

view of the subvarieties of Jakarta Malay, and describes the way in which these subvarieties are represented in the television dialogues. Specific examples are given of how aspects of the various languages in *Si Doel* are interpreted and sometimes modified in the complex process from scriptwriting to postproduction editing.

The third part of the book examines how *Si Doel* has been received, used, and commented upon by groups and individuals in society, such as broadcasting institutions, ordinary viewers, cultural critics, advertisers, and broadcast regulators. Loven contextualizes the various actors in terms of ideological background and social power position, thus providing a balanced analysis of their respective viewpoints. She demonstrates how *Si Doel* has been part of, and in certain cases given rise to, private and public debates about issues such as the creative production and rating of television programs, the televisual representation of language and ethnicity, and the regulation of the Indonesian television landscape. This section includes examples of representations of “Betawiness” in the Indonesian broadcasting media other than *Si Doel* – such as the talk shows of Jakarta-based Bens Radio (probably named after the legendary Betawi singer and actor Benjamin Suaeb) and the “sinetron Betawi” *Neo hollow talk*, *Fatima*, and *Mat Angin*. It also discusses how the language policies of the Indonesian television industry were affected by the introduction of the controversial 1997 Indonesian Broadcasting Law.

The final part of the book contains a more extensive analysis of the audience reception of *Si Doel*. For this, Loven and her research team conducted interviews and viewing experiments with audiences in three different locations: Jakarta, Yogyakarta, and Bali. Information about the background of the research participants and the communities from which they were drawn is relatively scarce. The findings of the research are interesting though, as they contradict some of the assumptions about *Si Doel* that are common in the worlds of broadcasting, advertising, and culture critique, including the idea that the language of *Si Doel* is easy to understand by a nationwide audience.

In the conclusion, the author is hopeful about a more locally oriented future of Indonesian television, especially since the revised Indonesian Broadcasting Law of 2002 restricts the scope of commercial television to regional areas. Perhaps this observation is slightly optimistic, as the television stations – if at all willing to follow the new rules – often tend to replicate the same old commercial principles in a local setting. The other problem is that if *Si Doel* is considered one of the factors stimulating the representation of local cultures on television, it should be remembered that the serial never seemed to have questioned the idea of ethnicity as such, and that also in the new context of democratic reform certain narrow visions of ethnicity may continue to exist inside and outside the Indonesian media.

This is not to diminish the fact that *Si Doel* has contributed a unique chapter of “quality television” to the Indonesian media world. What is more, with her focus on language use in both its narrow and broad definitions,

Loven herself opens a new future for the field of Critical Discourse Analysis. While media analysts of the previous decades often merely “talked the talk” of the “Ethnographic Turn” in Cultural Studies, and rarely engaged in the in-depth analysis of local production and consumption processes – let alone in a non-Western context – Loven has actually done all the work and presented it in what is one of the most comprehensive studies of the Indonesian media to date. Her approach demands a unique combination of skills, ranging from media theory to the knowledge of multiple foreign languages. This combination of skills is hard to obtain and rare to be found in the hasty contemporary academic world, but it is the basis of a profound model of media ethnography that is highly recommended to all students of popular culture in Southeast Asia and beyond.

Edwin Jurriëns

MacClancy, Jeremy, Jeya Henry, and Helen Macbeth (eds.): *Consuming the Inedible. Neglected Dimensions of Food Choice*. New York: Berghahn Books, 2007, 242 pp. ISBN: 978-1-84545-353-4. (The Anthropology of Food and Nutrition, 6) Price: £ 29.95

Elstern (lat. *Pica pica*) stehen im Verdacht, Vögel mit einem wahllosen Appetit zu sein; nach ihnen wird das menschliche Bedürfnis, ungewöhnliche Substanzen zu sich zu nehmen, als “Pica” oder “Picaismus” bezeichnet. Das bekannteste Beispiel dürfte die Geophagie sein, also die weltweit zu beobachtende Neigung zum Verzehr von Lehm und anderen Erdarten, die niemand eindringlicher beschrieben hat als García Marquez in seinem Jahrhundertroman “Hundert Jahre Einsamkeit” (1967). Tatsächlich hat vor allem das Interesse an der Geophagie den Anstoß zu einer Konferenz im Jahre 2005 über “Non-Food as Food” gegeben, die Ethnologen mit Ernährungswissenschaftlern, Verhaltensforschern, Vertretern der Physischen Anthropologie, Geografie, Psychologie sowie eine Reihe weiterer Spezialisten zusammenbrachte und aus der das vorliegende Buch als 6. Band der Reihe “The Anthropology of Food and Nutrition” hervorgegangen ist.

Bereits Hippokrates kennt die Geophagie schwangerer Frauen als eine Form der Essstörung. Pica-Substanzen sind gewöhnlich trocken und kommen häufig in Pulverform vor. Traditionell zählen dazu etwa Asche, Kohle, getrockneter Mörtel oder gemahlene Eier- und Muschelschalen, während neuerdings solche Stoffe wie Baby- und Backpulver, Kreide, Zigarettenfilter, Toilettenpapier und Seife hinzukommen. Diese bis heute mit dem Verlangen von Schwangeren und kleinen Kindern assoziierten Substanzen gelten in den jeweiligen Kulturen gewöhnlich als ungenießbar, sie stellen also “non-food” dar. “Consuming the Inedible” – das Buchcover zielt das Foto eines kleinen Mädchens, das unbefangen in der Nase bohrt – hingegen verfolgt ein viel weitreichenderes Konzept von Essbarkeit und Ungenießbarkeit, das indes nicht unproblematisch ist. Die 19 Beiträge der 25 Wissenschaftler lassen sich in mehrere Gruppen gliedern. Neben Überblicken zum Pica-Verhalten, nehmen jene zur eigentlichen Geophagie einen weiten Raum ein, und dazu kommen noch zwei Beiträge zur Bedeutung von Salz und Kalk.

Dann folgen mehrere Studien zur Ausdehnung der Kriterien des Essbaren in Hungersnöten und Zeiten des Mangels. Schließlich gibt es noch einige Beiträge, deren gemeinsamer Nenner der Widerwille oder Ekel ist, den der Konsum gewisser Substanzen hervorruft. Dazu zählt neben dem Verzehr der eigenen Nasensekrete auch jener von Menschenfleisch oder von menschlichen Exkrementen, hier die angebliche Verwendung menschlicher Ausscheidung im Fermentationsprozess des traditionellen mexikanischen Agavengetränks Pulque. Außerdem zählt dazu das Verspeisen von Insekten.

Doch richtig überzeugen kann diese Auswahl nicht. Bei Insekten als Nahrungsmittel haben wir es mit einem Fall von "The Rest against the West" zu tun. Während im antiken Rom Insekten auf dem Speisezettel standen, werden sie seit mehr als einem Jahrtausend im Westen generell als ungenießbar abgelehnt. In den meisten Kulturen dieser Welt hingegen werden bestimmte Insekten als essbar klassifiziert. Von daher erscheint das Kapitel "Insects: Forgotten and Rediscovered as Food. Entomophagy among the Eipo, Highlands of West New Guinea, and in Other Traditional Societies" von Wulf Schiefenhövel und Paul Blum in einem Buch über den Verzehr des Unverzehrbaren fehl am Platz. Schon Marvin Harris war in seinem populären Werk "Good to Eat. Riddles of Food and Culture" (1986) naiv davon ausgegangen, dass Menschen Insekten eigentlich nur essen, wenn die Not sie dazu treibt; sobald sich mit vergleichbarem Aufwand andere Fett- und Proteinquellen erschließen lassen, würden sie sich, wie im Westen geschehen, davon abwenden. Auch Schiefenhövel und Blum scheinen zu glauben, dass die Entomophagie neben den Primaten vor allem bei den Primitiven (hier höflich "traditional societies" genannt) von Bedeutung wäre. Dabei spielen Insekten in vielen vergangenen (etwa in Mesoamerika) wie gegenwärtigen komplexen Esskulturen (etwa in Südostasien) eine herausragende kulinarische Rolle; in zahllosen Kulturen wird eine Vielzahl von Insekten gegessen, weil sie als köstliche Delikatesse gelten und nicht, weil es sich bei diesen Konsumenten um mit Proteinen Unterversorgte handelt. Überhaupt hat man beim Lesen vieler Beiträge des Buches den Eindruck, dass hier vor allem Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft und nicht der Kulinarischen Ethnologie vorherrschen.

Demgegenüber gehört das Kapitel "Cannibalism: No Myth, but Why So Rare?" von Helen Macbeth, Wulf Schiefenhövel und Paul Collinson unbedingt in diesen Band. Obwohl der Kannibalismus sicher nicht ins Reich der Phantasie gehört, wie William Arens (1979) argumentierte, geschah der Verzehr von Mitmenschen, wie die Autoren betonen, immer nur in einem rituellen Kontext. Für Menschenfleisch als Alltagskost fehlen die Belege; allem Anschein nach galt der Mensch dem Menschen immer als "non-food".

Zu den bemerkenswerten Beiträgen zählt das Kapitel "Lime as the Key Element: A 'Non-Food' in Food for Subsistence" von Ricardo Ávila, Martín Tena und Peter Hubbard, bei dem es um die Verwendung von Kalk außerhalb des Pica-Komplexes geht. Bei der Festlegung der Grenze zwischen Genieß- und Ungenießbarem spielt zu-

nächst die physisch-chemische Zusammensetzung eine Rolle, da es Substanzen gibt, die toxisch sind oder nicht verdaut werden können wie bestimmte Metalle, Felsbrocken oder Holz. Daneben aber trennen arbiträre kulturelle Vorstellungen die beiden Bereiche. Gelöschter Kalk oder Kalziumhydroxyd etwa gilt sicher nirgendwo als "Nahrung", gleichwohl wird es in Mexiko täglich von einer Mehrzahl der Bevölkerung konsumiert. Die Rede ist von einer genialen Erfindung der indigenen Kulturen Mesomerikas, dem *nixtamal*. Darunter versteht man, dass Mais vor der Weiterverarbeitung in einer Lauge aus Kalk und Asche gekocht wird. Dies bewirkt eine ganze Reihe einschneidender Veränderungen, besonders die Erhöhung der Ernährungsqualitäten von *Zea mays* und einen Anstieg seines Vitamingehalts. Als Mais im Zuge des "Columbian Exchange" in alle Welt gelangte, reiste das Wissen um diesen Prozess nicht mit. In der Folge kam es in vielen Ländern bei einer einseitig auf Mais basierenden Ernährung zur Mangelkrankheit Pellagra, die durch das *nixtamal*-Verfahren vermieden werden kann.

Mit diesem thematisch breit gefassten Sammelband, dessen Beiträge von recht unterschiedlicher Qualität sind, verfolgen die Herausgeber das Ziel, auf die unbeachteten und übersehenen Dimensionen des menschlichen Ernährungsverhaltens aufmerksam zu machen, auf dass sie zukünftig in der Forschung nicht ausgeblendet werden; und mit Sicherheit stößt der Interessierte hier auf Neues und bisweilen sogar Überraschendes. Wer jedoch mehr über Pica, Geophagie, Insekten, Kannibalismus etc. wissen will, wird nicht umhin kommen, auf die einschlägige Literatur zurückzugreifen.

Marin Trenk

Maurer, Elke Regina: Fremdes im Blick, am Ort des Eigenen. Eine Rezeptionsanalyse von "Die weiße Massai". Freiburg: Centaurus Verlag, 2010. 422 pp. ISBN 978-3-8255-0768-8. (Sozioökonomische Prozesse in Asien und Afrika, 12) Preis: € 24.90

Anlass und Ausgangspunkt der Arbeit von Elke Regina Maurer ist das Phänomen des überraschenden und grandiosen Erfolgs des 1998 veröffentlichten autobiografischen Buchs von Corinne Hofmann "Die weiße Massai" und des gleichnamigen Films aus dem Jahre 2005, der von der namhaften Regisseurin Helmine Huntgeburth gedreht wurde. Die deutsche Schauspielerinnen Nina Hoss und der in Paris lebende burkinabe Schauspieler Jacky Ido spielen die beiden Hauptrollen: erstere verkörpert die Buchautorin Corinne Hofmann alias Carola, die als junge Frau nach Kenia aufbricht und dort ihre Liebe sucht, wobei ihr dann später vor Ort der Name der "weißen Massai" zugewiesen wird; letzterer nimmt die Rolle des späteren Ehemanns, einem sogenannten Massai- bzw. Samburu-Krieger, ein. Die Geschichte, die in den beiden Medien erzählt wird, ist die des kühnen Versuchs einer zuvor in der Schweiz fest verwurzelten und erfolgreichen Frau, ein neues Leben in Kenia zu beginnen, und zwar auf dem Land an der Seite eines Mannes und dessen Familie, die ein sehr traditionelles und rudimentäres Leben führen und sich kulturell, sozial und ökonomisch als Viehzüchter verstehen. Motivation und Triebkraft dieser ungeheuerlich