

Ein Schwein für viele Anlässe

Essensbräuche bei den Toba Batak

Eine gemeinsame Sprache, Literatur, Architektur, Religion, Kunst und Musik – die kulturelle Identität einer Nation, eines Volkes oder eine Ethnie kann sich auf vielfältige Art und Weise offenbaren. Und auch bestimmte Speisen können in einem kulturellen Kontext auftreten, der einzigartig ist und dadurch identitätsstiftend wirkt.

Frank Lutz

mensen als derjenige, dem es gelang, den christlichen Glauben unter den Batak zu verbreiten.

Eine christliche Minderheit aus Nord-Sumatra

Die Toba Batak sind eine Subethnie der Batak, deren traditionelles Stammland sich im Norden der Insel Sumatra rund um den Tobasee, dem größten See Südostasiens, befindet. Die Gesamtzahl der Batak wird auf ungefähr sechs Millionen beziffert. Unter den sechs Subethnien der Batak Karo, Pakpak, Simalungun, Toba, Angkola und Mandailing stellen die Toba die größte Gruppe dar. Jede Gruppe spricht eine eigene Sprache, die jedoch miteinander verwandt sind.

Betrachtet man einige Essensbräuche der Toba Batak, so fällt auf, dass das Schwein dabei stets eine sehr wichtige Rolle spielt. In diesem Punkt unterscheiden sich die Essensbräuche der Toba Batak von denen der meisten anderen indonesischen Ethnien, die überwiegend dem Islam angehören und denen der Genuss von Schweinefleisch verboten ist. Die Gründe dafür, dass die meisten Batak heutzutage dem protestantischen Glauben angehören, liegen vor allem in der isolierten Lage des Batak-Stammlandes im gebirgigen Hinterland Nord-Sumatras. Die Islamisierungsbewegungen früherer Jahrhunderte drangen nicht bis dorthin vor, und so gehörten europäische und amerikanische Missionare im 19. Jahrhundert mit zu den ersten Fremden, die bis ins Innere des Bataklandes gelangten. Unter ihnen gilt der als »Apostel der Batak« bis heute in der Tobasee-Region ungemein populäre Deutsche Ludwig Ingwer Nom-

Tausche Schwein gegen Fisch

Vor einem feierlichen Ereignis wird ein Schwein geschlachtet und dann meist zu sangsang weiterverarbeitet, einem traditionellen Gericht, bei dem das Schwein in seinem eigenen Blut gekocht und mit einer unter anderem aus Zitronenblättern und Chili bestehenden Sauce gewürzt wird. Besonders bei Hochzeiten sind die Essensbräuche sehr detailliert festgelegt. Am Morgen des Hochzeitsfests wird die Braut, die traditionell bis zur Eheschließung bei ihren Eltern lebt, von der Bräutigamsfamilie abgeholt. Die Bräutigamsfamilie überreicht der Brautfamilie dabei das sangsang-Gericht und empfängt dafür von der Brautfamilie fünf mit Kokosmilch, Ingwer und Curry zubereitete, aber nicht angeschnittene Goldfische, von denen einer für das Brautpaar als Symbol seiner Vereinigung bestimmt ist, während die übrigen vier bei der Bräutigamsfamilie verbleiben.

Im Anschluss daran wird die kirchliche Trauung abgehalten. Die eigentliche Hochzeitsfeier findet traditionell im Haus der Brauteltern statt, heutzutage werden jedoch in Großstädten oft öffentliche Säle für solche Anlässe gemietet. Beim Hochzeitsmahl, bei dem oft tuak, eine Art Palmwein, in Strömen fließt, zeigt sich die gleiche Einteilung wie beim Abholen der Braut wieder: Die Schweine werden von der Bräutigamsfamilie beigesteuert, die Fische dagegen von der Brautfamilie. Die symbolische Bedeutung für diese Einteilung liegt darin, dass Schweinefleisch als teurer, luxuriöser und schmackhafter gilt als der eher »alltägliche« Fisch und die Brauteltern den »Verlust« ihrer Tochter »ersetzt« bekommen sollen, da diese fortan im Haus ihres Mannes leben wird. Aus dem



Der Autor studiert Südostasienwissenschaften und Politikwissenschaft in Frankfurt und ist ehemaliger Praktikant der Südostasien Informationsstelle.

gleichen Grund wird der Brautfamilie traditionell ein Brautgeld gezahlt, während sie mit den ulos, kunstvoll bestickten Tüchern, die Glück und Fruchtbarkeit symbolisieren, eher ein symbolisches Geschenk an die Bräutigamsfamilie überreicht.

Vom Schwein wird übrigens nur das Rippenfleisch zu sungsang verarbeitet, der Rest des Tieres wird nach strengen Regeln an die ganze Sippe verteilt, wobei der »Wert« des Fleisches vom Hinterteil zum Kopf hin abnimmt. Den Brauteltern stehen die fleischreichen Stücke vom Hinterteil des Schweins zu, während entferntere Verwandte Stücke vom Kopf des Tieres bekommen.

Nicht ganz so streng sind die Regeln für Beerdigungszeremonien. Ob tatsächlich eine große Zeremonie abgehalten wird, die bis zu fünf Tage dauern kann und von traditioneller gondang-Musik begleitet wird, hängt neben dem Reichtum der Nachkommen des Verstorbenen in erster Linie von der Frage ab, ob zu diesem Zeitpunkt schon ein Enkelsohn geboren wurde. In der traditionell patriarchalisch ausgerichteten Batak-Gesellschaft gelten vor allem männliche Nachkommen als großer Reichtum. Gibt es keinen männlichen Enkel, so gilt der Tod als sehr tragisches Ereignis und die Beerdigung wird möglichst in aller Stille vollzogen. Jedoch ist eine nachträgliche große Zeremonie möglich, falls zu einem späteren Zeitpunkt doch noch ein Enkelsohn geboren wird.

Beerdigungsfeiern finden im Heimatdorf des Verstorbenen statt. Hat er zuletzt an einem anderen Ort gelebt, so wird sein Leichnam zunächst in seine Heimat überführt. Bis zur Beerdigung bleibt er dann in seinem Haus aufgebahrt.

Was die Essensbräuche bei Beerdigungen angeht, so ist auch hier das Schwein unentbehrlich, in reichen Familien wird jedoch oft zusätzlich noch ein Büffel geschlachtet, der schon allein wegen seiner Größe den Status dieser Familien unterstreicht. Die Verteilung des Fleisches an die gesamte Sippe erfolgt nach den gleichen Regeln wie bei Hochzeitsfeiern. Bei der Auswahl des Tieres wird Wert auf möglichst lange, prachtvolle Hörner gelegt. Diese werden nach der Feier im Haus des Verstorbenen aufbewahrt.

Rituelles Füttern der Eltern

Ein ganz besonderer Essensbrauch bei den Toba Batak ist das manulangi oder sulang-sulang – sulang ist das Toba Batak-Wort für »füttern« – das bei todkranken Menschen abgehalten wird. Bei dieser Zeremonie wird die im Sterben liegende Person von all ihren Kindern und oft auch von ihren Enkeln in der Reihenfolge ihres Alters symbolisch gefüttert. Auch hier spielt das Schweinefleisch wieder eine entscheidende Rolle, denn diese Zeremonie wird niemals mit dem Fleisch eines anderen Tieres durchgeführt. Die ursprüngliche Bedeutung dieser Zeremonie liegt darin, dass die Kinder und Enkel den Segen und das letzte Wort der sterbenden Person empfangen wollen. Das richtige »Timing« ist bei dieser Zeremonie sehr wichtig: Wird sie zu früh abgehalten, könnte dies als Beleidigung empfunden werden, allerdings darf man auch nicht zu lange warten, damit der Empfänger des Fleisches zum Zeitpunkt der Zeremonie noch zurechnungsfähig ist.

Da in heutiger Zeit viele Toba Batak fernab des traditionellen Siedlungsgebiets in anderen Städten oder gar im Ausland leben, hat sich eine Variante des manulangi herausgebildet, das sogenannte siallangon natabo, was ungefähr mit »leckerem Essen« übersetzt werden kann. Diese Zeremonie unterscheidet sich vom manulangi nur dadurch, dass sie zu einem früheren Zeitpunkt im Leben der Eltern bzw. Großeltern durchgeführt wird. Dadurch kann sie auch das manulangi ersetzen, falls dieses schwierig abzuhalten ist.

Die hier beschriebenen Bräuche sind bis heute sehr lebendig und werden mit einem großen Bewusstsein für die eigene Kultur praktiziert. Dies ist umso erstaunlicher, da die Moderne natürlich auch das einst so abgeschiedene Bergland Nord-Sumatras längst erfasst hat. Außerdem leben zahlreiche Batak inzwischen in anderen Regionen Indonesiens oder sogar im Ausland. Trotzdem bemühen sich die meisten von ihnen um eine Wahrung ihrer kulturellen Identität. Dass auch die Essenstraditionen weiterhin mit einer so großen Sorgfalt praktiziert werden, deutet darauf hin, dass sie neben anderen kulturellen Merkmalen wie Sprache, Religion, Musik und Tanz ebenfalls einen essentiellen Bestandteil der Kultur der Batak darstellen.

