

cines. Malaria is defined in the laboratory – as parasites are visualized under the microscope (although, I would add, not always as microscopes are more often unavailable). The objects of therapy – malaria parasites, spirits, the body of a child – emerge as they are acted upon, they do not pre-exist as signs awaiting a doctor's diagnostic and classifying gaze. Finally, in chapter 8, "Shifting Existences, or Being and Not-Being," Langwick draws our attention to maladies which are invisible to biomedicine – tiny growths inside the vagina and nose which house devils after they have raped women in their sleep, breast milk which can be infected with the dirt of adulterous sex and make a child ill, and the oversized heads of children who have not had cysts in their throats removed. To biomedicine these things are innocuous and irrelevant, and this disinterest leaves a space in which traditional healers can assert their expertise.

This book contributes to the understanding of traditional medicine in a contemporary African setting. It makes clear the inequalities that shape the space under which healers must operate, and their efforts to work this to their advantage. Through its emphasis on the material it draws attention to the struggles over what is and what is not real – the "ontological politics" that defines what kind of therapeutic practice is possible.

Rebecca Marsland

Leong-Salobir, Cecilia: Food Culture in Colonial Asia. A Taste of Empire. London: Routledge, 2011. 191 pp. ISBN 978-0-415-60632-5. (Routledge Studies in the Modern History of Asia, 69) Price: £ 85.00

Vermutlich ist es mit Marketinggründen zu erklären, dass der Titel dieses Buches nur sehr allgemein den tatsächlichen Inhalt wiedergibt. Konkret geht es um die Kochkunst, die mit den Briten assoziiert wird, die zwischen 1858 und 1963 als Kolonialherren in Indien, Malaysia und Singapur gelebt haben. Die ausgewählten Eckpunkte betreffen den formellen Anfang des britisch-indischen Reiches nach der Ablösung der Ostindien-Gesellschaft (1858 bis zur Unabhängigkeit im Jahre 1947), während im Jahre 1963 eine Föderation unter dem Namen Malaysia gegründet wurde, welche die Föderation Malaya, die Kronkolonie Singapur sowie die Protektorate Nordborneo (heute Sabah) und Sarawak umfasste. Die Autorin versteht es, ihre Primärquellen in Form von Kochbüchern, Handbüchern für den Haushalt, Tagebüchern, Reiseberichten und Fragebogen für ehemalige britische Expats adäquat zu befragen und zum Sprechen zu bringen. Mit diesem Buch liegt jetzt eine sorgfältig recherchierte Untersuchung zur britischen Kolonialgeschichte der Kochkunst und Esskultur in Süd- und Südostasien im 19. und 20. Jh. vor. Zudem ist die Studie durchweg angenehm zu lesen, obwohl einige Wiederholungen von Zitaten und Kommentaren stilistisch störend wirken, die in einem schmalen Band umso mehr auffallen.

Ursprünglich im Jahre 2010 als Dissertation im Fach Geschichtswissenschaft an der University of Western Australia eingereicht, vertritt dieses Buch zwei Hauptthesen: (1) In Indien, Malaysia und Singapur entstand eine

einmalige hybride euroasiatische Küche, an der (2) asiatische Hausbedienstete einen prägenden Anteil hatten. Die Autorin richtet sich stark auf Indien, wobei die Esskultur in Malaysia und Singapur bloß unter dem Gesichtspunkt der angloindischen Küche betrachtet wird, "not as a comparison to India but rather to illustrate that colonial culture in the form of food and patterns of domestic service was transplanted to, or replicated in, other colonies in Asia" (2). Deshalb bleibt z. B. die *Nyonya* oder *Peranakan* Küche in Malaysia und Singapur mit ihrer Mischung aus chinesischen, malaiischen, indischen und europäischen Einflüssen unerwähnt, obwohl einige Beispiele in diesem Buch klar zeigen, dass die Briten durchaus auch mit südostasiatischen Essgewohnheiten vertraut waren. Garnelenpaste kommt z. B. als *blachang* (33) vor und wird im Glossar unter *ballachong* erklärt (139); in der heutigen Rechtschreibung ist sie in der malaiischen Welt als *belacan*, noch besser aber als *terasi* bekannt. Weiterhin wird *gula malacca* (Sagopudding mit Palmzucker) als Favorit unter den kolonialen Desserts genannt (19); die Bezeichnung ist malaiisch und bedeutet wörtlich "Zucker aus Melaka". Die spezifische Ausrichtung dieses Buches findet jedoch seine Berechtigung in der Tatsache, dass, im Gegensatz zur angloindischen Küche, es nie zu einem vergleichbaren Pendant in Malaysia und Singapur gekommen ist.

Im ersten Kapitel (12–38) wird die gängige Meinung bestritten, dass die britischen Kolonisten im Zeitalter des Hochkolonialismus europäisches Essen präferierten, um sich somit von den kolonisierten Asiaten zu unterscheiden. In "What Empire Builders Ate" (12–38) wird beschrieben, dass sie sowohl europäische als einheimische Gerichte aßen und dass es zur Entwicklung typischer anglo-indischer Speisen kam, wie *Mulligatawny*, *Kedgerree*, *Country Captain* und *Pish-Pash*. Im zweiten Kapitel (39–59) handelt es sich um "The Colonial Appropriation of Curry". Curries sind wohl die bekannteste Spezialität der angloindischen Küche geworden, die auch außerhalb Indiens gerne zubereitet wurden (und immer noch werden). Einige damalige Liebhaber meinten sogar, dass malaiische Curries viel besser als ihre indischen "Originale" seien (53). Im dritten Kapitel "Servants of the Empire. The Role and Representation of Domestic Servants in the Colonial Household" (60–86) wird nachgewiesen, wie wichtig die Rolle der einheimischen Angestellten bei den Kochinnovationen gewesen ist. Das vierte Kapitel "Leisure and Segregation. Clubs, Hill Stations, and Rest-Houses" (87–113) unterstreicht nochmals ihre Bedeutsamkeit im Alltagsleben der britischen Kolonisten, die sich der indigenen Bevölkerung weitaus überlegen fühlten. Die räumliche Abschottung von der kolonisierten Gesellschaft bedeutete dennoch nicht, dass die Kolonialherren sich nicht als Paschas von den deklassierten Asiaten bedienen lassen wollten. Ironischerweise galten die Einheimischen grundsätzlich als schmutzig, unfähig, faul und unzuverlässig, wurden jedoch gerne für die Hausarbeit und Kinderversorgung eingesetzt und dadurch intensiv am Familienleben der Kolonisten beteiligt.

Das Schlusskapitel "Dirt and Disease" (114–133) ist, genauso wie das ganze Buch, stark deskriptiv geraten.

Die kolonialen Überlegenheitsgefühle waren durchaus rassistisch motiviert, aber die Autorin macht es sich nicht so leicht, hier einfach die Rassenkarte zu zeigen. Sie weist darauf hin, dass England eine Klassengesellschaft war, wo die Herrschaft genoss, während die Diener schufteten. Die Kolonisten waren mehrheitlich Angehörige der britischen Mittelschicht, die versuchten, in Übersee den aufwändigen Lebensstil der feinen Gesellschaft im fernen Mutterland nachzuahmen. Die vielgelobte Gastfreundlichkeit unter den Europäern in der Kolonie ließ sich mit einheimischem Personal leicht gestalten (111). In ihrer Besprechung der kolonialen Dauerklage über dreckige Küchen und Köche versucht die Autorin die Sichtweise der Briten unter anderem mit Verweis auf das bekannte Werk *“Purity and Danger”* der Ethnologin Mary Douglas zu erklären. Von der anderen Seite betrachtet, könnten die negativen Zuschreibungen zu Asiaten m. E. aber auch sehr gut im Kontext der Formen des täglichen Widerstands verstanden werden, die James Scott als *“weapons of the weak”* bezeichnet hat. Die Autorin gibt grausame Beispiele von Entmenschlichung (77) und Depersonalisation (80) und macht klar, dass Diener so wenig wie möglich kosten durften. Was blieb ihnen noch als Gegenwehr übrig? Die Bemerkung, dass Diener überall und nirgendwo in der Geschichte sind, trifft leider auch für die Kolonialgeschichte zu (136).

E. P. Wieringa

Lindquist, Galina, and Don Handelman (eds.): *Religion, Politics, and Globalization. Anthropological Approaches*. New York: Berghahn Books, 2011. 290 pp. ISBN 978-1-84545-771-6. Price: \$ 85,00

Most analysts and observers would agree that globalisation is an important phenomenon. But there is little agreement regarding precisely *how* globalisation changes our understanding of how the world works. Most would agree, however, that it implies: growing interdependency, increased integration of the world's economy, and improved interpersonal and intergroup communications. Given these important circumstances and developments, there is no reason to think that religions would be unaffected, as they must invariably deal with the circumstances and challenges of globalisation. Religious leaders, institutions, and organisations are inevitably affected by globalisation and they may respond either by seeking to resist – examples include religious “fundamentalists” – or to benefit from globalisation, for example, by seeking to use globalisation's communications revolution to their advantage, as it can help to spread and strengthen individual faiths.

The last quarter century – broadly since the end of the Cold War in the late 1980s – has seen major opportunities for collective efforts involving both states and nonstate actors, including religious actors, to deal with a range of global concerns. Progress is encouraged by “bottom up” contributions from local groups and grassroots entities, *including various religious organisations and movements*. For the French political scientist, Olivier Roy, the situation is characterised by an unravelling of religious traditions from particular cultures and nationalities, includ-

ing: Salafism, Pentecostalism, and various expressions of Christian Evangelical piety.

For some, globalisation emphasises *enhanced opportunities for international cooperation*: such as, better social/human development, improved human rights, conflict resolution, and peace-building. Academic discussions of religion and globalisation in my home discipline – politics and international relations – mainly concentrate on a perceived trend towards cultural pluralism said to be encouraged by globalisation and the ways that various religious leaders, institutions, and organisations respond. In short, in our increasingly globalised world there is more opportunity than ever before for religious leaders, institutions and organisations to work together.

It is worth bearing in mind, however, that anybody who had predicted three or four decades ago that the 21st century would begin with a “return” or “resurgence” of religion would, in most circles, have been derided. Today, however, increasingly polarised public debates are common in most European countries between “aggressive secularists,” such as the now-retired Oxford professor, Richard Dawkins, and defenders of the role of religion in the public realm, such as Pope Benedict XVI. Some have even suggested that today, despite decades or even centuries of “modernisation” and “secularisation” that religion is for many people – especially in the developing world – *the* central force that motivates and mobilises them.

The book under review is concerned with “anthropological approaches” to the issue of “religion, politics and globalisation.” It starts with acceptance that religion did not dwindle and go away as secularisation theory à la Marx, Weber, and Durkheim posited but instead has apparently grown stronger in many parts of the world, although Western Europe – the aforementioned focal point of debates between religious and nonreligious people regarding the role of religion in the public realm – seems to be an outlier in this regard.

The genesis of the book is from 2005 when one of the editors (Lindquist) organised a postgraduate course on “Politics, Religion, and Globalization” at Stockholm University and was able as a result to invite a number of experts to give guest lectures. The lectures form the basis for the book, which contains some individually interesting chapters. I found the long (66 pp.) introductory chapter by the editors, as well as chapters on Spain, the USA, and Iran, particularly fascinating. But the book overall suffers from a less than consistent focus on what would seem to me to be core issues, consistently worthy of examination in each chapter: how and in what ways are religion, politics, and globalisation viewed through the various lenses of anthropological enquiry. Overall, globalisation is not given the centrality it deserves, in that it is not clearly and consistently defined, used in each of the chapters consistently to inform approach and analysis. This is important because there are few topics which inspire more polarised debate – maybe religion is one – than globalisation. Is globalisation inherently undesirable, a process whereby US/Western capitalism and culture seek to dominate the world? Or is it that globalisation can lead to desirable outcomes, including the spread of normatively desirable