

Die Kochkunst der Primitivvölker.

Von

Prof. Dr. Michael Haberlandt.

Vortrag, gehalten den 27. November 1912.

Die wichtigste Lebensfrage jedweden Lebewesens und so auch des Menschen ist stets die Ernährungsfrage gewesen und geblieben. Sie ist der erste und mächtigste Kulturantrieb. Indem die beiden Geschlechter diesem Triebe, jedes in der ihnen entsprechenden Weise, gehorchten, haben sie die Grundlage zu ihrer verschiedenen Entwicklung und dieser zufolge zu ihrem verschiedenen Lose gelegt. Der Mann suchte sein Leben mit Gewalt und List durch die Jagdbeute zu fristen; die Frau der Urzeit hat wohl mühsamer, aber gefahrloser die von der Natur dargebotenen Gaben, Früchte, Wurzeln und Samen eingesammelt, ohne kleine tierische Ausbeute, die Weich- und Schalentiere, zu verschmähen. Diese Arbeitsteilung ist unter den tiefstehenden Völkerschaften noch immer zu beobachten. Auf dem Wege dieser Sammelwirtschaft stärkte die Frau ihre sparenden und sammelnden Triebe, die auch in den Kulturzeiten noch zu den Eigentümlichkeiten des weiblichen Charakters gehören. Auf diesem Wege und durch lange Summierung und Verknüpfung von Erfahrungsreihen wurde das Weib späterhin auch die Begründerin des Ackerbaues. Im Anfang ein Einsammeln nach Art der Hamster,

ist es später, nachdem wahrscheinlich von Frauen die Gesetze der Wiedererneuerung der Pflanze erkannt worden waren — und zwar sowohl durch den Samen, wie durch Setzlinge und Ableger — zu einem zunächst wohl noch sehr kümmerlichen Anbau gekommen, bis endlich der regelmäßige Anbau — zunächst noch lange als flüchtiger Raubbau — sich entwickelt. Noch lange hat der Mensch vielen Orten geerntet, auch wo er nicht gesät hat. Wo sich von Natur wegen in Steppenländern größere Vorräte von Getreidefrüchten finden, strömen von allen Seiten zur Zeit der Reife nomadische Stämme zusammen, um bis zur völligen Aberntung zu verweilen. Die körner- und beerensuchenden Weiber sind es dann, die von solchen Gewohnheiten bis zum selbständigen Feldbau mit der Hacke, zur Ernte nach der Saat fortgeschritten sind.

Jagd, Fischfang und Viehzucht auf der anderen Seite sind ausgesprochen männliche Nährgewerbe. Über der pflanzlichen, aus dem Naturvorrat improvisierten Urkost steht die tierische Speise, zu welcher den Menschen sein Gebiß und seine Verdauungseinrichtung befähigen. Der Mensch ist von jeher, so viel wir wissen, ein Allesesser, und er hat denn auch in der Tat dies Naturprivileg bis zum Kannibalismus ausgenützt. Auf der Stufe des niederen regellosen Jägerlebens wird von tierischer Nahrung alles ergriffen, was genießbar scheint. An den Seeufern findet sich für die Fischervölker eine Menge eßbarer Meerbewohner mühelos bereit gelegt. Die regelmäßige Jagd und der Fischfang versorgen die Tafel

der Männer. Endlich gewährt die Viehzucht den Hirtenvölkern mit ihren lebenden Fleischvorräten, dem Milch- und Blutgenuß einen dauerhaften Lebensunterhalt, dessen Verlässlichkeit allerdings durch ungünstige Witterungs- und Vegetationsverhältnisse und vieles andere stark und stetig in Frage gestellt wird.¹⁾

Bei aller seiner primitiven Sammelwirtschaft tritt uns nun aber der Mensch, soweit wir in die Anfänge unseres Geschlechts zurückblicken können, als das einzige Naturwesen entgegen, das die erbeutete Kost in den meisten Fällen auf irgendeine künstliche und zweckbewußte Art zubereitet, zur Speise umschafft und dadurch genießbarer, nahr- und schmackhafter gestaltet. Neben der mühsamen, und wie wir sahen, zunächst nach den Geschlechtern doppelartigen Speisengewinnung hat die Kunst und Fertigkeit der Speisenerbereitung oder die Kochkunst ihre langwierige Entwicklung durchgemacht, für welche die Tatsachen der Völkerkunde die Illustrationen liefern. Ganz ohne Zubereitung läßt kaum ein menschlicher Stamm seine Nahrung. „Rohfleischesser“, der Name begegnet in wenigen Fällen allerdings in der Völkerkunde; er wird aber da von höher gesitteten Nachbarn, die ihr Fleisch nur noch zubereitet verzehren, als Scheltname erteilt. Auch in der Zubereitung der Nahrungsmittel drückt sich, wie wir sehen werden, der Gegensatz von männ-

¹⁾ Vgl. Dr. M. Haberlandt, Völkerkunde, 2. Aufl., S. 34 ff., 56 ff.

lichen und weiblichen Nährgewerben deutlich aus. Die Männer braten, die Weiber kochen. Dies Schema ist freilich nicht durchgängig gültig, aber es bezeichnet doch in der primitiven Wirtschaft, die vielfach getrennte Küche kennt, einen typischen Gegensatz, bis in weiterer kultureller Entwicklung das Kochgeschäft überhaupt in die Frauenhand übergeht, wobei der Mann nur als teilweiser Kostlieferant erscheint oder sich als Arbeiter an der gemeinsamen Beschaffung der Nahrungsmittel beteiligt. Die Frauen werden dann auf dem ihnen mehr und mehr zufallenden Gebiete der Speisenerbereitung und Kochkunst zu Erfinderinnen. Sie lernen allmählich unangenehme oder schädliche Substanzen aus den Speisen durch mühsame Zubereitungsarten ausscheiden, wie bei der Tarofrucht, den Yams, dem Maniok, der Kassavefrucht, sie wissen durch Schaben und Reiben, durch Klopfen und Filtern, durch Pressen und Gären Verwandlungen herbeizuführen, welche der Nahr- und Schmackhaftigkeit ihrer Küche gar sehr zugute kommen. Vor allem sind sie schon in frühester Zeit auf dem Umwege durch die Küche zu zwei Künsten von unermeßlicher Wichtigkeit gekommen, zur Kunst der Feuererhaltung und der Kochkunst mittels der Töpferei. Das Feuer, dieses äußerst wohlthätige Element der menschlichen Gesittung, ist zuerst von der Hand der Frauen regelmäßig verwahrt und gehegt worden. Sache der Männer ist es überall gewesen, das Feuer zu reiben, zu bohren, zu sägen oder zu holen; es zu bewahren gelang und gebührte der Frau; in dem Amte der vestalischen Jungfrau ist jene Kulturmission

des Weibes noch symbolisch angedeutet. Hat die Frau mit dem Feuer zu tun und ist ihr Anteil an der Nahrung, wie ich hervorgehoben habe, vorzugsweise ein vegetabilischer, so ist sie gezwungenermaßen die Erfinderin des eigentlichen Kochens geworden, einer unermesslich wichtigen Sache, deren Besorgung auch in der Jetztzeit von niemand gering geachtet wird, am wenigsten von der gebildeten Frau selbst. Dadurch, daß das Weib auf diesem Wege allmählich die separate männliche Wirtschaft beseitigt und das Küchengeschäft gänzlich zu ihrem Monopol zu machen gewußt hat, hat sie auch den rohen Herrsch- und Gewaltinstinkten des Mannes vieles abgewonnen und sich ihm auch von einer anderen kulturellen Seite, nicht bloß von der sinnlichen, unentbehrlich gemacht. Das etwas rohe Scherzwort, welches auf eine Rundfrage: wie gewinnt sich das Weib den Mann am sichersten, antwortete: „Füttere die Bestie!“ ist tatsächlich in einem gewissen Sinne das Leitmotiv der weiblichen Kulturentwicklung gewesen.

Betrachten wir zunächst nun die primitive Kochkunst in jenem Stadium, wo noch im allgemeinen getrennte Küche der Geschlechter in Konsequenz ihrer verschiedenen Nahrungsgewinnung besteht. Als typisch dürfen uns dabei etwa die Verhältnisse bei den höchst primitiven Australiern gelten, ebenso bei der Buschmannbevölkerung Südafrikas, bei den wilden Wedda, der bekannten Völkerruine auf Ceylon, oder bei gewissen rückständigen Völkern Südamerikas, wie den Gezstämmen Ostbrasiens, z. B. den Botokudos u. a. m. Die Speisenbe-

reitung, gleichgültig ob es sich dabei um animalische Nahrung jeder Art oder um Vegetabilien handelt, erfolgt dabei hauptsächlich in dreierlei Art: 1. durch Feuerbenützung in irgendeiner Form, als Rösten, Braten, Dörren, Kochen, Backen oder Dämpfen; 2. auf chemischem Wege, durch Eingraben in die Erde, wodurch Gährungs- und Fäulnisvorgänge eingeleitet werden, welche physiologisch als Vorstadien des Verdauungsvorganges angesehen werden können und 3. auf mechanischem Wege, durch Quetschen, Stampfen, Zerstossen, Zermürben, meist in Verbindung mit nachherigem Kochen oder Rösten angewendet. Über diese drei prinzipiellen Methoden der Speisebereitung hinaus ist eigentlich auch die fortgeschrittenste Kochkunst der zivilisiertesten Völker niemals gelangt: der Unterschied besteht bloß in der Vollkommenheit und Sorgfalt ihrer Anwendung, der Kompliziertheit und nicht zuletzt der Reinlichkeit und Appetitlichkeit, mit der beim Kochen zuwege gegangen wird. Daran fehlt es der Unkultur nun freilich in sehr bedenklichem und anstößigem Grade.

Universell und uralt ist die Dienstbarmachung des Feuers beim Kochen. Schon der Urmensch mußte bei Wald- oder Steppenbränden unwillkürlich die Erfahrung machen, daß das Feuer den Tierleib röstet oder brät, und wenn er das verkohlte Wild an den Feuergrenzen auffand und verkostete, mußte er, ein gelehriger Zögling der Natur und ihrer Zufälligkeiten, auf die Kunst des Fleischbratens von selbst geraten. Frühzeitig drängten sich dem Jäger dabei eine Menge Erfahrungen von selbst

auf; wie beispielsweise die, durch schnelles und starkes Braten die Salze des Fleischsaftes in höherem Grade zu nützen — eine Errungenschaft, die für viele Völker, die das Salz nicht hatten oder kannten und doch physiologisch ein starkes instinktives Salzbedürfnis zur Stärkung der Muskelkraft empfanden, von großem Lebenswert sein mußte. Bis auf ganz wenig sporadische und ausnahmsweise Fälle kennen wir kein Volk, das das Fleisch roh essen würde. Die kleineren Tiere werden gewöhnlich in heißer Asche oder glimmenden Kohlen zubereitet; die größeren Tiere macht man in der Aschenglut oder nach einem weitverbreiteten und sehr altertümlichen Verfahren durch Eingraben in den Erdofen gar. Auf Spießern, welche den Braten über dem lodernden Feuer anrösten, wird das Fleisch bei den Primitivvölkern recht selten zubereitet; die Möglichkeit des Verkohlens ist zu groß, die inneren Teile bleiben dabei auch meist ganz roh, und das Wild wird ja selten in zerlegtem Zustand zubereitet. Meist werden nur kleinere Tiere an dem schräg in der Feuernähe in die Erde eingesteckten harten Holzspießen gebraten, wie in Neuseeland; eigene Spießlager hat erst die höhere Kultur erfunden. So schildert uns S. Passarge¹⁾ die typische Kochszene am Lagerfeuer der Kalabari-Buschmänner: „Die Beute ist verteilt, man geht an die Zubereitung des Mahles. Hier wird ein Ochsenfrosch mit der Haut auf heißen Kohlen geröstet. Er schmeckt wirklich delikater, wie Hühnerfleisch. Daneben

¹⁾ Die Buschmänner der Kalahari, S. 229.

liegen in heißer Asche, die man unter den Kohlen herausgeholt hat, die Raupen zusammen mit Heuschrecken, verschiedenen Knollen und Wurzeln. Diese werden geröstet verzehrt oder auch im Mörser zerstoßen und mit Wasser vermischt genossen. Saftiges Fleisch wird aber teils auch auf glühenden Kohlen, teils am Spieß über der lodernden Flamme gebraten.“

Interessant war es zu sehen, daß die Neger und Buschmänner unbewußt das Kochen als eine höhere Kunst einschätzten. Wenn irgend möglich, selbst auf Durststrecken gegen unser Verbot, kochten sie das Fleisch lieber, als daß sie es rösteten. Es war die vornehmere „Art der Zubereitung“. Auch die sibirischen Jägerstämme rösteten und braten ihre Jagdbeute einfach über den Tranlampen, wobei dicker Ruß das Bratenstück überzieht.

Die Tungusen sind schon fortgeschrittener, sie drehen das Fleisch an hölzernen Spießeln über dem Feuer. Einige Aleuten kennen daneben auch das bei anderen Naturvölkern, z. B. den Australiern weit verbreitete Steinschmoren. Sie legen das Fleisch zwischen zwei schüsselförmig ausgehöhlte Steine, die sie mit Lehm zusammenkleben und dann erhitzen.¹⁾

Die Zurichtung der höheren Tiere besteht der Hauptsache nach bei Australiern und anderen Primitiven in der Entfernung der aus Haaren, Federn, schuppiger Epidermis oder Schuppen bestehenden Kör-

¹⁾ A. Byhan, Die Polarvölker, S. 61.

perbedeckung durch Abrupfen oder Absengen und der Herausnahme des Verdauungskanals oder des gesamten Eingeweides. Das Eingeweide selbst wird nach der Herausnahme auf den glühenden Kohlen schwach gebraten und sofort von den Köchen verschlungen. Den Darm reinigt man nur ganz oberflächlich, indem man ihn mit den Fingern von seinem Inhalte befreit. Der Magen der Tiere wird vielfach eigens zubereitet; man füllt ihn mit dem Blute, das sich in die Leibeshöhle ergossen hat und brät ihn dann. In dieser Weise bereiten die Nordaustralier eine Art Blutwurst; auch sibirische Stämme verfahren ähnlich. Die Korjaken bereiten nach A. Byhan, a. a. O., S. 62, ihr Lieblingsgericht aus Renntierblut, -Fett und -Exkrementen, die sie in Renntiermagen stopfen, darin gären lassen und dann räuchern. Die Tschuktschen haben geräucherte Seehundsblutwürste und die Lappen Blutwürste aus Renntiermagen, die mit gehackten Eingeweiden, Blut und Beeren gefüllt sind usw. Selbst in den Gesängen Homers ist noch von einem ähnlichen Gericht die Rede, das für den Vorläufer unserer heutigen Wurst gilt. Es bestand aus einem mit Blut und Speck gefüllten Geißmagen, der auf glühenden Kohlen gebraten worden war. (Eylmann, Die Eingebornen der Südkolonie Australiens, S. 295.)

Ein weitverbreitetes Verfahren, das früher schon angeführt wurde, ist das Dämpfen von zumeist tierischer Speise im Erdofen. Das Verfahren besteht, in geringerer oder größerer Vollkommenheit und Sorgfalt der Ausführung darin, in eine durch tüchtiges Feuer stark er-

hitze, mitunter mit heißen Steinen gepflasterte Erdgrube in Blätterpackung Fleischstücke oder ganze Wildkadaver nach Ausräumen der glühenden Kohlen und Asche einzuscharren und die Grube mit Erde wieder zuzuwerfen. Durch die Blätterhüllen, naßen Matten u. dgl. wird der Braten sowohl vor Verunreinigung bewahrt, wie durch Aufgießen von Wasser unter Dampf gehalten. Nach 12—24 Stunden wird die Grube geöffnet und der gar gewordene Braten ist zur Mahlzeit fertig. Dies sinnreiche Verfahren wird in ganz Australien, in einigen Gebieten Melanesiens, ferner unter allen Polynesiern geübt, und der Entdecker der Südsee, J. Cook, hat bereits diesen Erdofen als große Merkwürdigkeit der Südseeinsulaner genauestens beschrieben. Eine besondere Verfeinerung hat er auf Tonga oder Samoa erfahren, wo er noch heute in Gebrauch steht. Aber diese Kochgrube ist noch viel weiter verbreitet, wir finden sie in Nordamerika vom äußersten Nordwesten bis nach Kalifornien von den verschiedensten Indianerstämmen angewendet; in etwas primitiverer Ausführung kennen das Verfahren auch die rohen Stämme des brasilianischen Ostens. Für festliche Gelegenheiten, bei Totenfesten oder in Krankheitsfällen wird dies altertümliche Kochverfahren auch westwärts auf den Inseln Indonesiens, speziell der Bandasee angewendet, wo wir in ihm deutlich ein sakrales Überlebsel erkennen dürfen aus einer Zeit, wo es allgemein auch für profane Zwecke angewendet worden sein dürfte. Auch unter den Pygmäen und der Buschmannbevölkerung in Südafrika ist das Erdkochen für größere, schwer gar

zu bekommende Fleischstücke, wie Elefantenfüße, noch üblich. Ja, wir finden diese primitive Kochmethode auch sogar noch auf europäischem Boden, in Sardinien, wo es erst kürzlich ein Reisender für die Bereitung des Festessens beobachtet hat.

Ebenso sehr wie die animalische Kost wird aber auch die vegetabilische Nahrung — noch ganz abgesehen von der späteren und vollkommeneren Kunst des Kochens im heißen Wasser — mit Hilfe des Feuers durch Rösten, Ansengen und Braten genießbar gemacht. Viele der Sämereien, dann die Wurzeln, Knollen, Blätter und Blattsprossen, welche den Primitiven zur Nahrung dienen, sind in dem Zustande, in welchem sie eingesammelt werden, ungenießbar. Der Same bestimmter Akazienarten nimmt für den Australier unter den vegetabilischen Nahrungsmitteln die erste Stelle ein, weil er oft selbst dann in größerer Menge geerntet werden kann, wenn viele andere Pflanzen wegen der furchtbaren Trockenheit keine Früchte gezeitigt haben. Für Weiße würden diese Sämereien nun wegen ihres hohen Tanningehaltes völlig wertlos sein und schwere, mit Blutungen verbundene Darmkatarrhe hervorrufen. Wie viele andere giftige Sämereien wird nun auch dieser Akaziensamen, um ihm die Herbheit etwas zu nehmen und ihn spröder zu machen, in der Asche des Lagerfeuers zunächst geröstet. Aber auch so würde er noch zu große Anforderungen an die Kaumuskulatur stellen. Es ist daher üblich, wie dies die Menschheit mit den Sämereien fast überall getan hat, ihn zu zerkleinern, und zwar stößt man ihn zuerst zu

einem groben Pulver und zerreibt dieses dann fein mit einem Fauststein. Beim Zerreiben feuchtet man das Mehl von Zeit zu Zeit an. Der sich bildende Brei wird in der Regel sogleich verzehrt, indem man ihn mit dem gekrümmten Zeigefinger in den Mund befördert. Soll er nicht zur Stillung des eigenen Hungers dienen, so läßt man ihn gewöhnlich in ein Holzgefäß rinnen, das man unter die Mahlsteinplatte geschoben hat.¹⁾ In ähnlicher Weise werden die zahlreichen von den Primitiven eingesammelten Sämereiarten behandelt und wir sehen hier die ersten Spuren der Brotbereitung, welche unter den Ackerbauern zu so unermeßlicher Wichtigkeit und Verbreitung gelangt ist. Der Wirtschaftshistoriker Ed. Hahn²⁾ hat zahlreiche Nachrichten darüber aus allen Zeiten und aus aller Welt zusammengetragen, welche das Rösten und Ansengen der Zerealien als erstes Stadium ihrer Zubereitung bezeugen. Aus prähistorischer Urzeit bis zum heutigen Tage reicht das Verfahren herüber. In Montenegro, in Irland genießt man Getreidekörner noch heute so zubereitet; Rosegger berichtet aus seiner Heimat, wie das Getreide früher vor dem Mahlen auf den Hausmühlen gedörrt wurde, und der Kult hat diese alte Kochsitte vielfach noch festgehalten. Der Vollständigkeit halber sei noch angeführt, daß auch die unterirdischen Pflanzenteile sowie Blätter und Blattsprossen, weiterhin selbst die Früchte mit fleischigen

¹⁾ Eylmann, a. a. O., S. 297.

²⁾ „Zeitschrift für Ethnologie“ 1911, S. 826, 835.

Hüllen entweder entgiftungshalber oder um sie mürber zu bekommen und ihnen besseren Geschmack zu verleihen, in heißer Asche geröstet werden, ehe man sie genießt, wobei anhaftende Erde, Sand oder Asche nicht immer sorgfältig entfernt werden. Kein Wunder, daß die Zähne der Primitiven im Alter bei solcher Abnützung bis zur Wurzel abgekaut sind.

Einer der größten Fortschritte leitete sich ein, als der Mensch zum ersten Male lernte, neben dem Feuer auch das Wasser, und zwar beide wohltätige Elemente in innigster Verbrüderung miteinander für die Zubereitung seiner Speisen in den Dienst zu nehmen. Mit diesem folgenschweren technischen Fortschritt war auch gleichzeitig eine Verschmelzung der beiden bis dahin getrennten Küchen der Männer und der Weiber angebahnt, oder vielmehr das Weib übernahm allmählich das mittels des Wasserkochens beträchtlich gehobene und verbesserte Küchengeschäft immer ausschließlicher, um so die Männerwelt allmählich immer fester und enger an den häuslichen Herd im buchstäblichen Sinne des Wortes zu fesseln.

Vielfach waren die Menschen der Kunst des Kochens sehr nahe gekommen, ohne sie doch faktisch zu gewinnen. Meist ist der Mangel an geeigneten Kochgeschirren der Grund, dem jedoch mitunter in sinnreicher Weise abgeholfen worden ist. Die Neuseeländer kochten in natürlich heißen Quellen ihres Landes die Fische im Netz; die Patagonier pflegten halbe Kürbisse mit Wasser gefüllt in die Glühäsche zu setzen, in Rindenkesseln kochen die Nikobaren, die Marshalls- und Gilbertsinsu-

laner der Südsee kochten in Kokosschalen auf entsprechend hohen Rosten, anderswo gewährte das Ausstreichen von Körben innen- und außenseitig mit Ton halbwegs brauchbare, aber immer rasch abgenutzte Surrogate von Kochgefäßen, die erst allmählich in Ton geformt und im Feuer leicht gebrannt aus der Hand der töpfernden Frau hervorgehen.

Auch Steinlöcher in Felsen werden von Primitiven als natürliche Steinschalen zum Kochen benützt, wie dies von Australiern und Buschmännern bezeugt ist und aus der Urzeit für manche Lokalitäten vermutet wird. Sogar in Blattpaketen oder Blattbeuteln wurden auf den polynesischen Südseeinseln flüssige Speisen gekocht, wie man heute in der modernen Küche anfängt in Papiersäcken zu kochen.

Auf einem anderen Wege näherte man sich dem Feuer mit dem Wasser mittels einer Methode, welche schon für andere Materialien wie Holz oder Stein in Anwendung gekommen war — mit heißen Steinen. Das „Steinkochen“ ist eine weitverbreitete Erfindung. Die Rothäute im Norden der Prärien gruben eine Höhlung in die Erde, kleideten sie mit dem Felle des erlegten Wildes aus, gossen Wasser darauf und erhitzen dieses mit glühenden Steinen. Deshalb wurden diese Stämme von ihren Nachbarn Assiniboin oder „Steinkocher“ genannt. Seitdem sie der Handel mit Tongeschirren oder Kesseln versehen hat, wird diese altertümliche Zubereitung des Fleisches nur bei festlichen Gelegenheiten noch angewendet. In Holztrögen oder Kähnen,

besonders auch in Rindenkähnen kochen nördliche Stämme vielfach Fleisch und zumal größere Fische. Sonst ist das Steinkochen in Asien und Afrika vielfach nachgewiesen. Selbst in Europa war und ist zum Teil das Steinkochen noch gang und gäbe. Die Basken in den Pyrenäen kochen die Milch mit faustgroßen Kieseln. In Serbien ist das Steinkochen noch geübt; Bier wird im kärntnerischen Gailtal noch heute mit heißen Steinen gekocht und noch immer figurieren in der österreichischen Biersteuerstatistik in Kärnten sogenannte Steinbrauereien. Im nassen Hafersack kann man so kochen, z. B. Eier. Im Tiermagen kocht man mit heißen Steinen gegenwärtig auf dem Balkan, vor nicht langer Zeit war es auch in Litauen, in Irland, auf den Shetlandsinseln und sonst auf europäischem Boden üblich. Erinnerungen an Steinkochen finden sich in Kalendersprüchen oder alten Sprichwörtern: „am 1. Mai schmeißt Petrus einen heißen Stein ins Wasser.“ Und in einem alten Märchen heißt es: „er war so arm, daß er aus Hunger die Steine abschleckte, mit denen andere Leute gekocht hatten.“¹⁾

Das einfachste Produkt, das nun zunächst beim Kochen gewonnen wird, ist die Fleisch- oder Fischbrühe, die namentlich von allen Polarvölkern gern getrunken wird, aber auch sonst ihren Anwert findet. Zur wirklichen Suppe wird sie durch allerlei Zusätze umgewandelt. Die Blutsuppe der Eskimo und Tschuktschen wird aus Blut, Fett und Fleischstücken bereitet, die tschuktschi-

¹⁾ Ed. Hahn, a. a. O., S. 838.

sche Knochensuppe besteht aus ganzen und zermalmtten Knochen, Seehundfleisch und Speck, der jakutische Burduk aus einer Suppe von Roggen- oder zarten Tannennindenmehl mit Seefischtran. Den Geschmack des Fleisches selbst wie der Suppe sucht man beim Kochen vielfach durch vegetabilische und andere Zusätze zu verbessern. Die Itälmen kochten das Fleisch oder Fett der Seesäuger mit Zuckerkraut, allerlei Wurzeln, Beeren, Fischen, Tran und Kaviar zusammen. Daneben verwenden die übrigen Nordasiaten Distel-, Pfeilkraut- oder Glockenblumenwurzeln, Meerrettig, Sauerampfer, Knoblauch, junge Weidenzweige usw., die Aleuten auch Meerkohl und die Küstensiedler gewisse Algenarten.¹⁾ Auch Suppen aus dick eingekochten Pflanzen, Mehl, Grütze u. dgl., die gern mit Blut und Fett versetzt werden; sind allgemein verbreitet. Andere Kochprovinzen, wie beispielsweise die in der Südsee, verwenden als Zusätze und Würze natürlich ganz andere Materialien, dort ist Kokosnußfleisch, Tarobrei, Sagomehl u. a. Gegenstand der kulinarischen Geschicklichkeit der Weiber, und die Reisenden wissen die Mannigfaltigkeit und den Wohlgeschmack der daraus bereiteten Breiarten, Kuchen und Süßigkeiten nicht genug zu rühmen. Auf Tonga werden beispielsweise aus wenigen Nahrungspflanzen doch 40 verschiedene Gerichte bereitet. Sogar Pastetenbäckerei ist dort wie in anderen Völkergebieten zu Hause, wobei die Fische, der Fischroggen, die kleinen Meerschaltiere

¹⁾ A. Byhan, a. a. O., S. 62.

und wilde Beeren eine große Rolle spielen. Das Kochgenie der sibirischen Frauen exzelliert im gleichen in der Anfertigung verschiedener Pasteten, wobei vielleicht russischer Geschmack und russische Rezepte mitgeholfen haben mögen. Freilich erscheinen alle diese komplizierteren und kunstvolleren Gerichte nur auf der Festtafel der Primitiven, während der Alltag oder die kargeren Zeiten des Jahres, wenn Schmalhans Küchenmeister ist, sich mit viel einfacherer Kost und meist mit stereotypen Gerichten, der Normalspeise, begnügen müssen. Diese ist vielfach irgend ein Mehl- oder Grützebrei mit der Zutat von Fett und Fleisch — je nach dem Vorkommen derselben — und eine Würze von frischen Vegetabilien oder von Salz oder einer Süßigkeit.

Hier ist wohl auch am besten von jenem wichtigen und fast universellen Gericht zu sprechen, dem Brot mit seinen technologischen Vorstufen, dessen Bedeutung durch seine Heiligung im Haushalte vieler Völker bezeugt wird. Maismehl mit Wasser vermischt ist die Wandernahrung nomadischer Indianerstämme; daraus wird frühzeitig und vielen Ortes ein Mehlbrei, wie wir ihn schon in Australien kennen gelernt haben, Puls der Römer, die alte indogermanische Breinahrung überhaupt, in Rechtsbräuchen und Kult, auch als altertümliche Hochzeitsspeise bei vielen unkultivierten Völkern erhalten, die längst zu fortgeschrittenen Methoden der Brotbereitung übergegangen sind. Will der Japaner das Lebender Vorzeit bezeichnen, so greift er zum getrockneten Fisch, der Jude betont im selben Falle das ungesäuerte

Brot, in den Sagen und Bräuchen der Germanen und Slawen spielt das Festgericht des Breies eine solche Rolle. Die nächsthöhere Stufe der Brotbereitung wird durch das Backen des Breies zu einem dünnen Brotfladen bezeichnet, zunächst im ungesäuerten Zustande, später wahrscheinlich auf Grund einer semitischen Erfindung durch die römische Kultur hindurch unter Zusatz der gährenden Hefe. Unser Brot ist bekanntlich eine ziemlich spätgeschichtliche Errungenschaft. Interessant ist aber nun, wie im Notbrot für Hungers- und Mißwachszeiten uralte Erinnerungen an längst überwundene Primitivstufen der Völker auftauchen. Von den farbigen Menschheitsstämmen werden im Notfalle viele Gräser, Wurzeln, Blattschößlinge usw., Rindenmehl, Haselnußschalen, Eicheln usw. notdürftig zubereitet verzehrt, die nach dem Zeugnis der Pfahlbaufunde auch in Europa mehrfach in alter Vorzeit genossen worden sein müssen und die teilweise als Material für Notbrot in Schweden und Norwegen, in Frankreich, Dalmatien, Montenegro noch gegenwärtig von den ärmsten Volkskreisen in Anwendung genommen werden. Sogar manche heimliche kindische Näscherei, welche in Wald und Flur Substanzen verkostet, die vom Genuß der Erwachsenen ausgeschlossen sind, begegnet sich mit der Notnahrung alter Tage oder der Wildennahrung von heute, wie dies beispielsweise mit den Samen verschiedener Knötericharten, der Farnpflanze „Engelsüß“, den Malvensamen, einer beliebten illegitimen Kindernäscherei in Deutschland, dem sogenannten Hasenbrot, d. i. dem innersten

Herztrieb aus den jungen Schößlingen des gewöhnlichen Rohres, der Fall ist.¹⁾ Durch Auslaugen und Auspressen, Filtern, Rösten und Kochen gewinnt man in der Not eben auch der scheinbar wertlosesten Substanz noch immer Nährwerte, allerdings meist recht fragwürdiger Natur, ab. Immerhin wird das nagende Hungergefühl damit zum Schweigen gebracht.

So hat die Erfindung des eigentlichen Kochens, d. i. des Kochens mit Wasser, allmählich eine ganz wesentliche, bisher sehr unterschätzte Veränderung im Leben des Menschen hervorgebracht; durch sie ist er zu einer gleichmäßigeren, gemischten Nahrung geführt worden, in welcher ebensowohl der Nahrungserwerb des Mannes, wie derjenige der Frau seinen wohl zugemessenen Bestandteil bildete. Für die Gesundheit der dahin fortgeschrittenen Völker, die Hochbringung der Kinder, die Erstreckung der Lebensdauer infolge zweckmäßigerer Ernährung ist dieser Kulturfortschritt von geradezu unermesslicher Bedeutung geworden.

Ich möchte hier nur noch eines Zubereitungsverfahrens gedenken, welches unabhängig von der Feuerverwendung in der Primitivwirtschaft vielfach für gewisse weitverbreitete und höchst wichtige Volksspeisen seit ältester Zeit in Anwendung kommt. Es ist dies die von mir schon früher erwähnte chemische Methode, das Gären-, Säuern-, Faulenlassen vieler wichtiger, zumeist vegetabilischer Produkte. Das geläufigste Beispiel

¹⁾ Ed. Hahn, a. a. O., S. 839.

aus der Völkerkunde ist hier vielleicht die Brotfrucht, welche in der Südsee mehrfach behufs Fermentierung in der Gärgrube eingegraben wird. Wie die Kochgrube ist diese mit Blättern ausgelegt und mit Blättern und großen Steinen überdeckt. Die Brotfrucht soll sich, wie berichtet wird, darin bis zur Hochzeit des neugeborenen Kindes, dem man sie zum Angebinde eingräbt, halten. Ein besonders frappantes Beispiel für diese Gewohnheit des Gärenlassens oder Säuerns ist es, daß die Neger in Westafrika den Maniok, der doch erst nach der Entdeckung Amerikas zu ihnen gekommen ist, jetzt ebenso gut säuern, wie die Neuseeländer den noch viel später neu gewonnenen Mais. Man sieht, es handelt sich hier um altgewohnte Methoden, welche übrigens auch anderswo auf tierische Kost Anwendung finden. Sogar für Fleisch oder zumal Fische wenden polare Völker die Gär- und Faulgrube an, wie ja der Primitivmensch vielerorten an faulige Fleischnahrung merkwürdig adaptiert ist.

Im Zusammenhang mit dem eigentlichen Kochgeschäft, das, wie wir sahen, frühzeitig und in weitester Erstreckung der Frau unterstellt worden ist, stehen gewisse ständige weibliche Arbeiten, die zur Vorbereitung der täglichen Küchenhantierung unerlässlich sind: das Holen von Wasser und Brennholz, sowie das Stampfen und Reiben des Getreides, das Reiben, Filtern, Pressen des Taro, Maniok, der Kassave, die Sagomehlbereitung und vieles Verwandte dieser Art mehr. Es gehört zu den ewigen und altertümlichsten Szenerien der menschlichen

Hauswirtschaft, die allüberall begegnen, wie die Töchter und Mägde, uralte Mahllieder oder Schöpflieder singend, an der Haus- oder Dorfmühle das einförmige, aber anstrengende Werk des Mahlens besorgen; wie das Pochen der Stampfer, das Auspressen und Kneten der tropischen Nährknollen in rhythmischer Bewegung zum Takt der Arbeitsgesänge in Gemeinschaft von statten geht; wie die Weiber mit Brennholzlasten, daß ihnen der Rücken zu brechen scheint, oder mit gefüllten Krügen, Eimern, Bambusrohren vom Fluß oder Quellauf keuchend zu den Hütten zurückkehren, indessen die Männer kaltsinnig und faulenzend zusehen oder höchstens mit Speer und Bogen in der Hand Wache stehen, damit nicht ein tückisch-feindseliger Überfall die Frauenschar über-
rumple.

Mit einigen Worten möchte ich zum Schlusse noch einer nicht unwesentlichen und recht interessanten Seitenentwicklung [der weiblichen Küche unter den Primitivvölkern gedenken. In Afrika, wo das Kochen und Braten vielfach zur ausschließlichen Domäne der Frau geworden ist, hat sich im Zusammenhang mit dem Karawanenwesen eine Art primitiven Wirtshausbetriebes herausgebildet, der anderwärts, wo das Junggesellen- oder Männerhaus entwickelt ist, wie in der Südsee oder unter den Malayen, nicht besteht. In den Formen des Geschenkhandels, wo vielfach neben warmer Küche auch der warme Leib von den Weibern mit in den Kauf gegeben wird, oder eines stummen Tauschhandels äußert sich dieser weibliche Küchenbetrieb in vielen Land-

schaften Afrikas fast mit der Stetigkeit eines Gewerbes, wofür die interessanten Angaben Millsons über die Yoruba als Zeugnis dienen mögen: „Ich habe oft gesehen,“ erzählt dieser Reisende, „daß auf einer Matte an der Seite der Straße Portionen von Bohnenbrot oder gekochte Yams sorgfältig zum Verkauf ausgelegt waren, während daneben eine zerbrochene Kalebasse zum Empfang der Kaurimuscheln, der Landesmünze, aufgestellt war. Die Eigentümerin der Speisen arbeitete vielleicht in ein oder zwei Meilen Entfernung ruhig zu Hause, während ihre Matten für sie das Geschäft auf der Straße besorgten.“

Es ist vielleicht noch erwähnenswert, daß das Kochgeschäft der Primitiven mit viel Aberglauben betrieben wird, und daß man daher Unberufenen und Fremden höchst ungern Zutritt zur Küche gewährt. Bei den vornehmen Persönlichkeiten der primitiven Stämme, den Häuptlingen, den Priestern, den afrikanischen Hofhaltungen ist daher auch die getrennte, zum Teil von Männern betriebene Küche noch späterhin üblich, während das Kochgeschäft für das gemeine Volk längst nur von den Weibern betrieben wird. Es ist die stete Furcht vor Zauberei und Vergiftung, welche hier das wichtige und verantwortungsvolle Küchenamt an Günstlinge und hohe Würdenträger dieser kleinen Despotien übergehen läßt. „Die Könige der Wahumastaaten hatten Köche, die mit ihnen durch Blutbrüderschaft verbunden waren, während unter dem Volke sich ausschließlich Weiber mit der Küche beschäftigten; unter den höchsten

Räten des Königs von Uganda befanden sich der Oberkoch und der Oberbraumeister.“ Ihr letztes Ausklingen finden diese merkwürdigen Verhältnisse in dem Amte des Oberstküchenmeisters europäischer Kaiser- oder Königshöfe.

* * *

Meine Damen und Herren! Kein Kapitel der menschlichen Kulturgeschichte fordert vielleicht so sehr heraus, den Anteil, welchen die beiden Geschlechter an seiner Entwicklung genommen, fortwährend im Auge zu haben und ans Licht zu stellen, wie die unermesslich wichtige Geschichte der menschlichen Kochkunst. Eine weitverbreitete, aber wenig gerechte Anschauung macht den Mann ausschließlich zum Träger der Weltgeschichte. Allerdings, versteht man unter Weltgeschichte das politische und kriegerische Treiben auf der offenen Bühne der Zeit, so steht ihr die Frau — bis auf wenige Ausnahmen — fern. Ist uns aber die Weltgeschichte nicht nur die äußere, sondern auch die innere Geschichte unseres Geschlechtes, so hat die Frau ihren starken und redlichen Anteil daran, der ihr nur leider fast gänzlich vergessen worden ist. Ein Teil davon liegt eben sehr weit ab von der geschichtlichen Zeit, hoch hinaufgerückt in die Anfänge menschlicher Gesittung.

Diesen fast gänzlich vergessenen Kulturanteil der Frau haben erst die Tatsachen einer neuen Wissenschaft, der Völkerkunde, wieder ans Licht gerückt,

und in diese soziale Beleuchtung habe ich deshalb auch geglaubt mein heutiges Thema stellen zu müssen. Es wird dadurch, wie ich hoffe, an Interesse für Sie nicht verloren haben.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Schriften des Vereins zur Verbreitung naturwissenschaftlicher Kenntnisse Wien](#)

Jahr/Year: 1913

Band/Volume: [53](#)

Autor(en)/Author(s): Haberlandt Michael

Artikel/Article: [Die Kochkunst der Primitivvölker. 29-54](#)