

Rezensionen

Brulotte, Ronda L., and Michael A. Di Giovine (eds.): *Edible Identities. Food as Cultural Heritage*. Farnham: Ashgate Publishing, 2014. 237 pp. ISBN 978-1-4094-4263-9. Price: £ 65.00

Kulinarische Kulturgüter genießen erst seit Kurzem die Aufmerksamkeit der UNESCO. Nach dem Übereinkommen zur Erhaltung des immateriellen Kulturerbes im Jahr 2003 erfolgte die Aufnahme von dezidiert „kulinarischem“ Erbe in die „Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit“ erstmals 2010. Seitdem gelten erstmals die nordkroatische Lebkuchenbackkunst, das französische gastronomische Mahl, die traditionelle mexikanische Küche sowie die mediterrane Diät – dies betrifft die Länder Griechenland, Italien, Kroatien, Marokko, Portugal, Spanien und Zypern – offiziell als immaterielles Kulturerbe der Menschheit. Der Sammelband, „Edible Identities. Food as Cultural Heritage“, nimmt dieses Novum der UNESCO-Listen zum Anlass, um anhand von Fallbeispielen aus Bolivien, Deutschland, Frankreich, Italien, Japan, Mexiko, Slowenien, Spanien und den USA das Verhältnis von Identität und kulinarischem Erbe zu diskutieren.

Thematisch rückt der Sammelband die Mechanismen in den Fokus, durch die Personen, soziale und ethnische Gruppen, Regionen oder ganze Nationen im Kontext eines zunehmend multikulturellen Milieus globalisierter Lebenswelten spezifische Formen der Produktion, der Verarbeitung und des Konsums von Nahrung zum Ausdruck eines alleinstellenden kulturellen Erbes erklären und dadurch soziale Zugehörigkeit und Ausschluss sowie kulturelle Einheit und Differenz – kurzum, ihre eigene Identität – markieren, schaffen oder reproduzieren.

Im einleitenden Kapitel definieren die Herausgeber Ronda L. Brulotte und Michael A. Di Giovine (1–27) diese Mechanismen als „relational dialectic of negotiation, contestation, self-fashioning, and re-presentation“ (4). Sie setzen damit zugleich den Rahmen, in dem die folgenden 14 Beiträge die relationale Dialektik kulinarischer „Heritagisierung“ im lokalen, regionalen, nationalen und internationalen Maßstab diskutieren. Hierzu erläutern sie die Rolle von „Kochen und Essen“ als idealtypischen Marker, Motor und Produzent von Identität, die sie in Anlehnung an Jack D. Eller als Differenzbewusstsein – „consciousness of difference“ (4) – beschreiben. Im Kochen und Essen finden sie dabei ein Musterbild immateriellen Kulturerbes, das Individuen über Zeit und Raum hinweg

verbindet und zugleich als Referenzpunkt komplexer Differenzierungsprozesse fungiert.

Wenn gleich die soziokulturellen Dimensionen kulinarischer Heritagisierung als zentrales Motiv des Sammelbands vorgestellt werden, wird der „Heritage Industry“ ein prominenter Platz in der Diskussion eingeräumt. So werden Fragen der Bedingungen und Konstruktion von Traditionalität und Authentizität in den jeweiligen Beispielen mit einem Geflecht von verwandten Problemfeldern wie Strategien zur Revitalisierung lokaler Ökonomien und Lebensweisen, Wertschöpfungsfragen und Herkunftsbezeichnungen sowie Tourismusindustrie und Marketingstrategien konfrontiert.

Es ist daher ein gelungener Einstieg, wenn Heather Paxson (29–38) im ersten Beitrag am Beispiel von „artisan cheesemaking“ in den USA mithilfe einer Inversion von E. J. Hobsbawm und T. O. Ranger den Topos einer „tradition of invention“ als Wesenszug US-amerikanischer Traditionalität und authentischer Handwerkskunst identifiziert. Unternehmerische Sensibilität, Fortschritt und Innovation erscheinen dabei nicht als Widersprüche, sondern als alleinstellende Charakteristika US-amerikanischen kulturellen Erbes. Warren Belasco (39–53) bleibt auf US-amerikanischem Boden und fragt nach der Anwendbarkeit des *terroir*-Konzepts auf Washington D.C. Von seinen begrifflichen Wurzeln befreit, beschreibt Belasco *terroir* als ein funktionales, an Nachhaltigkeit orientiertes Wertschöpfungskonzept, das zur lokalen kulturellen Revitalisierung, ökologischer Regeneration und wirtschaftlichem Fortschritt beitrage. In einer kritischen Auseinandersetzung mit Washingtons eigenwilliger „Tradition der Selbstverachtung“ zeigt Belasco, inwiefern Washington D.C. die drei Bedingungen erfolgreichen „place brandings“ erfüllen könnte: „the identification of a ‘commensal landscape,’ entrepreneurial chutzpah, and the creation of compelling founding myths“ (45).

Die Beiträge von Cristina Grasseni (55–66) und Greg de St. Maurice (67–76) befassen sich ebenfalls mit dem Thema „place branding“. Grasseni stellt fest, dass in Italien kulinarisches Kulturerbe auf regionale „Typizität“ – „typicity“ (55) – reduziert werde, die man in ihrer wertschöpfenden Rolle mit *terroir* vergleichen könne. Anhand von Käsespezialitäten diskutiert sie die Rolle von „Ökmuseen“ (*ecomuseums*) bei der Deklarierung geografischer Herkunftsbezeichnungen in Norditalien und verweist auf ein zentrales Problem: Herkunftsbezeichnungen dienen dazu, Besonderheiten zu schützen und lokale Öko-

nomien zu fördern. Die Deklarierung selbst impliziert jedoch ein Maß an protokollarischer Standardisierung, dem gerade kleine Traditionsbetriebe nicht immer gerecht werden können. Am Beispiel von *kyōyasai* (京野菜) – “Kyoto-Gemüse” – analysiert De St. Maurice die Stadt und Präfektur Kyoto als Marke oder “brand”. Im Zuge einer Analyse der Wege, auf denen *kyōyasai* als authentischer Geschmack Kyotos ausgehandelt wird – “in terms of content, process, origin, and historical continuity” (67) –, argumentiert er für die Annahme, dass Authentizität eine Form sozialer Zuschreibung sei, die weniger mit der Vergangenheit und essentiellen Qualitäten als mit der Gegenwart und sozial relevanten Kriterien zu tun habe.

Auch Clare A. Sammells (141–158) fragt nach Authentizität, wenn sie im Hinblick auf kulinarischen Tourismus Gastronomie und häusliche Sphäre als diametrale Räume beschreibt und für die Gastronomie festhält: “The authentic must be made” (142). Das Ergebnis dieses kulinarischen Konstruktivismus bezeichnet sie als “Haute Traditional Cuisine” – eine Mischung aus “geographic localism and a globalizing cosmopolitanism” (142) – und stellt fest, dass die Aufnahme von “Küchen” in die UNESCO-Listen die Entstehung und Verbreitung solcher Konstrukte fördere. Der Form nach scheint Michael A. Di Giovine (77–92) mit der Aufwertung der Hausmannskost der süditalienischen Provinzstadt Pietrelcina zur “Heritage Cuisine” einen solchen Fall von kulinarischem Konstruktivismus zu beschreiben. Allerdings ist seine Schlussfolgerung eine von Grund auf verschiedene, wenn er die Rolle der sogenannten *Cucina Casareccia* im Kontext ökonomischer und soziokultureller Revitalisierungsbestrebungen betont. In Anlehnung an Anthony F. C. Wallaces Theorien zu Revitalisierungsbewegungen beschreibt er *Cucina Casareccia* als eine “reinvention of tradition – a discontinuous break with the immediate past in favor of earlier values or processes that are considered more authentic” (78). Die “reinvention” äußert sich dabei als Fusion aus marginalisiertem Altem und zeitgenössischen soziokulturellen Kriterien und Bedürfnissen (siehe hierzu den Beitrag von De St. Maurice).

Josep-Maria Garcia-Fuentes, Manel Guàrdia Bassols und José Luis Oyón Bañales (159–174) widmen sich der Revitalisierung der traditionellen katalanischen Küche und der damit einhergehenden Stärkung des katalanischen Identitätsbewusstseins. Neben den Einflüssen von Literatur, Funk und Fernsehen erläutern sie die in diesem Zusammenhang besondere Rolle der Revitalisierung der alten Markthallen in Kataloniens Hauptstadt Barcelona. Nun ist es in Bezug auf regionale wie auch nationale und ethnische Küchen ein Gemeinplatz, dass das, was in der Diskussion als singulär und statisch angesprochen wird, in der Praxis durch Vielfalt, Spezialisierung und Dynamik charakterisiert ist. Ausgehend von der Annahme, dass die afroamerikanische Diaspora aus US-amerikanischer Perspektive als monolithischer Block ethnischer Homogenität verstanden wird, liefert Psyche Williams-Forsen (93–107) mit ihrer Darstellung der Spielarten afroamerikanischer Küche – *soul*, *southern*, *creole*, *gullah food* – ein ausdrucksvolles Beispiel kulinarischer wie ethnischer Heterogenität und veranschaulicht so die Vielschichtig-

keit von Prozessen der Inklusion und Exklusion, die unter dem Deckmantel vereinheitlichender Begriffe unsichtbar werden. Im Vergleich dazu greifen Erick Castellanos und Sarah Bergstresser (201–218) die Rolle von Mais als Fixstern mexikanischer Identität en gros auf. Sie veranschaulichen, wie sich die Bedeutung von Mais in verschiedenen soziokulturellen und sozioökonomischen Zusammenhängen der Geschichte Mexikos verschoben und verändert hat, ohne seine Funktion als Referenzpunkt komplexer inner- wie außergesellschaftlicher Differenzierungsprozesse einzubüßen.

Susan Terrio und Regina F. Bendix besprechen den langwierigen Prozess der Aufnahme von kulinarischem Erbe in die UNESCO-Listen. Während Terrio (175–184) den gescheiterten Versuch der Vereinigung französischer *Chocolatiers* kommentiert, bei der französischen Bewerbung für die UNESCO-Liste mitberücksichtigt zu werden, erläutert Bendix (185–200) die Details und den noch offenen Werdegang der angestrebten Nominierung und Anerkennung der “Deutschen Brotkultur” als immaterielles Kulturerbe. Der Beitrag von Ronda L. Brulotte und Alvin Starkman (109–123) bietet hierzu eine andere, aufschlussreiche Perspektive. Anhand eines widerrechtlich als anerkanntes Kulturerbe vermarktetem Gerichts – *caldo de piedra*, angeblich “the only pre-Hispanic dish declared by UNESCO” (115) – demonstrieren sie den Marktwert erfolgreicher Heritagisierung, oder vielmehr einer “guten Geschichte” (s. hierzu den Beitrag von Belasco) sowie die Spannungen widerstreitender Urheberansprüche. Miha Kozorog (125–139) spitzt die Bedeutung von gutem *storytelling* in diesem Kontext weiter zu, wenn er am Beispiel des Mythos vom slowenischen Salamander Brandy die identitätsstiftende Rolle von fingierten Traditionen verdeutlicht.

Der Sammelband schließt mit einem scharfsinnigen Beitrag von Carole M. Counihan (219–229), in dem sie mit Bezug auf eigene ethnografische Studien auf Sardinien danach fragt, was der Diskurs um kulinarisches Erbe für das Phänomen “Food-Aktivismus”, d. h. für dessen übergeordnetes Ziel “the promotion of food democracy” (219) bedeuten kann. Vor dem Hintergrund, dass Migranten und ethnische Minderheiten in vielen Regionen Italiens eine zentrale Rolle bei der Produktion von mitunter herkunfts geschützten Spezialitäten spielen, ohne jedoch in Diskurs und Gesetzgebung angemessen oder überhaupt berücksichtigt zu werden, gibt Counihan zu bedenken, dass die Betonung von Lokalität und Authentizität von Lebensmitteln und kulinarischer Kultur im Zusammenhang mit ethnischer, regionaler oder nationaler Identität in gefährlicher Nähe zu reaktionären und nativistischen Ideologien stehen könne.

Counihans Kritik erinnert daran, dass die stetig an Popularität gewinnenden *food studies* einige dunkle Ecken kennen, die ins Rampenlicht der Diskussion gerückt werden müssen. Indem sie implizit verdeutlicht, dass dieses Forschungsfeld weiterer, systematischer Aufarbeitung bedarf, reflektiert sie die wesentliche Schwäche des Sammelbandes. Denn trotz des ausgesprochen zeitgemäßen Themas “Food as Cultural Heritage”, verpassen es die Herausgeber, hier einen Markstein zu setzen. Zwar wer-

den die relevanten Themengebiete und Problemstellungen von den beitragenden Autoren mehr als angemessen diskutiert, doch lässt die bloße Ansammlung ihrer absolut lezenswerten Beiträge eine übergreifende Systematik oder zumindest den erkennbaren Versuch einer systematischen Gliederung durch die Herausgeber vermissen. Trotz allem liefern Brulotte und Di Giovine mit "Edible Identities" ein facettenreiches Buch, das mit der expliziten Diskussion des "Heritage"-Themas anhand detailreicher ethnografischer Fallbeispiele einen anregenden und sehr zu empfehlenden Beitrag zum Thema "Essen und Identität" leistet.

Sebastian Schellhaas

Bull, Michael, and Jon P. Mitchell (eds.): *Ritual, Performance, and the Senses*. London: Bloomsbury, 2015. 208 pp. ISBN 978-0-8578-5473-5. Price: € 65.68

The book under review explores potential intersections between cognitive anthropology, the anthropology of the senses, and performance theory in the study of ritual practice. The book is the fruit of a Wenner Gren sponsored workshop held in the University of Sussex, in 2011, and, as warned by the editors' introduction, its aim is not to propose a metatheoretical synthesis, but to present a problem. Whereas Robert Turner, Greg Downey, Jon P. Mitchell, and Phillip B. Zarrilli are prone to highlight the contributions cognitive sciences may have to current debates on performance and the senses, David Howes is skeptic about their commensurability. Trevor H. J. Marchand, Richard Schechner, and Zoila Mendoza do not address the volume's question directly, providing the reader with rich study cases from specific theoretical angles. The book is highly recommendable to anthropologist working on all fields, as it assembles a number of state-of-the-art works on ritual analysis and proposes a timely debate.

Mitchell's chapter focuses on the case of Angelik, a Catholic mystic from Malta, who became widely known in the local public sphere for a series of aural, visual, and tactile experiences with "Our Lady of Immaculate Conception." Mitchell reflects on the time-honored question of "apparently irrational beliefs", and avoids both cultural relativism and the post-representational alternative provided by the so-called "ontological turn." He argues that "ontological relativism" (16) advances an interesting critique of the divide between naturalism and constructivism by organizing difference not as interpretative plurality but as a plurality of self-referential "worlds." He also contends that ontology is less effective when it comes to showing *how* these worlds come about, calling attention instead to the centrality of mimesis and performativity to Angelik's Maltese Catholic sensescape. Mimesis is defined as "representational immanence, rather than deferral" (18), which includes embodied experiences and the "media of presence" attached to them, such as icons and statues of saints. Mitchell evokes the "cognitive basis of mimetic action" (19) through notions like the "mirror neuron" and the "mimetic controller," adding to the cognitivist perspective an important sense of dynamism while arguing that Catholic mimetic chains become generative only through a performative feedback loop.

Turner tackles more explicitly the cognitive aspects evoked by Mitchell by defining brains as moral-physiological apparatuses endowed with an inherent plasticity, which helps him explain why ritual action can literally shape them. The chapter is extremely useful for anthropologists who, like myself, have no expertise in this field, as it introduces the reader to neuroanthropological approaches to the various operations and faculties mobilized during ritual practice, such as habits, memory, and performance flow. In this sense, repetition generates "associations" between neurons by firing them as a pattern; memory becomes sedimented through "editing operations, driven by specific brain areas, which embody the concepts we call attention, emotion, desire, and motivation" (35); and ritual performance incites experiential flows associated to a moral state of *communitas*.

Downey examines the somatic role of repetition in prayer through an ethnographic analysis of his Catholic grandmother's prayerful routines. His empirical focus on everyday contemplative practices departs from the dominant version of religious experience used in cognitivist circles: ecstatic supernatural encounters (46). This is relevant information, since most religious practitioners are not likely to be mystical virtuosi, like Angelik, but people coping with doubt and seeking moral consistency (60) through technologies of devotion like the rosary. Downey avoids arguments about the "over-excitation of the temporal lobe" (48), focusing instead on the materiality of the "extended mind" through theories of enskilmement. He also reclaims the value of a functionalist approach to religion while addressing three phenomena: "variation in brain functions, cognitive decline in aging, and diverse strategies for emotional self-management" (47).

Zarrilli's contribution is strategic in expanding the book's conceptual debates beyond religion. Based in his long-termed personal experience with theater, mediation, and martial arts, the chapter reflects through phenomenology and cognitive science on the techniques of "perceptual apprenticeship" (Downey) mobilized by these traditions. Zarrilli is especially concerned with how these techniques heighten awareness about the senses, including an "awareness of awareness" that leads the "body-mind" beyond the Self. Key to these states of optimal experience is the hinge-like nature of attention, which "reaches out into the environment as well as 'out' within one's own bodymind" (128).

Marchand, Schechner, and Mendoza's contributions exemplify the value of in-depth ethnographic reconstitutions of historical modalities of place-making and sensorial regimes. They also cohere empirically around religious pilgrimages. Schechner provides a detailed reconstitution of the one-month pilgrimage of Ramlila, at Ramnagar, India. He shows how these performances reconfigure time and space, as the Ramnagar territory incarnates "a model of mytho-poetic India, Nepal, and Sri Lanka" (90) found in 16th-century textual sources. Mendoza focuses on the Andean pilgrimage of the *Senor de Qoyllorit'i*. By approaching the rhythmic encompassment of walking, dancing, and music-making during the event through an emic account of the indigenous sensorium, she problematizes