



universität
wien

MASTERARBEIT

Titel der Masterarbeit

Spuren der Yoruba-Kost in der afro-amerikanischen
Lokalküche von Bahia

Verfasser

MMag. Josef Schwob

angestrebter akademischer Grad

Master of Arts (MA)

Wien, September 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 066 805

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Masterstudium Globalgeschichte und Global Studies

Betreuerin / Betreuer:

Univ. Prof. Dr. Martina Kaller-Dietrich

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	4
1.1. Ziel und Erkenntnisinteresse dieser Arbeit	5
1.2. Forschungsleitende Frage	6
1.3. Forschungsmethoden	6
1.4. Forschungsstand	6
2. Theorie.....	10
3. Die Yoruba Sklaven.....	16
3.1. Der Candomblé	18
3. 2. Die Ernährung der Yoruba Sklaven.....	22
3. 3. Die Plantagenwirtschaft in Bahia	24
4. Die Yoruba-Kost und die Pflanzen	29
4.1. Afrikanischer Einfluss	32
4.2. Europäischer Einfluss	41
4.3. Brasilianischer Einfluss	43
5. Die Lokalküche Bahias	51
5.1. Zutaten der afro-bahianischen Küche.....	51
5.2. Bedeutende Gerichte der afro-bahianischen Küche	54
6. Zusammenfassung	59
7. Forschungsperspektive	61
Abstract	63
Abstract	64
Literaturverzeichnis	65

1. Einleitung

In meiner Masterarbeit beschäftige ich mich mit der Geschichte der afro-amerikanischen Lokalküche des brasilianischen Bundesstaates Bahia. Afrikanische Yoruba Sklaven gebrauchten ihr afrikanisches Wissen, um neue Pflanzen in diese Küche zu integrieren. Pflanzen hatten eine große Bedeutung im alltäglichen Leben der Sklaven inne. Die Sklavenhalter boten den Sklaven eine Art von Grundversorgung mit Nahrungsmitteln an, welche sie mit den mitgebrachten und einheimischen Pflanzen zu einer neuen Küche verbanden. Afrikanische Kultur wurde in die Küche, die Religion und andere Teilbereiche des sozialen Lebens des kolonialen Bahias hineingetragen. Die Yoruba Sklaven verwendeten ebenfalls brasilianische Nahrungsmittel und ließen eine neue Lokalküche in Bahia entstehen. Die Lokalküche von Bahia stellt also eine Mischung aus indigenen, europäischen und afrikanischen Einflüssen dar, wobei der afrikanische besonders groß ist.

Das Wissen über die Yoruba-Kost materialisierte sich, indem Kenntnisse über die Zubereitung von afrikanischen Nahrungsmitteln und Speisen nach Bahia gebracht wurden. Die Verschleppung der Yoruba Sklaven löschte die Erinnerung an die afrikanischen Zubereitungsmethoden nicht aus. Die afrikanischen Kenntnisse wurden verstärkt verwendet, um Widerstand gegen die Sklavenhalter auszudrücken. Die Lokalküche Bahias ist heute ein wichtiger Bestandteil des täglichen Lebens und vor allem Ausdruck einer bahianischen Identität. Die afrikanischen Rezepte und vor allem die afrikanischen Köchinnen auf den Plantagen ermöglichten nicht nur eine stark afrikanisch geprägte Lokalküche von Bahia. Afrikanischer Einfluss zeigte sich auch in der Religion, in der Musik und in der Sprache.

Die drei bedeutendsten Gerichte der Lokalküche Bahias sind *vatapa*, *caruru* und *efó*. Diese afro-amerikanischen Speisen werden heute von allen Bevölkerungsschichten gegessen, welches eine Verklammerung für die

Ausbildung einer bahianischen Identität symbolisiert. Typische, aus Afrika stammende Bestandteile der Lokalküche Bahias sind Okraschoten, schwarze Augenbohnen, Palmöl, Malagueta-Pfeffer und die Kokosmilch.

1.1. Ziel und Erkenntnisinteresse dieser Arbeit

Ziel meiner Arbeit ist es herauszufinden, welche Nahrungsmittel und Pflanzen die Yoruba Sklaven nach Bahia mitbrachten. Weiters wie sich dadurch die Kost im brasilianischen Bundesstaat Bahia herausbildete, und wie sich dies in der afro-amerikanischen Lokalküche von Bahia manifestierte.

Mein persönliches Interesse an Bahia bildete sich auf mehreren Reisen durch das Land Brasilien und durch die Bekanntschaft und Freundlichkeit einer brasilianischen Familie in Salvador da Bahia aus. Besondere Bedeutung hatte für mich dabei ein drei Monate dauernder Aufenthalt in Salvador, wo ich viel über die Gebräuche Bahias, über das soziale Verhalten in einer brasilianischen Familie und über eine stark stratifizierte brasilianische Gesellschaft lernte. So war ich auch mit Problemen konfrontiert, welche Menschen, die an europäische Standards gewöhnt sind, gar nicht in den Sinn kämen. Die Sicherheitssituation in Bahia war katastrophal, Korruption weit verbreitet. Für die Bevölkerung Bahias war es schwer, regelmäßige und gerecht entlohnte Arbeit zu finden. Das öffentliche Transportsystem war schwach ausgeprägt. Meine Aufenthalte in Brasilien waren aber auch geprägt von intensiv erlebter, brasilianischer Freundlichkeit. Gerade wegen dieser Vielzahl an für mich ungewöhnlichen Situationen und Ereignissen, war der Erkenntnisgewinn für mich enorm.

1.2. Forschungsleitende Frage

Ich beschäftige mich mit der historischen Entwicklung der afro-amerikanischen Lokalküche von Bahia. Ausgehend von meinen einleitenden Überlegungen stellt sich mir daher aus historischer Sicht folgende Forschungsfrage: Wie materialisierte sich das Wissen über die Yoruba Kost in der afro-amerikanischen Lokalküche von Bahia?

1.3. Forschungsmethoden

Meine Forschungsmethoden sind die Literaturrecherche und die Literaturanalyse. Die Literaturrecherche bezieht sich auf die im Literaturverzeichnis angeführten Quellen. Die Analyse der Literatur erschließt sich aus Monographien, Artikeln aus Sammelbänden wie der Cambridge World History of Food, dem Oxford Companion of Food und wissenschaftlichen Zeitschriften. Die Basis meiner Arbeit stellt somit die Analyse von Sekundärliteratur dar. Eigene Erfahrungen, die ich während meiner Aufenthalte in Bahia sammelte, und „*das Beobachten von einzelnen Ereignissen oder Verhalten in der Wirklichkeit*“ (Alemann 1995,127) fließen ebenfalls in diese Masterarbeit mit ein. Dies zusammengeführt ergibt die Methoden meiner Masterarbeit.

1.4. Forschungsstand

Nach meinem derzeitigen Forschungsstand gibt es einige Arbeiten über Lokalküchen und vor allem nationale Küchen. Aus dem geschichts-

wissenschaftlichen Kontext heraus sind mir in meiner bisherigen Recherche keine Arbeiten über die Lokalküche Bahias bekannt.

Martina Kaller-Dietrich (2010) beschäftigte sich mit der Globalgeschichte des Essens im Südatlantik. Die Sklaven waren Träger des Wissens über den Anbau von Pflanzen und die Zubereitung von Speisen. Die Autorin betonte, dass in Amerika entstandene Lokalküchen unter dem afrikanischem Einfluss zu betrachten sind. Weiters wurden National,- und Lokalküchen unterschieden, welche Beispiele einer Globalgeschichte des Essens darstellen.

Essen unter dem Aspekt der Nation wurde von Eva Barlösius (1999) behandelt. Benedict Anderson (1983) lieferte einen wichtigen Beitrag zur Nationsforschung ebenso wie Eric Hobsbawn (1990). Alfred Crosby (1969) schrieb über den *Columbian Exchange* zwischen Europa, Afrika, Asien und den Amerikas. Der Austausch von Nahrungsmitteln, Pflanzen und Tieren wurde von ihm als globale Ausbreitungsgeschichte gesehen. Durch die aus den Amerikas stammenden Pflanzen wurden die europäische Ernährung und damit die europäischen Speisen grundlegend verändert. Der Kulturanthropologe Eric Wolf (1991) beschrieb die Akteure und Wechselwirkungen im transatlantischen Austausch von Pflanzen, Lebensmitteln und Waren. Eric Wolf beschäftigte sich vor allem mit den Akteuren und machte so die nach den Amerikas verschleppten Sklaven und die indigene Bevölkerung Amerikas neben den europäischen Einwanderern sichtbar.

In dem Buch „In the Shadow of Slavery“ beschrieben Judith Carney und Richard Nicholas Rosomoff (2009) das botanische Erbe Afrikas in den Amerikas, den Alltag der Sklaven und den transatlantischen Sklavenhandel. Die Autoren folgerten, dass die nach Amerika gebrachten Sklaven in ihren Gärten auf eigene Initiative hin anpflanzen konnten beziehungsweise für ihre Ernährung selbst sorgen mussten. Die Autoren bezogen sich dabei unter anderem auf Bücher der Sklavenschiffkapitäne. Weiters wurden von den Autoren erforscht, wie die botanischen Gärten der Sklaven halfen, das afrikanische Erbe in Amerika zu etablieren, und wie es zu einer Afrikanisierung der Ernährungsgewohnheiten auf

den Plantagen kam. Im ersten Kapitel wurden die Pflanzen afrikanischer Herkunft aufgezählt. Überfahrt und Ernährung auf den Sklavenschiffen waren Inhalt des Kapitels 4, die Afrikanisierung der brasilianischen Plantagenwirtschaft Inhalt des Kapitels 6. Die Eigengärten der Sklaven, wo das botanische Erbe Afrikas umgesetzt wurde, beschrieben die Autoren in Kapitel 7. Im zehnten Kapitel wurden die afrikanischen Gerichte aufgezählt.

Diane Spivey (1999) beschäftigte sich mit den kulturellen und sozialen Hintergründen der afrikanischen Küche in Lateinamerika. Jane Fajans (2012) schrieb über die Auswirkungen des afro-brasilianischen Essens auf die bahianische Identität. Wichtige Hinweise über den Reisanbau in Bahia bot mir Judith Carney (2001).

Ein Standardwerk über Pflanzen und Nahrungsmittel stellt "Oxford Companion to Food. An Encyclopaedia of Ingredients, Dishes, History and Culture of Food" von Alan Davidson (1999) dar. In diesem Buch wurden Pflanzen, Nahrungsmittel und Speisen beschrieben. Besondere Bedeutung hatten für mich Artikel über Bananen, die Kokosnuss und Palmöl. Einige Anregungen und Zitate entnahm ich weiters der "Cambridge World History of Food", die zu einem zweibändigen Standardwerk über Ernährungsgeschichte wurde. Darunter einen Artikel von Jeffrey Pilcher (2000a), in welchem er über die Zusammenhänge zwischen Globalgeschichte und Ernährungsweise schrieb. Jeffrey Pilcher verdeutlichte diese Zusammenhänge beiderseits des Atlantiks anhand des Austausches von Pflanzen und Tieren. Der Autor schrieb über die Ernährung auf den Sklavenschiffen, die mangelhafte Versorgung mit Nahrungsmitteln auf den Plantagen und die Gärten der Sklaven. Im letzten Teil seines Artikels wurden neue Lokalküchen beschrieben, welche unter afrikanischem Einfluss entstanden.

In dieser Arbeit verwendete ich auch das Kochbuch über die Küche Bahias von Moema Augel (1998): Brasilianisch kochen. Die Autorin gab einen guten Einblick über die Rezepte der Lokalküche Bahias. Einige Rezepte und Zitate entnahm ich dem Buch von Jessica Harris (1992). Die Autorin schrieb am Anfang ihres Buches

über die kulinarische Geschichte Brasiliens, im zweiten Kapitel über die Lokalküche Bahias, um dann einen detaillierten Überblick über die Kochrezepte der brasilianischen Küche zu geben.

2. Theorie

Nach Marcel Mauss (1967) ist Essen ein soziales Totalphänomen. Ernährungsgewohnheiten und Küchen sind Teil der materiellen Kultur, welche „*central, connected to many kinds of behavior, and infinitely meaningful*“ (Counihan 2000,1513) ist. Diese materielle Kultur ist „*eine Auseinandersetzung mit der alltäglichen Lebenswelt*“ (Hirschberg 1999,247). Ausdruck findet materielle Kultur im Gebrauch verwendeter Gegenstände zum Beispiel von Nahrungsmitteln. Somit beinhaltet materielle Kultur „*alle Dinge, die in einer Kultur gebraucht werden oder mit Bedeutung behaftet sind*“ (Hirschberg 1999,247). Die nach Brasilien verbrachten Sklaven waren Träger von Kultur und Wissen und „*brachten dieses Wissen über den Anbau von pflanzlichen Nahrungsmitteln und die Zubereitung heimischer Kost mit*“ (Kaller-Dietrich 2010,48) nach Amerika. Nach Judith Carney und Richard Rosomoff ist das afro-brasilianische Essen in Bahia auch materieller Ausdruck afrikanischer Kultur und neuer Identität: „*Food gives material expression to the ways exiles commemorate the past and shape new identities amid alien cultures, diets, and languages*“ (Carney/Rosomoff 2009,185). Die afrikanisch geprägte Lokalküche von Bahia ist also mit vielen materiellen und symbolischen Verbindungen zu Afrika behaftet.

Kultur ist auch ein Prozess und daher ständig in Bewegung. Eines solchen dynamischen Kulturbegriffs bedient sich Marshall Sahlins (1985,x), da er einerseits die Kontinuität von Kultur, andererseits aber auch Veränderungsprozesse von Kultur betont. Dieser Kulturbegriff ist ein konstruktivistischer. Gesellschaftliche Normen entscheiden nach dem konstruktivistischen Prinzip der Inklusion und Exklusion über die Verwendung von Nahrungsmitteln. Kulturelle Begriffe sind durchlässig wie von Wolf (1991,534) beschrieben:

“Wenn wir demgegenüber die Realität von Gesellschaft in historisch wandelbaren, nicht endgültig abgegrenzten, vielfältigen und aufgefächerten gesellschaftlichen Formationen verorten, wird damit allerdings die Vorstellung einer für allemal feststehenden innerlich geschlossenen und deutlich nach außen abgegrenzten Kultur abgelöst durch ein Gespür für die Unbeständigkeit und Durchlässigkeit kultureller Gebilde.“

Essen kann im Verlauf der Geschichte je nach Ort und Zeit eine neue kontextuelle Bedeutung erhalten, Bedeutung und Verwendung von Nahrungsmitteln sind daher nicht statisch und werden ständig neu ausverhandelt. Kulturelle Identität unterliegt somit einem permanenten Prozess der Aneignung (Saar 2002). Wie Jeffrey Pilcher schreibt, kann die Ausbildung von Lokalküchen *„important insights into the process of cultural change“* (Pilcher 2000a,1278) bieten. Mit der Lokalküche von Bahia ist etwas Neues entstanden, und diese ist in ständiger Veränderung befindlich.

Die bahianische Küche ist gekennzeichnet und geprägt durch die afrikanische Yoruba-Küche. Die Gesellschaft der Yorubas wird subsumiert unter den *„cold societies“* (Lèvi Strauss 1966,234), oder gilt als *„Volk ohne Geschichte“* (Wolf 1991). Im Gegensatz dazu stehen Gesellschaften, welche den *„hot societies“* (Lèvi Strauss 1966,234) zugeordnet werden. Diese Einteilung entspricht einer strukturalistischen Denkweise. Gesellschaftliche Strukturen werden durch Essen sichtbar, weil *„die Küche einer Gesellschaft eine Sprache ist, in der sie unbewußt ihre Strukturen zum Ausdruck bringt“* (Lèvi Strauss 1973b,532). Nach Lèvi Strauss (1973a) ist eine strukturalistische Organisation in Gesellschaften anzutreffen, die mit einer magischen Sichtweise verbunden sind, wobei Geister, Dämonen, Elemente und Phänomene durch einen allumfassenden Zusammenhang miteinander verbunden sind, der rational nicht erklärbar ist. Das Universum der Yoruba Kultur ist ausgefüllt *„von Geistern jeder Art, die in Menschen, Tieren, Pflanzen, Steinen, im Wasser, auf der Erde und in der Luft leben“* (Kasper 1988,16). Das strukturelle Denken ist jedoch kein eigenständiger, losgelöster Prozess, da es in komplexen Bildern als integraler Bestandteil der sinnlichen Wahrnehmungen und der Einbildungskraft stattfindet. Ordnung ist so das Ergebnis immer neuer Assoziationen. Über die Analyse der Wahrnehmung sind

grundlegende Strukturen des menschlichen Denkens aufzudecken. Die Sichtweise von Lèvi-Strauss ist statisch und berücksichtigt zu wenig den sozialen Wandel in einer Gesellschaft. Die Yorubas stellen weder eine geschichtslose noch eine statische Gesellschaft dar. Ihre Gesellschaft ist dagegen dynamisch zu sehen.

Der Austausch von Nahrungsmitteln zwischen den Kontinenten ist eine Form der Interaktion zwischen Menschen. Globalgeschichte kann als *„Geschichte des Aufbaus solcher Räume aus Interaktionen und Vernetzungen und diejenige ihrer Verbindung untereinander“* (Osterhammel/Petersson 2003,22) gesehen werden. Globalgeschichte beschreibt die Vorgangsweisen und Prozesse, wie neue Pflanzen und Zutaten mit bereits bestehenden Küchen interagieren. Daher fokussiert Globalgeschichte *„auf den kulturübergreifenden Austausch von Einstellungen in Bezug auf Ernährungsweise und Gesundheit“* (Pilcher 2006,13). Dieser Austausch verband *„maize and manioc from America, domesticated pigs and cattle from Europe, garden plants, such as okra and akee, from Africa, and citrus fruits and rice from Asia“* (Pilcher 2000a,1278).

Globalgeschichte macht es möglich, von nationalen Kategorien abzugehen und *„nicht notwendigerweise nach einem universalhistorisch ausgerichteten Zentrum zu fragen“* (Kaller-Dietrich 2010,54). Zentren verschieben sich, Wissenstransfer und Verschiebungen finden statt. Die Lokalküche von Bahia ist ein gutes Beispiel für einen transatlantischen Wissenstransfer und für das Entstehen von etwas Neuem. Diese Interaktionen zwischen den Kontinenten stellen eine Verdichtung dar, welche *„Interaktionsräume, die zu einem Teil durch die natürliche Umwelt vorgegeben sind“* (Osterhammel/Petersson 2003,22) ausbildet. Mit Globalgeschichte ist also die Intensivierung der Verbindungen von Kulturen in kulinarischer Form möglich (Pilcher 2006,19). Verdichtungen liegen dann vor, *„wenn die angeführten Interaktionen und Vernetzungen zur Ausbildung von Institutionen führen“* (Kaller-Dietrich 2010,55). Die Lokalküche von Bahia ist ein Beispiel für eine globalhistorisch ausgebildete, kulturelle Institution, die *„als Folge von Rezeption und Aneignung der Pflanzen- und Tierwelt aus anderen Regionen und Kontinenten entstanden ist“* (Kaller-Dietrich 2010,55). Die Lokalküche Bahias

ist besonders durch afrikanische Kochtechniken geprägt, die von den nach Bahia verschleppten Sklaven praktiziert wurden. In anderen Kulturen und Ländern bildeten sich ebenfalls hybride Lokalküchen aus. So hatten einige aus Afrika stammenden Pflanzen eine besondere Bedeutung für die Ausbildung der afro-amerikanischen Küche in den USA, des so genannten *soul food*, inne. Unter diesem *soul food* ist nach Marvalene Hughes folgendes zu verstehen: „*Soul food is an expression of the central core of Black culture. [...] The word soul is a part of Black history that represents a cultural compactness*“ (Hughes 1997,274).

Unterschieden werden Zubereitungsformen, welche einer nationalen Symbolik unterliegen und regionale Küchen. Aus einer globalgeschichtlichen Sichtweise heraus stellen Lokalküchen „*stets kulturelle Hybride*“ (Kaller-Dietrich 2010,55) dar. Die dynamische Lokalküche von Bahia steht damit im Gegensatz zu einer statischen gedachten Nationalküche von Brasilien, welche eine erfundene Tradition darstellt wie Eric Hobsbawn schreibt:

„Invented traditions [means] a set of practices, [...] of a ritual or symbolic nature, which seek to inculcate certain values and norms of behavior by repetition which automatically implies continuity with a suitable historical past.“(Hobsbawn 1990,1)

In der Nationalküche Brasiliens¹ steht Essen „*as a symbol of collective or contested national identity*“ (Leitch 2008,383). Küchen stellen kulturelle Symbole dar und helfen Identitäten auszubilden. Abfolge und Tradition können eine Verbindung zwischen Vergangenheit und Zukunft herstellen (Eriksen 1993,68). Eine passende Vergangenheit kann somit konstruiert werden. Erfundene Traditionen werden ausgebildet in einem Prozess der Formalisierung unter Rückgriff auf die Vergangenheit (Hobsbawn 1990,1).

¹ Die portugiesischen Seefahrer leiteten den Namen Brasilien von *brazil*, einem an den Küsten wachsenden Paranusbaum, ab (Wolf 1991,217).

Benedict Anderson definiert eine Nation als eine „vorgestellte politische Gemeinschaft-vorgestellt als begrenzt und souverän“ (Anderson 1983,15). Jeffrey Pilcher bezieht sich auf diese Definition und stellt die Frage, ob „eine nationale Küche außer als künstliche Auswahl von Nahrungsmitteln, die die Bewohner innerhalb willkürlich festgelegter politischer Grenzen zu sich nehmen, überhaupt existiert“ (Pilcher 2006,99). Eva Barlösius geht weiter und schreibt, dass Nationalküchen frei erfunden sind „denn ihr Anspruch gründet ja nicht auf der Realität des täglichen Essens“ (Barlösius 1999,148). Zu einer verstärkten Ausbildung von lateinamerikanischen Nationalküchen kommt es nach Arnold Bauer (2001,185) erst ab 1930.

Küchen und damit gemeinsames Essen sind in allen Gesellschaftsformen vorzufindende Muster und Symbole, welche zu einer stärkeren sozialen Bindung führen. Durch gemeinsames Essen werden gesellschaftliche und soziale Verbindungen geschaffen (Robertson Smith 1889,269). Nach Eva Barlösius wird die Ausbildung von Regionalküchen jedoch vor allem durch sozial stratifizierte Schichten bestärkt, wie die von den Sklaven geprägte Lokalküche Bahias beweist: „Für Regionalküchen lässt sich zeigen, dass regionaltypische Kochtraditionen im allgemeinen von solchen sozialen Schichten aufgewertet werden, die sich durch nationale Zentralisierungsprozesse an die Peripherie gedrängt sehen“ (Barlösius 1999,147). Die Plantagenbesitzer und Sklavenhalter konsumierten anfangs die afrikanische geprägte Lokalküche Bahias nicht, um so eine kulinarische Segregation zu verdeutlichen. Im Laufe der Jahrhunderte veränderte sich dies, indem afrikanisches Essen Eingang in den Speiseplan der weißen Brasilianer fand.

Lokale Identitäten können also durch Essen und Küchen verfestigt werden. Die Grenzen zwischen Regionalküchen und nationalen Küchen können als fließend betrachtet werden, da zum Beispiel durch Kochbücher regionale Küchen zu Nationalküchen erhoben werden können (Appadurai 2008,300). Kochbücher helfen Nationalküchen in einer postkolonialen Welt zu definieren, „and in some places, middle-class women, searching for a national identity to replace colonial ideologies, have often turned to indigenous folk traditions“ (Pilcher 2000b,1493).

Ein brasilianisches Beispiel dafür ist die *feijoada*, ein US-amerikanisches Beispiel ist das afro-amerikanische „*soul food*“ (Roden 1972). Die *feijoada* ist eine Kombination aus Reis, Bohnen und Fleisch. Die *feijoada* stellt so etwas wie eine brasilianische Nationalspeise dar und wird gerne bei festlichen Anlässen vor allem bei Familienfesten zubereitet (Augel 1998,8).

Kochbücher geben Auskunft über verwendete Nahrungsmittel und halten Zubereitungsmethoden fest, welche als charakteristisch und identitätsbildend definiert werden. Kochbücher und Rezepte bilden jedoch eine europäische Identität ab wie Root/de Rochemont (1976,19) schreiben: „*Proper English housewives...kept manuscript books of recipes, which were handed down from mother to daughter*“. Afrikanische Kochtechniken dagegen wurden oral tradiert wie Marvalene Hughes feststellt: „*Black recipes, like the Black culture, are handed down from generation to generation by oral African history*“ (Hughes 1997,274).

3. Die Yoruba Sklaven

Das Wort Yoruba bedeutet „*das Land der großen Städte*“ (Kasper 1988,16). Im Bundesstaat Bahia ist ein großer Einfluss der afrikanischen Küche aufgrund der hohen Anzahl an aus Westafrika verschleppten Sklaven festzustellen. In der heutigen Geschichtswissenschaft wird die Akteursrolle dieser afrikanischen Yoruba Sklaven verstärkt hervorgehoben. Nirgendwo war die Rolle der Yoruba Sklaven als Akteure „*more transformative than in the oppressive landscapes of New World slavery*“ (Carney/Rosomoff 2009,186). Eine afrikanische Beteiligung am globalen Austausch von Waren und Pflanzen stellte die Verbreitung von Essen und Pflanzen über Zeit und Raum dar. Die Beteiligung der Yorubas wird erst in der heutigen wissenschaftlichen Literatur hervorgehoben, da die Essenswege der Yoruba Diaspora gekennzeichnet waren, einerseits durch einen bescheidenen Anfang und andererseits durch die unauffälligen Wege, wie sie die Speisekarte auf den Plantagen Bahias beeinflussten (Carney/Rosomoff 2009,186).

Die portugiesische Sklavenverschleppung nach Brasilien wird in vier Zyklen eingeteilt (Verger 1987,9). Für Bahia waren besonders der dritte und vierte Zyklus von Bedeutung. In der zweiten Hälfte des achtzehnten Jahrhunderts wurden Sklaven von der Mina Küste in Dahomey nach Brasilien verschleppt (Voeks 1997,149). Weitere Sklaven kamen aus dem Kongo und Angola (Schmieder 2010,127). Im vierten Zyklus des neunzehnten Jahrhunderts wurden vor allem Yoruba aus dem heutigen Benin nach Bahia transportiert. Bis 1853 wurden 3,5 Millionen Sklaven nach Brasilien verschleppt (Davidson 1999,93/Schmieder 2010,127), nach anderen Quellen 3,9 Millionen Sklaven (Kaller-Dietrich 2011,59). Die Sklaven wurden für die arbeitsintensiven Zuckerrohrplantagen benötigt. Obwohl im Jahre 1830 Sklaventransporte nach Brasilien verboten worden waren, wollten die Plantagenbesitzer noch so viele Sklaven wie möglich nach Bahia verschleppen. Erst 1888 wurde die Sklaverei in Brasilien abgeschafft (Schmieder 2010,127). Begünstigt wurde dieser Transport von Yorubas durch die Zerstörung der Hegemonie des Oyó Reiches im heutigen Nigeria. Da es dem Dahomey Reich

gelang, viele Kriegsgefangene aus dem Ketu Reich der Yorubas zu machen, war es möglich, diese Gefangenen an die portugiesischen Sklavenhändler weiter zu verkaufen. Diese brachten die Sklaven nach Bahia, um diese dort schnell zu Geld zu machen (Hofbauer 1995,175). Die Yoruba waren ethnisch in diverse Untergruppen geteilt, jede dieser Gruppen verfügte über ein eigenes Königreich. Erst im 19. Jahrhundert gaben Missionare dieser inhomogenen Gruppe den Namen Yoruba (Fadipe 1970,30). Hirschberg (1999,419) beschreibt die Kultur der Yoruba:

„Die vom Feldbau geprägte Kultur der Yoruba zeichnete sich gleichwohl durch die Existenz zeitweise unabhängiger Stadtstaaten aus, an deren Spitze jeweils ein sakraler König (oba) vorstand. [...] Ahnenverehrung und der Kult der in Haupt- und Ressortgottheiten unterteilten um 400 orichas bestimmten traditionelle Glaubensvorstellungen. Schon zu Beginn des 16. Jahrhunderts fanden Christentum und europäische Waren Eingang in die Yoruba Kultur.“

Das Universum der Yorubas und damit ihr Denken waren bestimmt von Geistern, die in Menschen, Tieren, Pflanzen, Wasser und in der Erde lebten. Die Yorubas hatten in Einklang mit diesen magischen Kräften zu leben, da Krankheiten und Unglück als magisch bedingt gesehen wurden. Nach der Vorstellung der Yorubas war die Natur beseelt, den Vermittler zwischen den Menschen und Göttern stellte der Schamane dar. Dieser wurde in einen Zustand der Trance versetzt, um den Göttern menschliche Anliegen nahe zu bringen.

Die nach Bahia verbrachten Sklaven waren also vor allem Yorubas, welche eine gemeinsame Sprache und Religion verband. Die Zahl der Yoruba Sklaven in Bahia war um 1800 so groß, dass diese ein zahlenmäßiges Übergewicht gegenüber der weißen Bevölkerung Bahias hatten (Mattoso 1982,225). Gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts war die Yoruba Sprache in Bahia weit verbreitet und wurde gleichermaßen von allen aus Afrika stammenden Sklaven, Mulatten und *crioulos*² gesprochen. Die Bantu sprachigen Afrikaner erlernten ebenfalls die

² Kreolen sind die Nachfahren der nach Brasilien verschleppten Sklaven.

Yoruba Sprache, somit kann von einer „*Yorubanisierungstendenz*“ gesprochen werden (Hofbauer 1995,175). Die Sklaven mussten getauft werden, um auf den Plantagen verbleiben zu können. Vor allem im 18. Jahrhundert fanden Massentaufen statt (Rinke/Schulze 2013,51). Oftmals war es den Sklaven nicht bewusst, was genau vor sich ging, da sie kaum unterwiesen wurden. Es kann also von einer oberflächlichen Christianisierung gesprochen werden (Flasche 1973,43). In Brasilien kam es so zu einer Vermischung von afrikanischen und christlichen Traditionen. Im Zuge der Sklavendeportationen nach Brasilien wurden also verschiedene Religionsgruppen neu geordnet. Dort wo die aus Afrika mitgebrachten, religiösen Praktiken von einer großen Bevölkerungsgruppe getragen wurden, war der afrikanische Einfluss groß. Neue religiöse Strömungen bildeten sich heraus, darunter der *candomblé*.

3.1. Der Candomblé

Der in Bahia stark vertretene *candomblé* hat seine Wurzeln somit in Westafrika, bei den Yorubas. Der *candomblé* ist eine afro-brasilianische Religion, welche ihren Ursprung im afrikanischen JeJe-Nago Kult hat. Diese Nago Kultur stammt aus dem Süden Nigerias und aus Dahomey. Verbunden waren die Anhänger des Nago Kultes durch die Vorstellung einer gemeinsamen Abstammung von einem mythologischen Ort namens Ifé. Erster König von Ifé war Odua, welcher auch als Schöpfer der Erde verehrt wurde. Bis in die heutige Zeit richtet sich die Rangfolge unter den Königen der Yorubas nach der Abstammung von den sechzehn Söhnen Oduas. Roger Bastide schreibt, dass der *candomblé* „*une Afrique en miniature*“ (Bastide 1958,59) sei. Die afrikanische Gedankenwelt wird im *candomblé* durch gegenseitige Hilfe aufrechterhalten. Der *candomblé* ist mehr als ein Kult, er ist vielmehr Theologie und Ethik (Bastide 1958,94). Im *candomblé* wird davon ausgegangen, dass sich individuelle Macht und Stärke im eigenen Denken manifestiert. Die Geister helfen den Menschen, die täglichen Probleme zu lösen. Doch können die Menschen ihr Denken durch eine Art ritueller Weihung verbessern, indem sie Kokosnuss, Kokosmilch und Kolanüsse aufnehmen (Spivey

1999,204). Dies stellt eine Reinigung des Geistes und auch eine Segnung der Taten dar. Die Kokosnuss und die Kokosmilch haben somit eine spirituelle Bedeutung im *candomblé*.

In der Religion des *candomblé* wird eine Vielzahl an Göttern verehrt, welchen im Rahmen von Festen und Feiern Speisen geopfert werden. Weiters werden typischerweise Tiere wie Ziegen, Tauben und Hühner geopfert (Fajans 2012,27). Am Tag nach dem Fest werden die geopfert Tiere zubereitet, und alle Teilnehmer des Festes essen gemeinsam die zubereiteten Tiere. Die geopfert Speisen „entstanden aus afrikanischen Speisevorstellungen, die sich in Brasilien an die vorhandenen Zutaten anpassten, wobei sich auch die Zutaten aus Afrika in Brasilien etablierten“ (Wätzold 2011,251). Die Speisen wurden mit Fisch, Krabben, Gemüse und Mehl zubereitet und mit Honig, Salz, Zwiebel und Lorbeer gewürzt. Frittiert wurden diese Speisen in Dendeöl, einer ursprünglich aus Afrika stammenden Palme. Das Dendeöl hatte somit eine bedeutende Rolle für den Erhalt einer afrikanischen Identität in Bahia.

Jeder Wochentag war einer Gottheit gewidmet, welcher eine bestimmte Speise gekocht wurde. Die dynamischen Kräfte der Götter sollten so aufrecht gehalten werden. Die Gerichte blieben dabei äußerlich intakt, da die Götter nur die energetischen Prinzipien der Speisen aufnahmen. Am Montag wurden salzige Speisen für Exú zubereitet. Omulu, die Gottheit für Krankheiten und Heilung, erhielt Popcorn und *aborem*, gerösteten Mais in Bananenblätter eingewickelt. Das Popcorn wurde nicht gesalzen sondern mit Kokosfett und Honig zubereitet. Dienstags wurde für Ogun³ die brasilianische Nationalspeise, die *feijoada*, gekocht, und zu Ehren von Naná wurde ein Griespudding mit Zimt, *mugunza* genannt, aufgetischt. Weiters wurden zu Ehren von Irokos frittierte Bananen und Süßigkeiten zubereitet. Am Mittwoch stand Xango im Mittelpunkt, dieser wünschte sich die Speise *amalá*, die aus dem Malvengewächs *quiabo*, Zwiebeln und

³ Ogun ist die Gottheit des Metalls besonders des Eisens und wird mit der Herstellung von Waffen assoziiert. Ogun ist der Schutzgott der Soldaten, Bauern und Schmiede. Ihm werden Hähne und Hunde geopfert.

Rindfleisch bestand. Xango wurden auch Schafe und Hähne geopfert. Der Kriegsgottheit Iansa wurde mittwochs die bahianische Speise *acarajé*⁴ zubereitet. Donnerstags wurde Oxóssi⁵ gekochter Mais mit Kokosflocken angeboten. Es wurden dieser Gottheit auch gebratener Fisch und Bohnengerichte geopfert. Am Freitag kam zu Ehren von Oxalá *ebo*, welches aus gekochtem Mais bestand, auf den Tisch. Weitere Speisen waren *inhames*⁶ und weißes Fleisch, jedoch wurden niemals Salz, Öl und Blut verwendet (Bastide 1958,16). Oftmals wurden auch die Speisen *acassá*, Reiskuchen ohne Salz, und *caracol*, darunter sind Mollusken zu verstehen, gereicht. Am Samstag wurde Yemanjá⁷ *ebo*, Maisbrei mit süßem Öl und Honig, offeriert. Dieser Göttin wurden weiße Speisen zubereitet, die an die schäumenden Wogen des Meeres erinnern sollten. Darunter wurden Kokosmilch, Zucker und Mais subsumiert. Weiters wurde in Dendeöl angebratener Fisch serviert. Ebenfalls samstags wurde Oxum⁸ *omoculum*, ein Kuchen aus

⁴ *Acarajé* sind in Dendeöl frittierte Teigtaschen, welche aus getrockneten Bohnen und Shrimps hergestellt werden.

⁵ Oxossi ist die Gottheit des Waldes.

⁶ Als *inhame* wird die Yams bezeichnet. Der Ursprung des Wortes Yam ist mit den portugiesischen Sklavenhändlern verbunden. Diese beobachteten afrikanische Sklaven beim Ausgraben von Wurzeln und fragten nach deren Namen. Die Sklaven verstanden die Frage nicht richtig und antworteten, dass es etwas zu essen sei, *nyami* in der Mandika Sprache von Guinea. *Nyam* bedeutete also Essen oder Geschmack. In der portugiesischen Sprache wurde daraus *inhame*, in der französischen *igname* und schließlich yam in der englischen Sprache.

⁷ Yemanjá ist die Meeresgottheit und im *candomblé* von herausragender Bedeutung. Nach dessen Vorstellung kann diese Gottheit den Fischern ausreichende Fischmengen schicken. Im Februar feiern die Bahianer zu Ehren von Yemanjá ein großes Fest, bei welchem sie an den Strand gehen und kleine Boote mit Kerzen aussetzen.

⁸ Oxum wurde mit Fruchtbarkeit verbunden.

Mönchsbohnen, Krabben, Salz und Zwiebel angeboten. Weiters wurden Oxumado, eine Speise aus Krevetten, Salz, Zwiebel und Bohnen, und axoxó, bestehend aus gekochtem Trockenfleisch, Bohnen und Salat, gereicht. Ebenfalls wurde dieser Gottheit *ipeté*, ein Gericht aus Yamsmasse und Krevetten, geopfert.

Das Umfeld des *candomblé* war somit für die Aufrechterhaltung einer afrikanischen Küche in ihren Grundelementen von zentraler Bedeutung (Augel 1998,30). Die Gottheiten, die so genannten *orixas*, konnten erst angerufen werden, nachdem in einem genau festgelegten Ritual Opferspeisen angeboten worden waren. Die Zusammensetzung dieser Speisen unterlag ebenfalls strengen Regeln. Die Namensgebung dieser im *candomblé* wichtigen Speisen unterscheidet sich von den Namen, welche die Brasilianer europäischer Abstammung diesen Gerichten gaben. Die afro-brasilianischen Namen sind oftmals nur den Eingeweihten des *candomblé* bekannt. In diesen Ritualen wurden nicht nur Speisen gereicht, sondern auch Getränke. Diese Getränke enthielten Gewürze, Honig, Kräuter, Alkohol und Pflanzen wie die Mimose und Akazie, welche eine halluzinogene Wirkung hatten (Spivey 1999,179). Eines dieser Getränke war *jurema*, welches aus den Wurzeln diverser Pflanzen bestand und eine rötliche Farbe hatte. Zum Abschluss der Rituale wurden Früchte wie Mango, Papaya und Wassermelone gereicht.

Die Yoruba Sklaven durften ihre Feste weiter feiern⁹, dies hatte jedoch an christlichen Feiertagen zu geschehen. Gefeierte wurden die Feste auf den *terreiros*, welche die Orte der Zeremonien darstellten. Die Gottheiten wurden mittels rhythmischer Trommelschläge und Gesänge herbeigerufen. Das *terreiro* kann als Ort der Vereinigung zwischen den Gläubigen und ihren Heiligen gesehen werden.

⁹ Gemeinsam gefeierte Feste, bei welchen Essen eine große Bedeutung hat, führen zu einer kollektiven Bindung. Diese kollektive Bindung stellt eine Orientierung im sozialen Gefüge dar, Bedürfnisse und Vorstellungen über Essen stärken diese kollektive Bindung (Langreiter 2003,139).

Weiters mussten katholische Heilige gesucht werden, zu deren Ehren diese Feste offiziell gefeiert wurden. Verbunden waren diese Feste mit afrikanischen Tänzen, die nur zum Schein katholischen Heiligen galten. Dieser Synkretismus wurde von brasilianischer Seite zum Teil sogar gefördert, da die Sklaven so eher ihr Schicksal ertrugen (Flasche 1973,81). Beim *candomblé* handelt es sich also um ein Konstrukt des Synkretismus. Hirschberg (1999,364) versteht unter diesem Synkretismus folgendes:

„Mit Synkretismus wird meist die Überlagerung stammesreligiöser Konzepte durch christliche Inhalte bezeichnet, wie sie zum Beispiel im lateinamerikanischen Katholizismus durchscheint, oder auch die als Aufbegehren gegen Fremdbestimmung und Bevormundung gedeutete dynamische Reinterpretation der christlichen Doktrin unter Einbeziehung lokaler religiöser Praktiken.“

3. 2. Die Ernährung der Yoruba Sklaven

Die Lebenserwartung der brasilianischen Sklaven war mit dreiundzwanzig Jahren äußerst gering (Voeks 1997,151). Schwartz (1992,40) schreibt von einer Lebenserwartung von 25 Jahren im Bundesstaat Bahia. Die hohe Kindersterblichkeitsrate lag hauptsächlich in der Mangelernährung begründet (Kiple 1984,113). Junge männliche Sklaven wurden bevorzugt nach Brasilien gebracht, was zu einem Missverhältnis der Geschlechter führte. Die Sterberate der brasilianischen Sklaven war höher als die Geburtenrate, womit ständiger Nachschub notwendig war (Bergad 2007,96). Die *„Reproduktion der brasilianischen Sklavenbevölkerung“* gelang somit nicht (Schmieder 2010,127). Die Sklavenpopulation konnte also kaum anwachsen, die schlechte Ernährung mag mit ein Grund dafür gewesen sein.

Ein anderer Grund war wohl, dass es billiger war, neue Sklaven nach Brasilien zu verschleppen. Pilcher (2000a,1282) sieht dies in Politiken des 17.Jahrhunderts

begründet, wonach es teurer war, Sklaven gesund zu halten als sie zu Tode zu arbeiten und neue zu importieren. Es war zu dieser Zeit seitens der Plantagenbesitzer die Norm, afrikanische Sklaven zu Tode zu arbeiten (Spivey 1999,174). Aufgrund dieser Politik mussten sich die Plantagenbesitzer nicht um die Verbesserung der Lebensumstände und damit auch eine bessere Ernährung der Sklaven kümmern. Mit den neuen Sklaven blieb der Wert der afrikanischen Kultur in ständiger Erneuerung, religiöse Praktiken afrikanischer Herkunft in bester Erinnerung.

Die Ernährung auf den Sklavenschiffen bestand aus einer dünnen Suppe aus Reis oder Mais, Yams, Palmöl und rotem Pfeffer und war somit äußerst mangelhaft (Kiple 1984,57). Die Versorgung mit frischem Trinkwasser war schlecht, Wurmerkrankungen der Sklaven waren die Folge. Die Sklaven, welche die Überfahrt überlebten, konnten jedoch kaum mit einer Verbesserung ihrer Ernährungssituation rechnen. Harry Bennett schrieb *„he ate from his master’s purse, and every mouthful was measured in cash“* (Bennett 1958,37). Diejenigen Sklaven, welche die Überfahrt überlebten, wurden auf den Zuckerrohrplantagen Bahias eingesetzt. Diane Spivey schreibt: *„Brazil is sugar and sugar is the Negro“*. (Spivey 1999,175). Zuckerpreise waren dem Weltmarkt und damit starken Schwankungen unterworfen, die Ernährung der Sklaven beinhaltete großes Kosteneinsparungspotential für die Plantagenbesitzer (Pilcher 2000a,1280).

Sidney Mintz (1987,16) beschreibt, dass sich die Sklaven ständig nach den Zuckerpreisen erkundigten. Der weltweite Zuckermarkt hatte besondere Bedeutung inne, Zucker war zu einer globalen Ware geworden¹⁰. Als die Zuckerpreise hoch waren, wurden Sklaven mit importiertem Getreide und getrocknetem Fleisch verköstigt. Dies führte jedoch nicht zu einer ausreichenden Ernährung, da die Sklaven diese Nahrungsmittel meistens *„in a less-than-ideal state“* (Pilcher 2000a,1282) erhielten. Ein Zeitzeuge beschreibt den Zustand des, an die Sklaven weiter gegebenen, Fisches als *„little better than a mass of foetid*

¹⁰ Somit ist hier eine historische Dimension zu beachten (Spittler 2002,28).

matter, containing as little nutrition as the brine in which they lie“ (Kiple 1984,80). Die Ernährung der Sklaven auf den Plantagen Bahias wird als einseitig beschrieben, es gab meistens nur *carne seca* und *farinha* (Barickman 1998,47). Die Sklaven litten unter Vitamin-, Kalzium- und Eisenmangel. Besonders der Mangel an den Vitaminen A und C führte zu Rheuma, Zahnfleischerkrankungen, Zahnausfall und Anämie (Kiple 1984,76). Sklaven erkrankten durch verseuchtes Trinkwasser und durch niedrig gebranntes Steingut (Pilcher 2000a,1283). Weiters wurde den Sklaven schlecht und billig produzierter Alkohol verabreicht, welcher Kopfschmerzen, Lähmungen und komatöse Zustände verursachte und bis zum Tod führte. Eine andere Folge des billigen Fusels waren krampfartige Darmerkrankungen (Handler 1987,140). Die Plantagenbesitzer behandelten die afrikanischen Sklaven menschenunwürdig. Harte Arbeitsbedingungen und Bestrafungen kamen zum Trauma der Verschleppung hinzu. Nach brasilianischem Gesetz hatten die Sklaven keinerlei Rechte. Auspeitschen galt zum Beispiel als natürliche Form der Kontrolle. Das Verwenden von afrikanischen Pflanzen und damit afrikanischen Kulturanteilen kann auch als eine Form des Widerstandes der Sklaven gedeutet werden.

3. 3. Die Plantagenwirtschaft in Bahia

Anfangs wurde die indigene Bevölkerung Brasiliens versklavt, jedoch konnte diese den immensen Bedarf an Arbeitskräften nicht abdecken. Schließlich wurde ein Dreieckshandel ausgebildet, welcher im achtzehnten Jahrhundert seinen Höhepunkt erlebte. Billige Fertigwaren wurden nach Afrika geliefert und an der afrikanischen Küste wurden diese Waren gegen Sklaven getauscht, welche nach Brasilien verschifft wurden. Von Brasilien wurden Rohstoffe und Agrarprodukte nach Europa verbracht. Europa hatte so die Möglichkeit, an Rohstoffe zu gelangen, ohne dafür mit Edelmetallen zu bezahlen. Afrikanische Sklaven waren Frachtgut und Zahlungsmittel (Mintz 1987,71).

Sklavenhandel und Kolonialismus standen in einem Spannungsverhältnis mit der brasilianischen Plantagenwirtschaft und Zuckerproduktion. *„One final element of the Columbian exchange that resulted directly from the labor demands of sugar plantations was the transportation to the New World of huge numbers of African slaves”* schreibt Pilcher (2000a,1280). Die benötigten Arbeiter wurden also aus Afrika herbeigeschafft, der transatlantische Sklavenhandel hatte begonnen. Der Sklavenhandel war einseitig, da kaum ein Sklave jemals nach Afrika zurückkehrte. *„Interaktionen sind gerichtet“* (Osterhammel/Petersson 2003,22), der Sklavenhandel war somit kein reziproker Vorgang.

Die Zuckerrohrplantagen, auf welchen die Sklaven zu arbeiten hatten, waren kapitalistische Unternehmen (Mintz 1985,55). Kapitalismus und Industrialisierung bedingten eine andauernde Integration von neuen Ökonomien und Kulturen in ein globales Netzwerk¹¹.

“Im Rahmen dieser Verflechtungen von Ökonomie und Gesellschaft hat der Kapitalismus die anderen Produktionsweisen nicht immer liquidiert, aber-häufig auf direktem Wege, ebenso häufig auch über Fernwirkungen-das Leben anderer Völker beeinflusst und umgekrempelt.“ (Wolf 1991,433)

Die portugiesischen Zuckerrohrplantagen in Brasilien waren die wichtigsten in den Amerikas des 17.Jahrhunderts (Pilcher 2000a,1280). Die größte Zuckerrohrmühle Brasiliens stand in Sergipe do Conde im Bundesstaat Bahia. Diese beschäftigte um 1600 an die 600 Sklaven und produzierte 180 Tonnen Zuckerrohr (Wolf 1991,218).

¹¹ Menschen und Ökonomie sind durch wechselseitige Verflechtungen gekennzeichnet, welche durch Globalisierung an Bedeutung gewinnen. Durch die Globalisierung nimmt die Geschwindigkeit dieser Verbindungen zu, Verbindungen verlaufen intensiver und immer neue Räume werden erschlossen.

Als die Zuckerpreise sanken, versuchten die Plantagenbesitzer ihre Kosten zu reduzieren und erlaubten den Sklaven, Pflanzen und Kräuter in den eigenen Gärten anzubauen (Pilcher 2000a,1280). Diese Gärten zur Selbstversorgung waren Teil einer sozialen und wirtschaftlichen Entität, der *engenho de açúcar*. Zu dieser zählten „im engeren Sinn die Mühle und die Siederei mit allen Nebengebäuden, im Weiteren die gesamte Wirtschaftseinheit mit Herrenhaus, Sklavenhütte und den umliegenden Plantagen mit den Anbauflächen zur Versorgung der Sklaven“ (Pfeisinger 2005,51). Die Selbstversorgung war seitens der Plantagenbesitzer nur in Krisenzeiten gewünscht (Füllberg-Stolberg 2010,103). Sklaven hatten somit das Recht auf selbständige Bewirtschaftung kleinerer Anbauflächen, wo sie Gemüse ziehen und Geflügel halten konnten. Diese Flächen dienten der Selbstversorgung, Überschüsse konnten auf den Märkten verkauft werden. Vor allem Sklavinnen, welche *quitandeiras* genannt wurden, verkauften die Überschüsse auf den Märkten Bahias. Die aus Afrika stammenden Sklavinnen verkauften weiters Getränke und Nahrungsmittel aus Eigenproduktion. Durch diese Aktivitäten der Marktfrauen wurde das Wissen über afrikanische Nahrungsmittel und Zubereitungsarten in Bahia erhalten.

Die Bearbeitung der Felder fand an Sonntagen statt, da die Sklaven an diesen von ihren Verpflichtungen auf den Plantagen enthoben waren. Angebaut wurden den Sklaven bekannte Kräuter, Pflanzen wie *quiabo*¹², Maniok, Bananen, Mais und Yams. Im 18.Jahrhundert wurden in diesen Gärten auch schwarze Augenbohnen angebaut (Sloane 2009,103). Die Gärten führten zu einer ausgewogeneren Ernährung der Sklaven.

Die in den eigenen Gärten angebauten Pflanzen wurden von den Sklaven selbst ausgewählt. Dies im Gegensatz zu den Plantagen, wo die meistens weißen Plantagenbesitzer die Auswahl der Pflanzen bestimmten. Über die zur Selbstversorgung ausgewählten Pflanzen wurde es den Sklaven in gewisser Weise ermöglicht, ihre Ernährung selbst zu gestalten. Durch dieses schmale

¹² Unter *quiabos* sind Okraschoten zu verstehen.

Fenster der Selbstbestimmung fand das botanische Vermächtnis des afrikanischen Kontinents Eingang in Bahia. Diese Selbstbestimmung über die Pflanzen wurde als Privileg angesehen, ein Recht darauf bestand nicht. Der Jesuitenpater André Joao Antonil berichtete 1711, dass diese Möglichkeit älteren Sklaven, die sich das Vertrauen des Plantagenbesitzers erworben hatten, zugebilligt wurde (Conrad 1984,58). War die Selbstversorgung einmal gewährt, versuchten die Sklaven diese mit allen Mitteln zu erhalten. Evident war dies durch einen Sklavenaufstand 1790 in Bahia. Die geflohenen Sklaven knüpften Bedingungen an ihre Rückkehr. So wollten sie zusätzliche Tage für die Bewirtschaftung ihrer Gärten von den Plantagenbesitzern erkämpfen, und weiters forderten sie *„the right to plant our rice wherever we wish, and in any marsh, without asking permission for this“* (Schwartz 1977,77).

Marvalene Hughes beschreibt die Wichtigkeit von Gärten für die Bewahrung einer afrikanischen Tradition: *„I became reconnected with my African culture in a private, intimate, historical sense. [...] It provided me the channel to relate my African respect for land and living things to my African spirituality“* (Hughes 1997,274). Judith Carney und Richard Rosomoff beschreiben die Auswirkungen der eigenen Gärten für den Columbian Exchange: *“It was in „Negro“ food plantations and in the yards around slave dwellings where the African components of the Columbian Exchange made their initial New World appearance“* (Carney/Rosomoff 2009,125).

Die Sklaven übernahmen afrikanische Kochtechniken und kombinierten diese mit den lokalen Zubereitungsmethoden. Evident war dies anhand der Zubereitung von Maniok Brot, da zuerst die Giftstoffe der Maniok entfernt wurden und dann erst das geriebene Fruchtfleisch zu einem flachen Brotlaib verarbeitet wurde. Andere wichtige Zubereitungsformen stellten Eintöpfe dar. Für diese wurden eingesalzenes Fleisch oder Fisch, Maniok, Kochbananen und Gemüse in einem Eisentopf gekocht. Diese Zutaten wurden oft langsam über viele Stunden gekocht, weswegen die Vitamine verkocht wurden. Deshalb litten die Sklaven unter Vitaminmangel, der zu Erkrankungen des Nervensystems führte (NHM 2013).

Pflanzen wurden nicht nur zum Kochen eingesetzt, sondern auch um das tägliche Leben der Sklaven zu verbessern. Aus Pflanzen wurden zum Beispiel Schmuck und Parfum hergestellt. Seifen wurden produziert, um Kleider waschen zu können. Dazu verwendeten die Sklaven die Samen des Seifenbaumes, *sapindus saponaria*. Die Samen wurden weiters zur Herstellung von Knöpfen und Schmuckkugeln gebraucht. Die Wurzeln des Seifenbaumes wurden außerdem als Zahnbleichmittel herangezogen.

Die Ausbildung der Lokalküche in Bahia steht also in direktem Zusammenhang mit dem Sklavenhandel und der Plantagenwirtschaft. Transatlantischer Handel und Austausch führten zu einer Veränderung der Küchen in Amerika, Europa, Afrika und auch Asien.

4. Die Yoruba-Kost und die Pflanzen

Die Portugiesen begannen im 16. Jahrhundert mit der Besiedlung des Nordostens von Brasilien. Zentrum dieser Besiedlung war der heutige Bundesstaat Bahia, welcher eine lange Küstenlinie mit zahlreichen Buchten und vielen vorgelagerten Inseln aufweist. Bedeutend war Bahia vor allem durch die Zuckerrohrplantagen und galt dadurch bis zum brasilianischen Goldrausch Ende des 17. Jahrhunderts als der reichste brasilianische Bundesstaat. Diese Zuckerrohrplantagen wurden entlang der Küste errichtet und afrikanische Sklaven vor allem aus Westafrika auf ebendiese Plantagen verbracht, um dort die notwendigen schweren Arbeiten zu verrichten¹³. Die größte Stadt dieses Bundesstaates, Salvador da Bahia, war bis 1763 Hauptstadt der portugiesischen Kolonie Brasilien. Das Zentrum dieser Stadt ist der *pelorinho*, benannt nach dem Pranger, an welchen vor allem Sklaven zur Bestrafung gestellt wurden. Salvador war einer der größten brasilianischen Häfen und damit wirtschaftliches Zentrum im Nordosten Brasiliens.

Der brasilianische Kulturhistoriker Gilberto Freyre (1990) teilte Brasilien in sechs kulinarische Regionen ein, die sich einerseits durch die Geschichte andererseits durch klimatische Voraussetzungen unterscheiden. Die Küche Bahias nimmt nach dieser Einteilung aufgrund ihrer afro-brasilianischen Ausrichtung einen besonderen Platz ein. Die Küche der nach Brasilien verschleppten Sklaven ließ die Lokalküche von Bahia entstehen.

Die afrikanischen Rezepte und vor allem die afrikanischen Köchinnen auf den Plantagen bewirkten auf der einen Seite eine stark afrikanisch geprägte

¹³ Die Nachfrage nach Zucker führte zum „*establishment of many of the slave plantations of the New World*“ (Goody 1997,339). Curtin (1969,265) sieht die Nachfrage nach einer großen Anzahl von Sklaven in einem weiter gefassten Verständnis als eine der Folgen des *Columbian exchange*.

Lokalküche von Bahia auf der anderen Seite war ein großer Einfluss auf die Kleidung und Musik Bahias gegeben. Pflanzen wurden auf den Plantagen Bahias unter anderem zur Herstellung von Musikinstrumenten verwendet. Aus Flaschenkürbissen fertigten die Sklaven Trommeln und Maracas, da Musik für die bahianischen Sklaven von größter Bedeutung war. Trommeln wurden verwendet, um afrikanische Kulturtraditionen in Bahia weiterzuführen. Trommeln hatten im *candomblé* die Bedeutung, die Gläubigen in einen tranceartigen Zustand zu versetzen. Die Sklavenhalter hielten den *candomblé* für einen Aberglauben und verboten daher die Verwendung von Trommeln auf den Plantagen. Trommeln wurden auch auf den Sklavenschiffen verwendet, um körperliche Übungen für die Sklaven besser anzuleiten.

Die afrikanische Kultur wurde in jeden Teilbereich des sozialen Lebens des kolonialen Bahias hineingetragen. Diese Bereiche umfassten den Haushalt, die Küche, die Spiritualität und die Sprache (Spivey 1999,190). Die Yoruba Sprache und die weichere Betonung der Wörter fanden so Eingang in die brasilianische Sprache. Freyre (1990) beschreibt, dass die afrikanischen Erzieherinnen und Haushälterinnen den oftmals sehr hart ausgesprochenen portugiesischen Wörtern einen weicheren Klang gaben. Die afrikanischen Hausmädchen erzählten ferner ihre afrikanischen Geschichten und Mythen.

In der Mitte des 19.Jahrhunderts wurde der europäische Einfluss in der Küche Bahias wieder stärker, da eine Masseneinwanderung aus Europa stattfand. Diese Einwanderung wurde gefördert, da eine zu starke Afrikanisierung Brasiliens befürchtet wurde (Spivey 1999,207). Durch die Einwanderung aus Europa wurden europäische Köche und Bäcker nach Bahia gebracht. Bezogen auf das Jahr 1850 kann festgestellt werden, dass die bahianische Oberschicht ihre Küche verändert hatte. Es wurden weniger Eintöpfe, Bohnen- und Schweinsgerichte gekocht, außerdem mit weniger Pfeffer gewürzt (Spivey 1999,207). Diese De-Afrikanisierung der bahianischen Küche spiegelte sich wieder in der Etablierung von Eisgeschäften, Konditoreien und französischen Pâtisseries. Doch war dieser Versuch nicht lange erfolgreich, da die Nachfrage nach afrikanischen Köchinnen

unverändert blieb (Spivey 1999,207). Heißbegehrt war auch weiterhin das afrikanisch geprägte Essen der bahianischen Straßenverkäufer. *Acarajé*, *vatapa*¹⁴, Reispudding und *alua*, ein Erfrischungsgetränk aus Reismehl, Wasser und fermentiertem Zucker, fanden reißenden Absatz. Diese *baianas*, die Straßenverkäuferinnen aus Bahia, werden auch heute noch als das Herzstück der bahianischen Küche und Kultur gesehen.

Die Lokalküche von Bahia ist eine Mischung aus „*indigenous, European, and African cultures*“ wie Fajans (2012,20) schreibt. Nach Diane Spivey hat die Lokalküche von Bahia „*its body in America and its soul in Africa*“ (Spivey 1999,210). Besonders stark ist somit der afrikanische Einfluss, dieser bewirkte folgendes:

“These African flavors and the food they create continue to carry their original slave era and diasporic context in the present.” (Fajans 2012,21)

In dieser Küche verbanden sich also afrikanische Nahrungsmittel, portugiesische Speisen und brasilianische Pflanzen zu einer neuen hybriden Lokalküche. Kaller-Dietrich (2010,55) beschreibt solche Lokalküchen im globalhistorischen Kontext als „*kulturelle Hybride*“. Heute ist die Küche Bahias wichtiger Bestandteil einer bahianischen Identität wie Fajans (2012,20) schreibt: „*cooking Bahian food is a manifestation of one’s identity as a Bahian*“. Die Lokalküche Bahias und deren Zubereitung haben also Bedeutung über die bloße Nahrungsaufnahme hinaus. Speisen drücken Lebensfreude aus und stellen eine Form der sozialen Interaktion dar.

“Essen und Trinken befriedigen Bedürfnisse über Hunger und Durst hinaus, stellen als gesellschaftliche Operationsgefüge Orientierung und Interaktion zwischen Gruppen und Individuen sicher“ (Langreiter 2003,152).

¹⁴ *Vatapa* ist ein Eintopfgericht aus Fisch oder Huhn.

4.1. Afrikanischer Einfluss

Afrikanische Nahrungsmittel stellen eine Verbindung über die Zeiten hinweg zwischen afrikanischer Küche und der heutigen Küche Bahias her. Helen Mendes beschreibt diese Verbindung: „*Yams and sweet potatoes have provided an unbroken link in the Black man's diet from sixteenth-century Africa to twentieth-century America*“ (Mendes 1971,64). Die afrikanische Diaspora war sowohl eine der Menschen als auch der Pflanzen (Carney/Rosomoff 2009,3). Afrikanische Pflanzen und Nahrungsmittel wurden im Zuge des Sklavenhandels nach Brasilien gebracht. Darunter die Wassermelone, die Banane, die Okra, die Ölpalme und die Yams (Harris 1965,115). Die regionalen Nahrungsressourcen waren für die Ausbildung einer Lokalküche von essentieller Bedeutung. So fand in Bahia die Wassermelone Verwendung, welche in Afrika schon 2000 Jahre vor Christi Geburt bekannt war. Nach Brasilien kam diese 1613 im Zuge des Sklavenhandels (Davidson 1999,838). Sklaven brachten die Samen mit. Die Wassermelone war ein für die afro-brasilianische Bevölkerung sehr wichtiges Nahrungsmittel und war somit auch bedeutend für deren Identitätsbildung. Die bahianischen Sklaven aßen ebenfalls die Taro Pflanze. Die Taro wurde in Asien bereits 5000 vor Christus kultiviert und dann nach Afrika gebracht. Viele der im Zuge des Austausches nach Bahia gebrachten Pflanzen stammten ursprünglich aus Asien. Somit kann auch von einem Austausch zwischen Eurasien¹⁵ und den Amerikas gesprochen werden (Kaller-Dietrich 2011,9). In Westafrika wurde die Taro ein Grundnahrungsmittel, die Sklavenhändler brachten sie schließlich nach Amerika. Sie ist eine schnell wachsende Pflanze und schmeckt ähnlich einer Kartoffel (Davidson 1999,784). Die Taro enthält viele Kohlenhydrate und weniger Proteine als vergleichsweise die Kartoffel. Die Taro-Pflanze muss gründlich gekocht werden, um Giftstoffe auszuschwemmen.

¹⁵ Von Eurasien kann deshalb gesprochen werden, da der Naturraum Europa ein westlicher Ausläufer Asiens ist (Kaller-Dietrich 2011,9).

Afrikanisch geprägte Köchinnen kochten gerne mit Grünzeug und Kräutern. Wildwachsende Pflanzen wurden gesammelt, afrikanische Frauen waren schlechthin Experten im Sammeln und Kochen von blättrigem Gemüse (Chweya/Eyzaguirre 1999,1). Dieses blättrige Gemüse war wesentlicher Bestandteil von Eintöpfen und Saucen, welche als Beilage von Stärke haltigen Grundnahrungsmitteln wie Maniok gegessen wurden. Stärkehaltige Grundnahrungsmittel können als Basis einer Nahrungsmittelzusammenstellung dienen, ergänzt werden diese durch proteinhaltige Nahrungsmittel und Vitaminlieferanten. Maniokwurzeln und Grünzeug wie die Blätter von Sesam, Hibiscus, Malve und Okra harmonierten besonders (Carney/Rosomoff 2009,178). Grünzeug wurde gerne ungekocht als Salat serviert, gekocht zum Beispiel als Spinat und weiters den Eintöpfen beigemischt. Den Eintöpfen verlieh Grünzeug einen bitteren Geschmack, welcher typisch für afrikanisch geprägte Küchen ist. Grünzeug diente auch zum Eindicken von Suppen und Saucen. Der typische Geschmack der Lokalküche Bahias entstand durch Grünzeug und Gewürze. Eva Barlösius (1999,131) betont die Wichtigkeit von Beilagen und Gewürzen: *„Beilagen machen die soziale Herkunft einer Küche deutlich. Ihre Reichhaltigkeit oder ihr völliges Fehlen ist ein eindeutiges Indiz für die soziale Herkunft einer Küche. Die Balance zwischen Grundnahrungsmittel und Beilagen ist der wichtigste Schlüssel, um die soziale Stellung einer Küche zu identifizieren.“*¹⁶

Bedeutendstes Grünzeug in der Küche Bahia war und ist die Okra. Diese ist afrikanischen Ursprungs und gelangte aus Westafrika nach Brasilien. Alan Davidson beschreibt diesen Weg: *„Its westward migration to the New World seems to have been a result of the traffic in slaves. Okra had reached Brazil by 1658“* (Davidson 1999,550). Die Okra stammte vom Hochplateau Äthiopiens ab. Die

¹⁶ In der Auswahl von Nahrung zeigen sich Unterschiede in sozialem Status und kulturellen Verhältnissen. *„Im Leben des einzelnen Organismus ist die Nahrungsaufnahme das vordringliche und häufiger wiederkehrende Bedürfnis; im allgemeineren Rahmen der menschlichen Gesellschaft bestimmt sie mehr als jede andere physiologische Funktion sowohl Wesen und Charakter von sozialen Gruppierungen als auch die Form ihrer Aktivitäten“* schreibt Richards (1932,1).

Sklaven waren die Okra gewohnt und verlangten den Import der Pflanze aus Afrika. Die Okra ist ursprünglich ein asiatisches Malvengewächs, welches in Salzwasser gekocht und als Gemüse gegessen wird. Okra ist ein afrikanischer Name und wurde aus der Yoruba-Sprache hergeleitet, in welcher diese Pflanze *okuru* genannt wurde. In Angola war die Bezeichnung *ki ngombo* üblich. Dieser Begriff wurde von den portugiesischen Sklavenhändlern zu *quingombo* verändert und von den Sklaven zu *gombo* verkürzt (Davidson 1999,550). Die Okra enthält die Vitamine A, B6, B12 und C und ist reich an Magnesium. Grillen und Braten sind typische Zubereitungsarten der Okraschote, weiters ist die Okra wichtig als „Trägersubstanz in Currys und Eintopfgerichten“ und bewirkt „die Fülle am Gaumen“ (Kaller-Dietrich 2010,58). Die Kochtechnik für Eintopfgerichte wurde durch den transatlantischen Sklavenhandel von Afrika nach Bahia gebracht.

In den USA wird die Okra dem *soul food* zugerechnet, welches einen wesentlichen Bewahrer von „*Black Culture*“ (Hughes 1997,273) darstellt. Die Okra hat also nicht nur in Bahia sondern in ganz Amerika große Bedeutung bei der Ausbildung einer afro-amerikanischen Identität. So haben Okraschoten in der kreolischen Küche der Karibik eine besondere Bedeutung, da sie den *gumbo* Suppen eine dicke und klebrige Konsistenz verleihen. „*Okra itself can be dried and powdered to serve as a thickening agent*“ (Davidson 1999,550). Die Okra wirkt also verdickend und wird deshalb zusammen mit Pfeffer und Palmöl zur Herstellung von Suppen verwendet. Das klebrige Innere der Okra findet auch als Creme Verwendung. In der Medizin wird die Okra ebenfalls verwendet. Der Okra wird eine beruhigende und auch eine diuretische Wirkung nachgesagt, außerdem wird sie bei Harnwegsinfekten indiziert.

Aus Afrika stammt auch die Ölpalme. In Afrika wurde die Ölpalme in Kulturen zusammen mit Yams und Cassava angebaut. Im heutigen Nigeria existierten Plantagen. Im heutigen Dahomey wurden Palmen außerhalb ihres natürlichen Habitats in Sumpfreionen angebaut. Die Ölpalme wird auch Dende-Palme genannt, wobei diese Bezeichnung vom Kimbundu Wort *ndende* abstammt. Die Ölpalme wurde von den portugiesischen Kolonialherren aus Westafrika nach

Brasilien gebracht. Die Ölpalme passte sich den brasilianischen Klimaverhältnissen hervorragend an und wächst heute wild im Bundesstaat Bahia. Die Ölpalme wird bis zu dreißig Meter hoch und kann 150 Jahre alt werden. Aus der Ölpalme wird das Palmöl gewonnen. Dafür werden die Früchte gekocht, gestampft, gewaschen, gepresst und neu aufgekocht, um das Öl aus dem Wasser abzuschöpfen. So entsteht ein Öl mit angenehmem Geschmack, welches jedoch nicht sehr lange haltbar ist. In Afrika wurde Palmöl für die Herstellung von Suppen und Saucen verwendet und auch zum Frittieren verschiedener Speisen. Palmöl war Zutat für Breie, welche aus Cassava, Reis, Bananen, Yams und Bohnen hergestellt wurden. Palmöl hatte auch große Bedeutung bei der Zubereitung von Pfeffer-Eintöpfen. Palmöl wurde auch zur Geschmacksverbesserung von ansonsten einfach schmeckenden Speisen wie *fufu*, welches aus Cassava gemacht wurde, verwendet. *Fufu* wird hergestellt, indem die Stärke haltigen Knollen in Wasser gekocht werden bis diese eine weiche Konsistenz haben. Durch ständiges Verrühren werden die Knollen zu einem dicken Brei. Dieser Brei wird mit Kräutern gewürzt und mit Beilagen wie zum Beispiel Gemüse gegessen. Dem originär afrikanischen Breigericht werden Zucker und Honig beigemischt, und dieses dadurch verfeinert. *Fufu* wurde in Bahia auch *angú* genannt und war besonders wichtig, da sich die Sklaven sonst die notwendigen Kohlenhydrate nicht hätten zuführen können. In Bahia wurde *angú* mit Okra und anderem Gemüse serviert (Carney/Rosomoff 2009,180). Dieses Breigericht setzte eine afrikanische kulinarische Spezialität in Bahia fort. Breigerichte hatten nicht nur in Bahia größte Bedeutung für die afrikanisch stämmige Bevölkerung sondern in ganz Lateinamerika. So wurden in Kuba anstatt von Cassava Kochbananen verwendet, und dieses Breigericht dann *fufu de platanos* genannt.

Andere Breigerichte werden aus Hirse und später Mais hergestellt. Für diese afrikanischen Porridges wird ungeschältes Getreide in einem großen Bottich mittels eines Mörsers zu Mehl zerstoßen. Dieses Mehl wird dann schrittweise kochendem Wasser untergerührt bis eine dicke Konsistenz erreicht ist. Dieses schwammartige Brot der afrikanischen Bevölkerung (Carney/Rosomoff 2009,180) wird in Schüsseln serviert und mit Bohnen, Okra, Blattgemüse und anderen Beilagen gegessen. Bei einer anderen Zubereitungsweise wird Porridge zu Knödel

geformt, in Bananenblätter gewickelt und dann gedämpft. Porridge diente auch als Nahrung auf den Sklavenschiffen, wobei nicht von Brei gesprochen werden kann, da die Sklavenhändler den Brei zu einer kraftlosen Schleimsuppe verdünnt hatten (Carney/Rosomoff 2009,181). Es war die Aufgabe der bahianischen Sklavinnen diese verdünnte Schleimsuppe mittels brasilianischer Zutaten zu ihrer afrikanischen Reichhaltigkeit zu verhelfen. Diese auf der Basis von Getreide hergestellten Porridges wurden in Brasilien *fundi* genannt, welches eine Ableitung des aus dem Kongo stammenden Gerichtes *nfundi* war (Harris 1992,7). Im Kongo des 17.Jahrhunderts wurde dieses Gericht mit Saucen, Blattgemüse und Beilagen gegessen.

Bei der Zubereitung von Breigerichten wurde in Bahia also Palmöl verwendet. Dieses Palmöl ermöglichte den Sklaven, die Gerüche ihrer afrikanischen Heimat nach Brasilien zu übertragen (Davidson 1999,569). Sokolov (1991) beschreibt Palmöl als „*the heart and soul of one of the hemisphere's great postcolonial food cultures*“. Auch für David Northrup (1978,178) stellt Palmöl ein identitätsbildendes Nahrungsmittel für die afro-amerikanischen Bewohner Bahias dar. Palmöl war auch als Verpflegung auf den Sklavenschiffen besonders wichtig. Palmöl enthält viel Provitamin A, ein Teelöffel reicht aus, um den täglichen Bedarf an Vitamin A zu decken. Für die Sklaven bedeutete das Palmöl die Möglichkeit, den täglich notwendigen Vitaminbedarf zu erhalten. Palmöl ermöglichte weiters den Sklaven, ihre Fettzufuhr zu erhöhen. Die Ernährung der Sklaven war im Allgemeinen fettarm. Palmöl war eine wichtige Zutat für die gern gegessenen Eintöpfe. Palmöl wurde auch fermentiert und als Wein genossen. Palmöl fand weiters Verwendung als Einreibemittel bei Verspannungen und bei der Behandlung von rheumatischen Erkrankungen. Palmöl, welches aus dem Kern gewonnen wurde, wurde als Seife verwendet. Palmöl wurde in der bahianischen Küche ausgiebig zum Kochen und diente auch der optischen Verschönerung. Sklaven wurden mit Palmöl eingerieben, bevor sie auf den Sklavenmarkt gebracht wurden, um so ihren Wert beim Verkauf zu erhöhen. Palmöl ließ die Sklaven straffer und schöner aussehen.

Die brasilianische Bezeichnung für Palmöl lautet *azeite de dendê*, in die deutsche Sprache übersetzt Dendeöl. Gerichte aus Palmöl, in der brasilianischen Sprache *comidas de azeite*, stellen einen wichtigen Teil des afrikanischen Erbes in Bahia dar. Palmöl gibt der Lokalküche Bahias den typischen Geschmack und ihre charakteristische Farbe. Palmöl hat in Bahia somit eine ganz wesentliche Bedeutung für den Erhalt der afrikanischen Identität, obwohl es anfangs nur in Afrika bekannt war. „Originally it was only of importance in its native West Africa, where it grows in the hot, moist region inland from the Bight of Benin and up the Congo Valley” (Davidson 1999,569). Heute sind Palmöl Gerichte unerlässlicher Bestandteil des *candomblé* und anderer afro-brasilianischer Rituale. Das rötliche Palmöl hat einen starken Eigengeschmack und wirkt damit als Art Gewürz. Dem Palmöl wird nachgesagt, dass es schwer verdaulich sei. Viele Brasilianer lehnen die Zubereitung der Speisen mit diesem Öl daher ab, in Bahia wird dieses Öl jedoch gerne verwendet. So werden viele Speisen in Palmöl frittiert und mit würzigen Saucen gegessen. Diese Imbisse mit afro-brasilianischen Wurzeln werden auf den Straßen und an den Stränden Bahias angeboten.

Eine weitere aus Afrika stammende Pflanze ist die Yams. Diese wurde zuerst in Südostasien kultiviert und breitete sich dann westwärts über Indien aus. Malayen aus Indonesien brachten die Pflanze nach Madagaskar, wo sie um 1500 mit den portugiesischen Seefahrern in Berührung kam. Die Portugiesen nahmen die Yams nach Afrika mit, von wo sie die portugiesischen Sklavenhändler nach Brasilien brachten. Die Portugiesen nutzten die Yams als Proviant und Nahrungsmittel für die Sklaven während der transatlantischen Verschleppung nach Brasilien. Die Yams war zur Zeit des transatlantischen Sklavenhandels in Afrika weit verbreitet und stellte ein Grundnahrungsmittel dar. Ein oft verwendeter Name war *Ibo yam*, welcher die Bedeutung der Yams für die Yoruba Kultur beweist. Eine seltene endemische südamerikanische Form stellt die *cushcush yam* dar (Davidson 1999,857). In manchen Gegenden Afrikas war die Yams das bedeutendste Nahrungsmittel, da die Yams viele Kohlenhydrate enthält. Für die Europäer war die Tatsache neu, dass ein Grundnahrungsmittel wie die Yams aus einer Wurzelknolle wuchs und nicht ausgesät wurde. In gekochtem Zustand ist die Yams stärkehaltig,

angenehm und süß schmeckend. Die Verwendung der Yams stellt ein Beispiel für das Modell über Ernährungsgewohnheiten von Sidney Mintz dar, welches dieser für vorindustrielle, agrarische Gesellschaften entwickelte. Er wollte eine Basis für den historischen Vergleich von Essensgewohnheiten schaffen (Schaffner 1992,8). Nach den Vorstellungen von Sidney Mintz können Speisen in drei Elemente geteilt werden. Das zentrale Element, welches *core* genannt wird, besteht aus Kohlenhydraten wie Reis, Kartoffeln, Mais, Hirse oder Weizen und soll den Hauptbedarf an Kalorien abdecken. Sidney Mintz (1992,21) versteht darunter auch Brot, Couscous, Bulgur, Yamswurzel, Taro, Gemüsebananen und Maniok. Das *core* Element wird oftmals gekocht und ist leicht zu kauen. Das zweite Element, auch *fringe* genannt, setzt sich aus einer Beilage wie Fisch, Fleisch oder Fett zusammen und trägt den Geschmack. Das dritte Element ist pflanzlich, daher *legume* genannt, dient der Eiweißzufuhr und wird von Bohnen, Erbsen oder Linsen gebildet. In Bahia waren die schwarzen Bohnen von größter Bedeutung, in Afrika die Erdnuss (Mintz 1992,25). Die oben genannte Yams ist ein Beispiel dafür, wie sich Agrargesellschaften auf ein stärkehaltiges Nahrungsmittel fokussierten, welches aus einer Getreideart, Knollen oder aus Wurzeln bestand.

Weitere typische, aus Afrika stammende, Bestandteile der Lokalküche Bahias sind die Banane, der Malagueta-Pfeffer und die Kokosmilch (Davidson 1999,93). Die Banane stammt ursprünglich aus Südasien oder Polynesien und wurde durch arabische Händler nach Afrika gebracht. Von dort aus gelangte diese nach Brasilien, wo sie sich den Umweltbedingungen hervorragend anpasste. Die Banane diente als Verpflegung auf den Sklavenschiffen. Judith Carney und Nicolas Rosomoff (2009,43) betonen die Wichtigkeit dieses afrikanischen Grundnahrungsmittels für die Überfahrt, da gewohnte Nahrungsmittel halfen, die Strapazen besser zu überstehen. Weiters wird die Rolle der afrikanischen Sklaven bei der Kultivierung der Banane auf brasilianischem Boden hervorgehoben. Hier wird Kritik geübt an der bestehenden Literatur über den Columbian Exchange, da die aktive Rolle der Sklaven in der botanischen Geschichte oftmals vernachlässigt wird (Carney/Rosomoff 2009,44). Die Bedeutung der afrikanischen Pflanzen und Nahrungsmittel für Brasilien wird betont:

“These African plant transfers were unlike any other discussed in the Columbian Exchange literature, for they occurred as vital supports of the transatlantic slave trade” (Carney/Rosomoff 2009,45).

Die afrikanischen Pflanzen schufen auch eine sprachliche Brücke zwischen Afrika, den europäischen Sklavenhändlern und Brasilien. Die Pflanzennamen waren meistens afrikanischer Herkunft, und wurden durch die Europäer verändert. Der Columbian Exchange war eine Voraussetzung für die Ausbreitung der afrikanischen Namen. So ist die Bezeichnung Banane ebenfalls afrikanischen Ursprungs (Burkill 1997,225).

Diese Bezeichnung Banane wird sowohl für die Banane als auch für die Kochbanane verwendet. Die Unterscheidung wird gerne in der westlichen Welt getroffen, während in tropischen Regionen beide Bananenarten gekocht werden. In Afrika werden beide Arten nicht nur gekocht sondern auch gegart, pochiert, gebacken und zerstampft zubereitet. Manche Sorten werden als Obst gegessen, andere werden zu Bier gebraut. Bananenblätter werden außerdem verwendet, um Speisen einzuwickeln. Die Bananenwurzeln dienen auch als Tierfutter (Carney/Rosomoff 2009,35). In Afrika werden Kochbananen in niedergelegenen Regionen, Bananen in hügeligen Regionen angebaut. Die Bananenpflanzen benötigen nur wenig Pflege und sind daher stark gewinnbringende Pflanzen. Bananen können das ganze Jahr über geerntet werden und stellen so eine konstante und verlässliche Nahrungsquelle dar. Eine Bananenplantage kann über 30 Jahre Ertrag abwerfen, die Ausbeute ist zehnmal höher als bei einer Yams Plantage (Carney/Rosomoff 2009,35).

Die beliebteste und gebräuchlichste Banane ist die Kochbanane. Die Kochbanane war bereits in Afrika ein Grundnahrungsmittel und kann roh nicht gegessen werden. Sie muss gekocht werden, erst dann ist die Kochbanane schmackhaft. *„Cooked, however, they suit all kinds of savoury dishes, and some of them may be used in desserts” (Davidson 1999,612.* Erst durch das Kochen wird Stärke in Zucker verwandelt. Die Banane ist sehr nahrhaft und wurde von den bahianischen

Sklaven zusammen mit trockenem Mehl gegessen. In der Lokalküche Bahias wird mit Kochbananen eine Spezialität hergestellt. Dafür werden die Kochbananen zuerst geschält und dann mit Butter bestrichen. Dieses Zwischengericht wird an vielen Imbissständen Bahias angeboten und ist bei der Bevölkerung Bahias äußerst beliebt. Kochbananen finden weiters Verwendung für bahianische Kuchenrezepte und werden in Puddings eingemischt.

Der Malagueta-Pfeffer stammt aus Westafrika, wo er jedoch meistens als medizinische Heilpflanze verwendet und nicht wie in Brasilien industriell angebaut wird (Davidson 1999,498). In Bahia wird der Malagueta-Pfeffer gerne als Gewürz verwendet (Davidson 1999,495). Die Portugiesen brachten eine weitere Pfeffersorte, den *pimenta do reino*, den aus dem Königreich Portugal stammenden, oder auch *pimenta da Índia* genannt, nach Brasilien. Diese Pfeffersorte stammte ursprünglich aus Timor und wurde 1808, als der portugiesische Hof vor dem Militär Napoleons nach Brasilien flüchtete, eben dorthin verbracht. Zuerst wurde diese Pfeffersorte im Bundesstaat Bahia angepflanzt. Pfeffer wird in den Rezepten der Lokalküche Bahias oftmals durch Chilis ersetzt.

Ein weiterer, bedeutender Bestandteil der Lokalküche Bahias ist die Kokosnuss. Die Kokosnuss dürfte mit den aus Westafrika stammenden Sklaven der Yoruba nach Brasilien gekommen sein (Davidson 2006,93). Zuvor wurde sie in Ozeanien und Südostasien kultiviert und von dort nach Afrika gebracht (Wätzold 2011). Die botanische Herkunft der Kokosnuss gilt als unsicher, die kulinarische Fortentwicklung fand jedoch in den Amerikas statt (Kaller-Dietrich 2011,50).

Die Kokosnuss lässt sich vielseitig nutzen. So können aus der Kokosnuss Kokosmilch, Kokoswasser und ein dickes, süß schmeckendes Öl gewonnen werden. Kokosmilch wird gewonnen „*by pouring boiling water over grated coconut, leaving it to cool, and squeezing the liquid from the pulp through a straining cloth*“ (Davidson 1999,201). Kokosmilch wird erhitzt bis sich ein klares Öl absondert. Kokosöl wird ähnlich wie Butterfett vom menschlichen Körper leicht verdaut und schnell aufgenommen. Kokosöl enthält kein Cholesterin jedoch viele Fettsäuren.

Kokosöl wird in der Lokalküche Bahias zum Kochen und Frittieren verwendet und hat eine identitätsbildende Konnotation. Kokosöl findet weiters Verwendung als Haargel, Hautcreme und Lampenöl. Kokosöl hat bei Zimmertemperatur eine feste und dem Tierfett ähnliche Konsistenz. Im Europa des 19. Jahrhunderts ersetzte das Kokosöl Tierfett, da die Gefahr von Krankheitsübertragungen in der Produktion von Kokosöl ausgeschlossen werden konnte. Im heutigen Afrika hat Kokosöl eine geringe Bedeutung, da in der afrikanischen Küche nicht mit Kokosöl, sondern mit dem Öl der Dende-Palme gekocht wird.

Die ursprüngliche Bedeutung der Kokosnuss war die einer Trinkwasserressource. Sie enthält nämlich erfrischendes, süßes und keimfreies Trinkwasser (Harries 2000,394). Eine Kokosnuss täglich reicht aus, um einen Menschen mit dem notwendigen Trinkwasser zu versorgen. Die unreife Kokosnuss enthält viel Wasser, welches gerne getrunken wird. Die Kokosnuss muss von der Palme gepflückt werden, da sie in unreifem Zustand nicht von alleine fällt. Der Pflücker schneidet dabei mehrere Bündel ab und lässt die Kokosnüsse zu Boden. Die Kokosnüsse sind in diesem Zustand sehr schwer, weil sie viel Wasser enthalten. Kokoswasser enthält Zucker, Mineralien, und Vitamin C. Nach Hugh Harries (2000,393) wird die Bezeichnung Kokosmilch oft fälschlicherweise für Kokoswasser verwendet. Auch in der wissenschaftlichen Literatur geschehen Verwechslungen.

Kokosmilch ist ein wesentlicher Bestandteil der Ernährung in den Küstengebieten Afrikas und im heutigen Bundesstaat Bahia. Die Anhänger des *candomblé* können ihre Gedanken reinigen, indem sie Kokosmilch trinken. Durch das Aufnehmen von Kokosmilch findet eine Art von Segnung der Taten statt. Kokosmilch nimmt also in der afro-brasilianischen Küche einen besonderen Platz ein.

4.2. Europäischer Einfluss

Portugiesischer Einfluss in die Küche Bahias war durch Zutaten wie gesalzener Kabeljau¹⁷, getrocknete Shrimps, Oliven, Wein, Mandeln, Knoblauch und Zwiebel gegeben (Davidson 1999,93). Die europäische Küche bestand aus den drei Grundnahrungsmitteln Weizenbrot, Olivenöl und Wein (Pilcher 2000,1279). Dies hatte auch religiöse Hintergründe, da nur aus Weizen die Hostie für die heilige Eucharistie hergestellt wurde. Wein hatte ebenfalls eine bedeutende Rolle in der katholischen Messe, weil dieser das Blut Christi symbolisiert. Die Verwendung von Oliven hat den religiösen Hintergrund der Salbung.

Eine weitere Folge des kulturellen Austausches war die Pflanzung von Karfiol, Zwiebel, Karotten, Salat, Radieschen, Knoblauch und Kichererbsen in brasilianischen Gärten (Pilcher 2000,1279). Die Portugiesen verwendeten in ihrer Küche reichlich Salz und brachten so den geradezu übermäßigen Gebrauch des Salzes nach Bahia mit. Bedeutung hatte der portugiesische Einfluss weiters für die Verwendung von Zucker und den vermehrten Gebrauch von Hühnereiern für das Backen. Hühnereier hatten auch eine religiöse Bedeutung. Die Katholiken verwendeten Hühnereiweiß zum Stärken von Kleidung, als Kleber für den Goldstaub auf katholischen Altären und zum Klären des Messweines. Das Zuckerrohr war von den Portugiesen bereits im 16. Jahrhundert nach Bahia gebracht worden, wo in der Folge ausgedehnte Plantagen entstanden¹⁸. Aus dem Zuckerrohr wurde auch der Zuckerrohrschnaps *cachaca* hergestellt, das in Bahia meist getrunkene alkoholische Getränk.

¹⁷ Die Portugiesen brachten den Kabeljau nach Brasilien, wo dieser bis heute sehr gerne gegessen wird.

¹⁸ Pilcher (2000a,1279) schreibt, dass Zucker die soziale Struktur in Brasilien veränderte und bestimmte.

Die aus Europa stammenden Plantagenbesitzer hatten eine Vorliebe für Süßspeisen, da diese im europäischen Adel als Luxus galten und diesem vorbehalten waren. Süßspeisen wurden nicht nur aus Zucker zubereitet, sondern auch aus Honig, welchen die Mauren nach Portugal gebracht hatten. Die Mauren hinterließen nicht nur die Vorliebe für zuckerhaltige Speisen, sondern machten die Portugiesen auch vertraut mit dem Gebrauch von reichlich Öl und Fett (Spivey 1999,176). Weiters brachten die Mauren die Verwendung von Orangen, Limonen, Mandarinen und die Herstellung von getrockneten Früchten mit.

Die europäischen Einwanderer brachten Nutztiere wie Schweine und Rinder nach Brasilien, welche großen Einfluss auf die Küche Bahias hatten. So wurde in Bahia auch gerne die *chourico* gegessen. Diese süß-würzige Blutwurst wurde aus Schweineblut, Melasse, Maniokmehl, Pfeffer, Sesam und Fett hergestellt (Wätzold 2011,110).

4.3. Brasilianischer Einfluss

Maniok stammt aus den Amerikas, Brasilien ist bis heute das wichtigste Produktionsland. Maniok hat als bedeutendstes Grundnahrungsmittel und damit als Überlebensgrundlage der indigenen Bevölkerung Brasiliens auch mythische Bedeutung. Die Entstehung von Maniok wird mit übernatürlichen Kräften begründet. Die Indigenen erzählen die Geschichte von Vater Tuna, der ihnen über das Wasser gehend erschien und die Maniokpflanze reichte. Diese war aus seinem Stock entstanden und von ihm in die Erde eingepflanzt worden (Augel 1998,15). Vor der Entdeckung Amerikas war Maniok für die Ernährung der indigenen Bevölkerung von zentraler Bedeutung (Davidson 1999,93). Die portugiesischen Seefahrer brachten die Maniokwurzel ebenso wie die Erdnuss von Bahia nach Afrika, wo beide Pflanzen zu alltäglichen Nahrungsmitteln wurden. Maniok wurde zuerst in den portugiesischen Kolonien Afrikas angebaut, zum Beispiel um 1620 in Luanda, dem heutigen Angola (Vansina 1979,12). Maniok war ein Grundnahrungsmittel auf den Überfahrten zwischen Afrika und Brasilien. Im 18.

Jahrhundert wurde Maniok nach Asien und Polynesien gebracht, wo diese bis heute ein bedeutendes Nahrungsmittel darstellt (Davidson 1999,143).

Andere Namen für Maniok sind Cassava und Yuca. Maniok enthält viele Kohlenhydrate und wenig Proteine. Maniok ist heute ein bahianisches Grundnahrungsmittel, welches in unterschiedlichen Sorten und Bezeichnungen wie *mandioca* in ganz Brasilien bekannt ist, auch unter der aus Europa stammenden Bevölkerung (Gade 2000,1257). Maniok benötigt nur wenig fruchtbare Böden, kann daher mit geringem Ressourceneinsatz angebaut werden. Maniok wird gemahlen und stellt als Mehl einen bedeutenden Lieferanten für Kohlenhydrate dar. Nach der Art der Herstellung werden drei Formen dieses Grundnahrungsmittels unterschieden. Wasser-Mehl, *farinha d'água* oder *farinha carima* genannt, wurde aus vergorener Maniokmasse hergestellt. Dafür wurde die Maniokwurzel in Wasser eingelegt, dann ausgepresst und später an der Sonne getrocknet. Die zweite Form wird *tapioca* genannt, welche aus dem gekörnten Stärkemehl der Maniokwurzelknollen besteht. Dabei wird die Maniokwurzel einige Tage in Gefäßen eingeweicht, vergoren und schließlich gestampft. Mittels einer Handpresse wird eine dicke, giftige Flüssigkeit namens *manipuera* ausgepresst. Im folgenden Schritt wird das Gift entzogen, erst nach vielen Stunden setzt sich *tapioca* am Boden des Gefäßes ab. Unter *tapioca* sind also weiße Stärkekügelchen aus Maniok zu verstehen, die auch gern in Asien gegessen werden. *Tapioca* sind jedoch indigen brasilianischen Ursprungs (Wätzold 2011,251). Vor dem Verzehr werden *tapioca* Kügelchen angefeuchtet und erst dann erhitzt. Die Stärkekügelchen verklumpen und werden zu einem flachen Brot gepresst und im Ofen gebacken (Pilcher 2000a,1279). Dies stellt eine Art Brot dar. *Tapioca* ist aufgrund des hohen Eiweißgehaltes ein wichtiges Grundnahrungsmittel für sozial schlechter gestellte Bevölkerungsschichten. Unterschiedliche Varianten von gefüllten *tapioca* werden gerne als Imbiss gegessen. Die salzige Form wird mit *carne de sol* zubereitet, bei der süßen Variante findet eine Vermengung von *tapioca* mit Kokosmilch statt. Diese süße Variante wird *cuscuz* genannt. Dieses Gericht, bei welchem ursprünglich Weizenmehl oder andere Getreidesorten dampfgegart wurden, stammt aus Nordafrika. Die Portugiesen brachten Namen und Herstellungsart nach

Brasilien mit. In der Lokalküche Bahias ist heute ein *cuscuz* aus Mais weit verbreitet, diese Speise wird *cuscuz de milho* genannt.

Die dritte Form des Grundnahrungsmittels Maniok wird *farinha seca* genannt. Dieses Mehl wird aus der gemahlenen Maniokknolle gewonnen und zum Panieren von Speisen verwendet. Wird *farinha seca* geröstet und in Butter angebraten, wird es als *farofa* bezeichnet und als Zuspense gegessen. Diese Beilage wird nicht nur in Bahia aufgetischt sondern ist in ganz Brasilien verbreitet. *Farofa* kann auch mit Eiern, Zwiebel, Speck, Rosinen und Bananen in einer Pfanne vermischt und dann gebraten werden.

Eine weitere Form von Maniok ist *mandiba*, bei welchem Maniok sehr fein gemahlen und dann gepresst wird. Maniokstärkemehl wird *polvilho azedo* oder *polvilho doce* genannt. *Azedo* bedeutet sauer und wird auf Basis des giftigen Manioks hergestellt. *Doce* bedeutet süß und wird aus dem domestizierten Maniok hergestellt. Käsebrötchen aus Maniokstärke werden *pao de queijo* genannt.

Die sozial schlechter gestellten Bevölkerungsschichten Bahias ernährten sich unter anderem von *chibe*, welches ein Getränk aus Maniokmehl und Wasser darstellt. Die indigenen Bewohner Brasiliens stellten aus Maniok Bier her. Weiters wurde Maniok frittiert und mit gebratenem Trockenfleisch serviert. Dieses für Landarbeiter typische Gericht wurde *baiao de dois* genannt und war eine Art Reispfanne. Wurde dem Maniokmehl Milch hinzugefügt, benannte man dieses Gericht *pirao de leite*¹⁹. Wurden Shrimps mit Maniok gebunden und mit Kokosmilch und Koriander gewürzt, weiters in Palmöl gebraten, so heißt dieses Gericht *bobo de camarao*.

Unter *macaxeira* ist eine Manioksorte zu verstehen, die oft zu *manteiga de garrafa* gegessen wird. Diese *manteiga* ist „eine säuerliche, flüssige Butter, aufbewahrt in Flaschen“ (Wätzold 2011,256). Diese Art der Butterzubereitung gibt es heute auch in Marokko. „Ob hier eine Verbindung mit der Besetzung der iberischen Halbinsel

¹⁹ *Pirao* ist allgemein ein Brei aus Maniokmehl und Fleisch- oder Fischbrühe.

durch die Mauren besteht und dann die Technik mit den Portugiesen nach Brasilien kam, ist bisher noch nicht untersucht“ (Wätzold 2011,256).

Die meisten Bohnensorten stammen ebenfalls aus Amerika, wo viele unterschiedliche Arten von kleinen, schwarzen Bohnen noch immer wild wachsen (Davidson 1999,370). Die Portugiesen und Spanier brachten die Bohnen gegen Ende des 16. Jahrhunderts nach Europa, wo die Bohne zur wichtigsten Hülsenfrucht wurde. Von dort aus gelangten die Bohnen nach Afrika und verteilten sich dann über die ganze Welt.

Bohnen stellen einen bedeutenden pflanzlichen Eiweißlieferanten dar. Bohnengerichte sind typisch für die Küche Bahias und werden oft mit einem Stück sonnengetrockneten Fleisch gegessen (Seidler 2003,110). Auf den Straßen Bahias werden Bohnen in unterschiedlichen Formen angeboten. Für die Herstellung von Bohnenkuchen werden Bohnen gerieben, mit Zwiebel, Malagueta-Pfeffer, Erdnüssen, Kokosnuss und Kokosmilch vermischt und schließlich in Dendeöl frittiert. Eine weitere auf den Straßen Bahias angebotene Nachspeise besteht aus Bohnen, Kokosnuss und Cassava.

Schwarze Bohnen haben eine überragende Bedeutung bei der Zubereitung von *feijoada completa*, der brasilianischen Nationalspeise. Die *feijoada* wird aus Reis, schwarzen Bohnen, getrocknetem Fleisch, Wurst und Maniokmehl hergestellt und mit Kohl und Orangenscheiben garniert. Daniel Gade bezeichnet die *feijoada* als „*grand totemic dish of peasant origin*“ (Gade 2000,1257), welche die sozioökonomischen und ethnischen Grenzen Brasiliens überschreitet.

Schwarze Augenbohnen stammen aus Afrika. Ideale Bedingungen fanden diese im subtropischen Bahia vor, wo sie in den Sklavengärten angebaut und somit der wichtigen Eigenversorgung mit Nahrungsmitteln dienten. Sklaven benötigten Proteine und Kalorien, um schwere Arbeiten leisten zu können. Besonders schwarze Augenbohnen stellten eine bedeutende Nahrungsquelle dar. Die mineralhaltigen Blätter wurden als Grünzeug für Suppen und Eintöpfe verwendet.

In Bahia hatten schwarze Augenbohnen auch eine religiöse Konnotation, stellten sie doch eine wichtige Gabe an die Götter der Yorubas dar. Nach den religiösen Zeremonien wurden diese Opferspeisen von den Gläubigen gegessen. Dies auch deswegen, weil der Genuss dieser Bohnen mit dem schwarzen Punkt zentralafrikanischen Kulturen zur Folge Glück bringen soll (Harris 2011,18). Schwarze Augenbohnen hatten weiters im *soul food* der USA eine überragende Bedeutung für die Ausbildung einer schwarzen Identität *„All black-eyed peas are soul food whether prepared in a Black person’s kitchen, a white kitchen, or a Jewish kitchen“* (Hughes 1997,275). In Palmöl frittiert dienen diese Bohnen als Grundlage für die Speise *acaraje*. Dieses für Bahia typische Gericht wurde als *„immaterielles kulturelles Erbe Brasiliens anerkannt“* (Wätzold 2011,78). Die weite Verbreitung der aus Afrika stammenden Augenbohnen stellte *„einen weiteren Beleg für Verdichtung in der Globalgeschichte des Essens dar“* (Kaller-Dietrich 2010,58). Die schwarzen Augenbohnen dienten auf den Sklavenschiffen als Verpflegung und wurden so von den Sklavenhändlern nach Brasilien gebracht. Die Sklaven erhielten bei der Überfahrt ihre aus Afrika gewohnte Nahrung, da sie andere Nahrung abgelehnt hätten (Albala 2007,121).

In der Küche von Bahia sind Reis und Bohnen von größter Bedeutung, da Reis stärkehaltig und Bohnen proteinreich sind²⁰. Obwohl Bohnen und Reis im Vergleich zu Yams und Maniok relativ teuer sind, bieten diese eine billige Proteinressource (Pilcher 2000a,1286). Bahia galt aufgrund der geographischen Bedingungen als das Zentrum des Reisanbaus in Brasilien. Roter Reis war jedoch auch in Westafrika ein bedeutendes Nahrungsmittel, da dort eine ausgeprägte Reisanbaukultur bestand, welche von Sklaven nach Brasilien gebracht wurde. Diese nach Bahia verbrachten Sklaven halfen durch ihr technisches Wissen und Verständnis den Reisanbau in Bahia zu etablieren. Ein Beispiel dafür wie afrikanische Methoden in Bahia Eingang fanden, stellte der Gebrauch der afrikanischen Mörser und Stößel dar. Diese wurden die längste Zeit zur Entfernung

²⁰ Reis und Bohnen gelten auch in anderen Ländern Lateinamerikas als eine Art Grundnahrungsmittel, auf Kuba werden diese zum Beispiel *moros y cristianos* genannt.

der Reishülsen verwendet. Die afrikanischen Sklaven wurden bewusst wegen ihrer Kenntnisse über den Reisanbau ausgewählt und nach Brasilien gebracht. Reis (*Oryza sativa*) stammte ursprünglich aus Asien, die Portugiesen brachten diesen um 1500 nach Afrika. Anderen Quellen zur Folge wurde in Afrika die Reissorte *Oryza glaberrima* bereits seit vielen Jahrhunderten angebaut (Carney 2001,33). Auf jeden Fall konnten mit den aus Asien stammenden Reissorten neue Arten in Afrika kultiviert werden. Die asiatischen und afrikanischen Sorten unterschieden sich in der Farbe und durch die Schale. Afrikanische Reissorten haben nämlich eine flachere Schale (Carney 2001,80). Erst in den 1970er Jahren wurde berichtet, dass sich Reissorten unabhängig voneinander in Asien und Afrika entwickelt hatten wie Judith Carney schreibt: „*In an era of scientific racism and colonialism, the denial of African accomplishment in rice systems provides a stunning example of how power relations mediate the production of history. As a result, researchers ignored African rice history until well into the twentieth century*“ (Carney 2001,48).

Reis wurde in Westafrika am Oberlauf des Niger bereits Jahrhunderte vor der Entdeckung Amerikas im Trockenanbau kultiviert. Afrikaner verfügten also über Wissen zum Reisanbau. In Brasilien wurde die, aus Asien stammende, Reissorte *oryza sativa* nach der afrikanischen Methode angebaut. Diese Reissorte wurde mit Garnelen und Sesam gemeinsam serviert. Diese in Bahia oftmals gegessene Zuspense *arroz de Haussá* wurde nach einer im Norden Nigerias ansässigen Ethnie benannt. Reis stellt in der heutigen Zeit eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel in Bahia dar. Eingang in die Küche von Bahia fand das Wissen über den Reisanbau weiters durch die Speise *arroz de cuxa*, „*bei der der Reis mit einer aus Westafrika stammenden Pflanze zubereitet wird*“ (Wätzold 2011,96). Dabei handelte es sich um die Blätter des Sauerklees, welche im Portugiesischen *vinagreira* genannt werden (Carney/Rosomoff 2009,182). Das Wort *cuxa* wird vom Wort *kucha* abgeleitet, welches der Mandika Name für den afrikanischen Sauerklee aus der Reisanbauregion Senegambia ist (Burkill 1997,37).

Aus Brasilien stammt ebenfalls die Erdnuss, welche heute weltweit angebaut wird (Harris 2011,18). In Afrika wurden Erdnüsse angebaut, wo diese *nguba*²¹ genannt wurden. Die Erdnuss wurde gekocht, roh, geröstet und in Eintöpfen gegessen, weshalb sie ein vielseitig verwendbares Grundnahrungsmittel war. Die gekochten Erdnüsse wurden mit Kürbissen vermengt und als Brei gegessen. Rohe Erdnüsse wurden mit Zuckersirup zu Erdnussskrokant verrührt und *pé de moleque*²² genannt. Diese Süßspeise wurde nicht nur in Bahia sondern auch in Senegambia zubereitet. Dies stellt ein gutes Beispiel für den Wissensaustausch über den Atlantik dar. Aus der Erdnuss wurde weiters Öl gepresst, welches einen sehr guten Geschmack hatte (Barham 1794,145). Erdnussöl fand seitens der Sklaven Gebrauch als Hautaufheller. Erdnüsse dienten den afrikanischen Sklaven im siebzehnten Jahrhundert als Proviant auf den Sklavenschiffen. Obwohl der heute verwendete Name noch nicht bekannt war, betonte Hans Sloane die Bedeutung der Erdnuss als Nahrungsquelle: „*The fruit, which are calle´d by seaman earth-nuts, are brought from Guinea in the Negroes ships, to feed the Negroes withal in their voyage from Guinea*“ (Sloane 2009,184). Erdnüsse wurden auch in den Gärten der Sklaven angebaut, da proteinreiche Erdnüsse eine notwendige Ergänzung für die ansonsten Stärke lastige Ernährung darstellten. In der Küche von Bahia wurden die Erdnüsse gemahlen und warmen Gerichten beigegeben. Geröstet wurden die Erdnüsse auf den Straßen Bahias von fliegenden Händlern verkauft.

Die Cashew Früchte, fälschlich Nüsse genannt, sind die Samen des ebenfalls in Brasilien heimischen Kaschuapfelbaumes. Die Schale der Früchte ist giftig, daher müssen sie geschält oder geröstet werden. Die Cashew enthält Proteine und Fett, deshalb war sie für die afrikanischen Sklaven und damit für die Lokalküche von Bahia von herausragender Bedeutung. In Bahia wird die fetthältige Cashew

²¹ Dieses Wort stammte aus der Bantu Sprache und fand Eingang in die englische Sprache als *goober*.

²² In die deutsche Sprache übersetzt bedeutet dies etwa „Essen der Gassenkinder“, wobei die Bezeichnung *moleque* besonders für schwarze Kinder Gebrauch fand.

oftmals für die Herstellung von Saucen gebraucht. Weiters werden mit der Cashew Süßspeisen und Kompotte hergestellt. Eine weitere Anwendung stellt die Herstellung alkoholhaltiger Getränke, *cajuína* genannt, dar. Diese Getränke sind Weine mit geringem Alkoholgehalt. Die *caju* wurde von Brasilien ausgehend über die Welt verbreitet und ist heute wichtiger Bestandteil der indischen Küche (Augel 1998,30).

5. Die Lokalküche Bahias

Europäische und afrikanische Wurzeln fließen in der Küche Bahias zusammen, wie von Marvalene Hughes (1997,273) beschrieben: „*The European cooking techniques underwent many adaptations as the Black women added her African cultural style.*“ Der afrikanische Einfluss in der Küche Bahias ist groß, da Wissen und Kenntnis über die Zubereitung von afrikanischen Nahrungsmitteln und Speisen nach Bahia gebracht werden konnten. Die Verschleppung der Sklaven nach Bahia konnte die Erinnerung an die afrikanischen Zubereitungsmethoden nicht auslöschen. Im Gegenteil wurden die afrikanischen Nahrungsmittel und Kochtechniken verstärkt verwendet, um so auch einen Widerstand gegen die Verschleppung und das triste Dasein auf den Plantagen Bahias zu signalisieren und zu verdeutlichen. Überleben bedurfte zusätzlicher Nahrungsquellen, so konnten die Sklaven kleine Gärten anlegen. In diesen Gärten wurden afrikanische Pflanzen angebaut, welche das afrikanische Gedächtnis in Bahia weiter stärkten. Essen und Pflanzen afrikanischer Herkunft stellen also eine Metapher für Migration und Verlust in Kulturen der Diaspora dar.²³ Afrikanischer Einfluss bestand zum Beispiel durch das Verwenden von Bananenblättern zum Einwickeln von Speisen und durch das Verwenden von neuen Gewürzen.

5.1. Zutaten der afro-bahianischen Küche

Typische Bestandteile der Lokalküche Bahias sind, wie bereits erwähnt, Palmöl, Kokosmilch und der Malagueta-Pfeffer. Diese drei Zutaten werden als „*the holy trinity*“ der bahianischen Zutaten bezeichnet (Harris 1992,37). Doch werden auch brasilianische Nationalgerichte wie die *feijoada* sehr gerne gegessen. In Bahia wird

²³ Ein Beispiel für die Verbindungen zwischen kulturellem Gedächtnis, Sklaverei, Hunger und Essen beschreibt Kamau Brathwaite (1967,65). Afrikanische Frauen in der Diaspora werden dort mit ihrem afrikanischen Gedächtnis über den Anbau von Yams dargestellt.

dieses Nationalgericht mit braunen Bohnen zubereitet und als *feijoada mulatinho* bezeichnet. Afro-brasilianische Gerichte kennzeichnen die Lokalküche von Bahia. Diese werden nicht nur von Brasilianern afrikanischer Herkunft gegessen, sondern auch von Bahianern europäischer Abstammung. Die afro-brasilianischen Speisen werden von allen Bevölkerungsschichten gleichermaßen gegessen, welches eine Verklammerung darstellt für die Ausbildung einer bahianischen Identität (Augel 1998,28). Die Hauptgerichte der bahianischen Küche sind *acarajé*, *caruru*, *vatapá*, *efó*, *abará*, *xinxim* und die *moqueca*. *Moqueca* ist eine brasilianisch indigene Bezeichnung, die anderen bahianischen Gerichte behielten ihre afrikanischen Namen. In der Küche Bahias werden also *moquecas* gegessen, die Kokosmilch als Grundessenz aufzuweisen haben. Unter einer *moqueca* ist ein Eintopf aus Fisch- und Meeresfrüchten zu verstehen, welcher mit Reis und Maniokmehl gegessen wird. Durch den Verzehr von Meeresfrüchten und Fisch wies die Ernährung der Bevölkerung der Küste Bahias einen höheren Proteingehalt auf.

Typische Zutaten der Lokalküche Bahias sind getrocknete Shrimps, Pfeffer, Maniok, Erdnüsse, Kokosmilch und Dendeöl (Fajans 2012,26). In der Zeit der Sklavenhalter wurden zum Abschmecken der Gerichte²⁴ Pfeffer, Palmöl, getrocknete Krabben, Kokosmilch und Koriander verwendet. Es wurden Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte und „Gemüse wie *quiabo* und *inhame* mit Verwendung von Maniok und Mais als Kohlenhydratbasis ergänzt zu einer der markantesten Regionalküchen Brasiliens“ (Wätzold 2011,99).

In Bahia werden gerne Imbisse gegessen wie gebratene Kochbananen, Süßkartoffeln, gekochte oder gebratene Brotfrucht, gekochte Yamswurzel und gekochte und mit Butter bestrichene Maniokwurzel. Den beliebtesten Imbiss Bahias stellt *acarajé* dar. *Acarajé* sind in Dendeöl frittierte Teigtaschen, welche aus getrockneten Bohnen und Shrimps hergestellt werden. Werden diese Zutaten in Bananenblätter gewickelt, so wird diese Speise *abará* genannt. Judith Carney und Richard Rosomoff (2009,182) schreiben, dass bei der Speise *abará* der

²⁴ Durch den Gewürzkomplex kommt es zu großen Unterschieden in den lokalen Küchen.

kulinarische Einfluss eindeutig afrikanischer und nicht lateinamerikanischer Herkunft ist. Das Frittieren von Speisen ist Teil einer afrikanischen Essenskultur. „*Deep- frying with vegetable oil is an ancient cooking tradition in West Africa that enslaved African women likely introduced to plantation societies*“ (Carney/Rosomoff 2009,185). Es handelt sich beim Frittieren um eine westafrikanische Zubereitungsweise, welche bereits 1352 in Mali vorzufinden war. Der moslemische Reisende Ibn Battuta hatte nämlich beobachtet, dass Bambara Erdnüsse in der Pflanzenbutter *karité* frittiert und heraus gebacken wurden (Lewicki 1974,36). Diese Butter wurde aus dem Sheanussbaum der Sahelzone gewonnen. In den gemäßigten Tropen Afrikas wurde das Pflanzenöl der Dende Palme zum Frittieren verwendet, welches eben auch heute noch in Bahia verwendet wird. Es gibt keinerlei Hinweise darauf, dass die präkolumbische Bevölkerung Brasiliens mit Pflanzenöl kochte. Begründet wird dies mit dem fehlenden Wissen über die Technologie des Extrahierens von Pflanzenöl, beziehungsweise gab es keinen Bedarf, weil der, von der indigenen Bevölkerung verwendete, Mais stark Öl haltig ist.

Acarajé und *abará* werden mit einer Sauce bestehend aus Shrimps, Malagueta-Pfeffer und Ingwer angeboten. Beide Speisen haben bei der Liturgie des *candomblé* eine besondere Bedeutung. Weiters werden diese Teigtaschen oftmals in kleinen Imbissständen zubereitet und auf den Straßen Bahias zum Verzehr angeboten²⁵. Verkauft werden diese von bahianischen Marktfrauen, welche eine afrikanische Gewohnheit aus zum Beispiel Guinea fortsetzen (Carney/Rosomoff 2009,182). Das Kochen und Verkaufen von Nahrungsmitteln auf den bahianischen Straßen und Märkten war eine oftmals ausgeübte Arbeit von Sklavinnen und freigelassenen Frauen, ebenso wie sie es aus Afrika gewohnt waren.

Die Lokalküche Bahias ist weiters gekennzeichnet durch tropische Früchte. Eine in Brasilien endemische Frucht stellt die Ananas dar, die in die zwei Hauptsorten

²⁵ In Mexiko werden gedämpfte Nahrungsmittel in Maisblätter eingewickelt und *tamales* genannt.

abacaxi und Ananas unterteilt wird. Eine andere aus Amerika stammende Frucht ist die *goiaba*, welche in die zwei Sorten rot und weiß unterteilt wird. Die Guave enthält viele Vitamine, besonders Vitamin C und wird gerne roh gegessen. Vermengt mit Zucker wird aus der roten *goiaba* die *goiabada* hergestellt, welche mit Käse gegessen wird. Diese Süßspeise *goiabada* wird von der portugiesischen Speise *pessegada* hergeleitet (Wätzold 2011,101), welche ursprünglich aus Pfirsichen besteht. Die Papaya stammt ebenfalls aus Amerika und wurde von den portugiesischen Entdeckern auch in Asien verbreitet. Die Früchte werden von den Einwohnern Bahias roh als Obst gegessen oder in grünem, unreifem Stadium als Gemüse. Die Papaya enthält viel Vitamin A und ist sehr kalorienarm. Die asiatische Brotfrucht wird als typische Beilage in der Küche Bahias verwendet. Sie wird gekocht und wie die Kartoffel verwendet. Die Mango stammt ursprünglich aus Indien, heute sind Mangobäume in Bahia jedoch weit verbreitet.

5.2. Bedeutende Gerichte der afro-bahianischen Küche

Die drei für die afro-bahianische Küche bedeutendsten Gerichte sind *vatapa*, *caruru* und *efó*. Zu diesen Speisen werden Beilagen gereicht, die in der brasilianischen Sprache *comidas de azeite* genannt werden. Darunter werden *moquecas*, *arroz de Haussa*, *farofa* und gebratene Kochbananen subsumiert. Allen Beilagen gemeinsam ist, dass diese in Dendeöl frittiert werden.

Vatapa wird nicht nur in Bahia gegessen, sondern ist eine in ganz Brasilien weit verbreitete Speise. Somit besteht afrikanischer Einfluss in den regionalen Küchen ganz Brasiliens (Wätzold 2011,259/Davidson 1999,93). In Bahia entstand ein neues Rezept für diesen bis heute sehr beliebten Eintopf *vatapá*. Dieses bahianische Rezept besteht aus Fisch oder Huhn und enthält weiters getrocknete Shrimps, Erdnüsse, Palmöl und Kokosnussmilch. Eine Variation von *vatapa* wird folgendermaßen zubereitet: der Basis eines gekochten Breis, welcher aus Maniok, Reis oder Weizen hergestellt wird, werden getrocknete Krabben, Erdnüsse, Cashewnüsse, Ingwer, Kokosmilch und Palmöl hinzugefügt. *Vatapa* wird mit einer

scharfen Pfeffersauce gegessen, welche der Speise jedoch nicht zugefügt wird, sondern getrennt gereicht wird.

Eine weitere oft gegessene Speise der Bahia-Küche ist der Fischeintopf *caruru*. Der Name stammt von der Pflanze *callalu*, mit welcher diese Speise ursprünglich zubereitet wurde. Verwendet wurden die grünen Blätter dieser Pflanze, die auch als Salatkräuter dienten. Diese Kräuter fanden weiters Anwendung ähnlich wie Spinat, hatten medizinische Bedeutung und wurden auch zum Reinigen und Abwaschen von Schüsseln verwendet. *Caruru* wurde bereits in etwas anderer Form von den Yoruba in Afrika zubereitet, in portugiesischen Quellen wird *caruru* um 1600 erwähnt (Spivey 1999,208). Die afrikanischen Sklavinnen, welche in den Küchen der bahianischen Plantagen arbeiteten, gaben dem einfachen afrikanischen Eintopf neue Zutaten hinzu und verfeinerten ihn. Das bahianische Gericht *caruru* bestand aus Okra, Zwiebel, getrockneten Shrimps, Malagueta-Pfeffer, Dendeöl, Grüngemüse und Cashewnuss. Heute ist *caruru* ein Hauptgericht der afrikanischen Diaspora. Dieser schmackhafte Pfeffereintopf bringt Zutaten aus unterschiedlichen Kulturkreisen wie Europa, Brasilien und Afrika zusammen. Serviert wird *caruru* meistens zusammen mit Reis. Dieser Eintopf ist ein gutes Beispiel dafür, wie Gerichte wechselnden Bedeutungen und unterschiedlichem Gebrauch in verschiedenen Kulturen und Epochen ausgesetzt sind (Aichinger 2003,10).

Der Überbegriff *caruru* wird auch für die Gesamtheit der afrikanischen Gerichte in der Küche Bahias verwendet. Okraschoten haben bei der Zubereitung eine zentrale Bedeutung, da die Stückanzahl der Schoten von der Anzahl der Teilnehmer des Festes abhängt. *Caruru* ist weiters eine wichtige Opferspeise im *candomblé*, welche am 27. September zu Ehren der Heiligen Cosme und Damiao gegessen wird. Typischerweise wird dieses Gericht in Familien mit Zwillingsskindern serviert, da Zwillinge im *candomblé* eine besondere Bedeutung haben. Eine Zwillingengeburt kündigt außerordentliches Glück an und wird mit hoher Fruchtbarkeit gleichgesetzt.

Einen rituellen Hintergrund haben auch die in Bahia gern verspeisten Hühner. Hühner spielten eine bedeutende Rolle im Speiseplan der Yorubas. Diese wurden in Afrika als Nutztiere gehalten, unter anderem auch deshalb, weil Hühner als Opfertiere in den afrikanischen Religionen von größter Bedeutung waren. Ein für Bahia typisches Gericht ist *xinxim de galinha*, bei welchem gekochtes Huhn mit Shrimps, Erdnüssen und Palmöl zubereitet wird (Davidson 1999,93). Hühnersuppe mit der Beilage Reis wird *canja* genannt.

Das dritte für die afro-bahianische Küche typische Gericht ist *efó*, bei welchem frische und getrocknete Shrimps, Grünzeug und Senfblätter vermischt werden. Der Name *Efó* bezeichnete ursprünglich Blattgemüse, mit welchem dieses Gericht gekocht wurde. Heute werden in Bahia unterschiedliche Blattgemüse verwendet, meistens Senfblätter.

Ein typisches Gericht der Küche Bahias ist auch *molho de nago*, auch Nago Sauce²⁶ genannt. Die Nago Sauce wird aus getrockneten Shrimps, Zitronensaft, Okra und Malagueta-Pfeffer hergestellt. Davidson (1999,93) schreibt, dass die *molho de nago* von den Yorubas nach Brasilien mitgebracht wurde. Wichtiger Bestandteil der bahianischen Küche ist auch die Pfeffersauce *molho de pimenta*, welche aus Malagueta-Pfefferschoten, Koriander²⁷, Zitronensaft und Petersilie besteht. Eine Kräutermischung ist *cheiro verde*, welche Petersilie, Schnittlauch, Koriander und Pfefferminze enthält. Diese Mischung wird in Bahia gerne in gebundenem Zustand mitgekocht und vor dem Servieren der Speisen entfernt.

²⁶ Die Sprache der Yorubas wurde in Brasilien Nago genannt.

²⁷ In der Küche Bahias gilt der asiatische Koriander als unverzichtbarer Bestandteil. Frische Korianderblätter werden den Fisch- und Krabbengerichten beigemischt. Diese geben den Speisen einen eigenen Geschmack und sind nicht wie in Europa durch gemahlenen Koriander zu ersetzen.

In Bahia waren Zuckerrohrplantagen weit verbreitet, daher entwickelte sich auch eine ausgeprägte Süßspeisenkultur. Das Überangebot an Zucker half dabei, neue Süßspeisen zu entwickeln (Spivey 1999,173). Zucker wurde mit Kokosnuss und Kokosmilch vermengt und ließ unzählige Variationen von Puddings entstehen. Diese Puddings enthielten Erdnüsse, Acajounüsse, pürierte Früchte und Gemüse wie zum Beispiel Yams oder Kürbis. In Bahia wurden diese Puddings mit Zimt und Ingwer verfeinert und oftmals in Bananenblättern eingewickelt. Weitere bekannte Süßspeisen aus Bahia sind *bolo de rolo*, *cocada*, *pé de moleque*, *bolo Souza Leao*²⁸, *quindins*²⁹ und *quejiadinhos*.

Früchte wurden oftmals mit Zucker vermischt, „da der Konsum von rohen Früchten als ungesund galt“ (Wätzold 2011,103). Eine weitere in Bahia sehr beliebte Süßspeise ist *cocada*, die aus Zucker und Kokosnus raspeln hergestellt wird. Die *cocada* wird auf den Straßen Bahias gerne an Sommerwochenenden auf den *tabuleiros da Baiana* gereicht. Die *cocada branca* besteht aus Kokosraspeln und Zuckersirup, die *cocada queimada* wird aus Zuckermelasse zubereitet, und für die *cocada abobora* werden Kürbisse verwendet. Die trockene *cocada seca* wird in flache, quadratische Stücke zerteilt. Bei der Nachspeise *Doce de limao* werden Limonen gekocht, Zucker beigeführt, um schließlich in Sirup eingelegt zu werden. Rohrzucker ist in Bahia unter der Bezeichnung *rapadura* bekannt, welcher eingekocht wird und zu Blöcken erstarrt. „Energiereich, leicht zu transportieren in Form kleiner Blöcke und nahezu unverderblich war *rapadura* die Speise der werktätigen Bevölkerung“ (Wätzold 2011,258). Oftmals wurde dieser Rohrzucker mit *farinha de mandioca* kombiniert und stellte dann ein wichtiges Grundnahrungsmittel dar. Ein sehr beliebter Kuchen wird *beiju* genannt. Dieser

²⁸ Dies ist ein Kuchen, der aus Maniok hergestellt wird. Benannt wurde die Nachspeise nach der Erfinderin, Dona Rita de Cassia Souza Leao Bezerra Cavalcanti.

²⁹ *Quindins* bestehen aus Zucker, Kokosmilch und vielen Eiern.

wird aus zerkleinerten Erdnüssen und Schildkrötenfett zubereitet (Spivey 1999,173)³⁰.

³⁰ Aufgrund der Küstenlage von Bahia waren Schildkröten ein begehrtes Nahrungsmittel, heute jedoch werden sie kaum mehr gegessen. Geräucherte Schildkröteneier werden *abuna* genannt, *mujangue* besteht aus dem Eigelb der Schildkröteneier vermischt mit Maniokmehl. *Paxica* ist ein Ragout, welches aus Schildkrötenleber, Pfeffer, Salz und Limonensaft besteht.

6. Zusammenfassung

Die Lokalküche Bahias steht unter großem afrikanischen Einfluss. Die Verbreitung von Essen und Pflanzen über Zeit und Raum stellt eine afrikanische Beteiligung am globalen Austausch von Waren und Pflanzen dar. Afrikanische Nahrungsmittel sind somit ein gutes Beispiel der afrikanischen Diaspora in Bahia. Die bahianische Küche ist gekennzeichnet und geprägt durch die afrikanische Yoruba-Küche. Die aus Westafrika stammenden Yorubas bestimmten die in Bahia vertretenen religiösen Praktiken des *candomblé*. In diesen genau definierten Ritualen wurden den Gottheiten Opferspeisen und Getränke dargereicht. Beispiele dafür waren Palmölgerichte und der Gebrauch der Kokosmilch. Durch das Trinken der Kokosmilch, die den Fischgerichten beigemischt wurde, konnten die Anhänger des *candomblé* ihre Gedanken reinigen. Weitere Beispiele für die Opferspeisen des *candomblé* waren *aberem*, in Bananenblätter gewickelter gerösteter Mais, die brasilianische Nationalspeise *feijoada*, weiters frittierte Teigtaschen, *acarajé* genannt, *ebo*, ein Maisbrei, *ipetê*, ein Gericht aus Yamsmasse und Krevetten und *omoculum*, ein Kuchen aus Mönchsbohnen, Krabben, Salz und Zwiebel. Durch den *candomblé* konnten somit Elemente der Yoruba Küche nach Bahia gebracht werden.

Die in der Einleitung gestellte forschungsleitende Frage beantworte ich folgendermaßen: Das Wissen über die Yoruba Kost materialisierte sich in der afro-amerikanischen Lokalküche von Bahia, indem afrikanische Pflanzen in die Küche integriert wurden. Pflanzen ermöglichten den Sklaven eine Grundversorgung mit Nahrungsmitteln. Wissen und Kenntnis über die Zubereitung afrikanischer Speisen konnten nach Bahia gebracht werden. Die Verschleppung der Sklaven hatte die Erinnerung an afrikanische Zubereitungsmethoden nicht ausgelöscht. Durch die Anwendung afrikanischer Gewohnheiten drückten die Sklaven Widerstand gegen ihr tristes Dasein aus. In den Eigengärten war es den Sklaven Bahias möglich, afrikanische Pflanzen anzubauen, wodurch das afrikanische Gedächtnis in Bahia gestärkt wurde. Angebaut wurden der als Gewürz verwendete Malagueta-Pfeffer,

Grünzeug und die Okra. Grillen und Braten sind typische Zubereitungsarten der Okra. Die Okra ist eine Trägersubstanz in Eintopfgerichten, da sie geschmacklich ein Gefühl von Fülle erzeugt. Afrikanischer Herkunft sind weiters Palmöl, Kokosmilch und schwarze Augenbohnen. In Bahia stellten schwarze Augenbohnen eine wichtige Gabe an die Götter der Yorubas, da sie nach afrikanischen Vorstellungen Glück bringen sollten. Gerichte aus Palmöl hatten eine Identität stiftende Bedeutung in der Lokalküche Bahias inne, da durch Palmöl die Gerüche Afrikas nach Bahia gebracht werden konnten. Das Wissen über die Yoruba-Kost manifestiert sich in den drei bedeutendsten Gerichten der Lokalküche Bahias *vatapa*, *caruru* und *efó*. Diese werden auch heute noch sehr gerne gegessen. Somit verbinden afrikanische Geschmacksrichtungen und Nahrungsmittel die Zeit der Sklaverei mit der Gegenwart. Speisen afrikanischer Herkunft werden von allen Bevölkerungsschichten Bahias gegessen, somit ist eine Verklammerung für die Ausbildung einer bahianischen Identität gegeben.

7. Forschungsperspektive

Eine Forschungsperspektive stellt für mich die Frage dar, in wieweit der Genuss der Lokalküche Bahias ein Abbild einer sozial stratifizierten Gesellschaft darstellt. Für Jakob Tanner (1996,67) kommt Essgewohnheiten *„die Rolle zu, Menschen im Sozialgefüge zu verorten: An dem, was sie essen, und wie sie es essen, kann man erkennen, was sie wirklich sind und welchen Platz sie in der Gesellschaft einnehmen dürfen-oder müssen“*. Die Verwendung von Nahrungsmitteln kann Auskunft geben über die Zugehörigkeit zu sozialen Schichten. *„Auch Klassenunterschiede entstanden geschichtlich durch die ungleiche Verteilung von Nahrungsmitteln wie auch anderer Statussymbole“* schreibt Jeffrey Pilcher (2006,16). Das soziale Gefüge Bahias unterliegt einer kulinarischen Repräsentation. So konnte ich während meiner Aufenthalte in Bahia beobachten, dass weiße Brazilianer *acarajé*, *vatapá* und *caruru* aus einer gewissen Solidarität mit der schwarzen Bevölkerung aßen, sobald sie sich am Strand Bahias befanden. Die weiße Oberschicht aus Rio de Janeiro oder Sao Paulo verbringt die Silvesterfeiern sehr gerne in Bahia, da Salvador da Bahia große Symbolik für das heutige Brasilien besitzt. In Bahia ist, wie bereits erwähnt, der afrikanische Einfluss in der Küche und Religion stark zu spüren. Zumindest zu Silvester bekunden weiße Brazilianer ihre Vorstellungen von einem Brasilien, welches afrikanische, indigene und europäische Wurzeln gleichsam vereint. Symbolisiert wird dies durch gemeinsam verbrachte Feiertage an den öffentlichen Stränden Bahias. Gegessen werden dann Speisen afrikanischer Herkunft. Abends ziehen sich weiße Brazilianer in elitäre Restaurants und Bars zurück, wo Brazilianer schwarzer Herkunft kaum Einlass finden. In den Bars der Oberschicht Bahias werden international übliche Cocktails getrunken. In diesen elitären Restaurants und Bars besteht der Wunsch nach gediegener Abendkleidung, Strandkleidung ist unerwünscht. Die sozial schlechter gestellten Schichten Bahias, oftmals afrikanischer Herkunft, können sich diese Abendkleidung nicht leisten, womit soziale Exklusion gegeben ist. In den Restaurants wird einerseits churrasco gereicht, andererseits werden Speisen europäischer Herkunft gegessen. Im

heutigen Bahia ist zumindest in der weißen Oberschicht Fleisch Hauptbestandteil der Ernährung. Nach Sidney Mintz (1992) kann Fleisch dem Element *fringe* zugeordnet werden, da er die Bestandteile der Ernährung anhand der drei Elemente *core*, *fringe*, *legume* untersucht. Durch das Modell von Sidney Mintz können Unterschiede in den Zuordnungen und der Verwendung einzelner Elemente getroffen werden, welches dazu beiträgt, Muster in den Ernährungsgewohnheiten von Völkern zu erkennen (Schaffner 1992,8). Diese Muster vermitteln symbolische Bedeutungen und unterliegen einem historischen Wandel, welcher zu erforschen ist. „Denn darin artikulieren sich zentrale Elemente einer Gesellschaft wie ihre Herrschaftsordnung oder ihre soziale Struktur“ (Schaffner 1992,8). Durch Macht, Wohlstand und sozialen Status können sich die drei Elemente verschieben (Mintz 1992,25). Ein modernes Muster der Erklärung wird durch den Besuch von *churrascarias*, wo Fleisch und Würste in elegantem Ambiente serviert werden, symbolisiert. Zu untersuchen gilt es, wann und wieso sich Brasilianer weißer Abstammung durch den Gebrauch von Nahrungsmitteln mit der schwarzen Bevölkerung Bahias solidarisieren beziehungsweise von dieser abheben.

Abstract

Die Lokalküche von Bahia stellt eine Mischung aus indigenen, europäischen und afrikanischen Kulturen dar, wobei der afrikanische Einfluss besonders groß ist. Die afrikanischen Nahrungsmittel stellen ein gutes Beispiel der afrikanischen Diaspora in Bahia dar. Die bahianische Küche ist geprägt durch die afrikanische Yoruba-Küche, da Wissen und Kenntnis über die Zubereitung von afrikanischen Nahrungsmitteln und Speisen nach Bahia gebracht werden konnten. Die Verschleppung der Sklaven nach Bahia konnte die Erinnerung an die afrikanischen Zubereitungsmethoden nicht auslöschen. Essen und Pflanzen afrikanischer Herkunft stellen eine Metapher für Migration und Verlust in Kulturen der Diaspora dar. Das Wissen über die Yoruba-Kost manifestiert sich in den drei bedeutendsten Gerichten der Lokalküche Bahias *vatapa*, *caruru* und *efó*. Diese Gerichte werden gerne mit Beilagen serviert, welche in Palmöl frittiert werden. Palmöl stammt aus Afrika und hat eine Identität stiftende Bedeutung in der Lokalküche Bahias inne. Gerichte, die mit Palmöl zubereitet werden, stellen einen wichtigen Teil des afrikanischen Erbes in Bahia dar. Eine weitere Pflanze afrikanischen Ursprungs ist die Okra, welche aus Westafrika nach Brasilien gelangte. Schwarze Augenbohnen stammen ebenfalls aus Afrika und stellten eine bedeutende Nahrungsquelle für die Yoruba-Sklaven Bahias dar. Weitere typische, aus Afrika stammende, Bestandteile der Lokalküche Bahias sind der Malagueta-Pfeffer und die Kokosmilch. Afrikanische Nahrungsmittel stellen eine Verbindung über die Zeiten hinweg zwischen afrikanischer Tradition und der heutigen Küche Bahias her. In der Lokalküche von Bahia verbinden sich also afrikanische, europäische und brasilianische Pflanzen und Nahrungsmittel zu einer neuen hybriden Lokalküche. Die Küche Bahias ist heute ein wichtiger Bestandteil einer bahianischen Identität. Vor allem die afro-brasilianischen Speisen werden von allen Bevölkerungsschichten gleichermaßen gegessen, welches eine Verklammerung darstellt für die Ausbildung einer bahianischen Identität.

Abstract

Bahian cooking is a mixture of indigenous, European and African influences. African food illustrates a good example of the African diaspora in Bahia. Bahian cooking is characterized by the African Yoruba cooking. Yoruba slaves acted as custodians of the knowledge systems of African food preparation. Shipment of African slaves could not delete the memory of African food preparation. The Yoruba slaves africanized the food system of plantation societies. Food and plants of African origin represent a metaphor for migration and loss concerning cultures of diaspora. African practices were transferred in Bahian cooking, religion, and other social areas of colonial Bahia. The knowledge about Yoruba food becomes manifest in the most important dishes of Bahian cooking *vatapa*, *caruru* and *efó*. They are served with side dishes which are deep-fried with palm oil. Palm oil dishes represent an important part of African heritage in Bahia. Another plant of African origin is okra. Black eyed peas also descend from Africa and were a major food source for the Yoruba slaves of Bahia. Other African ingredients of Bahian cooking are Malagueta pepper and coconut milk. African food links African practices with contemporary Bahian cooking. Bahian cooking ties African, European, and Brazilian plants and aliment to a new hybrid cooking.

Literaturverzeichnis

Aichinger, Wolfram (2003): Sinne und Sinneserfahrungen in der Geschichte. In: Aichinger, Wolfram/Eder, Franz X./Leitner, Claudia (Hg.). Sinne und Erfahrung in der Geschichte. Innsbruck: Studienverlag, 9-28

Albala, Ken (2007): Beans. A History. New York: Berg

Alemann Ulrich v. (1995): Grundlagen der Politikwissenschaft. Opladen: Leske & Budrich

Anderson, Benedict (1983): Imagined Communities. Reflections on the Origin and Spread of Nationalism. London: Verso

Appadurai, Arjun (2008): How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. In: Counihan, Carole (Hg.). Food and Culture. A Reader. New York: Routledge, 289-306

Augel, Moema Parente (1998): Brasilianisch kochen. Gerichte und ihre Geschichte. Berlin: Verlag Die Werkstatt

Barham, Henry (1794): Hortus Americanus. Kingston: Alexander Aikman

Barickman, Bert (1998): A Bahian Counterpoint. Stanford: Stanford University Press

Barlösius, Eva (1999): Soziologie des Essens. Weinheim und München: Juventa Verlag

Bastide, Roger (1958): Le Candomblé de Bahia. Paris: Mouton & Co

Bauer, Arnold (2001): *Goods, Power, History: Latin America's Material Culture (New Approaches to the Americas)*. Cambridge: Cambridge University Press

Bennett, Harry (1958): *Bondsmen and Bishops*. Berkeley: University of California Press

Bergad, Laird (2007): *The Comparative Histories of Slavery in Brazil, Cuba, and the United States*. Cambridge: Cambridge University Press

Brathwaite, Kamau (1967): *The Dust. Rights of Passage*. London: Oxford University Press

Burkill, H.M. (1997): *The Useful Plants of West Tropical Africa: Families M-R*. Kew: Royal Botanic Gardens

Carney, Judith (2001): *Black Rice: The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*. Harvard: Harvard University Press

Carney, Judith/Rosomoff, Richard Nicholas (2009): *In the Shadow of Slavery. Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*. Berkeley: University of California Press

Chweya, James/Eyzaguirre, Pablo (1999): *Biodiversity of Traditional Leafy Vegetables*. Rom: IPGRI Verlag

Conrad, Robert Edgar (1984): *The Children of God's Fire: A Documentary History of Black Slavery in Brazil*. University Park: Pennsylvania State University Press

Counihan, Carole (2000): *The Social and Cultural Uses of Food*. In: *Cambridge World History of Food* 2. Kap. VI.14, 1513-1522

Crosby, Alfred (1972): The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492. Westport: Greenwood Press

Curtin, Philip (1969): The Atlantic Slave Trade: A Census. Madison: University of Wisconsin Press

Davidson, Alan (1999): The Oxford Companion to Food. An Encyclopaedia of Ingredients, Dishes, History and Culture of Food. Oxford: Oxford University Press

Eriksen, Thomas Hylland (1993): Ethnicity and Nationalism. London: Pluto

Fadipe, Nathaniel (1970): The Sociology of the Yoruba. Ibadan: Ibadan University Press

Fajans, Jane (2012): Brazilian Food. Race, Class and Identity in Regional Cuisines. New York: Berg

Flasche, Rainer (1973): Geschichte und Typologie afrikanischer Religiosität in Brasilien. Marburg: Universitätsverlag

Freyre, Gilberto (1990): Herrenhaus und Sklavenhütte. München: Klett Verlag

Füllberg-Stolberg, Claus (2010): Transatlantischer Sklavenhandel und Sklaverei. In: Schmieder, Ulrike/Nolte, Hans-Heinrich (Hg.). Atlantik. Sozial- und Kulturgeschichte in der Neuzeit. Wien: Promedia Verlag, 86-115

Gade, Daniel (2000): South America. In: Cambridge World History of Food 2. Kap. V.D.2, 1254-1259

Goody, Jack (1982): Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge: Cambridge University Press

Goody, Jack (1997): Industrial Food. Towards the Development of a World Cuisine. In: Counihan, Caroline/Van Esterik, Penny. Food and Culture. A Reader. New York: Routledge, 338-356

Handler, Jerome (1987): Lead Contact and Poisoning in Barbados Slaves: Historical, Chemical, and Biological Evidence. In: Kiple, Kenneth (Hg.). The African Exchange: Toward a Biological History of Black People. Durham: Duke University Press, 140-166

Harries, Hugh (2000): Coconut. In: Cambridge World History of Food . Kap. II.E.2, 388-396

Harris, David (1965): Plants, Animals, and a Man in the Outer Leeward Islands, West Indies: An Ecological Study of Antigua, Barbuda, and Anguilla. Berkeley: University of California Press

Harris, Jessica (1992): Tasting Brazil. Regional Recipes and Reminiscences. New York: Macmillan Publishing

Harris, Jessica (2011): High On The Hog. New York: Bloomsbury

Hirschberg, Walter (1999): Wörterbuch der Völkerkunde. Berlin: Reimer Verlag

Hobsbawn, Eric J. (1990): Nationen und Nationalismus: Mythos und Realität seit 1780. Frankfurt am Main

Hofbauer, Andreas (1995): Afrobrasilien. Wien: Promedia

Hughes, Marvalene (1997): Soul, Black Women, and Food. In: Counihan, Caroline/Van Esterik, Penny. Food and Culture. A Reader. New York: Routledge, 272-280

Kaller-Dietrich, Martina (2010): Globalgeschichte des Essens im Südatlantik. Vom Columbian Exchange zur Entstehung afroamerikanischer Lokalküchen in der Karibik und Brasilien. In: Schmieder, Ulrike/Nolte, Hans-Heinrich (Hg.). Atlantik. Sozial- und Kulturgeschichte in der Neuzeit. Wien: Promedia Verlag, 48-65

Kaller-Dietrich, Martina (2011): Essen unterwegs. Eine kleine Globalgeschichte von Mobilität und Wandel am Teller. Weitra: Bibliothek der Provinz

Kasper, Elisabeth (1988): Afrobrasilianische Religion. Frankfurt: Peter Lang

Kiple, Kenneth (1984): The Caribbean Slave: A Biological History. Oxford: Oxford University Press

Langreiter, Nikola (2003): Auf den Geschmack gekommen. In: Aichinger, Wolfram/Eder, Franz X./Leitner, Claudia (Hg.). Sinne und Erfahrung in der Geschichte. Innsbruck: Studienverlag, 135-154

Leitch, Alison (2008): Slow food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity. In: Counihan, Carole (Hg.). Food and Culture. A Reader. New York: Routledge, 381-399

Lèvi-Strauss, Claude (1966): The Savage Mind. Chicago: University of Chicago Press

Lèvi-Strauss, Claude (1973a): Tristes Tropes. New York: Atheneum

Lèvi-Strauss, Claude (1973b): Der Ursprung der Tischsitten. Frankfurt: Suhrkamp

Lewicki, Tadeusz (1974): West African Food in the Middle Ages. Cambridge: Cambridge University Press

Mattoso, Katia (1988): *Familia e sociedade na Bahia do século XIX*. Sao Paulo: Corrupio

Mauss, Marcel (1967): *The Gift: Forms and Functions of Exchange in Archaic Societies*. New York: Palgrave

Mendes, Helen (1971): *The African Heritage Cookbook*. New York: Macmillan

Mintz, Sidney (1987): *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt: Campus Verlag

Mintz, Sidney (1992): Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften. Versuch einer Konzeptualisierung. In: Schaffner, Martin (Hg.). *Brot, Brei und was dazugehört. Über den sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung*. Zürich: Chronos Verlag, 8-28

NHM (2013): *Slavery and the Natural World. Chapter 5: Diet and Nutrition*. <http://www.nhm.ac.uk/resources-rx/files/chapter-5-diet-and-nutrition-19109.pdf>, letzter Zugriff 23.08.2013

Northrup, David (1978): *Trade without Rulers: Pre-colonial Economic Development in South-Eastern Nigeria*. Oxford: Oxford University Press

Osterhammel, Jürgen/Petersson, Niels (2003): *Geschichte der Globalisierung. Dimensionen, Prozesse, Epochen*. München: C.H. Beck

Pfeisinger, Gerhard (2005): „Kein Faß Zucker, an dem nicht Blut klebt...“. In: Hausberger, Bernd/Pfeisinger Gerhard (Hg.). *Karibik 1492-2000*. Wien: Promedia Verlag, 49-70

Pilcher, Jeffrey (2000a): *The Caribbean from 1492 to the Present*. In: *Cambridge World History of Food 2*. Kap. V.D.4, 1278-1286

Pilcher, Jeffrey (2000b): Food Fads. In: Cambridge World History of Food 2 (Kap. VI.12), 1486-1494

Pilcher, Jeffrey (2006): Nahrung und Ernährung in der Menschheitsgeschichte. Essen: Magnus Verlag

Richards, Audrey (1932): Hunger and Work in a Savage Tribe. London: Routledge

Rinke, Stefan/Schulze, Frederik (2013): Kleine Geschichte Brasiliens. München: Beck Verlag

Robertson Smith, William (1889): Lectures on the Religion of the Semites. New York: Appleton

Roden, Claudia (1972): A Book of Middle Eastern Food. New York: Vintage

Root, Waverly/de Rochemont, Richard (1976): Eating in America. New York: William Morrow

Saar, Martin (2002). Wem gehört das kollektive Gedächtnis? Ein sozialphilosophischer Ausblick auf Kultur, Multikulturalismus und Erinnerung. In: Echterhoff, Gerald/Saar, Martin (Hg.). Kontexte und Kulturen des Erinnerns. Konstanz: UVK Verlag, 267-277

Sahlins, Marshall (1985): Inseln der Geschichte. Hamburg: Junius Verlag

Schaffner, Martin (1992): Einleitung. In: Schaffner, Martin (Hg.). Brot, Brei und was dazugehört. Über den sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung. Zürich: Chronos Verlag, 7-12

Schmieder, Ulrike (2010): Der Lusoatlantik: Perspektiven und Debatten. In: Schmieder, Ulrike/Nolte, Hans-Heinrich (Hg.). Atlantik. Sozial- und Kulturgeschichte in der Neuzeit. Wien: Promedia Verlag, 116-137

Schwartz, Stuart (1977): Resistance and Accommodation in Eighteenth Century Brazil: The Slaves' View of Slavery. *Hispanic American Historical Review* 57, no 1

Schwartz, Stuart (1992): *Slaves, Peasants, and Rebels: Reconsidering Brazilian Slavery*. Urbana: University of Illinois Press

Seidler, Carl (2003) *Dez anos no Brasil*. Sao Paulo: Livraria Martins

Sloane, Hans (2009): *A Voyage to the Islands Madera, Barbados, Nieves, San Christophers and Jamaica*. 2 vols. London: B.M., for the author

Sokolov, Raymond (1991): *Why we eat what we eat*. New York: Summit Books

Spittler, Gerd (2002): Globale Waren- Lokale Aneignungen. In: Hauser-Schäublin, Brigitta/Braukämper, Ulrich (Hg.). *Ethnologie der Globalisierung. Perspektiven kultureller Verflechtungen*. Berlin: Dietrich Reimer Verlag, 15-30

Spivey, Diane (1999): *The Peppers, Cracklings, and Knots of Wool Cookbook. The Global Migration of African Cuisine*. Albany: State University of New York Press

Tanner, Jakob (1996): Der Mensch ist, was er ißt. Ernährungsmythen und Wandel der Eßkultur. In: *Historische Anthropologie* 4/3, 399-419

Vansina, Jan (1979): *Finding Food: A Plea*. African Economic History

Verger, Pierre (1987): *Fluxo y refluxo: Do Tráfico de escravos entre o Golfo do Benin e a Bahia de Todos Santos*. Sao Paulo: Corrupio

Voeks, Robert (1997): Sacred Leaves of Candomblé. Austin: University of Texas Press

Wätzold, Tim (2011): Vom kaiserlichen zum nationalen Koch. Ernährungsgeschichte des brasilianischen Kaiserreichs. Mettingen: Brasilienkunde Verlag

Wolf, Eric (1991): Die Völker ohne Geschichte. Europa und die andere Welt seit 1400. Frankfurt: Campus Verlag

Lebenslauf

Persönliche Daten

Name:	MMag. Josef Schwob
Geburtsdatum:	08.05.1969
Geburtsort:	Wien
Staatsbürgerschaft:	Österreich

Schulische Ausbildung

Gymnasium:	1979-1987
Volksschule:	1975-1979

Studium

2011- 2013	Globalgeschichte und Global Studies
2006- 2009	Kultur- und Sozialanthropologie
2005- 2009	Politikwissenschaft

Berufstätigkeit

seit 12.3.1990 Österreichischer Rundfunk

Besondere Kenntnisse

Sprachen: Englisch, Französisch, Spanisch, Portugiesisch