

# FEINSCHMECKER BEIM SAMMELN

PETER KANN

Nach unserem und sowie wir meinen, allein gültigen Einteilungsschema von Jagen bzw. Fischen, Sammeln und Bodenbau wäre das Ernten der Früchte von halb-domestizierten - wieder ein von uns geprägter Begriff - Pflanzen, wie vorhin angeführt, zwischen dem Sammeln und Bodenbau einzuordnen. Aus der Sicht des Amazonas-Indianers existiert diese scharfe Trennung nicht, sondern es handelt sich um fließende Übergänge, die in einem ausgewogenen und einander ergänzenden Verhältnis stehen.

Das Sammeln von wildwachsenden Früchten, Tieren oder von tierischen Produkten richtet sich nach verschiedenen Faktoren wie lokalen Umweltbedingungen, Jahres- und Reifezeit der Früchte usw. und hat bis auf wenige Ausnahmen (z.B. bei den Yanoama) in quantitativer Hinsicht nur ergänzende Bedeutung; in qualitativer Hinsicht bildet das Sammeln aber eine geschätzte Abwechslung.

Von den Fruchtbäumen, ob angepflanzt oder wildwachsend, ist es insbesondere die Pijiguao oder Pupunha Palme (Guilielma sp.), der bei einigen Völkern große Bedeutung zukommt. Bei den Yanoama bezieht die gesamte



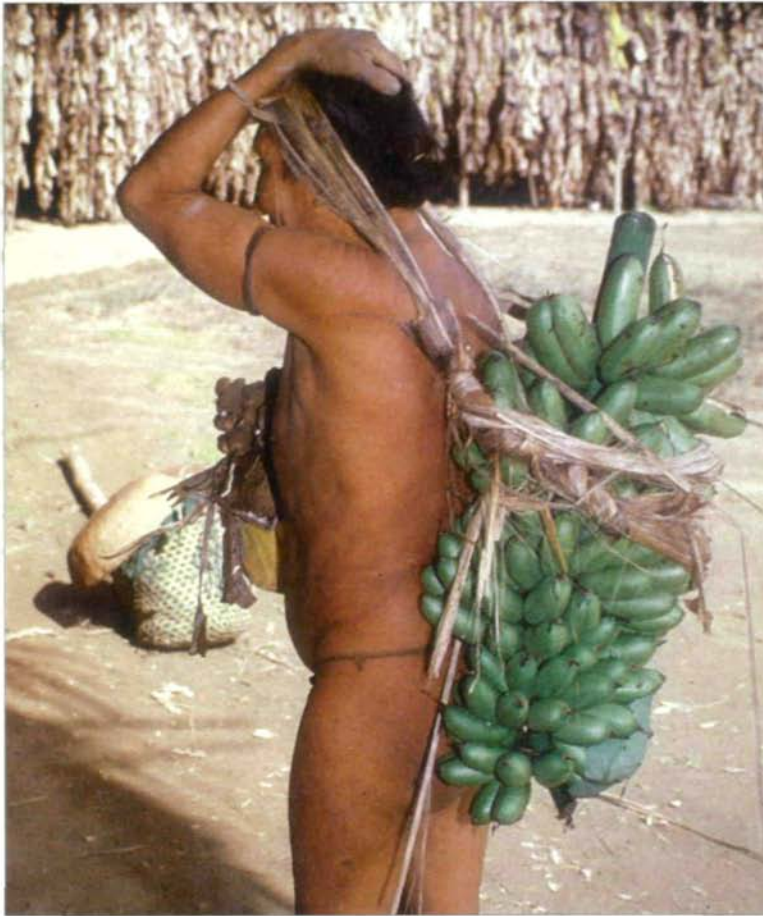
52 Yanoama mit Gerüst beim Erklettern der pijiguao-Palme.

54 *Yanoama-Frau mit vollgepackten Korb von pijiguao-Früchten. Oberer Orinoco, Venezuela.*

53 *Gesammelte pijiguao-Früchte. Yanoama, oberer Orinoco, Venezuela.*

Bevölkerung eines Dorfes ein Waldlager, das in der Nähe des Standortes der Palmen zur Reifezeit aufgeschlagen wird. Zum Ersteigen der stacheligen Palmstämme haben die Yanoama ein genial erdachtes, verschiebbares Holzgerüst entwickelt, das sie vom stacheligen Stamm fernhält. (Abb.52 - 56 ) Die roten und gelben Pijiguao-Früchte werden fast ausschließlich in gekochtem Zustand genossen und besitzen einen doppelt so hohen Kaloriengehalt wie die Banane. Auch das größte Fest der Yanoama, das lasha-Fest, das alljährlich zur Haupterntezeit der Pijiguao-Früch-





55 *Yanoama-Mann mit gesammelten Bananen. Oberer Orinoco, Venezuela.*

56 *Abschälen der gekochten pijiguao-Früchte. Maku, Rio Japurá, Brasilien.*

te abgehalten wird, stellt eigentlich neben anderen Aspekten ein Erntedankfest dar, bei dem u.a. dem Speisgeist der Pijiguao-Frucht gedankt wird. Auch bei den Tukano in NW-Amazonien finden große Feiern anlässlich der Reife der Pijiguao-Früchte statt.

Bei den Kamayura im Xingú-Gebiet hingegen werden die Früchte des Piquibaumes geschätzt, und von den Frauen verarbeitet, wobei das gekochte Fruchtfleisch und auch die Kerne gegessen werden. Auch der Piquibaum (*Caryocar butyrosu*) besitzt mehrere *mamae*, Geistwesen oder Wächter, die eng mit dem Wachs-



**57 Bemalter Tragkorb, aus Lianenstreifen geflochten, Yanoama, Venezuela 1988.**

**58 Aufschlagen der gesammelten Brasil-Nüsse. Erigpactsa, Rio Juruena, Brasilien.**

tum der Pflanze verbunden sind. Andere Gruppen bevorzugen das Mark wildwachsender Palmen wie z.B. die Mbía in Ost-Bolivien, die den Stamm der Motacù-Palme (*Attalea princeps*) mit einem Stab aufbrechen, um das Palmherz roh oder gekocht zu essen.

Spezielle Geräte zum Sammeln sind kaum üblich, meist bedienen sich Männer und Frauen - auch die Einteilung Männer jagen und Frauen sammeln stimmt nur bedingt - der Machete zum Ernten der



**59 Mutter mit Kind beim Honigsuchen.  
*Erigpactsa, Rio Juruena, Brasilien.***

Früchte oder Nüsse. Zum Transport verwendet man jedoch eigene Körbe oder spezielle Kiepen (Abb.57), bisweilen auch Netzta-schen und fast immer tragen die Frauen die großen, oft bis zu 50 kg schweren Lasten.

Tiere und deren Produkte gelten oftmals als besondere Delikatessen, wie z.B. Schildkröten- oder Leguaneier, aber auch die Nistplätze von Vogelkolonien werden aufgesucht und die Gelege geplündert. Insbesondere verschiedene Arten von Insekten wie Ameisen,

Termiten sowie deren Larven und Maden schätzt man aufgrund ihres hohen Proteingehalts, sie werden roh oder geröstet gegessen. Von allen Insektenprodukten wird jedoch Honig am meisten geschätzt, der meist von wilden Bienenarten stammt. (Abb.59) So kennen beispielweise die Kayapo 28 verschiedene Arten von Bienen (Posey, 1987b); bei einigen ist man fast zur Bienenzucht übergegangen, da ihre Nester in speziellen Körben im Dorf aufbewahrt werden. Bei den stachellosen Arten genügt es,

den Bienenstock aufzuschlagen, um an die Honigwaben zu gelangen; bei den aggressiven, mit Stacheln ausgestatteten Arten vertreibt man die Bienen mit Feuer und Rauch. Die Kayapo plündern aber das Bienennest nicht vollkommen aus, sondern lassen Eier, Larven, Honig, Pollen und Wachs zurück, um den Schutzherrn der Bienen wie sagen sagen "glücklich zu machen".



# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Kataloge des OÖ. Landesmuseums N.F.](#)

Jahr/Year: 1993

Band/Volume: [0057](#)

Autor(en)/Author(s): Kann Peter

Artikel/Article: [Feinschmecker beim Sammeln 43-47](#)