



“Der Apfel ist die Banane des Indianers”

Zur Gastroethnografie des nordöstlichen Nordamerika

Marin Trenk

Abstract. – The anthropology of food has made little use of historical source materials. Eighteenth-century North America boasts a vast number of sources rich in ethnographic detail, particularly the notes and publications of the missionaries of the Moravian Brethren. This article attempts to reconstruct the native cuisines of the Northeast and their transformations, focusing mainly but not exclusively on the Delawares and Iroquois. Their foodways were not tribal or “ethnic” but part of a broader culinary pattern or regional cuisine. Although structurally simple, they were more varied than commonly acknowledged. Everyday dishes were differentiated from festive ones, but a culinary differentiation into “high” and “low” cuisine was unknown. Some foreign foodstuffs crossed the culinary frontier and were incorporated into native foodways. But no fusion food or crossover cuisine emerged. Only with the adoption of sugar, tea, coffee, and chocolate culinary stratification did start. These imported “drug-foods” became prestige and luxury foods, thus anticipating similar colonial and postcolonial processes in the centuries to come. [*North America, Delawares, Iroquois, anthropology of food, Native American foodways*]

Marin Trenk, Prof. Dr., Studium der Ethnologie, Religionswissenschaft, Soziologie und der Wirtschaftswissenschaften an der Freien Universität Berlin. – Wiss. Mitarbeiter im SFB “Identität in Afrika” der Universität Bayreuth von 1986–1988 und von 1988–1993 wiss. Mitarbeiter am Institut für Weltwirtschaft der FU Berlin. Seit 2006 ist er Professor der Ethnologie an der Goethe-Universität Frankfurt am Main. – Aktueller Forschungsschwerpunkt: Kulinarische Ethnologie. – Publikationen: “Der Schatten der Verschuldung” (Saarbrücken 1991); “Weiße Indianer. Die Grenzgänger zwischen den Kulturen in Nordamerika” (Wismar 2009); s. auch Zitierte Literatur.

1 Kulinarische Ethnologie

Lange Zeit wurden die von Kultur zu Kultur unterschiedlichen kulinarischen Praktiken und Vorstel-

lungen in der Ethnologie eher zögernd zur Kenntnis genommen und nur ansatzweise beschrieben. Ethnologen thematisierten die kulturspezifischen *foodways* meist nur, wenn sie Aufschluss über andere Aspekte der Kultur versprachen: wie beispielsweise Nahrung Menschen und Götter verband, Loyalitäten zementierte oder ethnische Gruppen daran erinnerte, wer sie im Verhältnis zu anderen waren. Demnach interessierte nicht das “kulinarische Feld” an sich, sondern ausschließlich welchem Zweck Essen und Trinken jenseits der Nahrungsaufnahme dienten.

Erst durch die einschlägigen Arbeiten von Claude Lévi-Strauss, deren Titel zu geflügelten Worten geworden sind – Das kulinarische Dreieck (1965), Das Rohe und das Gekochte (1971) – erfuhr die wissenschaftliche Beschäftigung mit der gering geachteten Thematik eine Aufwertung, wie später ebenfalls durch das Werk von Mary Douglas (Passariello 1990). Einen grundlegenden Wandel aber bewirkten zwei andere Ethnologen: In Reaktion auf Jack Goodys (1982) komparative Studie über den Zusammenhang von kulinarischer und sozialer Differenzierung und die Untersuchung von Sidney Mintz (1985) zum Anteil des Zuckers an der Herausbildung der kapitalistischen Moderne nahm die “Anthropology of Food / Ethnologie culinaire / Kulinarische Ethnologie” als eigenständiges Forschungsfeld Gestalt an. Als in den folgenden Jahren das Interesse an Prozessen der Globalisierung und Lokalisierung einsetzte, entstand plötzlich eine Vielzahl ethnokulinarischer Arbeiten. In den Bereichen Essen und Ernährung nämlich lassen sich

diese Prozesse exemplarisch untersuchen. Seither haben Ethnologen die Bedeutung von Kochbüchern bei der Entstehung nationaler Küchen (Appadurai 1988) oder die Erfindung von ethnischen Küchen (Klopfer 1993; Wilk 1999) untersucht; sie haben verdeutlicht, warum sich westliches Fast-food noch in den elaboriertesten Esskulturen dieser Welt ausbreitet, ohne freilich deren Charakter zu verändern (Watson 1997); und sie sind der Ausbreitung der neuen amerikanischen Kaffeekultur (Roseberry 1996) sowie der globalen Begeisterung für rohen Fisch (Bestor 2005) oder der ostasiatischen Faszination für Milch (Wiley 2007) nachgegangen. Gleichzeitig stellte man fest, dass es nach mehr als einem Jahrhundert ethnografischer Forschung kaum eine Handvoll Studien zu den *Foodways* jener Völker gab, denen ursprünglich das Hauptaugenmerk der Ethnologie galt (Mintz and Du Bois 2002: 101f.); detaillierte Gastroethnografien indigener Kulturen sind bis heute Mangelware geblieben.

Gewöhnlich wird angenommen, dass die ethnokulinarische Forschung mit Audrey Richards Monographie der Bemba (Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia. London 1939) beginnt.¹ Dabei veröffentlichte der junge amerikanische Ethnologe Frank Hamilton Cushing bereits 1884/85 „Zuñi Breadstuff“, nach einer über vierjährigen Feldforschung in New Mexico. Der Titel dieser Studie ist irreführend, denn es geht ihm keineswegs ausschließlich um Mais und Weizen und die daraus erzeugten Nahrungsmittel der Zuñi, sondern vielmehr um die ganze Spannweite ihrer kulinarischen Kultur. Cushing hatte noch gegen Ende seines Aufenthalts in Zuñi mit der Abfassung von „Zuñi Breadstuff“ begonnen, das zunächst in *The Millstone* erschien, einer Zeitschrift der amerikanischen Backindustrie. Um die Schrift vor dem Vergessen zu bewahren, wurde „Zuñi Breadstuff“ zwanzig Jahre nach Cushings Tod als kleinformatiges, aber beeindruckende 673 Seiten starkes Buch in einer Reihe des New Yorker „Museum of the American Indian“ publiziert.² Mit diesem Werk begründete Cushing die kulinarische Ethnologie, und vergleichbar detaillierte und dichte Beschreibungen indigener Esskulturen sind nach wie vor eine Rarität. Obwohl seine Studie keine Nachahmer fand, gibt es mehrere bemerkenswerte amerikanistische

Beiträge zu dieser Forschungsrichtung, namentlich die Untersuchungen von Parker (1910) und Waugh (1916) zur Küche der Irokesen und Franz Boas' einzigartige Edition von 155 Rezepten der Kwakiutl von Vancouver Island, die von seinem einheimischen Mitarbeiter George Hunt gesammelt worden waren (1921: 305–602). Auch die Monographien von Will and Hyde (1917) und von Wilson (1987 [1917]) über die Maiskulturen des Oberen Missouri dürfen hier nicht ungenannt bleiben.

Anders als etwa für die Küche der Azteken, Maya und Inka (Coe 1994), wurden für die Rekonstruktion indigener Esskulturen Nordamerikas historisch-ethnologische Quellen bislang erst im Ansatz erschlossen. Dies hängt unter anderem damit zusammen, dass frühe Chronisten nach verbreiteter Auffassung dazu neigten, nur über die in ihren Augen eher bizarren und anstößigen Seiten fremden Essverhaltens zu berichten. Diese Befürchtung ist nicht unbegründet. Wenn etwa der englische Abenteurer John Lawson, der eine der besten Reiseethnografien seiner Zeit verfasste, auf das Essen der Ureinwohner Carolinas zu sprechen kommt, dann steht an erster Stelle ihre Vorliebe für noch ungeborene Hirschkälbchen, „aus dem Bauch des Muttertiers geschnitten“ (1967: 182). Bei vielen Reisenden am Oberen Missouri stand die indianische Vorliebe für verdorbenes Fleisch im Vordergrund. Alljährlich, so der Pelzhändler Charles MacKenzie (1960: 337), ertranken im Winter zahllose Bisons in den Fluten des Missouri. Im Frühjahr wären seine Ufer gelegentlich bedeckt mit ihren Kadavern, deren „Gammelfleisch“ die Einheimischen allen anderen Nahrungsmitteln vorzögen. Vor allem eine daraus zubereitete „flaschengrüne“ Suppe gelte bei ihnen als Delikatesse. Und viele Besucher der südlichen Plains, vor allem der Comanche, schwelgten in Berichten über deren vermeintliche kulinarische Barbarei: Wie sie das Blut erbeuteter Bisons tranken oder mit Gusto die noch warme Leber (wahlweise auch das Hirn sowie andere Innereien) roh verschlangen, nur leicht mit Galle gewürzt (vgl. Wallace and Hoebel 1982: 72).

Daneben gibt es freilich auch einige gute frühe Gastroethnografien. Für das 17. Jahrhundert wäre an erster Stelle die „Lange Reise in das Land der Huronen“ des Franziskaners Gabriel Sagard (1939 [1634]) zu nennen, der die Küche der Huronen, die er über ein halbes Jahr mit ihnen teilte, eingehend und ausgewogen beschrieben hat. Das gleiche gilt für Adriaen van der Donck (1968 [1655]) und seine Schilderung der indigenen Küche der Neuen Niederlanden. Für das 18. Jahrhundert ragen die Berichte der Missionare der Herrnhuter Brüdergemeine heraus, von denen einige zu den bes-

1 So etwa von Verdier (1969: 49f.); Goody (1982: 13–17); Mennell, Murcott and Otterloo (1992: 32); Mintz and Du Bois (2002: 101).

2 Ob Mintz and Du Bois (2002: 100) das backsteindicke Buch jemals in der Hand gehalten haben? Ohne das tatsächliche Alter der Schrift zu nennen, geben sie für „Cushing's little monograph“ 1920 als Erscheinungsjahr an.

ten Ethnografen und Linguisten ihrer Zeit zählten. Von 1740 bis 1806 träumten sie von einer “Civitas Germana-Indiana”, wie Graf Zinzendorf, der Begründer der Brüdergemeine, das Vorhaben eines deutsch-indianischen Gemeinwesens auf christlicher Grundlage einmal nannte. Ihren größten Erfolg hatten die Missionare am Vorabend der Amerikanischen Revolution, als sich zahlreiche Delaware bis hinein in die tonangebenden Familien des Stammes zu ihnen bekannten und in ihren christlichen Dörfern im Ohiotal lebten. Für diese Zeit schildern vor allem drei Schriften – die Aufzeichnungen von David Zeisberger, die, 1779/80 niedergeschrieben, erstmals 1910 veröffentlicht wurden, das Buch Georg Heinrich Loskiels (1789), das auf diesen Aufzeichnungen und jenen anderer Missionare beruht, und das im Auftrag der American Philosophical Society verfasste Alterswerk Johann Heckewelders (1975 [1819]) – nicht nur detailliert die Speisen, Zubereitungen, Nahrungsetikette und Tabus der Delaware oder Lenape. Außerdem vergleichen diese Schriften ihre Küche mit jener der Irokesen und enthalten Hinweise auf die Wandlungsprozesse, die sich aus dem Kontakt mit den weißen Siedlergesellschaften ergeben haben. Auf dieser Textgrundlage sollen zunächst die *foodways* der Delaware rekonstruiert werden.

2 Kulinarische Kultur

Gemäß der starren Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern waren in den indigenen Gesellschaften ausschließlich Frauen für das tägliche Kochen zuständig. Weder die Delaware noch ihre Nachbarn hielten viel von festen Essenszeiten, aber gewöhnlich nahmen sie eine und manchmal auch zwei regelmäßige Mahlzeiten zu sich, nämlich vormittags und abends. Diese Gewohnheit, nach Lust und Laune zu essen, unterschied sich so auffallend von den europäischen Gepflogenheiten, dass sie von fast jedem Chronisten kommentiert wurde, etwa von dem gelehrte Ethnologen der Societas Jesu, Joseph-François Lafitau (1987: 319): “Denn der Hunger ist bey ihnen der einzige Stundenweiser, nach welchen sie ihre Malzeiten halten.” Im entwicklungsverliebten, evolutionistischen 19. Jahrhundert schließlich sah der große Lewis Henry Morgan darin sogar einen untrüglichen Hinweis, dass die Indianer allesamt noch im Stadium der Barbarei befangen waren, da nur “die Zivilisation”, wie Morgan (1881: 101) glaubte, “mit ihrer diversifizierten Industrie, ihren multiplen Produkten und ihrer monogamen Familie, neben einem Mittagessen auch ein Frühstück und ein Abendessen” ermögli- che.

Noch vor Mais war Fleisch das eigentliche Hauptnahrungsmittel der Delaware. Daneben spielten Fisch, Kartoffeln, Bohnen und Kürbis eine Rolle, und zwar ungefähr in dieser Reihenfolge. Bei den Irokesen und den verwandten Huronen, die eine sehr viel höhere Anbauintensität als die benachbarten Algonquin kannten, bestritt man die Ernährung dagegen zu dreiviertel mit Feldfrüchten (Trigger 1987: 34), deren Anbau Frauensache war. Bei Irokesen und Huronen war das Grundnahrungsmittel also ausschließlich Mais, während alles andere als “Beilage” im Sinne des von Sidney Mintz (1992) für agrarische Gesellschaften entwickelten “Core-Fringe-Models” zählte. Diese überragende Bedeutung des Mais fand im “Grünkornzeremoniell” (dem *busk* der Völker des Südostens) einen Ausdruck, das eine Mischung aus Erntedankfest und Neujahrsfeier war und eine der wichtigsten religiösen Feiern überhaupt (Witthoft 1949).

Die einfachste Art, Mais zuzubereiten, war auch eine der beliebtesten: “Sie braten die ganzen Ähren, wenn die Körner zwar ausgewachsen, aber doch noch in der Milch sind. Mit diesem ihnen sehr angenehmen Gerichte geht viel Korn auf”, heißt es bei Loskiel (1789: 86). Diese Zubereitungsart war den Europäern anfangs unbekannt, da sie Getreide niemals in unreifem Zustand genossen. Obwohl Loskiel noch elf weitere Arten, Mais zuzubereiten, aufzählt, lassen sich diese auf die drei Grundformen Brot, Brei und Suppe reduzieren. Entweder wurde Mais zu Mehl verarbeitet und dann als Brot von etwa einem Pfund Gewicht in der Asche gebacken. Dabei konnten dem Teig wahlweise getrocknete Beeren, Kürbisstücke, Bohnen, Kastanien oder auch Zucker beigemischt werden. Eine Variante sah vor, den Teig in Maisblätter gewickelt zu garen, ähnlich den mexikanischen *tamales*. Oder das Mehl wurde einfach in Wasser gekocht, wobei der einer Polenta ähnliche, aber eher dünnflüssige Brei durch Zusatz von Fisch oder Fleisch variiert und geschmacklich verbessert werden konnte. Schließlich wurden die Maiskörner auch ganz und zerstoßen gekocht, wobei sich wiederum nach Belieben andere Zutaten mitgaren ließen, sei es Fleisch, Fisch oder Gemüse. Das Resultat lässt sich entweder als gehaltvolle Suppe oder als dünnflüssiges Eintopfgericht beschreiben. Auf alle Fälle nahmen die Indianer einen Großteil ihrer Nahrung in flüssiger Form zu sich, weswegen auch das gewöhnliche Getränk zu den Mahlzeiten “die Brühe von ihren Speisen” (Loskiel 1789: 95) war.

Bei einem der auffallendsten Rezepte kamen noch zerstampfte Hickorynüsse dazu, die dem Gericht eine milchige Farbe und einen “kräftigen und angenehmen Geschmack” (Heckewelder 1975:

324) verliehen. Eine solche ‐Nuß-Milch‐ war freilich keine Spezialität der Lenape. Sie wird von Thomas Harriot (1972: 18) bereits 1590 für die Algonquin von Nordkarolina erwähnt, und im Norden war das Gericht sowohl bei den Irokesen (Waugh 1916: 124) als auch den Algonquin Neuenglands (Williams 1973: 168) beliebt. Ein Hinweis darauf, dass man es bei der Küche weniger mit *ethnic food* als mit einer Regionalküche zu tun hat, die größere Teile des Kulturareals ‐Nordosten‐ umschloss.

Anders als heute im Westen, galt bei Fleisch damals für Einheimische wie für Einwanderer: je fetter desto köstlicher. Nicht ohne einen Anflug von Spott bemerkte Lafitau (1987: 321), dass unter Indianern geschmolzener Talg, wie ihn die Siedler für ihre Lampen brauchten, als ‐rechter Leckerbissen‐ gelte.³ Gewöhnlich wurde das Fleisch von Hirsch und Bär einfach zusammen mit dem Mais gekocht. Ansonsten grillte man Wildbret am offenen Feuer oder über glühenden Kohlen und verzehrte es gerne, indem man es in geschmolzenes Bärenschmalz tunkte. Auch bei getrocknetem Fleisch, das zunächst gestampft werden musste, galt flüssiges Bärenfett als passende Sauce. Ein Merkmal dieser Küche waren sehr lange Garzeiten, wie Zeisberger beobachtet hat: ‐Ihre Speisen die sie bereiten, müssen gut gekocht und gar sein, sie essen nicht gerne etwas, das halb gar ist, noch weniger etwas roh. Das Fleisch und sogar die Fische müssen so gekocht sein, dass sie zerfallen‐ (1910: 14). Anders als auf den Great Plains galten hier etwa rohe Innereien keineswegs als Leckerbissen. Doch daneben gab es auch in Nordamerika kulinarische Stile, die neben langen Garzeiten auch die Lust an Rohem kannten, wie etwa bei den algonquinsprachigen Blackfeet der nördlichen Plains (Lévi-Strauss 1973: 515).

Die Irokesen nannten Mais, Bohne und Kürbis poetisch die ‐drei Schwestern‐. Die Bedeutung von Bohnen und Kürbissen war mit der von Mais freilich nicht zu vergleichen. Während Mais das Hauptnahrungsmittel war, bereicherten Bohnen und Kürbisse als Einlage die täglichen Suppen, wobei man Bohnen am liebsten zusammen mit Bärenfleisch kochte. Obwohl die Herrnhuter die Gerichte erwähnen, die man bis heute in Amerika *hominy* (Suppe oder Brei aus geschrotetem Mais; das *sagamité* der Franzosen) und *Succotash* (Mais gekocht mit Bohnen, mit oder ohne Fleisch) nennt,

waren diese Bezeichnungen bei ihnen nicht gebräuchlich.

Das für Europäer auffallendste Merkmal einer indianischen Mahlzeit, die gewöhnlich nur aus einem einzigen Gericht bestand, ist John Heckewelder nicht einmal eine Erwähnung wert, nämlich der Verzicht auf Salz. Alle anderen Berichtersteller dagegen erwähnen das Fehlen des wohl universellsten Gewürzes der Menschheit an erster Stelle. Als Jacques Cartier 1535 als erster Kundschafter des expansiven Europas in das Innere Nordamerikas vordrang, wurde ihm von den irokesischsprachigen Bewohnern Hochelagas, dem heutigen Montreal, ein grandioser Empfang bereitet. Das angebotene Festmahl aus Fisch, Suppe und Bohnen freilich ließen die Franzosen zurückgehen, da sie es in seiner Salzlosigkeit als gänzlich ungenießbar empfanden (Burrage 1906: 62). Wie tiefgreifend die indigene Ablehnung gewesen sein muss, das Essen zu salzen, zeigt sich daran, dass die Lenape die Europäer ‐Schwannack‐ oder ‐Salzleute‐ nannten. Da die Herrnhuter wussten, wie abwertend diese Bezeichnung gebraucht wurde, müsste die angemessene Übersetzung ‐Salzfresser‐ lauten (Heckewelder 1975: 142).⁴ Wir haben es hier mit einer Variante jener weitverbreiteten Neigung zu tun, die Anderen durch ihr wirkliches oder vermeintliches Essverhalten zu charakterisieren und damit zu stigmatisieren. Im Norden war ‐Rohfleischfresser‐ (Eskimo) die abschätzigste Bezeichnung der subarktischen Algonquin für ihre arktischen Nachbarn. Diese algonquinsprachigen Wildbeuter galten ihrerseits ihren weiter südlich lebenden, sesshaften Nachbarn als ‐Rontakas oder Baumfresser‐, was eine Anspielung auf ihre periodisch prekäre Ernährungssituation war, wie schon Lafitau (1987: 321) wusste. Diese wiederum revanchierten sich, indem sie die östliche Stammesabteilung der Irokesenliga ‐Menschenfresser‐ (Mohowaügsuck) schimpften (Williams 1973: 102–104), woraus Mohawk wurde.

Nicht nur Salz trennte die kulinarischen Kulturen, auch an Sauberkeit und den Vorstellungen von Hygiene schieden sich die Geister. Der aus der Pfalz stammende Siedler Conrad Weiser diente zeitlebens der Kolonie Pennsylvania als Unterhändler. Auf einer Mission 1737 nach Onondaga, dem Sitz der Irokesenliga, wurde er unterwegs von Mohikanern gastfrei mit Maissuppe bewirtet. ‐Aus Hunger‐, schreibt er, ‐aß ich schweigend eine Por-

3 Das war bei gewissen Bevölkerungsschichten Europas kaum anders: ‐Wäre ich König, so würde ich nichts als Fett trinken‐, zitiert Montanari (1995: 198) den Ausspruch eines französischen Bauern aus dem 17. Jahrhundert.

4 Salzgenuss immunisierte und schützte auch. Nach indianischer Auffassung konnten die Weißen deswegen nicht Opfer von Hexerei und Zauberei werden (Zeisberger 1910: 126; Heckewelder 1975: 243).

tion, die nicht von schlechtem Geschmack war. Die dreckige Köchin und das unsaubere Geschirr waren abstoßender” (Weiser 1856: 332). Im gesamten Nordosten scheint es unüblich gewesen zu sein, das Kochgeschirr zu waschen. Gelegentlich blieb es ohne Säuberung über Jahre hinweg im Gebrauch. Als weitaus schockierender indes empfanden es Europäer, wenn man die Töpfe den Hunden zum Ablecken überließ und sie dann ungerührt weiter zum Kochen benutzte. Diese Praxis, die in eklatantem Gegensatz zur üblichen indianischen Körperpflege stand, schockte noch die wohlwollendsten europäischen Beobachter. Aber das war noch nicht alles: Fisch scheint vor dem Kochen nicht gesäubert worden zu sein; er wanderte gewöhnlich samt Schuppen und Eingeweide in den Topf. Auch bei Eichhörnchen und anderen Kleintieren kam es gelegentlich vor, dass sie unausgenommen gekocht wurden.⁵ Selbst die Därme größerer Tiere wurden verspeist, ohne vorher gereinigt zu werden. “Der sel. Zeisberger hat mir oft erzählt”, berichtet Heckewelder (1975: 327f.) von einer kulinarischen Erfahrung der besonderen Art bei den Irokesen, “wie er einmal ein gewisses ekelhaftes Ingredienz, welches er in kleinen Körnern auf ihrer Suppe schwimmen sah, für Pfefferkörner oder irgend ein andres Gewürz hielt”. Ob es sich bei diesem “ekelhaften Ingredienz” um den Darminhalt, um Hirschdung oder Hasenköttel handelte, bleibt unklar. Lafitau (1987: 321) erinnerte diese irokesische Spezialität an die Leidenschaft seiner Landsleute für “das Eingeweide der Waldschneppe”, also an den so genannten Schnepfendreck der gehobenen europäischen Tafel. Der Verzehr von Hirschdung in Nordamerika wird bereits in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von dem spanischen Konquistador Cabeza de Vaca (1990: 79) für die Ureinwohner der texanischen Küste erwähnt. Noch zu Anfang des 20. Jahrhunderts hatten einige irokesische Informanten des Ethnologen Frederick Waugh (1916) von einer solchen Verwendung von Hirschexkrementen gehört. Jetzt freilich galten Gerichte mit solchen Zutaten als “strong stuff” (119).

Im seltsamen Gegensatz zu diesen Praktiken attestiert Heckewelder den Delaware, “reinlich im Essen” zu sein, da sie “oftmals lieber den heftigsten Hunger aushalten, als das Fleisch von solchen Thieren [zu] essen, die sie zur Nahrung für Menschen nicht tauglich halten” (1975: 328). Doch ganz offensichtlich spricht der Missionar hier nicht mehr von Sauberkeit, sondern von Nahrungstabus.

Auch wenn alle Gesellschaften Meidungen zu kennen scheinen, lassen sich Esskulturen danach unterscheiden, ob sie ein eher entspanntes oder strenges Verhältnis zum Verzehr gewisser Speisen haben, wobei hier vor allem der Fleischgenuss und seltener der von Pflanzen im Vordergrund steht. Das christlich geprägte Europa kannte und kennt immer noch zahlreiche Meidungen und Aversionen. Aber es fehlen hier echte Speisetabus, wie es der Verzehr von Schweinefleisch für Juden und Muslime oder von Rindfleisch für Hindus darstellt. Die indigenen Kulturen des amerikanischen Nordostens waren da gar nicht so unterschiedlich. Auch hier erlegten sich, wie in vielen Kulturen üblich, insbesondere Kranke und Schwangere allerlei Einschränkungen auf. Manche Kranke enthielten sich des Fleisches männlicher Tiere und verzehrten nur jenes von weiblichen (Pastorius 1912: 434). Schwangere wiederum neigten dazu, keine Leber zu essen, Hühnerfleisch mieden sie aus Angst, dass die Ungeborenen im Bauch wie Hühner zu kratzen anfangen könnten. Außerdem verzichteten Frauen generell auf die Mägen von Geflügel, weil sie fürchteten, dann vorschnell zu altern und bald ähnlich runzlig und zerknittert auszusehen (Kraft 1986: 135). Wie bei vielen Speisetabus weltweit, lag auch hier die magische Vorstellung zugrunde, dass der Mensch “ist, was er isst”. Wirklich gemieden wurden von den Delaware nur einige Karnivoren, darunter Puma, Luchs, Fuchs und Wolf. Hund, der eigentlich als Leckerbissen galt, scheint im Laufe des 18. Jahrhunderts immer seltener auf dem Speisezettel gestanden zu haben. Heckewelder (1975: 327) geht sogar so weit, ihn zu den tabuisierten Tieren zu zählen.⁶ Aber die Irokesen scheinen die Grenzen der Essbarkeit sogar noch weiter ausgedehnt zu haben: “The Iroquois diet included all parts of nearly everything that walked, crawled, swam, or flew. Food taboos are conspicuously absent, even in the eponymous clan animals and birds, such as the snapping turtle . . . , so prominent in the creation myths”, meint Fenton (1978: 298), der beste heutige Kenner der Irokesen.

Frosch etwa gehörte auf den irokesischen, nicht aber auf den delawarischen Speisezettel, wohingegen einige Insektenarten von beiden Gruppen gerne verzehrt wurden. Die Vorliebe für Wespenlarven, die weiter im Süden als Delikatesse geschätzt wurden (Lawson 1967: 182; Beverley 1947: 180), wird hingegen nicht explizit erwähnt. Eine von Zeisberger (1910: 37) notierte Episode zeigt, wie

⁵ Loskiel (1789: 84); Zeisberger (1910: 16f.); Waugh (1916: 47); Beverley (1947: 178); ferner Le Clercq (1910: 121); Lawson (1967: 182).

⁶ Ein Verzehr im rituellen Kontext blieb aber erhalten, wobei Hundefleisch dazu dienen sollte, den Kampfgeist der Krieger anzustacheln. Vgl. Zeisberger (1910: 103).

ungezwungen die Indianer die Frage der Essbarkeit angingen. Eines Tages erbeuteten Jäger der Delaware im Susquehanna zwei Robben, die sich verirrt und zweihundert Meilen den Fluss stromaufwärts geschwommen waren. Da man solche Tiere nicht kannte, berief man eine Ratsversammlung ein, um zu klären, ob sie essbar seien. Dabei erhob sich ein Alter mit den Worten, Gott habe diese Tiere gesandt und folglich könnten sie gar nicht schlecht sein. Pragmatisch wurde ein Mahl zubereitet und man befand, dass das unbekannte Tier durchaus schmackhaft sei.

Nach gut 150-jähriger Kontaktgeschichte scheint sich die indigene cuisine in ihrer Grundstruktur kaum verändert zu haben. Sie beruhte im Wesentlichen auf nur einigen wenigen Grundzutaten. Das Würzen mit Salz – aber auch mit Kräutern – spielte kaum eine Rolle, wobei die gelegentliche Verwendung von Pflanzenasche diese Abstinenz ein wenig milderte.⁷

Süßen war dagegen wichtig. Die Gewinnung von Ahornsirup gegen Ende des Winters, wobei man Bäume anritzte und den heraustretenden Saft auffing, um ihn dann einzukochen, war ein wichtiges Ereignis im Jahreszyklus. Sogar in den Missionsdörfern der Herrnhuter war dies eine besondere Zeit. In diesen “Zuckercamps” wurde fast ausschließlich Sirup und Zucker “wie Brod” (Loskiel 1789: 94) gegessen, die Menschen lebten einige Wochen nur oder fast nur davon. Während des übrigen Jahres diente der Ahornsirup zum Süßen fast aller Speisen. So wurde etwa eine “vortreffliche Muß-Suppe (Pottage)” (Heckewelder 1975: 324) aus Mais und Fleisch gelegentlich mit Zucker oder Molasse gesüßt (ähnlich wie das bekannte Regionalgericht “Boston Baked Beans” bis auf den heutigen Tag gesüßt wird). Auch Kartoffeln (von denen gleich die Rede sein wird) und andere Knollengewächse stiptete man in Ahornsirup.

Während die Indianer also Salz weitgehend mieden, kam neben Süßem vor allem Saurem eine große Bedeutung zu. Gewisse säuerliche Früchte, wie namentlich die “Crabapples” und “Mayapples”, liebten sie über alles, ja, sie scheinen geradezu versessen auf ihren Geschmack gewesen zu sein. Vereinzelt waren Indianer so begierig auf Saures, dass sie den von ihren weißen Nachbarn erworbe-

nen Essig gleich flaschenweise schlürften (Heckewelder 1975: 266).

3 Kulinarischer Wandel

Aus Neuschweden berichtete bereits um 1650 der Festungsbauingenieur und Landvermesser Peter Lindeström (1925: 254), dass die Einheimischen gelegentlich ein wenig Salz von den Siedlern kauften. Aber da sie es nicht zu gebrauchen verstünden, würden sie das Salz nur in kleinen Mengen pur genießen, wie eine Kostbarkeit. Sein Landsmann Pehr Kalm, ein Forschungsreisender, erfuhr hundert Jahre später von schwedischen Siedlern, dass ihre indianischen Nachbarn von Anfang an “extrem begeistert von Milch” (1987: 269) gewesen seien. Denn Milch, glaubt Kalm, habe sie an die geschätzte “Hickory-Milch” erinnert. Außerdem hätten sie sofort erkannt, welche Bereicherung ihres Speisezettels das fette europäische Hausschwein darstellte.

Diese Beobachtungen werden im 18. Jahrhundert von den Herrnhutern bestätigt. Die Delaware erwarben gelegentlich Salz von weißen Händlern, aber ihr Essen pflegten sie nach wie vor nur wenig zu salzen (Zeisberger 1910: 53). Auch scheinen sie Salz nie zur Konservierung von Fleisch gebraucht zu haben, wie dies unter den Siedlern üblich war. Anders bei den Irokesen: Pennsylvanias bekannter Chefunterhändler mit der Irokesenliga, der bereits erwähnte Conrad Weiser (1856: 340), ging schon 1737 mit befreundeten Onondaga zum Salzsieden. Hier war durch den Kontakt mit den Weißen einiges in Bewegung geraten. Als Zeisberger 1750 den Bischof Cammerhof auf seiner Reise zu den Seneca begleitete, beschenkte sie der Häuptling der Cayuga, Onechsagerat, sogar mit Salz, da er fürchtete, dass sie bei den weiter im Westen lebenden Seneca Mangel daran leiden würden (Loges 1956: 60). Allem Anschein nach gab es beim Salzgebrauch gewisse Unterschiede zwischen Delaware und Irokesen. Aber dennoch blieb beider Ernährung auch weiterhin salzarm und häufig auch komplett salzlos.

Die angeblich schon auf das 17. Jahrhundert zurückgehende Begeisterung für Milch und Butter war dagegen eher noch größer geworden. Gelegentlich hielten Frauen Kühe, um Milch, Butter und manchmal sogar Käse gewinnen zu können. Vor allem der Genuss von Hominy mit Milch oder Butter, also eine Art von Maisporridge, scheint Eingang in ihre Küche gefunden zu haben. Als etwa die Herrnhuter von 1801 bis 1806 am White River in Indiana ein letztes Mal vergeblich versuchten, die

⁷ Roger Williams erwähnt, dass die Algonquin Neuenglands nicht nur Muscheln über alles liebten, sondern mit deren Flüssigkeit Hominy und sogar Brot würzten, “in stead of Salt” (1973: 182). Dies wird bei den Delaware, als sie noch am Atlantik siedelten, kaum anders gewesen sein. Möglicherweise war ihre Küche ursprünglich weniger salzlos als im 18. Jahrhundert.

hier vorübergehend ansässig gewordenen Delaware zu missionieren, wurden sie von einem alten Häuptling allein zu dem Zweck aufgesucht, von ihnen ein Butterfass zu kaufen (Gipson 1938: 166). Während die Eier von Wildvögeln und Schildkröten schon immer als Delikatesse gesammelt worden waren, hielt man jetzt Hühner, um regelmäßiger in den Genuss von Eiern zu kommen.⁸ Als die Herrnhuter 1801 am White River eintrafen, erhielt die Frau des Missionars Kluge als erstes Gastgeschenk von einem indianischen Mädchen einige Eier, womit sie unverzüglich “Pancakes” zubereitete (92).

Mit der gleichen Begeisterung wurden einige Obstsorten, vor allem Melonen, Kirschen, Pfirsiche und Äpfel übernommen. Die Leidenschaft vor allem der Irokesen für Äpfel, die sie nicht nur gerne roh aßen, sondern auch in der Asche wie Kürbisse garten, ist vielen ihrer Besucher aufgefallen. Dem amerikanischen Ethnologen Henry Rowe Schoolcraft, der Mitte des 19. Jahrhunderts im Regierungsauftrag einen Survey der Seneca durchführte, gelang ein treffender Vergleich, als er über die Bedeutung des Apfels für die Irokesen schrieb: “The apple is the Iroquois banana” (1846: 13; vgl. auch Parker 1910: 94).

Außerdem übernahmen die Indianer noch weitere Anbaufrüchte von den Siedlern, vor allem Kartoffeln, Kohl und Rüben. Die aus Südamerika stammende Kartoffel kam über Europa als “Irish Potatoe” nach Nordamerika, eine der vielen Sonderlichkeiten des neuen, “Columbian Exchange” (Crosby 1972) genannten globalen Austausches. Das Grundnahrungsmittel des Inkareiches wurde begierig aufgenommen. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts war es für die Ernährung so wichtig wie Bohnen und Kürbisse; man kann in der Kartoffel folglich die “vierte Schwester” sehen. Kartoffeln ließen sich in allen Gerichten mitkochen oder aber, wie Äpfel, in der Asche garen und leicht in die eigene Küche integrieren, was ihre zügige Übernahme befördert haben dürfte.

Der enge Kontakt mit europäischen Siedlern, darunter vor allem mit Holländern, Skandinavien, Engländern und Deutschen, änderte viele der indigenen Sitten. Speziell für die Delaware erwähnt Zeisberger (1910: 85–89), dass sie die herkömmlichen Babytragen kaum mehr benutzen würden, ihre Toten zunehmend nach europäischem Vorbild in Särgen bestatteten und dabei auf die traditionell

erforderlichen Grabbeigaben verzichteten, vereinzelt bereits Blockhäuser bewohnten und sich gar überlegt hätten, ihre Dörfer geometrisch wie die Missionsdörfer anzulegen, was sich angesichts der individualistischen Tendenzen ihrer Gesellschaft allerdings als nicht durchführbar entpuppte.

Beim Essen und Trinken dagegen fällt auf, dass die kulinarische Grenze nur von einigen wenigen Nahrungsmitteln überschritten wurde und es zu keinem weitgehenden kulinarischen Austausch kam. Zu diesen Lebensmitteln zählte Salz, das man gelegentlich und in kleinen Mengen genoss. Aber Salz stieg nicht zu einem grundlegenden Gewürz der indianischen Küche auf. Dann folgten zwei, drei Haustiere, darunter Schwein und Huhn. Die wenigen Kühe dagegen spielten als Fleischlieferanten keine Rolle, aber ihre Milch und die daraus gewonnene Butter standen ganz oben auf dem indigenen Speisezettel. Genauso verhielt es sich mit einigen Obstsorten und der Kartoffel. Ansonsten fanden noch Zucker und die mit ihm genossenen Getränke, Schokolade, Kaffee und Tee, eine begeisterte Aufnahme. Diese drei Heißgetränke, die im 17. Jahrhundert Europa eroberten und zusammen mit dem Zucker die europäischen Konsummuster nachhaltig veränderten, erfreuten sich der gleichen Beliebtheit wie bei den weißen Siedlern. Die neuen Luxusartikel waren nur käuflich zu erwerben. Ähnliches lässt sich last, not least vom Branntwein sagen. Die Indianer liebten Alkohol, besonders Frauen trieben damit Handel, aber sie stellten ihn nie selber her. Die importierten Spirituosen galten ihnen als Festgetränk und dienten vorwiegend der kollektiven Berausung. In ihre Esskultur aber fanden sie keinen Eingang (Trenk 2001).

Demnach wurden vor allem Anbauprodukte und Zutaten im Rohzustand übernommen und quasi “domestiziert” (Cwiertka 1997). Die unverarbeiteten Lebensmittel werden gewöhnlich als kulturell neutral wahrgenommen und lassen sich als neue Ingredienzien leicht in die eigene Küche einfügen. Verarbeitete Speisen dagegen scheinen die kulinarische Grenze nicht überschritten zu haben. Bei zubereiteten Speisen und Gerichten handelt es sich um Resultate kultureller Verwandlung. Deshalb sind sie gewöhnlich viel stärker als Nahrungsmittel im Rohzustand mit kultureller Bedeutung aufgeladen.⁹ Die Diffusion von Rezepten und Ge-

8 Bereits angebrütete Eier galten zumindest bei den Irokesen als besonderer Leckerbissen (Waugh 1916: 135). Diese kulinarische Sitte ist heute vor allem aus Südostasien bekannt, etwa den Philippinen, wo solche Enteneier (*balut*) geradezu als Nationalspeise angesehen werden.

9 Cwiertka (1997: 64, 74) schlägt eine Unterscheidung zwischen “foodstuffs” bzw. “ingredients”, “dishes” bzw. “prepared foods” und “meals” vor, eine Einteilung, die bereits Wiegmann (1971) kennt, der zwischen Nahrungsmittel, Speise und Mahlzeit unterscheidet. Nach dieser Terminologie ließe sich Butter sowohl als einfaches Nahrungsmittel als auch zubereitete Speise verstehen.

richten, ihre Übernahme und Aneignung als *fusion food* und kulinarischer *crossover*, wie sie für die Gegenwart so charakteristisch sind, scheint damals weitgehend gefehlt zu haben. Nur ein oder zwei Gerichte gingen diesen Weg, ein süßes und ein saures, die beiden bevorzugten Geschmacksrichtungen.

Die Delaware verstanden es, aus Kronsbeere und Holzapfel mit viel Zucker und gelegentlich auch Sirup ein "vortreffliches Eingemachtes" (Heckewelder 1975: 325) zu bereiten. In diesem Kompott, das aus amerikanischen Früchten nach europäischer Art bereitet wurde, lässt sich ein erstes, wenngleich rudimentäres "Fusion-Gericht" erkennen. Dagegen liest man beispielsweise nichts von *apple pie* nach Indianerart. Anscheinend ignorierten die Delaware die von den Herrnhutern so geschätzten Kuchen, die bis heute einen prominenten Platz in der "Pennsylvania Dutch" genannten Küche einnehmen; denn das Kuchenbacken, für das es in ihrer Esskultur keine Vorbilder gab, hätte das Repertoire ihrer Kochtechniken gesprengt.

Das andere Gericht war Sauerkraut. Während der beliebte Weißkohl nur eine Anbaufrucht war, handelt es sich bei Sauerkraut fraglos um ein Gericht. Sauerkraut ist nicht nur eine Art des Haltbarmachens von Kohl. Es ist ein Gericht, das mit gewissen Beilagen zur "Schlachtplatte" wird. Die Herrnhuter heißen in Amerika "Moravian Brethren". Da sie aus dem bäuerlich geprägten Mitteleuropa stammten, stand Sauerkraut im Zentrum ihrer kulinarischen Identität. Die Herstellung von Sauerkraut war etwa den Diarien der Mission am White River vom September 1802 einen Eintrag wert (Gipson 1938: 191). In den Missionsdörfern im Ohiotal, die ein Experimentierfeld des kulturellen Austausches waren, führten die christlichen Indianer ein neues Leben, kleideten sich bäuerlich und betrieben Landwirtschaft nach europäischem Vorbild, mit Pflug und neuer Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern (Turdo 1998). Als ein Grundnahrungsmittel der Herrnhuter wurde Sauerkraut in den Missionsdörfern von allen gegessen, und bei der indianischen Vorliebe für Saures muss es als Delikatesse gegolten haben. Dennoch war die Übernahme nicht von Dauer. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts stand die Region im Zeichen des Nativismus. Indigene Propheten predigten eine Rückbesinnung und kulturelle Erneuerung. Sie lehnten alles Europäische ab, besonders auch die mit den weißen Siedlern assoziierten Speisen (Edmunds 1983: 37; Dowd 1992). In diesen turbulenten Zeiten kam es zu einem weitreichenden kulinarischen Rollback.

4 Kulinarischer Minimalismus

Wie lässt sich die Küche von Delaware und Irokesen charakterisieren? Mary Herman (1950: 53) zeigte sich beeindruckt von dem schier unendlichen Variationsreichtum, den sie besonders bei der Zubereitung des indianischen Getreides zu erkennen glaubte. Ähnlich meint die Historikerin Donna Gabaccia (2005: 80) eine "Natives' love of variety" zu erkennen; sie glaubt, die Küche des indigenen Amerikas und speziell des Nordostens wäre abwechslungsreicher gewesen als die der meisten heutigen Amerikaner. Als Beleg zählt sie eine beeindruckende Zahl wildwachsender Pflanzen auf, die in der indigenen Küche Verwendung fanden. Die frühen europäischen Siedler dagegen, die diese Küche aus eigener Erfahrung kannten, sahen das anders. In ihren Augen bot der indianische Speisezettel kaum Abwechslung; was die Zutaten anbetraf, aber auch bei der Zubereitung, bestimmte eine beachtliche Monotonie das tägliche Essen.

"Sie leben sehr einfach", urteilten die für ihren einfachen Lebensstil bekannten Herrnhuter (Zeisberger 1910: 116). In den Worten Gabriel Sagards war bei den Huronen die tägliche Mahlzeit, die aus dem üblichen dünnen Maisbrei (*sagamité*) bestand, sowohl "die Suppe, als auch das Fleisch wie auch der Nachtsch eines jeden Tages" (1939: 107). Dies Urteil entsprang beileibe nicht der kulinarischen Überheblichkeit des Franzosen. Bei der Bewertung der *cuisine sauvage* waren sich Europäer aller Nationalitäten erstaunlich einig. Franz Pastorius (1912: 385), der Gründer von Germantown in Pennsylvania, schrieb über die Unterschiede zwischen Indianern und Europäern: "Sie verwundern sich, dass wir Christen so viel Aufhebens um Essen und Trinken machen." Dabei ist es schwer vorstellbar, dass die frommen protestantischen Siedler wirklich viel Aufhebens um ihr täglich Brot getrieben haben. Dem Schweden Lindström (1925: 253) galten die Delaware als "miserable Köche", deren Kocherei jede Speise ruiniere. Der Engländer Beverley (1947) schließlich – er hatte die verwandten Algonquin Virginias vor Augen – meinte, an ihrer Kochkunst sei nichts empfehlenswertes, "but that it is perform'd with little trouble" (178). Auch der Holländer Van der Donck (1968: 75) zeigte sich von der indigenen *minimal cuisine* enttäuscht: "They have no pride, or particular methods in preparing food. Fish or meat boiled in water, without salt or oil." Und er bedauerte, dass sie geläufige Kochtechniken wie Schmoren, Frikassieren, Backen und Braten nicht kannten.¹⁰

Dabei war Van der Donck nicht entgangen, dass die Indianer unter der Monotonie des täglichen

Maisbreis, den sie “Sapaen” nannten, *nicht* litten. Sie liebten ihr *sapaen* und konnten gar nicht genug davon kriegen. Würde man sie ohne diesen Brei bewirten, kämen sie sich vernachlässigt vor; denn ohne *sapaen* gäbe es für sie keine befriedigende Mahlzeit. Der Franziskaner Sagard (1939: 105f.) gestand sogar, dass ihm die frugale Ernährung der Huronen bekommen sei. Er erkannte in ihrer Küche auch eine gewisse Neigung zur Abwechslung. Aus dem gleichen Grunde, aus dem Franzosen verschiedene Saucen zubereiteten, bereiteten die Huronen unterschiedliche Sorten von Maisbrot zu und brachten etwas Abwechslung in ihre Brühen und Suppen. Wenn die Missionare freilich ihrer Sagamité gelegentlich Kräuter beimischten, dann blieben sie beim Essen unter sich. Denn der Geschmack von Küchenkräutern machte für die Huronen jede Speise ungenießbar (Sagard 1939: 82).

Eine Warnung ist hier angebracht: Wie die Ethnologen Arthur Parker (1910) und Frederick Waugh (1916) gezeigt haben, kannten die Irokesen zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine Fülle essbarer Wildpflanzen. Da ihre diesbezüglichen Kenntnisse zwischen dem 17. und dem 20. Jahrhundert eher ab- als zugenommen haben dürften, werden sie einstmals nicht weniger Pflanzen gekannt und verspeist haben. Obwohl dies nicht allen Beobachtern entgangen ist (Heckewelder 1975: 322), scheint keinem das wahre Ausmaß von gesammelten Vegetabilien für den indigenen Speisezettel bekannt gewesen zu sein. Man muss nicht so weit wie die erwähnte Historikerin Donna Gabaccia gehen, die hier eine geradezu ost- oder südostasiatische Gemüsevielfalt sehen möchte. Doch anscheinend war die indianische Küche reichhaltiger und abwechslungsreicher als ihre Chronisten ahnten. An ihrer einfachen Struktur ändert sich dadurch allerdings nichts.

Die drei Schwestern Mais, Bohne und Kürbis wurden ursprünglich in Mesoamerika domestiziert und breiteten sich von dort bis nach Kanada aus. In ihrer Herkunftsregion waren sie von Anfang an untrennbar mit dem Anbau von Chili (*Capsicum annum*) verbunden. Dutzende von Chilisorten gaben dem Essen nicht nur Geschmack und Schärfe, mithilfe von Chili fiel es auch erheblich leichter, sich von einer kohlenhydratreichen und dabei geschmacksarmen Kost zu ernähren. Erstaunlicherweise aber wanderte die Chilifrucht – man wird in ihr die eigentliche “vierte Schwester” sehen kön-

nen! – nicht mit nach Norden. Weltweit findet man die chilibegeisterten Kulturen eher im Süden, und auch das vorkolumbische Nordamerika fand keinen Gefallen an Chili. Ein noch wichtigeres Gewürz als Chili war Salz, der vermutlich älteste und verbreitetste Geschmacksverstärker der Menschheit. Man kann Küchen danach einteilen, ob sie eher “high spice” (Süd- und Südostasien) oder “low spice” (Europa, weite Teile Afrikas) sind. Bei den salzlosen und gewürzarmen indigenen Küchen wundert es nicht, dass sie häufig sogar als “no spice-cuisines” wahrgenommen wurden.¹¹

Aber auch hier ist Vorsicht geboten. Van der Donck (1968: 76) erwähnt, dass die Delaware ihrem täglichen Maisbrei aus Gründen des Geschmacks gerne getrockneten und fein zerstampften Fisch beifügten. Sollte es sich hier um einen ersten Hinweis handeln, dass man auch im indigenen Nordamerika das Würzpotential von Fisch und Fischsaucen schätzte? Auch die Huronen liebten es, ihrem *hominy* Fisch in winzigen Mengen beizufügen, und zwar “stinkenden Fisch”, wie Sagard (1939: 88) an einer Stelle spezifiziert. Ähnlich notierten auch Jesuitenmissionare unter den Irokesen, dass *hominy* mit Fisch – “je verdorbener desto besser” – (Waugh 1916: 91) versetzt werde. Waugh erfuhr von seinen irokesischen Informanten auch noch von einer anderen Art, Fisch zu fermentieren. Danach ließ man Lachs so lange in der Sonne hängen, bis er verrottete. Bei Bedarf, piekste man ihn mit einem spitzen Stock an und ließ ein wenig fermentierte Körperflüssigkeit in einen Topf mit *hominy* fließen. Gekocht galt dieses Gericht als Köstlichkeit (Waugh 1916: 93).

Einer der Gründe, warum Menschen Lebensmittel fermentieren liegt in der damit einhergehenden Geschmackssteigerung. Aber gerade hier scheiden sich die Geister, denn vielen Kulturen schmecken nur die eigenen fermentierten Gerichte. Fremde dagegen gelten einfach als “verdorben” und werden als abstoßend und ekelerregend abgelehnt. Im Nordosten waren die Huronen bekannt dafür, dass sie frischen Mais Monate lang in Tümpeln einlagerten. Das Resultat wurde in Asche gebacken oder geschmort und galt als Delikatesse. Die Franzosen vermochten keinerlei Ähnlichkeiten zwischen diesem “Stinkmais” (Sagard 1939: 107f.), dessen fauliger Geruch ihnen übler als jede Kloake schien,

10 Der Bremer Reisende Johann Georg Kohl (1985: 298ff.) traf Mitte des 19. Jahrhunderts auf unter den Ojibwa lebende Europäer, denen die einheimische Kost mehr als die der weißen Siedler zusagte.

11 Auch Carolyn Niethammer (1974: xxviiif.) fühlt sich in ihrem Buch über die indigene Küche des amerikanischen Südwestens zu folgender Bemerkung veranlasst: “Although Indian foods are healthful and natural, many of the dishes do not taste like typical ‘American’ food, which is amply spiced and has distinct flavors.”

und den nicht weniger intensiv riechenden Spezialitäten ihrer eigenen Küche zu sehen, etwa gewissen Käsesorten. Daneben schätzten die Huronen "gekautes Brot" (Sagard 1939: 105), bei dem der Mais vor dem Backen von Frauen und Kindern gut durchgekaut werden musste und durch den Speichel fermentiert wurde (ähnlich wie bei der Herstellung der südamerikanischen *chicha*, einem milden alkoholischen Getränk). Auch ohne Salz, Schärfe und Kräuter scheinen die Huronen starke Geschmäcker durch die Verwendung fermentierter Produkte erzeugt und so ihren Gaumen gekitzelt zu haben. Dabei war Fisch, der kaum anders als die Würzsauce *garum* des Römischen Reiches oder die Fischsaucen Südostasiens gebraucht wurde (Davidson 2006: 304f.), besonders wichtig. Bei den Irokesen war dies ähnlich, bloß scheinen sie weder "Stinkmais" noch "Kaubrot" gekannt zu haben (Waugh 1916: 100f.). Für die Delaware dagegen fehlen Hinweise, dass sie ihre Küche mit fermentierten Produkten würzten, wie dies im 17. Jahrhundert möglicherweise der Fall war.

Huronen und Irokesen lebten überwiegend von ihren Anbaufrüchten, und demnach weitgehend vegetarisch. Dies machte sie anscheinend empfänglicher für die Verwendung gewisser Würzstoffe und später, unter europäischem Einfluss, für die Übernahme von Salz. Die Ernährung der Delaware dagegen basierte zwar auf Mais, aber mehr noch auf Fleisch; hier scheint das Würzen überhaupt und besonders das Salzen verzichtbarer gewesen zu sein.¹²

Auch eine weitere Facette der indianischen kulinarischen Kultur erwähnen die Herrnhuter nicht: den Delaware war die Unterscheidung zwischen Alltagspeisen und Festspeisen geläufig. Während Zeisberger (1910: 62) als besonderen Leckerbissen nur ganz beiläufig die wohlbekanntesten "Biberschwänze" erwähnt, kennt Van der Donck (1968: 76) Festspeisen, mit denen etwa besondere Gäste bewirtet wurden. Neben Biberschwänzen handelte es sich um ein Gericht aus "sehr fettem Fleisch", geschmort mit zerstoßenen Kastanien sowie um "Barschköpfe", die mit geröstetem Maismehl angereichert wurden. Wie Roger Williams betont, verstanden auch die Algonquin Neuenglands aus Barschköpfen eine ihrer Spezialitäten zu bereiten, die sogar von den Engländern geschätzt und angeblich sogar übernommen wurde, was eine große Ausnahme darstellte. Denn diesem Gericht, fährt Williams enthusiastisch fort, fehle es nicht an Hirn

und Fett, die "süß wie Markknochen" (1973: 180) seien.¹³ Einer vereinzelt Bemerkung Heckewelders (1975: 324f.) lässt sich entnehmen, welche genauen Vorstellungen von einer köstlichen Speise die Delaware hatten: Kürbisse, sagten ihm Frauen, würden umso schmackhafter, je weniger Wasser man dazu gäbe; und im eigenen Saft geschmort, wären sie am besten. Welche heutige Köchin würde ihnen widersprechen?

Van der Donck war auch nicht entgangen, dass das Essen nicht als Mittel der sozialen Distinktion diente, wie er dies aus Europa kannte. "It is not with them as it is here in Holland, where the greatest, noblest, and richest live more luxuriously than a Calis, or a common man; but with them *meat and drink are sufficient and the same for all*" (1968: 74). Weder Delaware noch Irokesen kannten soziale Klassen, aber eine herausgehobene Schicht, aus der sich die Chiefs rekrutierten. Während etwa die Bestattungsriten der politisch Mächtigen weit auswendiger als die anderer Menschen waren, legten sie bei ihrer Ernährung keinen Wert auf Distinktion. Bei ihnen fehlten prestigereiche Speisen, wie etwa die Schokolade bei Azteken und Maya, die das Privileg der Reichen und Einflussreichen waren (Coe 1994). Die indigene Küche des Nordostens kannte nicht einmal eine embryonale Trennung von Hochküche (*high cuisine*) und Volksküche (*low cuisine*), wie sie, der bekannten These von Jack Goody (1982) zufolge, für viele Gesellschaften kennzeichnend ist.

Von den Küchen ethnischer Minderheiten spricht man heute in den USA als von *ethnic food*. Die Küche von Delaware und Irokesen war aber nicht "ethnisch", es handelte sich nicht um eine tribale Küche. Sie lässt sich besser als Variante (bzw. Varianten) einer Regionalküche verstehen, die den meisten Stämmen des Kulturareals "Nordosten" von Neuengland im Norden bis Carolina im Süden gemeinsam war. Deutlich unterscheidet sich diese Küche von jener der subarktischen Jägervölker. In welchem Maße sie sich auch von der indigenen Küche des Südostens unterscheidet, bleibt noch zu klären. Obwohl es sich nicht um eine komplexe Esskultur handelte, war sie doch allem Anschein nach abwechslungsreicher als europäische Beobachter dachten. Auch wenn sie weitgehend salzlos war und Schärfe ihr fehlte, kannte sie Würze durch den Gebrauch fermentierter Produkte, besonders Fisch, der ähnlich wie die bekannten Fischsaucen Südostasiens benützt wurde. Neben einer All-

¹² Salzlose Küchen gab es auch außerhalb Amerikas, und die Differenz in der Gewürzintensität bei eher fleischbasierter bzw. überwiegend vegetabilischer Kost scheint sich weltweit ähnlich wiederzufinden, wie Rozin and Rozin (2005) zeigen.

¹³ Kohl (1985: 301) zählt für die subarktischen Ojibwa am Lake Superior vier Delikatessen auf: Büffelhocker, Elchschнауze, Biberschwanz und Bärenatze.

tagsküche gab es auch eine etwas opulenterere Festtagsküche. Besondere Speisen nur für die Mächtigen, wie in Europa oder den indigenen Kulturen Mesoamerikas, gab es dagegen nicht. Von den Europäern wurden einige Anbauprodukte übernommen, aber fast niemals komplette Gerichte. Erst mit Zucker, Kaffee, Tee und Schokolade – Sidney Mintz (1993: 271) nennt sie die “drug foods” des aufkommenden Kapitalismus – legten sich die indianischen Esskulturen ausgesprochen kulinarische Luxusprodukte zu. Wie von selbst besetzten diese den vakanten Platz der Prestigenahrungsmittel und dienten fortan als Ausweis eines höheren sozialen Standes. Damit nahmen sie eine spätere weltweite Entwicklung vorweg, denn vergleichbare Prozesse kennt man aus der kolonialen und postkolonialen Welt des 20. Jahrhunderts (Goody and Goody 1995).

Zitierte Literatur

Appadurai, Arjun

1988 How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 30: 3–24.

Bestor, Theodore C.

2005 How Sushi Went Global. In: J. L. Watson and M. L. Caldwell (eds.), *The Cultural Politics of Food and Eating. A Reader*; pp. 13–20. Malden: Blackwell Publishing.

Beverley, Robert

1947 *The History and Present State of Virginia*. (Ed. with an Introd. by L. B. Wright.) Chapel Hill: University of North Carolina Press. [Repr. of the 1705 Edition]

Boas, Franz

1921 *Ethnology of the Kwakiutl*. (Based on Data Collected by George Hunt.) Washington. (Bureau of American Ethnology, Annual Report, 35/Pt. 1) [1913–1914]

Burrage, Henry S. (ed.)

1906 *Early English and French Voyages*. Chiefly from Hakluyt, 1534–1608. New York: C. Scribner’s Son.

Cabeza de Vaca, Alvaro Núñez

1990 *Cabeza de Vaca’s Adventures in the Unknown Interior of America*. (Transl. and Annot. by Cyclone Covey with a New Epilogue by W. T. Pilkington.) Albuquerque: University of New Mexico Press.

Coe, Sophie D.

1994 *America’s First Cuisines*. Austin: University of Texas Press.

Crosby, Alfred W., Jr.

1972 *The Columbian Exchange*. Biological and Cultural Consequences of 1492. Westport: Greenwood. (Contributions in American Studies, 2)

Cushing, Frank Hamilton

1920 *Zuñi Breadstuff*. New York: Museum of the American Indian, Heye Foundation. (Indian Notes and Monographs, 8). [1884–85]

Cwiertka, Katarzyna

1997 *Domesticating Western Food in Japan, a Comparative View*. In: H. Walker (ed.), *Food on the Move*. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1996; pp. 64–74. Devon: Prospect Books.

Davidson, Alan

2006 *The Oxford Companion to Food*. (Ed. by Tom Jaine.) Oxford: Oxford University Press. [2nd Ed.].

Dowd, Gregory Evans

1992 *A Spirited Resistance*. The North American Indian Struggle for Unity, 1745–1815. Baltimore: Johns Hopkins University Press. (The John Hopkin’s University Studies in Historical and Political Science, 109/4)

Edmunds, R. David

1983 *The Shawnee Prophet*. Lincoln: University of Nebraska Press.

Fenton, William N.

1978 *Northern Iroquoian Culture Patterns*. In: B. G. Trigger (ed.), *Handbook of North American Indians*. Vol. 15: Northeast; pp. 296–321. Washington: Smithsonian Institution.

Gabaccia, Donna

2005 *Colonial Creoles*. The Formation of Tastes in Early America. In: C. Korsmeyer (ed.), *The Taste Culture Reader*. Experiencing Food and Drink; pp. 79–85. Oxford: Berg.

Gipson, Lawrence Henry

1938 *The Moravian Indian Mission on White River*. Diaries and Letters May 5, 1799 to November 12, 1806. Indianapolis: Indiana Historical Bureau.

Goody, Jack

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

Goody, Jack, and Esther Goody

1995 *Food and Identities*. Changing Patterns of Consumption in Ghana. *Cambridge Anthropology* 18/3: 1–14.

Harriot, Thomas

1972 *A Briefe and True Report of the New Found Land of Virginia*. With an Introduction by Paul Hulton. New York: Dover. [The Complete 1590 Theodor de Bry Edition, Franckfort]

Heckewelder, Johann

1975 *Johann Heckewelder’s Nachricht von der Geschichte, den Sitten und Gebräuchen der indianischen Völkerschaften, welche ehemals Pennsylvanien und die benachbarten Staaten bewohnten*. Kassel: Horst Hamecker. (1819)

Herman, Mary W.

1950 *A Reconstruction of Aboriginal Delaware Culture from Contemporary Sources*. *Kroeber Anthropological Society Papers* 1: 45–77.

Kalm, Pehr

1987 *Travels in North America*. New York: Dover Publications.

Klopfer, Lisa

1993 *Padang Restaurants*. Creating “Ethnic” Cuisine in Indonesia. *Food and Foodways* 5: 293–304.

Kohl, Johann Georg

- 1985 *Kitchi-Gami. Life Among the Lake Superior Ojibway.* (Transl. By L. Wraxall; with a New Introduction by R. E. Bieder; and Additional Transl. By R. Neufang and U. Böcker.) St. Paul: Minnesota Historical Society Press. [Dt. Orig. 1859]

Kraft, Herbert C.

- 1986 *The Lenape. Archaeology, History, and Ethnography.* Newark: New Jersey Historical Society. (Collections of the New Jersey Historical Society, 21)

Lafitau, Joseph-François

- 1987 *Die Sitten der amerikanischen Wilden im Vergleich zu den Sitten der Frühzeit.* (Herausg. und kommentiert von H. Reim.) Weinheim: Acta Humaniora. [Neudr., Orig. Halle 1752]

Lawson, John

- 1967 *A New Voyage to Carolina.* (Ed. with an Introduction and Notes by H. Talmage Lefler.) Chapel Hill: University of North Carolina Press. [1709]

Le Clercq, Chrestien

- 1910 *New Relation of Gaspesia. With the Customs and Religion of the Gaspesian Indians.* (Transl. and Ed., with a Reprint of the Original, by W. F. Ganong.) Toronto: The Champlain Society. (Publications of the Champlain Society, 5) [1691]

Lévi-Strauss, Claude

- 1965 *Le triangle culinaire.* *L'Arc* 26: 19–29.
 1971 *Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte.* Frankfurt am Main: Suhrkamp. [franz. Orig. Paris 1964]
 1973 *Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten.* Frankfurt: Suhrkamp. (Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, 169)

Lindeström, Peter M.

- 1925 *Geographia Americae. With an Account of the Delaware Indians; Based on Surveys and Notes Made in 1654–1656.* Philadelphia: The Swedish Colonial Society.

Loges, Ilse

- 1956 *Irokesen und Delaware im Spiegel der Herrnhuter Mission.* Versuch einer vergleichenden Stammesmonographie nach den Herrnhuter Quellen des 18. Jahrhunderts. Göttingen. (Diss., Georg August-Universität Göttingen)

Loskiel, Georg Heinrich

- 1789 *Geschichte der Mission der evangelischen Brüder unter den Indianern in Nordamerika.* Barby.

MacKenzie, Charles

- 1960 *The Missouri Indians. A Narrative of Four Trading Expeditions to the Missouri 1804–1805–1806 for the North-West Company.* In: L. F. R. Masson (éd.), *Les Bourgeois de la Compagnie du Nord-Ouest. Récits de voyages, lettres et rapports inédits relatifs au Nord-Ouest canadien*; pp. 328–361. New York: Antiquarian Press. [Orig. Québec 1889–1890]

Mennell, Stephen, Anne Murcott, and Anneke H. van Otterloo

- 1992 *The Sociology of Food. Eating, Diet, and Culture.* London: Sage.

Mintz, Sidney W.

- 1985 *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History.* New York: Viking Penguin.

- 1992 *Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften. Versuch einer Konzeptualisierung.* In: M. Schaffner (Hrsg.), *Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung*; pp. 13–28. Zürich: Chronos-Verlag.

- 1993 *The Changing Roles of Food in the Study of Consumption.* In: J. Brewer and R. Porter (eds.), *Consumption and the World of Goods*; pp. 261–273. London: Routledge.

Mintz, Sidney W., and Christine M. Du Bois

- 2002 *The Anthropology of Food and Eating.* *Annual Review of Anthropology* 31: 99–119.

Montanari, Massimo

- 1995 *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa.* München: C. H. Beck.

Morgan, Lewis Henry

- 1881 *Houses and House-Life of the American Aborigines.* Washington: Government Printing Office. (Contributions to North American Ethnology, 4)

Niethammer, Carolyn J.

- 1974 *American Indian Food and Lore.* New York: Macmillan.

Parker, Arthur C.

- 1910 *Iroquois Uses of Maize and Other Food Plants.* *New York State Museum Bulletin* 144: 135–145.

Passariello, Phyllis

- 1990 *Anomalies, Analogies, and Sacred Profanities.* Mary Douglas on Food and Culture, 1957–1989. *Food and Foodways* 4: 53–71.

Pastorius, Francis D.

- 1912 *Circumstantial Geographical Description of Pennsylvania, 1700.* In: A. C. Myers (ed.), *Narratives of Early Pennsylvania, West New Jersey, and Delaware, 1630–1707*; pp. 353–448. New York: Charles Scribner's Sons.

Perrot, Nicolas

- 1996 *Memoir of the Manners, Customs, and Religion of the Savages of North America.* In: E. H. Blair (ed.), *The Indian Tribes of the Upper Mississippi Valley and Region of the Great Lakes ... Vol. 1*; pp. 25–272. Lincoln: Nebraska University Press. [1911]

Richards, Audrey I.

- 1939 *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia. An Economic Study of the Bemba Tribe.* London: Oxford University Press.

Roseberry, William

- 1996 *The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States.* *American Anthropologist* 98: 762–775.

Rozin, Elizabeth, and Paul Rozin

- 2005 *Culinary Themes and Variations.* In: C. Korsmeyer (ed.), *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*; pp. 34–41. Oxford: Berg.

Sagard, Gabriel

- 1939 *The Long Journey to the Country of the Hurons.* (Ed. with Introd. and Notes by G. M. Wrong.) Toronto: The Champlain Society. (Publications of the Champlain Society, 25) [1634]

Schoolcraft, Henry R.

- 1846 *Notes on the Iroquois. Or, Contributions to the Statistics, Aboriginal History, Antiquities, and General Ethnology of Western New York.* New York: Bartlett & Welford.

Trenk, Marin

2001 Die Milch des weißen Mannes. Die Indianer Nordamerikas und der Alkohol. Berlin: Dietrich Reimer Verlag.

Trigger, Bruce G.

1987 The Children of Aataensic. A History of the Huron People to 1660. Montreal: McGill-Queen's University Press.

Turdo, Mark A.

1998 Common People, Uncommon Community. Lenape Life in Moravian Missions. Nazareth: Moravian Historical Society.

Van der Donck, Adriaen

1968 A Description of the New Netherlands. (Ed. with an Introduction by Thomas F. O'Donnell.) Syracuse: Syracuse University Press. [1655]

Verdier, Yvonne

1969 Pour une ethnologie culinaire. *L'Homme* 9/1: 49–57.

Wallace, Ernest, and E. Adamson Hoebel

1982 The Comanches. Lords of the South Plains. Norman: University of Oklahoma Press. (The Civilization of the American Indian Series, 34)

Watson, James L. (ed.)

1997 Golden Arches East. McDonald's in East Asia. Stanford: Stanford University Press.

Waugh, Frederick W.

1916 Iroquois Foods and Food Preparation. Ottawa: Government Printing Bureau. (Memoirs of the Canadian Geological Survey, 86; Anthropological Series, 12)

Weiser, Conrad

1856 Narrative of a Journey from Tulpehocken, Pennsylvania, to Onondaga, in 1737. In: H. R. Schoolcraft, History, Condition, and Prospects of the Indian Tribes of the United States. Vol. 4; pp. 324–341. Philadelphia: Lippincott, Grambo.

Wiegelmann, Günter

1971 Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? *Ethnologia Scandinavica – A Journal for Nordic Ethnology* 1: 6–16.

Wiley, Andrea S.

2007 Transforming Milk in a Global Economy. *American Anthropologist* 109: 666–677.

Wilk, Richard R.

1999 “Real Belizean Food.” Building Local Identity in the Transnational Caribbean. *American Anthropologist* 101: 244–255.

Will, George F., and George E. Hyde

1917 Corn among the Indians of the Upper Missouri. Lincoln: University of Nebraska Press.

Williams, Roger

1973 A Key into the Language of America. (Ed. with a Critical Introd., Notes, and Comment, by J. J. Teunissen and E. J. Hinz.) Detroit: Wayne State University Press. [1643]

Wilson, Gilbert L.

1987 Buffalo Bird Woman's Garden. Agriculture of the Hidatsa Indians. St. Paul: Minnesota Historical Society Press. [1917]

Witthoft, John

1949 Green Corn Ceremonialism in the Eastern Woodlands. Ann Arbor: University of Michigan Press. (Occasional Contributions from the Museum of Anthropology of the University of Michigan, 13)

Zeisberger, David

1910 David Zeisberger's History of the Northern American Indians. (Ed. by A. B. Hulbert and W. N. Schwarze.) Columbus: Fred J. Heer. [Detached from *Ohio Archaeological and Historical Quarterly* 29/1+2]

