen die Verfügbarkeit und die Erreichbarkeit der Nahrungsmittel und die daraus sich ergebenden Folgen für die Entscheidungen individueller Konsumeinheiten (Familien, Haushalte) an erster Stelle.

Historisch hatte die konfliktreiche von Europa aus betriebene Ausweitung des Welthandels weitreichende Folgen für die Verbreitung neuer agrarischer Produkte. Als Folge der Entwicklung, die gemeinhin als 'columbian exchange'¹³ bezeichnet wird, kamen eine Reihe von Lebensmitteln aus dem amerikanischen Raum auf den afrikanischen Kontinent¹⁴. Hierzu zählen nach verbreiteter Ansicht unter anderem Mais, Maniok, Kakao, Bohnen, Kartoffeln, eine Reihe von Kürbisgewächsen und Tomaten¹⁵. Vor allem Mais und Maniok haben in der Ernährung der Menschen in Afrika herausragende Bedeutung erlangt¹⁶. Ihre Integration war ein langer historischer Prozess – vergleichbar der Einführung der Kartoffel in Europa. Diese Produkte wurden mit der Zeit hier wie dort als charakteristische Lebensmittel der jeweiligen Regionen akzeptiert (vergleiche McCann 2010: 22 ff.; Osseo-Asare 2005: xxi ff.; 20 ff.; Mintz 2008: 22).

Neben dem Handel hatten in der Verbreitung einzelner landwirtschaftlicher Produkte die ökonomisch getriebenen politischen Entscheidungen zur Kolonisierung des afrikanischen Kontinents im 19. Jahrhundert die nachhaltigsten Folgen¹⁷. Vielerorts wurde der gewerbliche Anbau unter Druck ausgeweitet, das für den Anbau auf Plantagen geeignete Land requiriert und die Menschen in Gebiete mit schlechteren Bedingungen abgedrängt. Dies veränderte ihre Möglichkeiten für den Anbau bestimmter Produkte (z.B. Moore und Vaughan 1994: 35 ff.; Reining 1970: 129) oder für die Beibehaltung einer pastoralistischen Lebensweise (z.B. Taylor 1970:

¹³ Für McCann "eine Initiation eines langfristigen Wirbels materieller Kultur kolossalen Ausmaßes" (2010: 25).

¹⁴ Andere Lebensmittel kamen über den Mittelmeerraum, wie Zitrusfrüchte, Kichererbsen, Weizen und Hafer, und den indischen Ozean nach Afrika, wie z.B. Kokosnüsse, Mangos, Reis und Bananen (McCann 2010: 24). Diese Entwicklung setzte wesentlich früher ein.

¹⁵ Die Verbreitungswege wurden teilweise widersprüchlich diskutiert, worauf ich hier nicht näher eingehen kann. Siehe zur Verbreitung des Mais z.B. McCann 2001: 246 ff.; Jeffreys 1963: 115 ff.; Sauer 1969: 165; Rocksloh-Papendieck 1988: 18 ff.; zur Ausdehnung von Maniok z.B. Jones 1959: 60 ff.; von Oppen 1999: 47 ff.).

¹⁶ Zu ihrer starken Verbreitung hatte unter anderem ihre Bedeutung beigetragen, die sie in der Ernährung der nach Amerika verschifften Sklaven erhielten. Mais wurde wegen seiner Lagerfähigkeit auf den Schiffen mitgenommen (Rocksloh-Papendieck 1988: 30), während Maniok vor allem in Brasilien den Sklaven als Nahrung diente und im 19. Jahrhundert von nach Westafrika immigrierten ehemaligen Sklaven in seiner Verwendung gefördert wurde (Jones 1959: 78).

¹⁷ Was für McCann wichtiger ist als die Verbreitung einzelner Produkte ist die Rolle, die die Kolonialzeit für die Ausweitung des Handels, die Zentralisierung politischer Macht und das Entstehen der heutigen Nationen gespielt hat. Der Anschluss an globale Märkte und neue Zutaten, industriell verarbeitete Nahrung und Konsumenten-Geschmäcker für Coca-Cola, Uncle Ben's Reis oder Maggi-Brühwürfel beeinflusste das Kochen in Afrika noch deutlicher (2010: 27).

341 ff.)¹⁸. Bestehende politische Verhältnisse wurden grundlegend verändert oder zum Nutzen der kolonialen Machthaber eingesetzt. Arbeitskräfte wurden unter teils brutalem Vorgehen zur Ableistung bestimmter Tätigkeiten verpflichtet. Daneben drängte die Einführung von steuerlichen Abgaben viele Menschen dazu, sich schwierigen Arbeitsbedingungen zu unterwerfen (z.B. Schapera 1928: 181; Richards 1961: 3 f.), um die benötigten finanziellen Mittel zu bekommen¹⁹. Die Folgen der zunehmenden Monetarisierung der Wirtschaft waren ambivalent, denn neben erzwungenen Umstellungen wandelten sich auch die Möglichkeiten, Lebensmittel auf Märkten zu erstehen und seine Ernährung auf nicht selbst angebaute Produkte auszudehnen (Tkocz 1995: 147; vergleiche Moore und Vaughan 1994: 46 ff.).

Die Auswirkungen der wirtschaftlichen und politischen Entwicklungen auf die Ernährung der Menschen und die Nachteile für ihre Lebensbedingungen wurden seit den späten 1920er Jahren in der ethnologischen Literatur diskutiert (z.B. Orr 1936: 145 ff.; Labouret 1938: 160 ff.; Worthington 1936: 150 ff.; Firth 1934: 401 ff.; Orr und Gilks 1931: 1 ff.; McCulloch 1930: 1 ff.; Culwick 1944a: 24 ff., 1944b: 401 ff.). Audrey Richards, die sich der Problematik der schwierigen Anpassung an die von der kolonialen Intervention herbeigeführten Veränderungen widmete (1961: 2 f.), gehörte zu den Ersten, die der Einstellung der Menschen in Afrika zu ihrer Nahrung Beachtung schenkten. Vor allem erfüllte sie aber den Auftrag, durch die Untersuchung der Ernährungsgewohnheiten eines begrenzten Gebietes, politische Handlungsmöglichkeiten für die kolonialen Machthaber aufzuzeigen²⁰. Westliche Ernährungs-standards wurden dabei häufig als Vergleichsfolie herangezogen, um Mangel oder Hunger zu definieren (z.B. Richards und Widdowson 1936: 185), und um den Anspruch zu rechtfertigen, diese Phänomene wissenschaftlich zu untersuchen (vergleiche Vernon 2007: 104 ff.).

Kolonialmächte unternahmen vermehrt ab den 1930er **Jahren** Anstrengungen, um die von ihnen herbeigeführten Verhältnisse zu entschärfen. So wurde zeitweise der Anbau von Knollenfrüchten aufgrund ihrer geringen Anfälligkeit gegen Trockenheit gefördert. Auch wurde der Anbau europäischer Gemüsesorten wie Kohl oder Karotten vorangetrieben, um die Ernährung der Bevölkerung zu variieren (Wagner 1956: 37). In Kenia traten z.B. neue ertragreichere Bohnensorten an die Stelle der zuvor angebauten Sorten. Diese neuen, auch kommerziell verwertbaren Produkte standen bald in Konkurrenz zur Produktion geläufiger Nahrungsmittel. Durch diese Umstellungen wandelte sich auch die Ernährung der Bevölkerung:

.

¹⁸ Best (1978: 45 ff.) und Beke (1995: 256 ff.) beschreiben die Auswirkungen einer Politik der Sesshaftwerdung bei den Turkana in Kenia und die Folgen für ihre Ernährung. Hier wurden Versuche unternommen, die Rindernomaden zu Fischern zu machen.

¹⁹ Nicht unerwähnt bleiben sollte, dass einige lokale Eliten in diesen Prozessen keinen unbedeutenden Beitrag leisteten, wenn sich für sie Vorteile in den Machtverhältnissen ergaben. Diese Diskussion würde hier zu weit führen.

²⁰ Die Beschreibung der Ernährungsgewohnheiten gehörte zwar zu vielen älteren Ethnographien (z.B. Tessmann 1913: 143 ff.; Blohm 1931: 91 ff.; Mansfeld 1908: 45 ff.), wobei die Datenerhebung durch die Machtposition der von den kolonialen Regierungen entsandten Experten erleichtert wurde, jedoch beschränkte man sich zumeist auf die Deskription der Zustände zu einem bestimmten Zeitpunkt, ohne die historischen Prozesse und ohne die Rolle, die man als Kolonialmacht darin spielte, zu beachten. Spätere Ethnographen waren sich des historischen Kontexts der Beobachtungen bewusster, so Dugast (1955: 412), in deren Aufzeichnungen aus Kamerun deutlich wird, dass europäische Konserven vor dem 2. Weltkrieg schon verwendet wurden und nur während der Zeit des Forschungsaufenthalts 1941 nicht erhältlich waren. Bei Wirz (1984: 42 ff.) findet man einige Beispiele aus historischen Texten, in denen die Sichtweise der Kolonisierenden dargestellt wird.

"All of these changes had a direct effect on food habits and diet. Meat, millet, traditional beans, indigenous [sic!] coloured maize, and wild leafy vegetables began to disappear from the diet; with white maize, haricot and French beans, and potatoes added" (Taylor 1970: 343).

Die eigenen ökonomischen Interessen kollidierten mit den Bestrebungen zur Verbesserung der Ernährung, so dass die koloniale Politik widersprüchlich blieb (Moore und Vaughan 1994: 59). Der Anbau von Mais wurde z.B. in Sambia gefördert, um die Ernährung der Arbeiter in den Kupferminen und in den neu entstandenen Städten zu sichern (von Oppen 1999: 43, 63)21. In Kenia, wie in anderen Teilen Ost- und Südafrikas, wo Mais heute das beliebteste Grundnahrungsmittel darstellt, ist die Einführung durch die koloniale Politik gefördert worden (z.B. McCann 2001: 254 f.; Wagner 1956: 19), unter anderem durch die Regulierung der Preise auf dem Getreidemarkt (Wood 1985: 138 f.), jedoch teilweise ohne Beachtung der lokalen klimatischen Verhältnisse (Pottier 1985: 1 ff.)²². Die Produkte, deren Einführung die britische Regierung gefördert hatte, waren zwar ertragreicher, häufig aber inhaltsärmer, was in der Folge zu Mangelerscheinungen führte (Taylor 1970: 343 ff.). Insgesamt hatten die einseitige Exportorientierung der kolonialen Landwirtschaft und die Mittel ihrer Durchsetzung Folgen für die Ernährung des Großteils der Bevölkerungen²³, auch da bestehende funktionierende Produktionssysteme ignoriert und somit zerstört wurden²⁴.

Auch nach der Ausrufung der Unabhängigkeit der meisten Gebiete setzten viele der neu eingesetzten Regierungen, die Großteils aus noch zur Kolonialzeit ausgebildeten Eliten bestanden, den Kurs der Exportorientierung und der Konzentration auf die Versorgung der städtischen Bevölkerung fort²⁵. Besonders wurde daher die marktorientierte Produktion in den dafür geeigneten Gebieten gefördert, während die übrige ländliche Bevölkerung Subsistenzwirtschaft betrieb und wenig Förderungen erhielt²⁶. Die ungleiche Verteilung von Menschen und Nahrungsmitteln und das Bevölkerungswachstum im Verhältnis zum Anstieg der Nahrungsmittelproduktion waren Ursache und Folge der Problematik zugleich (McLoughlin 1970: 3; Tkocz 1995: 173). Das Hauptaugenmerk lag daher auf der Produktionssteigerung ertragreicher Grundnahrungsmittel, wie Mais (Wood 1985: 140) und Maniok, während ehemals beliebtere Getreidearten wie Hirse, Eleusine oder Fonio vernachlässigt

²¹ In einigen ländlichen Gebieten behielten die Menschen den Anbau von Maniok bei, der sich hier in den letzten Jahrhunderten durch Fernhandel und die Förderung lokaler politischer Führer durchgesetzt hatte. Dies war auch eine Entscheidung, die der Erhaltung der lokalen Autonomie dienen sollte (von Oppen 1999: 56 ff.).

²² Am Beispiel Nigerias erläutert Kimmage die ökologisch fragwürdige Entscheidung, Nigerias Ernährung durch den Anbau von Weizen zu sichern (1991: 471 ff).

²³ Im Senegal, das zum französischen Einflussbereich zählte, wurde der Anbau von Erdnüssen gefördert und zur Versorgung der Bevölkerung Reis aus Südostasien eingeführt (vergleiche Labouret 1941: 185). Mit den Folgen dieser Entwicklung ist man noch heute beschäftigt, was die hohen Importraten von Reis zeigen.

²⁴ Für Sambia zeigen Moore und Vaughan (1994: 25 ff.), dass es sich bei dem früher betriebenen Brandrodungsfeldbau um ein komplexes und anpassungsfähiges landwirtschaftliches System handelte, das erst durch das koloniale Eingreifen unpraktikabel wurde. Webster (1986: 447 ff.) beleuchtet den historischen Prozess der Entwicklung sich verschlechternder Versorgung in der Transkei in Südafrika.

²⁵ Ein Gegenbeispiel wäre hier die 'Self-Reliance-Strategie' von Julius Nyerere in Tansania.

²⁶ Zur starken Förderung des Cash-Crop-Bereichs gegenüber der Nahrungsmittelproduktion in Nigeria siehe Okere (1983: 172).

wurden²⁷. Diese einseitige Ausrichtung der, von den Industriestaaten weiterhin stark beeinflussten Wirtschaftspolitik der meisten Länder veränderte für viele Menschen die Grundlagen ihrer Ernährung; die Versorgungslage wurde für Krisen zunehmend anfälliger²⁸.

Entscheidungen über die Auswahl der Nahrungsmittel wurden entsprechend durch die politischen Richtungswechsel der Förderung bestimmter Produkte beeinflusst - so wurde z.B. Reis im Norden Kameruns zum Grundnahrungsmittel (de Garine 1980: 47), wobei auf dem Land die ökologischen Bedingungen maßgeblich blieben²⁹. Mit entsprechendem Wissen versuchte man in ländlichen Gebieten, seine Ernährung zusätzlich zum gewerblichen Anbau abzusichern (z.B. Colson 1979: 24), während man in den wachsenden Städten von der Versorgung durch die Märkte und dadurch von Preisen und Angebot abhängig wurde. Durch die Ausrichtung auf Märkte ebenso wie durch politische Kampagnen im Prozess der Nationenbildung veränderten sich die Lebensweisen vieler Menschen. Fratkin (1999: 729) verdeutlicht, wie ökonomische, politische, demographische und umweltbedingte Veränderungen zum Ende des 20. Jahrhunderts zu einer zunehmenden Sesshaftwerdung vieler Hirtengesellschaften in Ostafrika geführt haben. Die Ansiedlung der Pastoralisten wurde einerseits durch internationale Geldgeberorganisationen, wie Weltbank oder USAid, vorangetrieben, ebenso wie durch nationale Regierungen, um den Ausbau der Viehhaltung für den Markt zu gewährleisten. Im Falle Kenias geschah dies innerhalb einer Debatte um nationale Identität.

Die Kommerzialisierung der Landwirtschaft ging teilweise mit einer Verschlechterung der Qualität der Ernährung einher (z.B. Jonckers 1995: 219; Howard 1994: 250), was häufig in Zusammenhang mit der geschlechtlichen Arbeitsteilung stand. Männer waren meist für die Produktion für den Markt zuständig, während Frauen für die Ernährung der Familien verantwortlich waren. Da ihre Hilfe aber im ersten Bereich ebenso erwartet wurde, hatte die Mehrbelastung der Frauen in der Landwirtschaft zur Folge, dass die Felder der Frauen vernachlässigt wurden und zudem für die zeitaufwendige Zubereitung der gewohnten Ernährung weniger Zeit blieb (Carr 1991: 5; Guyer 1980: 341 ff.; Bassett 1988: 166 f.)³⁰.

Durch die starke Abhängigkeit von den Erlösen der exportierten landwirtschaftlichen Produkte und von den Weltmarktpreisen für Rohstoffe sahen sich viele der jungen Nationen rasch dem Problem einer steigenden Auslandsverschuldung gegenüber. Die den sich nahe der Zahlungsunfähigkeit

²⁷ In Zentralafrika wurde z.B. Reisanbau gefördert, der die Eleusine verdrängte. Auch wurde auf Maniok wegen seiner Anbaueigenschaften gewechselt, während Eleusine zur Breiherstellung aber noch lange geschätzt wurde (Reining 1970: 137). Hirse wurde, wenn möglich, weiter angebaut und fand in der Folge vermehrt Verwendung zum Bierbrauen (Pottier 1985b: 101 ff.).

²⁸ Ein bedeutender Anteil der Literatur beschäftigt sich daher mit der Untersuchung der landwirtschaftlichen Produktion (z.B. die Beiträge in McLoughlin 1970 und Pottier 1985) und den strategischen Möglichkeiten, mit denen die Krisen im Ernährungssystem beantwortet werden können (z.B. die Beiträge in Devisch et al. 1995; Eicher 1982: 151 ff.). Über die kausalen Zusammenhänge der Ernährungskrise herrscht dabei keine Einigkeit (vergleiche Ryan 1996: 120). Zum Überblick verweise ich auf Shipton (1990: 353 ff.) und Messer 1984: 205 ff.).

²⁹ Über die ökologische Abhängigkeit der landwirtschaftlichen Produktion und ihre gleichzeitige Verflechtung mit nationaler Politik siehe z.B. Berry (1984: 61 ff). Über die ökologischen Folgen einer Intensivierung der Landwirtschaft z.B. Matlon und Spencer (1984: 671 ff.).

³⁰ Für Levi (1987: 378) ist das Zeitproblem der Grund für das Fehlschlagen vieler Projekte, die eine Produktionssteigerung zum Ziel hatten. Zur allgemeinen Problematik der Anerkennung der Leistung der Frauen in der Landwirtschaft siehe FAO (2011a).

befindlichen Staaten von der Weltbank und dem Internationalen Währungsfond auferlegten Strukturanpassungs-programme verschärften nicht nur die Lage der in der Landwirtschaft Beschäftigten, sondern die gesamte Ernährungslage, da vormals existierende Preisbindungen für Grundnahrungsmittel aufgehoben werden mussten. Die neoliberale Grundtendenz der eingeleiteten Maßnahmen hatte zur Folge, dass sich die Abhängigkeit der landwirtschaftlichen Produktion vom Weltmarkt noch erhöhte und zudem, dass der Standort Afrika für die im Welthandel tonangebenden Wirtschaftsmächte weiterhin als billiges Produktionsgebiet nutzbar blieb. Einzelne anfängliche Erfolgsgeschichten, wie die Erzeugung von Keniabohnen, können nicht darüber hinwegtäuschen, dass langfristig für die meisten kleinen Landwirte kaum Wachstum zu verzeichnen war (Freidberg 2008: 220 ff.)³¹.

Durch die Einführung der Geldwirtschaft veränderte sich auch der Bezug zu den selbst angebauten und vormals bevorzugten Produkten. Für einen Wandel der Grundnahrungsmittel durch die Abhängigkeit von den Preisen des Marktes gibt es etliche Beispiele. "Recent steep rises in the price of plantains have also caused a marked switch from this traditional staple to sweet potatoes and cassava", so berichtet Mukwaya bereits 1962 aus Uganda (1962: 644)³². In Krisensituationen wurden häufig selbst angebaute und bevorzugte Lebensmittel verkauft, um stattdessen weniger beliebte billigere Lebensmittel zu kaufen, eine rein ökonomische Entscheidung, wie Colson am Beispiel der Gwembe Tonga im Süden Sambias zeigt (1979: 25). Theis erklärt, wie sich die Konsummuster der ländlichen Bevölkerung seit den 1970er Jahren in Kordofan (Sudan) geändert haben, wofür in erster Linie Preisfluktuationen, die sowohl Produktion als auch Konsumtion beeinflussten, und eine nationale Politik verantwortlich waren, die sich vor allem um die Versorgung der städtischen Bevölkerung kümmerte. Veränderungen der Anbaubedingungen und eine gestiegene Bevölkerungszahl sind ebenso Gründe dafür, dass die ehedem bevorzugte Hirse an Bedeutung verloren hat (Theis 1999: 103 ff.)³³.

Seit Beginn dieses Jahrtausends wird die Versorgungslage in einigen Teilen Afrikas wiederholt als prekär geschildert (FAO 2000: 2; 2005a: 3 f.; 2005b: 3). Vor allem für die rasant wachsende Bevölkerung in den Städten bleibt die Abhängigkeit von der Verfügbarkeit der Lebensmittel und von den Preisen der Grundnahrungsmittel das offensichtlich vorrangige Entscheidungskriterium in der Auswahl der Bestandteile der Ernährung. Die Abwertung des CFA-Francs 1994 hat zu einer deutlichen Reduktion der Kaufkraft und der Lebensqualität vieler urbaner Haushalte beigetragen (Dia 1997: 18)³⁴. Zwischen März 2008 und 2009 verlor die

³¹ Am Beispiel Burkina Fasos zeigt Freidberg (2003: 459), dass die Folgen der Ausrichtung auf solche Produkte für den Weltmarkt, auch in diesem Fall Bohnen, sehr komplex sein können. Monokausalen Schuldzuweisungen möchte ich daher an dieser Stelle widersprechen.

³² Neue Zahlen zu den Auswirkungen von Preissteigerungen auf den Konsum verschiedener Produkte in Uganda bei Ulimwengu und Ramadan (2009: 9 ff.).

³³ Zum Vergleich: auch in Europa war Hirse früher beliebt. Gründe für ihr Verschwinden aus der Ernährung waren unter anderem die hohe Arbeitsintensität und die problematische Mechanisierung des Anbaus, gestiegene Steuern und fallende Preise (Meyer-Renschhausen 2002: 37), vor allem aber ließ sie sich nur zu Brei verarbeiten, was nicht mehr angesehen war (vergleiche Wiegelmann 2006: 112 f.). Über einen Rückgang des Hirseanbaus aufgrund seiner Arbeitsintensität berichtet auch Bassett (1988: 166) aus der Elfenbeinküste.

³⁴ Dia betont (1997: 17), dass die Unterschiede im Haushaltseinkommen zwar zu sozialer Differenzierung führen, dass der Effekt auf die Grundnahrungsmittel aber eher gering ist. Zuerst wird auf andere Nahrungsmittel verzichtet, wie Fisch und Fleisch, Öl und Gewürze. Ein Hinweis darauf, dass Mintz' These des 'core-fringe-models (1992: 13 ff.) auch weiterhin nicht ohne Evidenz ist. Die

ghanaische Währung 30% ihres Wertes gegenüber dem US-Dollar. Die Abwertung hatte unter anderem zur Folge, dass die Preise für Importe von Nahrungsmitteln, Erdöl oder Dünger stiegen und damit die Auslandsverschuldung. Die globale Nahrungsmittelkrise hatte schwere Auswirkungen auf die ärmsten Haushalte. Die Preise von weißem Mais waren 2008 um 51 %, die von Reis um 43% höher als 2007. Etwas gemildert wurde dies durch die Diversität der ghanaischen Ernährung. Zwar stiegen auch die Preise von Maniok (27%) und lokal produziertem Reis (33%), da der Anstieg aber geringer war als bei den importierten Getreidesorten, kam es zu einer Verschiebung in der Ernährung in Richtung dieser Produkte. Die ,Coping-Strategien' der Haushalte bestehen in einer quantitativen und qualitativen Umstellung der Ernährung (FAO 2009: 34 f.). Für Sambia, so konstatiert der Bericht, sind Nahrungsmittelpreise im April 2009 um etwa 16% gestiegen im Vergleich zum Vorjahr. Der Preis von Mais ist 2008 gegenüber 2007 sogar um 24% gestiegen. Eine Reduzierung bei der Zahl der Mahlzeiten und eine Umstellung auf nährstoffärmeres, billigeres Essen gehörten auch hier zu den angewandten Strategien in der Ernährungsproblematik (FAO 2009: 37 f.).

In jüngster Vergangenheit hatte die globale Wirtschaftskrise nach Angaben der FAO Einbußen an "Remittance'-Zahlungen, Exporteinnahmen, Auslandsinvestitionen (FDI) und ausländischer Hilfe zur Folge. Dies führte in den betroffenen Ländern zum Rückgang der Beschäftigungsmöglichkeiten und der Einkommen. Hinzu kamen relativ hohe Nahrungsmittelpreise auf den lokalen Märkten, die Ende 2008 insgesamt 17 % höher waren als 2006. Dies bedeutete im Resultat, dass arme Haushalte weniger Mahlzeiten zu sich nehmen konnten und auf nährstoffärmere Nahrungsmittel zurückgreifen mussten (FAO 2009: 4 ff.). Die Getreidepreise waren 2011 aufgrund einer guten Ernte in Westafrika relativ stabil, während sich in Ostafrika die Krise durch die Dürre verschärfte und die Getreidepreise stiegen (FAO 2011b: 12 ff.).

Die durch diese Beobachtungen in die Wege geleiteten Nahrungsmittelhilfen sind in ihrer Gesamtwirkung ambivalent. Die im Einzelfall notwendige humanitäre Hilfe kann unter Umständen strukturell zur Benachteiligung der lokalen Nahrungsmittelproduktion führen, da der Absatz ihrer Produkte durch die billige Konkurrenz erschwert wird³⁵. Der Tenor der Berichte internationaler Organisationen liegt weiterhin in einer Betonung der positiven Möglichkeiten einer liberalen Marktwirtschaft (z.B. IFPRI 2010a: 6) oder in der Suche der Ursachen der Nahrungsmittelkrisen in den ökologischen Bedingungen Afrikas (Ringler et al. 2011: 1 f.; FAO 2011b: 11 ff.)³⁶. Verantwortlich für eine Verbesserung der Lebenslage der Menschen sind in dieser Perspektive zumeist die unternommenen Anstrengungen nationaler Regierungen (IFPRI 2010b: 12)³⁷.

Rückkehr zu größeren Konsumeinheiten ist eine Strategie, mit der dieser wirtschaftlichen Situation begegnet wird (Dia 1997: 11).

³⁵ Zu den Auswirkungen der Hilfslieferungen in Äthiopien vergleiche Gilligan und Hodinott (2006: 21 ff.), zu den Folgen im Sudan z.B. Theis (1999: 101).

³⁶ Negative Auswirkungen der kapitalistischen Wirtschaftspolitik bleiben in den quantitativ ausgerichteten Darstellungen der Erhebungen großteils unreflektiert oder sind kaum Teil des Diskurses.

³⁷ Deren Motivation soll mit Zitaten aus dem Welternährungsprogramm von 2006 gestärkt werden: "Die Ursachen des Hungers und der Unterernährung von Kindern sind vorhersehbar und vermeidbar und können mit erschwinglichen Mitteln erkämpft werden" (IFPRI 2010b: 2) Eine globale Verantwortung bleibt so nach meiner Auffassung auf der Ebene der Symptombekämpfung.

4. Formen der Identifikation

Im Laufe der Recherche stellte sich immer deutlicher heraus, dass sich eine mögliche Identifikation mit der eigenen Ernährung auf unterschiedlichen Ebenen abspielt. Zum einen bewegt man sich auf der Ebene der Sprache (Kapitel 4.1). Zum zweiten sind solche Wahrnehmungen in den Kontext der sozialen Ordnung eingebettet (Kapitel 4.2). Schließlich rücken die Praktiken der Zubereitung und des Konsums der Nahrung in den Vordergrund (Kapitel 4.3), in denen sich zeigt, welche Kategorien für die Menschen von Bedeutung sind. Will man beobachten, auf welche Art und Weise Menschen sich mit ihrer Ernährung identifizieren, muss man also verschiedene Formen beachten, durch die dies zum Ausdruck kommen kann.

Sprachliche Äußerungen können durch die Verwendung bestimmter Begriffe die Bedeutung klar machen, die einzelne Nahrungsmittel oder auch ganze Komplexe von Ernährungsweisen für eine Gruppe von Menschen haben. Hier finden wir direkte Aussagen der Ablehnung, wie abfällige Bemerkungen oder Spott, die zur Abgrenzung gegenüber Dritten dienen können. Neben derartige Äußerungen treten Aussagen, die eine Zusammengehörigkeit der eigenen Gruppe festigen können. In diesen Bereich gehört das Lob der alltäglichen, wenn aus anderer Perspektive auch spärlichen Kost. Die eigene Ernährung hat in diesem Fall eher eine kommunikative Funktion. Solche Aussagen sind nicht zwangsläufig auf das Essen selbst zu beziehen. Sie können meiner Ansicht nach auch Äußerungen eines politischen Diskurses sein, in denen sich die Widerständigkeit der lokalen Lebensweise gegenüber dem Druck nationaler politischer Entscheidungen bis hin zu globalen ökonomischen Veränderungen zum Ausdruck bringt.

Auf andere Formen der Identifikation können einige Beispiele der Praxis menschlichen Zusammenlebens verweisen. Das Thema der Kommensalität, des "Zusammen Essens", verleiht Prozessen sozialer Ordnung Ausdruck, bei denen nicht nur Gruppengrenzen gezogen werden, sondern die Strukturen der Geschlechteroder der Altershierarchie zum Vorschein kommen. Hier kann ein bestimmtes Nahrungsmittel für sozialen Rang stehen und sein Verzehr kann dem Prestigegewinn dienen. Eine solche Konsumselektion, die Auswahl bestimmter Nahrung, ist also nicht von den Bedingungen des Produktionsprozesses, von der Distribution der Nahrung und der sozialen Ordnung einer bestimmten Gruppe zu trennen³⁸. Politische Entscheidungen und ökonomische Entwicklungen sind häufig die Basis für den tatsächlich stattfindenden Wandel der Auswahl der Nahrungsmittel.

Nicht zuletzt können Selbstwahrnehmungen eine Folge geteilten Wissens sein, das sich in der Praxis manifestiert. Hierzu zähle ich die Zubereitungsarten des Essens, die im afrikanischen Kontext noch häufig ein besonderes Wissensgebiet der Frauen darstellen, das höchstens mündlich, vor allem aber in der praktischen Arbeit selbst weitergegeben wird. Essen muss auf eine ganz besondere Art und Weise zubereitet sein, um in Geschmack, Aussehen, Geruch und nicht zuletzt in der richtigen Konsistenz den Zustand zu erreichen, der es ermöglicht, Speisen zu einem Symbol der Identifikation werden zu lassen. Um hier Mitglied der Gruppe zu sein, die dieses Wissen teilt, ist eine lang andauernde Verbindung nötig, die sozusagen

_

³⁸ In stratifizierten Gesellschaften können hierbei Prozesse der Distinktion beobachtbar werden, wie sie von Pierre Bourdieu für die französische Gesellschaft beschrieben wurden (1987: 104 ff., 272 f., 288 ff.). In Afrika ist dies nach Goody häufig nicht der Fall (1982: 97 ff., 204 f.). In welchen Fällen es dennoch zu solchen Prozessen kommt, kann man bei der Betrachtung der Ernährungsweise zum Beispiel an Veränderungen oder Kontinuitäten der Mahlzeitenformate ablesen.

das Entschlüsseln des Codes³⁹ dieser Ernährungsweise ermöglicht. Im Besonderen geht es hier um die Bedeutung, welche die Faktoren des Raums und der Zeit spielen. Erst mit der direkten Interaktion zwischen Menschen über einen bestimmten Zeitraum an einem spezifischen Ort kann es zur Ausbildung eines geteilten Wissensbereichs kommen. Erst in der Praxis des Zubereitens oder durch die Erfahrung eines bestimmten Zustands der Nahrung, der über die Sinne wahrnehmbar ist und sich über die Wiederholung bestimmter Ernährungssituationen manifestiert, kann sich dieser Code entschlüsseln lassen. Eine Identifikation mit einer bestimmten Ernährungsweise ist dann vielmehr von der Wahrnehmung dieser praktischen Erfahrung abhängig als von sprachlichen Zuweisungen. Es handelt sich hier um verschiedene Ebenen der Identifikation. Im Folgenden werde ich Beispiele für die einzelnen Formen der Identifikation mit der eigenen Ernährungsweise aus dem afrikanischen Raum zusammenfassen, so wie sie sich aus der Literatur heraus kategorisieren lassen.

4.1 Identifikationen auf sprachlicher Ebene

4.1.1 Sprachliche Äußerungen – Essen im Mittelpunkt der Konversation

Als erste wichtige Studie, die sich im afrikanischen Kontext der Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen angenommen hat, wird häufig Audrey Richards Forschung bei den Bemba im damaligen Nord-Rhodesien (heute Sambia) genannt (1961 [1939]). Richards problematisiert die Anpassung der Lebensweise der Bemba unter der kolonialen Verwaltung. Ein besonderes Augenmerk der Autorin gilt den Einstellungen der untersuchten Gruppen zu verschiedenen Aspekten ihrer Ernährung. Auffallend ist die besondere Beachtung der sprachlichen Äußerungen, die erkennen lassen, inwiefern die Menschen der Zugehörigkeit zu ihrer Gruppe Ausdruck verleihen, in dem sie auf besondere Eigenheiten der Ernährung verweisen. Nahrung, so Richards, steht allgemein im Zentrum ihres Interesses und ist ein wichtiger Teil der täglichen Konversation. Nicht nur werden Gespräche über das Essen geführt, es werden auch Witze darüber gemacht oder Jahreszeiten mit Bezeichnungen belegt, die sich auf die Veränderungen in der Nahrungszusammensetzung beziehen, so z.B., in den Hungermonaten' oder ,als wir Pilze aßen'. Auch der kollektive Zeitrhythmus wird in Bezug zur Nahrung gesetzt und das Alter der Kinder entsprechend festgelegt (Richards 1961: 43 f.).

Essen spielt nicht nur eine große Rolle in der Ausbildung sprachlicher Begriffe, sondern ist Ausdruck alltäglicher Handlungen. Besuche an einem großen Fluss werden mit Sätzen wie 'er ist Fisch essen gegangen mit So-und-So' beschrieben. Die Ernteerfolge werden jedes Jahr kommentiert und Dörfer danach beschrieben als 'mit Hunger' oder 'mit Bier'. Die übliche Begrüßung eines Heimkehrers lautet 'Hast du gut gegessen?', worauf die Antwort 'solange du selbst gut gegessen hast', oder 'ja' ich habe alles aufgegessen' zu lauten hat (Richards 1961: 44 f.). Im Mittelpunkt der Ernährung zur Zeit der Beobachtungen von Richards steht der Hirsebrei (*Ubwali*)⁴⁰, dessen Bedeutung sich auch im Vokabular widerspiegelt. So steht *Ubwali* für Nahrung an sich. Diese wichtige Position des Hirsebreis findet in der Sprache beständigen Ausdruck, so in Sprichwörtern, die Essen in Verbindung zu Verwandtschaft bringen und damit zur Kommensalität – gemeinsames Essen als Symbolisierung der

⁴⁰ Vorstellen muss man sich hier eine eher steife Masse, von der Brocken abgerissen werden, um sie in die Sauce zu tunken.

³⁹ Mary Douglas hat sich eingehend mit der Entschlüsselung solcher Codes der Ernährung beschäftigt (z.B. 1971: 61 ff., 1984: 1 ff.).

sozialen Beziehungen. 'Nichts zu essen' heißt daher auch nur, keinen Hirsebrei zu haben. Was sonst noch gegessen wird, scheint unerheblich zu sein; es wird schlicht nicht als richtige Mahlzeit wahrgenommen (Richards 1961: 47).⁴¹

" [...] sweet potatoes [...] maize, honey, and fruits of the bush. All these may be eaten freely, but are simply not considered to make a meal. I have watched natives eating the roasted grain off four or five maize cobs under my very eyes, only to hear them shouting to their fellows later, 'Alas, we are dying of hunger. We have not had a bite to eat all day'"(Richards 1961: 47).

Von einem ähnlich starken Bezug zum bevorzugten Grundnahrungsmittel berichtet Weiss von den Haya aus Tansania, bei denen die Jahreszeit, in der die beliebtesten Nahrungsmittel, Kochbananen und Bananen, nicht im gewohnten Umfang zur Verfügung stehen, enjala (Hunger) genannt wird. In dieser Zeit ernährt man sich überwiegend von Maniok und Süßkartoffeln, aber in der Wahrnehmung zeigt sich, wie Weiss es ausdrückt, "what Haya "hunger" for in this season is bananas" (1996: 82). Die stärkehaltige Grundzutat einer jeden Mahlzeit wird dabei übergreifend mit dem Begriff ekyakulya (Essen) belegt.

Ausdrücke, bei denen das hauptsächlich verwendete Grundnahrungsmittel als sprachliches Symbol für Ernährung an sich steht, findet man auch in anderen Teilen des Kontinents. Solche Benennungen stehen meist in engem Zusammenhang mit der landwirtschaftlichen Produktionsweise. In den Reis anbauenden Gebieten Westafrikas steht das Grundnahrungsmittel im Fokus etlicher religiöser und kultureller Praktiken und der oralen Uberlieferung: "no meal is a meal without rice" (Harlan 1993: 58). Ahnlich Finnegan: "However much of some other food a Limba may eat, he will not feel fed unless he has a due portion of cooked rice" (1965: 96). Bei den Diola im Senegal ist das Wort für gekochten Reis, sinangas, das gleiche wie das Wort für Mahlzeit (Linares de Sapir 1970: 219)42. Auch in Gambia findet man die Bezeichnung kino, was zugleich für gekochten Reis und Nahrung im Allgemeinen steht (Beckerleg 1995: 100). ,Essen' heißt sowohl bei den Twa wie bei den Oto in der heutigen Demokratischen Republik Kongo, sich von Maniok zu ernähren (Pagézy 1995: 273; 1985: 61). Auch bei den Luunda in der Provinz Shaba (DVR Kongo) entspricht der Begriff für Maniok dem Wort für Essen (Hoover 1978: 331). Das Gleiche gilt für die Béti in Kamerun (Laburthe-Tolra 1981: 286). Das Wolof-Wort für Yams ist nyami, was zugleich ,essen' bedeutet (Osseo-Asare 2005: 20). Andere Beispiele nennt die Autorin für Ostafrika. So steht in der Sprache der Kikuyu der Begriff irio sowohl für Essen als auch für ein typisches Hauptgericht aus zerstampften Erbsen, Bohnen, grünem Mais und Kochbananen. Bei den Kamba ist der äquivalente Begriff isyo und bei den Luo nyoyo (Osseo-Asare 2005: 117). Auch Fortes berichtet von den Tallensi, dass in ihrer Wahrnehmung nur der allseits konsumierte Hirsebrei wirklich als Essen gilt. Aussagen wie "porridge is food, it makes you strong" (Fortes 1936: 265) verdeutlichen die zentrale Stellung, die das Grundnahrungsmittel erlangen kann. Zwar ist auch Fleisch als Bestandteil der Sauce sehr beliebt, "but meat is not 'food', they say, as porridge is" (Fortes 1936: 266).

Nahrungsmittel, die nicht als vollwertiges Essen angesehen werden und daher eher in den Bereich der Zwischenmahlzeiten fallen, finden aus dem gleichen Grund

⁴² Auf ähnliche sprachliche Parallelen im europäischen Raum verweist Meyer-Renschhausen, so bedeutete das Wort 'muos' nicht nur 'Brei', sondern 'Speise' an sich (2002: 19).

⁴¹ Richards vermutet, dass sich diese emotionale Einstellung zu ihrem Grundnahrungsmittel bei der Mehrheit der "primitiven Stämme" finden lässt (1961: 48). Ohne auf die zu dieser Zeit noch übliche Wortwahl gesondert einzugehen, bleibt anzumerken, dass sie die empirischen Beispiele für diese Aussage hier schuldig bleibt.

häufig keine Erwähnung. So wurden in Befragungen Süßkartoffeln und Mais bei den Zande in den mündlichen Berichten zu ihrer Ernährung nicht aufgeführt, obwohl sie als Snack gegessen wurden (Reining 1970: 138). In Ghana kann es ebenfalls passieren, dass auf die Frage nach den zu sich genommenen Mahlzeiten geantwortet wird, dass man nur einmal gegessen hat. Auch hier zählt nur das Grundnahrungsmittel als "richtiges Essen". Alles, was man sonst über den Tag zu sich genommen hat, ist lediglich ein Snack (Salm und Falola 2002: 107). In diesen Kategorisierungen können Abstufungen in der Praxis beobachtet werden. So können kleine Fische oder gefangene Tiere, wenn sie gegrillt werden, als Snack gelten, da sie allein nicht sättigen. Kocht man sie jedoch in der den Brei begleitenden Sauce, werden sie durchaus als "richtiges Essen" wahrgenommen (de Garine 1997: 196).

Die starke Verbindung zu landwirtschaftlichen Produkten, die lange im Zentrum der Ernährung standen, kann auch im Zuge einer Umstellung der Ernährungsweise Bestand haben. Für Ghana attestieren Salm und Falola: "for most Ghanaians, however, traditional foods remain an important part of their diets, and they consider foreign foods, although fine to eat, as nothing more than snacks" (2002: 105). Die zentrale Position, die ein einzelnes Produkt in der Wahrnehmung der eigenen Lebensweise erlangen kann, kann in Situationen des Kontakts mit Menschen aus anderen Herkunftsgebieten von wachsender Bedeutung sein⁴³.

4.1.2 Positive Selbstwahrnehmung: Das Lob des einfachen Mahles44

Wenn die Ernährungsweise über einen längeren Zeitraum überwiegend von einem regional produzierten Grundnahrungsmittel abhängt, scheint das Körpergefühl, das die Aufnahme der Nahrung hinterlässt, eine nicht unerhebliche Rolle für ihre Wertschätzung zu spielen. Ein zentrales Argument für die Bedeutung der Nahrung ist dann das durch sie zu erreichende Völlegefühl. So wird der Verzehr von Hirsebrei bei *den* Bemba folgendermaßen kommentiert: "'If you have eaten your fill with *ubwali* you do not get hungry quickly again as with other foods'" (Richards 1961: 52). Die Wahrnehmung einer bestimmten inneren Körperspannung, so vermutet Richards an dieser Stelle, könnte mit dem habituellen Konsum des Grundnahrungsmittels in Verbindung stehen, das üblicherweise in großen Mengen zu sich genommen wird. Als europäisch eingeordnete Nahrungsmittel wie Maismehl werden entsprechend als leicht und nicht sättigend wahrgenommen, was sich in der Aussage eines älteren Bewohners widerspiegelt: "'Yes, first I ate through one bag of flour and then a second. Then at last I said, "Well, there it is! There is no food to be found among the Europeans. Their food is light"'" (Richards 1961: 52)⁴⁵.

Die Bedeutung, die das Erreichen eines erwünschten Körpergefühls haben kann, kann auch sprachlichen Ausdruck in Sprichwörtern finden. So dokumentiert bereits Tessmann im Pangwe-Gebiet in Zusammenhang mit den Mahlzeitenformaten folgende Aussage: "kikitase afök anū, hamoš ebań e nkök, alu bepfǔm" – "Morgens ein Biß-

⁴³ Ein Beispiel hierfür liefern in Umfragen erhobene Aussagen im Gebiet der Hadiya in Äthiopien, deren Hauptanbauprodukt Ensete, eine der Bananenstaude verwandte Pflanze, für die Menschen selbst den Mittelpunkt der Lebensweise bildet: "Enset is our food, our clothes, our beds, our homes, the food for our animals, our dishes" (American Association for the Advancement of Science 1997, diesen Hinweis entnehme ich dem Konferenzbeitrag von Peveri 2011: 1).

⁴⁴ Die Überschrift verweist auf die Bedeutung des Textes von Spittler (1999: 27 ff.) für den folgenden Abschnitt.

⁴⁵ Ernährungsphysiologisch muss man erwähnen, dass es sich bei erwähntem Hirsebrei um einen Vollkornbrei handelt, der wesentlich mehr ein Sättigungsgefühl verursachende Ballaststoffe enthält als Maismehl. Die körperliche Wahrnehmung ist insofern absolut korrekt und erklärt auch von daher die Wertschätzung der Hirse.

chen für den Mund, (mit)tags ein Darlehn für den Kinnbacken, nachts ganz voll" (1913: 160). Dugast erwähnt ebenso, dass die Wertschätzung eines bestimmten Produkts in erster Linie mit dem durch sie zu erreichenden Sättigungsgrad und dem durch den Verzehr zu erreichenden Körperzustand in Verbindung steht. *Die* Ndiki "aiment «ce qui vous rassasie bien, ce qui fait grossir, donne de la force et aussi se digère bien»" (1955: 412). *Die* Asante betrachten *Fufu* nicht nur als das beliebteste und zudem charakteristischste Essen, sondern auch als das einzig wirklich zufriedenstellende Essen. An das schwere, langsam verdauliche Essen gewöhnt, äußern viele, dass sie ohne *Fufu* gegessen zu haben, nicht richtig schlafen können (Clark 1989: 332). Das Erreichen eines gewohnten Körpergefühls bestimmte auch die Auswahl *der* Nyamwezi, wenn Klöße aus Wurzelmehl weniger beliebt waren als solche aus Maismehl, weil "die davon bereiteten Klöße nicht so "festliegen" im Magen" (Blohm 1931: 127).

Äußerungen hinsichtlich der Präferenz bestimmter Nahrungsmittel können sich auf die Wahrnehmung der zeitlichen Verbundenheit mit einem Produkt beziehen. So gilt bei *den* Ndiki als beliebt, was von ihnen als "anciennes cultures du pays" eingestuft wird. "Ils éprouvent une émotion favorable devant ce que leurs aïeux ont «toujours mangé», tels les ignames, les taros et le maïs" (Dugast 1955 : 412). Gerade wenn Ernährung durch eine auf Subsistenz ausgerichtete Lebensweise auf wenige Anbauprodukte fokussiert ist, kann das Grundnahrungsmittel – das *staple food* – zu einem kollektiv geschätzten Wert werden, zu einem 'Lebensmittel' in der engeren Bedeutung des Wortes, einem zentralen und notwendigen Mittel zum Leben. Für de Garine, der hierfür die Bezeichnung *cultural superfood* verwendet⁴⁶, erlangt dieses Produkt seine Bedeutung durch seine Stellung im weiteren Kontext der historisch gewachsenen sozialen Ordnung:

"In looking at food preferences, it is therefore necessary to take into account the type of food concerned, its place and time of consumption according to the season and the time of day, as well as attitudes and behaviour in relation to sex, age, biological state (i.e., pregnancy), socio-economic status, ritual situation (i.e., mourning etc.)" (de Garine 1997: 194).

Wie sehr Essen im Zentrum des Lebens stehen kann, wird hier durch die Sprache deutlich. Bei den Massa und den Muzey in Kamerun gibt es keine allgemeine Bezeichnung für 'Essen'. 'Essen' wird durch das Wort ti ausgedrückt und ti funa, was man auch als 'Hirsekuchen essen' oder 'gefüttert werden' übersetzen kann, ist gleichbedeutend mit dem Verb 'leben'. Auch hier begegnen wir der Auffassung, dass für die Präferenz nicht ein Konzept wie Geschmack im Vordergrund steht, sondern, neben der Konsistenz der Nahrung, die Fähigkeit, zu füllen. 'Voll sein', 'fett und stark werden' wird zum Ideal erhoben, was im Hinblick auf saisonale Schwankungen der Nahrungsmittelversorgung nicht erstaunt (de Garine 1997: 194 f.). Die Wahrnehmung bestimmter körperlicher Ideale, bei denen Körperfülle mit dem Erreichen eines gewissen Wohlstands gleichgesetzt wird und daher als erstrebenswert und schön gilt, mag zwar von außen betrachtet in Verbindung mit der Produktionsweise in einer Mangelgesellschaft erscheinen. Das heißt jedoch nicht, dass 'Mangel' oder 'Hunger' als emische Kategorie die gleiche Bedeutung hat wie für uns⁴⁷.

Von entscheidender Bedeutung für die Nahrungsauswahl scheint die Dauer der Aufnahme des Produkts in eine spezifische Ernährungskultur zu sein. Das *cultural superfood* erreicht in Bezug auf die Präferenz der Bevölkerung eines bestimmten Ge-

⁴⁶ Er übernimmt diesen Begriff von Jeliffe, 1967 (de Garine 1980: 54).

⁴⁷ Vergleiche zum besonderen "Hunger nach Fleisch" bei den Ntomba Pagezy (1985: 69; 1995: 281).

bietes höchste Signifikanz. Sättigung und Familiarität rangieren vor gastronomischem Vergnügen und der Attraktivität des Neuen. Gewohnheiten führen nicht zwangsläufig zu Langeweile und Zurückweisung, so de Garine (1997: 198). Welche historischen – politischen oder ökonomischen – Prozesse für die Entwicklung der Lebensweise ausschlaggebend waren, bleibt hierbei meiner Ansicht nach zwar noch ungeklärt, dennoch kann in de Garines Beispiel die emische Wahrnehmung einer wertgeschätzten Ernährungsweise als Hinweis darauf verstanden werden, welche Rolle die geteilte Erfahrung des Essens für die Gruppenbindung und damit für die Selbstwahrnehmung und eine mögliche Identifikation spielt.

Ein ähnlich prägnantes Beispiel liefert Spittler in der Beschreibung der Ernährungsgewohnheiten *der* Kel Ewey im Niger. Seine Beschreibung verdeutlicht die emische Wahrnehmung des Wertes einer Ernährungsgewohnheit. Die tägliche Mahlzeit aus den Hauptbestandteilen Hirse, Milch, Käse und Datteln wird dort höher geschätzt als die tägliche Abwechslung auf europäischen Speiseplänen.

"If the simple meal is declared the perfect meal, this not simply because of shortage or ignorance. Even in comparison to European cuisine Africans praise their own food rather than remaining coyly reticent about it in face of the rich variety of European cooking" (Spittler 1999: 34).

Auch wenn die Dominanz des einfachen Mahles von der lange verbreiteten Subsistenzwirtschaft geprägt wurde, die eine Verbreitung größerer Vielfalt der Nahrungsmittel einschränkte, so ist die originale Klassifizierung von Mahlzeiten und Zutaten nach Aspekten von Gesundheit, Verdaulichkeit, gutem Geschmack und der Fähigkeit, den Hunger zu stillen, entscheidend in der Wahrnehmung von Qualität bei den Kel Ewey. Ihre Nahrung mag für Europäer ungenügend und monoton erscheinen und wird daher vorschnell mit Armut oder mit primitiver, unterentwickelter Küche assoziiert. Für die Kel Ewey ist ihre einfache Nahrung keineswegs ein Symbol für Armut oder Barbarei, sondern sie ist in jeglicher Hinsicht exzellent. Das Einfache eher als das Komplexe, das Alltägliche eher als das Festmahl, ist in ihren Augen die perfekte Mahlzeit (Spittler 1999: 27 ff.)⁴⁸. Ebenso wie Spittler verweist Richards (1932: 164) dabei auf die Feinheit des Geschmackssinns bei den Menschen, die täglich die gleiche Kost zu sich nehmen. Hier nähert man sich dem Bereich des Wissens und der Erfahrung, auf den ich unten noch eingehen werde.

Auch bei anderen afrikanischen Gesellschaften mit überwiegend bäuerlicher Wirtschaftsweise, so Spittler, gilt eine einfache Mahlzeit aus stärkehaltigen Grundnahrungsmitteln – entweder Getreide, meist Mais oder Hirse, oder Wurzeln wie Yams oder Maniok – und einer Sauce aus Gemüse, Kräutern und manchmal Fleisch oder Fisch als hoch geschätzt (1999: 31 f.). Bei *den* Massa, Mussey und Tupuri genießt das althergebrachte Grundnahrungsmittel das höchste Ansehen, was auch als Respektsbezeigung gegenüber den Vorfahren verstanden werden sollte (de Garine 1980: 54). Hervorgehoben wird in verschiedenen Fällen, dass es sich hierbei um gekochtes Essen handeln muss, so bei Fortes: "A proper meal, according to Tale

ersten Weltkriegs viel von ihrem Wohlstand und von ihrer gesellschaftlichen Position eingebüßt. Das Lob des einfachen Mahles wird hier für mich zur Stellungnahme im Diskurs um Dominanz.

⁴⁸ Dies kann auch als Reaktion auf den kolonialen Diskurs und den Diskurs um nationale Identität nach der Unabhängigkeit gelesen werden. Es könnte ebenso gut sein, dass die Kel Ewey (Kel Owi) als ein Verband adliger Tuareg-Familien damit stolz der Unterordnung unter eine neue staatliche Struktur widerspricht. Wie Thurnwald (1929: 240) berichtet – wobei er die gleichen Grundnahrungs-mittel erwähnt – haben die Kel Owi durch den Zusammenbruch des Trans-Saharahandels im Laufe des

values, must consist of cooked food, and two meals a day are considered to be necessary for the satisfaction of ordinary needs" (1936: 264)⁴⁹.

4.1.3 Sprachliche Abgrenzungen gegenüber Dritten

"Food is a social marker, as has been abundantly demonstrated. Human beings have a tendency to believe that they symbolically become what they eat. Individuals and human groups use the food domain to demonstrate their identity and their ethnicity, and this differentiation is made by expressing positive or negative views" (de Garine 2001: 487).

Vertreter verschiedener Ethnien oder Regionen, Leute aus Städten oder Dörfern diskutieren im Kontakt miteinander ihre Präferenzen für bestimmte Zutaten und Variationen der Zubereitung. Vorlieben in den Grundnahrungsmitteln werden verbal zur Abgrenzung gegenüber anderen verwendet. Senegalesen aus der Hafenstadt St. Louis sind ihrem Grundnahrungsmittel Reis so sehr verbunden, dass sie von Angehörigen der Wolof mit dem pejorativen Spitznamen Danga lekk ceeb belegt werden, was etwa 'Reisesser' bedeutet (McCann 2010: 131). In Djoube, Republik Kongo, wo man hauptsächlich Kochbananen isst, sehen die Einwohner auf ihre Nachbarn im Osten Kameruns wegen ihres Konsums von Maniok herab (Komatsu 1998: 169). In Kenia verspotten Samburu die benachbarten Turkana wegen ihrer Ernährungsgewohnheiten (Holtzman 2009: 95). Ein Mitglied der Lunda auf der Durchreise im Gebiet der Bemba, grenzt sich gegen deren Konsum einer bitteren wilden Orchidenart als Zutat in Suppen ab. "'In our country we just divorce our wives if they serve icikanda relish, whereas yours have to cook it every day'" (Richards 1961: 61).

Die Amhara in Äthiopien verabscheuen üblicherweise *Ensete*, die 'falsche Banane', die in den südlichen Regionen des äthiopischen Plateaus angebaut wird, als Nahrung (Simoons 1960: 91 f.)⁵⁰. Auch andere Produkte, wie z.B. Fingerhirse (*pearl millet*), die im südlichen Tiefland Äthiopiens angebaut werden, erfahren derartige Geringschätzung. Die Menschen aus dem tigrischen Hochland bauen diese nicht an, "but look on it as a curiosity and call it 'the slaves' finger millet' because it is cultivated by the Baria, a Negroid people living in the lowland" (Simoons 1960: 107 f.)⁵¹. In diesen abwertenden Äußerungen scheinen Ansätze sozialer Distinktion durch, die für den afrikanischen Kontinent im Allgemeinen als eher untypisch angesehen werden (vergleiche Goody 1982: 204 f.). Auf die Sonderstellung Äthiopiens komme ich jedoch an anderer Stelle zurück.

In Kamerun, so berichtet de Garine, findet man deutliche sprachliche Abgrenzungen. Bei *den* Yassa und *den* Mvae sind Stereotypenbildungen zu verzeichnen, die sich auf die Wahrnehmung des Essens der jeweils anderen Gruppe beziehen. Sie äußern sich in Spott.

"The Yassa mock the Mvae because they eat leaves from the bush, and are only too happy to consume the rotten fish which has been discarded by the

⁴⁹ Eine Auffassung, die der ländlichen Ernährungsweise in Mitteleuropa zu dieser Zeit nicht allzu entfernt war.

⁵⁰ Die Blätter der Pflanze finden zwar Verwendung als Verpackungsmaterial beim Brotbacken, als Nahrung wird die Pflanze, die unter den kuschitisch sprechenden Gruppen die Grundnahrung darstellt, allerdings nicht einmal in schlechten Zeiten eingesetzt (Simoons 1960: 95).

⁵¹ Peveri verweist in ihrem Konferenzbeitrag darauf, dass man auch andernorts in Äthiopien auf verunglimpfende Spitznamen treffen kann, die sich auf Ernährungsgewohnheiten und Präferenzen beziehen, um Gruppen von Menschen zu identifizieren und ihnen eine ethnische Identität somit erst zuzuweisen. So werden Bewohner Tigris' ,Heuschrecken-Esser' gerufen oder die Berufsgruppe der Handwerker als ,Warzenschwein-Esser' beschimpft. Hier wird Essen zur Waffe, um Grenzen zu ziehen und Identitäten auszuhandeln (Peveri 2011: 9).

Yassa. The Mvae reciprocate by judging the Yassa's cuisine as absurdly hot, and jeer at them for eating beach crabs, which feed on human faeces" (de Garine 1997: 192).

Interessanterweise, so vermerkt de Garine, haben die Gruppen, die sich am Ende der sozialen Hierarchie befinden, die Pygmäen im Kameruner Regenwald und die Koma, die in trockenen Bergregionen leben, keine Witze über die Ernährung ihrer Nachbarn – sie können sich an keine erinnern oder wollen zumindest keine äußern. "They are at the tail end of the pecking order between groups. Discrimination of cultures and groups in the food field may derive from real facts" (de Garine 2001: 491). Gegenseitige Geringschätzung, für die solche Bezeichnungen im Feld der Ernährung nur ein Beispiel für Stereotypisierung sind, dient einer Differenzierung, deren soziale Ursachen woanders liegen mögen. Stereotype haben aber nichtsdestotrotz eine wie auch immer geartete reelle Grundlage. Sie sind nicht völlig aus der Luft gegriffen, sondern nur unverhältnismäßig verstärkt, um andere Gruppen sich selbst unterzuordnen⁵². Im Zusammenhang mit dem Konsum lassen sich auch abschätzende Bemerkungen finden, die sich auf Sinneswahrnehmungen wie den Geruch beziehen.

"In Cameroon the inhabitants of the northern savannah, who consume cereals and milk, mock the forest southerners because of the smell of rotting cassava they exhale, but the southerners express the same scorn in relation to the northerners' odour of rancid milk. Body odour, which is largely due to the food ingested, is a powerful element in tracing the limit between human groups and may come as an argument for racial prejudice – "they don't smell like us" (or just plainly "they stink!")" (de Garine 2001: 492).

Hintergrund für derartige Bemerkungen mag eine völlige Ablehnung der Lebensweise der jeweils anderen Gruppe sein, wie andere Beispiele in de Garines Beobachtungen zeigen. Die Trennung zwischen den Gruppen wird über die Einbeziehung wahrgenommener moralischer Werte vollzogen, die die eigene Produktionsweise über die der anderen Gruppe erhebt.

"In Cameroon, the Yasa, who are mostly marine fisherman, are made fun of by their agriculturalist neighbours, the Mvae, because they consume coconuts and breadfruit, two products which do not imply farming knowledge and work. Toiling or not toiling to obtain one's staple is probably a general criterion. Respectable human beings earn their daily bread with the sweat of their brow" (de Garine 2001: 494).

Unterschiede in der Lebensweise können Differenzierungen in der Sicht auf die Ernährungsweise des Gegenübers nach sich ziehen. Die Produktionsweise kann sich auch in gesellschaftlicher Stratifizierung äußern, wie ältere Beschreibungen aus Ruanda nahelegen. Eine Ernährungsweise ist dann sehr stark mit der Zugehörigkeit zu einer bestimmten gesellschaftlichen Schicht verbunden⁵³.

Die Twa in Ruanda, für die Jagen zu den traditionellen Beschäftigungen zählte, ernährten sich u. a. von Wild, was ein Grund für die Verachtung durch Hutu und Tutsi war. Während die Hutu sich in erster Linie von der Landwirtschaft er-

⁵² So wird Tessmann auf seiner Reise zu *den* Baja von seinen Dienern gewarnt, nicht "von dem verdorbenen Kram der Baja" zu essen (1934: 32). Zur Gleichförmigkeit der kulinarischen Abwertungen vergleiche Barlösius 2011: 162 ff.

⁵³ In diesem Fall müsste man sogar von Klasse sprechen, was man in Afrika nur in wenigen Beispielen kann. Auf die gesellschaftliche Stratifizierung der ruandischen Gesellschaft gehe ich im Zusammenhang mit den Beispielen der Distinktion ein. Die Verwendung der Bezeichnungen Tutsi und Hutu soll hier nicht als essentialisierende Übernahme einer ethnischen Kategorisierung verstanden werden.

nährten, praktizierten die Tutsi Viehzucht. Die Jagd galt für sie als sportliche Betätigung, während sie das Fleisch der erlegten Tiere den Twa überließen. Generell galt den Tutsi die landwirtschaftliche Arbeit der Hutu als unter ihrer Würde. Die gezüchteten Rinder wurden nur selten wegen ihres Fleisches geschlachtet, obwohl beide Gruppen Fleischverzehr durchaus schätzten (Maquet 1961: 15 f.). Auch in diesem Fall scheint es zu abwertenden Äußerungen gegenüber den Twa gekommen zu sein, wie man aus folgender Formulierung von Maquet schließen kann: "The Hutu ate goat-flesh but mutton was ritually forbidden. Even today it arouses a very marked repugnance and only the shameless Twa will eat it" (Maquet 1961: 17). Auch bevorzugten die Tutsi Bier aus Bananen gegenüber dem von den Hutu getrunkenen Hirsebier, das in ihren Augen ,höchstens für Kinder und Hutu taugt' (Maquet 1961: 18). In diesen Aussagen spiegelt sich der Konflikt der Lebensweisen wider, der Ruanda zu einem der wenigen Beispiele von Distinktion durch Ernährung im Sinne Bourdieus (1987: 288 ff.) werden lässt. Es ist allerdings nicht das einzige Beispiel, das sich in den früheren Ethnographien finden lässt, in dem die mit der Lebensweise verbundene Ernährung als Trennlinie in Erscheinung tritt. In Kitara, einem Königreich, dessen ehemaliges Gebiet heute zu Uganda zählt, lehnten die herrschenden, Viehzucht betreibenden Gruppen Gemüse grundsätzlich ab, weil sie sich von der bäuerlichen Lebensweise distanzieren wollten:

"these agricultural people [...] were dispised by the pastoral people, not because of their poverty, but because of their mode of life, for, in the eyes of a cow-man, anyone who ate vegetable food and cultivated the land, or worked at anything not connected with the cows, was low and mean" (Roscoe 1923: 9).

Solche Trennlinien werden nicht nur zwischen Agrikulturalisten und Pastoralisten gezogen, sondern können sich einfach auf den Umgang mit bestimmten Haustieren beziehen. So berichtet Wagner (1956: 51 f.) nicht nur von der Ablehnung von Schaffleisch unter einigen Befragten – dies könnte man noch unter individuellen Vorlieben verbuchen. Für die Vugusu gilt das Trinken von Ziegenmilch als ein Brauch der ärmeren Bevölkerung und die Logoli trinken diese sogar nie und schelten die Luo und die Swahili dafür. Auf die Rolle, die Essen in Verbindung mit gesellschaftlicher Stratifizierung einnehmen kann, werde ich im Folgenden eingehen.

4.2 Essen in der sozialen Ordnung: Gesellschaftliche Stratifizierung und Distinktion in der Ernährung

Eine auf soziale Schichtung bezogene und sich einer herausgehobenen ästhetischen Einstellung bedienende Distinktion der Lebensstile, die sich in geschmacklichen Vorlieben äußert, wie sie von Bourdieu für Frankreich beschrieben wird (1987: 104 ff.), begegnet einem in den Beispielen zu Afrika nur in geringerem Maße. Nach Goody findet man in afrikanischen Gesellschaften eher eine soziale Norm der Egalisierung solcher Unterscheidungen. Essen dient hier nach seiner Ansicht eher als Symbol der Verbundenheit unter den Mitgliedern. Feste, die in vielen Weltgegenden eine beliebte Bühne sind, um in der Präsentation der Speisen zu zeigen, was man hat und welche gesellschaftliche Position man einnimmt, tragen in vielen Teilen Afrikas diese Funktion nicht auf die gleiche Weise. In den von ihm untersuchten Gesellschaften im Norden Ghanas bedeuten Feste Großteils nur mehr vom Gleichen, vor allem Fleisch; weniger sind sie eine Variation der sonst üblichen Zutaten. "A feast is a time of plenty rather than a time of difference" (Goody 1982: 78). Bei

Festen wie den Übergangsriten wird in Gonja gemeinschaftlich gekocht, vor allem in großen Mengen:

"Although it is a festival, it is not a feast; there is no Grande Bouffe, no extravagant blow-out, no meal of many courses. The actual content of the meal is that of everyday life. For some there may be more meat, but it is at most a question of more rather than different" (Goody 1982: 92).

Diese Kategorisierung der Feste macht deutlich, dass nach Goodys Ansicht Quantitäts- statt Qualitätsunterschiede zwischen Festessen und alltäglichem Essen im Vordergrund stehen. Die ausreichende Versorgung der Gäste, die Ansehen verschaffende großzügige Distribution der Nahrung, ist seit jeher ein Gradmesser für die Berechtigung, einen bestimmten Rang in einer afrikanischen Gesellschaft einzunehmen. So sind diese Feste in ihrer Kommensalität, in der von einer spezifischen Gruppe von Menschen gemeinsam das Gleiche gegessen wird, auch immer eine Bestätigung der politischen Ordnung. Es bedeutet also nicht, dass keine hierarchischen Strukturen vorhanden wären. Essen ist hier nur seltener ein Mittel, das eingesetzt wird, um diese Unterschiede zu zeigen. Wenn Goody von wenig innerer Differenzierung des Essens spricht, so bezieht er sich ausdrücklich auf die von ihm untersuchten traditionellen Gesellschaften im Norden Ghanas. Auch ein Staatswesen wie Gonja, das aus unterschiedlichen hierarchisch organisierten Schichten besteht, die sich in Begriffen des Zugangs zu politischen Ämtern, sozioökonomischen Rollen und religiöser Bindung unterscheiden, hat eine simple Küche (Goody 1982: 93).

Die Hauptgründe dafür, dass sich keine verfeinerten Formen der Küche in weiten Teilen Afrikas verbreitet haben, sind für Goody zum Ersten, dass sich die praktischen Formen intensiver Landwirtschaft, wie der Einsatz von Nutztieren, des Pfluges oder systematischer Bewässerung wenig verbreitet haben, zum Zweiten, dass sich die Diskurse, die sich mit Ernährung beschäftigten, kaum durch das Medium Schrift verbreitet haben (1982: 99). Die Schrift und später der Buchdruck, die in Europa die Funktion übernehmen konnten, alles festzuhalten, was der Distinktion diente, waren in Afrika wenig verbreitet. Eine gastronomische Kultur hat sich nach Ansicht von Goody vor allem aufgrund der Abwesenheit einer Klassenendogamie in Afrika nicht entwickelt. Frauen kamen in polygamen Haushalten von Herrschern häufig aus unterschiedlichen Gegenden und gesellschaftlichen Bereichen. Sie waren es, die an den Höfen in ihrer Funktion als Ehefrauen kochten. Die Pflege der verwandtschaftlichen Beziehungen zu ihren Herkunftsfamilien war ein wichtiges Anliegen und Essen wurde daher seltener dazu benutzt, um seinen eigenen Rang durch eine Verfeinerung der Speisen zu demonstrieren, sondern eher dazu, um Solidarität und Zugehörigkeit auszudrücken (Goody 1982: 191 ff.)54.

Verhalten und Essen waren und sind sich scheinbar auch in den hierarchisch organisierten Staaten Afrikas ähnlicher, so Goody, und Tischmanieren wurden seltener als in Europa zur Differenzierung eingesetzt (1982: 144). Obwohl Goody einräumt, dass es auch an afrikanischen Königshöfen eine Verfeinerung der Tischsitten oder auch spezielle Berufe wie den des Vorkosters gab, schließt er:

"the court remains, for the purposes of consumption, the domestic household writ large. One finds neither the elaboration of functionaries nor the

sondern bereits in der Zeit des Sklavenhandels wurzelt.

27

⁵⁴ Was für mich an dieser Stelle schwierig zu beurteilen bleibt, ist der historische Kontext dieser Beobachtungen. War diese geringe Differenzierung im Essen unterschiedlicher gesellschaftlicher Gruppen schon immer so, oder ist die Betonung der Egalität aller Mitglieder einer Gruppe nicht vielmehr eine Antwort in einem dominanten Diskurs, der nicht erst seit der Kolonialzeit existiert,

transfer of cooking and other household tasks from women's to men's work. The household of the court reduplicates that of the commoner" (1982: 205).

Dennoch, und darauf verweist Goody durchaus, finden sich auch im afrikanischen Raum Beispiele, in denen Essen in der Stratifizierung der Gesellschaft eine Rolle spielt. In Gegenden mit stärkerer gesellschaftlicher Hierarchisierung, wie z.B. in den Haussa-Königreichen im Norden des heutigen Nigeria, war Armut und niedriger Rang mit einer bestimmten Ernährung verbunden. Maniok oder wilde Wassermelonen galten dort als Arme-Leute-Essen (Goody 1982: 198).

Unterschiede zwischen den bereits erwähnten Bevölkerungsgruppen Ruandas, auf die ich in diesem Zusammenhang nochmals eingehen muss, basierten weniger auf ethnischer Einordnung, sondern in erster Linie auf ihrer Lebensweise und auf der gesellschaftlichen Position, und somit dem sozialen Status, der daraus abgeleitet wurde. Es handelte sich eher um eine ökonomische, politische und rechtliche Unterteilung (Goody 1982: 206). Die Twa waren vornehmlich Jäger und lebten zusätzlich von Töpferei und Eisenverarbeitung sowie von musikalischen Auftritten, die Hutu lebten von der Landwirtschaft und die Tutsi waren Pastoralisten. Ihrem Status nach befanden sich diese drei Gruppen in einer hierarchischen Rangfolge, wobei die Tutsi die Aristokratie und die Hutu das "gemeine Volk" bildeten "and the Twa are said, half jokingly, by most of the other Ruanda, to be more akin to monkeys than to human beings" (Maquet 1961: 10)55. Die Ernährungsweise spiegelte in vielen Punkten die gesellschaftliche Differenzierung wider. Maquet beschreibt die Ernährung der Tutsi als insgesamt überwiegend flüssig – Hauptbestandteile waren Milch und Bananenbier. Die Hutu, deren Ernährung sich vorwiegend durch ihre landwirtschaftlichen Produkte bestimmte, kochten einen Brei aus Bohnen, Erbsen oder Mais; auch Süßkartoffeln wurden in großen Mengen gegessen. Die Wortwahl Maquets verweist dabei auf seine Wahrnehmung eines 'richtigen' Essens: "the Hutu ate more food, but it was less refined" (1961: 18). Eine ideelle Differenzierung der Praktizierenden der einen Lebensweise gegenüber denen der anderen manifestierte sich hier offensichtlich im praktischen Essverhalten. "The Tutsi had a strictly controlled attitude towards solid food. They behaved as if the need for nourishment was, if not shameful, at least beneath their dignity. [...] It is said that a true Tutsi subsists only on milk and beer" (Maquet 1961: 19). Eine mögliche Erklärung für diese praktische Trennung sieht Maquet in der Geschichte der Herrschaftsübernahme durch die eingewanderten Pastoralisten über die ansässigen Bauern:

"This attitude towards solid food might be explained as an attempt on the part of the conquering pastoralists to stress their independence of the food-stuffs produced by and characteristic of commoners and on a deeper level as an affirmation of what we might term a fundamental difference between themselves and Hutu" (Maquet 1961: 19).

Essen diente als Symbol der Abgrenzung auf einer weiteren Stufe der Hierarchisierung innerhalb der ruandischen Gesellschaft. Die Trennlinien wurden auch innerhalb der Elite gezogen. Dies drückte sich in der Praxis aus, in der Prinzen oder Könige nicht beim Essen beobachtet werden durften. Die "königliche Milch", die von eigens dafür gehaltenen Kühen stammte, durfte nicht einmal von Bediensteten des Hofes betrachtet werden (Rozier 1973: 144). Die gesellschaftliche Distinktion im Zusammenhang mit dem Essverhalten betraf auch die Verweigerung der Kommensalität.

-

⁵⁵ Wie erwähnt, geht es mir bei der spätestens seit den 90er Jahren problematischen Verwendung der Begriffe Hutu und Tutsi nicht um eine Ethnisierung dieser Gruppen. Es dient an dieser Stelle ausschließlich der vereinfachten Bezugnahme auf die Literatur der Zeit.

"Un Tutsi n'entre pas dans la hutte d'un Hutu ou d'un Twa. On ne mange pas avec eux. On ne se sert pas d'un pot qu'a utilisé un Twa. [...] Les Hutu ne peuvent entrer dans la hutte d'un Twa, manger avec lui, etc... au même titre qu'un Tutsi" (Rozier 1973 : 144).

Ähnlich strikte Ablehnungen findet man in den Interaktionsvorschriften jenseits der Grenze im Kongogebiet:

"la ségrégation est profonde. Un moTwa ne peut manger ni boire en face d'un moOto qui de son coté préféra mourir de soif que de boire à la calebasse de l'un d'eux. Un moOto ne touchera pas non plus aux plats préparés par une femme twa" (Pagezy 1995 : 273).

Hamers Untersuchung der Praktiken der Kommensalität in Äthiopien zeigt, inwieweit das Teilen von Essen durch politische Autoritäten im Alltag als Metapher für die Distribution von Macht steht und ein Symbol für die soziale Ordnung ist (1994: 126). Für ihn zeigt sich die moralische Signifikanz von Essen in den rituellen Abläufen innerhalb der Ratsversammlungen, wo das Anbieten oder Zurückhalten von Essen ein Symbol für die Akzeptanz oder entsprechend für die Zurückweisung der Person innerhalb der sozialen Ordnung ist. Die Verweigerung der Kommensalität dient hier als soziale Sanktion (Hamer 1994: 135).

Bei den Nuer im Sudan teilt man die Ansicht, dass Essen in engster Verbindung zum Blut steht. Die Qualität unterschiedlicher Nahrung wird an der Eigenschaft ihres relativen 'Blutgehalts' gemessen. 'Weißes Bier' und Sorghum sind blutreicher als ,schwarzes Bier' oder Mais. Verwandtschaft, die als ,Einheit des Blutes' verstanden wird, wird durch das Teilen der Nahrung zelebriert. Man achtet daher auf die Einnahme des Essens ausschließlich mit Verwandten. Mit jemandem zusammen zu essen, der nicht zur eigenen Gruppe gehört, birgt die Gefahr der Verunreinigung (Hutchinson 1992: 490 ff.; Evans-Pritchard 1956: 189). Hier verbinden Ideologien im Ernährungskontext die Mitglieder gesellschaftlicher Gruppen und ziehen gleichzeitig Grenzen gegenüber benachbarten Gruppen.

In punkto Kommensalität ist in Afrika häufig eine Trennung nach Geschlecht oder Alter zu beobachten⁵⁶, seltener nach hierarchischer Ordnung, so Goody (1982: 144). Unbeachtet von Goody spricht Manshard bereits 1961 von verschiedenen Klassen innerhalb Ghanas, die sich hinsichtlich ihrer Ernährung unterscheiden. So zeigte sich schon damals, dass bei gebildeten Schichten der Verbrauch stärkehaltiger Produkte abnahm, während der Konsum tierischer Produkte anstieg (Manshard 1961: 79 f.). McCann (2010: 4) kritisiert, dass Goody in seiner Wertung Afrikanern ihr ästhetisches Empfinden bezüglich der Zutatenauswahl und der Zubereitung abspricht. Seiner Ansicht nach ist Goodys Blick hier zu eng, da er eine Reihe afrikanischer kulinarischer Kulturen und die elaborierte Art des Kochens und der Präsentation, zu der afrikanische Frauen fähig waren und sind, vernachlässigt. Seiner Betrachtung folgend findet man durchaus Beispiele einer verfeinerten Festtagsküche, einer Küche der Rituale und der Elite-Klassen (McCann 2010: 15).

An diesem Punkt stellen sich mir folgende Fragen: Gab es zur Zeit der großen westafrikanischen Königreiche, wie Ghana, Songhay oder Mali keinerlei

anwesend ist (1924: 113). Ebenso Lindblom 1920: 517.

⁵⁶ Eine Bestätigung für die Verbreitung dieses Musters findet man u. a. bei Richards: "The first division

of the community at mealtimes is along the lines of sex. Men and women eat separately". Gemeinsames Essen gilt häufig als unschicklich und ist auch für Eheleute nur im privaten Bereich möglich (1961: 122). In anderen ethnographischen Schriften, die ein so großes Gebiet wie das subsaharische Afrika abdecken, finden sich erwartungsgemäß auch Gegenbeispiele, z. B. Roscoe (1924: 7, 57, 61), der auch beobachtet, dass eine Geschlechtertrennung nur eingehalten wird, wenn Besuch

kulinarische Besonderheiten, die an den Königshöfen gepflegt wurden? Fällt uns die Analyse an dieser Stelle nur deshalb schwer, weil nur wenige für uns zu recherchierende schriftliche Quellen zur Verfügung stehen? Wie soll die Ernährung oder die an den Höfen dieser Reiche zelebrierten Feste der vorkolonialen Zeit eingeordnet werden? Inwieweit haben Kolonialregierungen hier Unterschiede in der Ernährung eingeebnet, in dem die bei ihrem Eindringen in den Kontinent noch bestehenden Königreiche entmachtet wurden?

Klar scheint zu sein, dass hierbei neue Unterscheidungen geschaffen wurden, in dem durch die koloniale Verwaltung Gruppen nach ethnischer Zugehörigkeit kategorisiert wurden, Gruppen, die in bestimmten Gegenden lebten und einer bestimmten Lebensweise folgten, bevorzugt wurden, oder vormals vorhandene soziale Ungleichheiten durch eine Verschriftlichung des Rechts festgehalten oder gar verstärkt wurden. McCann vermutet, dass hier frühere Beschreibungen externer Beobachter wie arabischer Reisender, nach Afrika segelnder Händler oder Berichte europäischer Reisender aus dem 18. und 19. Jahrhundert Aufschluss geben könnten. Andere Quellen wären Berichte aus der Kolonialzeit. Hinweise auf die Innenperspektive der Menschen in Afrika könnten Niederschriften von Texten oraler Tradition, wie des *Sunjata*-Epos, liefern. Ebenso könnten aufgeschriebene Rezepte, die oral verbreitetes Wissen schriftlich festgehalten haben, Entwicklungen der Ernährungsgewohnheiten veranschaulichen⁵⁷ (McCann 2010: 10 f.).

So berichtet Bowdich zu Beginn des 19. Jahrhunderts, dass er deutliche Unterschiede in der Ernährung gesellschaftlicher Gruppen wahrgenommen hat:

"The ownership of slaves enabled the king and chiefs to cultivate larger farms and there maintain a larger table than the rest who had access to the king's or chief's table. The meal of the king and chiefs were different from, and better than, those of the commoners: the former had 'soup of dried fish, fowls, beef or mutton…and ground nuts stewed in blood'; the soup of the latter was concocted of 'dried deer, monkeys flesh, and… the pelts of skins'" (Bowdich 1819: 319; zitiert nach Goody 1982: 205)⁵⁸.

Was dadurch nicht beantwortet wird, ist die Frage, ob Essen hier bewusst zur Abgrenzung gegenüber anderen gesellschaftlichen Gruppen verwendet wurde, oder ob hier nur rein sozioökonomische Faktoren eine Rolle spielen⁵⁹. Im Bericht des holländischen Händlers Willem Bosman findet sich folgende Aussage zum Königreich Fida (Dahomey) und zum Königreich Benin im südwestlichen Nigeria:

"The inhabitants of this Country, if possessed of any Riches, Eat and Drink very well; that is the say, of the best. The common Diet of the Rich is Beef, Mutton of Chickens, and Jammes [yam] for their Bread, which after they have boiled, they beat very fine, in order to make Cakes [fufu] of it.

The meaner Sort content themselves with smoak'd or dry'd Fish; which, if salted, is very like what we in *Europe* call Raf and Reekel. Their bread is also Jammes, Banana's and Beans, they Drink Water and *Pardon*-Wine, which is none of the best. The Richer Sort drink Water and Brandy, when they can get it..." (Bosman 1967: 438; zitiert nach McCann 2010: 117).

⁵⁷ Schriftlich fixierte Rezepte sind hier als Reduktion der originalen praktischen Flexibilität verstanden, die jedoch akzeptierte Ideen über Farbe, Konsistenz und Geschmackskombinationen implizieren.

⁵⁸ Man beachte, dass Bowdich bezüglich der Zubereitungsart für beide Gruppen von einer Suppe spricht, die lediglich in den Zutaten variiert.

⁵⁹ Für Goody spielen hier Tabus, Vermeidungen und Verpflichtungen, die an bestimmte Ämter gekoppelt sind, eine größere Rolle als bewusste Differenzierungen zwischen Gruppen (1982: 205).

Bosman identifiziert in seiner damaligen europäischen Wahrnehmung in den ihm bekannten afrikanischen Gesellschaften fünf unterschiedliche soziale Rangstufen: Könige, Oberhäupter, Adlige, Gemeine und Sklaven (Opie 2008: 6). Herskovits erwähnt, dass Essen in der stark stratifizierten Gesellschaft Dahomeys durchaus dem Zweck diente, die eigenen Fähigkeiten im Umgang mit Wohlstand darzustellen - hier trifft man auf den Bereich einer so genannten , conspicious consumption' (1938: 97). Lewicki, der ältere arabische Quellen hinsichtlich ihrer Bezüge zur Ernährung afrikanischer Völker untersucht, erwähnt eine Reihe von Beispielen, die auf eine besondere Ernährung von Personen mit hohem gesellschaftlichen Rang und auf den durchaus üblichen Konsum von Luxusgütern hinweisen. So erwähnt er den Bericht des Geographen Ibn Sa id, der für das Land Takrür (im heutigen Senegal) von der Existenz von Brot berichtet, "but only as a luxury consumed exclusively by the "chiefs", i.e. by the most important and wealthy social group of the town, or province" (Lewicki 1974: 47, H. i. O.). Ibn Battūta wurde bei einem Besuch in der Stadt Mālī (1392/93) als Zeichen der Gastfreund-schaft durch den lokalen König Mansā Sulaymān ein seiner Ansicht nach hervorragendes Mahl serviert, dass unter anderem ein in Karité-Butter gebratenes Stück Rindfleisch enthielt, was als Luxus galt (Lewicki 1974: 47, 103). Fleisch wurde damals von großen Teilen der Bevölkerung nur in rituellen Zusammenhängen verspeist. Im Fleischverzehr wurden Rangunterschiede deutlich:

"This does not refer, of course, to the wealthy tribal chiefs and notables who had meat rather more frequently. The striking deficiency of meat in the daily fare of the population can be demonstrated by the fact that they ate carrion⁶⁰, a fact which shocked the authors of the medieval Arabic sources" (Lewicki 1974: 79).

Neben Fleisch zählte auch Ol zu den Zutaten, die sich nicht jeder leisten konnte. Nur Reiche konnten es sich leisten, die bei *den* Haussa und Fulani in den 1920er Jahren noch übliche Nahrung aus Hirsebrei, Sauermilch und einer Soße aus den Blättern des Baobabbaumes durch Fleisch und Erdnussöl zu ergänzen (Worthington 1936: 155)⁶¹. Essen trennte nicht einfach Reiche und Arme; eine bestimmte Ernährungsweise konnte Ausdruck von gesellschaftlichem Rang und ein Symbol zugeschriebenen Status sein. Einzelne herausgehobene Positionen innerhalb einer Gruppe konnten als Respektsbezeigung Anrechte auf bestimmte Fleischteile haben oder größere Stücke erhalten (Richards 1961: 57; Wagner 1956: 48; Taylor 1970: 339; Brandstetter 1998: 187)⁶². Bei *den* Glidyi-Ewe in Togo erhielt ein König von den gefangenen Fischen jeweils die Köpfe, die als Leckerbissen galten (Westermann 1935: 232). In Kitara (Ostafrika) galt das Essen des Königs als heilig. Seine Mahlzeiten waren Zeremonien, die als Opfer für das Wohlergehen der Gemeinschaft betrachtet wurden⁶³. Vegetarisches Essen war absolut Tabu für Könige, die sich ausschließlich von Milch und einer kleinen Menge Fleisch ernährten – soweit die Norm. In der

⁶⁰ Dieser Begriff ist allerdings ambivalent. Aus muslimischer Sicht ist manches "Kadaver", was es aus unserer Sicht nicht notwendig sein muss (für diesen Hinweis danke ich M. Krings).

⁶¹ Er bezieht sich hier auf eine Studie von McCulloch von 1930.

⁶² Brandstetter verweist darauf, dass Patriarch und Häuptling hier als Stellvertreter der Ahnen betrachtet werden, für die sie bestimmte Fleischteile erjagter Tiere, meist Brust oder Keule erhalten (1998: 181).

⁶³ Hier trifft eher Goodys Begründung zu, dass Tabus und Verpflichtungen von Individuen im Vordergrund stehen (1982: 82). So war dem König des Nyakusa-Gebiets in Ostafrika beim Verzehr einer Banane nur erlaubt, das Mittelstück der Frucht zu essen. Hätte er sie ganz verzehrt, wäre dies als Zeichen zukünftigen Hungerns des eigenen Volkes gesehen worden. Der König war dazu verpflichtet, die Nahrung symbolisch mit seinem Volk zu teilen (Wilson 1959: 22)

Praxis ergaben sich hier Möglichkeiten der individuellen Auslegung, denn insgeheim wurde durchaus Getreide und Gemüse gegessen. Davon durfte die Bevölkerung, der die Mahlzeiten des Königs Anlass zur Ehrfurcht waren, nur nichts erfahren. Erst die Einführung des Christentums ermöglichte den Königen einen offeneren Umgang mit dieser Norm, da es als Begründung der Abweichung dienen konnte (Roscoe 1923: 90). Essen ist in diesem Fall eher als Darstellungsmittel in der Performanz von Macht zu sehen, ausgehandelt zwischen individuellem Verhalten und der Durchsetzung gesellschaftlicher Normen.

Wie Essen zur Darstellung politischer Macht genutzt wurde, zeigt ein besonderes Beispiel, das McCann (2010: 65 ff.) aus Äthiopien beschreibt. Beim Einweihungsfest der neuen Kirche in der ein Jahr zuvor gegründeten neuen Hauptstadt Addis Abeba durch Königin Taytu im Jahr 1887 wurden viele neue Gerichte vorgestellt, um die versammelten Angehörigen des Adels zu beeindrucken und den Beginn einer neuen Ära einzuläuten. Zu diesem Zweck wurden über 5000 Tiere geschlachtet, Hunderte von Tontöpfen mit gewürzter geklärter Butter zubereitet und die Farbenpracht der Gewürze aus allen Regionen des neuen Reiches präsentiert. Auch wurden ganze Flussläufe von Honigwein nachgebildet. Hierbei handelte es sich nicht nur um eine quantitativ beeindruckende Präsentation, sondern um die variationsreiche Zubereitung von Speisen, in denen sich die Qualität des Kochens selbst ausdrücken sollte. Neue Kombinationen von Zutaten und Geschmäckern wurden betont. Hierbei ging es um den Wert der Präsentation und der Speisenfolge in Verbindung mit der Bedeutung des Essens und des Festes zur Inszenierung politischer Macht. Für die Selbstdarstellung des Kaiserreichs und der neuen Nation war für die Königin die Erfindung einer eigenen Küche gerade in der Zeit der Kolonisierung Afrikas überaus wichtig. Die Darstellung Nahrungszubereitung sollte auch auf die sich neu bildende städtische Elite Eindruck machen mit dem Ziel, eine neue politische Öffentlichkeit herauszubilden, die für die neue Nation eintrat und sich auf eine nationale Identität verständigte. Küche wurde hier zu einem Bestandteil einer Ideologie der Modernisierung. Der kulinarische Triumph war als politisches Signal zur Demonstration politischer Macht zu verstehen. Die Einheit regionaler Identitäten und kultureller Traditionen wurde ebenso dargestellt wie eine neue städtische Kultur zelebriert (McCann 2010: 65 ff.).

Mit Beginn der Kolonialzeit und den Veränderungen, die dies auf dem afrikanischen Kontinent mit sich brachte, verschob sich die Ausrichtung an traditionellen gesellschaftlichen Normen, was keineswegs als eindimensionaler Prozess zu sehen ist. Einerseits wurden existierende Staatsgebilde in ihrer Machtausübung beschnitten, andererseits wurden lokale Autoritäten zur Aufrechterhaltung der sozialen Ordnung im Sinne der neuen Machthaber benutzt. Es entstanden neue machtvolle Diskurse der Zugehörigkeit zwischen einzelnen Ethnien, geführt je nachdem, ob man von der Einführung bestimmter Mechanismen profitierte oder nicht. Teilweise bewirkte die Unterjochung einzelner Gruppen eine Solidarisierung und führte in punkto Ernährung, die sich für große Teile der Bevölkerungen durch die kolonialen Eingriffe verschlechterte, einerseits zu einer diskursiven Ablehnung gegenüber der Ernährung der Eindringlinge und ihrer Lebensweise. Andererseits kamen über die Einführung schulischer Bildung und der kolonialen Verwaltung vor Ort Prozesse einer neuen Elitenbildung in Gang, was in Modernisierungsdiskursen, aufkom-

menden Generationskonflikten und neuen Abgrenzungen auf ethnischer Basis zum Ausdruck kam⁶⁴.

Ein Beispiel für den ersten Prozess findet sich in Richards Ethnographie *der* Bemba in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Sie erläutert, inwieweit es dort üblich war, sich gegenüber der Ernährungsweise der Europäer abzugrenzen. Sowohl deren Häufigkeit der Mahlzeiten als auch deren Art, bestimmte Produkte zu kombinieren, wurde abgelehnt:

"In general, only one relish is eaten at a meal. The Bemba do not like to mix their foods, and despise the European habit of eating a meal composed of two or three kinds of dishes. He calls this habit *ukusobelekanya* and one said, 'It is like a bird first to pick at this and then at that, or like a child who nibbles here and there through the day'" (Richards 1961: 49).

Solche Aussagen treffen auf die These einer Distinktion von unten zu. Häufig sind die Beschreibungen der Ethnographen jedoch Ausdruck des dominanten Diskurses, so zum Beispiel, wenn Tessmann schreibt:

"Dem europäischen Geschmack sagt die Kassave, die vielleicht unsere Kartoffel ersetzen könnte, wegen ihres scharfen Geruches wenig zu, zumal in den Formen, wie die Neger sie bereiten. Am ehesten können uns noch – trotz des kleisterartigen Geruches – die wurstförmigen Kassaverollen im Norden, wo die Wurzeln vorher in reines, fließendes Wasser gelegt werden, behagen, wenn man sie nach europäischer Weise in Scheiben schneidet oder zerrieben mit einem Ei vermischt und in Butter brät. Ganz schlimm sind die Kanks im Süden, weil dort die Wurzeln vor der Zubereitung eine Zeitlang in den Sumpf gesteckt werden und dadurch einen ganz widerwärtigen Morastgeruch annehmen" (1913: 152)65.

Eine Grenze gegenüber der Kost des jeweils anderen zu ziehen, scheint daher nicht nur einseitig vom europäischen Beobachter abhängig gewesen zu sein, wobei man sich manchmal fragen muss, wer spricht, wenn wir bei Tessmann ebenso lesen:

"Eine so schmackhafte Tunke aus den Früchten zuzubereiten wie die Bassá, verstehen die Pangwe nicht; auch ist das Nußbrot der Mpongwe ihnen unbekannt. [...] Sehr schmackhaftes und erfrischendes Fruchtfleisch liefern folgende Bäume [...] Allen übrigen Früchten – soweit ich sie gekostet habe – kann der Europäer kaum besonderen Reiz abgewinnen, ja, einige [...] sind von geradezu scheußlichem Geschmack und – wie man in Westafrika sagt – good for blackmen, no good for whitemen" (1913: 146).

Solche Bewertungen einheimischer Kost durch Vergleiche mit der Küche des eigenen Herkunftslandes hatten allein dadurch Auswirkungen, dass die neuen Herrscher sich als neue Eliten gebärdeten. Die europäische koloniale Elite und ihr

⁶⁴ Die Übernahme der Ernährungsgewohnheiten der Europäer durch die neuen Eliten geschieht nicht nur unter Zwang. Sie geht, so könnte man mit Barlösius (2011: 163) vermuten, mit der Anerkennung einer gewissen Überlegenheit einher. Ikpe beschreibt die Orientierung der einheimischen Eliten an der Ernährung der Kolonialherren und deren Ausstrahlen auf andere Bevölkerungsschichten am Beispiel Nigerias. Besonders Brot galt als Zeichen von Modernität (Ikpe 2004: 63).

⁶⁵ Auffällig erscheint mir hier der Versuch, das Fremde zur Heimat in Bezug zu setzen, in dem die "neuen" Zutaten durch bekannte Zubereitungsarten "genießbar" gemacht werden. Diese Angleichung in der Praxis ist für mich Ausdruck aktiver Enkulturation, so wie er in der Geschichte kulinarischer Kulturen in Afrika häufig von den Köchinnen durch die Eingliederung neuer importierter Zutaten bewerkstelligt wurde (McCann 2010: 32 f.). Bei diesen Prozessen handelt es sich keineswegs nur um das Ergebnis ökonomischer oder politischer Zwänge, worauf ich im Abschnitt zu Wissen und Praxis noch eingehen werde.

Verhalten im Alltag, insbesondere ihr Essverhalten wirkte einerseits ausgrenzend, andererseits vergemeinschaftend:

"Es schuf Distanz zu den Beherrschten, während es gleichzeitig den Zusammenhalt der Herrschenden festigte. Essen und Trinken, die Küche im weitesten Sinn, sind ein zentraler Aspekt in diesem weitgefächerten System der Distinktionen" (Wirz 1984: 39).

In Wirz Rückblick auf die Ernährungsgewohnheiten der deutschen Kolonialherren in Kamerun wird deutlich, dass sich nicht nur einseitig abgegrenzt wurde und dass Essen in seiner Eigenschaft als 'totales soziales Phänomen' (Mauss 1968: 17 f.) sich hier für alle Parteien als Symbol eignete. Für die Bevölkerung Kameruns war zum Beispiel der Verzehr von rohen Eiern und von Tiermilch undenkbar. Diese Vorliebe für rohe Speisen stellte die Kolonialherren in den Augen der Beherrschten auf eine Stufe mit Tieren, die sich im Gegensatz zu Menschen von Rohem ernähren mussten (Wirz 1984: 44). Wer ihrer Ansicht nach 'Kultur' hatte, der aß ausschließlich gekochte Speisen⁶⁶.

Um sich von den Beherrschten zu distanzieren, wurden teilweise ideologisch gestützte, rechtlich verankerte Systeme etabliert, wie das System der *Emancipation* in der spanischen Kolonie Äquatorial Guinea. An diesem Beispiel wird die Bedeutung, die Essen für die Selbstwahrnehmung⁶⁷ der eigenen Person erlangen kann, erkennbar. Um sich *emancipado* zu nennen, musste ein Einwohner sich zum Christentum bekennen, was ihn nicht nur von der Plantagenarbeit befreite, sondern das Recht auf einen europäisierten Lebensstil bescherte, der zur Teilnahme an der katholischen Kommunion mit ihrer Symbolik von Brot und Wein berechtigte. Auch war von diesem Zeitpunkt an erlaubt, Olivenöl und Brot zu kaufen und zu konsumieren und alkoholische Getränke in den gleichen Bars wie "die Weißen" zu sich zu nehmen (Ndongo-Bidyogo 1977, zitiert nach Cusack 2004, 139; vergleiche Cusack 2000: 216).

"In the stratified colonial society food defined an individual's position in the hierarchy so that olive oil meant emancipation and palm oil compulsory labour in the plantations. Food and drink were an important part of the coloniser's identity and when the colonised were admitted as honorary Europeans they were granted permission to partake of the same imported food" (Cusack 2004: 139).

So bildete sich mit der Zeit eine einheimische christliche Elite heraus, die sich in ihrem Lebensstil an den kolonialen Herrschern orientierte und meist in den jungen wachsenden Städten wohnte. Der urbane Lebensstil, der häufig bedeutete, seine Nahrung nur noch zu einem geringen Teil selbst anzubauen, sondern sich mit Lebensmitteln oder fertig produziertem Essen gegen Geld auf Märkten zu versorgen, hatte unweigerlich Folgen für die Präferenzen der Menschen. In vielen Regionen führte ein gestiegener Lebensstandard kurz nach der Unabhängigkeit der ehemaligen Kolonien zu einer Popularisierung von Brot, das vormals als europäisches Essen eingestuft worden war (z.B. Mukwaya 1962: 644).

Die Wahrnehmung davon, ob ein bestimmtes Lebensmittel nun als europäisches oder als einheimisches Essen zu kategorisieren war, spielte eine Rolle, wenn man sich selbst als modern verstand und sich von den Bevölkerungsgruppen abgrenzen

-

⁶⁶ Auch Richards erwähnt die Abscheu gegenüber dem Rohen: "They have a definite feeling that cooked food is superior to raw" (1961: 53). Vergleiche Laburthe-Tolra (1981: 290) zu *den* Béti in Kamerun, für die gekochtes Essen den Inbegriff von Kultur darstellt: "Les Européens se sont fait comparer aux chèvres en mangeant des crudités, des salades".

⁶⁷ Ich möchte hier nicht den von Cusack an dieser Stelle verwendeten Begriff, Identität' gebrauchen.

wollte, die sich auf 'traditionelle' Weise ernährten⁶⁸. So entwickelten sich Konzepte wie das der ,nourriture des blancs', von dem Ryan in ihrer Studie zu veränderten Ernährungsgewohnheiten in Parakou im Norden Benins berichtet. So gelten dort neben Brot unter anderem Tee, Kaffee, Kakao, gesüßte Kondensmilch und verschiedene Gemüsesorten wie Kohl, Salat, Karotten, grüne Bohnen oder Gurken als typisch europäisch, während andere importierte Produkte, die mit der Zeit des Sklavenhandels in Verbindung stehen, wie z.B. Maniok, als einheimisches Produkt betrachtet werden (Ryan 1996: 96 f.). Einige Produkte, wie Zucker, Reis oder der heutzutage allgegenwärtige Brühwürfel von Maggi, scheinen problemloser mit als einheimisch wahrgenommenen Produkten kombinierbar zu sein als andere Zutaten. "Drinking a breakfast gruel of millet (bouillie) with sugar and evaporated milk as flavorings does not make the same kind of social statement that eating salad or green beans and carrots does" (Ryan 1996: 98). Solche Einordnungen der Lebensmittel können auch ihre weitere Verwendung bestimmen. So sind die bei den Ngoni in Malawi angebauten Kartoffeln, die man als Irish tituliert, meist für den Handel bestimmt, während man selbst einen Brei aus Mais isst. Allerhöchstens kommen sie als Saucenzutaten in Betracht, von einer Anerkennung als Grundnahrungsmittel distanziert man sich jedoch (Nurse 1975: 3).

Auswirkungen des städtischen Lebensstils Nahrungsmittelkonsum war eine gestiegene Nachfrage nach fertig gekochten Gerichten und nach industriell hergestellten Produkten (Dia 1997: 14). Die so genannten ,europäisierten Geschmäcker' der gebildeten Eliten waren ein wichtiger Faktor in den gestiegenen Importen vieler Länder (Ryan 1996: 123). So ist Senegal einer der Hauptimporteure von Reis aus Indochina, der heute als unverzichtbarer Bestandteil der senegalesischen Küche angesehen wird - ein koloniales Vermächtnis. Als Folge der Verschiebung der Präferenzen der Bevölkerung sieht sich der senegalesische Staat einem enormen Außenhandelsdefizit gegenüber, dem er durch die Propagierung des Konsums inländischen Getreides zu begegnen versucht (Cusack 2000: 210). Bei dem, was als modern und erstrebenswert gilt, so zweifelhaft diese Konzepte sein mögen, ist man auch von der Entscheidungsmacht sozialer Eliten abhängig, die solche Klassifikationen vornehmen⁶⁹. Entscheidend kann auch die sozialstrukturell beeinflusste Wahrnehmung davon sein, ob man ein Gericht oder ein Lebensmittel als 'poor people's food' oder 'rich people's food' einordnet.

"In Senegal for example, rice dishes in which fresh fish is replaced with dried or smoked fish is considered food for poor people. Even where such dishes are more nutritious as argued by nutritionists, there is strong resistance to their consumption because of the social class perceptions attached to them" (Dia 1997: 22).

Solche Einordnungen darf man nicht als starre Strukturen auffassen. Der Status eines Lebensmittels und damit die Auswirkung seines Verzehrs oder die öffentliche Darstellung seines Konsums auf den Status des Konsumenten unterliegt Veränderungen. So erwähnen Salm und Falola im Falle Ghanas:

⁶⁸ In Benin z.B. orientierte man sich im Süden eher in Richtung Europa, während man im Norden eher ins Innere des Kontinents blickte. Ronen (1975) deutet aber an, dass diese Entwicklung bereits in vorkolonialer Zeit begonnen hatte, u. a. da sich im Süden einreisende ehemalige Sklaven christlichen Glaubens aus Brasilien niederließen (zitiert nach Ryan 1996: 121 f.).

⁶⁹ Der gestiegene Reiskonsum im Senegal ist jedoch nicht nur eine von Eliten abhängige Entscheidung. Die Akzeptanz in breiten Teilen der Bevölkerung liegt auch in seiner einfachen Verarbeitbarkeit und in der für die Frauen wichtigen Zeitersparnis begründet.

"Tilapia⁷⁰ was once an inexpensive fish and was considered "poor man's" food. Although it was enjoyed by most people, elite families were sure not to serve it when they entertained guests because of its low status. Recently, however, grilled tilapia and *banku* have grown in popularity and their cost and prestige have escalated" (2002: 109; H. i. O.).

Im Falle der urbanen Eliten Afrikas spielt soziale Distinktion also durchaus eine Rolle. Nicht unerwähnt bleiben sollte in diesem Zusammenhang, dass in Kreisen der Elite auch der Ort des Einkaufs (Ryan 1996: 103) oder des Verzehrs von Bedeutung sind. In Restaurants essen zu gehen, gehört zwar nicht zum 'kulturellen Erbe' Zentralafrikas, so Osseo-Asare, dennoch erfüllen diese Institutionen für Teile der Bevölkerung ihren Zweck, neben der Befriedigung eines Bedürfnisses nach einem Geschmackserlebnis, eben den Gewinn von sozialem Prestige:

"[…] with urbanization and modernization, restaurants are found in cities that feature the cuisines of former colonial powers, although they cater to central African elites and expatriates. These restaurants tend to feature French or other European dishes. As in western or southern Africa, it is now common to find central African regional dishes taking their place proudly next to continental dishes. One reason may be that on the rare occasions that persons go out to eat, they wish to taste something exotic, like Western foods⁷¹. It may also be the fascination and elevation of European things as somehow superior to things African, and it may be the cultural preference to honor guests with special, expensive foods related to the prestige factor intertwined with food as conspicuous consumption" (Osseo-Asare 2005: 150).

Abgeschwächt wird Distinktion jedoch durch die starke Betonung der verwandtschaftlichen Beziehungen. So werden gerade Nahrungsmittel, die als Luxusgüter gelten, immer wieder in einen Zyklus der Umverteilung eingebettet, der diese Produkte innerhalb der eigenen Verwandtschaftsgruppe zwischen besseren und schlechter gestellten Haushalten verteilt⁷². Der politische Status der Männer steht dabei oft in direktem Zusammenhang mit der wirtschaftlichen Fähigkeit, andere Personen durch die Distribution von Nahrung nicht nur zu ernähren, sondern an sich zu binden und deren Arbeitskraft zur weiteren Akkumulation ökonomischen Potenzials zu nutzen.

Wenn auch in Afrika in vielen Fällen weniger Distinktion nach sozialen Klassen im Ernährungsverhalten beobachtbar ist, so gibt es doch etliche die Ernährung betreffende Unterschiede nach Alter und Geschlecht, die in Zusammenhang mit der

⁷⁰ Ein in den Flüssen Ghanas verbreiteter Speisefisch, der gezüchtet in den letzten Jahren auch in Europa verstärkt vermarktet wird.

 $^{^{71}}$ In großen Teilen der sozial schlechter gestellten Bevölkerung ist diese Suche nach dem Anderen und der Abwechslung, wie wir oben gesehen haben, gerade kein gestecktes Ziel. So de Garine:

[&]quot;...we are nevertheless witnessing a very repetitive diet and a gastronomy which contrasts with the far more adventurous combinations of Western cuisine. Rather than seeking stimulating sensory experiences or demonstrating 'distinction' through exotic choices (Bourdieu 1979: 207), the Massa consumer has internalised his very monotonous diet. He is not as much as the Western gourmet moved by the subtle 'plaisir de la bouche', he is primarily satiating himself [...] Pleasure, security and well-being arise to a large extent from the repetitive consumption of the same daily fare" (1997: 195).

Zu bedenken gebe ich, dass de Garine ebenso wie Goody zahlenmäßig recht kleine Bevölkerungsgruppen in ländlichen Gebieten betrachtet. So bleibt die Frage, ob hier dann nicht eher eine Auswahl im Sinne Bourdieus 'Geschmack der Notwendigkeit' vorherrscht (vergleiche Bourdieu 1987: 291 f.).

⁷² Siehe z.B. Ryan (1996, 109), die berichtet inwieweit die tägliche Ernährung von Essensgeschenken wie Eiern, Honig, Fleisch, Datteln oder 'europäischem Essen' beeinflusst wird.

sozialen Ordnung innerhalb der Gesellschaften stehen⁷³. Häufig manifestierten sich Unterschiede zwischen den Geschlechtern früher durch regel-rechte Verbote bis hin zu dem, was man unter das Konzept des Tabus fassen konnte. So durften Frauen bei den Busoga in Uganda keinen Fisch essen (Roscoe 1924: 113), bei den Ndiki in Kamerun keine Vögel, Schnecken oder Schlangen (Dugast 1955: 416; ähnlich Tessmann 1934: 81 f. zu den Baja), bei den Ntomba im Kongo keine gefleckten Tiere (Pagezy 1985: 66)74. In den allermeisten Fällen standen die Verbote in Verbindung mit dem Konsum von Fleisch. Manche Tiere waren den Männern vorbehalten⁷⁵, wobei einige auf der Jagd erlegte Tiere besondere Bedeutung hatten. Leoparden durften nicht nur ausschließlich von Männern gegessen werden, sie waren auch dazu verpflichtet diese in gesonderten Töpfen abseits der Kochstellen der Frauen zuzubereiten. Diese Kochgeschirre durften Frauen nicht berühren und es durften keine anderen Speisen darin zubereitet werden. Das Fleisch, das übrigens nie gebraten werden durfte, sondern nur gekocht, musste nach dem Kochen erkalten, um dann von den Männern unter Begleitung von nachgeahmten Tiergeräuschen verspeist zu werden (Dugast 1955: 416 f.). Ähnliche Praktiken schildert Brandstetter noch in den 1990er Jahren im Kongo (1998: 198).

Zwar darf man nicht vergessen, dass solche Ge- und Verbote nie völlig starre Kategorien waren, doch hatten sie in Zeiten geringeren Außenkontakts vermutlich länger Bestand. Im Allgemeinen haben die Auswirkungen und Gültigkeiten geschlechtsspezifischer Ge- und Verbote in den letzten Jahrzehnten beschleunigt nachgelassen. Dennoch haben sich gewisse Unterschiede in den Ernährungsgewohnheiten der Geschlechter auch heutzutage erhalten⁷⁶. So muss man immer noch von einer ungleichen Verteilung der Nahrungsmittel innerhalb der Konsumeinheiten, ausgehen. Männern sind häufig weiterhin der größte Anteil und die besten (Fleisch)Stücke vorbehalten, wobei Essen hier für die geschlechtliche Selbstwahrnehmung eine besondere Rolle einnehmen kann. Hierauf verweisen

_

⁷³ Auf das weite Gebiet der gesellschaftlichen Arbeitsteilung nach Geschlechtern kann hier nicht eingegangen werden. Zu beachten ist aber, dass diese Arbeitsteilung häufig die Produkte der Arbeit den jeweils für sie zuständigen Geschlechtern zuweist. Dies bedeutet nicht, dass dies für die Ernährung eine Rolle spielen muss. Bereits Thurnwald (1929: 223) unterscheidet hier Fälle, in denen die Arbeitsteilung mit einer sozialen Distinktion einhergeht, von solchen, bei denen dies nicht oder nur geringfügig der Fall ist. Die Wahrnehmung einer geschlechtlichen Identität –"being a woman" oder "being a man", wie Crehan es ausdrückt, steht mit dieser Arbeitsteilung in direktem Zusammenhang (1985: 86).

⁷⁴ Nicht zwangsläufig beziehen sich die geschlechtlichen Unterschiede auf Verbote. So berichtet Tessmann aus dem Gebiet *der* Pangwe in Kamerun, dass neben Maniokwurzeln auch häufig die Blätter der Pflanze als Gemüse zubereitet, dies jedoch "hauptsächlich von Weibern" gegessen wurde, während es von den Männern als minderwertig angesehen wurde; von ihnen wurde es "nur gegessen, wenn nichts anderes da ist" (1913: 156 f.).

⁷⁵ Solche Zuweisungen waren keine überregional gültigen einheitlichen moralischen Gebote. Während Dugast hier (1955: 416) zum Beispiel erwähnt, dass Hühner früher nicht von Frauen verzehrt werden durften, scheint Geflügel in vielen Teilen Westafrikas schon lange beliebt und dabei manchmal für Frauen und Kinder reserviert gewesen zu sein (Lewicki 1974: 90). Andernorts ist gekochtes Geflügel das typische Gericht, das man Gästen serviert und es gilt als das einzige Gericht, das von den Männern zubereitet wird (Wagner 1956: 66). Zu besonderen Anlässen wurde bei *den* LoDagaa in Ghana Hundefleisch verzehrt, allerdings nur von den Männern (Goody 1982: 71).

⁷⁶ Während es in Westafrika noch in 1990er Jahren Gegenden gibt, in denen Eier für Frauen und Kinder verboten sind (Tkocz 1995: 145), ist das Tabu des Eierverzehrs für Frauen und Kinder bei *den* Ngoni in Malawi schon wesentlich früher praktisch ausgestorben (Nurse 1975: 4). Bei Wagner war in der Mitte des 20. Jahrhunderts für Ostafrika noch der Hinweis zu finden, dass Nahrungsprohibitionen auf Geschlechtsbasis nur vorsichtig und graduell zurückgehen. Christliche Ehefrauen durften damals bereits Hühner essen, während sie sich noch weigerten, Eier zu sich zu nehmen (1956: 74).

Untersuchungen in Südafrika, bei denen Männer aussagen, dass für sie eine Mahlzeit ohne Fleisch, vor allem rotem Fleisch, nicht komplett ist. Ihrem Bild von Maskulinität entspricht, dass Geflügel oder Fisch nur als Vorspeise wahrgenommen wird (Puoane u. a. 2006: 90)77. Besonders ausgeprägt können sich die Wahrnehmung einer geschlechtlichen Identität und ihre Verbindung zur Nahrung in Hirtengesellschaften äußern. So ist es für junge männliche Massai üblich gewesen, sich von Milch, Blut und dem Fleisch der Rinder zu ernähren, während von Frauen, Kindern oder älteren Menschen erwartet wurde, dass sie ihre Ernährung durch landwirtschaftliche Produkte ergänzten (Osseo-Asare 2005: 109).

Im Hinblick auf die Ernährung können die Unterschiede zwischen den Generationen Ausdruck eines Diskurses um Modernität sein. Europäische oder als solche wahrgenommene Produkte zu essen, kann als Symbol dafür gesehen werden, ,zivilisiert' zu sein:

"Young people in particular make fun of villagers, saying that they think carrots and salad are for goats, or that they think macaroni resembles worms. Being civilized means having variety in the diet and not eating only yams and millet" (Ryan 1996: 238).

Ein Merkmal dieses Diskurses ist jedoch, dass in Befragungen geäußerte Antworten zu Präferenzen nicht unbedingt der realen Praxis entsprechen müssen. Wunschdenken und Handeln sind nicht deckungsgleich. So spielte in der tatsächlichen Auswahl der jungen Städter der Preisfaktor, also die hohen Kosten der westlichen Nahrungsmittel, entscheidend dabei mit, dass man in den allermeisten Fällen dem althergebrachten "starch and sauce pattern found for adults" treu blieb (Ryan 1996: 251). Im Folgenden wende ich mich der Selektion in der Praxis zu, um an Beispielen zu zeigen, wie die Präferenzen umgesetzt werden.

⁷⁷ In solchen Aussagen spiegelt sich eventuell auch ein sozialer Diskurs um Wohlstand und Modernität; hier sind möglicherweise neue Unterscheidungen hinzugekommen, die vor der Zeit verstärkter Urbanisierung keine Bedeutung hatten.

4.3 Identifikationen auf der Basis von Praxis und Wissen

4.3.1 Identifikation durch Praktiken der Nahrungsauswahl: Selektion und Konsumpräferenz

Wenn man der These, dass Menschen sich bis zu einem gewissen Grad mit ihrer Ernährung identifizieren, nachgehen will, so muss man die Situationen betrachten, in denen tatsächlich eine Auswahl der Nahrungsmittel getroffen wird. Die Entscheidungen, die Menschen hinsichtlich ihrer Ernährung treffen, können dabei an verschiedenen Punkten des Prozesses der Nahrungsbeschaffung ansetzen. Goody differenziert dabei die Phasen der Produktion, Distribution, Zubereitung, Konsumtion und der Abfallbeseitigung (1982: 37). Schmitt ergänzt hierzu, dass die Phase der Selektion, die Goody auslässt, allen anderen Phasen vorangestellt sein müsste (1991: 25). Meiner Ansicht nach würde das aber bedeuten, dass alle Mitglieder einer Gruppe sich über diese Auswahlkriterien schon im Voraus bewusst wären. Für mich ist die konkrete Nahrungsauswahl daher eher ein Zwischenschritt, der vor jede einzelne Phase geschaltet sein kann, wobei nicht alle Mitglieder die gleiche Entscheidungsgewalt über die einzelnen Prozessschritte haben. Auch wirken an jeder Stelle verschiedene Faktoren, die eine Selektion unterschiedlich stark beeinflussen können. So wirken ökologische, politische und ökonomische Faktoren stärker im Bereich der Produktion, während erstere im Bereich der Distribution kaum noch eine Rolle spielen. Hier können soziokulturelle Faktoren, wie der Erhalt einer bestimmten sozialen Ordnung, in den Vordergrund treten. Erst in den Bereichen der Zubereitung und der Konsumtion kommen die kulturelle Faktoren Nahrungsauswahl beeinflussende und individuelle Wahrnehmungen stärker zum Vorschein. Auf diese beiden Bereiche möchte ich mein Hauptaugenmerk legen, da sie am ehesten in der Praxis zu beobachten sind.

Außer der Bedeutung sozialer Faktoren sollte man nicht vergessen, dass Ernährung eine biologische Grundlage hat. Der Mensch trifft seine Entscheidung aber nicht nur auf der Basis von "physiologischen Bedürfnissen, Wahrnehmungsoder kognitiven Mechanismen, sondern auch auf der Basis von kulturellen und sozialen Repräsentationen, deren Ergebnis weitere Zwänge darin sind, was gegessen werden kann und was nicht" (Fischler 1980: 937; eigene Übersetzung). Fischler geht es dabei um die Bedeutung der Gruppenzugehörigkeit und die Frage nach der Beziehung zwischen menschlichen Bedürfnissen und Wünschen, also nach der Interaktion zwischen dem, was er als "Weisheit des Körpers"78 bezeichnet, dem tatsächlichen Verhalten (dass wir z.B. Dinge zu uns nehmen, die uns schaden können) und den soziokulturellen Repräsentationen. Auf der individuellen, biologischen Ebene kann uns der Geschmackssinn weiterhelfen, aber meistens findet unsere Auswahl in sozialen Situationen statt. Hier können soziokulturelle Zwänge auf die Auswahl unserer Nahrung zum Tragen kommen (Fischler 1980: 937 f.). Essen und Küche sind für Fischler ,zentrale Komponenten eines Sinns für kollektive Zugehörigkeit'. Menschen markieren ihre Mitgliedschaft in einer bestimmten Kultur, in dem sie die Besonderheit ihres Essens betonen und indem sie Fremdartigkeit (otherness) und damit Differenz definieren. Der Esser wird in ein kulinarisches System eingegliedert, in die Gruppe, die eine spezifische Ernährungsweise praktiziert. Der Mensch isst innerhalb einer Kultur, welche die

⁷⁸ Er versteht hierunter einen Satz kulturell vermittelter Praktiken, die Ungleichgewichte in der Ernährung wieder ausgleichen und uns erhalten, in dem wir bestimmte Dinge zu uns nehmen.

Lebenswelt für ihn ordnet. Diese Gruppe teilt die jeweiligen Klassifikationen und die damit verbundenen Praktiken und Repräsentationen (Fischler 1988: 279 ff.)⁷⁹.

In der Praxis der Zubereitung und der Konsumtion müsste sich also nachvollziehen lassen, welche Bedeutung die Menschen einer bestimmten Nahrung beimessen. Wichtige Aspekte wären hierbei die Betrachtung, ob sich bestimmte Zubereitungsweisen über einen längeren Zeitraum erhalten haben oder ob bei der Frage nach den Präferenzen bestimmter Nahrungsmittel gewisse Häufigkeiten auftreten. Haben sich zum Beispiel die Formate der Mahlzeiten verändert oder spielen einzelne Produkte im Alltag oder bei festlichen Anlässen eine herausragende Rolle und inwiefern ändern sich diese Zuweisungen? Für die Frage nach der Gruppenzugehörigkeit, die man über die Zunahme bestimmter Speisen definiert, kann der Bereich der Distribution und hier insbesondere die Frage der Kommensalität jedoch nicht ausgeklammert werden, da dies quasi die Schnittstelle mit dem Bereich des Konsums darstellt⁸⁰. Mit wem man zusammen isst, definiert, mit wem man in Beziehung tritt.

Das Geben oder Teilen von Essen wird als Symbol der Einheit verwendet. Bei den Ba-Ila in Sambia steht es für eine Beziehung zwischen Gleichen, die Ausdruck findet in der Bezeichnung "a clanship of porridge" (Smith und Dale 1920; zitiert nach Richards 1932: 190). Der entscheidende Punkt in der Betrachtung des gemeinsamen Essens als sinnstiftende Basis einer Gruppenzugehörigkeit liegt weniger in der Mystifizierung dieser Einheit oder einer symbolisch konstruierten Identität, sondern, wie Richards (1932: 179) bereits bemerkt: "The essence of the thing lies in the physical act of eating together". Die körperliche Anwesenheit in der Interaktion ist entscheidend für das Zusammengehörigkeitsgefühl. Solch enge Konzepte wie bei den Nuer, wo das Teilen der Nahrung integrativer Bestandteil des Konzepts von Verwandtschaft ist und eine enge Verbindung zwischen Blut und Nahrung gezogen wird (Hutchinson 1992: 494), sind nicht generalisierbar. Bei den Kabre in Nord-Togo, beschreibt man Mitglieder einer Familie oder eines Haushalts nicht auf der Basis von Blutsverbindungen, sondern es handelt sich um diejenigen, die ,einander füttern', "one definition of the family unit in much of West Africa is those who regularly eat from the same cooking pot" (Osseo-Asare 2005: 26)81.

-

⁷⁹ In punkto Essen würde ich zustimmen, 'Küchen' sind aber kein universelles Zeichen dieses Zugehörigkeitsgefühls. Zudem frage ich mich, ob dies nicht ein etwas starres Verständnis von Kultur ist? Ich kann mich doch innerhalb einer Gruppe bewegen, ihre Praktiken kennen und respektieren, und trotzdem ihre Grenzen ausloten und erweitern bzw. mich in meinen unterschiedlichen sozialen Positionen nach verschiedenen Regeln richten. Der Kontext der Entscheidungen spielt eine Rolle.

⁸⁰ Moore und Vaughan geben zu bedenken, dass man hier Haushalt weder mit der Produktionseinheit, noch mit der Zubereitungseinheit oder der Konsumeinheit verwechseln darf (1994: 62). Beim Bereich der Distribution handelt es sich um eine dem Konsum vorgelagerte Phase. Hier ist nicht der Raum für eine eingehende Betrachtung dieses in älteren ethnologischen Abhandlungen breit diskutierten Themas. Richards (1932: 71 f., 174 ff.) zitiert unter anderem: Frazer (1925: 198 f.), Crawley (1905: 121) und W. Robertson Smith (1894: 265).

⁸¹ Ein wenig Vorsicht ist geboten bei solchen aus der amerikanischen Diaspora heraus geführten Diskursen, die Gefahr laufen, die Einheit stiftende Funktion der Nahrungsaufnahme zu romantisieren und auf größere Gruppen auszudehnen. Wie Richards bereits 1932 für das südliche Zentralafrika formuliert:

[&]quot;Food must be shared according to Bantu etiquette it is true, but it must be divided only within the group, and according to strict rules of precedence. [...] There is nothing like a general communism in food to be observed. Social differentiation is more closely marked by the eating customs of these people, than is the union of the members of the society as a whole" (1932: 72).

In der heutigen Situation rapider Verstädterung hat sich die Bindung an solche Konzepte der Zusammengehörigkeit verringert. Die Beibehaltung größerer Konsumeinheiten mag ökonomischen Zwängen unterliegen (Beckerleg 1995: 92), und die Kommerzialisierung der Wirtschaft hat zu einer Begrenzung der Sanktionsfunktion nicht geteilten Essens geführt (Hamer 1994: 139 f.). Darüber hinaus dient gemeinsames Essen immer noch als Bezugspunkt für eine gefühlsmäßige Verbundenheit mit eng verwandten Menschen. Die Praxis des gemeinsamen Essens, des Teilens einer Schüssel Fufu und das Einstippen der Masse in einen Topf mit Sauce bildet die Basis der Erinnerung an Identität stiftende Essenssituationen für viele Menschen. "Many families still maintain this practice. It engenders a sense of family solidarity. Moreover, it is economic and a good means of adaptation for coping with occasional scarcity and a minimum supply of food" (Okere 1983: 193). Okeres Aussagen zu den Zubereitungsformen der Mahlzeiten im Gebiet seiner Herkunft, bei den Igbo Nigerias, zeigen anschaulich, dass sich ein Zusammenhänge Bewusstsein ökonomischer und eine persönliche Gefühlsanbindung an die Gesamtsituation der Mahlzeit nicht ausschließen müssen. Da Okere Kultur als ein System versteht, dass auf häufig wiederholten Praktiken von Individuen basiert, sieht er hierin den Grund für die Beständigkeit der Ernährungsgewohnheiten. Im städtischen Umfeld macht die Marktorientierung der Versorgung mit Lebensmitteln zwar zwangsläufig offen für Neues, gewohnte Praktiken sind aber deutlich langsamer in ihrem Wandel. Öffentlich gezeigte Umstellungen auf einen städtischen Lebensstil müssen nicht mit einem gleichzeitigen Wandel im Privaten einhergehen. Diese Auswärts-Zuhause-Differenzierung hat für Okere zwei Aspekte: Neue Einflüsse finden ihren Weg in die Praxis vor allem im öffentlichen Bereich der Versorgung, z.B. während der Arbeits-pausen in der Stadt. Im Haus bleiben Ernährungsgewohnheiten seiner Ansicht nach eher traditionell; neue Zutaten werden eingeführt und verwendet, aber an bekannte kulinarische Techniken angepasst (Okere 1983: 314 f.)82. Diese Anpassung an bekannte Techniken hat viel mit der praktischen Erfahrung der Köchinnen und der Art der Weitergabe ihres Wissens zu tun. In sich stark wandelnden Lebensumständen hat die Beibehaltung der Praxis auch eine Sicherheit gebende Komponente. So ist es zwar mit ökonomischen und politischen Veränderungen erklärbar, dass bei steigenden Preisen nach anderen Möglichkeiten Nahrungsmittelversorgung Ausschau gehalten und das Grundnahrungsmittel notgedrungen gewechselt wird. Das heißt aber nicht, dass man zugleich die Zubereitungsart ändert.

In vielen Gebieten des subsaharischen Afrika ist man dem Muster, die Hauptmahlzeit des Tages aus einem stärkehaltigen Grundnahrungsmittel und einer begleitenden Sauce zuzubereiten, treu geblieben⁸³. Den Kern bildet entweder ein

-

⁸² Bohannan und Bohannan berichten von *den* Tiv, dass die Einordnung als Grundnahrungsmittel von der Möglichkeit der Zubereitung als Brei abhängt. Mais fällt bei ihnen nicht darunter (1968: 132).

⁸³ Bereits Richards betont die starke gefühlsmäßige Anbindung vieler Ethnien [im Original "primitive tribes"] an ihr Grundnahrungsmittel, vor allem aber gehören Brei und Sauce zusammen: "But the native, while he declares he cannot live without bwali, is equally empathic that he cannot eat porridge without a relish (umunani) [...] in fact the amount of porridge prepared varies with the supply of relish available. "When we have little umunani, then we cook little porridge", a woman said" (1961: 48). Ryan (1996: 90) spricht bei ihrer Untersuchung im Norden Benins davon, dass sich das Muster weiterhin behauptet, auch wenn sich die Palette der Zutaten erweitert hat. Osseo-Asare führt ebenfalls an, dass dieses Muster noch in weiten Teilen Afrikas Gültigkeit besitzt (2005: 28, 141), gibt aber zu bedenken, dass man sich durch die Verwendung des "core-fringe"-Modells (Mintz 1992: 13 ff.) der Gefahr einer Simplifizierung aussetzt, da es hier Variationen gibt (2005: 118).

gemahlenes oder zerstoßenes Getreide, in der Hauptsache Mais oder verschiedene Hirsearten, wie Perlhirse (pearlmillet), Finger- (fingermillet) oder Rispenhirse (sorghum). Dieses wird in Wasser zu einem Brei unterschiedlicher Konsistenz gekocht. Eine weitere Grundlage bildet eine Masse aus gekochten, zerstampften Wurzeln wie Yams, Maniok (cassava) oder Taro (cocoyam). In anderen Gegenden sind Reis oder Kochbananen die Hauptnährstofflieferanten. Regionale Präferenzen haben zum einen mit den ökologischen Anbaubedingungen und der jeweiligen Lebensweise zu tun, und hängen zum anderen mit historischen Entwicklungen der Ausbreitung der jeweiligen Getreide- oder Wurzelarten zusammen⁸⁴. Zur Hauptspeise wird eine Sauce aus Gemüse⁸⁵ unter Verwendung bestimmter Fette, wie Palmöl oder Karité-Butter (Shea-Nuss) zubereitet, wenn möglich unter Zugabe von Fleisch oder Fisch. In ländlichen Gegenden, wo die finanziellen oder infrastrukturellen Bedingungen der Lagerung und des Transports nur bedingt oder nicht vorhanden sind, wird Fisch häufig in getrockneter Form angeboten.

Überwiegend handelt es sich bei den Speisen um vegetarische Gerichte, da Fleisch entweder teuer oder für bestimmte Anlässe reserviert ist. Eigene Rinder sind häufig Symbole für Wohlstand oder werden durch die starke Beziehung, in der die Tiere zur eigenen Lebensweise stehen, nur zu speziellen Festen geschlachtet; ihr Fleisch dient im Normalfall nicht der täglichen Ernährung (z.B. Lewicki 1974: 82; Corkill 1949: 4; Stauder 1971: 13). Auch selbst gehaltene Tiere wie Schafe, Ziegen oder Geflügel dienen immer noch häufig eher rituellen Zwecken⁸⁶, auch wenn solche Bezüge heutzutage durch Verstädterungs- und Modernisierungsprozesse nachge-lassen haben⁸⁷. Fleisch erfreut sich in vielen Gegenden großer Beliebtheit, wobei lokale Präferenzen einer Vielzahl von Faktoren unterliegen⁸⁸.

Während die Frauen für die Küche und die Versorgung der Familie zuhause zuständig waren, waren Männer lediglich im öffentlichen Raum für die Zubereitung einzelner Speisen zuständig, die meist in rituellen Zusammenhängen standen. Hier war der Ort, an dem Fleisch gebraten wurde. Indem die Kolonialherren Männer zu Hausbediensteten machten, werteten sie nicht nur deren Stellung auf, sondern ihre eigenen Vorlieben. Ein weiterer Faktor für lokale Vorlieben⁸⁹ war die Ausbreitung der Religionen. Schweinefleisch erfreute sich z.B.

⁸⁴ Vergleiche hierzu die Hinweise in Kapitel 3.

⁸⁵ Vor allem Blattgemüse nehmen regional eine herausgehobene Stellung ein (Dugast 1955: 427).

⁸⁶ Das Fleisch "rituell" geopferter Tiere wird im Anschluss dennoch gegessen.

⁸⁷ Gemäß ihrer Lebensweise hatten Pastoralisten in Ostafrika eher Fleisch zur Verfügung als die meisten Bauern. Fleisch war aber bei Letzteren ebenso beliebt. Wohlstandsgefälle haben nach Wagner in erster Linie dazu geführt, dass andere Gegenden schon Mitte des 20. Jahrhunderts mehr Fleisch verbrauchten als die typischen Viehzuchtregionen (1956: 61). Tkocz (1995: 84) führt an, dass man sich im Norden Benins noch in den 1970er Jahren mit Fleisch selbst versorgen konnte, während danach die gestiegene Nachfrage Rindfleischimporte erforderlich machten.

⁸⁸ Ökologische Bedingungen, wie z.B. das Vorhandensein der Tsetsefliege oder Dürrekatastrophen, spielen dabei ebenso eine Rolle wie ökonomische Entwicklungen (Importe billigen europäischen Rindfleischs) oder politische Faktoren (Versuche, Pastoralisten sesshaft zu machen). Nicht unerheblich in ihrer Wirkung war auch die koloniale Geschichte mit dem Kontakt zu Menschen, in diesem Fall den Kolonialherren, bei denen Fleisch in der Ernährung eine herausragende Position einnahm (Wirz 1984: 39 ff.).

⁸⁹ Vergleiche hierzu die Ausführungen von Lewicki (1974: 79 ff.), der hierzu etliche historische Quellen anführt, u. a. die Reiseberichte von Barth und Nachtigal, die von der Vorliebe der Menschen von Bornu in Nordnigeria für frisches Ziegenfleisch berichten, Rindfleisch wurde dagegen abgelehnt (1974: 86). Auch hier werden Differenzen deutlich, durch die man sich im Konsum bestimmter Fleischsorten gegenüber anderen Menschen abgrenzt. So lehnten die städtischen Moslems in Bornu Krokodilfleisch als unrein ab, während es die Flussanrainer als Delikatesse schätzten (1974: 96).

gerade im katholisch beeinflussten Mosambik großer Beliebtheit. Unter Einfluss des Islam schränkte sich der Konsum von Schweinefleisch in West- und Zentralafrika zwar lokal ein, dies verhinderte aber offensichtlich nicht seine Zunahme insgesamt, da der Islam in vorkolonialer Zeit ein überwiegend städtisches Phänomen war, so dass Schweinefleisch in den ländlichen Gebieten dieser Region oft als Delikatesse galt (Opie 2008: 4).

Einige Quellen verzeichnen kulturell bedingte Ablehnungen nicht nur einzelner Lebensmittel, sondern ganzer Lebensmittelgruppen. In Ruanda, so berichtet Maquet aus den 1950er Jahren, "the eating of fish, even when very good according to European standards, was regarded as disgusting. Even now it is very difficult to persuade people to eat tilapia" (1961: 14). Des Öfteren begegnet man der Ablehnung rohen Gemüses. "Green vegetables are never eaten raw [...] children living in boarding schools apparently refuse for some time to eat salads in the European fashion, declaring that they are not mere beasts of the bush" (Richards und Widdowson 1936: 171). Gekochtes wird häufig höher bewertet als Rohes (Richards 1961: 53; Wirz 1984: 44). Solche kulturell bedingten Ablehnungen müssen sich nicht gleich zu Konsumverboten ausweiten, wie sie Rozier (1973: 149) aus Ruanda belegt, sie können aber auch in Notlagen so stark sein, dass Hilfslieferungen von Lebensmitteln nur widerwillig angenommen werden, da sie als kulturell unpassend angesehen werden (Theis 1999: 101; Beke 1995: 255). Im Extremfall kann Hunger bis zu einem gewissen Grad einer erzwungenen Veränderung vorgezogen werden. Vorsichtig muss man jedoch dabei sein, beobachtete Ablehnungen automatisch als Charakteristika größerer Gruppen zu kategorisieren. So bemerkt Okere für das Gebiet der Igbo: "Some communities do not eat dog, whereas among others it is a delicacy" (1983: 200). Zuweisungen einer vermeintlichen kulturellen Identität auf der Basis von Ethnizität vorzunehmen, ist meiner Ansicht nach zu vermeiden, da sich solche Selbstbilder und Fremdbilder unter dem Einfluss vieler Faktoren ständig wandeln. Außerdem muss man fragen, wem die Verwendung solcher Bilder nutzt und in welchem Kontext sie geschieht.

Bei der Auswahl der Nahrung spielen politische Entscheidungen auf verschiedenen Ebenen, ökonomische Entwicklungen oder auch eine technologische Beschränkung in der Ausstattung der Haushalte eine Rolle (z.B. McCann 2010: 22; Carr 1991: 4; Uzozi 1981: 684) – all dies steht in Beziehung zueinander. Dennoch sind lokale Präferenzen zu beobachten, die nicht allein auf die regionale Verfügbarkeit bestimmter Produkte zurückzuführen sind. So fasst de Garine seine Beobachtungen gegenseitiger Abgrenzungen in punkto Essen durch benachbarte Gruppen in Kamerun folgendermaßen zusammen:

"Food ostracism and ridicule can be said to be a clearcut criterion of cultural differentiation as obvious as technology or language. Along the same lines, in each of the societies under consideration, each original group or individual may demonstrate its uniqueness through food" (1980: 55).

Komatsu (1998: 149 ff.), der die Prinzipien der Nahrungsselektion bei drei Gesellschaften Zentralafrikas untersucht, analysiert die Auswahl über die Faktoren Verfügbarkeit, Nützlichkeit und Annehmbarkeit⁹⁰ und legt dabei besonderes Augenmerk auf die Wechselbeziehung zwischen Ernährungsgewohnheiten, anderen kulturellen Verhaltensweisen und ökologischer Umwelt, wobei letztere in auf Selbstversorgung ausgelegten Gesellschaften immer noch ein vordringlicher Faktor ist. Durch Wanderungsbewegungen sind hier einzelne Gruppen in Kontakt

_

⁹⁰ Annehmbarkeit spiegelt dabei kulturelle Faktoren wie ein bestimmtes Konzept des Essens, soziale Werte wie Religion und gemeinschaftliche Identität, kulturelle und individuelle Präferenzen wider.

miteinander gekommen und haben ihre Ernährungsgewohnheiten gegenseitig beeinflusst. So wurden Kochbananen als Grundnahrungsmittel von Zuwanderern im Alltag übernommen, hingegen war es zu formalen Anlässen weiterhin wichtig, das traditionelle Gericht aus Bitter-Maniokmehl herzustellen. Die Akzeptanz anderer Ernährungsgewohnheiten stieg vor allem in der zweiten Generation durch Heiraten im Umland – ein Beispiel für die Formation einer neuen Esskultur durch Kontakt. Soziale Faktoren sind hier für die Integration einerseits und die Beibehaltung der Differenz andererseits ausschlaggebend, was eher ein Beispiel für positive Selektion statt Umweltabhängigkeit ist. Eine besondere Rolle spielt bei der Integration neuer Produkte in die tägliche Ernährung die praktische Verarbeitbarkeit. Die Grundzubereitungsart ist die des Kochens von Mehl in Wasser mit anschließendem Stampfen, was diese Ernährungskultur mit denen der Savanne oder Westafrikas verbindet. Daher wird alles, was sich zu einem Kloß verarbeiten lässt, schneller akzeptiert als Produkte, mit denen dies nicht möglich ist (Komatsu 1998: 170).

Einem ähnlichen Phänomen begegnet man in Ghana, wo Kenkey, eine Form von Klößen, die in der Küstenregion aus Maismehl hergestellt wird, und auch in anderen Landesteilen beliebt ist, im Norden mit der dort angebauten Rispenhirse zubereitet wird (Salm und Falola 2002: 108). Auch wenn hier die Zubereitungsart und nicht das Anbauprodukt übernommen wird, wird deutlich, dass Annehmbarkeit sich praktisch bewähren muss. Bestimmte Getreide- oder Wurzelsorten werden nicht nur aufgrund von erwartbaren Erträgen oder marktbezogenen Ursachen angebaut, sondern der Geschmack des Produktes, der vielleicht auf tiefer gehende Beziehungen zu einer wahrgenommenen Gruppenidentität verweist, kann hier eine Rolle spielen, so Pottier (1970: 8). So wurde von Zomba-Frauen in Malawi der Anbau von Hybridmais wegen seines Geschmacks und wegen der Verarbeitungseigenschaften abgelehnt – "it does not pound well" (Hirschmann und Vaughan 1983: 92) – auch dies ein Hinweis darauf, dass die Frauen in der Praxis die Integration neuer Produkte entscheidend mitbestimmen.

Regionale Geschmacksvorlieben sind nicht ohne Bedeutung, die Frage ist aber, wie sie entstehen. Bemerkenswert erscheint mir die wiederholte Erwähnung der herausragenden Bedeutung des Palmöls in der Zubereitung der Speisen (Dugast 1955: 431; Osseo-Asare 2002: 51, 2005: 14; Opie 2008: 8). Palmölproduzenten waren in Dahomey besonders angesehen, da "without oil we cannot have our soup, and the Dahomeans love their soup" (Herskovits 1938: 49). An anderen Stellen findet man Aussagen zu regionalen Differenzen in der Verwendung der Fette. In Westafrika wird in den trockeneren nördlichen Gegenden eher *Karité*-Butter als Fett verwendet, manchmal auch Erdnuss- oder Sesamöl. In den südlicher gelegenen Gebieten wird Palmöl in der Saucenzubereitung verwendet, wodurch sich bestimmte typische Kombinationen ergeben.

"On peut donc dire avec une approximation admissible que les mangeurs de mil se servent de beurre de Karité pour leur cuisine, tandis que les mangeurs d'ignames, de bananes et de racines emploient l'huile de palme" (Labouret 1941: 186).

Ryan erwähnt, dass auch bei Verfügbarkeit beider Produkte auf den städtischen Märkten Parakous (Benin) die Menschen aus dem Süden des Landes eher zu Palmöl greifen, während Bewohner aus dem Norden eher Shea-Butter verwenden. Firth warnt zwar bereits davor, den Geschmack des Essens aufgrund der Komplexität seiner Wahrnehmung in den Mittelpunkt zu rücken (1934: 411), da Geschmack aber etwas mit Erfahrung durch wiederholte Praxis zu tun hat, und somit mit

Sozialisation und Lernen, kann Fett als Geschmacksträger eine herausragende Position in der Identifikation einer (und mit einer) bestimmten Ernährungsweise spielen; "[...] individuals learn to accept or reject, like or dislike, prefer or aver according tastes that are transmitted to them as part of a cultural cuisine" (Booth 1982: 74 ff.; vergleiche Messer 1984: 218). Rozin (1976) spricht in diesem Zusammenhang von 'Geschmacksprinzipien' als "distinctive culinary markings" (zitiert nach Fischler 1980: 948)⁹¹. Fischler verweist ganz richtig darauf, dass "although [...] the kind of fat used for cooking [...] has considerable permanence, there is definitily much more to a given culinary identity than a mere 'flavour principle'" (1980: 948), dennoch möchte ich darauf hinweisen, dass Fett als Träger des Geschmacks, als das, was einem buchstäblich auf der Zunge bleibt, einen nicht unerheblichen Bestandteil des Wiedererkennungswertes der Nahrung bildet.

Lokale Präferenzen, die von den Menschen geäußert werden, geben Hinweise darauf, welche Nahrungsmittel in der Selbstwahrnehmung der Menschen von Bedeutung sind. Dabei kann es sich um Produkte handeln, von denen die gesamte Lebensweise geprägt ist, wie die Yamswurzel in Ghana oder Südwest-Nigeria (Lewicki 1974: 51 f.; Okere 1983: 93 ff.), oder um Produkte, die ihre besondere Stellung durch historische politische Prozesse erhalten haben, wie Ensete in Teilen Äthiopiens, oder auch Mais in Ostafrika, dessen Anbau in der Kolonialzeit und auch danach politisch gefördert wurde (vergleiche Moore und Vaughan 1994: 178 ff.). Auch wenn mehrere dieser Grundnahrungsmittel zu Verfügung stehen, werden lokal einzelne davon bevorzugt. So stellt man Fufu in Ghana vorwiegend aus Yams her, während in Nigeria oder dem Kongo dafür Maniok, Kochbananen oder Reis verwendet wird (McCann 2010: 32). Einzelnen Produkten wird dabei ein positives oder negatives Image zugewiesen, das in Zusammenhang mit seiner Bedeutung in der täglichen Ernährung steht. So wird Fisch, der sowohl bei den Yassa als auch bei den Mvae häufig konsumiert wird, bei den Yassa niedriger bewertet, da er Teil des täglichen Speiseplans ist; das Prestige-Lebensmittel bei ihnen ist Fleisch. Bei den benachbarten Mvae ist Fisch begehrt, Fleisch hingegen ist ihr Alltagsprodukt und daher geringer geschätzt (de Garine 1997: 190 f.)92. Betrachtet man daher die Mahlzeitenformate, so bleiben Festtagsspeisen, in denen hoch angesehene Produkte verarbeitet werden, länger erhalten als Alltagsgerichte.

"Festival patterns are often retained, even as day-to-day food behaviors change when people move. They are one way in which ethnic identity, where threatened by "acculturative" food forces, may be maintained" (Messer 1984: 224 f.).

Entscheidender Punkt ist hierbei der Moment der Kontaktaufnahme mit einem neuen Umfeld. Dia postuliert: "Food constitutes a basic element in the cultural identity of urban migrants. They tend to preserve some of the typical eating habits of their region of origin" (1997: 21). Inwieweit man in diesem Zusammenhang tatsächlich von einer ethnischen oder kulturellen Identität sprechen sollte, bleibt für mich fraglich. So findet man Aussagen darüber, dass Modernisierungsprozesse zu einem Verschwinden kultureller Identität beitragen (de Garine 2001: 503). Andernorts wird angemerkt, dass kulturelle Identität eher als eine Idee zu verstehen ist, die z.B. in neu entstehenden Nationen wie Kenia ein dialektischer Prozess

⁹² Man sieht an diesem Beispiel, dass das "Lob des einfachen Mahles" (Spittler 1999), durch das man sich mit seiner Ernährungsweise identifiziert, wie dies bei *den* Tuareg der Fall ist, nur eine Möglichkeit unter vielen ist.

⁹¹ Fischler erwähnt an dieser Stelle auch eine Studie aus Frankreich (Febvre 1938), die eine enge Verbindung des verwendeten Fetts zu einzelnen Regionen aufzeigt.

zwischen kosmopolitanen Kulturen in städtischen Räumen und Ausdrücken des Lokalen war (McCann 2010: 29)⁹³.

Fischler (1988: 288 f.) erinnert daran, dass die Frage nach Identität erst bei Störung derselben aufkommt. In Fällen vehementen sozialen Wandels kann dies dazu führen, dass durch die Unsicherheit in Bezug auf die Ernährung neue Bewegungen entstehen, die sich mit der Identifizierbarkeit des Essens auseinander setzen. Gerade im Prozess der Urbanisierung kann es dazu kommen, dass eine Rückbesinnung auf das zuvor Gewohnte stattfindet, dessen Bedeutung einem nicht unbedingt bewusst war. Man könnte vermuten, dass erst die Suche nach Identität diese erschafft, weswegen ich eher von einem Prozess der Identifikation sprechen möchte. Cheyns bemerkt: "Eating soumbala, (a dish typical of Burkina Faso) allows people to express cultural identity as members of specific regions in the country" (1995, zitiert nach Dia 1997: 21). Wichtig scheint dabei eine spezifische Zubereitungsart zu sein, die Träger eines Wiedererkennungswertes ist. So wird couscous in den Städten im Senegal überwiegend fertig produziert von Herstellern aus der Volksgruppe der Serère bezogen, deren Wissen um die Zubereitung dieses Gerichts nach einer bestimmten traditionellen Methode geschätzt wird (Dia 1997: 14). Der Erfolg der Essens-Verkaufsstände in afrikanischen Städten hängt nicht nur vom Angebot von an das städtische Leben angepassten und günstigen Gerichten ab, sondern hängt mit der großen Nachfrage nach "traditional foods based on local products" zusammen (Canet und N'Diaye 1996: 11).

Durch die Urbanisierung haben sich die Lebensweisen verändert und in der Folge auch die Vorlieben der Menschen für bestimmte Produkte. Koloniale Vorbilder beeinflussten die Nahrungsauswahl maßgeblich für die städtischen Eliten, besonders in den ehemals französischen Kolonien, wo Baguette oder ein Frühstück aus Kaffee und Croissants beliebt ist. Im städtischen Kontext kann es hier auch der Fall sein, dass man in der Woche als typisch angesehene Gerichte - "la pate et la sauce" beibehält, während man an Sonn- und Feiertagen moderne Gerichte ausprobiert, die auf den Vorgaben der französischen Küche beruhen (Elwert-Kretschmer 2001: 3). Neue industrialisierte Lebensmittel wurden in die gewohnte Ernährung integriert, wie Nudeln, Uncle Ben's Reis, Dosenmilch oder der bereits erwähnte allgegenwärtige Maggi-Würfel (Osseo-Asare 2005: 30, 135; McCann 2010: 27)94, wobei Werbekampagnen europäischer Konzerne keine unerhebliche Rolle spielten (Tkocz 1995: 146). Weizen und Reis gewannen in den Städten im Vergleich zu Yams, Maniok und den Hirsesorten an Bedeutung (Eicher 1982: 156; Okere 1983: 312). Schon Richards (1961: 55) erwähnt, wie schnell sich die in Städten wohnenden Menschen an den Konsum von Zucker gewöhnten. Für die zunehmende Verbreitung von Weizen⁹⁵ oder Reis (z.B. Harlan 1993: 58; Weil 1976: 183) als Grundnahrungs-mittel oder die Verwendung von Dosentomaten und

-

⁹³ McCann betont dabei die Bedeutung der Kolonialzeit für das Entstehen der heutigen Nationen, die Ausweitung des Handels und die Zentralisierung politischer Macht. Zu den Folgen zählen auch der Anschluss an globale Märkte mit neuen Zutaten, industriell verarbeiteter Nahrung und dem Kennenlernen anderer Geschmäcker (2010: 25 f.).

⁹⁴ Wenn die Aussage von Haaf zutrifft, so war bei *den* Kusase in Ghana bereits früher das Gewürz *Kpalug* beliebt, dass von Haaf als geschmacklich dem Maggi ähnlich beschrieben wird (1967: 66). M. Krings verweist an dieser Stelle darauf, dass es Vergleichbares auch bei den Hausa gibt. Dort nennt man es *dadawa*, das im Englischen auch als "traditional maggi" bezeichnet wird.

⁹⁵ Vergleiche hierzu z.B. Kimmage (1991: 476), der die Ursachen der gestiegenen städtischen Nachfrage nach Weizen in Nigeria beleuchtet oder Theis (1999: 94 ff.), der die Ausbreitung des Weizen- und Brotkonsums im Sudan betrachtet. Die Verbreitung des Konsums von Brot in Uganda erwähnen Worthington (1936: 152) und Mukwaya (1962: 144).

Brühwürfeln (Osseo-Asare 2005: 135) in den Saucen sind nicht nur das Marktgeschehen oder politisch motivierte Machtdiskurse verantwortlich, sondern häufig handelt es sich um praktische Entscheidungen der zuständigen Frauen, die ihre zunehmende Arbeitsbelastung reduzieren wollen und bei der aufwendigen Zubereitung, wie sie traditionell durchgeführt wird⁹⁶, Zeit sparen wollen (Salm und Falola 2002: 108; Theis 1999: 97; Low 1986, zitiert nach Levi 1987: 377 f.)⁹⁷.

Die Adaption neuer Ernährungsweisen und der Wandel der Vorlieben können viele Ursachen haben und lokale Präferenzen können unter Umständen sehr anpassungsfähig sein. Politische Umbrüche können dazu führen, dass ehemals beliebte Anbauprodukte ersetzt werden, wie z.B. Yams durch Maniok bei den Azande (Reining 1970: 135 f.)98. Maisanbau wurde in vielen Gegenden Ostafrikas durch die koloniale Verwaltung und später durch die Regierungen der jungen daher gefördert und konnte seine Position Grundnahrungsmittel ausbauen. In manchen Fällen wurde Maniok aufgrund seines hohen Ertrages und seiner günstigen Lagerungsbedingungen bevorzugt, obwohl man den daraus zubereiteten Brei aufgrund seiner Textur weniger schätzte (Moore und Vaughan 1994: 64,182). Zur Übernahme in der Praxis kam es unter anderem, weil das Produkt die wirtschaftliche Unabhängigkeit der Frauen erleichterte (von Oppen 1999: 53).

Die Fähigkeit zur Integration neuer Produkte kann begrüßt werden (Osseo-Asare 2002: 54), sozusagen als Symbol von Internationalität und bewusster Auswahl. Zu diesen Diskursen gehört, dass auch innerhalb Afrikas mittlerweile eine Umstellung der Ernährungsweise und der Verlust der traditionellen Zubereitungsweisen bedauert werden, was sich in der Debatte um die "nutrition transition" (Raschke 2007: 140 ff.) spiegelt. Auch in Südafrika verzeichnet man, dass die Menschen auf Befragung hin Bedauern äußern über den Niedergang traditioneller Werte des Essens durch die Verstädterung (Puoane et al. 2006: 91 f.). Hieran kann man vielleicht abschätzen, auf welch unterschiedliche Art und Weise die eigenen Ernährungsgewohnheiten wahrgenommen und erfahren werden. Meinungen, Einstellungen und Verhalten können sich durch die Vermehrung der sozialen und kulturellen Kontakte erheblich verändern (de Garine 1980: 64 f.).

Wichtig ist es daher immer, die emische Wahrnehmung der Menschen zu ergründen und zu respektieren. Wenn Okere (1983: 119) berichtet, dass Stockfisch beliebt ist, weil er gut riecht und gut schmeckt oder Waldschnecken häufig in Suppen verwendet werden, weil sie "delicious" sind, so entdeckt man hier auch den Beobachter im Gebiet seiner eigenen Sozialisation. Welche Rolle Essen in der Wahrnehmung der eigenen Gruppe spielen kann, lässt auch die Aussage Tangwas aus dem benachbarten Kamerun erkennen, wenn er die wild vorkommenden Spezialitäten des Waldes kategorisiert. Hier werden Schnecken abgelehnt: "We don't eat snails. We consider them as dirty" (Tangwa 2005: 75). Einige Lebensmittel können hier als Delikatesse wahrgenommen werden, wo sie andernorts abgelehnt werden. Geräucherte Heuschrecken und geröstete wilde Yamswurzeln können in der persönlichen Erinnerung eines afrikanischen Akademikers als "very tasty"

⁹⁶ Vergleiche hierzu z.B. Richards und Widdowson 1936: 178.

⁹⁷ Clark (1989: 326 ff.) gibt in diesem Zusammenhang zu bedenken, dass gerade beim Ausweichen auf industriell vorgefertigte Produkte ein Aushandlungsprozess stattfindet, ein Abwägen hoher vorhandener Ansprüche an die Qualität einer frisch zubereiteten Nahrung und dem dafür erforderlichen Zeitaufwand. Hierfür ist die starke Bedeutung, die dem Essen als Beziehungssymbol beigemessen wird, verantwortlich.

⁹⁸ Schon früher waren hier eigene Wanderungsbewegungen für neue Kontakte und die Übernahme neuer Produkte, wie der Banane oder Chili verantwortlich (Evans-Pritchard 1960: 314 ff.).

gelten (Danfulani 2005: 121) oder spezielle Lebensmittel eine herausragende Wertschätzung erfahren, wenn z.B. Tangwa (2005: 74) erzählt, dass "there are few things which are as delicious as roasted termites. They taste something like crunchy shrimps. It is understandable that people of the grassland areas go chasing after termites"⁹⁹. Die Bedeutung, die der Verwendung einzelner Lebensmittel in der Praxis beigemessen wird, ist vielleicht am besten dadurch zum Ausdruck gebracht, dass man auf bestimmte Zutaten nicht verzichten will und sie daher ständig mit sich führt. So beschreibt Simoons die Wichtigkeit der Verwendung von Cayennepfeffer in Äthiopien und erwähnt:

"Besides its primary use in stews, cayenne pepper is added to other foods and is so essential as an ingredient in Ethiopian cooking that travellers frequently carry it with them" (Simoons 1960: 112).

Dieses buchstäbliche 'Mit-sich-Tragen' des Gewürzes kann als Merkmal einer kollektiven Identifikation einer Gruppe mit ihrer Ernährungsweise verstanden werden.

4.3.2 Identifikation über Praktiken der Nahrungsherstellung: Implizites Wissen Wahrnehmung jeglicher Art ist ein soziales Konstrukt, das in seinen Grundzügen in der frühen Sozialisation erworben wird. Ob ein Gericht als typisch wahrgenommen wird, hat mit dem Zeitpunkt der Begegnung zu tun, ist also verbunden mit der Frage, ob es zubereitet wurde, beziehungsweise ob man es in einer frühen Phase der Sozialisation in der nächsten Umgebung entsprechend erfahren hat. Durch Beobachtung, Nachahmung und durch den Verzehr selbst entwickeln Kinder, die bei der Zubereitung von Speisen zugegen sind, ein sehr ausgeprägtes Verständnis dafür, wie eine Nahrung beschaffen sein muss, um als 'richtig' eingestuft zu werden. Diese Kategorien sind nicht nur von den Mitgliedern der Kernfamilie oder der "Konsumeinheit" des Essens abhängig, denn der Kreis der Sozialisation erweitert sich mit der Zeit und damit das, was als gewohnt 'richtig' oder 'typisch' wahrgenommen wird. Auf die Frage hin, ob dieses Gericht "normal" ist, findet ein Abgleich mit dem bisher Erlernten statt. Wenn beides zusammenpasst, kann es als 'typisch' anerkannt werden, als zu dieser Gruppe der Umwelt gehörendes Element der Ernährung. Erst durch die häufige Wiederholung in der kollektiven Praxis kann es zur Ausbildung von Gewohnheiten in Bezug auf die Ernährung kommen, zu den viel zitierten, aber nie als starr zu verstehenden "food habits" oder "foodways". "Food habits are the ways in which individuals or groups of persons, in response to social and cultural pressure, choose, consume and make use of available foods" (Guth und Mead 1945: 5; zitiert nach Okere 1983: 207).

In Gesellschaften, die zu einem überwiegenden Teil Subsistenzwirtschaft betreiben, so dass ihre Ernährung von den Erträgen der eigenen Arbeit und der Produktion bestimmter Grundnahrungsmittel abhängt, kann eine sehr enge Bindung zu diesen Produkten bestehen. Diese Bindung kann sich in anderen Lebensbereichen und rituellen Handlungen ausdrücken. Wenn in der Praxis besonders ein Produkt hervortritt, von dem die Ernährung einer Gemeinschaft größtenteils abhängt, das den Großteil der für die Landwirtschaft aufgebrachten Arbeitsleistung erfordert und das zudem häufig Bedeutungen in lokalen Religionen und Mythologien besitzt, so kann man nach Jeliffe (1967: 279) von einem "cultural superfood" sprechen. Okere verdeut-

oc

⁹⁹ Ganz anders klingt es, wenn europäische Beobachter wie Roscoe (1924: 85) die Wahrnehmung der Menschen beschreiben: "they trapped rats and moles, which they roasted in their skins, merely removing the entrails. These animals they regarded as a great delicacy". In der Ablehnung, die aus diesen Zeilen spricht, leuchtet die "Wir-Gruppen-Bildung' des Autors mit seiner Leserschaft.

licht am Beispiel *der* Igbo in Nigeria, welchen Stellenwert ein einzelnes Nahrungsmittel, in diesem Fall Yams, für eine Gesellschaft einnehmen kann (1983: 99 ff.)¹⁰⁰. Für Okere ist dies ein Teil eines ganzen kulturellen Systems:

"Man's nutritive needs and food getting activities cannot be separated from other aspects of his cultural system, such as beliefs, attitudes, values, and emotion, of which they are a part. There is a relationship between the food habits of a people and their world view. Igbo food habits are a feature of their society, integrated into a structure of social values" (1983: 231)¹⁰¹.

Für mich sind es die Menschen, die Essen hier aktiv als Ausdruck ihrer Lebensweise verwenden und die ihr Grundnahrungsmittel durch ihre Praktiken in die Lebenswelt integrieren, mit der sie sich identifizieren. Bei diesen Praktiken kann es sich auch um rituelle Verbote eines Verzehrs für eine gewisse Zeit oder für bestimmte Personen handeln. Goody schildert am Beispiel der *'first-fruit'*-Zeremonien im Norden Ghanas, bei der in Gonja ebenfalls die Yamswurzel im Zentrum steht, wie nach dem schrittweisen Aufheben des Verbots der Zubereitung von Yams oder Erdnussuppe das 'Wieder-Essen' dieser Gerichte eine Affirmation ihres symbolischen und sozialen Wertes bedeutet. Was die Zutaten anbelangt, handelt es sich um ein einfaches Mahl, nicht jedoch hinsichtlich des Prozedere. Diese 'richtige' Zubereitung wird anerkannt, in dem man das Essen zu sich nimmt (Goody 1982: 81)¹⁰². Hier steht meines Ermessens nach die Praxis im Vordergrund, und zwar in Form nonverbaler Kommunikation, die auf geteilter Erfahrung beruht.

Entscheidend ist hier zum einen der besondere Anlass, zum anderen die Sorgfalt der Zubereitung. Man könnte sich also fragen, ob Identifikation im Falle der Ernährung über das eigentliche Essen hinaus nicht vielmehr auf einer Erinnerung an eine bestimmte Mahlzeitensituation beruht, z.B. ein Festessen, das aus dem Alltäglichen herausgehoben war, ein Erlebnis, das einem im Gedächtnis geblieben ist¹⁰³. Dies würde nicht notwendigerweise zutreffen, wenn man davon ausgeht, dass Alltagsund Festtagsküche sich sehr ähnlich sind. Dann beruht die Erinnerung auf der täglichen Wiederholung, der Praxis des Essens im Alltag. Hier ist vielleicht die Gesamtsituation entscheidender: wie man zusammen saß und mit wem, wer kochte und wer sich während der Mahlzeit in welcher Weise verhielt. Ort, Raum und Zeit sind hier von Bedeutung. Wenn alle die täglichen Erfahrungen teilen, wie in einer relativ ortsgebundenen bäuerlichen Gesellschaft, die hauptsächlich von einem Produkt abhängt, kann diese Erinnerung kommunikativ einfacher wach gehalten werden.

¹⁰⁰ Zur Bedeutung der Yamswurzel in rituellen Festen, vergleiche z.B. die Beschreibung bei Achebe (1959: 36 f.). Okere räumt allerdings ein, dass "today most of the sacred beliefs and practices about yams are waning" (1983: 101). Insgesamt ist sein Werk auch Teil eines Identitätsdiskurses, der in Zusammenhang mit dem Biafra-Bürgerkrieg in Nigeria steht und der aus der US-amerikanischen Diaspora heraus geführt wird. Diese Anmerkung soll seinen Verdienst um einen detaillierten Einblick in emische Perspektiven zur Ernährung in dieser Region jedoch nicht schmälern.

Okeres Begriff eines kulturellen Systems in Verbindung mit einer Struktur sozialer Werte ist möglicherweise zu eng gefasst. Auch an anderer Stelle, wenn es um die negativen Folgen der Einfuhr westlicher Produkte geht (1983: 312 f.), gesteht er den Menschen wenig Eigenverantwortung für ihre Entscheidungen zu.

 $^{^{102}}$ Vergleiche hierzu den Bericht von Gluckmann (1938) zum Ablauf der "first-fruit" - Zeremonien bei den Zulu in Südafrika.

¹⁰³ Das kann ein typisches Weihnachtsessen ebenso sein wie das Sitzen auf der Veranda eines Männerversammlungshauses oder um eine Feuerstelle unter nächtlichem Sternenhimmel. Eine Identifikation mit rituellen Zubereitungspraktiken, also bestimmten aus dem Alltag herausgehobenen Situationen, kann sich auch sprachlich ausdrücken, wenn Männer, wie es bei *den* Turkana in Kenia geschieht, ihre Gemeinschaft mit einer Zeremonie feiern, die übersetzt in etwa den Titel "braten, anbieten oder opfern" (*akipeyore*) trägt (Beke 1995: 254).

Dies schließt nonverbale Kommunikation in der Praxis ein. Das Nahrungsmittel selbst ist dann vielleicht nicht entscheidend, sondern die Praxis der Mahlzeit. Dennoch bildet das Essen selbst häufig den Bezugspunkt der Wahrnehmung und der Erinnerung. Essen wird dann möglicherweise als Träger der Botschaft dieser Erinnerung benutzt, der die Gesamtsituation repräsentiert.

Solche Erinnerung beschränkt sich nicht nur auf geschmackliche Erlebnisse. Gerade in Afrika wird häufig geäußert, dass die Konsistenz des gewohnten Breis aus dem stärkehaltigen Grundnahrungsmittel, seine Textur und Beschaffenheit, entscheidend dafür sind, ob er als gelungen gelten kann (McCann 2010: 32 f.; de Garine 1997: 195; Moore 1994: 64; Messer 1984: 219). "The soft texture of the final product is the most sought-after quality", so berichtet Weiss aus dem Gebiet *der* Haya in Tansania. *Ebitoke*, der Brei aus Kochbananen, wird aus diesen ästhetischen Gründen den anderen in Tansania verbreiteten Grundnahrungsmitteln vorgezogen, vor allem dem als *Ugali* bekannten Maisbrei, da dieser beim Abkühlen zu trocken und zu schnell fest wird (Weiss 1996: 75).

Für die Beurteilung sind der Beurteilende, der Kochende und die Lehrenden zuständig, die die Charakteristika des betreffenden Gerichts vermittelt haben. An dieser Stelle greift ein auf Praktiken basierendes geteiltes Wissen. Da in Afrika in weiten Teilen die Frauen für die Ernährung zuständig sind, handelt es sich in erster Linie um weibliches Wissen, dass zum einen durch Einüben der entsprechenden Praxis und zudem meist oral vermittelt wird¹⁰⁴. Dies betrifft sowohl die Technologie der Nahrungszubereitung als auch den Prozess des Kochens (Goody 1982, 69 ff.). "A main meal, is prepared only by females because of convention and, in the case of porridge and corn cake, because only females are adept at the techniques of preparation" (Stauder 1971: 89). Bascom, der bei *den* Yoruba in Nigeria gearbeitet hat, liefert von dort ein gutes Beispiel, wie tägliche Wiederholung in der Praxis die Akteure sozusagen zu "Experten des feinen Unterschieds" werden lässt, wobei die Konsistenz der Nahrung von großer Bedeutung ist:

"Most people have a few favorite dishes which they eat meal after meal and day after day with little variation. They are discriminantly critical of the way in which these are prepared. Not only with regard to the ingredients, the method of preparation and the amount of seasoning, but also as to the stiffness or consistency of gruel, porridges, mashed vegetables, and vegetable loaves" (Bascom 1977: 83, zitiert nach Osseo-Asare 2005: 27).

Nach Goody ist die Weitergabe von Rezepten und Praktiken unter Frauen in der gesellschaftlichen Arbeitsteilung verankert (1982: 101 f.). Frauen sind aber nicht nur zum Kochen für die Männer gezwungen. Ein anderer Aspekt dieser Konstellation ist, dass Frauen gerade durch die mündliche Weitergabe dieses Wissens und die Vermittlung von Praktiken, ihre Wissensdomäne langfristig behaupten konnten. Etwas aufzuschreiben gilt als Zeichen schlechten Trainings, in ein Rezeptbuch zu schauen, erweckt den Eindruck, dass man nicht kochen kann. "The only way to learn the recipes is by experience because the recipes do not use exact measurements or cooking times" (Salm und Falola 2002: 106; vergleiche Richards 1961: 93).

Zu dieser Erfahrung, die man aus der Praxis gewinnt, gehört auch die Fähigkeit, Produkte in ihrer Qualität zu beurteilen und eine entsprechende Verwendung auszuwählen. Will man sich also mit der Frage beschäftigen, wie es dazu kam, dass bestimmte Produkte für die Ernährung ausgewählt wurden, oder wie Produkte in die jeweilige Ernährungsweise integriert wurden, die auf den globalen Handelswegen Afrika erreichten, die man unter der Bezeichnung des "columbian exchange"

_

¹⁰⁴ Vergleiche hierzu die Darstellung bei Richards (1932: 57 f.).

kennt, so muss man die Fähigkeit der weiblichen Küchenakteure berücksichtigen, die für die Auswahl Großteils zuständig waren. Die Integration bestimmter Produkte in die kulinarischen Kulturen Afrikas war in erster Linie Frauensache. Sie bestimmten letztlich in der Praxis der Zubereitung, welche Zutaten Eingang finden sollten. Für McCann (2010: 2 f.) hat Essen daher eine tiefere Evidenz und eine Bedeutung in der afrikanischen Geschichte. Der Ansatz, Essen allein unter dem Aspekt der Versorgung zu betrachten, übersieht die kreative Energie, die überwiegend von Frauen aufgebracht werden musste, wenn es darum ging, neue Produkte in die Praxis der Ernährung zu integrieren. In seiner Perspektive steht Kochen und Küche als kreatives Werk im Zentrum kultureller Ausdrucksweise von uns als Menschen. Im Fokus steht für ihn, was über die Jahrhunderte in der Vielzahl der Landschaften, saisonalen Unterschiede und geschichtlichen Veränderungen in Afrika als Nahrung ausgewählt wurde¹⁰⁵, welche Zubereitungsarten sich entwickelten und wie im Praktischen versucht wurde, trotz aller Schwierigkeiten am Ball zu bleiben. Kochen ist dabei die Bühne der Performanz für den Kochenden und das Publikum, das antwortet, in dem es isst und das Essen wertschätzt. In Afrika waren fast ausschließlich Frauen die "Performer" und Kochen war ihr spezielles Wissens-gebiet. In der oralen Tradition Afrikas war das Wissen um die Kochtechniken und Praktiken nicht nur Bestandteil individuellen Erinnerns, sondern ebenso der Wahrnehmung von Gruppen als der von ihnen geteilten Küche. Für McCann war die afrikanische Küche als "oral art" anzusehen und erst seit kurzem gibt es Rezepte in schriftlicher Form. Afrikanische Köche bauten auf ihr Gedächtnis, was Erfahrung, Praxis und Wiederholbarkeit beinhaltet (McCann 2010: 2 f.).

Das geteilte Wissen fand also Ausdruck in der Wertschätzung des Publikums. Lewicki erwähnt in seiner Rekonstruktion westafrikanischen Essens im Mittelalter den Bericht des arabischen Reisenden al-Bakri, "who highly praises the talent of the skilful Negro women who cooked for him at the town of Audaghast" (1974: 49). Die Fähigkeiten der Frauen verbreiteten sich auf unterschiedlichen Wegen, häufig auf dem Weg der Heirat, wodurch Frauen untereinander in Kontakt kamen und sich das Wissen unterschiedlicher Regionen vermischte. In diesem Prozess spielte auch der intrakontinentale Sklavenhandel eine Rolle, der in der Stratifizierung vieler Gesellschaften Bedeutung hatte:

"The intercontinental [sic!] slave trade in Africa also provided the families of kings, chiefs, and noblemen with female cooks and kitchen staff. In precolonial northern Nigeria, almost half the population was enslaved. Slavery dominated the entire economy of the region, with the plantation sector absorbing the majority of slaves within most slave societies. The remaining slaves worked in the households of elites" (Opie 2008: 6).

Westafrikanische Kochtechniken und Vorlieben für bestimmte Zubereitungs-arten wanderten auf dem Weg der Kommunikation unter Frauen innerhalb Afrikas über

_

Der kulturelle Austausch entlang der westafrikanischen Küste, der in erster Linie den Auswirkungen des Sklavenhandels und der Expansion europäischer Wirtschaftsmächte geschuldet war, bildete, neben den vielen negativen Folgen, die bis weit ins Inland hinein spürbar waren, auch die Basis von Westafrikas "kulinarischer Grammatik". Im 17. Jahrhundert, als der Sklavenhandel einen ersten Höhepunkt erreichte, muss auch die Integration neuer Produkte wie Mais, Chili, Erdnüsse den Geschmack und die Konsistenz der westafrikanischen Ernährungsweise einschneidend verändert haben. Westafrikanische Gärtner und Köche hatten ein deutlich erweitertes Repertoire an Produkten zur Auswahl (McCann 2010: 116). Es gibt nur wenig Gründe, anzunehmen, dass sie über die Zeit daraus nichts gemacht haben.

ganze Regionen¹⁰⁶. In der intensivsten Zeit der europäischen Intervention während des Kolonialismus erfuhr dieses Wissen der afrikanischen Frauen nicht nur eine grundlegende Veränderung, es war in den kolonialen Diskursen einer verbreiteten Geringschätzung ausgesetzt (Wirz 1984: 41 ff.)¹⁰⁷. Durch den Kontakt mit der europäischen Lebensweise wurden vielerlei Ansprüche an sie gestellt. Wer in den Minengegenden arbeitete, hatte durch das Kennenlernen erhöhten Fleischkonsums den Anspruch, zuhause anders bekocht zu werden (Richards 1961: 3 f.). Die Wahrnehmung Labourets (1941: 193), dass besonders Männer, die in den europäischen Armeen gedient hatten, nach ihrer Rückkehr seitdem täglich eine warme Mahlzeit erwarteten, erscheint mir jedoch kaum der Begegnung mit den Europäern geschuldet zu sein, wenn man die oben geschilderte Einstellung zu roher Nahrung in Betracht zieht.

Wenn sich durch den Kontakt mit den Europäern die Ansprüche veränderten, so ist das nicht gleichbedeutend mit der Umsetzung dieser Wünsche. Da sich die soziale Ordnung insofern nicht änderte, dass die Frauen weiterhin für die Ernährung der Familie zuständig waren, waren sie auch die für die Auswahl der Produkte Zuständigen. Auch wenn männliche Bedienstete in kolonialen Haushalten eine europäische Küche kennenlernten, waren Frauen zuhause für die Ernährung verantwortlich. Hier herrschte weiterhin die Standard-Mahlzeit aus einem stärkehaltigen Grundnahrungsmittel mit einer Sauce vor. Kochpraktiken, so Tranberg Hansen, sind dabei entlang einer gender-, rassen- und klassengeteilten Front zu verorten (1999: 73 f.)108. Kochstile sind nicht nur vom Haushaltsmanagement, der Machtverteilung im ökonomischen Raum oder durch Lebensstile und Geschmäcker beeinflusst. Sie sind ebenso beeinflusst durch die Bedeutungen, die Menschen dem Essen beimessen, durch ihre Vorstellungen, wer die Zubereitung wo ausführt (Tranberg Hansen 1999: 76). Das Beispiel zeigt zweierlei: In der Veränderung der Ernährung sind einerseits geradlinige ökonomische Zusammenhänge erkennbar, die über Einkommen, Angebot und die Preise der Nahrungsmittel vermittelt werden (Lentz 1999: 6 f.)¹⁰⁹. Zum anderen setzen sich die zuhause verantwortlichen Köchinnen damit durch, dass deren Zubereitungsmuster ihrem Zeitmanagement und den von ihnen erlernten Techniken entgegenkommen.

Auch de Garine, der anhand von Beispielen aus Kamerun die Funktion von Essen zur kulturellen und sozialen Grenzziehung darlegt, räumt ein, dass die Beto-

¹⁰⁶ Wie Opie (2008: 17 ff.) zeigt, vollzog sich dieser Ausbreitungsprozess in der Zeit des Sklavenhandels bis nach Amerika, wo erlernte Techniken, angepasst an die schwierigen Bedingungen, dazu beitrugen, eine eigenständige kulinarische Kultur zu entwickeln. Vergleiche hierzu die Ausführungen zum Beitrag der Sklaven in der amerikanischen Küche bei Mintz (1996: 36 ff.).

¹⁰⁷ Dies gilt jedoch nicht für alle Berichterstatter, wie Wirz an Beispielen zeigen kann. Auch Wagner äußert: "The traditional diet […] is not as monotonous or lacking in imagination as is generally assumed. On the contrary, the Bantu Kavirondo women prepare a surprising variety of dishes from the foodstuffs at their disposal" (1956: 64).

¹⁰⁸ Diese der Ausrichtung an den britischen Cultural Studies geschuldete Begriffswahl, kann so nicht in den deutschen Metadiskurs übernommen werden.

¹⁰⁹ Unerschwingliche Nahrungsmittelkosten und unbezahlbare Küchentechnologie verhinderten, dass die im kolonialen Hausbedienstetenbereich durch die männlichen Köche erworbenen Kenntnisse das häusliche Brei und Sauce-Menü verändern konnten. Ihre Fähigkeiten wurden zuhause nicht angewendet, weil es als Lohnarbeit und damit Männerarbeit angesehen wurde, während Haushaltsarbeit und die Versorgung der Familie den Frauen unterlag. Eine "Luxusküche" wurde nur noch von wohlhabenden Sambiern beibehalten. Ansonsten vollzog sich durch Einkommenseinbußen und Nahrungsmittelknappheit ein Ausgleich der klassenbezogenen Differenzierung der Ernährungsgewohnheiten, was man als Hinweis auf einen "Geschmack der Notwendigkeiten" verstehen kann (Lentz 1999: 6 f.).

nung der roten Rispenhirse als ihrem ,*cultural superfood'* bei *den* Massa ein Einkommensproblem widerspiegelt:

"They might in fact be longing to consume more modern foods such as bread, corned beef, imported beer and whiskey, and this is the case. They are simply compelled, by their lack of monetary income, to go on relying on a traditional diet which they actually consider to be backward" (de Garine 1980: 65).

Außerdem stellen die Antworten, die de Garine auf seine Fragen nach dem bevorzugten Essen erhält, eine Problematik zwischen den Generationen dar. Ältere Dorfbewohner verteidigen eher ihre traditionelle Ernährung, während jüngere Menschen, die eher in Städten wohnen, andere Grundnahrungsmittel und industriell verarbeitete Lebensmittel höher schätzen¹¹⁰. Worum es mir an dieser Stelle geht, ist, wie es Messer (1984: 231) betont, darauf zu verweisen, dass sozioökonomische und ökologische Zwänge zwar den Rahmen der Auswahl der Nahrungsmittel bestimmen, dass aber innerhalb dieser Zwänge kulturell geprägte Geschmäcker und Vorstellungen richtiger Ernährung die Verhaltenspraxis in der Nahrungsauswahl bestimmen¹¹¹ (vergleiche Mintz 2008: 29).

Wenn die Zubereitung des Essens in den Zuständigkeitsbereich der Frauen fällt, so haben sie auch entscheidenden Anteil an der Verwendung der unterschiedlichen Produkte und an der Anwendung kulinarischer Techniken. "Les talents culinaires des femmes se donnent libre cours dans la confection de la sauce" (de Garine 1964: 93)¹¹². Bereits 1908 bemerkt Mansfeld in Kamerun, dass auf die Herstellung der Sauce "große Sorgfalt verwendet" wird.

"Die Hausfrau wechselt täglich die Ingredienzien und verschiedene Frauen in einem Dorfe sind stets bekannt als besonders gute Köchinnen, weil sie besonders gute Rezepte für diese Saucen besitzen" (Mansfeld 1908: 49).

In der Praxis, so zeigt McCann (2010: 84 f.) am Beispiel eines Interviews mit einer Köchin, manifestiert sich die Entscheidungsmacht der Frauen, die auf der Wahrnehmung ihrer Sinne und auf ihrem Wissen beruht. Für die Frauen treten ihre Fähigkeiten in der aufgewandten Sorgfalt der Zubereitung zu Tage, bei *den* Yassa zum Beispiel in der Herstellung der Maniokmasse:

"[...] the women spend a little more than one-and-a-half hours in processing the cassava pulp into a very smooth paste, which is then wrapped in banana leaves to make what they rightly claim to be the most refined cassava sticks in the area, a cultural marker of their excellency" (de Garine 1997: 191).

Über die eigentliche Herstellung des Essens hinaus kann diese Macht in anderen sozialen Kontexten zum Ausdruck kommen. Sie kann für die Aufrechterhaltung sozialer Beziehungen von Bedeutung sein. Wie Fortes bezüglich der Köchinnen

¹¹⁰ Auch andere Autoren (Ryan 1996: 98; Dia 1997: 12 f.; Okere 1983: 312 ff.), die sich mit der Ernährung in Städten beschäftigen, stellen diesen Aushandlungsprozess dar, der die Integration neuer Nahrungsmittel leitet.

¹¹¹ Auch Colson (1979: 25) bestätigt, dass in Krisenzeiten eine Rückkehr zu traditionellen Zubereitungstechniken erfolgt. Corkill (1949: 4 f.) beschreibt, welche Bedeutung weibliches Wissen in Hungerzeiten haben kann, wenn andere Saucenzutaten verwendet und auf so genanntes 'Bush-food' zurückgegriffen werden muss.

¹¹² Die Verwendung bestimmter Saucenzutaten im Essen, das zu zeremoniellen Anlässen gekocht wird, kann der Zugehörigkeit zu bestimmten Klans Ausdruck verleihen, wie dies bei *den* Tupuri der Fall ist. Auch die Art der Zubereitung und des Anbietens sind hier von Bedeutung (de Garine 1980: 57 f.). Die Auswahl ist dann nicht allein Ausdruck eines vermeintlichen 'Geschmacks der Notwendigkeit' (vergleiche Bourdieu 1987: 291 f.).

bereits betonte: "she is also absolute mistress of her home, and when she refuses to cook her husband cannot compel her to" (1936: 264)¹¹³. Ob es sich darum handelt, wie sie die Verteilung des Essens in der Praxis bestimmt, worüber die älteren Männer, die sich bedienen lassen, meist keinerlei Kenntnisse besitzen (Holtzman 2003: 269), oder ob sie sich bereits während des Kochens versorgt, "auch mit der Männerspeise, die nicht für sie bestimmt ist" (Tessmann 1913: 160), in der Praxis bestimmt die Frau, was und wie etwas "auf den Tisch" (oder eher "auf die Matte") kommt, was ihr ein gewisses Maß an Kontrolle über ihre Ehemänner verleiht (Laburthe-Tolra 1981: 290). Ihr Wissen kann in der adäquaten Form der Präsentation die Darstellung der Macht der Männer unterstützen (de Garine 1980: 57) und ihre Zubereitungsweisen können im Rahmen öffentlich dargestellter Gastfreundschaft über Erfolg oder Misserfolg politischer Ambitionen ihrer Männer entscheiden (Clark 1980: 366).

Ökonomisch hilft ihnen dieses Wissen beim Versuch, ihr Einkommen durch den Verkauf von Straßenessen in Städten aufzubessern¹¹⁴. Ihr Erfolg hängt dabei von der Wertschätzung ihrer Kunden ab, was auch eine Frage des Vertrauens in ihr Wissen ist:

"Choice based on trust in cooking skills mainly occurs because specialised skills in the preparation of some types of cooked food tend to be associated with particular ethnic groups. [...] In Cotonou, these ethnic-based skills are especially important, because most of the dishes are made of fermented mash, thus increasing food poisoning risks if not well prepared" (Dia 1997: 26).

Hier wird deutlich, dass die Wahrnehmung der Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe für die Akzeptanz des Essens entscheidend sein kann. Städtische Bewohner, die als Migranten aus verschiedenen Regionen gekommen sind, verbinden mit der Herkunft der Verkäuferinnen dieses Straßenessens eine bestimmte Qualität und eine bestimmte Zubereitungspraxis. Voraussetzung hierfür ist die Annahme eines spezifischen geteilten Wissens. Kochen hat einen Wiedererkennungswert in der Praxis der Vermittlung und im Geschmack des Essens. Dies dient, so McCann, der gemeinsamen Verständigung, ähnlich einer Sprache (2010: 5). Wer demnach das nötige Wissen mitbringt, um die Praxis zu entschlüsseln, gehört dazu¹¹⁵. Politische Einflüsse, inklusive des Kolonialismus, haben in Westafrika auf der Basis der ökolo-

¹¹³ Bei Unstimmigkeiten in der Ehe, und in ländlichen Igbo-Gebieten nur dann, kann es sein, dass der Mann für sich selbst kocht (Okere 1983: 226). Da Männer häufig nur bestimmte, meist rituelle Mahlzeiten im öffentlichen Raum zubereiteten, kam es für Beobachter auch zu kurios anmutenden Szenen, bei denen Männer für diese Anlässe Frauenkleider trugen (Richards 1932: 206).

¹¹⁴ Durch die Veränderungen der Arbeitsbedingungen in den vergangenen Jahrzehnten, die viele Menschen tagsüber zu einer Verpflegung außer Haus zwangen, gelang es vielen Frauen auf diesem Wege, überhaupt ein Einkommen zu erzielen. Fonte betont in diesem Zusammenhang, dass die Integration des Nahrungskonsums in den Markt einen Wandel der Ernährung mit sich bringt, der keinesfalls auf einer Veränderung von Geschmäckern beruhen muss (1991: 120). Pearce merkt an, dass bereits die ökonomische Rezession der 1980er Jahre in Nigeria dazu geführt hat, dass auf der Straße zubereitete komplette Mahlzeiten billiger wurden als zuhause gekochtes Essen, da die Händler Grundnahrungsmittel en gros einkaufen konnten, und ihr Verzehr daher zugenommen hat (1988: 395).

115 Meiner Ansicht nach muss sich dies nicht auf das Verstehen kultureller Codes beschränken, auch soziale Grenzziehungen sind derart markiert (vergleiche Bourdieu 1987: 104 f.). Okere ist sogar der Ansicht, dass "the techniques of food preparation vary by ethnic group and locality" (1983: 184). Die Wahrnehmung der Identität einer bestimmten Gruppe läge damit im Erkennen der Praktiken. Dies beleuchtet einerseits die Rolle der Praktiken für die Selbstwahrnehmung und die Identifikation mit einer bestimmten Gruppe, andererseits laufen solche Aussagen Gefahr, erst eine vermeintliche ethnische Identität im Text zu konstruieren.

gischen Gegebenheiten und der kulturellen Traditionen der Regionen die kulinarische Geschichte bestimmt. Trotz großer räumlicher Unterschiede, verschiedener ökologischer Bedingungen und unterschiedlicher politischer Organisation verweisen nach McCann (2010: 109 ff.) begriffliche Übereinstimmungen und Ähnlichkeiten in den westafrikanischen Sprachfamilien auf fundamentale Elemente einer gemeinsam geteilten Kochpraxis. Diese Praxis besteht für ihn auf der Basis akkumulierten, z.B. auf dem Wege von Heiraten, oral verbreiteten Wissens der Frauen. In seiner geographischen These weisen westafrikanische Kochtraditionen mehr Ähnlichkeiten als Differenzen auf¹¹⁶. Sie sind verbunden durch historische Innovation, regionale Kohärenz und die Komplexität der Zusammenstellung, wodurch der Einfluss der Akteure erkennbar wird. Was die Vielzahl an Volksgruppen und die unterschiedlichen ökologischen Räume verbindet, ist die Wanderung der Zutaten durch alte Handelssysteme und die Praxis des Kochens¹¹⁷.

Den Kern seines Arguments bildet die Betrachtung der Kwa-Sprachfamilie, die sich entlang der Küste vom Senegal bis nach Kamerun verbreitet hat. In seinem Ansatz will McCann zeigen, dass durch die Verbindung der Sprachen die historische Verbreitung von Ideen des Kochens vollzogen wurde. Er geht dabei von zwei Hauptgebieten der Verbreitung aus, zum einen dem Reich Mali und den Mande-Völkern in den Savannenzonen, zum anderen dem Akan-Kulturgebiet der Waldzone mit seinem Zentrum im heutigen Zentral-Ghana. Zutaten und Zubereitungsarten verbreiteten sich entlang der Handelswege, benachbarte Völker erlernten ihre Sprachen, Frauen lernten ihre Kochtechniken voneinander. Besonders wichtig war für ihn das Mali-Reich von 1250-1485, dessen kulturelles und ökonomisches Erbe sich noch heute im Repertoire der Nahrung, der Zutaten und der Ideen über das Kochen widerspiegeln. Nach seiner These existiert eine westafrikanische regionale Küche mit lokalen Variationen, aber erstaunlicher zeitlicher Stabilität. Die auch nach dem Fall des Reiches Mali bestehenden Handelsverbindungen verloren zwar an Bedeutung, spielten aber in der Verbreitung neuer landwirtschaftlicher Produkte aus Amerika ebenso eine Rolle wie in den für viele Afrikaner tragischen Zusammenhängen des Sklavenhandels. Küstennahe Königreiche und ihr Aufstieg hängen mit dieser Entwicklung zusammen. Neben erzwungener Arbeitskraft und ihrer Ausnutzung, brachten Sklaven auch menschliches Wissen und Vorstellungen von Ernährung nach Amerika. Dieser Zusammenhang bildet nicht nur die Basis der heute in Westafrika verbreiteten Kochtechniken, sondern auch der Küchen der Diaspora in Amerika, wie der so genannten , Soul Kitchen' (McCann 2010: 112 f.).

_

¹¹⁶ Wenn die Kochpraxis Westafrikas über ethnische Gruppen hinweg so ähnlich ist, müssen für die Identifikation mit der jeweiligen Gruppe noch andere Faktoren, wie z.B. die Bildung von politischen und ökonomischen Interessengruppen, bedeutend sein. Die Kochpraxis dient den Menschen dann lediglich zur Konstruktion von Zugehörigkeit.

¹¹⁷ Zur Verbreitung des Wissens durch Kontakt mit anderen Gruppen in Ostafrika bereits Roscoe (1924: 110). Auch in anderen Gebieten Afrikas war man unterwegs und tauschte sich aus.

5. Ernährung im Diskurs um kulturelle Identität

"Food is among the most powerful of all social indices of difference and identity" (Mintz 2008: 21). Für Palmer ist Essen ein wichtiger Aspekt individueller und kollektiver Identitäten (1998: 183). "Food is used both as a social marker to demonstrate social cohesion and as differentiating device to exhibit intrinsic differences" (de Garine 1980: 69). Essen verbindet und Essen trennt und das beruht auf weit mehr als geschmacklichen Präferenzen. Eine Vielzahl von Faktoren sind hierbei von Bedeutung und die Identifikation mit einer als typisch wahrgenommen Ernährung ist nur einer dieser Faktoren. Dennoch wird in vielfacher Hinsicht davon gesprochen, dass Essen und die eigene Form der Ernährung in der Konstruktion von kultureller Identität eine Rolle spielt. Wie Fischler betont, ist die Inkorporierung, die Aufnahme der Nahrung in den Körper, der Punkt, an dem die Grenze zwischen Welt und Selbst, zwischen Außen und Innen überwunden wird. Inkorporierung bedeutet daher auch die Übernahme einiger Eigenschaften der Nahrung. Um den bekannten Satz "man ist, was man isst" an dieser Stelle zu übertragen: wir werden, was wir essen. Es ist nicht nur eine wichtige Quelle persönlicher Identität (Nützenadel und Trentmann 2008: Inkorporierung ist für Fischler auch die Basis kollektiver Identität. Essen und Küche sind zentrale Komponenten eines Sinns für kollektive Zugehörigkeit (1988: 279 f.). "Individuals and human groups use the food domain to demonstrate their identity and their ethnicity, and this differentiation is made by expressing positive or negative views" (de Garine 2001: 487). Die Betonung von Gemeinsamkeiten in der Ernährung kann ein Gefühl der Zugehörigkeit ausdrücken und das Ablehnen bestimmter Produkte kann die Einmaligkeit der eigenen Gruppe betonen (de Garine 2001: 487 f.)118. Wie man sich wahrnimmt und welcher Gruppe man sich zugehörig fühlt, spielt demnach eine Rolle für die Auswahl der Nahrung. Viele bäuerliche Gesellschaften, solange sie nicht in größere Marktbeziehungen eingebunden waren, legten großen Wert auf die Beibehaltung ihres Hauptanbauproduktes als Grundnahrungsmittel, des bereits erwähnten ,cultural superfood'. Das tägliche ,Zusich-nehmen' dieses Grundnahrungsmittels, sozusagen des "täglichen Brotes", ist Teil der praktischen Erfahrung der Zugehörigkeit und des Verbundenseins, sowohl auf familiärer Ebene als auch bei besonderen Anlässen durch kollektive Rituale. Die traditionelle Ernährung genießt deshalb bei vielen Gruppen auch das höchste Ansehen (de Garine 1980: 54). Wie oben an den Beispielen der sprachlichen Abgrenzung bereits gezeigt, kann diese Fokussierung zur Hervorhebung der eigenen Originalität und zur Differenzierung zu benachbarten Gruppen eingesetzt werden. So wird bei den Massa im Guisey-Bezirk in Kamerun gewöhnliche weiße Rispenhirse bevorzugt, während man sich von den durch die benachbarten Tupuri favorisierten Sorten distanziert. "A Guisey man "is" a Massa because he does not cultivate the neighbouring Tupuri prize crop". Diese Ablehnung kann als Reaktion im Diskurs um kulturelle Identität verstanden werden, da sich, wie de Garine ebenfalls berichtet, die Massa in ihrem Lebensstil durch die Tupuri unter Druck gesetzt sahen. Diese hatten bereits zuvor Anbautechniken der Fulani, die zumeist als Trendsetter in dieser Region fungierten, übernommen (1980: 67).

_

¹¹⁸ So hat man bei *den* Béti in Kamerun keine Schlangen gegessen, im Gegensatz zu *den* benachbarten Maka (Laburthe-Tolra 1981: 288). Bei *den* Dan in Westafrika wurde der Verzehr von Waranfleisch abgelehnt, während ihre Nachbarn, *die* Konor, es aßen. In einigen Untergruppen *der* Dan wurde auch Schimpansenfleisch gegessen, was von den meisten anderen Gruppen abgelehnt wurde (Himmelheber 1958: 44 f.).

Auch Holtzman dokumentiert, dass Ernährung bei *den* Samburu in Kenia dazu dient, ethnische Grenzziehungen zu vollziehen, weshalb etliche Tiere, wie z.B. Fisch, Reptilien oder Vögel nicht konsumiert werden. Vor allem die Weigerung Elefantenfleisch zu essen, wird als abgrenzendes Merkmal gegenüber *den* Turkana und *den* Dorobo benutzt (Holtzman 2009: 95). Essen scheint auch in der Wahrnehmung ethnischer Gruppen in Ghana eine Rolle zu spielen, so werden die *Kenkey* genannten Maisklöße für die an der Küste lebenden Gruppen *der* Ga und *der* Fante als charakteristisch angesehen, wobei sich beide Arten geschmacklich voneinander unterscheiden und jeder Gruppe eigene Spezialitäten zugewiesen werden (Manshard 1961: 81).

Eine Hervorhebung der eigenen Ernährungsweise und des eigenen Grundnahrungsmittels ist häufig als Reaktion auf Begegnungen mit anderen Lebensstilen und Produktionsweisen zu sehen. Erst im Kontakt mit einer Lebensweise, die einem fremd erscheint, setzen sich die Menschen mit dem auseinander, was sie als zu sich gehörend wahrnehmen. So werden manche Aussagen aus älteren Ethnographien erklärbar. Äußerungen aus Äthiopien zeigen, dass und wie sich die Menschen in ihrer Selbstwahrnehmung abgrenzen und definieren; "they see themselves as different from their highland neighbours", so Stauder (1971: 13). Die Abgrenzung erfolgt in erster Linie über die Lebensweise:

"Majangir accept that they are stockless people with the explanation that it is simply their custom, ,in the nature of things' (*gore*), not to keep stock. […] The Majangir are indeed what they imagine themselves to be: cultivators, hunters and bee-keepers" (Stauder 1971: 14)¹¹⁹.

Solche Abgrenzungen sind Teil von Selbst- und Fremdwahrnehmungen. *Ein* Tutsi, Hutu oder Twa in Ruanda zu sein, bedeutete nicht eine auf ethnischen Kriterien basierende Zugehörigkeit, sondern eine Kategorisierung, die auf geteilter Wahrnehmung basierte (Maquet 1961: 135). Ausschlaggebend hierfür war die Lebensweise. Roscoe berichtet aus Ostafrika, dass der Konsum von Honig vor allem für eine bäuerliche Lebensweise stand, während Pastoralisten diesen ablehnten, da die Bienen ihn aus Pflanzen und von toten Tieren produziert hatten und sein Verzehr die Herden gefährden könnte (1923: 205)¹²⁰. Wenn Wagner bei der Untersuchung der Nahrungspräferenzen bei *den* Logoli zur Antwort bekommt, dass "'eleusine is the best and most precious crop, which tastes to the Africans like sugar to the Europeans'" (1956: 62), werden hier diskursive Abgrenzungen gezogen, die ohne die von der kolonialen Regierung herbeigeführten Veränderungen des landwirtschaftlichen Anbaus vielleicht nicht hervorgehoben würden¹²¹.

Ernährung wird hierbei, wie auch andere Bestandteile der materiellen Kultur, Teil von Diskursen um kulturelle Identität. Werden Ernährungsweisen mit ihren typischen Zutaten und ihren Zubereitungsweisen institutionalisiert, so dass in der Folge von 'Küchen' die Rede ist, so bieten sie die Möglichkeit, zur Repräsentation einer nationalen Kultur herangezogen zu werden. Für Cusack sind 'Küchen' aber immer Produkte dominanter Ideologien und den damit in Verbindung stehenden

 $^{^{119}}$ Diese Abgrenzung bezieht sich vornehmlich auf die Lebensweise der dominanten Gruppen der Galla und der Amhara, die Viehzucht betreiben.

¹²⁰ Im geheimen aßen sie ihn dennoch, so Roscoe weiter.

¹²¹ Ein Beispiel dafür, dass dieser Diskurs nicht einseitig geführt wurde, ist einer zur Kolonialzeit gemachten Studie von Labouret zu entnehmen. Er bezieht hierin Stellung im Diskurs der Außenwahrnehmung afrikanischen Kochens, in dem er sagt: "L'impression des étrangers est que la nourriture des Africains est grossière, préparée sans goût, sans soin et de façon malpropre. Pour réagir contre ce sentiment inexact une étude approfondie des industries de consommation est indispensible" (Labouret 1941: 194).

Machtstrukturen. Cusack sieht 'afrikanische Küchen' daher auch auf Ideologien des Imperialismus¹²², Kapitalismus und Nationalismus basierend; sie sind keinesfalls mit dem zu verwechseln, was die Menschen in den Ländern tatsächlich essen (2000: 207)¹²³. So kommt es im Diskurs um nationale Identitäten zu einer Reklamierung bestimmter Zubereitungsweisen und Gerichte für spezifische Gruppen in besonderen Räumen. Es werden Nationalgerichte ausgewiesen, wie Doro Wat für Äthiopien, Thiebou Dienne / Jollof Rice im Senegal oder Erdnusseintopf in Sierra Leone, obwohl ähnliche Gerichte in vielen Regionen Westafrikas verbreitet sind (vergleiche Osseo-Asare 2005: 33, 112)124. Tannahill argumentiert, dass eine kulturell definierte Nahrungsauswahl und bestimmte Muster des Essens als charakteristisch für die Menschen eines Landes angesehen werden können (1975, zitiert nach Cusack 2000: 209). Für Palmer (1998: 187 ff.) sind Nahrungsmittel und Gerichte weithin erkennbare Bestandteile der Kenntlichmachung, eines 'flagging', einer Nation. Für Palmer, ebenso wie Cusack (2000: 209) funktioniert Ernährung hier möglicherweise als ein Beispiel dessen, was Billig (1995: 6 f.) ,banaler Nationalismus' genannt hat 125. Fricke verweist in ihrem Literaturüberblick zum Thema Nationalismus auf die Problematik der Verwendung solcher Begriffe. An die Stelle der Betrachtung solcher "banalen Formen nationaler Identität" sollte vielmehr das "Zusammenspiel sowohl populärer als auch offizieller Bilder, Praktiken und Diskurse von Nation berücksichtigt" werden (Fricke 2011: 59)126.

_

¹²² Für die Perspektive der Beherrschenden verweist Wirz in der Analyse der kolonialen Küche Kameruns auf die "ideologische Konstruktion von Fremdheit", die nicht nur den Herrschaftsanspruch rechtfertigen soll, sondern auch ein Ausdruck der Angst vor diesem Fremden ist. "Die Küche hat, [...] eine eminent politische Dimension, weil sie Identität stiftet. Essen und Trinken sind soziale Verrichtungen, die den Zusammenhalt der einen bei gleichzeitiger Ausgrenzung der anderen befördern, sie definieren und verfestigen soziale Grenze" (Wirz 1984: 60).

¹²³ Nationale Küchen können komplexe und vielfältige Ursprünge haben. Sogenannte 'Afrikanische Küchen', die erst in den letzten Jahrzehnten an Bedeutung gewonnen haben, basieren auf vorkolonialen, kolonialen und rezenten Einflüssen des Globalisierungsprozesses. Unterschiedliche Akteure spielen im Prozess der Verwendung von Essen als Symbol einer nationalen Kultur eine Rolle, was Cusack am Beispiel der äquatorial-guineischen Küche erläutert. Hierzu zählen Staaten und ihre regierenden Eliten, einzelne Regierungsinstitutionen der alten Kolonialmächte, Verlage und Schriftsteller, die Veröffentlichungen zu 'ethnischen Küchen' betreiben, Reiseführer aus Europa und den USA, afroamerikanische Schriftsteller, Afrikawissenschaftler, Aussiedler und Rückkehrer aus der Diaspora (Cusack 2000: 208 f.).

¹²⁴ Das Buch Osseo-Asares ist ein Beispiel dafür, wie ein Diskurs um kulturelle Identität von außen, in diesem Fall aus den USA vor allem für den amerikanischen Markt, aufgemacht wird, wenn es z. B. heißt "Teff is central to Ethiopia's and Eritrea's cultural identities, as well as traditionally a centerpiece of people's diets" (2005: 102). Auch an anderen Stellen spricht sie von "national identity" in Verbindung mit Essen (2005: 82).

¹²⁵ Cusack erwähnt in seinem Artikel einige offizielle Internetseiten afrikanischer Staaten, wie z.B. von Angola, den Kapverdischen Inseln, Eritrea oder Äquatorial Guinea, die Essen als Bestandteil der nationalen Kultur aufführen. Hier, so könnte man vermuten, wäre eine aktuelle Plattform, um dieses 'flagging the nation' zu vollziehen. Leider sind diese Seiten zurzeit kaum erreichbar – sie stehen entweder zum Verkauf oder 'Essen' als Rubrik wurde wieder entfernt. Selbst auf einer gepflegten Seite wie der offiziellen Regierungsseite Südafrikas taucht Essen als Bestandteil weder in der Rubrik Kultur noch unter Tourismus auf. Teilweise wurde Tourismus auf eigene Seiten ausgelagert, z.B. Kenia, oder private Unternehmen übernehmen hier die Repräsentation. Auch für den internationalen Markt produzierte Kochbücher, wie von Cusack ebenfalls beschrieben, bieten ein interessantes Feld für die Untersuchung dieser Repräsentationen von Nationen (2000: 212 ff.; 2004: 136 ff.). Hierauf kann ich im Einzelnen nicht näher eingehen.

¹²⁶ Die Forschung zum Thema Nationalismus seit den 1990er Jahren verdeutlicht, inwieweit Nationalismus in den Alltagspraktiken sozialer Akteure verankert ist (Fricke 2011: 46 ff.).

Küchen, die somit zu Repräsentationen afrikanischer Nationen werden, entstehen insbesondere auf Betreiben von Mitgliedern der jeweiligen Diaspora. Diese kennen z.B. in westlichen Großstädten Restaurants, die eine als heimisch wahrgenommene oder zumindest als solche dargebotene Küche anbieten. Bei einer eventuellen Rückkehr oder bei sonstigem Kontakt ist in ihnen oft ein Bewusstsein dafür verankert, dass afrikanische Länder ihre eigene Küche besitzen sollten, auch wenn diese erst durch die Restaurants im Westen neu definiert wurde. Besonders groß ist der Einfluss der afrikanischen Berufstätigen, die eine höhere Bildung besitzen und diese im Westen einsetzen. Zusätzlich sind in vielen afrikanischen Großstädten ebenso die "Nationalküchen" der Welt vertreten. Auch dadurch verfestigt sich das Bild, dass alle Nationen eigene Küchen besitzen (Cusack 2000, 212). Dies verweist darauf, dass es sich um ein Wechselspiel zwischen Kontakt, Wahrnehmung und ökonomischen Entwicklungen handelt, bei dem Zuweisungen stattfinden, die Grenzen zwischen Gruppen definieren.

Die Propagierung nationaler Küchen scheint nach Cusacks Ansicht im lusophonen Afrika am weitesten entwickelt zu sein. Hier werden auf Regierungs-Websites Nationalgerichte, wie das catchupa auf den Kapverdischen Inseln oder chicken muamba aus Angola als Symbole eines geteilten Verständnisses nationaler Kultur angepriesen¹²⁷. Dies ist ein Ausdruck davon, welchen Stellenwert Essen für die regierenden Eliten in der Konstruktion der Nation einnehmen kann. Im lusophonen Afrika wie auch in Teilen des anglophonen subsaharischen Afrikas sowie im Senegal und auf Madagaskar wird eine Nationalküche in der öffentlichen Selbstdarstellung als Teil der Nationalkultur angesehen. Welchen Stellenwert dies jedoch für die Menschen im Land hat, bleibt ungewiss: "The main driving force for the creation of national cuisines in Africa appears to come from the West and in particular from African-Americans" (Cusack 2004: 137 f.). Die wichtige Rolle der Küche in der Definition der Nation in Äthiopien wird von McCann, wie erwähnt, ausführlich beschrieben (2010: 65 ff.)¹²⁸. Der Prozess der Inklusion und Exklusion von Teilen der äthiopischen Kochpraktiken in eine nationale Küche wurde durch herausragende Akteure wie Königin Taytu und eine elitäre Schicht von Konsumenten vorangetrieben - islamische Elemente wurden abgewertet und daher betont vermieden. Diese Formation der äthiopischen nationalen kulturellen Identität ist daher auch als politischer Aushandlungsprozess zu sehen (McCann 2010: 106).

Moralische Kritik am anderen mag, wie Goody (1982: 146) betont, in der Natur der Gesellschaft selbst liegen, denn ein wichtiges Element der Differenzierung ist ihre Tendenz, das Gegenteil entstehen zu lassen. Die Betonung des Breis anstatt einer Luxusküche ist für ihn in erster Linie ein Klassenkonflikt. Luxus wird gerade dort abgelehnt, wo sich eine Gesellschaft auf eine egalitäre Ideologie gründet. Gerade dies ist für ihn der Grund dafür, dass sich typische Landesküchen in vielen afrikanischen Ländern nicht herausgebildet haben:

"Since the differences in cuisine parallel class distinctions, egalitarian and revolutionary regimes tend, at least in the initial phase, to do away with the division between the haute and the basse cuisine" (Goody 1982: 147).

Da in vielen Ländern Afrikas der Umfang der Eliten und einer sich entwickelnden Mittelschicht gering war, während große Teile der Bevölkerung vom landwirt-

¹²⁷ Eine Version von *Peri Peri* wird in Mosambik als Nationalgericht angesehen, während es ebenso in Portugal als solches vereinnahmt wird (Osseo-Asare 2005: 59).

¹²⁸ Essen steht in Afrika häufig in einem Zusammenhang mit politischer Semantik. So wird die Ausübung politischer Macht oft mit dem Begriff "essen" ausgedrückt (für diesen Hinweis danke ich Prof. Thomas Bierschenk).

schaftlichen Anbau lebten, konnten sich elitäre Elemente solcher Küchen scheinbar nur in sehr geringem Umfang durchsetzen. Große Teile der afrikanischen Bevölkerungen sind nach wie vor starken ökonomischen Zwängen bei ihrer Nahrungsauswahl ausgesetzt. Diese Zwänge haben in den letzten Jahrzehnten sogar noch zugenommen. Das heißt für mich jedoch nicht, dass man sich der eigenen Präferenzen und seiner Ernährungspraxis unbewusst wäre und man sich ausschließlich nach Marktangebot und Preisen richten würde. Bestimmte Grundnahrungsmittel werden weiterhin hoch geschätzt. In städtischen Regionen Äthiopiens ist die Verwendung von *Teff* z.B. relativ wenig von Einkommensschwankungen abhängig, während es auf dem Land als Luxusprodukt gilt (Berhane u. a. 2011: 5).

Konsum bietet die Möglichkeit, ein Zeichen zu setzen und Position zu beziehen. Die Wahl eines bestimmten Produktes und seine Zubereitung können Zugehörigkeit demonstrieren. Obwohl man auf der Insel Mafia in Tansania gegenüber den touristisch ausgerichteten Gebieten der Küste benachteiligt ist, wird das Kochen von Kokosnussreis oder Pilaw als Symbol einer Swahili-Identität angesehen (Caplan 2009: 279). Ein anderes Beispiel aus Senegal zeigt, dass die Auswahl eines bestimmten Nahrungsmittels als Symbol für Ethnizität, Kontinuität und Tradition verwendet werden kann. So gilt der einheimische Reis in der Wahrnehmung der Diola als verbindendes Element mit dem Land und ihrem Herkunftsgebiet, während Erdnüsse für die Außenwelt und die islamische Religion stehen – sie sind in erster Linie ein Produkt des kommerziellen Anbaus. Der Kontakt mit den im Senegal dominanten Gruppen der Wolof bewirkt hier veränderte Ernährungsgewohnheiten, die als Resultat eines Modernisierungs- und Machtdiskurses zu sehen sind. So übernehmen die Diola in der Situation der Migration in die Städte zunehmend die Bevorzugung von weißem importiertem Reis. Den einheimischen Reis weiterhin zu konsumieren, wie es von der Landbevölkerung praktiziert wird, ist ein Zeichen der Betonung der eigenen Landverbundenheit (Linares de Sapir 1970: 223 f.).

Fonte betont im Anschluss an Sahlins, dass das Grundnahrungsmittel aufgrund der Bedeutung, die es für eine spezifische Gruppe annehmen kann, auch ganz besonderen Austauschbedingungen unterliegt:

"Food is often not exchanged at all within the group, as it is the foundation of its identity and solidarity. The groups designated "the other" or "different" are described pejoratively as eaters of food regarded as inedible by the "us" of the group. On the contrary, food that is taboo for a group may be an item of exchange with other groups" (Fonte 1990: 117).

Die Gewichtung des Begriffs der Identität sollte vielleicht an dieser Stelle nicht überbetont werden, die Beispiele machen aber deutlich, dass die Wahrnehmung der eigenen Zugehörigkeit hier verschiedene Formen annehmen kann¹²⁹. Für Moore und Vaughan ist die Grundannahme einer zu starken Verbindung zwischen ethnischer Identität und Lebensweise ein "Minenfeld voller Missverständnisse", auf dem lange Zeit der gesamte Diskurs der Politik, der Ökonomie und der Gesellschaft beruhte. Solche Identitätsdiskurse verbergen die widersprüchlichen Handlungen der unterschiedlichen Akteure (Moore und Vaughan 1994: 49).

Ryan, die in Parakou, Benin, die Menschen nach dem für sie typischen Essen befragt hat, erhielt zum einen Antworten, die andeuten, dass ein Bewusstsein kultureller Originalität vorhanden ist. So antwortete die Frau eines Bauern auf die Frage,

¹²⁹ Brubaker und Cooper warnen vor der Vermischung des Identitätsbegriffs auf unterschiedlichen Ebenen. Sie trennen 'Identität' als Begriff der Alltagspraxis, der es Akteuren erlaubt, Sinn in ihren Handlungen zu erfahren von der interessengeleiteten Verwendung durch politisch motivierte Akteure und einem wissenschaftlich analytischen Begriffsverständnis (2000: 4 f.).

warum in ihrem Haushalt kein Mais auf dem Speiseplan steht: "I am a Bariba woman, so I eat millet and yams and that is what my husband likes to eat too". Zum anderen verweisen Antworten wie die folgende auf intrakulturelle Diversität, denn eine andere Frau widersprach dem von der Mehrheit geteilten Bild, dass Hirse und Yams "the food of the Bariba" sind. Für sie galt einfach die persönliche Abneigung des Ehemannes als Grund dafür, dass Hirse nicht auf dem Speiseplan steht (Ryan 1996: 197 f.). Gerade im städtischen Kontext, der bei dem hohem Ausmaß ökonomisch bedingter innerafrikanischer Migration an Bedeutung zugenommen hat, sind im Kontakt unter den Menschen unterschiedlicher Herkunftsregionen Kategorisierungen von Nahrungsmitteln und Zubereitungsarten nicht unbedeutend. So ist den Menschen, wie Ryan weiter berichtet, klar, was als "'Southern' snack food" einzuordnen ist (1996: 189) oder was beim Straßenverkauf als "Fon food" zählt (1996: 107)¹³⁰. Entscheidend dabei ist, dass in der Situation des Kontakts mit anderen Menschen das bedeutsamer wird, was man als für die eigene Gruppe stehend erfährt. Hierbei kann es zu Aushandlungsprozessen zwischen Selbst- und Fremdzuschreibungen kommen. Salm und Falola unterstreichen für Ghana:

"In urban areas, most people enjoy foods from all over the country, but they still seek the specific staple food associated with their group. The Ga are associated with *kenkey*, the Asante and many other groups with *fufu*¹³¹, northern groups with *tuo zaafi*, and the Ewe with *banku*" (2002: 108).

Im Prozess der Verstädterung bleiben für eine Weile, und dies betrifft zumindest die erste Generation der Migranten, häufig Bezüge zur ländlichen Herkunftsregion erhalten. Dies geschieht nicht nur im konkreten Ausleben von verwandtschaftlichen Beziehungen, sondern auch in der Übernahme von erlernten sozialen Werten und Einstellungen. "Migrants to towns and cities usually try to preserve the family model of their ethnic group, and this desire to maintain a particular identity entails a series of ideological considerations", was sich auch auf die Ernährungsgewohnheiten auswirkt. (Dia 1997: 9). Dies ist zwar nicht zwangsläufig so, da Wanderungsbewegungen auch Ausdruck von generationalen Konflikten sein können, aber zu einem "Sich-zurecht-finden" in einer neuen Umgebung gehört auch eine aktive Selbstpositionierung¹³².

Besonders bei städtischen Eliten kam es zur Übernahme westlicher Ernährungsmuster, was nicht nur den Konsum bestimmter Produkte und die Hinwendung zu neuen Zubereitungsarten betraf, sondern auch eine Veränderung der Mahlzeitenformate. Bei der Zeiteinteilung setzte sich eine Orientierung an den neuen städtischen Arbeitsbedingungen durch, so dass sich die Mahlzeiteneinteilung in Frühstück, Mittagessen und Abendessen an diesen Tagesablauf anglich. Auch die Größe

¹³⁰ Ryan benutzt an dieser Stelle allerdings den für mich eher problematischen Begriff der "ethnic cuisine", der mehr auf sie als Forscherin und ihre eigenen Kategorisierungen verweist. Bei solchen Begriffen gerät meiner Ansicht nach der konstruierte Charakter von Ethnizität leicht aus dem Blick.

¹³¹ "Asantes consider fufu not only their favorite and most characteristic food, but the only completely satisfying food" (Clark 1989: 332). Sie verweist hierzu aber darauf, dass *Fufu* in der Region Kumasi hauptsächlich aus Plantanen und Maniok hergestellt wird. Nur in den Regionen, in denen Yams angebaut wird, wird hierzu auch Yams verwendet. Grund für die Wahl der anderen Produkte in der Ashanti-Region, sind aber auch einfach die hohen Kosten für Yams. Hier vermischen sich die für die Nahrungsmittelauswahl relevanten Kriterien wieder.

¹³² Dies kann zu extremen Abwertungen der Lebensweise der älteren Generation oder der ländlichen Region führen. Pagezy berichtet, dass sich *die* Twa, die in städtische Regionen außerhalb der Waldgebiete umgesiedelt sind, von ihren in der Herkunftsregion verbliebenen Verwandten, extrem distanzieren: "Ces baTwa ne veulent à aucun prix retourne d'où ils viennent, des villages de l'est où la forêt nourrit encore et le gibier abonde. Ils qualifient même leurs congérères de la grande forêt de "sauvages"" (1995 : 295).

der Konsumeinheiten, also der Umfang des Personenkreises, in dem die Mahlzeiten zu sich genommen werden, veränderte sich (Osseo-Asare 2005: 145). Modernitätsdiskurse strahlen auch über Stadtgrenzen hinaus aus. So gelingt es bei einigen Produkten, sie als Marker einer vermeintlichen Moderne wirken zu lassen, wie man an einem Beispiel in Mali sehen kann.

"On considère comme un signe de modernité de faire une sauce à l'arôme ou au cube industriel plutôt qu'au néré, d'utiliser l'huile d'arachide au lieu du beurre de karité ou de consommer du riz blanc à la place du mil" (Jonckers 1995 : 237).

Ebenso kann die Verwendung bestimmter Produkte als ein Zeichen von Rückständigkeit wahrgenommen werden, von der man sich bewusst distanziert. So gilt in Teilen Kameruns mittlerweile Palmwein als Symbol der Armut. Auch Brotfrucht genießt kein hohes Ansehen, so wie alles, was man umsonst im Wald sammelt, als Marker von Armut und Hunger interpretiert werden kann (de Garine 1997: 190).

6. Diskussion

Die Frage der Identifikation mit der eigenen Ernährungsweise ist eine der Fragestellungen aus kultureller Perspektive, die mit einem Fokus auf das subsaharische Afrika bisher kaum gestellt wurden, sei es aus der Gewissheit heraus, dass es sich hier um eine irrelevante Frage handelt oder aufgrund paradigmatischer wissenschaftlicher Diskurse. Die Frage, ob Essen in Afrika ein Mittel kultureller Identifikation darstellt, ist auf dem hier gewählten methodischen Weg der Literaturrecherche jedoch nur ansatzweise zu beantworten.

Die Betrachtung von Wandel und Kontinuität der Ernährung im subsaharischen Afrika ist in der Literatur zu einem überwiegenden Teil aus einer Perspektive heraus besprochen worden, die politische und ökonomische Prozesse in den Vordergrund rückt. Die Ernährungssicherung bei hohem Bevölkerungswachstum und stetigem Wachstum der Städte oder die Probleme landwirtschaftlicher Produktion durch den Wandel des Klimas stehen im Vordergrund. Ein anderer wichtiger Aspekt in Bezug auf die Ernährungsproblematik des Kontinents ist die Anpassungsfähigkeit der Menschen trotz oftmals schwieriger politischer Verhältnisse. Für die Veränderung der Ernährungsweisen und den Konsum von Nahrungsmitteln sind historische Prozesse – vorkoloniale, koloniale und postkoloniale – verantwortlich. In vielen Bereichen unterliegt die Ernährung der Menschen den politischökonomischen Zwängen, die sich aus der Entwicklung des global wirkenden kapitalistischen Wirtschaftssystems ergeben.

Dennoch ergeben sich aus der Recherche auch unterschiedliche Ebenen, auf denen man von einer Identifikation mit der eigenen Ernährungsweise sprechen kann. Zum einen betrifft dies den Bereich der Sprache. Der Bedeutung, die Essen für die Menschen hat, kommt man in den sprachlichen Äußerungen näher, die Essen in den Mittelpunkt der täglichen Konversation stellen. Von Identifikation kann man auch sprechen, wenn die eigene, in unseren Augen einfache Ernährung den Kern positiver Selbstwahrnehmung darstellt. Dazu gesellen sich Beispiele, in denen Abgrenzungen gegenüber anderen Gruppen auf der Basis der Ernährungsweise gezogen werden und dies in den Aussagen der Menschen deutlich wird.

Zum Zweiten lassen sich Beispiele finden, in denen Essen eine gesellschaftliche Hierarchie ausdrückt und damit als Mittel einer Distinktion fungiert, auch wenn diese Beispiele, den Raum des subsaharischen Afrikas betreffend, in der Literatur nicht überaus zahlreich sind. In anderen Fällen taucht Essen als Mittel zum Gewinn von Prestige auf. Essen spielt in der sozialen Ordnung insofern eine Rolle, als es die Zuordnung zu gesellschaftlichen Positionen betrifft, die auf einer Altershierarchie basieren, oder die geschlechtliche Trennung in den Mahlzeitensituationen. Welche Bedeutung das Essen hierbei für die Menschen hat, ist demnach eher in der Veränderung oder Beibehaltung bestimmter Mahlzeitenformate erkennbar.

In der Recherche ergab sich, dass die Aussagen der Menschen zu ihren Präferenzen oder der konkreten Nahrungsauswahl in Zusammenhang mit den in einzelnen gesellschaftlichen Gruppen oder Regionen bevorzugten Zubereitungsweisen stehen. Einzelne Produkte, wie z.B. Öle, die für die geschmackliche Wahrnehmung von besonderer Wichtigkeit sind, können für diese Beurteilungen ebenso bedeutsam sein wie die 'richtige' Konsistenz des erzeugten Getreidebreis. Zu erkennen ist hierin die Umsetzung des praktischen Wissens der für die Essensherstellung im subsaharischen Afrika noch meist zuständigen Frauen, wodurch Essen zu dem wird, woran man sich erinnert und mit dem man sich in Situationen rapiden gesellschaftlichen Wandels identifizieren kann.

Schließlich ergeben sich in Situationen des vermehrten Kontakts mit anderen Lebensweisen Fragen, die in Diskursen um kulturelle Identität thematisiert werden¹³³. Für solche Diskurse lassen sich Beispiele eher in den Prozessen der Urbanisierung und der Migration finden, in denen Rückbesinnung auf erlernte Praktiken mit Bildern von Modernität in Wettbewerb treten. Eine Folge davon kann die Ausrufung spezifischer afrikanischer Küchen sein, die man, in Bezug auf die Wahrnehmung der Menschen, als Repräsentation kultureller Traditionen verstehen kann.

Zur Erläuterung der Ergebnisse wäre demnach Folgendes anzumerken. Aufgrund der Komplexität des Phänomens kann man sicherlich nicht behaupten, Menschen allein aufgrund dass die ihre Nahrungsauswahl Selbstwahrnehmung als Gruppe treffen würden¹³⁴. Dennoch spielt sie häufig eine Rolle und ökonomische Faktoren allein können, so wichtig sie sind, nicht alle Aspekte dieser Auswahl erklären. Die Tabelle in Anhang 1 und das Ernährungs-Selektionsmodell in Anhang 2 stellen die Aspekte dieser Auswahl zusammen. Zum einen lassen sich auch im subsaharischen Afrika Beispiele finden, in denen sich Menschen über die Art und Weise ihrer Ernährung von anderen distanzieren, um so die Zusammengehörigkeit der eigenen Gruppe zu stärken. Zum anderen kann Macht in Diskursen so eingesetzt werden, dass die Ernährungsweise einer bestimmten Gruppe durch Stereotypisierungen und abwertende Bezeichnungen herabgesetzt wird. Insofern gehört Gruppenbildung immer zusammen mit Prozessen der Abgrenzung und Distinktion.

Eine der wichtigsten Ebenen, auf denen eine Identifikation mit der eigenen Ernährung stattfindet, ist die Selbstwahrnehmung, die auf gemeinsam erlernten und bekannten Praktiken basiert. Sie beruht auf geteiltem Wissen über das "richtige"

¹³³ Das Entstehen neuer Geschmäcker, die Einführung neuer Bestandteile der Nahrung oder die Entwicklung völlig neuer Mahlzeitenmuster sind Prozesse, die eine symbolische Ebene einschließen und in ideologische Diskurse auf unterschiedlichen Ebenen eingebettet sind, so Lentz (1999: 22).

¹³⁴ Das Problem mit der Suche nach "kultureller Identität" ist meines Erachtens eines der Reifikation. Wenn ich nach Beispielen dafür suche, wo sich Menschen von anderen durch ihr Essen abgrenzen, wo sie sich mit ihrer speziellen Nahrung identifizieren (aktiv), dann kann ich auch nichts anderes finden als eben eine vermeintliche kulturelle Identität. Ob das für die einzelnen Menschen tatsächlich eine relevante Kategorie ist, ein Konzept, dass in ihrem Alltag eine Rolle spielt, kann ich damit jedoch nicht herausfinden. Wer danach sucht, wie sich jemand mit etwas identifiziert oder über etwas definiert, der findet eben genau das. Das heißt aber nicht, dass *die* Menschen dieser Gruppe, tatsächlich *so* sind. Es ist vielleicht nur ein Aspekt unter vielen.

Ausführen bestimmter Verrichtungen, durch die man sich gegenseitig als zur eigenen Gruppe gehörig erfährt. Hierbei handelt es sich um Praktiken, aus denen sich das Selbstbild als Gruppe nährt, und die man sich als zwischen Innen- und Außenperspektive verhandelt vorstellen muss. Praktiken sind dann bloß die Ausprägung, man könnte sagen, Repräsentationen der Identifikation. Abgrenzung und Identifikation mithilfe der Ernährung finden demnach statt. Geschieht dies auf der Ebene von Gruppen oder Ethnien, so beruht sie meiner Meinung nach vielmehr auf Praktiken und impliziten Wissen als auf sprachlich geäußerten Abgrenzungen. Dieses implizite Wissen, das im Verständnis Polanyis (1985: 13 ff.) als sozial bedingtes Wissen verstanden werden muss, manifestiert sich in Praktiken und wird über einen langen Prozess der Sozialisation erworben. Häufig kommt es erst zum Tragen, wenn Prozesse beschleunigten sozialen Wandels vonstattengehen, in deren Folge man sich mit anderen Perspektiven auseinander setzen muss. Solche Kontakte spielen für die Thematik individueller oder kollektiver Selbstwahrnehmungen eine entscheidende Rolle.

Anhand der Recherche komme ich daher zu folgender Hypothese: Besondere Zubereitungsarten von Essen und die Erfahrung der Mahlzeitensituation nehmen auch für die Menschen im subsaharischen Afrika eine hohe Bedeutung im Erleben von Zugehörigkeit ein. Essen spielt nicht nur eine wichtige Rolle im Kontakt zwischen Menschen. Es ist in seiner fundamentalen Funktion des für alle notwendigen 'Sich-Ernährens' und durch seine zentrale Stellung in der Bildung von Sozialität ein prädestiniertes Mittel, um Gemeinschaft auszudrücken. Ebenso kann es dazu dienen, sich von anderen Gruppen oder Individuen abzugrenzen.

Wenn man mit Goffman (2008: 19 ff.) davon ausgeht, dass ein 'Sich-Positionieren', ein 'Sich-Darstellen' im Kontakt mit anderen, eine menschliche Tendenz ist, so ist eine alltägliche Praxis, wie die des Essens, eine gute Möglichkeit, um zu symbolisieren, was man als zu sich gehörend versteht, in dem man es buchstäblich ,zu sich nimmt'. Wenn Menschen also über das Essen ausdrücken, wem sie sich verbunden fühlen und dass sie zu einer bestimmten Gemeinschaft gehören, wirken sie aktiv an der Genese eines Selbstbildes mit¹³⁵. Sie identifizieren sich dann mit der Art und Weise, wie etwas 'bei ihnen' oder 'da, wo sie herkommen' gemacht wird, um dieser Zugehörigkeit Ausdruck zu verleihen. In Bezug auf das Essen können bestimmte Zubereitungsweisen dann als 'richtig' und besondere Zutaten als "unverzichtbar" angesehen werden. Das heißt nicht, dass solche Kategorien und ihre Inhalte nicht wandelbar wären, sondern nur, dass sie in ihrer Verwendung für die Menschen von Bedeutung sind. Nach Hörning begründen soziale Praktiken Handlungsnormalität, die zwar der Orientierung dienen, aber abgewandelt werden können, die also Wiederholung und Neuerschließung in einem sind. Motive sieht er daher als Ergebnisse unserer Handlungsweisen und nicht als deren Ursache. Denken und Wissen entstehen im Handeln (Hörning 2001: 163 f.).

Eine Identifikation muss nicht notwendigerweise sprachlich ausgedrückt werden. Viel eher ist beobachtbar, dass bestimmte Praktiken beibehalten werden, die bestimmte Strukturen erkennbar machen. Pierre Bourdieu liefert mit seinem Entwurf einer Theorie der Praxis und dem darin enthaltenen Habituskonzept eine

-

Welche Bedeutung die Menschen dem Essen als Teil ihrer Kultur geben, unterliegt einem Aushandlungsprozess, den die Menschen aktiv mit gestalten. Cohen (1993: 196) versteht Kultur als ein Produkt sozialer Interaktion, wodurch er die aktive Rolle der Menschen hervorhebt. Kultur in diesem Sinne ist ein Mittel, Sinn in der Welt zu sehen. Welche Möglichkeiten sich den Menschen hier eröffnen, ist für mich jedoch ebenso durch die vorgefundenen Strukturen bestimmt.

mögliche Erklärung für die Wiederholung und die Wertschätzung dieser Praktiken (1979: 164 ff.). Der Habitus erzeugt immer wieder von neuem Praxisformen, die in der Wahrnehmung der Menschen zu objektiven Bedingungen ihres Handelns werden. Die entstandenen Strukturen erzeugen in diesem dialektischen Prozess wiederum Habitusformen, die an der Reproduktion der Strukturen beteiligt sind. Bourdieu bezeichnet letztere daher auch als strukturierende Strukturen, weil sie als Erzeugungs- und Strukturierungsprinzip von Praxisformen und Repräsentationen wirken. Die Praxis in einer Einzelsituation ist als "Produkt der dialektischen Beziehung zwischen einer Situation und einem als System dauerhafter und versetzbarer Dispositionen begriffenen Habitus" zu verstehen (Bourdieu 1979: 169). Was als objektiv wahrgenommen wird, ist demnach das Ergebnis verinnerlichter kollektiver Schemata, die nur durch die Integration in eine Gruppe zustande kommen. Da der Habitus, den man einer möglichen Identifikation mit der eigenen Ernährung zugrunde legen kann, immer auch ökonomische Grundlagen hat, kann dies in vielen Fällen, allerdings nicht in allen, im Sinne Bourdieus als Geschmack der Notwendigkeit verstanden werden (1987: 291 f.).

Hierbei kann man Identifikation als einen Vorgang betrachten, der sowohl aktiv von den Handelnden – in ihrer Funktion als Umsetzer der universellen Strukturen in die partikulare Praxis – in Form von Selbstbezeichnungen Verwendung findet. Andererseits widerfährt den Menschen passiv die Zuweisung von Fremdbildern durch andere. Verbunden ist dies mit der These, dass sich die Selbst- und Fremdbilder zwar ständig wandeln, aber eine solche Kategorienbildung für die Menschen, die in Kontakt zueinander stehen, scheinbar notwendig ist, um die eigene Lebenswelt zu organisieren. Nahrung ist demnach für mich Teil der Lebenswelt der Menschen, deren Wahrnehmung die Herausbildung von Kategorien lenkt, die ihre Umwelt für sie erklärbar machen. Die Bedeutung, die Essen für die Menschen annimmt, liegt demnach vornehmlich in der täglichen Praxis begründet oder wie Weiss es ausdrückt:

"Food is commonly the vehicle of elaborately coded practices, as evidenced by its capacity to orient domestic practices, the symbolic construction of its preparation and consumption, and its centrality to problems of power, agency and personhood" (1996: 127).

Es geht mir in meinem Ansatz nicht darum, die eine Perspektive gegen die andere auszuspielen. Eher soll holistisch darauf verwiesen werden, dass eine Vielzahl von Aspekten im Bereich der Ernährung eine Rolle spielen. Auch wenn politische und Veränderungen ökonomische Verhältnisse und ihre sehr deutlich Entscheidungen bezüglich der Auswahl ihrer Nahrung bestimmen, sind Menschen nicht nur Opfer der Umstände, in denen sie leben. Sie sind durchaus selbst fähig, ihre Geschmäcker und ihre Präferenzen zu ändern, wenn sich dazu Gelegenheiten ergeben. Wenn man neuen Lebensmitteln begegnet, spielt kulturelle Prägung eine wichtige Rolle bei deren Annahme oder Ablehnung, doch ist sie nicht allein entscheidend, sondern nur in der Kombination mit den ökonomischen und politischen Grundlagen zu verstehen. So finden Debatten um kulturelle Identität immer in einem historischen Kontext statt, der von Verflechtungen von Handlungsketten, den so genannten Figurationen im Sinne Elias (1996: 12) bestimmt wird. Die ein Konsummuster bestimmenden Faktoren des politischen und ökonomischen Bereichs, die Goody betont (1982: 214), können für mich nur teilweise die Bedeutung erklären, die eine jeweilige kulinarische Tradition für die Menschen in ihrer alltäglichen Praxis haben kann – sie bilden eine Art Rahmen. Diese Faktoren mögen letztlich eine entscheidende Rolle spielen, aber beim Thema der kulturellen Identifikation mit der eigenen Ernährung ist es, metaphorisch gesprochen, wie mit Genussmitteln: auch wenn die Grundnahrungsmittel die wichtigste Rolle in der Ernährung spielen, kann der Konsum von Genussmitteln als unverzichtbar angesehen werden¹³⁶.

Was die Menschen tatsächlich verbindet, ist die geteilte Erfahrung in der praktischen Lebenswelt. Küche in Afrika bedeutet auch, dass sie täglich wahrgenommen, gekocht und konsumiert wird, zuhause, auf Märkten, in Restaurants und bei politischen Ereignissen, bei denen Essen Macht ausdrückt. Zusammen zu essen drückt dabei ein Maß menschlicher Werte aus, durch das Gemeinschaften verbunden werden und zwar um Geschmäcker herum, die im alltäglichen ausdrücken, wer man ist (McCann 2010: 2). Kulturelle Traditionen, wie sie in Diskursen um kulinarische Eigenständigkeit entwickelt werden, können zwar erfunden werden, um sich gegenüber anderen zu positionieren (vergleiche Hobsbawn 1983: 1 ff.), sie können aber nicht völlig abgetrennt von der alltäglichen Praxis existieren. Die Menschen würden ihnen dann, zumindest längerfristig betrachtet, die Anerkennung verweigern. Ernährungspraktiken im subsaharischen Afrika bewegen sich daher in einem Feld, auf dem sich die Menschen auf der Basis des historischen Kontextes zwischen politischen Entscheidungen, ökonomischen Zwängen und kulturell bedingter Identifikation positionieren. Ein bedeutender Aspekt dieser kulturellen Identifikation findet sich im Bereich der alltäglichen Praxis und des darin vorhandenen Wissens. Dieser Bereich verdeutlicht, dass Essen für eine kulturelle Identifikation auf der Basis der erfahrenen Lebenswelt, trotz aller politischen und ökonomischen Widrigkeiten, auch für die Menschen des subsaharischen Afrikas von Bedeutung ist.

-

¹³⁶ Die politisch-ökonomischen Zwänge sind im übertragenen Sinne das Grundnahrungsmittel für die Analyse der Selektion, das Thema der Identifikation ist das Zuckerstückchen, das Dessert, der Espresso am Ende des Menüs. Beides sollte in dieser Arbeit seinen Platz haben.

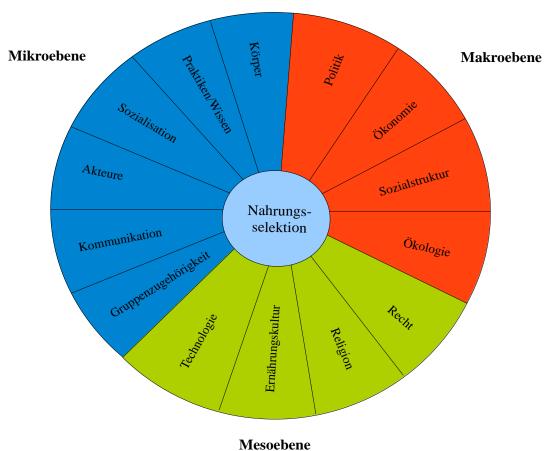
Anhang 1: Liste der die Auswahl der Nahrungsmittel beeinflussenden Faktoren

Tabelle 1: Liste der die Auswahl der Nahrungsmittel im subsaharischen Afrika beeinflussenden Faktoren (Kategorisierung nach Thematik der verwendeten Literatur)

Makroebene:	Ausprägung	Mesoebene:	Ausprägung	Mikroebene:	Ausprägung
Politik:	 a) Herrschaft / Macht b) Nationale Politik c) Kolonialismus d) Internationale Politik (SAP etc.) e) Kriegerische Konflikte 	Recht:	Land-, Besitz- und Nutzungs- rechte	Gruppenzugehörig- keit:	a) Identität / Verge- meinschaftung / Kommensalität b) Ethnizität (Diskurs / Ideologie)
Ökonomie:	a) Produktion (Subsistenz / Markt) b) Distribution (Markt / Angebot / Infrastruktur / Konsumeinheiten) c) Globalisierung / Kapitalismus d) Sklavenhandel	Religion:	a) Vorschriften zu Fasten / Ta- bus b) Mission	Kommunikation:	a) Sprache / Sprechen über Essen b) Kontakt / Wahr- nehmung c) Medien
Sozialstruktur:	 a) Einkommen / Armut / Beruf b) Alter / Geschlecht c) Bevölkerung (Zuwachs / Migration) d) Urbanisation / Stadt-Land-Unterschiede e) Bildung / Elite 	Ernährungskultur:	a) Soziale Ordnung (Organisation / Normen / Gender / gesellschaftliche Arbeitsteilung) b) Repräsentation (Küche / Institutionalisierung) c) Symbolik der Ernährung d) Ernährungsgewohnheiten / Mahlzeitenformate e) Status / Prestige / Distinktion	Akteure:	a) Agency / Coping- Strategien b) Aneignung c) Konsummuster d) Selektion / Kon- sumpräferenz
Ökologie:	a) Klima / Naturkatastrophen b) Veränderungen durch Menschen	Technologie:	Veränderte Anbaubedingungen / technologische Entwicklung	Sozialisation:	Erlerntes Verhalten
				Praktiken / Wissen:	a) Zubereitung / Rezepte b) Wissensaustausch
				Körper:	a) Sinneswahrnehmungb) Idealec) Gesundheit

Anhang 2: Ernährungs-Selektions-Modell

Anhang 2: Ernährungs-Selektions-Modell



1,100000011

Unterrubriken vergleiche Anhang 1

Literaturverzeichnis

Achebe, Chinua, 1959: *Things Fall Apart*. Oxford: Heinemann.

Appadurai, Arjun, 1988: "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History* 30 (1), 3-24.

Bassett, Thomas J., 1988: "Breaking up the Bottlenecks in Food-crop and Cotton Cultivation in Northern Côte d'Ivoire". *Africa* 58, 147-174.

Barlösius, Eva; Neumann, Gerhard; Teuteberg, Hans J., 1997: "Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen". In: H. J. Teuteberg; G. Neumann; A. Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*, (Kulturthema Essen, Bd.2). Berlin: Akademie.

Barlösius, Eva, 2011: Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, (Grundlagentexte Soziologie), 2. völlig überarbeitete und erweiterte Ausgabe. Weinheim und München: Juventa.

Bayer, Otto; Kutsch, Thomas; Ohly, H. Peter, 1999: *Ernährung und Gesellschaft: Forschungsstand und Problembereiche*. Opladen: Leske + Budrich.

Beckerleg, Susan, 1995: "Food Bowl Division and Social Change". *Ecology of Food and Nutrition* 34 (2), 89-104.

Beer, Sean, 2009: "What is "Ethnic"? Reappraising Ethnic Food and Multiculturalism among the White British". In: Adam Lindgreen und Martin K. Hingley (Hg.): *The New Cultures of Food: Marketing Opportunities from Ethnic, Religious and Cultural Diversity.* Farnham und Burlington, VT: Gower, 3-19.

Beke, Dirk, 1995: "Les Turkana du Kenya: ingérences de l'administration et transformations des pratiques alimentaires". In: Devisch, René; de Boeck, Filip; Jonckers, Danielle (Hg.): *Alimentations, Traditions et Développements en Afrique Intertropicale*. Paris: L'Harmattan, 248-265.

Berhane, Guush; Paulos, Zelekawork; Tafere, Kibrom; Tamiru, Seneshaw, 2011: Foodgrain Consumption and Calorie Intake Patterns in Ethiopia. http://www.ifpri.org/sites/default/files/publications/esspwp23.pdf . Addis Ababa und Washington: International Food Policy Research Institute (IFPRI) und Ethiopian Development Research Institute (EDRI). (Ethiopia Strategy Support Program II (ESSP II) Working Paper No.23). Zit. 2012-01-05.

Berry, Sara S., 1984: "The Food Crisis and Agrarian Change in Africa: A Review Essay". *African Studies Review* 27 (2), 59-112.

Best, Günter, 1978: Vom Rindernomadismus zum Fischfang: Der sozio-kulturelle Wandel bei den Turkana am Rudolfsee, Kenia. Wiesbaden: Franz Steiner.

Billig, Michael, 1995: Banal Nationalism. London: Sage.

Blohm, Wilhelm, 1931: *Die Nyamwezi: Land und Wirtschaft*. Hamburg: Friederichsen, de Gruyter.

Bodenstedt, A.; Oltersdorf, U.; Boeing, H.; Hendrichs, A.; Behrens, U., 1983: *Erfassung und Deutung des menschlichen Ernährungsverhaltens – "Ernährungsmodell-Studien in Gießen" (EMSIG)*. Forschungsbericht.

Bohannan, Paul; Bohannan, Laura, 1968: Tiv Economy. London: Longmans.

Booth, D. A., 1982: "How Nutritional Effects of Foods Can Influence People's Dietary Choices". In: L. M. Barker (Hg.): The Psychobiology of Human Food Selection. Westport, CT: Avi, 67-84.

Bourdieu, Pierre, 1979: Entwurf einer Theorie der Praxis: auf der ethnologischen Grundlage der kabylischen Gesellschaft. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Bourdieu, Pierre, 1987 [1979]: Die feinen Unterschiede: Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. stw 658. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Brandstetter, Anna-Maria, 1998: Leben im Regenwald: Politik und Gesellschaft bei den Bolongo (Demokratische Republik Kongo). Hamburg: LIT.

Brubaker, Rogers; Cooper, Frederick, 2000: "Beyond "identity"". *Theory and Society* 29, 1-47.

Canet, Colette; N'Diaye, Cheikh, 1996: "L'alimentation de rue en Afrique". ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/W3699T/W3699t01.pdf. Rom: Food and Agriculture Organization of the United Nations (Corporate Document Repository, FNA/ANA 17/18). Zit. 2011-07-05.

Caplan, Pat, 1997: "Approaches to the Study of Food, Health and Identity". In: Pat Caplan (Hg.): *Food, Health and Identity*. London und New York: Routledge, 1-31.

Caplan, Pat, 2009: "'Is It Real Food?': Who Benefits from Globalization in Tanzania and India?". In: David Inglis; Debra Gimlin (Hg.): The Globalization of Food. Oxford und New York: Berg, 273-290.

Carr, Marilyn (Hg.), 1991: Women and Food Security: The Experience of the SADCC Countries. London: IT Publications.

Clark, Carolyn M., 1980: "Land and Food, Women and Power, in Nineteenth Century Kikuyu". *Africa* 50, 357-370.

Clark, Gracia, 1989: "Money, Sex and Cooking: Manipulation of the Paid/Unpaid Boundary by Asante Market Women". In: Henry J. Rutz; Benjamin S. Orlove (Hg.): *The Social Economy of Consumption*, (Monographs in Economic Anthropology, Band 6). Lanham u. a.: University Press of America, 323-348.

Cohen, Anthony P., 1993: "Culture as Identity: An Anthropologist's View". *New Literary History* 24 (1), Culture and Everyday Life (Winter, 1993), 195-209.

Colson, Elizabeth, 1979: "In Good Years and in Bad: Food Strategies of Self-Reliant Societies". *Journal of Anthropological Research* 35 (1), 18-29.

Corkill, N. L., 1949: "Dietary Change in a Sudan Village Following Locust Visitation". *Africa* 19 (1), 1-12.

Counihan, Carole M., (Hg.), 2002: Food in the USA: A Reader. New York und London: Routledge.

Crehan, Kate, 1985: "Production and Gender in North-Western Zambia". In: Johan Pottier (Hg.): *Food Systems in Central and Southern Africa*. London: School of Oriental and African Studies, 80-100.

Culwick, G. M., 1944a: "Nutrition Work in British African Colonies Since 1939". *Africa* 14 (1), 24-26.

Culwick, G. M., 1944b: "Nutrition in East Africa". Africa 14 (7), 401-410.

Cusack, Igor, 2000: "African Cuisines: Recipes for Nation-Building?". *Journal of African Cultural Studies* 13 (2), 207-225.

Cusack, Igor, 2004: ""Equatorial Guinea's National Cuisine is Simple and Tasty": Cuisine and the Making of National Culture". *Arizona Journal of Hispanic Cultural Studies* 8, 131-148.

Danfulani, Umar, 2005: "Crops and Hospitality". In: G. Beier (Hg.): *They Keep Their Fires Burning: Conversations on Food, Manners and Hospitality in Africa*. Bayreuth: African Studies Series 72, 107-124.

Dia, Ibrahima, 1997: "African Urban Consumers and Food Suply [sic] and Distribution Systems",

http://www.globalfoodsec.net/static/text/FAO_food_supply_in_french_speaking_af rica.pdf . Rom: FAO. (FAO Food Supply and Distribution to Cities in French-Speaking Africa – Food Into Cities Collection). Zit. 2012-01-04.

Douglas, Mary, 1971: "Deciphering a Meal". In: Clifford Geertz (Hg.): *Myth, Symbol, and Culture*. New York: W. W. Norton.

Douglas, Mary, 1984: "Standard Social Uses of Food: Introduction". In: M. Douglas (Hg.): Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities. New York: Russell Sage Foundation, 1-39.

Dugast, Idelette, 1955: *Monographie de la tribu des Ndiki (Banen du Cameroun)*. Paris: Université de Paris, Institut d'Etnologie.

Eicher, Carl K., 1982: "Facing up to Africa's Food Crisis". Foreign Affairs 61 (1), 151-174.

Elias, Norbert, 1996: Was ist Soziologie?, 8. Aufl., Weinheim und München: Juventa.

Elwert-Kretschmer, Karola, 2001: "Culinary Innovation, Love, and the Social Organisation of Learning in a West African City". Mainz und Frankfurt a. M.: Institut für Ethnologie und Afrikastudien, Johannes Gutenberg-Universität Mainz, und SFB 268, Johann Wolfgang Goethe-Universität. (Working Papers on African Societies 50).

Evans-Pritchard, E. E., 1956: Nuer Religion. London: Oxford University Press.

Evans-Pritchard, E. E., 1960: "A Contribution to the Study of Zande Culture". *Africa* 30 (4), 309-324.

FAO, 2000: Food Supply Situation and Crop Prospect in Sub-Saharan Africa, No. 3 (December 2000). http://www.fao.org/giews/. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Zit. 2011-06-28.

FAO, 2005a: Food Supply Situation and Crop Prospect in Sub-Saharan Africa, No. 3 (December 2005). http://www.fao.org/giews/. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Zit. 2011-06-28.

FAO, 2005b: *Foodcrops and Shortages*, No. 3 (October 2005). ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/008/J6398e/J6398e00.pdf . Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Zit. 2012-01-06.

FAO, 2009: The State of Food Insecurity in the World: Economic Crisis – Impact and Lessons Learned. ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/012/i0876e/i0876e.pdf . Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Zit. 2011-06-28.

FAO, 2011a: *The State of Food and Agriculture: Women in Agriculture. Closing the Gender Gap of Development.* http://www.fao.org/docrep/013/i2050e/i2050e.pdf . Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Zit. 2011-12-09.

FAO, 2011b: *Crop Prospects and Food Situation*, No. 2 (June 2011). http://www.fao.org/docrep/014/al979e/al979e00.pdf . Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Zit. 2011-12-09.

Finnegan, R. H., 1965: Survey of the Limba People of Northern Sierra Leone. London: Her Majesty's Stationary Office.

Firth, Raymond, 1934: "The Sociological Study of Native Diet". Africa 7 (4), 401-414.

Fischler, Claude, 1980: "Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma". Social Science Information 19 (6), 937-953.

Fischler, Claude, 1988: "Food, Self and Identity". Social Science Information 27, 275-292.

Fonte, Maria, 1991: "Symbolic and Social Aspects in the Working of the Food System". *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 1, 116-125.

Fortes, Meyer; Fortes, S. L., 1936: "Food in the Domestic Economy of the Tallensi". *Africa* 9 (2), 237-278.

Fratkin, Elliot M.; Roth, Eric Abella; Nathan, Martha A., 1999: "When Nomads Settle: The Effects of Commoditization, Nutritional Change, and Formal Education on Ariaal and Rendille Pastoralists". *Current Anthropology* 40 (5), 729-735.

Freidberg, Susanne, 2003: "French Beans for the Masses: A Modern Historical Geography in Burkina Faso". *Journal of Historical Geography* 29 (3), 445-463.

Freidberg, Susanne, 2008: "Postcolonial Paradoxes: The Cultural Economy of African Export Horticulture". In: Alexander Nützenadel; Frank Trentmann (Hg.): Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World, (Cultures of Consumption Series). Oxford und New York: Berg.

Fricke, Christine, 2011: "Von Widerstand bis Alltag. Ein Forschungsüberblick zu Nationalismus in Afrika". Arbeitspapiere des Instituts für Ethnologie und Afrikastudien der Johannes Gutenberg-Universität Mainz (Working Papers of the department of Anthropology and African Studies oft he Johannes Gutenberg University Mainz) 129.

http://www.ifeas.uni-mainz.de/workingpapers/AP129.pdf

Gabbacia, Donna R., 1998: We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans. Cambridge, MA, und London: Harvard University Press.

Garine, Igor de, 1964: *Les Massa du Cameroun: Vie économique et sociale*. Paris: Presses Universitaires de France.

Garine, Igor de, 1980: "Approaches to the Study of Food and Prestige in Savannah Tribes – Massa and Mussey of Northern Cameroon and Chad". *Social Science Information* 19, 39-78.

Garine, Igor de, 1997: "Food Preferences and Taste in an African Perspective: A Word of Caution". In: Macbeth, Helen M. (Hg.): *Food Preferences and Taste*. Providence u. a.: Berghahn Books, 187-207.

Garine, Igor de, 2001: "Views about food prejudice and stereotypes". *Social Science Information* 40 (3), 487-507.

Gilligan, Daniel O.; Hoddinott, John, 2006: *Is There Persistence in the Impact of Emergency Food Aid? Evidence on Consumption, Food Security, and Assets in Rural Ethiopia*, http://www.ifpri.org/sites/default/files/publications/fcndp209.pdf Washington: International Food Policy Research Institute (IFPRI). (Food Consumption and Nutrition Division Working Paper 209). Zit. 2011-12-09.

Glaser, Barney G.; Strauss, Anselm L., 1967: The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research. New York: Aldine.

Gluckmann, Max, 1938: "Social Aspects of First Fruit Ceremonies among the South-Eastern Bantus". *Africa* 11 (1), 25-41.

Goffman, Erving, 2008 [1959]: Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag, 6. Aufl.. München: Piper.

Goode, Judith G.; Curtis, Karen; Theophano, Janet, 1984: "Meal Formats, Meal Cycles, and Menu Negotiation in the Maintenance of an Italian-American Community". In: Mary Douglas (Hg.): *Food in the Social Order: Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russell Sage Foundation, 143-218.

Goody, Jack, 1982: Cooking, ,Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge: Cambridge University Press.

Guyer, Jane I., 1980: "Female Farming and the Evolution of Food Production Patterns amongst the Beti of South-Central Cameroon". *Africa* 50, 341-356.

Haaf, Ernst, 1967: Die Kusase: Eine medizinisch-ethnologische Studie über einen Stamm in Nordghana, (Gießener Beiträge zur Entwicklungsforschung, Band 1). Stuttgart: Gustav Fischer.

Hall, Stuart, 1994: *Rassismus und kulturelle Identität*, Ausgewählte Schriften 2. (Argument-Sonderband Neue Folge AS 226). Hamburg: Argument.

Hall, Stuart, 1996: "Introduction: Who Needs "Identity"?". In: S. Hall; P. Du Gay (Hg.): *Questions of Cultural Identity*. London: Sage, 1-17.

Hamer, John, 1994: "Commensality, Process and the Moral Order: An Example from Southern Ethiopia". *Africa* 64 (1), 126-144.

Harlan, Jack R., 1993: "The Tropical African Cereals". In: Thurstan Shaw u. a. (Hg.): *The Archaeology of Africa: Food, Metals and Towns*. London und New York: Routledge, 53-70.

Herskovits, Melville J., 1938: *Dahomey. An Ancient West African Kingdom*, Bd. 1. New York: J. J. Augustin.

Himmelheber, Hans; Himmelheber, Ulrike, 1958: *Die Dan: ein Bauernvolk im westaf-rikanischen Urwald*, (Ergebnisse dreier völkerkundlicher Expeditionen im Hinterlande Liberias 1949/50, 1952/53, 1955/56). Stuttgart: W. Kohlhammer.

Hirschmann, D.; Vaughan, M., 1983: "Food Production and Income Generation in a Matrilineal Society: Rural Women in Zomba, Malawi". *Journal of Southern African Studies* 10 (1), 86-99.

Hobsbawm, Eric, 1983: "Introduction: Inventing Traditions". In: E. Hobsbawm; T. Ranger (Hg.): *The Invention of Tradition*. Cambridge u. a.: Cambridge University Press, 1-14.

Hörning, Karl, 2001: Experten des Alltags: Die Wiederentdeckung des praktischen Wissens. Weilerswist: Velbrück.

Holtzman, Jon, 2003: "Politics and Gastropolitics: Gender and the Power of Food in Two African Pastoralist Societies". *Journal of the Royal Anthropological Institute* 8, 259-278.

Holtzman, Jon, 2009: *Uncertain Tastes: Memory, Ambivalence, and the Politics of Eating in Samburu, Northern Kenya*. Berkeley u. a.: University of California Press.

Hoover, James Jeffrey, 1978: The Seduction of Ruwej: Reconstructing Ruund History: The Nuclear Lunda, Zaire, Angola, Zambia, Band 1, (Dissertation Yale Universität).

Howard, Mary, 1994: "Socio-Economic Causes and Cultural Explanations of Childhood Malnutrition Among the Chagga of Tanzania". *Social Science & Medicine* 38 (2), 239-251.

Hutchinson, Sharon, 1992: "'Dangerous to Eat': Rethinking Pollution States among the Nuer of Sudan". *Africa* 62 (4), 490-504.

IFPRI, 2010a: 2010 Annual Report.

http://www.ifpri.org/sites/default/files/publications/ar10.pdf . Washington u. a.: International Food Policy Research Institute. Zit. 2012-01-06.

IFPRI, 2010b: Welthunger-Index.

http://www.ifpri.org/sites/default/files/publications/ghi10gr.pdf . Washington u. a.: International Food Policy Research Institute. Zit. 2012-01-06.

Ikpe, Eno B., 2004: ""Essen wie die Zivilisierten". Britische Kolonialherrschaft und die Nahrungssitten Westafrikas 1900-1989". In: H. J. Teuteberg (Hg.): *Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19.*/20. *Jahrhundert*. (Studien zur Geschichte des Alltags, Bd.23). Stuttgart: Franz Steiner, 51-68.

James, Allison, 1996: "Cooking the Books: Global or Local Identities in Contemporary British Cultures?". In: David Howes (Hg.): *Cross-Cultural Consumption. Global Markets, Local Realities*. London und New York: Routledge, 77-92.

James, Allison, 1997: "How British Is British Food?". In: Pat Caplan (Hg.): *Food, Health and Identity*. London und New York: Routledge, 71-86.

Jeffreys, M. D. W., 1963: "How Ancient Is West African Maize?". Africa 33, 115-131.

Jega, Attahiru, 2000: "General Introduction: Identity Transformation and the Politics of Identity under Crisis and Adjustment". In: Attahiru Jega (Hg.): *Identity Transformation and Identity Politics under Structural Adjustment in Nigeria*. Uppsala und Kano: Nordiska Afrikainstitutet und Centre for Research and Documentation, 11-23.

Jeliffe, D. B., 1967: "Parallel Food Classifications in Developing and Industrialized Countries". *The American Journal of Clinical Nutrition* 20 (3), 279-281.

Jörissen, Benjamin, 2000: *Identität und Selbst: Systematische, begriffsgeschichtliche und kritische Aspekte*, (Berliner Arbeiten zur Erziehungs- und Kulturwissenschaft). Berlin: Logos.

Jonckers, Danielle, 1995: "Stratégies alimentaires et développement en région cotonnière du Mali-Sud". In : Devisch, René; de Boeck, Filip; Jonckers, Danielle (Hg.):

Alimentations, Traditions et Développements en Afrique Intertropicale. Paris: L'Harmattan, 219-247.

Jones, W. O., 1959: Manioc in Africa. Stanford: Stanford University Press.

Kimmage, Kevin, 1991: "The Evolution of the 'Wheat Trap': The Nigerian Wheat Boom". *Africa* 61 (4), 471-501.

Komatsu, Kaori, 1998: "The Food Cultures of the Shifting Cultivators in Central Africa. The Diversity in Selection of Food Materials". *African Study Monographs*, Supplement 25, 149-177.

Kuhn, Thomas S., 1973: *Die Struktur wissenschaftlicher Revolutionen*. stw 25. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Labouret, Henri, 1938: "L'Alimentation des Autochtones dans les Possessions Tropicales". Africa 11 (2), 160-173.

Labouret, Henri, 1941: Paysans d'Afrique Occidentale. Paris: Gallimard.

Laburthe-Tolra, Philippe, 1981: Les seigneurs de la forêt: Essai sur le passé historique, l'organisation sociale et les normes éthiques des anciens Bëti du Cameroun. Paris : Publications de la Sorbonne.

Lentz, Carola, 1999: "Changing Food Habits: An Introduction". In: C. Lentz (Hg.): *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America and Europe.* (Food in History and Culture, Band 2). Amsterdam: harwood academic publishers, 1-26.

Levi, John, 1987: "Time, Money and Food: Household Economics and African Agriculture" (review article). *Africa* 57, 377-383.

Lewicki, Tadeusz; with the assistance of Marion Johnson, 1974: West African Food in the Middle Ages: According to Arabic Sources. London und New York: Cambridge University Press.

Linares de Sapir, Olga, 1970: "Agriculture and Diola Society". In: Peter F. M. McLoughlin (Hg.): *African Food Production Systems: Cases and Theory*. Baltimore und London: The Johns Hopkins Press, 193-227.

Lindblom, Gerhard, 1920: *The Akamba in British East Africa*, (Archives d'études orientales, Band 17). Uppsala: Appelbergs Boktryckeri Aktiebolag.

Mansfeld, Alfred, 1908: *Urwald-Dokumente: Vier Jahre unter den Crossflussnegern Kameruns*. Berlin: Dietrich Reimer.

Manshard, Walther, 1961: Die geographischen Grundlagen der Wirtschaft Ghanas: Unter besonderer Berücksichtigung der agrarischen Entwicklung, (Beiträge zur Länderkunde Afrikas, Sonderfolge der Kölner geographischen Arbeiten, Heft 1). Wiesbaden: Franz Steiner.

Maquet, Jacques J., 1961: The Premise of Inequality in Ruanda: A Study of Political Relations in a Central African Kingdom. London u. a.: Oxford University Press.

Marchart, Oliver, 2008: Cultural Studies. Konstanz: UVK.

Matlon, Peter J.; Spencer, Dunstan S., 1984: "Increasing Food Production in Sub-Saharan Africa: Environmental Problems and Inadequate Technological Solutions". *American Journal of Agricultural Economics* 66 (5), 671-676.

Mauss, Marcel, 1968: Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

McCann, James, 2001: "Maize and Grace: History, Corn, and Africa's New Landscapes, 1500-1999". *Comparative Studies in Society and History* 43 (2), 246-272.

McCann, James, 2010: Stirring the pot: A History of African Cuisine. London: Hurst & Company.

McCulloch, W. E., 1930: "An Enquiry into the Dietaries of the Hausa and Town Fulani". West African Medical Journal 3, 1-75.

McLoughlin, Peter F. M., 1970: "Introduction". In: Peter F. M. McLoughlin (Hg.): *African Food Production Systems: Cases and Theory*. Baltimore und London: The Johns Hopkins Press, 1-40.

Mead, George H., 1973 [1934]: *Geist, Identität und Gesellschaft*. stw 28. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Mennell, Stephen, 1988: Die Kultivierung des Appetits: Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a. M.: Athenäum.

Messer, Ellen, 1984: "Anthropological Perspectives on Diet". *Annual Review of Anthropology* 13, 205-249.

Meyer, Birgit; Geschiere, Peter, 1999: "Globalization and Identity: Dialectics of Flow and Closure Introduction". In: Birgit Meyer; Peter Geschiere (Hg.): *Globalization and Identity: Dialectics of Flow and Closure*. Oxford und Malden, MA: Blackwell Publishers, 1-15.

Meyer-Renschhausen, Elisabeth, 2002: Der Streit um den heißen Brei: Zu Ökologie und Geschlecht einer Kulturanthropologie der Ernährung, (Soziologische Studien, Band 27). Herbolzheim: Centaurus.

Mintz, Sidney W., 1987: *Die süße Macht: Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt a. M. und New York: Campus.

Mintz, Sidney W., 1992: "Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften: Versuch einer Konzeptualisierung". In: M. Schaffner (Hg.): *Brot, Brei und was dazugehört: Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung.* Zürich: Chronos, 13-28.

Mintz, Sidney W., 1996: Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past. Boston: Beacon Press.

Mintz, Sidney W., 2008: "Food, Culture and Energy". In: Alexander Nützenadel; Frank Trentmann (Hg.): Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World, (Cultures of Consumption Series). Oxford und New York: Berg.

Moore, Henrietta L.; Vaughan, Megan, 1994: Cutting Down Trees: Gender, Nutrition and Agricultural Change in the Northern Province of Zambia 1890-1990. Portsmouth, NH, u. a.: Heinemann u. a.

Mukwaya, A. B., 1962: "The Marketing of Staple Foods Kampala, Uganda". In: Paul Bohannan; George Dalton (Hg.): *Markets in Africa*. Evanston: Northwestern University Press, 643-666.

Nützenadel, Alexander; Trentmann, Frank, 2008: "Introduction: Mapping Food and Globalization". In: Alexander Nützenadel; Frank Trentmann (Hg.): *Food and Globalization: Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, (Cultures of Consumption Series). Oxford und New York: Berg.

Nurse, G. T., 1975: "Seasonal Hunger among the Ngoni and Ntumba of Central Malawi". *Africa* 45, 1-11.

Okere, Linus C., 1983: The Anthropology of Food in Rural Igboland, Nigeria: Socioeconomic and Cultural Aspects of Food and Food Habit in Rural Igboland. Lanham u. a.: University Press of America.

Opie, Frederick Douglass, 2008: *Hog and Hominy: Soul Food from Africa to America*. New York: Columbia University Press.

Oppen, Achim von, 1999: "Cassava, "The Lazy Man's Food"? Indigenous Agricultural Innovation and Dietary Change in Northwestern Zambia (ca. 1650-1970)". In: C. Lentz (Hg.): *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America and Europe.* (Food in History and Culture, Band 2). Amsterdam: harwood academic publishers, 43-71.

Orr, John Boyd, 1936: "Problems of African Native Diet: Foreword. A Note on the General Situation". *Africa* 9 (2), 145-149.

Orr, John B.; Gilks, J. L., 1931: *Studies on Nutrition. The Physique and Health of two African Tribes.* (Medical Research Council, Special Report Series, 155). London: His Majesty's Stationery Office.

Osseo-Asare, Fran, 2002: ""We Eat First with our Eyes": On Ghanaian Cuisine". *Gastronomica* Winter 2002 (2,1), 49-57.

Osseo-Asare, Fran, 2005: *Food Culture in Sub-Saharan Africa*, (Food Cultures around the World). Westport, CT, und London: Greenwood Press.

Pagezy, Hélène, 1985: "The Food System of the Ntomba of Lake Tumba, Zaire". In: Johan Pottier (Hg.): *Food Systems in Central and Southern Africa*. London: School of Oriental and African Studies, 61-79.

Pagezy, Hélène, 1995: "De l'adaption nutritionelle à la malnutrition : interactions écologiques et socio-culturelles dans l'alimentation des Ntomba du Zaire". In : Devisch, René; de Boeck, Filip; Jonckers, Danielle (Hg.): *Alimentations, Traditions et Développements en Afrique Intertropicale*. Paris : L'Harmattan, 272-303.

Palmer, Catherine, 1998: "From Theory to Practice: Experiencing the Nation in Everyday Life". *Journal of Material Culture* 3 (2), 175-199.

Pearce, Tola Olu; Kujore, Olufemi O.; Agboh-Bankole, V. Aina, 1988: "Generating an Income in the Urban Environment: The Experience of Street Food Vendors in Ile-Ife, Nigeria". *Africa* 58, 385-400.

Peveri, Valentina, 2011: Enset, the Tree of the Poor: Nutrition and Identity in Hadiya Zone (South-Central Ethiopia). http://www.nai.uu.se/ecas-4/panels/121-140/panel-134/. Uppsala: Nordiska Afrikainstitutet, Tagungsbeitrag. Zit. 2011-08-14.

Polanyi, Michael, 1985: *Implizites Wissen*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.

Pottier, Johan, 1985a: "Introduction". In: Johan Pottier (Hg.): *Food Systems in Central and Southern Africa*. London: School of Oriental and African Studies, 1-60.

Pottier, Johan, 1985b: "Reciprocity and the Beer Pot: The Changing Pattern of Mambwe Food Production". In: Johan Pottier (Hg.): *Food Systems in Central and Southern Africa*. London: School of Oriental and African Studies, 101-137.

Puoane, Thandi; Matwa, Princess; Bradley, Hazel; Hughes, Gail, 2006: "Socio-Cultural Factors Influencing Food Consumption Patterns in the Black African Population in an Urban Township in South Africa". *Human Ecology* Special Issue 14, 89-93.

Raschke, Verena; Oltersdorf, Ulrich; Elmadfa, Ibrahim; Wahlqvist, Mark L.; Cheema, Birinder S. B.; Kouris-Blazos, Antigone, 2007: "Content of a novel online collection of traditional east African food habits (1930s – 1960s): data collected by the Max-Planck-Nutrition Research Unit, Bumbuli, Tanzania". *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition* 16 (1), 140-151.

Ray, Krishnendu, 2004: The Migrant's Table: Meals and Memories in Bengali-American Households. Philadelphia: Temple University Press.

Reining, Conrad C., 1970: "Zande Subsistence and Food Production". In: Peter F. M. McLoughlin (Hg.): *African Food Production Systems: Cases and Theory*. Baltimore und London: The Johns Hopkins Press, 125-163.

Richards, Audrey I., 1932: Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu. London: Routledge.

Richards, Audrey I.; Widdowson, E. M., 1936: "A Dietary Study in North-Eastern Rhodesia". *Africa* 9 (2), 166-196.

Richards, Audrey I., 1961 [1939]: Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia: An Economic Study of the Bemba Tribe. London u. a.: Oxford University Press.

Ringler, Claudia; Zhu, Tingju; Cai, Ciming; Koo, Jawoo; Wang, Dingbao, 2011: Climate Change Impact on Food Security in Sub-Saharan Africa: Insights from Comprehensive Climate Change Scenarios.

http://www.ifpri.org/sites/default/files/publications/ifpridp01042.pdf . Washington: International Food Policy Research Institute (IFPRI). (Discussion Paper 01042). Zit. 2011-12-09.

Ritzer, George, 1993: The McDonaldization of Society: An Investigation Into the Changing Character of Contemporary Social Life. Thousand Oaks u. a.: Pine Forge Press.

Rocksloh-Papendieck, Barbara, 1988: Frauenarbeit am Straßenrand: Kenkeyküchen in Ghana. Hamburg: Institut für Afrika-Kunde.

Roscoe, John, 1923: *The Bakitara or Banyoro*. The First Part of the Report of the Mackie Ethnological Expedition to Central Africa. Cambridge: Cambridge University Press.

Roscoe, John, 1924: *The Bagesu and Other Tribes of the Uganda Protectorate*. The Third Part of the Report of the Mackie Ethnological Expedition to Central Africa. Cambridge: Cambridge University Press.

Rozier, Raymond, 1973: Le Burundi: Pays de la Vache et du Tambour. Paris: Les Presses du Palais Royal.

Ryan, Josephine C., 1996: Changing Foodways in Parakou, Benin: A Study of the Dietary Behavior of Urban Bariba and Dendi Women. (Dissertation Presented to the Graduate Faculty of Dedman College, Southern Methodist University). Ann Arbor, MI: UMI Microform 9717009.

Salm, Steven J.; Falola, Toyin, 2002: *Culture and Customs of Ghana*, (Culture and Customs of Africa). Westport, CT, und London: Greenwood Press.

Sauer, Carl Ortwin, 1969 [1952]: Agricultural Origins and Dispersals: The Domestication of Animals and Foodstuffs. Cambridge, MA: MIT Press.

Schapera, I., 1928: "Economic Changes in South African Native Life". *Africa* 1 (2), 170-188.

Schmitt, Eleonore, 1991: Das Essen in der Bibel: Literaturethnologische Aspekte des Alltäglichen, (Studien zur Kulturanthropologie, Band 2). Münster und Hamburg: LIT.

Scholliers, Peter, 2001: "Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present". In: Peter Scholliers (Hg.): Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages. Oxford und New York: Berg, 3-22.

Shipton, Parker, 1990: "African Famines and Food Security: Anthropological Perspectives". *Annual Review of Anthropology* 19, 353-394.

Simoons, Frederick J., 1960: *Northwest Ethiopia: Peoples and Economy*. Madison, Wisconsin: The University of Wisconsin Press.

Spittler, Gerd, 1999: "In Praise of the Simple Meal: African and European Food Culture Compared". In: C. Lentz (Hg.): *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America and Europe*. (Food in History and Culture, Band 2). Amsterdam: harwood academic publishers, 27-42.

Stauder, Jack, 1971: *The Majangir: Ecology and Society of a Southwest Ethiopian People*, (Cambridge Studies in Social Anthropology, Band 5). Cambridge, MA: London und New York: Cambridge University Press.

Tangwa, Godfrey, 2005: "I Am Going to Eat Porridge". In: G. Beier (Hg.): *They Keep Their Fires Burning: Conversations on Food, Manners and Hospitality in Africa*. Bayreuth: African Studies Series 72, 67-84.

Taylor, D. R. F., 1970: "Changing Food Habits in Kikuyuland". Canadian Journal of African Studies 4 (3), 333-349.

Tessmann, Günter, 1913: *Die Pangwe: Völkerkundliche Monographie eines west-afrikanischen Negerstammes*. Ergebnisse der Lübecker Pangwe-Expedition 1907-1909 und früherer Forschungen 1904-1907, Band 1. Berlin: Ernst Wasmuth A.-G.

Tessmann, Günter, 1934: *Ein Negerstamm im mittleren Sudan*. Ergebnisse der 1913 vom Reichs-Kolonialamt ausgesandten völkerkundlichen Forschungsreise nach Kamerun, Bd. 2 Ergebnisse der Expedition zu den Baja 1913/14, Teil 1 Materielle und seelische Kultur. Stuttgart: Strecker und Schröder.

Theis, Joachim, 1999: "Changing Patterns of Food Consumption in Central Kordofan, Sudan". In: C. Lentz (Hg.): *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America and Europe*. (Food in History and Culture, Band 2). Amsterdam: harwood academic publishers, 91-109.

Thurnwald, Richard, 1929: "Social Systems of Africa". Africa 2 (3), 221-243.

Tkocz, Vera, 1995: *Ernährungsprobleme im frankophonen Westafrika: Situationsanalyse, Ursachenermittlung, politische Lösungsstrategien,* (Dissertation Rechts- und Wirtschaftswissenschaftliche Fakultät, Universität des Saarlandes, Saarbrücken).

Tranberg Hansen, Karen, 1999 [1992]: "The Cook, his Wife, the Madam and Their Dinner: Cooking, Gender and Class in Zambia". In: C. Lentz (Hg.): *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America and Europe*. (Food in History and Culture, Band 2). Amsterdam: harwood academic publishers, 73-90.

Turner, J. C., 1999: "Some Current Issues in Research on Social Identity and Self-Categorisation Theories". In: N. Ellemers; R. Spears; B. Doosje (Hg.): *Social Identity: Context, Commitments, Content.* Oxford: Blackwell, 6-34.

Ulimwengu, John M.; Ramadan, Racha, 2009: "How Does Food Price Increase Affect Ugandan Households: An Augmented Multimarket Approach". http://www.ifpri.org/sites/default/files/publications/ifpridp00884.pdf . Washington: International Food Policy Research Institute (IFPRI). (Discussion Paper 00884). Zit. 2011-12-09.

Vernon, James, 2007: *Hunger: A Modern History*. Cambridge, MA und London: The Belknap Press of Harvard University Press.

Wagner, Günter, 1956: *The Bantu of North Kavirondo*, Volume II: Economic Life. London u. a.: Oxford University Press.

Warde, Alan, 1997: Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture. London, Thousand Oaks und New Delhi: Sage.

Webster, David J., 1986: "The Political Economy of Food Production and Nutrition in Southern Africa in Historical Perspective". *The Journal of Modern African Studies* 24 (3), 447-463.

Weil, Peter M., 1976: "The Staff of Life: Food and Female Fertility in a West African Society". *Africa* 46, 182-195.

Weiss, Brad, 1996: The Making and Unmaking of the Haya Lived World: Consumption, Commoditization, and Everyday Practice. Durham und London: Duke University Press.

Westermann, Diedrich, 1935: *Die Glidyi-Ewe in Togo: Züge aus ihrem Gesellschaftsleben*, (Mitteilungen des Seminars für Orientalistische Sprachen an der Universität Berlin, Beiband zum Jahrgang XXXVIII). Berlin: Walter de Gruyter.

Wiegelmann, Günter, 2006 [1967]: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, 2. u. erw. Aufl. unter Mitarbeit von Barbara Krug-Richter. Münster: Waxmann.

Wilson, Monica, 1959: Communal Rituals of the Nyakusa. London u. a.: Oxford University Press.

Wirz, Albert, 1984: "Essen und Herrschen. Zur Ethnografie der kolonialen Küche in Kamerun vor 1914". *Genève – Afrique. Revue de la Société suisse d'études africaines* 22 (2), 37-62.

Wood, Adrian, 1985: "Food Production and the Changing Structure of Zambian Agriculture". In: Johan Pottier (Hg.): *Food Systems in Central and Southern Africa*. London: School of Oriental and African Studies, 138-168.

Worthington, E. B., 1936: "On the Food and Nutrition of African Natives". *Africa* 9 (2), 150-165.