

Current Activities

Food Preservation for Conservation

7. Internationale Konferenz für Ethnologische Nahrungsforschung in Sogndal/Norwegen, 10.–14. Juni 1987

In der inspirierenden Umgebung des norwegischen Sognefjords fand die internationale Arbeitsgruppe für ethnologische Nahrungsforschung einen idealen Tagungsort. Das Thema dieser Konferenz, zu der sich 53 Teilnehmer aus 19 Staaten (Europa und USA) eingefunden hatten, war "Food Preservation for Conservation".

Nach den Begrüßungsworten des Gastgebers *Andreas Ropeid* erläuterte der neue Vorsitzende der Arbeitsgruppe, *Anders Salomonsen (Lund)*, die unterschiedlichen Aspekte des Forschungsfeldes 'Konservierung' aus ethnologischer Perspektive: Das Thema umfaßt nicht nur die Erforschung von Konservierungsmethoden und ihren Veränderungen, sondern auch deren ökologische und sozioökonomische Kontexte. Der Aspekt der kulturellen Identität verdient besonderer Berücksichtigung. Wie wird die Konservierung – als Baustein im Mahlzeitemsystem – gerade in der jüngeren Vergangenheit eingesetzt als Instrument zur Demonstration kultureller Eigenarten und kultureller Grenzen?

Das Spektrum der 27 Vorträge entsprach der Breite dieser ethnologischen Fragestellungen, bisweilen wurde der selbstgesetzte Rahmen noch überschritten. Hier einige wenige Einblicke:

Im Einleitungsreferat stellte *Astri Ridder-vold (Oslo)* die Bedeutung des Zusammenhangs von Konservierungsmethoden und biochemischen Prozessen in den Mittelpunkt. Um Verfahrensweisen ethnologisch interpretieren zu können, müsse Rücksicht auf Faktoren genommen werden, denen die Konservierungstechniken unabhängig von räumlichen und zeitlichen Unterschieden zugrunde liegen. Danach ist das Wissen über die Wirkung von Gär-

und Fäulnisstoffen in Relation zu Wasseraktivität, Temperatur, pH-Wert und Sauerstoff immer eine der Voraussetzungen für die Anwendung bestimmter Techniken gewesen.

Ein anschauliches Beispiel lieferte *Patricia Lysaght (Dublin)*. Sie konnte mit Hilfe dieser biochemischen Erklärungen nachweisen, daß das nur schwer nachzuvollziehende Verfahren vor dem Verzehr von *Buried pig and cow's head* – in Irland eine traditionelle Festspeise zur Erntezeit – nicht in den Bereich der Wandersagen einzuordnen ist: Nach der Schlachtung wurden die Tierkörper bzw. der Rinderkopf in eine Grube versenkt, mit Stroh, Erde und Steinen bedeckt, nach sieben bis neun Tagen wieder ausgegraben, gesäubert, gebraten oder gekocht und schließlich mit einer Tasse Whiskey übergossen. Diese kommunikative Handlung wurde vollzogen mit dem Wissen um das Zusammenwirken von Mikroben und hohen Temperaturen. Letztere, durch Braten oder Kochen erzeugt, konnten die bei der Konservierung entstehenden Mikroben eliminieren und die Speise eßbar machen.

Rudolf Weinhold (Dresden) schilderte die Korrelation zwischen Backen und Brauen hinsichtlich der Verfahrensweisen, sowie der räumlichen und personellen Struktur. Beide Tätigkeiten – dies illustrieren Bildmaterialien aus dem alten Ägypterreich gleichermaßen wie mittelalterliche Klosterpläne aus St. Gallen – bildeten über einen langen Zeitraum eine kulturelle Einheit und wurden von denselben Personen ausgeführt.

Wie wenig Beachtung das Thema der Konferenz in der wissenschaftlichen Auseinandersetzung bislang fand, zeigten die Vorträge, die zunächst sehr grundlegende Informationen über die Konservierung einzelner Nahrungs-

elemente vermittelten. Der Bogen war dementsprechend weit gespannt: Es ging um die kulturelle Bedeutung der Konservierung von Lachs bei Indianern und Weißen an der Nordwestküste Amerikas seit dem 19. Jahrhundert (*Robert Theodoratus, Colorado*) oder um die Herstellung und Verbreitung konservierter Milchprodukte in Schottland (*Alexander Fenton, Edinburgh*). Die Bedeutung des Schmalzes für die bäuerliche und bürgerliche Küche Ungarns wurde von *Estzer Kisbán (Budapest)* nachgezeichnet. *Alicia Rios* und *Lourdes March (Madrid)* die vielschichtigen Funktionen der Olive sowohl in ihrem Heimatland als auch im übrigen Europa. Als klassisches Produkt der iberischen Halbinsel, das unkonserviert nicht verzehrt werden kann, symbolisiert der Konsum von Oliven nicht nur die Tradition einer nationalen Küche, sondern auch die Hinwendung zu modernen internationalen Ernährungsgewohnheiten.

Beschäftigte sich ein großer Teil der Beiträge mit der detailreichen Dokumentation einzelner Konservierungsverfahren, so analysierten weitere Referate deren Bedeutungswandel im Hinblick auf Vorratshaltung und Konsumverhalten. *Jozien Jobse van Putten (Amsterdam)* behandelte die *Hauptlinien in der Entwicklung der Konservierung im letzten Jahrhundert* in den Niederlanden. Hierbei stellte sie das Zurückweichen der Hauskonservierung seit der Jahrhundertwende in den städtischen Regionen – etwa durch das Aufkommen der Schlachthäuser – und seit den 50er Jahren in den ländlichen Regionen fest. Neue Aufbewahrungstechniken, z. B. die Gefriertruhe, bewirkten Veränderungen im Mahlzeitenmuster. Aber auch umgekehrt erforderte das Verlangen nach frischen Nahrungsmitteln (Obst und Gemüse) die Entwicklung neuer Verfahren. War die Hauskonservierung früher eine Notwendigkeit, hat sie heute zumeist den Charakter einer Freizeitbeschäftigung angenommen. Konstant blieben die Funktionen der Hauskonservierung: Neben der Selbstversorgung trägt sie zur kulinarischen Abwechslung bei und gilt auch weiterhin als Maßstab im Prestigedenken der (Haus-) Frauen.

Daß diese Entwicklung nicht nur in den Niederlanden beobachtet werden kann, erwiesen -

die Vorträge von *Christine Aka* und *Anke-Sabine Barth (Münster)*. Anhand von Interviewmaterial wurden der Wandel der Vorratswirtschaft in ländlichen Regionen Nordwestdeutschlands (Aka) und in der Stadt Osnabrück (Barth) erarbeitet und verglichen. Auffällig waren hier die durch Spezialisierung der Landwirtschaft hervorgerufenen Prozesse: Bäuerliche Haushalte sind in der Gestaltung ihrer Mahlzeiten von den Warenangeboten der Supermärkte nahezu ähnlich abhängig wie die Stadtbewohner. Sie praktizieren seit den 60er Jahren Vorratshaltung in zunehmenden Maße als "Hobby", die Hauskonservierung bleibt jedoch ein fester Bestandteil in bäuerlichen Lebenswelten. Es wurde deutlich, wie sukzessive Veränderungen der ökonomischen Bedingungen das Mahlzeitemsystem prägen, daß aber andererseits die unterschiedlichen Versorgungssysteme an voneinander abweichende Wertvorstellungen der Stadt- und Landbevölkerung gebunden sind.

Einen interessanten Einblick in die regionale Kultur der norwegischen Landschaft 'Sogn og Fjordane' verschaffte *Björn Fjellheim (Florö)*. Küstenbewohner setzten seit dem 19. Jahrhundert die Konservierung von Fisch im Rahmen einer ökonomischen Strategie ein. Neben der Selbstversorgung wurde Tauschhandel mit der Fjord- und Talbevölkerung des Inlandes sowie die Beschickung der großen Handelshäuser in Bergen praktiziert. Die Beziehung zu den Kaufleuten entsprach (früh-) kapitalistischen Prinzipien: Kreditsysteme schufen einseitige Abhängigkeiten.

Mit kulturanalytischen und kulturtheoretischen Akzenten stellte *Beatriz Borda (Lund)* das Konferenzthema in ein anderes Licht. Ihr Beitrag *Dishes used as a symbol of identity in foreign countries* behandelte die 'Konservierung von Kultur' bei südamerikanischen Einwanderern in Schweden. Die bewußte und unbewußte Organisation der Mahlzeiten wird in der neuen Heimat zu Zeichen kultureller und ethnischer Identität. Der Mahlzeit fällt dabei die Funktion der Repräsentation des sozialen Zusammenhaltes der Immigranten zu. 'Erhalten' werden deshalb besonders landestypische Speisen, die zum Teil so originär sind, daß deren Zubereitung erst in Schweden erlernt

werden muß. Die Revitalisierung im Heimatland erloschener kultureller Merkmale wird zur Konstruktion neuer kultureller Grenzen benötigt und benutzt.

Für einen mehr als reibungslosen Ablauf der Veranstaltungen sorgte Astri Riddervold. Zwei bestens organisierte Exkursionen führten in das Valdres- und Gudbrandsdal. Besichtigt wurden Stabkirchen, die mittelalterliche Handelsstraße Vindhella und das Thule-Gehöft, in der Höhe der Baumgrenze gelegen: Zwei spannende Ausflüge in die norwegische Naturlandschaft und Kulturgeschichte. In Sogndal gewährte der Besuch einer Fleischwarenfabrik

Einblicke in die traditionellen Methoden der Konservierung, das örtliche Museum lud ein zu einer gelungenen kontrastiven Ausstellung (Essen vor 100 Jahren – Essen heute) mit Bezug zur Nahrungsforschung.

William Woys Weaver (USA) stellte sich für die Koordination der kommenden Tagung zur Verfügung. Sie soll im Jahre 1989 in Philadelphia stattfinden.

Christoph Köck
Diepenbrockstr. 36
D-44 Münster