

Zum Fressen gern

Die einen wärmen das Herz mit Suppe und Schnaps, die andern trösten sich mit marinierten Bartrobberflossen oder Enteneiern. Trauerrituale und Totengedenktage haben fast immer etwas mit Essen und Geselligkeit zu tun. Von Lukas Neuhaus

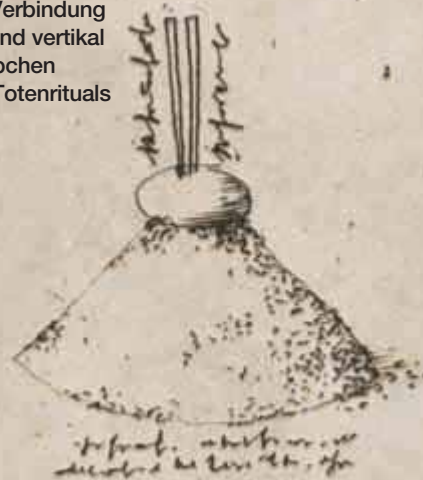


Knochenmus aus dem Amazonasgebiet

Von einigen indigenen Völkern ist glaubhaft überliefert, dass sie ihre Toten rituell verzehrt haben. Die wörtliche Form des Leichenschmaus begründeten die Wari' im Amazonasbecken damit, dass sie die Verstorbenen vor der Verunreinigung durch die Erde bewahren wollten. In den 1960er Jahren sei diese Praxis aufgegeben worden, berichten Ethnologen. Die ebenfalls im Amazonasraum lebenden Yanomami zermahlen noch heute die nach der Kremation übriggebliebenen Knochen ihrer Verstorbenen, mischen sie mit Bananenbrei und verspeisen dieses Mahl anlässlich einer feierlichen Zeremonie.

Reishügel mit Entenei aus Taiwan

In Taiwan stellt die Trauerfamilie am Fusse des Totenbets eine Schüssel mit Reis auf, der die verstorbene Person auf ihrer letzten Reise nähren soll. Der Reis hat die Form eines kleinen Hügels, obenauf liegt ein gekochtes Entenei. Ein Paar Essstäbchen steckt vertikal im Reis. Da diese Anordnung ausschliesslich mit dem Tod in Verbindung gebracht wird, sind vertikal plazierte Essstäbchen ausserhalb des Totenrituals tabu.



Weisse Speisen aus China

Das chinesische Leichenmahl enthält Tofu, denn Weiss ist in China die Farbe der Trauer. Neben Farben spielen auch Zahlen im Ritus eine wichtige Rolle. Ein Leichenschmaus besteht aus sieben Gängen, die Trauerperiode dauert siebenmal sieben Tage. Die Schüsseln, die bei der Beerdigung eines alten Menschen benutzt wurden, sollen Glück und ein langes Leben bringen. Am Qingming-Fest – dem chinesischen Totengedenkfest – essen viele Chinesen traditionell nur kalte Speisen.



Ukrainische Weizensuppe mit Honig

In der Ukraine essen Trauernde an der Beerdigung zunächst drei Löffel *kolivo*, eine traditionelle orthodoxe Beerdigungsspeise, die aus Weizen, Honig und Weintrauben hergestellt wird und bereits in der Trauerprozession eine wichtige Rolle spielt. Anschliessend isst man Suppe und trinkt dazu Wein oder *horilka* (Wodka). Die Suppe muss noch dampfen, denn der Dampf nährt die verstorbene Person. Eine einschlägige Redensart im Dnipro-Tiefenland besagt: «Der Dampf ist für dich, das Essen für mich – wo die Seele hingeht, geht auch der Dampf hin.»

Jüdische Rundspeisen

In der jüdischen Tradition des Trauerns findet nach der Beerdigung ein Trostmahl statt, das *seudat hawra'a* genannt und von Freunden und Nachbarn der Trauerfamilie zubereitet wird. Die Mahlzeit enthält runde Lebensmittel: gekochte Eier, Bagels oder Linsen. Die runde Form symbolisiert den Kreislauf von Leben und Tod. Mit dem gemeinsamen Trauermahl beginnt die sieben-tägige Trauerzeit (*schiva*), während deren die Trauerfamilie zu Hause bleibt, auf niedrigen Schemeln sitzt und alle Spiegel im Haus verhängt.

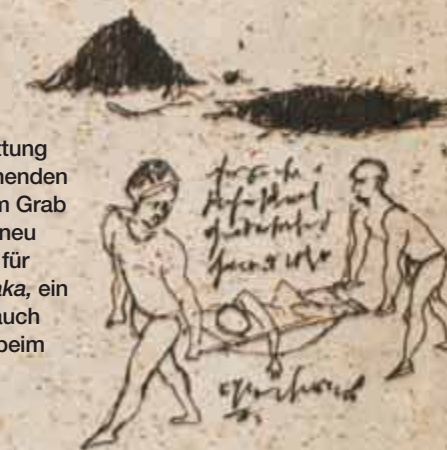


Indonesisches Nichts

Die Manggaraier auf der Sundainsel Flores (Indonesien) gehen davon aus, dass die Seele einer verstorbenen Person – ihr *poti* – fünf Tage nach dem Tod zu ihrem Schöpfer und höchsten Gott Mori Keraéng entschwindet, an einen Ort, an dem alles das genaue Gegenteil der irdischen Welt darstellt. Damit der Tote Geschirr, Gläser und Tassen auch dort gebrauchen kann, werden diese Dinge nach dem Leichenschmaus an die Wand geworfen.

Reis mit Zebu aus Madagaskar

Auf Madagaskar wird periodisch alle paar Jahre eine Umbettung der Toten vorgenommen und mit einem mehrtägigen rauschenden Fest – der *famadihana* – gefeiert. Dabei nehmen die aus dem Grab genommenen Verstorbenen tanzend am Fest teil, bevor sie neu eingekleidet und schliesslich wieder begraben werden. Das für diese Feier traditionell zubereitete Mahl heisst *vary be menaka*, ein fettiges Reisgericht mit Zebu- oder Schweinefleisch, Knoblauch und Ingwer. Der lokale Schnaps – *toaka gasy* – hilft sowohl beim Runterspülen wie beim Feiern.



Eingelegte Bartrobberflossen aus Kanada

Der Leichenschmaus der kanadischen Inuit besteht aus marinierten Bartrobberflossen. Die Flossen müssen allerdings mindestens zwei Wochen in Tran eingeweicht werden, erst dann lässt sich das Fell entfernen. Eingelegtes Robbenfleisch soll dem Vernehmen nach ähnlich schmecken wie Gorgonzola.



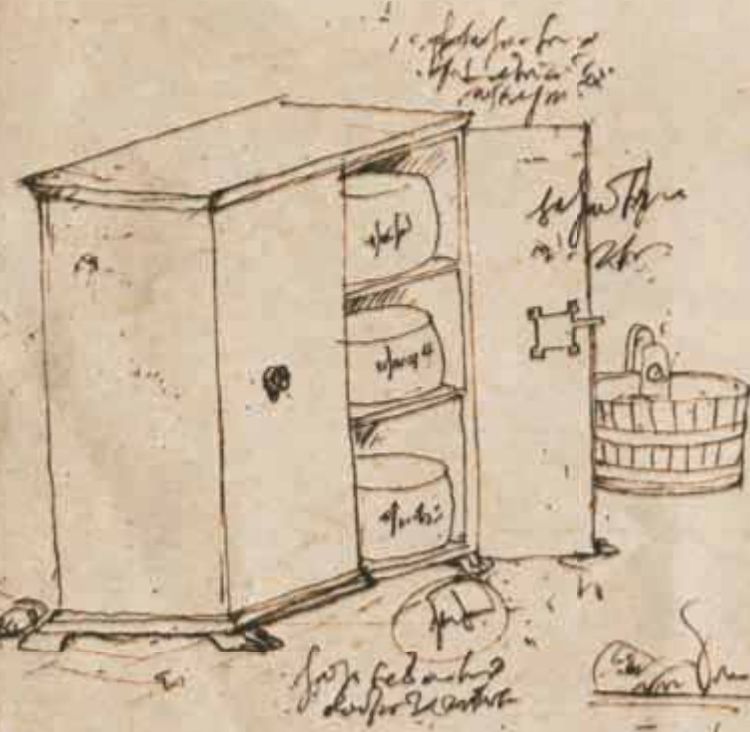


Russisch Omelette

Wie in der Ukraine kennt man *kolivo* auch in Russland. Es ist im ganzen orthodoxen Raum verbreitet. Zu einem russischen Trauermahl gehören traditionell aber auch *blini* (Omeletten aus Buchweizen) und ein *kissel* genanntes süßsaures Getränk. Für die verstorbene Person wird jeweils ein Gedeck aufgetragen sowie ein Glas Wodka bereitgestellt – bedeckt mit einer Scheibe Schwarzbrot.

Mexikanische Süßigkeiten

Am *Día de los Muertos* wird in Mexiko – wie Anfang November in der gesamten katholischen Welt – der Verstorbenen gedacht. Konditoreien produzieren Unmengen von *calaveras de dulce*: Totenköpfe aus Zucker, Marzipan oder Schokolade, die die Namen der Toten auf der Stirn tragen. Der Gedenktag hat Volksfestcharakter; man versammelt sich auf den Friedhöfen, wo farbenfrohe Altäre aufgebaut werden. Als bedrohter indigener Brauch wurde der *Día de los Muertos* von der Unesco in die Liste der «Meisterwerke des mündlichen und immateriellen Erbes der Menschheit» aufgenommen.



Alter Walliser Käse

In den traditionsbewussten Teilen des Val d'Anniviers im Wallis bestimmen die Einwohner noch zu Lebzeiten – einige bereits zur Geburt, andere auch anlässlich der Hochzeit – einen Käselaiß zum persönlichen Beerdigungskäse und lagern diesen separat ein. Der Beerdigungskäse, der dadurch in der Regel mehrere Jahrzehnte reifen konnte, wird schliesslich zusammen mit jüngerem Käse am Leichenmahl verzehrt. So wird das Vergangene mit dem Gegenwärtigen vereint.

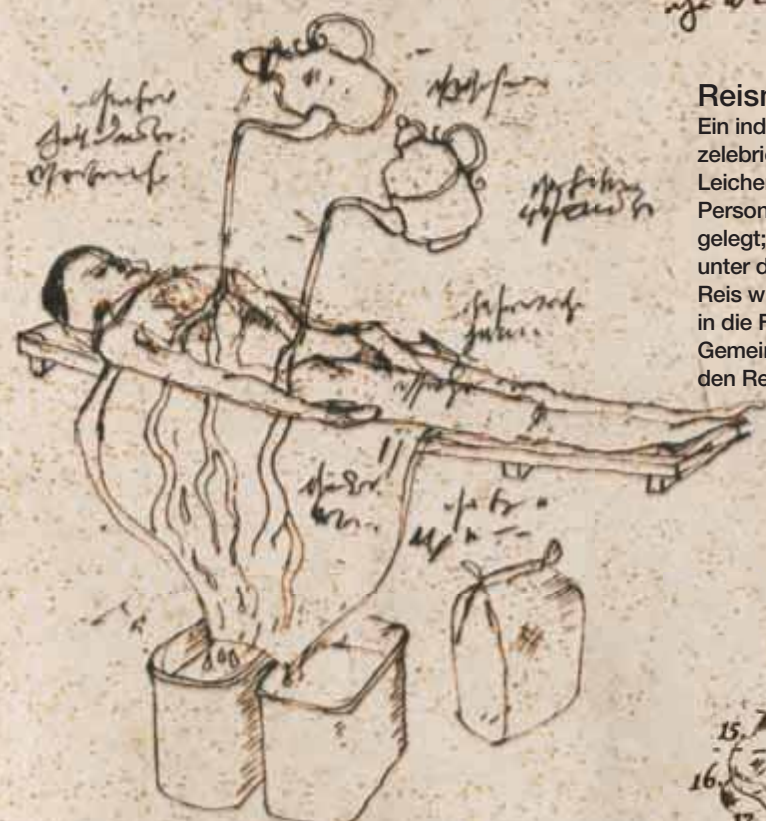
Nepalesische Ritualklösse

In Bhaktapur (Nepal) findet nach einem Todesfall ein zehntägiges Traueritual statt, für das spezielle Ritualklösse (*pindas*) hergestellt werden. Die Reis- oder Weizenmehlbällchen symbolisieren die verstorbene Person und sollen sie gleichzeitig nähren. Mit dem *sapindikarana* genannten Ritual wird eine Klossgemeinschaft mit dem Toten und seinen Ahnen gestiftet, wobei jede verstorbene Person durch einen Kloss repräsentiert wird. Am 45. Tag nach dem Tod, dem Höhepunkt des Trauerituals, werden mandarinengrosse Klösse zubereitet und mit schwarzen Sesamsamen bestreut. Es folgt ein äusserst kompliziertes Ritual, bei dem jeder Kloss eine ganz bestimmte Funktion hat. Ihren Abschluss findet die Feier darin, dass die Klösse in den Fluss geworfen werden.



Reismensch aus Bali

Ein indigener Teil der Bevölkerung auf Bali zelebriert eine eher wörtliche Version des Leichenschmauses: Die Leiche der verstorbenen Person wird sofort unter fließendes Wasser gelegt; die Flüssigkeit tropft in einen Behälter unter der Leiche, der mit Reis gefüllt ist. Dieser Reis wird anschliessend entspelzt, gekocht und in die Form eines Menschen gebracht. Gemeinsam verzehren die Trauernden darauf den Reismenschen.



Amisches Feingebäck

Die Amischen in den USA sind Freizeitbäckern in aller Welt bekannt durch ihr *Amish friendship bread*. Zu Beerdigungen backen sie einen mit Rosinen gefüllten, gedeckten Kuchen: den *rosina pie* oder *Amish funeral pie*. Das amische Beerdigungsmahl ist ansonsten simpel, aber umfangreich – es werden oft mehrere hundert Personen bewirtet.



Lukas Neuhaus ist NZZ-Folio-Webredaktor. Illustrationen: David Atkinson, London.