



BROT IN ALLER WELT (I):

Die Backkunst der Indianer

Was für Brot hat Winnetou gegessen? Was für Brötchen buk seine „Squaw“? Diese Fragen interessierten uns wohl kaum als junge Menschen, als wir mit großem Eifer von den Heldentaten der Indianer lasen. Doch heute, nach Jahren und Jahrzehnten der Erfahrung, will uns doch interessant erscheinen, wie andere Völker ihren Brotkorb füllen. Völker, die in fernen Kontinenten leben, deren geschichtliche Entwicklung von der unseren grundverschieden ist - ja, die nicht einmal ursprünglich unsere Brotgetreidearten kennen, die die Grundlage unserer Ernährung bilden. Zu diesen Völkern zählen die indianischen Stämme Nord-, Mittel- und Südamerikas. Die Ethnologin Frau Dr. Brigitte Menzel vom Völkerkundemuseum Berlin wird uns in einer heute beginnenden Fortsetzungsreihe darüber ausführlich und spannend berichten. Wir wünschen unseren Lesern eine unterhaltsame und lehrreiche Lektüre.

Als Kolumbus aus Amerika heimkehrte, hatte er seinen staunenden Zeitgenossen Wunderdinge zu berichten. Nicht nur von märchenhaften Schätzen und Reichthümern war die Rede, sondern auch von den seltsamen Bewohnern dieser neuen Welt und ihren fremdartigen Gewohnheiten. Ihre Lebensweise unterschied sich in nahe-

zu allen Punkten von derjenigen der Entdecker.

So stellt man unter anderem voller Verwunderung fest, daß nicht eine einzige der Getreidearten, die in Europa bekannt waren, in der Neuen Welt zu finden war. Dieser Mangel machte sich besonders be-

merkbar, als die mitgeführten Vorräte der Entdecker zur Neige gingen. Die Früchte der etwa mannshoch wachsenden Staude „mahiz“ (wir erkennen hier unser Wort „Mais“ wieder!) waren zur Brotbereitung nach europäischer Art völlig ungeeignet.

Wozu aber wurde dann diese Pflanze überall so sorgfältig angebaut? Die ersten Entdecker und ihre späten Nachfolger trafen ja fast in allen Teilen des nördlichen und südlichen Amerikas auf große Maisanbaugelände. Mais war hier die Grundlage aller Nahrung. Er wurde als Brei, aber auch als „Brot“ gegessen. Bei diesem Brot handelte es sich um eine Art Fladen von 2 bis 3 cm Höhe und ungefähr 15 cm Durchmesser. Die Spanier nannten es in Erinnerung an ihre heimatischen Gebäcke Tortilla (Törtchen). Diese Tortillas schmeckten den Entdeckern Amerikas

keineswegs. Sie lagen schwer im Magen und schmeckten zäh wie Leder, sobald sie kalt wurden. Noch heute werden jene Tortillas von den Indianern gebacken, und die Zubereitungsart ist immer noch die gleiche wie in grauer Vorzeit. Immer noch werden die Tortillas nicht in Bäckereien, sondern im Hause hergestellt, immer noch von Frauen und mit den gleichen alten Geräten wie einst. Der Reibstein, den man in Mexiko „metate“ nennt, ist selbst in der ärmsten Küche vorhanden.

Indianerinnen backen Maisbrot

Der sehr mühevollen und langwierigen Arbeitsgang vom Maiskorn zum fertigen Gebäck beschäftigt zweimal täglich die Hausfrau für mehrere Stunden. Da Maiskörner eine sehr harte Schale haben, müssen sie zum Mahlen besonders vorbereitet werden: Die Körner werden in einem Topf mit Kalkbrühe aufgesetzt und langsam gekocht, bis die Schalen weich sind. Dann wird der ausgekühlte Mais auf dem Reibstein von der dahinter knienden Indianerin gleichmäßig mit einem Handstein zermahlen. Das Mehl wird mit Wasser zu einem Teig zusammengedrückt, ohne jegliche Zugabe von Trieb oder Würze. Von der Teigmasse werden kleine Stücke abgenommen und zwischen den befeuchteten Händen zu gleichmäßig runden, möglichst dünnen Scheiben geschlagen. So kommt es, daß die typischen Geräusche, die beim Mahlen und Klatschen entstehen, den Tageslauf in den indianischen Siedlungen begleiten. Die rohen Scheiben werden mit den bloßen Händen auf die ungefettete Ton-, Stein- oder Eisenplatte gelegt, unter der ein Holzkohlenfeuer schwelt. Sollte der Teig einmal anbacken, so wird eine hauchfeine Schicht Asche auf die Platte gestreut. Wenn dann die Tortillas beiderseits knusprig sind, werden sie von der Platte genommen und sofort verpeist, entweder „solo“ oder als Zuspise zu Gemüse, gefüllt mit scharfen Soßen oder auch mit Fleisch.

Tongefäße als Backöfen

Die Tortillas können zwar auch auf gebacken werden, sind aber dann weniger schmackhaft. In keinem Fall sind sie Dauerware. Diese Aufgabe wird von einer zweiten Sorte erfüllt. Sie wird zubereitet wie die gewöhnliche Art, dann allerdings nicht geröstet, sondern gebacken. Einen Backofen kennt man hier nicht; stattdessen nimmt man ein etwa ein Meter hohes, dickwandiges Tongefäß, das in der Nähe des Hauses eingetrieben ist. Zunächst brennt man in diesem Gefäß ein starkes Holzkohlenfeuer ab. Dann klebt man die Fladen an die heißen Tonwände. Die obere Gefäßöffnung wird mit einer Schüssel verschlossen und mit Erde bedeckt. In diesen „Backöfen“ entstehen die fast unaussprechbaren totopostles, das sind — auch für unsere Begriffe wohlschmeckende — hartgebackene Maiskuchen, die längere Zeit aufbewahrt werden können und vor allem als Reiseproviand von den Indianern sehr geschätzt werden.

Als dritte Tortilla-Art ist das „Papierbrot“ zu nennen. Aus Maismehl und Wasser



Klobige, aus Holz geschnittene Mörser dienen der Indianerin zur Zerkleinerung der Maiskörner. Die Møhlen-technik der zivilisierten Welt hat längst andere, bessere Wege eingeschlagen — aber immer noch halten viele Naturvölker an ihren althergebrachten Geräten fest.



Geräte zur Herstellung von Tortillas, wie sie unser Mitarbeiter noch vor kurzem bei einem mittelamerikanischen Indianerstamm in Gebrauch fand. Ein Vergleich mit dem untenstehenden alten Holzschnitt ist sehr aufschlußreich.

stellt die Indianerin einen Schlagteig her, den sie hauchdünn mit den Händen auf eine heiße Stein- oder Tonplatte streicht. Die Platte wird vorher mit Sonnenblumen- oder Melonenkernöl bestrichen. Sobald die Teigblätter fertig sind, werden sie zusammengerollt und gegessen.

Fortsetzung in der nächsten AURORA-Post

Dieser Holzschnitt wurde vor reichlich 400 Jahren bald nach der Entdeckung Amerikas angefertigt. Es sind hier die gleichen Backgeräte im Gebrauch, die auch heute noch der Tortilla-Herstellung dienen. Die Zeit scheint bei diesen Völkern stillzustehen.

