

6 Essen und Identität

6.1 Literarische Darstellungen von Essen

Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse: ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait infiniment, ne devait pas être de même nature. D'où venait-elle? Que signifiait-elle? Où l'appréhender? Je bois une seconde gorgée où je ne trouve rien de plus que dans la première, une troisième qui m'apporte un peu moins que la seconde. Il est temps que je m'arrête, la vertu du breuvage semble diminuer. Il est clair que la vérité que je cherche n'est pas en lui, mais en moi. Il l'y a éveillée, mais ne la connaît pas, et ne peut que répéter indéfiniment, avec de moins en moins de force, ce même témoignage que je ne sais pas interpréter et que je veux au moins pouvoir lui redemander et retrouver intact, à ma disposition, tout à l'heure, pour un éclaircissement décisif. Je pose la tasse et me tourne vers mon esprit. (Proust [1913] 2013: 101)

Was ein vermeintlich alltäglicher Geschmack auf der Zunge auszulösen vermag, verdeutlicht Marcel Proust mit der oben wiedergegebenen Schlüsselszene in seinem Meisterwerk *À la recherche du temps perdu* (1913, Bd. 1, *Du côté de chez Swann*). Die Madeleine-Episode ist eine der bekanntesten unter den literarischen Darstellungen, bei denen das Essen bzw. der Geschmack als sinngewaltig beschriebener Start in einen Erinnerungsdiskurs fungieren. Jene faszinierende Kraft, die Sinneseindrücke unterschiedlichster Art in unerwarteten Momenten auf das menschliche Gehirn ausüben können, wird in der Literatur gerne als Vorlage genutzt, zumal gerade Geruch und Geschmack den Leserinnen und Lesern intensive Wahrnehmungen der Geschichte ermöglichen, eine persönliche Teilhabe am Geschehen suggerieren und die eigene Phantasie in Gang setzen. Es geht dabei tendenziell um jene Unmöglichkeit, einen Geschmack oder Geruch in den eigenen Gedanken exakt so zu rekonstruieren, wie man sie früher einmal wahrgenommen hat. Erst die vergleichbare Wiederkehr des Moments, die unmittelbare Berührung mit dem jeweiligen Ding macht die Wiederholung dieses außerordentlichen Gefühls wahrscheinlich, und selbst dann ist die Phase der Erkenntnis nicht von Dauer, wie auch Prousts Protagonist einsehen muss. Unter dem Lema „We are what we ate“ nutzt Belasco den Proust'schen kulinarischen

Exkurs, um hervorzuheben, „[w]hat we eat has enormous significance as a medium for personal recollection and collective identity“ (Belasco 2008: 26).

Wie in Kapitel 2.3 bereits dargelegt, wächst die Bedeutung bestimmter Speisen insbesondere im Kontext des Migrationserlebens. Ambivalente Gefühle, wie Nostalgie und Heimatlosigkeit, werden zugleich ausgelöst, aber auch besänftigt durch die Zubereitung und den Konsum von Gerichten, die bereits seit der Kindheit bekannt sind. Das äußert sich in kulinarischen Narrativen, die eine „literary form of commensality“ (Belasco 2008: 28) zwischen Schreibenden und Lesenden eröffnen und somit zugleich über das Nachempfinden eine zeitlich befristete kulinarische Rückkehr in das Heimatland ermöglichen (vgl.: Mannur 2007: 11). Das Buch wird damit zum Tisch, an dem der Schriftsteller und der Leser zusammentreffen. Der Text ist die Mahlzeit, die von dem einen zubereitet und von dem anderen konsumiert wird.

Obwohl Essen in der Literatur auffällig häufig als Stilmittel eingesetzt wird, sind wissenschaftliche Untersuchungen, die diesen Aspekt analytisch fokussieren, erst nach und nach selbstverständlicher Bestandteil des wissenschaftlichen Diskurses geworden. Als frühe Publikationen, die sich ausschließlich mit ‚Essen und Literatur‘ beschäftigten, sind beispielsweise David Bevan *Literary Gastronomy* (1988) und Mary Schofield *Cooking by the Book: Food in Literature and Culture* (1989) sowie Gian-Paolo Biasin *The Flavors of Modernity: Food and the Novel* (1993) zu nennen. Seit 2001 erscheint *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, die erste Zeitschrift, die Essensforschung und Essen in Kunst, Fotografie, Poesie und fiktionalen Texten ins Zentrum der Artikel rückt. Seit 2006 erscheint halbjährlich die Zeitschrift *Alimentum: The Literature of Food*.

Lebensmittel oder Mahlzeiten werden in der Literatur vor allen Dingen als Metaphernspender genutzt. Metaphern, die häufig einen Zusammenhang mit erotischen Anspielungen erkennen lassen (vgl. die „maid in the mango tree“ bei Pérez Firmat, Kapitel 6.2) und damit die Affinität zu Liebe, Lust und sinnlichem Verlangen unterstreichen (z. B. Orlando Gonzalez Esteva 1998 *Cuerpos en bandeja. Frutas y erotismo en Cuba*). Aber auch Darstellungen von Hunger, Mangel oder Überfluss ziehen sich durch die globale Literaturlandschaft. Belasco stellt heraus, dass, während solcher Zeiten, in denen Hunger herrschte, häufiger Essensmetaphern in Literatur oder Musik verwendet wurden als in Phasen der Fülle (vgl. Belasco 2008: 38). Im kubanischen Kontext ist Mangel ein mehr als bekanntes Phänomen. Nachdem in diesem Abschnitt verdeutlicht wurde, dass die Thematisierung von Essen in der Literatur ein häufig genutztes Stilmittel darstellt, somit Objekt von weitergehenden wissenschaftlichen Untersuchungen sein muss, vermittelt der folgende Abschnitt einen Überblick über die Bedeutung des Essens in spezifisch kubanischer Literatur.

6.1.1 Essen in kubanischer Literatur

Eine der bekanntesten Essensszenen der kubanischen Literatur ist eingebettet in José Lezama Lima's Roman *Paradiso* (1984). Er bietet seiner Leserschaft eine kubanische Version der Proust'schen Suche nach der verlorenen Zeit. *Paradiso* macht die *Cubanidad* unter anderem durch Beschreibungen familiärer Essenssituationen sinnlich erfahrbar. So beklagt sich der Koch, Juan Izquierdo beispielsweise über „[...] la arrogancia de la cocina española y la voluptuosidad y las sorpresas de la cubana, que parece española pero que se rebela en 1868.“ (Lezama Lima 1984: 121). Von besonderer Bedeutung ist die Melonen-Szene, in der der Leserschaft im Detail die Bearbeitung einer „melón de castilla“ veranschaulicht wird:

El melón debajo del brazo era uno de los símbolos más estallantes de uno de sus días redondos y plenarios. Pasó rápido frente a su casa, para evitar el cuidado de los saludos del ceremonial y las señas y cumplidos que se abrían delante de su cargo. A paso de carga se dirigió al comedor, puso el melón de Castilla sobre la mesa y con su cuchillo de campaña le abrió una ventana a la fruta, empezando a sacar con la cuchara de la sopa lo que él llamaba ‚la mogolla‘, ‚lo mogollante‘, volcando sobre un papel de periódico gran cantidad de hilachas y semillas que atesoraba el melón. Con el cucharón, una vez limpia la fruta y ostentando su amarillo perfumado, la empezó a llenar de trocitos de hielo, mientras el olor natural de rocío que despedía la fruta se apoderó de todo el comedor. (Lezama Lima 1984: 123)

Neben Lezama Lima haben weitere kubanische Autorinnen und Autoren das literarische Potential von Speisen erkannt und für verschiedenste fiktionale Momente genutzt.⁹³ Ein Blick auf neuere Publikationen sowohl innerhalb als auch außerhalb der karibischen Insel verdeutlicht, welche Kraft Essen als literarischem Stilmittel beigemessen wird. Wie bereits erläutert, verstärkt die Distanz zum Heimatland, in diesem Falle zu Kuba, den Wunsch nach einem Gefühl kulinarischer Zugehörigkeit inmitten kultureller Fremde.

De Maeseneer widmet sich einer gastrokritischen Herangehensweise an literarische Texte. Darunter versteht sie, in Anlehnung an den französischen Literaturwissenschaftler Ronald Tobin (2002), die Aufdeckung der mannigfaltigen Konnotationen von Essen und Trinken in Verbindung mit sozialen, geographischen, historischen, sexuellen, anthropologischen, religiösen, philosophischen, medialen, kulturellen, psychologischen, ideologisch-politisch oder

⁹³ Zum Beispiel, für eine nähere Untersuchung von Essen in der Literatur Carpentiers sei verwiesen auf Rita de Maeseneers Monographie *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinaria-intertextual* (2003).

sprachlichen Aspekten (vgl. De Maeseneer 2014: 29f.). Zudem ist sie an der ebenfalls bereits von Tobin aufgeführten metafikionalen Funktion von Essen und der Typisierung des Schriftstellers als Koch interessiert, denn, so erklärt de Maeseneer weiter, „both create an illusion. Writing and cooking are effectively two similar operations“ (ebd. 30). De Maeseneer nutzt bei ihrer Analyse von Filmen und literarischen Texten der *Período Especial* fünf Strategien, die sie selbst im Zuge ihrer Forschungsarbeit entwickelt hat. Dabei handelt es sich um „stereotype, contrast, metonymy, relegation, and metaphor“ (ebd. 34). De Maeseneer nennt als Beispiel für eine stereotype Darstellung von Essen in der kubanischen Literatur Daína Chavianos *El hombre, la hembra y el hambre* (1998). Sie argumentiert, „El hombre, la hembra y el hambre fails to go beyond general observations and provides only a very stereotyped representation of the alimentary issue during the Special Period“ (ebd. 35). Die Strategie des Kontrasts wird anhand des Romans *Te di la vida entera* (1997) von Zoé Valdés erläutert. Die Autorin kontrastiert in ihrem Text beispielsweise Essensgerichte vor und nach der kubanischen Revolution und attackiert auf diesem Wege die Regierung Kubas (ebd. 36).

De Maeseneer behandelte schon in ihrer Monographie *Devorando a lo Cubano* (2012) literarische Texte, die sich inhaltlich mit der akuten Phase der Entbehrung in der *Período especial en tiempos de paz* in Kuba befassen. Hunger wird hier, so das Ergebnis ihrer Analyse, als ästhetisches Element in der Literatur verwendet. Das macht de Maeseneer etwa am Kontrast von „la carencia y la opulencia“ in Leonardo Paduras Tetralogie *Las Cuatro Estaciones*⁹⁴ (ebd. 169) fest: Eine „carencia“ als Ergebnis des folgenschweren Mangels an so gut wie allem und eine „opulencia“ in den seltenen Augenblicken hedonistischer Völlerei, die in den Romanen Paduras elementare Bestandteile des Erzählens sind (ebd.).

Ergänzend nennt de Maeseneer jene bedrohliche Lebensmittelknappheit, die in vielen Literaturen der *Período Especial* thematisiert wird als Beispiel für eine Metonymie (z. B. Ronaldo Menéndez *Las bestias*, 2006 oder Pedro Juan Gutiérrez *El Rey de la Habana*, 1999).

Die mit „relegation“ überschriebene Analyse-Strategie bezieht sich auf das gezielte Auslassen des Themas Essen in der Literatur (ebd. 41). De Maeseneer schildert, dass insbesondere jene Autorinnen und Autoren sich dieser Strategie bedienen, die in Kuba leben bzw. dort publizieren (z. B. *Silencios* von Karla Suárez, 1999 oder *La sombra del Caminante* von Ena Lucía Portela, 2001), sicherlich auch mit der Absicht verbunden, mögliche Zensurmaßnahmen ihren Texten gegenüber schon im Vorfeld aus dem Wege zu gehen.

⁹⁴ Leonardo Paduras Tetralogie *Las cuatro estaciones* setzt sich zusammen aus *Pasado Perfecto* (1991), *Vientos de Cuaresma* (1994), *Máscaras* (1997) und *Paisaje de Otoño* (1998).

Schließlich bezeichnet de Maeseneer den Aufsatz *Las Comidas Profundas* (1997) von Antonio José Ponte als Quelle für die Verwendung von Essen, insbesondere von Früchten, im Sinne eines Metaphernsponders. Sie skizziert, wie der Autor, selbst an Hunger leidend, mithilfe imaginierter Nahrungsmittel neue Ressourcen für sein Schreiben konstruiert (vgl. ebd. 43).

Der Blick auf de Maeseneers Herangehensweise lohnt insofern, als sie die Analysemöglichkeiten von Essen in der Literatur erweitert und darauf aufmerksam macht, dass dieser Themenkomplex in einem möglichst breit angelegten Kontext betrachtet werden sollte.

Auch die Exilautorin Zoé Valdés (1995) bettet ihre Erzählung *La Nada Cotidiana* in die prekären Umstände der Sonderperiode Kubas ein. Dieser Roman, so de Maeseneer, „es desde el título un juego culinario, ya que es una variación sobre la expresión el pan cotidiano (del que los cubanos no siempre disponen)” (De Maeseneer 2012: 177). Die Protagonistin des Romans ist beständig hungrig und immer auf der Suche nach Essen. Dabei sind ihre kreativen Beschaffungsmaßnahmen von Essen Bestandteil des Romans.

Der Mangel an Nahrungsmitteln macht erfinderisch und zwingt die Menschen zu Improvisationen, die in Kuba überdies sozusagen institutionalisiert wurden und ein nationales Vorbild der improvisierten Kochkunst identifizierten: Nitza Villapol (1923–1998) war eine der berühmtesten Köchinnen Kubas (vgl. außerdem Kapitel 6.3). Ihr Status war insbesondere seit Beginn der kubanischen Revolution vergleichbar mit der Bedeutung einer Julia Child für die US-amerikanische Küche. Villapols Rezepte waren einer breiten Öffentlichkeit zugänglich, einerseits durch die Veröffentlichung zweier Kochbücher *Cocina criolla* (1954) und *Cocina al minuto* (1956), andererseits aufgrund ihrer langjährigen, konstanten Auftritte in einer eigenen Fernsehsendung. Mit ihrem Engagement während der Mangelphase der *Período Especial* gelangte sie zu zweifelhaftem Ruhm, denn ihr Verdienst war es, Rezepte zu erstellen, die auch mit wenigen Zutaten zu schmackhaften Gerichten verhalfen (vgl. De Maeseneer 2012: 170f.). Zudem wurde und wird ihrer Küche eine ‚authentisch‘ kubanische Handschrift zugeschrieben. Sie verkörperte *Cubanidad* in ihrem Kochen.

Die Theaterautorin Dolores Prida verdeutlicht in dem Theaterstück *Coser y Cantar* ([1981] 1991) das Gegenüber von *Ella* und *She* nicht nur – wie bereits im vorherigen Kapitel zu Sprache in kubanischer Literatur dargestellt – über die Verwendung verschiedener Sprachen, sondern auch mithilfe gegensätzlicher kulinarischer Vorlieben bzw. Essgewohnheiten, die jeweils eine der beiden Persönlichkeiten mehr oder weniger plakativ repräsentieren:

ELLA: ¡Aaay, esta nostalgia me ha dado un hambre!
SHE: That's the problem with nostalgia — it is usually loaded with calories! How about some steamed broccoli...
ELLA: Arroz...
SHE: Yogurt ...
ELLA: Frijoles negros...
SHE: Bean sprouts ...
ELLA: Plátanos fritos ...
SHE: Wheat germ ...
ELLA: Ensalada de aguacate ...
SHE: Raw carrots ...
ELLA: ¡Flan!
SHE: Granola!
ELLA: ¿Qué tal un arroz con pollo, o un ajiaico?
SHE: Let's go! (Prida [1981] 1991: 63)

Während SHE viel Wert auf eine gesunde, fettarme Ernährung legt, träumt ELLA von kubanischen Gerichten, die solcherlei Einschränkungen eher missachten. Über den Vorschlag, *ajiaico* zu essen, gelangen ELLA und SHE schließlich zu einer Einigung.

In Cristina Garcias Roman *The Lady Matador's Hotel* (2010) finden Nahrungsmittel als Ausdruck für den Widerstand gegen ungerechte Machtstrukturen Verwendung. Louisa Söllner (2014) macht darauf aufmerksam, dass Essen in diesem Roman eine Funktion zugeteilt wird, die über ihre reine Existenz als Auslöser von Erinnerungsdiskursen oder Nostalgie hinausgeht (vgl. Söllner 2014: 49–65).

Nicht nur in der Literatur, auch im Film oder in Online Medien wird Essen als Mittel zur Kommunikation eingesetzt. Ein bekanntes Beispiel aus dem Bereich Film ist der im Jahr 1994 erstmals in den Kinos gezeigte Streifen *Fresa y Chocolate* (1993) des kubanischen Regisseurs Tomás Gutiérrez Alea. Die unterschiedlichen Charaktere der beiden männlichen Protagonisten werden durch deren jeweilige Vorliebe für Erdbeereis bzw. Schokoladeneis versinnbildlicht und dienen dem Regisseur als Einstieg in seine Geschichte. Mit einer genussvollen Beschreibung von Erdbeereis sucht der homosexuelle Künstler Diego einen ersten Kontakt zu dem homophoben Studenten David. Als Diego in seiner Eisportion eine Erdbeere findet, stellt er fest: „Hoy es mi día de suerte, he encontrado una maravilla“ und nutzt diesen Moment für einen vielsagenden Blick zu David. Diego beabsichtigt, David zu verführen — in vielerlei Hinsicht. So legt er, gut sichtbar, Texte von Mario Vargas Llosa auf den Tisch. Bücher eines Autors, der in Kuba als *persona non grata* bezeichnet wird. Die gesamte Kommunikation, die sich im Verlauf dieser ersten Szene in dem in Havanna

bekanntes Eiscafé *Coppelia* entwickelt, wird durch den genussvollen Konsum von Speiseeis geleitet.

In dem Weblog *Hungry Sofia* (2008) konzentriert sich die Bloggerin und passionierte Köchin Ana Sofia Pelaez insbesondere auf die lateinamerikanische und kubanische Küche in der Diaspora. In ihren Blogbeiträgen verknüpft sie zumeist Erfahrungsberichte über Reisen zu verschiedenen Orten der Welt mit der Veröffentlichung von Kochrezepten. Dabei zieht sie Parallelen zwischen ihren visuellen und kulinarischen Entdeckungen. Das Weblog bietet ihr gleichermaßen die Möglichkeit, ihren Texten entsprechendes Bildmaterial zuzuordnen. Während ihrer Reisen ist sie immer auf der Suche nach Vertrautem im Fremden oder Fremdem im Vertrauten. Die Gedanken dazu veröffentlicht sie im Internet und umrahmt sie mit Rezepten und Fotos.

6.1.2 Essen in den Primärwerken

Essen findet sich als Thema in sämtlichen Autobiographien des vorliegenden Textkorpus. Die Darstellung von Speisen, Essgewohnheiten, der Essensersatz und der Verzicht darauf etc. dienen als Dreh- und Angelpunkt in der Narration der jeweiligen Lebensgeschichten. Im Folgenden ist es mein Anliegen, einerseits Gemeinsamkeiten in der Darstellung von Essen in den vier Autobiographien herauszuarbeiten und auf deren Funktion in den Texten hin zu untersuchen. Andererseits werden individuelle Nutzungen des Essensmotivs genauer beleuchtet und im Kontext der jeweiligen schriftstellerischen Identitätskonstruktion analysiert.

Im Zuge meiner Betrachtung der vier autobiographischen Verschriftlichungen werden die von Belasco bereitgestellten Analyseinstrumente Beachtung finden. In seiner Monographie *Food. The Key Concepts* (2008), schlägt er vor, einen literarischen Text unter den Aspekten „cooking and dining“ genauer zu betrachten. Essen kann dabei sowohl als ein Medium der Kommensalität, der Zusammenkunft von Menschen, als auch der Exklusion, „seperating US from OTHER“, fungieren (Belasco 2008: 37). Darüber hinaus vermag Essen als Wegbereiter oder Ersatz für sexuelle Beziehungen zu stehen. Des weiteren betont Belasco die mögliche Nutzung von Essen als demographischen Marker für Kategorien wie Geschlecht, Klasse, Religion oder ethnische Zugehörigkeit (ebd.). Essen kann eine Form des „empowerment for the cook“ darstellen, aber auch ein Ausdruck des Widerstands oder der Rebellion sein (ebd.). Essensmetaphern können sowohl mit positiven als auch mit negativen Konnotationen genutzt werden und können zu tragischen oder komischen, auch ironischen Wendungen in einer Geschichte führen. Angemerkt sei, dass das Essen nicht nur in der Literatur

genutzt wird, um sexuelle Metaphern bereitzustellen. Von besonderem Interesse sind zudem die Verwendungsmöglichkeiten von Essen als Erzählmittel und dessen Einfluss auf den Plot, zur Stimulation wichtiger Gespräche zwischen Protagonisten oder die Darstellung von alltäglichen Ritualen zur Illustration eines Charakters (vgl. ebd.). Schließlich wird Essen als Kommunikationsmedium eine bedeutende Rolle in der Analyse der Texte spielen.

6.2 *Next Year in Cuba*: Essen als Marker von kulinarischer Nostalgie

Soy un ajiaco de contradicciones.
I have mixed feelings about everything.
Name your tema, I'll hedge it
like a cubano.

I have mixed feelings about everything.
Soy un ajiaco de contradicciones.
Vexed, hexed, complexed,
hyphenated, oxygenated, illegally alienated,
psycho soy, cantando voy:
You say tomato,
I say tu madre;
You say potato,
I say Pototo.
Let's call the hole
un hueco, the thing
a cosa, and if the cosa goes into the hueco,
consider yourself en casa,
consider yourself part of the family.

Soy un ajiaco de contradicciones,
un puré de impurezas:
a little square from Rubik's Cuba
que nadie nunca acoplará
(Chá-cha-chá.)

Bilingual Blues (Pérez Firmat 1995a)

Gustavo Pérez Firmat drückt in seinem Gedicht *Bilingual Blues* seine kulturelle Ambivalenz aus. Er verwendet für seine Selbstbeschreibung das Bild des *ajiaco* (vgl. Kap. 2.3). „Soy un ajiaco de contradicciones“ – die Identität des

Poeten wird erst durch die vielen Gegensätze fruchtbar gemacht. Pérez Firmat schließt sich der metaphorischen Verwendung des *ajiacó* an und sieht darin ein wertvolles Bild für die eigene Selbstdefinition. In den nachfolgenden Zeilen wird aufgezeigt, dass Essen nicht nur in den Gedichten des Autors als Stilmittel Verwendung findet, sondern auch in seiner ganz persönlichen Lebensbeschreibung.

„To this day I cannot bite into the pulp of this juicy fruit without thinking of Aselia’s undies. This is one memory I did not repress“ (NYC: 24) – Die Mango nimmt in Gustavo Pérez Firmats autobiographischem Werk *Next Year in Cuba – A Cubano’s Coming of Age in America* (1995b) dieselbe Rolle ein wie die ‚Madeleine‘ in Prousts *À la recherche du temps perdu* (1913). Der Geschmack der süßen Frucht versetzt Pérez Firmat zurück in die Kindheit, in den *patio* seines Elternhauses in Havanna. Dort steht ein großer Mangobaum, dessen Früchte eines Tages von einer der Hausangestellten gepflückt werden. Der neunjährige Pérez Firmat sitzt auf einer Bank unterhalb des Baumes und wagt einen Blick unter den Rock der jungen Frau. Noch Jahre später, in Miami, ist das Motiv der „maid in the mango tree“, so gibt der Autor zu, Inhalt vieler adoleszenter Tagträume (NYC: 24). Wenn auch das Essensmotiv in Pérez Firmats Erzählung nicht im Vordergrund steht, so nimmt es im Hintergrund der Handlung doch eine bedeutende Rolle ein. Speisen, Situationen der Komensalität oder Geschmackserlebnisse dienen als Auslöser von Erinnerungsdiskursen. Berichte über Personen, die den Lebensweg des Autors begleiteten, sind zumeist verknüpft mit Ess- oder Trinkgewohnheiten. Das Vorhandensein von Essen, die Art der Speisen dienen dem Autor zudem zur Beschreibung des sozialen Abstiegs mit der Emigration aus Kuba.

Das Leben der Familie Pérez Firmat in Havanna war durch Reichtum geprägt. Wie die Mango-Episode schon verdeutlichte, gab es in dem großen Haus im Stadtteil Kohly Hausangestellte. In Miami teilt sich die Familie eine beengte Wohnung, „in Miami our can of *gusanos* became a *lata* of Spanish sardines“ (NYC: 39). Der Mutter ist es jedoch immer wichtig, den Status der Familie zu betonen, „we were exiles, not immigrants“ (NYC: 40). Der soziale Abstieg wird als zeitlich begrenzt angesehen und mit den Startschwierigkeiten im neuen Land begründet. Als das *Cuban Refugee Center*⁹⁵ den Migranten aus Kuba

⁹⁵ Das *Cuban Refugee Center* im Freedom Tower in Miami war in den 1960er und 1970er Jahren die erste Anlaufstelle für kubanische Migranten. Dort wurden medizinische Untersuchungen durchgeführt, Arbeitsstellen vermittelt und Spenden (Kleidung und Essen) ausgegeben. Darüber hinaus fanden dort die so genannten „relocation services“ statt, die die Verteilung der kubanischen Einwanderer auf die Staaten der USA organisierten.

während der 1960er Jahre mit materiellen Spenden aushilft, weigert sich Pérez Firmats Vater, derlei Hilfe anzunehmen:

Since we had many friends who received more food than they needed, however, my mother's cupboards were always filled with powdered milk, Spam, cement-tough blocks of American cheese, and other army-surplus delicacies (NYC: 40).

Seine Mutter, so berichtet Pérez Firmat, war trotz der geringen kulinarischen Raffinesse der verfügbaren Speisen in der Lage, kubanische Gerichte zu improvisieren: „A staple of Cuban table is breaded steak, bistec empanizado. But meat, of course, was unaffordable [...], so Nena cut the rolls of Spam into inch-thick slices, rolled them in bread crumbs, and served us the next best thing“ (NYC: 40). *Spam*, Frühstücksfleisch aus Dosen, war das typische Fleisch des Flüchtlingszentrums, „Carne del Refugio“ (NYC: 41) und wurde für allerlei Gerichte genutzt. Die geringe Varianz in den Lebensmittelprodukten des Flüchtlingszentrums sorgte für den entsprechend gleichen Geschmack bei vielen Mahlzeiten:

In addition to Spam steaks, Nena prepared Spam meatballs, Spam lasagna, Spam hamburgers, and Spam *picadillo* (hash). In our school lunches she packed Spam sandwiches; for birthday parties she made Spam croquettes. Other products brought out the same creativity: with peanut butter she made cookies, shakes, and turnovers; with powdered milk and eggs, custard, cupcakes, and crème caramel (NYC: 41).

Für den jungen Pérez Firmat ist diese Art der Ernährung während der ersten Jahre im Exil normal. Alle Menschen in seinem Umfeld konsumieren die selben Produkte. Erst an der High-School realisiert er die ungewöhnlichen Lebensumstände seiner Familie. Doch weder er noch seine Eltern schämen sich für ihre Armut, „since we knew we were better than our circumstances“ (NYC: 41). Letzten Endes ist es das Ziel, solange über die Runden zu kommen, bis eine Rückkehr nach Kuba möglich ist. Pérez Firmat erinnert sich, trotz der beengten Schlafgelegenheiten und des schlechten Essens mit positiven Empfindungen an diese „good old exile days“ (NYC: 42). Er ist fasziniert von der neuen Welt, den ungeahnten Möglichkeiten, die die USA zu bieten haben. Der Abschied von Kuba scheint nur ein vorübergehender zu sein, die Familie vermittelt ein Gefühl des Transits. Die prekäre Lebenssituation wird mit Humor genommen, die hohe Anzahl kubanischer Migranten ermöglicht Gefühle der Solidarität: geteiltes Leid ist halbes Leid. Die Frauen tauschen Rezepte aus, in denen sie ihre Gerichte mit SPAM-Fleisch erklären. Beim Erfinden dieser Ersatz-Gerichte kann auf Improvisationskompetenzen zurückgegriffen werden, die bereits in Kuba erworben wurden.

Miami bzw. der in den 1960er Jahren im Zuge der großen Migrationsbewegungen dort neu entstandene Stadtteil *Little Havana* wird zum „home away from our homeland“ (NYC: 39); die Gegend rund um die langgezogene *Calle Ocho* ist ein Spiegelbild des kubanischen Originals. Pérez Firmat erinnert sich, „Cuba was everywhere – in the taste of food, in the sound of the voices, in the drawings on the place mats“ (NYC: 56). Das ermöglicht insbesondere Pérez Firmats Vater, Erinnerungen an das Heimatland zu nähren und nostalgische Gefühle zu pflegen.

Dieser war in Havanna Besitzer eines *almacéns*, eines Lebensmittelgeschäfts (NYC: 3). Im Verlauf der Autobiographie seines Sohnes wird deutlich, dass er den Verlust des Ladens nie wirklich überwinden konnte. Die Schlüsselszene zu diesem Thema spielt sich während eines Vater-Sohn-Gesprächs in dem Restaurant *La Habana Vieja* in Little Havana, Miami ab (NYC: 65ff.). Dieses Restaurant bietet ein ganz besonderes Ambiente an, das Erinnerungen an Kuba wachruft: Eine zumindest virtuell temporäre Rückkehr nach Havanna scheint möglich, denn, so erklärt Pérez Firmat: „La Habana Vieja is a Little Old Havana, a miniature model of the colonial heart of the Cuban city. As sometimes happens in dreams, this place is more than one place. Walk in, and you begin to lose yourself in another world.“ (NYC: 65). Sogar die Sitzplatzwahl des Vaters unterstreicht die gedankliche Rückkehr in die Heimat: Er nimmt sein Essen in der Ecke des Lokals ein, deren Wand mit dem Straßenschild *Calle Paula* geschmückt ist. Der Autor klärt auf, dass der verlorene *almacén* sich an der Ecke Paula und San Ignacio befand. Somit wird ihm klar, dass der Besuch des *Habana Vieja* für seinen Vater, „to revisit the business that he inherited“ bedeutet (NYC: 66). Die Essgewohnheiten im Exil können damit gleichsam die Funktion eines „cushion from displacement and homelessness“ haben, eine Art „comfort food, that momentarily transports the exile to the ever-elusive home“ (Gardaphé und Wenying 2007: 7). Da der Vater nicht mehr die Möglichkeit hat, seinen Sohn in seinen realen Laden mitzunehmen, bringt er ihn zu dem „ghostly exile double“ des *almacéns* (NYC: 66). Dieses Restaurant bietet den Rahmen für bedeutende Fragen zwischen Vater und Sohn. „Would you go back?“ (ebd.) – eine Rückkehr schließt die Wiedereröffnung des Ladens in Havanna ein, bedeutet die Zusammenarbeit von Vater und Sohn bei und nach der Neueröffnung. Pérez Firmat spürt die Brisanz des Themas, erkennt, dass der Besuch in diesem Restaurant mehr ist als Anlass für den Genuss kubanischer Nationalgerichte und antwortet daher im Sinne seines Vaters: „Yes, Papi, I would go back to Cuba if I could“ (ebd.). Er bejaht, dass er im Falle dieser Rückkehr seine derzeitige Karriere als Hochschulprofessor beenden und im *almacén* mithelfen würde. „Would you go back?“, so erklärt Pérez Firmat, ist eine Frage, die weit darüber hinaus geht, zu erfahren, ob der Sohn den Laden übernehmen und nach Kuba zurück-

kehren würde. Der Vater möchte sicher gehen, dass eine generationelle und kulturelle Kontinuität bestehen bleibt (vgl. ebd. 67).

Während also das Betreten des Lokals die virtuelle Rückkehr nach Kuba markiert, ist es das Auftischen des Essens, was die beiden zunächst zurück in die Realität versetzt (NYC: 68). So fungiert der Raum Restaurant als eigene Welt, ermöglicht dem Erzähler die Eröffnung eines Erinnerungsdiskurses und die Darstellung der Spezifika seiner Vater-Sohn-Beziehung. Das Essen wiederum befördert die Protagonisten zurück in die Gegenwart der Erzählung. Bezeichnend ist jedoch, dass das servierte Essen die kubanische Atmosphäre verstärkt. Serviert werden bekannte kubanische Nationalgerichte: „*ropa vieja*“ (NYC: 68, vgl. Kapitel 2.3) für den Vater und „*palomilla*“ (NYC: 69) für den Sohn. Pérez Firmat ermöglicht den Lesern die Teilhabe an seinen Erinnerungen, indem er die Zutaten dieser beiden Gerichte näher beschreibt:

Because he can't bite too hard with his false teeth, Papi ordered *ropa vieja*, shredded beef, with white rice and a side order of fried ripe plantains, sweet and soft and chewy. I'm having *palomilla* – a large, thin steak seasoned with garlic and lime juice and garnished with chopped onions and parsley – and more white rice. Instead of sweet plantains, I've opted for *tostones* – green plantains cut into inch-thick slices that are then flattened out and fried in lard. When we were children, my brothers and I called them *plátanos a puñetazos*, punched-out plantains, because we had seen Caridad the cook beating down on them to make them flat (NYC: 68f.)

In dem ungeduldigen Verhalten seines Vaters dem Kellner gegenüber, erkennt Pérez Firmat eine Ersatzhandlung. Was den Vater tatsächlich so unzufrieden macht, ist die Tatsache, dass er überhaupt in diesem Restaurant in Miami essen muss, es ist die „disparity between the ordinary dinner and our extravagant dreams.“ (NYC: 69).

Der nächste Gang des Essens, ein Nachtsch bestehend aus „*natilla*“ und „*flan*“, lässt den Vater wieder in die konstruierte kubanische ‚Blase‘ eintauchen (ebd.). Er nutzt die Gelegenheit, seinen Sohn über aktuelle Entwicklungen in Kuba zu informieren. Während die beiden ihre Süßspeisen genießen, berichtet der Vater von der Lebensmittelknappheit im Heimatland: „Meat is so scarce that they are making picadillo (beef hash) with banana peels. Imagine how that must taste“ (NYC: 69). Der Besuch des Lokals *Habana Vieja*, der Geschmack der kubanischen Speisen, die temporäre Rückkehr, versetzen den Vater in eine Stimmung ambivalent empfundener Nostalgie, „[a]s he eats, he hums ‘*Miénteme*,’ his favorite *bolero*.“ (ebd.). Er äußert die Hoffnung, dass eine tatsächliche Rückkehr nach Kuba nicht mehr in allzu weiter Ferne liege. Als Grund für diesen Optimismus nennt er die Verschlechterung der Situation unter der Regierung Castros (NYC:

70). Doch während der Vater sich seinen nostalgisch-illusionären Emotionen hingibt, stellt der Sohn resigniert fest: „He has been saying this for many, many years“ (ebd.).

Das Essen wird abgeschlossen mit einer Tasse kubanischen Kaffees und einer Zigarre. Die Vater-Sohn-Nacht wird in einer Bar fortgeführt. Während im Hintergrund kubanische Musik am Klavier erklingt, bestellen sich die beiden Männer Getränke. Es stellt sich heraus, dass der Barkeeper und der Vater sich noch aus Kuba kennen. Paquito, der alte Freund, lobt den Laden des Vaters in höchsten Tönen und erklärt Pérez Firmat: „‘You should be aware,’ [...] ‘that everyone in Cuba knew about J. Pérez, S.A. It was quite an important business. Wasn’t it the biggest almacén in the island, Gustavo?’“ (NYC: 70). Die beiden Männer motivieren sich gegenseitig bei dem Versuch, die genaue Architektur des Gebäudes zu erinnern, während Paquito wiederholt an seinem Drink nippt und der Vater Zigarre und Cointreau konsumiert (NYC: 70f.). Pérez Firmat überkommt währenddessen eine Vision, „I imagine that this is how it might have been in Cuba had it not been for Fidel“ (NYC: 73). Er malt sich aus, wie er in Habana Vieja mit seinem Vater einen Drink zu sich nimmt. Dabei erkennt er, „[i]n Cuba I would have been his son in ways I’m not now. In Cuba Papi and I would have known the same people, frequented the same bars and brothels, eaten at the same restaurants, spoken the same language“ (ebd.).

Bei dem dargestellten Vater-Sohn-Abend handelt es sich, wie erwähnt, um eine Schlüsselszene, die verdeutlicht, wie groß die Distanz zwischen den beiden Männern durch die Migrationserfahrung geworden ist. Der Vater weiß um die Fremdheit, die ihn erfasst, wenn er versucht, mit seinem eigenen Sohn ein Gespräch zu führen. Pérez Firmat wiederum betont, wie schwer es ihm fällt, seinem Vater verständlich zu machen, was er beruflich macht und weshalb ihn seine Arbeit derart erfüllt. Vater und Sohn sprechen unterschiedliche Sprachen. Eine Annäherung auf verbalem Wege ist äußerst schwierig. Der Besuch in dem kubanischen Restaurant wird zu einem Ritual, vor dessen Hintergrund Freundschaften ausgetauscht werden. Es handelt sich um eine der wenigen Begegnungen, bei denen eine konstruktive Kommunikation zwischen Vater und Sohn wieder zustande kommt. Über das Medium des kubanischen Essens wird die zwischenmenschliche Distanz überwunden. Der Sohn versteht die Botschaft seines Vaters.

Doch nicht nur die Erinnerung an die Beziehung zum Vater wird über das Medium Essen greifbar gemacht, sondern ebenso die Vergegenwärtigung weiterer Familienmitglieder. Pérez Firmat verknüpft auch die Erinnerung an seine Großmutter mit Essen, denn sie war „[a] happy, hearty eater“ (NYC: 105). Er hat sie während seiner Kindheit als eine Person wahrgenommen, die sich außerhalb der familiären Normen bewegt. Großmutter Constantina liebte frittier-

tes Essen, was im Haushalt von Pérez Firmats Mutter niemals zubereitet wurde. Anders als seine Mutter, nahm Pérez Firmat den Geruch des Essens immer als sehr positiv wahr: „There is no scent more comforting than that of well marinated pork chops frying in olive oil. When you walked into Constantina’s kitchen, it enveloped you like a warm embrace“ (NYC: 106). Im Exil erlebt Pérez Firmat die Besuche bei seiner Großmutter ebenfalls wie eine Rückkehr nach Kuba: „going to her house at lunchtime was like living in Cuba again [...] the aroma of garlic and olive oil remained intact“ (NYC: 108). Auch im Haus der Großmutter dient das Essen als Auslöser für Gespräche über die Insel (NYC: 109), da Constantina im Exil in ihrem selbstkonstruierten Modell von Kuba lebt (vgl. Kapitel 5.2). Während Pérez Firmats Vater eine idealisierte Nostalgie-Version von Kuba erinnert, sind die Träume der Großmutter von ihrem Heimatland realistisch und nicht nur beschönigend (vgl. NYC: 108).

Während seiner Zeit an der University of Miami, pflegt Pérez Firmat eine ganz besondere Beziehung zur Großmutter: „she cooked and I ate“ (ebd.). Während das Studium ihn mehr und mehr von seinem Vater distanziert, wird die Verbindung zur Großmutter immer enger. Bei seinen Besuchen beobachtet er die Zubereitung der Speisen auf einem tragbaren Elektroherd. Der Versuch, sie zu einem Kochen mit weniger Fett zu bewegen, scheitert immer wieder neu: „Throwing a couple of heaping tablespoons of lard into the rice pan, she would say to me ‘You see, Gustavito, you see how little *grasa* I’m using?’“ (ebd.). Das Essen bietet den idealen Hintergrund für Gespräche über Kuba, über das, was war. Anders als in vergleichbaren Gesprächen mit dem Vater, fällt es der Großmutter nicht schwer, über die kubanische Vergangenheit zu reden, denn sie ist immer „convinced that we would go back to Cuba someday“ (NYC: 109). Den Tod der Großmutter erlebt Pérez Firmat schließlich als eine „depopulation, as a thinning out of my mental society“ (NYC: 113). Mit ihr verliert er auch eine tragfähige Verbindung zu Kuba und den mit der Insel verbundenen (Familien-) Geschichten. Damit wird spätestens in der Rekonstruktion die bedeutende Brückenrolle der Großmutter deutlich. Sie war ein verbindendes Element zwischen der kubanischen Vergangenheit und der amerikanischen Gegenwart. Mit ihrem Essen konnte sie die Distanz zur Heimat verringern. Das Kochen bzw. die Zubereitung des Essens für ihren Enkel verschafft der Frau dort Handlungssicherheit, wo sie ansonsten verloren scheint. Das Exil ist für sie ein Ort, der ihr immer fremd bleiben wird. Sie ist sprachlich und kulturell eingeschränkt. Nur in kulinarischer Hinsicht kann sie ihre kubanische Identität jenseits der Insel immer neu restabilisieren und die Bejahung der kulturellen Wurzeln an die nachfolgenden Generationen weitergeben.

Auch Pérez Firmats Mutter erkennt ihre Brückenrolle, die sie insbesondere in der Weihnachtszeit auszufüllen versucht: „When I reflect on my mother’s

life, I always think about Nochebuena, the Cuban Christmas Eve, a celebration of family togetherness“ (NYC: 115). Sie war immer zuständig für die Zubereitung des Festessens, ein „dinner of roast pig, yucca con mojo [...] and congrí [...], which usually wasn't served until two o'clock in the morning [...]“ (NYC: 116). Mit der Ankunft der Familie in Miami wird Weihnachten zunächst nicht mehr gefeiert. Doch nach einigen Jahren wird die Tradition wieder belebt, verbunden mit der Hoffnung, auf diese Weise dem Heimatland näher zu sein (NYC: 118). Das Fest ist in seinen Bestandteilen im Exil nicht das gleiche wie in Kuba, dennoch ermöglicht die zunehmende Existenz kubanischer Märkte die Beschaffung der typischen Früchte und bestimmte Geschäfte bieten sogar die Bestellung eines ganzen gegrillten Schweins zum Weihnachtsfest an (NYC: 119). Trotz der vielen Ähnlichkeiten verändert sich das Weihnachtsfest der Familie im Exil mit jedem weiteren Jahr: „Without anyone being overly aware of it, the Cuban Nochebuena and the American Christmas had started to get acquainted, to negotiate a compromise [...]. Cuban customs began to merge with American ways“ (ebd.). Neue nicht-kubanische Familienmitglieder öffnen das Interesse für amerikanische Traditionen ebenso wie die Kinder der zweiten Generation. Familienmitglieder, die in den USA geboren wurden, können mit der US-amerikanischen Version des Weihnachtsfests mehr anfangen. In der Konsequenz feiert die Familie von Pérez Firmat eine hybride Version des christlichen Fests. Doch, so muss der Autor sich eingestehen, die transkulturelle Umsetzung von Weihnachten, gelingt nur noch so lange, wie auch Familienmitglieder der ersten Generation leben. Mit deren Tod endet diese synthetisierende Version des Feierns. Noch immer bereitet Nena, die Mutter von Pérez Firmat, das Essen für die *Nochebuena* zu und sorgt für die Zusammenkunft der Familie. Die Weihnachtsnacht ist für die Eltern des Autors jedoch auch eine Zeit der Trauer, da sie jedes Jahr erneut daran erinnert werden, was alles sich in ihrem Leben zum vermeintlich Negativen hin verändert hat (vgl. NYC: 121). Weihnachten gibt besonders intensiv Anlass, sich an Kuba zu erinnern (vgl. NYC: 122). Die zugleich hoffnungsvolle und nostalgische Stimmung, so Pérez Firmat, ist immer geprägt durch den rituellen Toast (der sich auch im Titel der Autobiographie wieder findet) „Next Year in Cuba“ (ebd.).

„Next Year in Cuba“ bildet eine direkte Parallele zu dem jüdischen Wunsch ‚Next Year in Jerusalem‘. Das Leben in der Diaspora und die Hoffnung auf Rückkehr prägen jüdische Konstruktionen von Identität auf der ganzen Welt. Die Weitergabe eines „Next Year in Jerusalem“ an die anwesenden Personen bildet jedes Jahr den hoffnungsfroh-nostalgischen Abschluss des Sederabends vor dem Pessachfest. Das Wort Jerusalem bezieht sich dabei nicht auf die geografische Lage der israelischen Hauptstadt sondern auf einen mystischen Ort in der Zukunft, an dem das Kommen des Messias die jüdische Gemeinschaft wie-

der vereinen wird. Mit dieser Parallele macht Pérez Firmat deutlich, dass das Ziel seiner eigenen Suche nach einer tragfähigen Identität weniger geographisch als vielmehr emotional zu identifizieren ist. So schließt er:

Trying to make sense of my past and my present has taught me that, unlike what I once thought, being Cuban doesn't depend on the pictures on your wall or the woman in your bed or the food on your plate or the trees beyond your window. Because Cuba is my past, Cuba is my present and my future. I will never not be Cuban. Whether a burden or a blessing, being Cuban in America is for me inescapable. (NYC: 208f.)

6.3 *Tastes like Cuba*: Die Suche nach dem Geschmack von Heimat

In Eduardo Machados autobiographischem Werk ist die Beschäftigung mit dem Leitmotiv Essen am offensichtlichsten. Bereits im Titel erfolgt eine Anspielung auf die *sinnliche* Wahrnehmung der eigenen Rolle des Schriftstellers als Gestrandeter, Nomade, Migrant oder Flüchtling. Der Geschmack nach Kuba, der auf der Zunge zu wirken beginnt, sich aber erst durch das weit verzweigte Netzwerk der menschlichen Sinne zu einem Ganzen formt, ist gleichermaßen das Ziel einer verzweifelten Suche, die *sinnbildlich* für die Suche nach sich selbst und den eigenen Wurzeln steht. Als Antrieb wirkt dabei der nimmer enden wollende Hunger nach Heimat und Zugehörigkeit.

Wie in Kapitel eins der vorliegenden Arbeit schon genauer erläutert, basiert das komplette autobiographische Werk von Eduardo Machado auf Erinnerungen, die über die Thematisierung von Speisen fruchtbar gemacht werden. Die Besonderheit des Textes liegt in der Wiedergabe von Kochrezepten zum Abschluss eines jeden Kapitels. Die im Text beschriebenen Gerichte und Getränke werden für die Leserinnen und Leser in vertrauter Form zugänglich gemacht. Einerseits vermittelt der Autor auf diesem Wege seine Erinnerung an die eigene Vergangenheit, andererseits macht er seine Geschichte mithilfe der Rezepte erlebbar. Machado stellt eine Anleitung bereit, die Geschmacksakzente, die sein Leben prägten, sinnlich nachzuempfinden. Er lädt uns ein, aktiv zu werden: In der eigenen Küche, am eigenen Herd, wird die Autobiografie greifbar, werden spezifische Geschmackserlebnisse erfahrbar gemacht.

Für den Autor selbst stellen die Rezepte wiederum eine verschriftlichte Erinnerung dar. Gerichte, die zuvor mündlich weitergegeben wurden, sich, bestimmt durch Improvisation und Zufälligkeit, bisher gar einer Schriftlichkeit entzogen, werden hier wieder belebt, bekommen eine außergewöhnliche Rolle

zuteilt, nämlich die der Vermittlung von Heimat und Zugehörigkeit. Das schriftliche Festhalten der Rezepte resultiert schließlich auch in der Festlegung auf eine spezifische Form des jeweiligen Gerichts. In dem literarischen Umfeld dienen die Rezepte zudem der Verifikation einer vermeintlichen Authentizität des autobiographischen Schreibens:

[Cookbooks] combine the sturdy pragmatic virtues of all manual with the vicarious pleasures of the literature of the senses. They reflect shifts in the boundaries of edibility, the proprieties of the culinary process, the logic of meals, the exigencies of the household budget, the vagaries of the market, and the structure of domestic ideologies. (Appadurai 1997: 289)

Machado beschreibt anhand des Mediums Essen seine Lebensreise von Kuba über Miami nach Kalifornien, nach New York und wieder zurück nach Kuba. Im einleitenden Kapitel *Cojimar, 1958* gibt der Autor einen Einblick in die kulinarische Seite des Familienlebens kurz vor seiner Ausreise aus Kuba. Ein Kapitel, das insofern wichtig ist, als es die Basis darstellt, von der aus der Protagonist seine kulinarische Lebensreise unternimmt. Diese Basis ist es, die lange Zeit als idealisierte Vergangenheit den Autor von einer angemessenen Weiterentwicklung seiner Identität abhält.

Das erste Kapitel dient darüber hinaus dazu, die bedeutende Rolle der Frauen, insbesondere der Mutter, bei der Essenzubereitung hervorzuheben. Denn es waren die Frauen in der Familie, die für das Kochen verantwortlich zeichneten. Eine Ausnahme bildeten da die Großeltern väterlicherseits. In deren Haus fand ein Krieg der „culinary ideology“ statt (TLC: 5): Großmutter und Großvater fanden keine gemeinsame kulinarische Ebene und kochten schließlich jede/r nach dem eigenen Belieben für sich. Wir erfahren auf diesen ersten Seiten des Textes mehr über den alltäglichen Rhythmus in der Familie des Erzählers, dessen Tage in Kuba von kulinarischen Ereignissen durchzogen waren. Beginnend beim kubanischen Kaffee am Morgen, endend bei einem Sandwich oder bei Reis mit Bohnen am Abend. Das Haus seiner Kindheit war Lebensraum vieler Familienmitglieder und damit Quelle für mögliche Konflikte. Die Harmonie blieb dennoch konstant, eben insbesondere aufgrund der gemeinsamen Mahlzeiten, die zum Lebensmittelpunkt wurden und deren Funktion die Vermittlung zwischen den verschiedenen Charakteren war, die alle unter einem Dach lebten.

Der vertraute Rhythmus wird erst mit Beginn der kubanischen Revolution unregelmäßiger und verschwindet schließlich ganz, als die Familie sich entscheidet, das Land zu verlassen. Machado und sein jüngerer Bruder werden zu Peter Pan-Kindern. Sie reisen alleine nach Miami, wo sie zunächst bei einer Tante in Hialeah unterkommen. Hier, so erinnert sich der Erzähler, ist nicht nur die Umgebung fremd, sondern auch das Essen. Die Tante versorgt die bei-

den mit *Spam*, Velveeta Käse⁹⁶ und anderen nach Ansicht des Erzählers ungenießbaren Lebensmitteln, deren einziger Zweck die Nahrungszufuhr war: „It was an exercise in gustatory sterility. The food tasted more like the chemical processes used to preserve it than any kind of actual flavor [...]“ (TLC: 71).

Nicht nur die vom Flüchtlingszentrum zur Verfügung gestellten Speisen, sondern auch der herannahende US-amerikanische Feiertag Halloween vermitteln dem Jungen das Gefühl, einen sozialen Abstieg zu erleben. Der von nord-amerikanischen Kindern geliebte Brauch, verkleidet von Haus zu Haus zu gehen und mit dem Spruch „trick or treat“ Süßigkeiten einzusammeln, erweckt bei Machado den Eindruck, er müsse betteln gehen: „Today we beg for candy, tomorrow we will be begging for pennies, because that’s what we’ve become. We are beggars now“ (TLC: 73). Ein Brauch, der mittlerweile auch in vielen anderen Teilen der Welt bei Kindern beliebt ist, löst nicht Freude sondern Schrecken in Form von Zukunftsängsten aus. Von Haus zu Haus zu gehen und nach Essen zu fragen, hat hier eine andere, eine negative Konnotation.

Während dieser schwierigen ersten Monate in der Fremde sind es kurze kulinarische Fluchten, die die beiden Brüder ein wenig mit ihrer Situation versöhnen und das Warten auf die Eltern erträglicher gestalten. So ermöglicht der Onkel mütterlicherseits einen Ausflug in das Restaurant *White Castle*, wo sie Hamburger essen und Coca Cola trinken. Das Kantinenessen der Schule stellt ebenso eine Alternative zu den eintönigen Speisen der Tante dar, wie der erneute Ausflug in ein Restaurant mit einer Freundin der Mutter (vgl. TLC: 78f.). Hier wird überdeutlich, wie sehr das Essen als Kommunikationsmedium fungiert. Insbesondere der Onkel oder die Freundin der Mutter finden offensichtlich keine Worte für das, was den Kindern aus ideologischen Gründen angetan wurde. In ihrer Sprachlosigkeit unternehmen die Angehörigen der getrennt lebenden Familie den Versuch, den Kindern mittels Einladungen in Restaurants Wärme zu vermitteln. Das Essen dient als Trost, als Kompensation für den Verlust und die traumatischen Erfahrungen, die die beiden Brüder durch ihre (unfreiwillige) Emigration machen mussten. Im Zuge der Textanalyse ist erkennbar, dass diese Ausflüge positiv bewertet werden, da sie eine Alternative zum tristen Alltag darstellen. Somit kann von einem abgeschlossenen Kommunikationsvorgang gesprochen werden. Die Mitteilung, die die Erwachsenen mithilfe des Kommunikationsmediums Essen machen wollen, wird von den Kindern verstanden und angenommen.

Die Ankunft der Eltern der beiden Jungen in den USA führt – trotz aller Wut und Enttäuschung über die schlimme Zeit, die die Brüder alleine in der

⁹⁶ Markenname einer Käsesorte des amerikanischen Lebensmittelkonzerns *Kraft Food*.

Fremde verbringen mussten – zu großer Erleichterung beim Erzähler. Er war, „oh-so-glad she [his mother] was back behind the stove“ (TLC: 82). Die Mutter arrangiert sich schnell mit den Gegebenheiten. Sie versucht mit den ihr zur Verfügung stehenden Zutaten ein Stück Heimat in der Fremde herzustellen. Demnach erkennt auch Machado, „it was mother’s cooking that felt most like home in this strange, strange land“ (TLC: 82). Dennoch verhilft die Küche der Mutter dem Erzähler nicht zu einem uneingeschränkten Empfinden der Heimat. Ihre Zubereitung des kubanischen *Arroz con Pollo* löst ein Gefühl des Dazwischen-seins aus. Machado vernimmt den Geschmack auf seiner Zunge und realisiert: „We were neither here nor there, and our dinner tasted exactly the same. In between. So-so“ (TLC: 83). Wenn auch die Lebensmittel sich für den jungen Machado in diesem Moment nicht verändert haben, ist doch deren Zubereitung durch das Zutun der Mutter eine andere. Aus zuvor verhassten werden genießbare Speisen. Machado meint zu wissen, was den Unterschied ausmacht und erklärt am Beispiel des Velveeta Käse:

I believe the dish is actually all about the texture, something I wish my aunt Olga had understood. It took my mother’s saintly hands to bless the cold slabs of Velveeta and squishy white bread with her own culinary imprint. She made the horrible bearable, and even enjoyable. (TLC: 85f.)

Das Zitat verdeutlicht, wie eng Machados Vorstellung von gutem Essen mit der Mutter als einzig wahrer Köchin verknüpft ist.⁹⁷ Es bleibt im Ermessen der Leser, den tatsächlichen, geschmacklichen Zugewinn der von der Mutter zubereiteten Gerichte zu bewerten.

Auch an dieser Stelle wird noch einmal die bedeutende Rolle von Essen als Kommunikationsmedium hervorgehoben. Die Wut der Kinder auf ihre Eltern sowie die Enttäuschung können mithilfe der mütterlichen Küche besänftigt werden. Über sie wird Vertrautes kommuniziert, in einem Umfeld, das überwiegend fremd ist. Sprache fehlt, nicht nur auf den US-amerikanischen Kontext bezogen, sondern – und das ist an dieser Stelle viel bedeutender – es fehlen Worte, die die Emotionen zum Ausdruck bringen, die zwischen Eltern und Kindern stehen: Die Enttäuschung der Brüder, dass sie von ihren Eltern alleine gelassen wurden, die Unsicherheit der Eltern, die richtigen Entscheidungen getroffen zu haben, der Heimatverlust der ganzen Familie. Dort, wo keine Verbalisierung mehr möglich ist, gelangen andere Kommunikationsformen zum Einsatz. Die Mutter begibt sich demnach in den Kontext, der ihr

⁹⁷ Zudem ist in dieser Szene ein eindeutig religiöser Bezug erkennbar: Die heiligen Hände der Mutter segnen das Essen.

trotz aller Fremdheit am vertrautesten ist. Sie bekocht die Familie und sorgt damit für ein verbindendes, stabilisierendes Element.

Mit dem Angebot der katholischen Kirche, einen Umzug der Familie nach Kalifornien zu unterstützen, entsteht eine Veränderung in der Lebensmittelversorgung. In einem Vorort von Los Angeles, in ihrem neuen Haus, erwarten sie ein prall gefüllter Kühlschrank sowie eine Vorratskammer voller Lebensmittel. Es handelt sich allerdings allesamt um amerikanische Zutaten. Die nutzt die Mutter um kubanische Gerichte zu ‚zaubern‘. Auch hier ist es ihr Versuch, möglichst nahe an der kubanischen kulinarischen Realität dranzubleiben. Wieder ist die ständige Orientierung am Leitmotiv der Autobiographie, *Tastes like Cuba* deutlich erkennbar. Schon am ersten Abend im neuen Heim serviert die Mutter ihrer Familie *Cuban Sandwiches* (vgl. TLC: 95). Auch wenn Machado bestreitet, es handele sich dabei tatsächlich um ein kubanisches Sandwich, ist er nicht davor gefeit, mit dem ersten Bissen in das weiche Brot der Vision anheim zu fallen, sich plötzlich in den Straßen von Havanna zu befinden. Äußerlich zeigt er sich verschlossen mit der Aussage, nichts sei besser als ein *Cuban Sandwich*. Innerlich hat der Geschmack längst eine emotionale Rückkehr in die Heimat ausgelöst.

In den darauf folgenden Tagen illustrieren die immer neuen, abenteuerlichen Improvisationsgerichte der Mutter den eigentlichen Zweck dieses stetigen Ehrgeizes:

My mother, lost in the old, defiantly swallowing the new. All at once she understood her future. If she could make some part of every meal she cooked look and taste like Cuba, maybe then her children would not forget where they came from. Maybe then they wouldn't get lost (TLC: 99f.)

Dieses Kernzitat der ersten Kapitel der vorliegenden autobiographischen Ausführungen erklärt gleichermaßen die enge Bindung des Erzählers an seine Mutter bzw. an deren Küche. Darin steckt ein bedeutendes Element von Identität: Die kubanischen Gerichte sollen Halt geben, dort einen Rahmen und Orientierung bieten, wo plötzlich alles fremd und vage erscheint. Das gilt einerseits für die bekochten Familienmitglieder, gibt andererseits der Mutter eine Lebensaufgabe und vermittelt allen einen langfristig widerstandsfähigen Lebenssinn.

Die größere geographische Distanz zu Kuba eröffnet der Familie nun auch einen Statuswechsel vom Flüchtlingsdasein zur Selbstbezeichnung als Immigranten. Diesen Wandel markiert der erste Besuch in einem amerikanischen Supermarkt (vgl. TLC: 101). Der Einkauf ist geprägt von der Suche nach ‚authentisch‘ kubanischen Lebensmitteln, die schließlich misslingt. Dennoch bleibt die Mutter unermüdlich in ihrem Bestreben, dass sie und ihre Familie über das Essen der vermissten Heimat treu bleiben. Es sei an dieser Stelle

jedoch unterstrichen, dass die Kochversuche der Mutter aus der Perspektive des Erzählers beschrieben werden. Der ist naturgemäß zutiefst voreingenommen und – so lassen die folgenden Seiten des Textes erkennen – zu diesem Zeitpunkt noch nicht in der Lage, einen Geschmack mit einem Gefühl von Heimat zu verbinden, der auf nicht-kubanischem Boden seinen Ursprung hat. Schließlich gelingt der Mutter selbst eine zaghafte Öffnung für das bisher Fremde, selbstverständlich auch wieder über den ihr vertrauten Weg des Kochens. Annäherungen an amerikanisches Essen bzw. amerikanische Zubereitungsmethoden wie das *Barbecue*⁹⁸, aber auch an die Chicano-Küche der in diesem Teil des Landes sehr präsenten mexikanischen Einwandererfamilien lösen die Kubanerin von ihrem starren Wunsch, allein heimatliche Rezepte zu rekonstruieren (vgl. TLC: 107ff.). Es ist insbesondere der Einfluss der mexikanischen Küche und die Entdeckung eines mexikanisch geprägten Lebensmittelmarktes, der der gesamten Familie ein vorsichtiges Ankommen in der Fremde ermöglicht: „That food made us feel rich again, with its bounty and endless offering of opportunities“ (TLC: 123). Im Zuge dieses Hochgefühls tauscht die Mutter sich mit anderen kubanischen Familien aus, „to expand her culinary repertoire“ (TLC: 127), sie kocht italienisch und mexikanisch, wobei sie allen Gerichten immer einen „Cuban twist“ (TLC: 128) verleiht. Letzten Endes gelingt ihr die Entstehung einer hybriden Version ihrer eigenen Kochkünste, denn, so stellt Machado fest, „there were no rules in this strange land of fusion cuisine. Cumex. Or Mexiban“ (TLC: 129). Eine Entwicklung, die zu der Annahme führt, dass sich ähnliches bei den Identitätskonstruktionen der Mutter abspielt. Sie hat über das Essen und dessen Zubereitung ein Medium zur Aushandlung ihrer eigenen Identität entdeckt. Ein Konglomerat aus verschiedenen Zutaten dient als Grundlage zur Formung ihres Selbst. Dabei verliert sie niemals die starke Verbindung zu ihrer Heimat, was sich auch darin niederschlägt, dass alles Neue, Unbekannte mit dem Alten, Vertrauten verglichen wird. Die Erkenntnis, dass die damaligen Gerichte der Mutter den Beginn einer nicht nur körperlichen Ankunft im neuen Land markierten, eröffnet sich dem Erzähler erst beim Verfassen des Textes. Das betreffende Kapitel wird mit einem Rezept der *Cuban Enchiladas* abgerundet. Ein Gericht, das Machado als „true Cuban-American fusion“ bezeichnet,

⁹⁸ Als *Barbecue* wird eine spezielle Garmethode bezeichnet, die insbesondere in den USA angewandt wird. Der Begriff bezieht sich im sprachlichen Gebrauch jedoch ebenfalls auf das soziale Beisammensein einer Gruppe von Menschen, bei dem das Essen nach dieser Methode zubereitet und konsumiert wird. Auch wenn *Barbecue* und Grillen zumeist synonym verwendete Begriffe sind, handelt es sich um unterschiedliche Zubereitungsmethoden. Von Bedeutung sind bei beiden jedoch der soziale Aspekt, die Durchführung im Freien sowie das nicht Alltägliche.

„born out of necessity and longing and stubbornness“ (TLC: 150). Diese Enchiladas entstanden aus dem Wunsch der Mutter, ihre Familie an Kuba zu erinnern, doch heute, so gesteht Machado sich ein, „it feels like totally Californian“ (ebd.).

Eine Reise zurück nach Miami setzt die Suche nach ‚authentisch‘ kubanischem Essen fort. An einem kubanischen Essenstand in Miami Beach gibt der Erzähler sich dem Gedanken hin, Miami sei für ihn und seine Familie das neue Kuba (vgl. TLC: 171). Doch schon nach einigen Tagen – begleitet von der erfolglosen Suche nach *Guarapo*⁹⁹ – kapituliert er: „The food did remind me of Cuba, but it didn’t feel authentic“ (TLC: 172). Anders als bei Pérez Firmat kann Machado in Miami keinen Heimatersatz bzw. einen schützenden ‚exilic cocoon‘ finden. Obwohl das Essen ihn an Kuba erinnert, stellt sich bei ihm nicht das ersehnte Gefühl der Zugehörigkeit ein. Auch bei einer erneuten Reise nach Miami stellt er fest, „[t]he flavors were still too strong, too salty, and too garlicky“ (TLC: 314). Doch zu diesem Zeitpunkt erkennt er auch: „I no longer cared that Miami didn’t quite live up to the Cuba in my mind. How could it? It was Miami. Not Cuba. It was on that trip that I learned to take the goodness where I could find it“ (ebd.). Hier merkt er, dass es zur Schaffung der von ihm im Essen gesuchten Authentizität der *cubanidad* mehr braucht als passende Zutaten und die geographische Nähe zum Heimatland. Seine eigene Einstellung bedarf ebenfalls einer Transformation, um die Neudefinition seiner kubanischen Identität außerhalb Kubas zu ermöglichen. Im Verlaufe seines autobiographischen Schreibens werden Stationen aufgezeigt, die die graduelle Loslösung des Protagonisten von der kubanischen Identität markieren, um daraufhin zu einem Identitätskonzept zu finden, das beide Lebensorte, Kuba und die USA, in Einklang miteinander bringt.

Zurück in Kalifornien, scheint die Neueröffnung eines kubanischen Lebensmittelgeschäfts die Suche nach dem Geschmack der Heimat zu beenden. Die vertrauten Zutaten verschaffen der Mutter eine „newfound confidence“ (TLC: 175) bei der Zubereitung ihrer Gerichte. Selbst der kaum zu überzeugende Machado scheint versöhnt: „This tasted just like home“ (ebd.). Doch gerade als eine innere Ankunft in den USA für den Erzähler in greifbarer Nähe erscheint, entfernt er sich mehr und mehr von seinem Vater. Uneinigkeiten über die berufliche Zukunft des jungen Machado führen schließlich zum Bruch zwischen Vater und Sohn (vgl. TLC: 180ff.). Die beiden Männer sehen sich künftig nur noch beim sonntäglichen Familienessen. Hier erkennt Belasco: „[...] the family dinner table can be as much an arena for rebellion as for reunion“ (Belasco 2008: 28).

⁹⁹ Süßer Saft aus Zuckerrohr mit einem Schuss Limone.

In eben dieser biografischen Phase lässt sich der Protagonist auf die Liebesbeziehung mit einer 23 Jahre älteren Amerikanerin ein. Diese ungewöhnliche Liaison wird von ihm zunächst auch in kulinarischer Hinsicht als schuldbehaftet wahrgenommen. Hariette, seine Partnerin, ernährt sich bevorzugt von Salat und Gemüse. Bei dem Gedanken, sich derartig von seinen Ernährungsgewohnheiten zu entfernen, nimmt er einen massiven emotionalen Effekt auf seine Selbstdefinition wahr:

It was a little too foreign, and besides, the idea of partaking felt almost treasonous at the time. It wasn't just that I was scared of salad. [...] What if, by eating at this woman's table, I was making a decision I didn't understand? What if I ate fresh salad and medium-rare steak? Would I get lost? Would I recognize myself? (TLC: 194)

The idea that eating a few greens would somehow change me seemed ridiculous, but I felt it deeply. I was not a salad eater. If I became one, would I still be myself? Or did I need to hold on to that old persona to exist recognizably? (TLC: 243)

Nachdem Machados Mutter und deren Küche in seinem Leben immer eine ausschlaggebende Quelle für seine Selbstdefinition waren, versetzt ihn die Aussicht, ein von einer anderen ihm nahestehenden Frau zubereitetes für ihn fremdes Gericht zu konsumieren, in einen Gewissenskonflikt: „The prized role of the most important woman in my life was about to be played by someone new. Someone not my mother. No wonder the thought of salad felt like betrayal“ (TLC: 194). Vergleichbar mit seiner Furcht vor Identitätsverlust während seines Sprachtrainings zur Überwindung seines Akzents, fürchtet er sich ebenfalls vor der Öffnung für andere Lebensmittel. Nach den anfänglichen Schuldgefühlen gibt er sich jedoch ganz den ihm bisher fremden Essgewohnheiten der neuen Partnerin hin: „So now my life was ruled by sex, salad, and coffee with raw milk“ (TLC: 195). Die Hochzeit der beiden markiert schließlich die absolute Zuspitzung der Rebellion gegen den Vater und damit auch gegen die *cubanidad*. Der Salat übernimmt dabei die Rolle des Sündenapfels, dargeboten von Hariette/Eva, die ihren Adam, hier Eduardo, aus dem Paradies, hier Kuba, zu locken versucht. Nachdem diese Hürde genommen ist, beginnt Machado selbst zu kochen und bekräftigt auf diese Weise ebenfalls die Loslösung von seiner Mutter.

Die Abnabelung von der Familie ermöglicht dem Erzähler eine schrittweise Annäherung an seine neue Heimat. Sie gestattet ihm schließlich auch eine ganz besondere Vorbereitung auf eine Theaterrolle. Er macht eine Diät, um überschüssige Pfunde los zu werden, die ihm bei der Übernahme der Rolle im Weg stehen würden. Mit diesem neuen Element in seinem Leben, der darstellenden Kunst, sieht er sich auch in der Lage, beim Essen Verzicht zu üben: „Maybe I

didn't need Cuban food to feel whole after all. I had given up Cuban food for my art!" (TLC: 210). Der Erfolg seiner schauspielerischen Leistungen bestärkt ihn zunächst sogar in dem Glauben, der Konsum von kubanischem Essen halte ihn davon ab, erfolgreich zu sein (vgl. TLC: 212). Eine Überlegung, die zu diesem Zeitpunkt seines Lebens nicht abwegig erscheint, da die konstante Orientierung an einer verloren gegangenen Heimat und somit der stetige Blick zurück, unterstützt durch den Konsum kubanischer Gerichte, den Blick nach vorne und damit auch ein berufliches wie privates Vorankommen bremst.

Demnach lässt sich beobachten, dass Machado sowohl auf sprachlicher als auch auf kulinarischer Ebene einen Distanzierungsprozess von seinen kubanischen Wurzeln vollzieht. Diese Entwicklung speist sich aus dem Wunsch, Karriere als Schauspieler zu machen und aus der Überzeugung, er könne erst dann erfolgreich sein, wenn seine Herkunft weder in der von ihm verwendeten Sprache (Akzent) noch in den Rundungen seines Körpers (Übergewicht durch zu kalorienreiche kubanische Gerichte) erkennbar ist.

Mit den beruflichen Erfolgen eröffnet sich dem Erzähler schließlich auch die seltene Möglichkeit, regelmäßig in sein Heimatland zu reisen. Jede neue Reise zurück nach Kuba verhilft Machado zu einer Annäherung an das, was ihn ausmacht und offenbart ihm damit neue Ingredienzien zur Konstruktion einer angemesseneren Identität. In Kuba beginnt er mit der Niederschrift eines Theaterstücks, dessen Hauptthema das Essensmotiv umkreist. Die Bekanntschaft mit der *Paladar*-Besitzerin Gladys dient ihm dabei als Vorlage, denn, „Gladys made food that reminded me of my childhood more than anything I had ever eaten“ (TLC: 305). Machado orientiert sich an der Lebensgeschichte von Gladys, die ihren *Paladar* in dem Haus ihrer ehemaligen Arbeitgeberin errichtet hat. Beim Verfassen von *The Cook*, lässt sich Machado durch die kubanische Küche der 50er Jahre inspirieren. Wichtigstes Hilfsmittel ist ihm dabei ein Kochbuch von Nitza Villapol, *Cocina al Minuto* (vgl. TLC: 306). Das Theaterstück eröffnet dem Schriftsteller die Bedeutung von Essen im Allgemeinen, insbesondere aber dessen Rolle in seinem eigenen Leben. Die Tamales von Gladys „opened up a whole new understanding of food and its power to communicate“ (TLC: 322). Aus diesem Grund wird das Theaterstück auch geschmacklich erlebbar gemacht, indem das Publikum kulinarische Spezialitäten angeboten bekommt, die von einem kubanischen Restaurant gespendet werden (vgl. TLC: 321).

Mit den beruflichen Erfolgen gewinnt Machado auch privat an Selbstbewusstsein und steht, nach der Trennung von Harette, offen zu seiner Homosexualität. Im September 2001, direkt nach den Anschlägen auf das World Trade Center, begegnet er seinem zukünftigen Lebensgefährten und Co-Autor, Michael Domitrovich. In dieser Phase der Terrorwarnungen und damit einhergehenden tiefen Verunsicherung in den USA gelingt es den beiden Männern,

sich emotional von den furchtbaren Geschehnissen ihres Wohnortes, New York, zu distanzieren: „We did our best to distract ourselves, overloading our senses with as much good food as we could get our hands on“ (TLC: 309). Die beiden testen zunächst sämtliche Restaurants in ihrer Nachbarschaft und gehen dann dazu über, selbst zu kochen, denn, so erklärt Machado das Verhalten: „We were fat, happy, and together. I couldn't think of a better way to spend what seemed like the end of the world“ (TLC: 310). Der übermäßige Konsum verschiedenster Gerichte sowie die Beziehung zu einem wesentlich jüngeren Mann illustrieren ein Ausleben von bisher Verdrängtem. Zudem wird so die enge Verbindung zwischen zwei höchst sinnlichen Aktivitäten des Lebens, der Liebe und dem Essen, vor dem Hintergrund schockierten Stillstands, literarisch entfaltet.

Gemeinsam mit seinem Lebenspartner reist Machado nun regelmäßig nach Kuba. Sie steigen immer in derselben *casa particular* ab, mit deren Besitzern sie mittlerweile eine Freundschaft verbindet. Nach dem Erfolg von *The Cook* und dem neuen Verständnis von Essen, das Machado in diesem Zuge gewonnen hat, begeben sich die Männer noch gezielter auf eine kulinarische Reise. Sie bekochen ihre Gastgeber, formen dabei ihre „culinary relationship“ zueinander und erleben zugleich die Lebensmittelsituation in Kuba (TLC: 323). Sie besuchen einen Markt, dessen große Auswahl an Früchten und Gemüse sie beeindruckt. Damit schließt Machado den Kreis seiner persönlichen, kulinarisch akzentuierten Lebensentwicklung. In Kuba beschreibt Machado die Schwierigkeiten bei der Beschaffung von bestimmten Zutaten. Den Versuch, die passenden Lebensmittel dennoch zu bekommen, bezeichnet der Erzähler als „hunt“, denn, so erklärt er weiter, „what you set out to find is not always what you come home with“ (TLC: 327). Demnach befindet sich Machado erneut in der Situation, bei der Zubereitung der Gerichte improvisieren zu müssen. Somit kann eine erneute Parallele zu der Anfangsphase der Familie in den USA gezogen werden. Diese in einer bestimmten Weise vergleichbaren Umstände lassen den Autor eine „new sensation of home“ (TLC: 334) empfinden. Er erkennt, dass „[m]aybe I didn't need to know exactly where my home was in order to belong. Maybe all I needed was to feel that belonging. Then I would be home no matter where I was“ (TLC: 335). Dieses Gefühl verhilft ihm schließlich zum Genuss seines „most authentic Cuban meal“ auf seiner bisherigen Suche nach authentischem Geschmack (TLC: 336). Das liegt keinesfalls daran, dass das Essen sich bedeutend von zuvor konsumierten Gerichten unterscheidet, vielmehr ist es Machados Definition von Authentizität und Zugehörigkeit, die sich gewandelt hat. Das kristallisiert sich heraus, während er kubanische *Tamales* isst:

If home had a new meaning in my mind, what did that mean about taste? It was while I was staring down that little packet of corn and pork that I realized just

how much my standards had changed. The tamal was delicious, I knew that much, but how did it compare to the tamales of my youth? And then it hit me. I didn't care. I didn't want to compare them. That was a different home, a different time, with a different family around me. There was no way to get it back. And anyway, I no longer wanted to be the kind of Cuban that let what was lost get in the way of the beauty and joy of life and food that was staring me in the face. (TLC: 338)

In der Folge führt die neue Definition von Heimat auch zu einer Transformation seiner Geschmackswahrnehmung.

Eduardo Machados autobiographischer Text beschreibt eine Identitätsfindung über das Medium Essen. Der Autor demonstriert das vorläufige Ende seiner Suche, indem er sein ganz persönliches Rezept zusammenstellt, *Eduardo's Arroz con Pollo*:

I use chicken thighs for flavor and heartiness, 'like Cuban chickens,' Fernando would say. Sour oranges remind me of my youth. There's red onion and bell pepper to be just a little different: like the rebellion of leaving home at sixteen. Fresh asparagus recalls my days surrounded by hippies, who never would have touched a can of cream of asparagus soup. There is plenty of saffron to meet the high-minded demands of my father, and pimientos and white wine to bring all the flavor and delicacy of my mother. I use Valencia rice, from Spain, to honor my family's origin, even before Oscar and Manuela and Cuca and Fernando. I am proud to say that even with all these influences, there is still one voice that comes through. This is my dish. My way. My Arroz con Pollo. (TLC: 354)

Das Rezept beinhaltet alle Zutaten, die das Leben des Autors bestimmen. Eduardo Machado nutzt Essen und Geschmack somit nicht nur implizit, sondern auch explizit als Medien zur Konstruktion neuer Identitätssegmente. Das Rezept verdeutlicht den im Text beschriebenen Identitätskonflikt und dessen Lösung durch ein stetiges Oszillieren zwischen Zuwendung hin und Abwendung von Familie und Herkunft.

Das symbolisch generalisierte Kommunikationsmedium Essen ist in Machados autobiographischen Ausführungen auf zwei Ebenen vertreten:

Zum einen konstruiert er seinen Text rund um Essen und berichtet, welche Kommunikationen mithilfe von Essen in seinem Leben stattgefunden haben, bzw. was Essen als Zeichen in ihm selbst auslöst.

Zum anderen taucht Essen auf einer Meta-Ebene auf. Machado stellt Rezepte bereit, über die eine Kommunikation zwischen Autor, Erzähler und Leser ermöglicht wird. Dabei kann von Texten gesprochen werden, „[...] which mine the potential of establishing food as an idiom for expressing nostalgic desire [...]“ (Mannur 2007: 13).

Bei den Rezepten handelt es sich jedoch nicht um deskriptive Wiederholungen von Zutatenlisten und Kochanweisungen, sondern der Autor vermittelt gleichermaßen Empfehlungen für den genauen Koch- sowie Essensprozesskontext. Das bedeutet, er versucht seinen Lesern zu vermitteln, welchen Effekt das Kommunikationsmedium Essen bei ihm persönlich jeweils ausgelöst hat. Um das möglichst nah an seinen eigenen Erfahrungen zu orientieren bzw. mit den Worten Luhmanns ausgedrückt, um die Kommunikation zwischen dem operationell geschlossenen psychischen System Machado und dem operationell geschlossenen psychischen System Leser wahrscheinlicher zu gestalten, stellt er deutlich mehr Selektionen zur Verfügung, die die Annahme und das Verstehen seiner Mitteilung ermöglichen.

Die Rezepte dienen dabei als Authentifizierungsmittel.¹⁰⁰ Sie stellen Handlungsanweisungen für die Leser dar und laden ein, die Überführung des Geschriebenen in echtes Essen zu vollbringen. Machado vermittelt somit auf kulinarischem Wege seine Sicht auf Welt und Leben.

6.4 *Learning to Die in Miami*: Vom Essbaren und Nicht Essbaren

Having just died,
I shouldn't be starting my afterlife with a chicken sandwich,
no matter what, especially one served up by nuns.
Is it a bad omen, this sandwich?
Perhaps. But maybe it's a good one too. (LDM: 1)

Eires autobiographische Erinnerungen an die Kindheit sind geprägt durch den immer wieder auftauchenden Gegensatz ‚essbar / nicht essbar‘. Bereits der erste Satz des Buches greift dieses Motiv auf. Der Protagonist schreibt dem Essen, das ihm kurz nach seiner Ankunft in den USA serviert wird, eine tiefgreifende Symbolik zu, die sich auf verschiedenen Ebenen betrachten lässt: So steht das Hähnchen-Sandwich in seiner Einfachheit in einem Kontrast zu der Situation

¹⁰⁰ Mannur erkennt in der Wiederherstellung von aus der Heimat bekannten Gerichten mehr als die Pflege nostalgischer Gefühle: „The desire to remember home by fondly recreating culinary memories cannot be understood merely as reflectively nostalgic gestures; rather such nostalgically-framed narratives must also be read as meta-critiques of what it means to route memory and nostalgic longing for a homeland through one's relationship to seemingly intractable culinary practices which yoke national identity with culinary taste and practices.“ (Mannur 2007: 13).

des jungen unfreiwilligen Auswanderers. Der Snack ist zunächst Auslöser für Erinnerungen, „back when the world was still spinning in the right direction“ (LDM: 2), er denkt an seine Kommunion in Kuba, bei der ebenfalls Sandwiches (jedoch mit Schinken) serviert wurden. Das vor ihm liegende Sandwich ähnelt dem Gericht seiner Kindheitserinnerungen nur entfernt, da das US-amerikanische Sandwich gänzlich farblos ist. Alles ist weiß, das Brot, das Fleisch, die Mayonnaise – kein Salatblatt oder Schinken:

I stare at it, this white thing, these symmetrical triangles, there, on the flimsy white paper plate, which is round, on a square table that's covered by a white tablecloth. It's so orderly, so controlled, so geometrical, so colorless, this plate of food. Two triangles that form a square, inside a circle, laid out on a larger square. It's the perfect disguise for the very messy and painful process that made this meal possible. Chickens aren't square or triangular. Chickens don't just lay themselves down on bread, in neat thin slices. Where are the feathers? Where are the feet, or the beak, or the blood and offal? Who dismembered this lumpy, clucking creature and turned it into a geometry lesson? (LDM: 2)

Er beschreibt Farblosigkeit sowie klare, aber unnatürliche Formen der ersten Speise nach seinem Tod. Mit dem Verlassen des Heimatlandes, so drückt er selbst es aus, beginnt sein „afterlife“ (LDM: 1). Einer tabula rasa vergleichbar, leer und eckig, sieht er sich in der Situation, sein Leben neu zu schreiben. Das Weiß bezieht sich auf den Neuanfang, vermittelt in seiner Farblosigkeit zum einen eine vermeintliche Neutralität und zum anderen Unschuld.

Bei der Betrachtung des Sandwiches fällt ihm außerdem auf: „*Pan Americano*, Pan American: how hilarious, this double meaning“ (LDM: 2). Der Begriff des Pan verweist hier gar auf eine dreifache Deutungsweise: PAN Americano – PAN American – Peter PAN. Das Hähnchenfleisch liegt zwischen zwei Scheiben von *Pan Americano*. Eire zieht eine Parallele zwischen dem amerikanischen Brot und der amerikanischen Fluggesellschaft, *Pan American*, die ihn im Rahmen der Operation Peter *Pan* in die USA gebracht und ihm somit Heimat und Eltern genommen hat. Dabei steht die Fluggesellschaft Pan American für etwas Globales, Umfassendes. Die Bezeichnung der Operation ‚Peter Pan‘ erinnert an den Jungen, der nie erwachsen wird, der immer ein Kind bleibt – hier ist jedoch auch die Ambivalenz in der Kennzeichnung des Protagonisten erkennbar, der sich frühzeitig von Kindheit und Jugend verabschieden muss. Das ‚pan americano‘, das Brot, wiederum hat eine besondere Bedeutung als essentielles Lebensmittel, als Mittel zum (Über-)Leben.

Hier verarbeitet der Erzähler aus der Perspektive seines kindlichen Ichs das Trauma, das mit diesem Essen seinen Anfang nahm: „Big problem, then, my being fed a chicken by the nuns that evening. It's a harbinger of things to come,

a foretaste of other unsavory dishes on my horizon“ (LDM: 4). Er wurde von den Eltern allein mit seinem Bruder in ein Flugzeug gesetzt, in dem er in ein fremdes Land einreisen musste, in eine fremde Umgebung, mit fremden Menschen. Er wird gezwungen, im Alter von elf Jahren erwachsen zu werden, Verantwortung zu übernehmen und sich in dieser Fremde zurechtzufinden. Der erste Schritt in diese Richtung besteht im Verzehr des Hähnchensandwiches, dem er zustimmt, obwohl er sich in Kuba immer geweigert hatte, Hähnchenfleisch zu essen:

I've managed not to vomit, and I've even fooled these nuns into thinking that I enjoyed their meal. I think of my mom and my dad and how proud and amazed they'd be if they knew that I'd just eaten an entire chicken sandwich and kept it down. (LDM: 6)

In diesem Akt des Verzehrs einer Speise, die zuvor als nicht essbar charakterisiert worden war, ist erneut eine Symbolik erkennbar, die mehrere Interpretationsweisen erlaubt. Mit dem Verzehr des Geflügels wird Realität auf- und wahrgenommen. Die neue Situation, die fremde Umgebung wird inkorporiert bzw. verinnerlicht. Gleichzeitig kann hier von einem Akt der Vernichtung, der Destruktion gesprochen werden. Verhalten und Handeln prägen die Szene. Eire sieht sich gezwungen, sein Verhalten zu ändern und muss dafür eine bewusste Entscheidung treffen, die zu einer bestimmten Handlung führt.

Seine Überwindung in dieser ersten Szene führt jedoch nicht zu Kontinuität, Geflügel bleibt für den Jungen als Speise ein Tabu. In seiner ersten Gastfamilie lernt Eire das amerikanische Thanksgiving-Fest kennen, zu dem traditionellerweise Truthahn serviert wird. Der Anblick des Geflügels versetzt den Jungen in eine unangenehme Situation: „It's the biggest goddamned chicken I've ever seen“ (LDM: 46). Die Traditionen zur Thanksgiving-Feier und insbesondere der frisch zubereitete Truthahn verstärken Gefühle der Fremdheit und Heimatlosigkeit. Das für viele US-Amerikaner bedeutende Fest wird im Kreise der Familie, in einer vertrauten, herzlichen Umgebung gefeiert. In Eire aber werden – trotz der Wärme seiner Gastfamilie – ganz andere Gefühle ausgelöst:

[t]he all-American Thanksgiving dinner with the matriarch bringing out the big bird, the patriarch at her side, perhaps joined to her at the hip, and a table full of grinning, happy faces. A picture of hell to me. 'I don't eat cheeken,' I announce [...] 'It's not a chicken. It's a turkey,' says Norma. 'Is a cheeken... a beeg one,' I protest. (LDM: 47)

Dabei dient die Aversion gegen Geflügel eher als Ersatzhandlung: Die eigentliche Unsicherheit ist weitreichender und mündet in einen Identitätskonflikt, der den Jungen in den darauf folgenden Jahren begleiten wird.

Seinen Heimatverlust spürt der Protagonist dann am deutlichsten, wenn traditionelle Bräuche zelebriert werden, die im Kontrast zu jenen stehen, die ihm vertraut sind. Eire codiert sein Gefühl der Zugehörigkeit in dem binären Schema ‚essbar / nicht essbar‘. Die Begriffe Hähnchen bzw. Geflügel funktionieren somit als symbolisch generalisierte Kommunikationsmedien um Zugehörigkeit zu unterstreichen oder zu negieren. Der junge Eire bezeichnet sich selbst als „gnostic heretic [...] or a firm conscientious objector to the consumption of avian flesh“ (LDM: 47). Auslöser für diesen Ekel vor Geflügel ist sein Bruder, Tony, „the chief gnostic, the high priest of discernment when it comes to carne of any kind, the master of all flesh-related knowledge, the fleischmeister“ (LDM: 48). Der Anblick des großen Vogels auf dem Servierteller bedeutet für den Protagonisten eine weitere Verschlimmerung im Vergleich zu dem Hähnchensandwich bei seiner Ankunft in den USA: „Eating a bird sandwich is one thing; seeing the bird carved up and served to you is a whole other step [...]“ (LDM: 48). Die Abwehr gegen Geflügel kann als Abwehr gegen eine geradezu groteske Bewegungsarmut gedeutet werden. Geflügelfleisch kommt von Tieren, die zwar über Flügel verfügen, damit aber nicht fliegen können. Eingeschränkte Mobilität prägt auch das Leben vieler Menschen im Kuba nach der Revolution. Eire hat die Tabuisierung von Geflügel derart verinnerlicht, dass diese auch noch in den USA gültig ist.

Seine Gasteltern zeigen Verständnis, und Eire erstellt für das nächste Essen eine Liste mit Lebensmitteln, die er als nicht essbar einstuft, „which include all birds, all water-dwelling creatures, and every inner organ I can think of“ (LDM: 49). So erleben die jungen Kubaner ein weiteres Familienessen:

Same setting. Same inner beauty to the gathering, and to the people around the table [...]. Out comes the strangest and ugliest piece of meat I've ever seen [...]. 'Qué coño es esto?' [...] 'Boiled tongue.' 'Qué coño is tong?' [...] 'Lengua! Dios mío! Lengua. Quién come eso?' [...] I've never tasted anything so foul, so vomit-inducing [...] I try to pretend hiccupping, as I did with the nuns [...], but the gagging that takes over me is much too powerful to disguise. (LDM: 49)

In der Konfrontation mit der Zunge als Gericht erlebt er eine neue Dimension von Fremdheit. Im Anschluss an diese Erfahrung ergänzt Eire seine Liste von ‚verbotenen Lebensmitteln‘ um eine allumfassende Kategorie: „no inner organs of any kind, even from all permissible quadrupeds“ (LDM: 52). Wegen der vielen Extrawünsche dürfen die Brüder schließlich selbst an den Herd, was für beide eine Premiere darstellt: „Back home, my parents wouldn't have ever allowed me near a stove“ (LDM: 52). Auf diesem Weg erlangt Eire wieder Kontrolle über seine gegenwärtige Situation. Er kann nun selbst entscheiden, was ‚essbar / nicht essbar‘ ist, ein Schritt, der erheblich zur Stärkung seines Selbstvertrauens beiträgt.

Der über die Essensgewohnheiten des Protagonisten anklingende Bezug zur Religion steht stellvertretend als eigentliche Form der Selbstvergewisserung in der Fremde und dient zur Vermittlung von Sicherheit.

Eire erklärt, dass er schon als Kind immer den Traum hatte, eines Tages in die USA zu gehen (LDM: 8). Sein Bild der Vereinigten Staaten von Amerika wurde geprägt durch Film, Fernsehen oder Comics. Es war akzentuiert durch die Vorstellung, in jenem Land herrsche ein immenser Überfluss an Lebensmitteln. Bei seiner Ankunft in den USA sieht der Junge sich in vielerlei Hinsicht bestätigt. Er schwärmt von den „Soda-pop vending machines“ am Straßenrand (LDM: 10), der riesigen Auswahl an „cereal boxes“ und deren praktischer Handhabe:

I'd never seen anything like these boxes. In our mess hall, we could choose from dozens of different cereals, all packaged in single-serving boxes that could be used as bowls. Cardboard boxes with a perforated seam that could be simply ripped open. A foil package within, which could also be easily ripped with your fingers, full of cereal. You could open the box, lengthwise, tear the foil, add milk, and, presto, eat directly from the package with a plastic spoon. It was the most beautiful thing I'd ever seen [...]. All I knew was that the Cuba I'd just left behind had no cereals at all [...]. (LDM: 16)

Der Überfluss an Lebensmitteln in den USA steht in einem scharfen Kontrast zu dem in Kuba erlebten Mangel. Während Eire den für ihn ungewohnt neuen Überfluss wahrnimmt, erlebt er als Junge dennoch einen sozialen Abstieg während seiner Wanderung durch die verschiedenen Gastfamilien. Er erträgt die ersten Jahre des Exils in sehr ärmlichen Verhältnissen, was sich vor allem darin äußert, dass er nur schlechtes oder unzureichendes Essen bekommt: „Breakfast consists of toast smeared with margarine and café con leche. It's not real coffee with milk, but instant coffee dissolved in water with powdered milk“ (LDM: 124). Seine positiven Erfahrungen in der ersten Gastfamilie, die ihm ermöglichte, selbst Gerichte zuzubereiten, werden in den nachfolgenden Unterkünften mit überwiegend Negativem konfrontiert:

Lunch is a new experience, for I had made it myself, following the instructions of my new foster mother. It barely passes for a sandwich: two pieces of tasteless American bread smeared with Hellman's Sandwich Spread. I'd had the stuff before, but with some meat and cheese thrown in for good measure. This so-called sandwich spread is nothing more than mayonnaise with some bits of pickle mixed in. It tastes good. So good, it leaves me craving a few more sandwiches. (LDM: 126)

Der Protagonist hat immer nur dieses Sandwich als Mittagessen in der Schule dabei, was ihn von seinen Mitschülern abgrenzt, die deutlich mehr und abwechslungsreicheres Essen dabei haben. Diesen Kontrast beschreibt Eire anhand einer ‚Essensschlacht‘, die während einer Vertretungsstunde zustande kommt:

Much to my dismay, I see really good food being tossed around the room, stuff I'd love to eat. The brownies, especially, look very good. Even worse, as far as my dismay is concerned, I have nothing to throw, save for what gets thrown at me, most of which I eat. (LDM: 179)

Während die Kinder in großer Sorglosigkeit mit Essen um sich werfen, somit symbolisch den allgemeinen materiellen Überfluss des Landes zelebrieren, sieht der Protagonist sich auch an dieser Stelle als Außenseiter. Er bedauert die Verschwendung der in seinen Augen wertvollen Lebensmittel, aber auch die Tatsache, dass er nicht mit einer vergleichbaren Sorglosigkeit an der außergewöhnlichen ‚Schlacht‘ teilnehmen kann.

Insbesondere während seiner Zeit in dem so genannten *Palacio de Cucarachas*, dem Haus einer Gastfamilie, die im sozial schwachen Milieu angesiedelt ist, gehören Nahrungsbeschaffung und Essen für ihn zu den existentiell erlebten Sorgen. In seiner Gastfamilie verläuft die Essensverteilung nach einer Hackordnung: „Like the lowest monkeys in a monkey tribe, some of us have to wait until the alpha monkeys are done eating before we can even begin to think about our turn“ (LDM: 181). Das, was er schließlich von seinen Gasteltern bekommt, reicht gerade so, um den schlimmsten Hunger zu stillen. An Essen als Genuss ist in dieser Phase seines Lebens nicht zu denken. Als Reaktion beginnen die beiden Brüder in einem recht frühen Alter Zeitschriften zu verkaufen, um sich Lebensmittel leisten zu können, die sie sonst niemals erwerben könnten (vgl. LDM: 195ff.).

Wie im vorherigen Kapitel zum Thema Sprache bereits erläutert, stellt der Erzähler über die beiden Vornamen Carlos und Charles den Kampf der kubanischen und amerikanischen Identitäten dar, der sich seit Beginn der Migration durch sein Leben zieht. Diese fiktiven Begegnungen zwischen Carlos und Charles werden besonders häufig durch Essen ausgelöst. Das erlebt er beispielsweise während eines Besuchs bei seinen kubanischen Verwandten besonders intensiv:

It's good to see the Becquers again, and eat Cuban food. I begin to feel my split personality surface, intensely. I'm no longer just 'me,' but Charles and Carlos. Charles had forgotten how good Cuban food could be and had steadfastly refused to admit to himself that American food was far inferior. So tasteless, for

the most part, and so unimaginative. A piece of animal flesh. A vegetable. A starch of some sort, usually potatoes. Salt and pepper. Some bottled sauce of some sort for the meat. God forbid that any of these basic elements ever be mixed, or spiced up. Here, in this shack, it's impossible to deny the inferiority of American cuisine. The fried plantains, especially, are out of this world. In the western end of Cuba they were called chatinos; in the eastern end they were tostones. Carlos always called them chatinos. (LDM: 71)

Erst mit dem Genuss des kubanischen Essens wird ihm bewusst, dass sich in seinem Unterbewusstsein zwei Persönlichkeiten regen. Parallel zu der von ihm beschriebenen Geschmack- und Farblosigkeit des amerikanischen Essens, das für ihn alles nicht hat, was südamerikanische Küche auszeichnet, sieht sich der Protagonist ebenfalls nach und nach abstumpfen. Er droht den Geschmack kubanischer Gerichte zu vergessen. Erst als er erneut die aus der Kindheit vertrauten Nahrungsmittel zu sich nimmt, spürt er eine Transformation: „The food unnerves Charles, little by little. He feels Carlos taking over, being pushy, claiming his entire body. Charles resists [...]“ (LDM: 72).

Eire zählt seine Lieblingsrestaurants in Miami auf und anders als z. B. bei Pérez Firmat, befindet sich unter der Aufzählung kein einziges kubanisches Lokal. Er spricht von einem italienischen Restaurant, einem Hot Dog Laden und hebt besonders das *International House of Pancakes* hervor, das „so totally American“ sei (LDM: 89). Es sei gerade dieses Restaurant, das in Eire positive Erinnerungen an seine Kindheit wachruft:

Every time I go back to Miami I try to make my way down that International House of Pancakes, which has remained firmly fixed in the same spot, by the Westchester Shopping Center. I don't go there to eat. No way. I just like to drive by and make sure it's still there. No other building in the United States brings me as close to my childhood, and the pure joy that a child can feel over the simplest things, like eight different jars of syrup. (LDM: 89)

Er bezeichnet das *International House of Pancakes* als „antidote to The Imitation of Christ, proof positive that this world was not so bad, or so worthy of scorn“ (LDM: 89). Daran schließt er an: „Sauerkraut was also a great secondary antidote. Man that stuff was charged up with heavenly essence that convinced me of the presence of the divine in creation. Sauerkraut of all things, was strong evidence of the existence of God.“ (ebd.) Damit drückt er erneut seine eigene ambivalente Einstellung zu Gott aus. Einerseits betont er immer wieder Nähe, indem er die verschiedensten Symbole, Gebote und Verbote des Christentums in seinem Text aufgreift und thematisiert. Andererseits spielt er mit der Agnostik, charakterisiert sich als Religions- bzw. Gottleugner, indem er

wie in zuvor zitiertem Beispiel Sauerkraut als Beweismittel für die unabweisbare Existenz Gottes bezeichnet.¹⁰¹

Eine Lösung für seinen Identitätskonflikt, bietet der Erzähler in einem Zeitsprung an. Inzwischen bereits ein erwachsener Mann, unternimmt er eine Reise nach Spanien auf den Spuren seiner Vorfahren. Er besucht entfernte Verwandte in Galizien, die ihm bei der Suche behilflich sind. Auf dieser Reise zu den Wurzeln, begegnet er Menschen, die ihre Nahrungsmittel in großen Teilen selbst anbauen und anschließend verarbeiten: „I’ve never spent time at a farm before, or pressed my nose against the food chain so intensely. I’ve just had to select the rabbit we slaughtered for dinner“ (LDM: 80). Beim gemeinsamen Essen mit diesen Menschen hat Eire eine Erkenntnis:

As the home-brewed firewater starts to work its magic, and as I look around the table, I begin to feel happier than I’ve been in a long time. Then I’m not just happy. I’m more than that. I am who I am, finally. Bonk. I’m out of my body. I’m one with all of my relatives at that table. I have no body of my own. I’m part of a much larger package deal. (LDM: 83)

Hier zeichnet sich ab, er steht nicht mehr im Konflikt zwischen den beiden Persönlichkeiten in sich. Schließlich ist er in der Lage, sich von den eigenen binären Kategorisierungsversuchen von Identität zu lösen (Carlos vs. Charles). Er kann sich selbst als in sich geschlossenen Teil eines großen Ganzen seiner Herkunftsfamilie annehmen.

Ein Trauma wird in Eires Autobiografie anhand des Symbolträgers Hähnchen Sandwich deutlich gemacht. Die plötzliche Trennung von der Familie, die unfreiwillige Abkehr vom Heimatland, von Vertrautem, Bekanntem und die Ankunft im Ungewissen, in einem fremden Land, das alles verdeutlicht Eire über den Verzehr seiner ersten Speise im Exil. Die außerordentlich komplexe Situation, die sich für einen elfjährigen Jungen zunächst jeglicher Erklärung entzieht, die Ängste auslöst und traumatisiert, bedarf eines besonderen Mediums, um begreifbar gemacht zu werden. Auch Eire wählt, wie schon die zuvor analysierten Autoren, an dieser Stelle ein Alltagshandeln, das banal und gleichzeitig doch so überlebenswichtig ist: das Essen. Die erkennbare Bedeutungszuweisung steht im Kontrast zum Titel der Lebenserinnerungen, des

¹⁰¹ Bezeichnend ist auch die Szene, in der der Erzähler seine erste Kommunion in der Kirche beschreibt: „It was like thin cardboard that melted on your tongue. All that waiting for it, all that fasting, and poof, the ever-disappointing wafer was gone in a few seconds. Body of Christ? Corpus Christi? Yeah? All right, if you say so, but it sure tastes like cardboard, and if I were crazy enough to chew on a cereal boy, I’m sure I’d feel exactly the same way after swallowing that.“ (LDM: 40).

Learning to Die. Einem furchterregenden, fast aussichtslosen Moment setzt der Autor ein Element entgegen, das für das Leben spricht und unterstreicht somit nicht nur das Ende, sondern auch den Anfang von etwas, was sich an dieser Stelle des Textes noch außerhalb des Gesichtsfeldes der Leser, aber auch des Protagonisten befindet.

6.5 *Thoughts without Cigarettes*: Sucht und Verzicht

Der Titel *Thoughts without Cigarettes* macht das im Text dargestellte Leitmotiv des Verzichts deutlich. Wie in der Einführung in das Textkorpus sowie in der Analyse zu Sprache (Kapitel 5.5) bereits dargelegt, erkrankt Hijuelos 1955, im Alter von vier Jahren während einer Reise nach Kuba, „a trip born, in part, of my mother’s homesickness“ (TWC: 8). Die Ankunft im Heimatland der Eltern gestaltet sich für den Jungen als zunächst schwierig, denn, „[...] the more deeply we entered Cuba, the more I trembled from chills, squirming about on my mother’s lap“ (TWC: 31f.). Doch in den darauffolgenden Tagen gelingt es ihm mehr und mehr, sein „own little piece of Cuba“ zu genießen (ebd.). Er erinnert sich positiv an den Geruch des Morgens „from the fragrant and dense blessings of a nearby soda cracker factory“ (TWC: 33). Zu jener Zeit ist Hijuelos schon von einem konstanten Durstgefühl eingenommen, so dass sein Bruder ihn sogar des Öfteren davon abhalten muss, aus Pfützen zu trinken (vgl. TWC: 35). Gleichermäßen prägt ihn die nervöse Angewohnheit, „of eating anything offered to me – deep fried banana fritters, a piece of raw sugarcane, or a strip of bacalao, or salted cod (which I had never really liked but ate way)“ (TWC: 35). Selbst die brennende Schärfe von Chili hält den Jungen nicht von seinem zügellosen Appetit ab:

Along that street stood a pepper tree, which I always picked at as if the hanging brilliantly red peppers were lollipops, and that I constantly ate them even when I was told not to, to the point that my lips burned so much that my cousin had to coat them over with honey – I was just that way, and if I take satisfaction in saying so, it’s because such a detail reminds me of the fact that, once upon a time, I was a Cuban. (TWC: 36)

Das Zitat verdeutlicht zudem Hijuelos’ Verknüpfung von Essen mit Selbstdefinition. Der übermäßige Verzehr kubanischer Mahlzeiten im Land seiner Vorfahren steht symbolisch für ein (unbewusstes) Verlangen, diesen Teil seiner Identität in sich aufzunehmen. Welche Rolle der Konsum von Essen in seinem Leben spielt und welchen Einfluss davon auf die Konstruktion seiner Identität ausgeht, soll nachfolgend herausgearbeitet werden.

Die Reise nach Kuba war für den jungen Hijuelos zumal eine herausfordernde kulinarische Erfahrung. Seine Verwandten versorgen ihn reichlich mit Essen und lassen den Jungen das Heimatland seiner Familie mit allen Sinnen erfahren. Doch es scheint, als würden ihm der ständige Hunger und der nicht endende Durst zum Verhängnis werden. Er kehrt erkrankt nach New York zurück. Die Krankheit ist so schwerwiegend, dass Hijuelos einen Großteil seiner Kindheit im Krankenhaus verbringen muss. In einer Umgebung, in der „a mixture of food and children’s toilet smells filled the air“ (TWC: 46). Schon dort beginnt eine Diät, die den Protagonisten noch viele Jahre lang begleiten wird:

Sweets were unknown to us, and what I mainly remember of the food amounted to the blandest of things – like boiled potatoes and carrots, cream of wheat, and possibly skim milk, along with some form of protein, like broiled chicken, but never served with salt, and skinless, a far cry from the euphoria of fat-laced, crispy lechón – ah Cuba, Cuba. (TWC: 46)

Hijuelos enthält seinen Lesern eine genaue Diagnose der Krankheit vor, umschreibt sie stattdessen mit dem Begriff „Cuban disease“ (TWC: 42)¹⁰², die ihn stark prägt:

[...] when it came to food, I had to live off my memories of better times. As such, I felt deeply affected whenever an ice cream truck drove up the street with its tingling bells, or when I saw kids coming up the block carrying a white-boxed cheese pizza from the old hole-in-the-wall V&T’s on 122nd Street, which they’d eat right there on the sidewalk. (In such a state of vigilance, or food envy, you become aware of every boy of Cracker Jack’s, every Hershey bar, every thirty-five-cent roast beef sandwich on rye bread with mayonnaise and salt and pepper from Adolf’s corner delicatessen that you’ve seen someone eating). (TWC: 58)

Demnach ist es nicht die direkte Erfahrung der Migration von Kuba in die USA, sondern eine indirekte Übertragung der Erlebnisse der Eltern, ein Gefühl der Heimatlosigkeit, was für den jungen Protagonisten zunächst nicht identifizierbar bleibt. Die Konsequenzen der Erkrankung halten ihn davon ab, anzukommen, Teil der Gesellschaft zu werden.

¹⁰² Bereits in seinem 1983 erschienenen Roman *Our House in the last World* sind deutliche Bezüge zu der ‚kubanischen Krankheit‘ erkennbar. Auch hier erkrankt der Protagonist in Kuba: „And that was the other thing. The origin of the disease. ‘Cuba,’ as Mercedes always said, ‘the water made you sick.’ Cuba gave the bad disease. Cuba gave the drunk father. Cuba gave the crazy mother. Years later all these would entwine to make Héctor think that Cuban had something against him. That it made him sick and pale and excluded him from that life that happy Cubans were supposed to have“ (Hijuelos 1983: 94). Im Kontext der fiktionalen Erzählung geht Hijuelos sogar noch einen Schritt weiter und nennt Kuba als Quelle für die Probleme seiner Eltern.

Ein Nierenleiden verpflichtet ihn zu strenger Diät. Verzicht kennzeichnet sämtliche Mahlzeiten des jungen Mannes, denn, so erläutert Hijuelos, „I could not eat anything with salt, most meats, butter, nor the merest bit of sugar [...]“ (TWC: 58). Es handelt sich um eine Diät, die – so empfehlen es die Ärzte – ein Leben lang eingehalten werden sollte. Bezeichnenderweise ist es Oscars Mutter, die mit besonderer Strenge die Essgewohnheiten ihres Sohnes kontrolliert. Das geschieht zum einen aus einem Schuldgefühl heraus, mit ihrem Heimweh ihren Sohn in das Land gebracht zu haben, in dem er erkrankte. Zum anderen kann die Mutter als eine Frau beschrieben werden, die sich immer schwer tat, im neuen Land anzukommen, die fremde Sprache zu erlernen und kulturelle Unterschiede zu bejahen (vgl. die Ausführungen im vorherigen Kapitel zu Sprache). Die strenge Kontrolle der Diät des Sohnes ist somit gleichzusetzen mit dem Versuch, ihr eigenes kubanisches Lebensmodell an die nachfolgende Generation weiterzugeben. In diesem Zusammenhang spricht Belasco von einer „enormous power“, die Frauen über ihre Kinder haben können, denn, „through their foodwork they may hold families together“ (Belasco 2008: 42). Anders als bei Constantina, der Großmutter Pérez Firmats, handelt es sich in diesem Falle nicht um übermäßigen Konsum, gar den Genuss von spezifisch kubanischen Lebensmitteln (vgl. die Mutter von Eduardo Machado, Kapitel 6.3), sondern um einen konsequenten Verzicht, um die Entsagung einer zu deutlichen Bejahung des Lebens in der Diaspora. Das, was er zu sich nehmen darf, ist in seinen Augen tatsächlich nicht für den Genuss, sondern nur noch zum Lebenserhalt, zur Nahrungsaufnahme gedacht:

Whatever foods I did eat – potatoes, carrots, and some meat or chicken – were boiled to death, and never anything as delicious as one of my papi’s typical weekend breakfasts of fried eggs with steak or chorizos, onions, and potatoes cooked in delicious Hotel Bar butter and smothered in salt, the aromas of which I had to endure while eating bowls of sugarless cream of wheat farina with skim milk. (TWC: 58f.)

Noch bevor Hijuelos sich gegen diese Diät auflehnt, ist der Zigarettenkonsum für ihn eine bedeutsame Form der Flucht geworden, ein Ersatz für die Entsagung kulinarischer Köstlichkeiten. Den ersten Zug an einer Zigarette wagt Hijuelos im Alter von 12 Jahren (vgl. TWC: 122). Schon bald wird das Rauchen ein selbstverständlicher Bestandteil seines Lebens. Der Genuss des Tabaks ist Leitmotiv des Buches. Hijuelos zeichnet sein Leben im Qualm der Zigaretten: Lebenskrisen, Trauer, Wut, Hunger, Momente der höchsten Kreativität. Schließlich gelingt ihm die Emanzipation von der übermächtigen Mutter, die Distanzierung vom nostalgieüberladenen idealisierten Bild der vermeintlich einzig wahren Heimat Kuba. Es beginnt mit tastenden Versuchen:

Fleisch, Süßigkeiten, Alkohol werden ausprobiert. Doch die lange Phase des Verzichts, mit der Mutter als strenger Aufpasserin im Rücken, lässt nur mehr einen Genuss zu, der ins Maßlose tendiert. In der Erzählgegenwart des Textes gibt Hijuelos zu, dass er seit jeher zu Übergewicht neige.¹⁰³ Doch er stört sich nicht an den überschüssigen Pfunden, sondern betrachtet sie zuweilen als einen bedeutenden Teil seiner kubanischen Identität:

Actually, getting fat seemed a familial – or Cuban – thing to do. My father, with his devil-bedamned attitudes about food, and God knows how many calories he consumed by drinking beer and whiskey almost nightly, always carried an enormous number of extra pounds, and it didn't bother me to become more like him; I suppose that on some level, it was my way of being more Cuban. [...] as if taking up more space in the world could make me stronger (TWC: 109).

Auch in Bezug auf den Zigarettenkonsum zweifelt er, ob ihn wirklich der leicht bittere Geschmack des Tabaks reizte oder, „[...] perhaps on some other level I was thinking about my father, of finding one more way of becoming a little more like him“ (TWC: 122).

Hijuelos fühlt sich mit jeder weiteren Annäherung an den Vater seinem Konstrukt von *cubanidad* näher. Der Autor wächst auf zwischen einer Mutter, die als strenge Wächterin über die Essgewohnheiten ihres Sohnes bestimmt, und einem Vater, der sich gänzlich der Völlerei, dem maßlosen Konsum von Genussmitteln jeglicher Art hingibt. Die Mutter vermittelt dem Jungen eine zwanghafte Furcht vor „microbios“ (TWC: 42), die – so ihre Überzeugung – Auslöser der folgenschweren Krankheit ihres Sohnes waren. Sie scheint ihre ganze Kraft auf die Aufrechterhaltung seiner Gesundheit zu lenken, erkennt dort ihre Lebensaufgabe und klammert sich an diesen einzig festen Punkt in einem sie verunsichernden Umfeld. Der Vater hingegen verführt seinen Sohn schon früh zu Alkohol und Zigaretten:

As I was sitting there one afternoon watching the adults drinking away, my father had Teddy pour me a glass of strong red Spanish wine so that I might try it – why he did so, I don't know – but it tasted awful to me; I couldn't imagine why anyone would bother to drink such a bitter thing. ('He's too young for that,' my father had ruefully concluded.) (TWC: 63)

In beiden Fällen wird ein Gefühl der Fremdheit verhandelt, sind der Verlust von Heimat und die Unfähigkeit des Ankommens Auslöser für extreme Reak-

¹⁰³ So gesteht Hijuelos, „[...] whatever diets I went on didn't last long: losing weight over a three month period, I'd just as quickly put it back on, a cycle I've often since repeated during my life.“ (TWC: 109).

tionen. Hijuelos' Vater scheint darauf bedacht, die eigenen Sinne zu betäuben, er ist Alkoholiker und sorgt mit regelmäßig stattfindenden Partys in der Familienwohnung dafür, dass der wattige Zustand alkoholisierter Fluchten aus dem Alltag immer Entlastung verspricht.¹⁰⁴ Die entsprechenden Feiern waren im Freundeskreis der Familie beliebt, die Menschen kamen „for their doses of Cuban warmth“ (TWC: 28) und genossen die Fülle der Delikatessen, an die der Vater über seine Arbeit als Hotelkoch so spielend leicht herankam: „[...] as a short order cook at the Biltmore Men's Bar, my father had worked a special deal with the pantry supervisor at the hotel, an italiano who, for five dollars a week, allowed him to bring home whatever cuts of meat and other delicacies he wanted.“ (TWC: 59f.)

Die Arbeitsstelle des Vaters ermöglicht der Familie, zumindest in kulinarischer Hinsicht ein Teil des gehobenen Mittelstands in New York zu sein, finanziell gesehen gehörten sie jedoch mehrheitlich der unteren Mittelschicht an. Vor dem Hintergrund dieser Tatsache musste die strenge Diät des jungen Hijuelos als umso schmerzlicher erlebt werden:

[...] that regimen was no easy thing for a kid to put up with, especially given that the one luxury we had in our lives involved food. We may have been 'poor' – 'Somos pobres,' my mother declared for years afterward – but by the end of each week, our refrigerator practically spilled over with delectable cuts of meat and other victuals that most families in my father's income bracket – 'upper class poor' is how my brother and I came to think of ourselves – would have never been able to afford. (TWC: 59)

Im Zuge eines Alltags, dessen einziger Reichtum im Genuss luxuriöser Speisen besteht, muss eine Krankheit, die genau diesen Genuss verweigert, wie ein Fluch empfunden werden. Die Krankheit hält den Protagonisten davon ab, sich einem anderen Leben zu öffnen. Erst das vorsichtige Aufbegehren gegen den konstanten Verzicht und damit auch gegen die eigene Mutter ermöglicht ein Ankommen, Schritt für Schritt. Irgendwann brechen die Mauern der Mutter in sich zusammen, und sie beginnt, bei der Essensauswahl des Sohnes wegzusehen:

The thing is that, after a while, once my mother started looking the other way, I'd devour just about anything I could. I'd join my brother in the consumption of thick ham and turkey sandwiches on rye bread with mayonnaise as a snack,

¹⁰⁴ Auch Farb und Armelagos erkennen in Alkoholkonsum ein symbolhaftes Verhalten: „The drinking of alcohol has also become the focus of symbolic behavior.“ (Farb und Armelagos 1980: 211).

filet mignon and onions or fried veal cutlets in oven-burnt toast for breakfast.
(TWC: 108)¹⁰⁵

Die andauernden Verbote, die einengenden Vorschriften und der damit einhergehende Verzicht potenzieren das Verlangen nach maßlosem Konsum sowohl bei den Lebensmitteln als auch bei Tabak und Alkohol. Folgerichtig erklärt der Erzähler die Zigarettensucht wie seinen überbordenden Drang nach Essen:

[...] a little weary of my lingering self-image as the frail sick son, it wasn't long before, in addition to *comiendo mucho* – lots of food, tons of it – I began sneaking cigarettes out of the half-filled packs that my father would leave in one of his top dresser drawers. (TWC: 122)

Auch der plötzliche Tod des Vaters in Folge eines Herzinfarktes bremst Hijuelos nicht in der exzessiven Pflege seiner Süchte. Das maßlose Leben des Vaters, insbesondere in Bezug auf Alkohol, war schließlich auch Ursache seines Todes.

Mit dem Tod des Ehemannes und dem tendenziellen Verlust von Kontrolle über ihren Sohn stürzt sich die Mutter in eine eigene Form der Selbstkontrolle, die ebenfalls etwas ausgesprochen Rigides hat:

To save money, she became as frugal as possible. For several years, she hardly ever bought any cuts of meat that were not in fact mostly gristle and bones: frozen turkey legs at a dollar for two, as well as three-pound bags of chicken entrails – livers and gizzards and necks – with which she made her own tamped-down versions of *arroz con pollo*, became our staples. (TWC: 185)

In dieser Haltung, so macht es den Eindruck, findet die Mutter wieder Struktur. Das Ziel, sich möglichst sparsam zu ernähren, übernimmt eine vergleichbare Funktion wie das vorherige Wachen über die Diät des Sohnes. Der Tod des Vaters bringt einen sozialen Abstieg in kulinarischer Hinsicht mit sich, da er keine Lebensmittel aus dem Hotel zum Leben beisteuern kann und Hijuelos erkennt, „[...] with the absence of my father, no matter what else he might have meant for us, our lives, at least when it came to food, had certainly taken a turn for the worse“ (TWC: 185). Doch obwohl Hijuelos eine Verschlechterung der familiären Situation wahrnimmt, scheint die Mutter an der neuen Aufgabe zu wachsen: „she had become quite a health food nut by then, and one bent on preserving herself into eternity [...]“ (TWC: 280). Das zeigt, dass die Mutter die Gefühle von Fremdheit, Heimweh und Verlust von Zugehörigkeit über einen strengen, selbstaufgelegten Verzicht kompensieren kann. Mit ihrem Verhalten

¹⁰⁵ Belasco betont in diesem Zusammenhang: „After all, eating is very pleasurable – not to mention its utility as a vehicle of self-expression, power, and general sensuality.“ (Belasco: 52).

aber drängt sie den Sohn nur noch mehr in die Verhaltensrichtung ihres vermeintlich leichtlebigen Mannes, der einen Lebensstil pflegte, dem das Gegenteil von Verzicht konstitutiv war. Selbst nach dem Tod seines Vaters lobt Hijuelos beispielsweise den Alkohol als Mittel zur Flucht aus dem belastenden Alltag (vgl. TWC: 144). Sein erster körperlicher ‚Absturz‘, den er im Alter von zwölf Jahren erlebt, legt den Grundstein für diese Entwicklung, denn, so gibt er zu, „the very notion of literally lifting out of my own body as the world went spinning around me seemed a glorious relief. And I never felt so alive!“ (TWC: 145).

Das autobiographische Schreiben von Oscar Hijuelos behandelt zentral zwei unterschiedliche Möglichkeiten des selbstbetrügenden Verdrängens bzw. der Flucht vor belastenden Gefühlen, die sich beide in der Etablierung anderer Ernährungsgewohnheiten niederschlagen. Hijuelos, Kubaner der zweiten Generation von Auswanderern in den USA, beschreibt ebenso schlüssig wie plastisch seine Position zwischen den extremen Ersatzhandlungen seiner Eltern: Die des Vaters, der sich zu Tode konsumiert, und die der Mutter, die versucht, zunächst ihren Sohn und dann sich selbst durch strenge Kontrolle und Verzicht für eine vermeintliche Ewigkeit zu ‚konservieren‘. Mit der Erkenntnis, dass er immer zwischen diesen beiden Polen hin und her geworfen wurde, gelingt Hijuelos schließlich Loslösung von Abhängigkeit und Sucht, die bis dahin seine Lebensführung prägten. Der Verzicht auf Zigaretten ermöglicht schließlich das, was er ein Ankommen nennt. Die Flucht vor diversen Ängsten, die seine Eltern umtrieben, ist für ihn (nun) nicht mehr nötig. Damit verschwimmen ihm die Gedanken nicht mehr im Nebel des Zigarettenqualms, sondern offenbaren sich in ihrer analytischen Klarheit. Während der Autor also über Jahre hinweg unermüdlich arbeitet, „chain-smoking like a motherfucker“ (TWC: 340), erkennt er am Ende der Autobiographie, dass all die Zigaretten wichtig waren, um dieses Maß an Klarheit zu erreichen. Dennoch wünscht er einem „young aspiring Latino writer“, der ihn als ein Vorbild betrachtet, er möge erfolgreich sein, „without having to smoke all those cigarettes“ (TWC: 366).

6.6 Essen als Medium für Identitätskonstruktionen

Vergleichbar einer Proust’schen Madeleine (vgl. Kapitel 6.1), fungiert kubanisches Essen als Auslöser für Erinnerungen an die Insel. So beginnen sowohl Pérez Firmat als auch Machado ihre Lebenserinnerungen zu einem Zeitpunkt ihrer Kindheit, der noch vor den Wirrnissen der kubanischen Revolution liegt. Beide beschreiben den Alltag ihrer Familien anhand von Essenssituationen und -gewohnheiten. Pérez Firmat rekonstruiert im Detail den Aufbau der Küche sowie der reich gefüllten Speisekammer. Machado berichtet ausführlich von

den Ritualen der einzelnen Familienmitglieder zu den Essenszeiten. Auch Hijuelos erinnert sich – trotz der Krankheit, die seiner Reise folgte – gerne an appetitliche Gerüche und den assoziationssträchtigen Geschmack der Lebensmittel zurück. Eire schließlich vergleicht durchgehend Gerichte, die er in den USA konsumiert mit solchen, die er aus seiner Kindheit in Kuba kennt.

In all diesen Fällen dient das Kommunikationsmedium Essen als Wegbereiter für den darauffolgenden literarischen Diskurs. Ein erzählerisches Stilmittel, das insbesondere in autobiographischen Texten angewandt wird. Zumeist ist ein beständiges Pendeln zwischen verschiedenen Phasen im Leben des Erzählers vorherrschend, das heißt, es werden Auslöser benötigt, die die zum Teil abrupten Zeitwechsel plausibel machen. Wie am Beispiel der Proust'schen Madeleine hervorgehoben, sind es in den vorgestellten Analysebeispielen insbesondere Geschmacks- oder Geruchserlebnisse, die einen Blick in die Vergangenheit eröffnen und an vermeintlich Vergessenes erinnern.

Einen bestimmten Geschmack oder Geruch alleine gedanklich zu rekonstruieren, erscheint als Herausforderung. Erst mit der erneuten realen Stimulation der zugehörigen beiden Sinne sind die damit verbundenen Erinnerungen wieder greifbar. Somit handelt es sich um einen Prozess, den wir, ohne die entsprechenden Auslöser, nicht kontrolliert herbeiführen können. Diese „*memoire involontaire* [...] unterliegt [...] der sensiblen Wahrnehmung, die sich gänzlich zufällig an einen materiellen Erinnerungsträger heftet“ (bei Proust an den Geschmack der in Tee getauchten Madeleine) (Erdman 2001: 367). Dabei handele es sich jedoch, so erklärt Erdman, lediglich um einen Impuls, der im Anschluss aufgegriffen werden müsse und erst unter Zuhilfenahme des eigenen Verstandes die Rekonstruktion bestimmter Erinnerungen zugänglich mache (vgl. ebd. 368).

Das Erlebnis einer *memoire involontaire* bietet somit, aus der literarischen Perspektive, einen idealen Nährboden zur Rekonstruktion vergangener persönlicher Erfahrungen. Es ist denkbar, dass Menschen, die ihre Heimat verlassen haben, eine besondere Sensibilität für solche Geschmacks- und Geruchserlebnisse aufweisen und in der Folge diese individuell akzentuierten ‚Madeleines‘ mit großer Begeisterung als Auslöser für Gedanken-Reisen zurück in die Vergangenheit und somit in die, wie auch immer konnotierte, Heimat verwenden. Vor allen Dingen in Regionen wie Miami, in denen Heimatgefühl über Geschäfte, Restaurants oder Feste rekonstruiert wird, ist die Begegnung mit dieser Art materieller Erinnerungsträger sehr wahrscheinlich.

In den vier untersuchten literarischen Werken wird beschrieben, wie die Protagonisten selbst oder deren Familienangehörige sich bewusst in Situationen begeben, die solcherlei Erinnerungen auslösen können: Pérez Firmats Vater besucht dafür regelmäßig ein bestimmtes kubanisches Restaurant, die Mütter sind beständig auf der Suche nach dem einen ganz spezifischen Ge-

schmack, der die Erinnerung an Kuba wiederbeleben kann und Machado widmet eben dieser Suche, die immer auch als ein Bemühen um Identität gelesen werden kann, ein ganzes Buch. Letztlich, so wird überdeutlich, ist die Darstellung von Essen und Gerüchen in autobiographischen Narrativen etwas ausgesprochen Elementares und geeignet, die kognitive Rekonstruktion um eine sinnliche Komponente zu bereichern.

In der Analyse der vier Lebensgeschichten konnte zudem herausgearbeitet werden, dass die Ingredienzien beschriebener Mahlzeiten immer auch den durch die Migration herbeigeführten sozialen Abstieg der Familien symbolisieren. Sämtliche Texte zeichnen sich aus durch die wiederholt negative Beschreibung der Lebensmittel, die in den ersten Exiljahren zur Verfügung standen. Dabei spielen jene Speisen, die vom kubanischen Flüchtlingszentrum in Miami zur Verfügung gestellt wurden, eine ganz besondere Rolle. Sie prägten den Alltag kubanischer Migranten in Florida, die auf Lebensmittelspenden angewiesen waren. Das Konservenfleisch SPAM ist ein allgegenwärtiger Bestandteil kubanischer Migrationserfahrungen und kann somit als kulinarisches Symbol für die soziale Deklassierung nach der Einwanderung angesehen werden. In Massen gefertigte Lebensmittel, insbesondere in Konserven, dienen der Bekämpfung von Hunger und weniger der Befriedigung kulinarischer Wünsche. Die auf Lebensmittelspenden angewiesenen Menschen beabsichtigen zunächst einmal, satt zu werden, Genuss war daher vorerst zweitrangig. Um vielen Menschen die Lebensmittelversorgung zu ermöglichen, werden Produkte in Massen hergestellt, auch auf die Gefahr hin, dass deren Qualität darunter leidet. Jene vier Protagonisten, die in den Analysen näher betrachtet wurden, berichten von ihren Erfahrungen mit dem Essen und Trinken im Exil und betonen darüber hinaus, dass mit dem sozialen Abstieg stets auch Prozesse zunehmender Orientierungslosigkeit einhergegangen seien.

Im Falle von Hijuelos, der die Migrationsodyssee nicht direkt erlebt, sondern über die Eltern vermittelt bekommt, wird deutlich, dass einzig die Arbeitsstelle des Vaters als Hotelkoch für einen höheren kulinarischen Standard sorgt. Das bedeutet, im Gegensatz zu den anderen drei Texten, dient das gute Essen hier als Marker für einen sozialen Status im Teilssegment, der im Kontrast zur übrigen Lebenssituation der Familie steht. Mit dem Tod des Vaters bricht auch dieses Segment relativen Reichtums weg, und der Alltag der Familie ist nunmehr wie bei den meisten anderen durch Verzicht und Sparsamkeit auch bei der Lebensmittelbeschaffung gekennzeichnet.

Frauen und deren Art, Essen zuzubereiten, sind bedeutendes Thema der untersuchten Werke. Das kann auf verschiedenen Ebenen eruiert werden. Die „do-

mestic arena“, so erläutert Mannur, „[is] associated with femininity“ (Mannur 2007: 14). In den Texten, die ausschließlich von Männern verfasst wurden, sind es Frauen, die maßgeblich die Essgewohnheiten der Familie beeinflussen. Bei Pérez Firmat ist es Großmutter Constantina, der es über das Essen gelingt, auch im Exil eine eigene Stimme zu bewahren, obwohl sie in sprachlicher und kultureller Hinsicht niemals ein Teil der amerikanischen Gesellschaft wird. Die Mutter von Machado sieht in der Zubereitung des Essens ihre einzige Chance, die Distanz zwischen dem Heimatland und ihren Kindern nicht noch größer werden zu lassen. Die Mutter von Hijuelos übt einen negativen Einfluss auf das Essverhalten ihres Sohnes aus. Ist ihr Zutun zunächst mit guten Absichten verbunden, führt es in seiner massiven Strenge zum maßlosen Konsumverhalten Hijuelos'. Eires Lebensbeschreibungen entbehren weitgehend der Anwesenheit einer Frau, die vergleichbar zu den Berichten der anderen Erzähler die Versorgung der Familie übernommen hat.

Die Frauen, die über das Medium Essen einerseits an ihrem Herkunftsland festhalten und als kulinarische Kulturvermittlerinnen gesehen werden können, sich andererseits kochend dem neuen Land annähern, indem sie hybride Versionen heimatlicher Gerichte mit Zutaten aus dem Gastland verbinden, erschaffen sich über diese Wege eine unüberhörbare Stimme. Die feministisch akzentuierte Forschungsarbeit von Carole Counihan über Mexikanerinnen in den USA arbeitet als Sentenz heraus „food is a significant voice of self-expression“ (Counihan 2008: 355). Essen funktioniert somit nicht zuletzt dort als Form der Selbstvergewisserung, wo sonst Unsicherheit und ein fehlendes Zugehörigkeitsgefühl überwiegen würden. Die Frauen verhelfen zu einer Stärkung der kollektiven familiären Identität außerhalb Kubas und generieren Orientierungsrahmungen für die nachfolgenden Generationen, deren prägendes Schicksal darin besteht, zwischen zwei Kulturen aufzuwachsen.

Auffallend ist, dass sich der Identitätskonflikt bei Eire und Hijuelos als besonders belastend erweist. Beiden mangelt es an einem klar identifizierbaren Referenzpunkt für die unabdingbare Selbstvergewisserung. In Eires Fall fehlt eine weibliche Bezugsperson, die ihn während der ersten Jahre im Exil begleitet. Die Mutter von Hijuelos überwacht übermäßig streng die Ernährung ihres Sohnes, wodurch sie auf ihn die eigene Furcht vor Fremdem bzw. Neuem projiziert.

Die in den Texten charakterisierten Frauen wurden in den 1950er Jahren Mütter, eine Zeit, in der klassische Rollenverteilungen zwischen Mann und Frau dominierten. Während der Vater als Familienoberhaupt einer Arbeit außerhalb des Hauses nachgeht, kümmert sich die Mutter um Aufgaben, die im Haus anfallen. Dazu zählen die Versorgung der Kinder, sowie die Führung des Haushalts – so das Idealbild. Als bedeutendste Aufgabe kann jedoch die tägliche Zubereitung des Essens angesehen werden. Das beinhaltet nicht nur das

Kochen, sondern auch die Lebensmittelbeschaffung, das heißt, regelmäßige Marktbesuche sowie Einkäufe in Bäckerei und/oder Metzgerei. Mit der kubanischen Revolution verändert sich die Verfügbarkeit der Lebensmittel, die klassische Rollenverteilung bleibt in vielen Haushalten jedoch bestehen. Fidel Castro und seine Anhänger setzten sich zwar dafür ein, dass nun die gesamte kubanische Bevölkerung mit vereinten Kräften für eine florierende Wirtschaft sorgt, anders gesagt, nun sollte es selbstverständlich werden, dass Frauen wie Männer außerhalb der Haushalte arbeiten gingen. Dennoch blieb die Nahrungsmittelversorgung der Familie Hauptaufgabe der Frauen, wodurch mit der Revolution eine erweiterte Mehrfachbelastung entstand (vgl. Joséé Davidson und Krull 2011). Diese Situation erschwerte sich deutlich mit Beginn des Handelsembargos durch die USA, mehr noch durch den Zusammenbruch der Sowjetunion. Im Laufe der Jahre war das Leben eines Großteils der kubanischen Bevölkerung durch eine immer deutlicher spürbare Lebensmittelknappheit geprägt. Die Beschaffung bestimmter Zutaten erforderte viel Geschick, zum Teil das Wissen um illegale Verkäufe sowie – als wichtigste Kompetenz – Improvisationstalent.

Diese Ausgangssituation erklärt die bedeutende Rolle der Frauen in den autobiographischen Texten. Sie wirken existenz- wie identitätssichernd, indem sie die Familie ernähren, aber auch, indem sie über das Essen Zugehörigkeit und Gemeinschaftssinn signalisieren. Die Notwendigkeit, zu improvisieren, ist ihnen aus Kuba bekannt, weshalb die Belastungen im Exil zum Teil mit Phantasie und Geschicklichkeit auf kulinarischem Wege erträglich gestaltet werden können. Dabei haben die Frauen anfänglich das Ziel, sich kochend dem Heimatland wieder anzunähern. Eine Absicht, die verwässert wird, je länger das Exil andauert und je deutlicher sich Kuba, in geographischer, politischer, aber auch in emotionaler Hinsicht entfernt.

Den Vätern hingegen fehlt gerade während der 1960er Jahre durch die klassische Rollenverteilung ein fixer Orientierungspunkt in der Diaspora. Die Väter von Pérez Firmat, Machado und Hijuelos übernehmen auch im Exil die Rolle der finanziellen Versorger ihrer Familien. Dadurch begeben sie sich in ein Umfeld, das außerhalb ihrer Kontrolle liegt. Anders als bei ihren Ehefrauen, die sich in den vier Wänden ihres Zuhauses in einer vermeintlichen Sicherheit wännen (vgl. z. B. die Mutter von Hijuelos, die lange Zeit gar nicht die Wohnung verlässt), müssen die Väter sich schnell an die neue Umgebung anpassen, um im Arbeitskontext zu bestehen. Daraus entstehen Vorteile, wie bereits in Kapitel fünf zum Analysefeld Sprache dargestellt wurde. Gleichzeitig fehlt ihnen jedoch eine verlässliche Orientierung für die Selbstdefinition im neuen Land.

Diese Fragilität in der Selbstdefinition überträgt sich in den drei Texten über eine widersprüchliche Interaktion auf die Söhne. Je mehr Zeit seit der Immigration vergeht, desto deutlicher sind die Entfremdungsprozesse zwischen Vater und Sohn spürbar. Verbalisierte Sprache ist als Mittel zur Kommunikation nicht mehr ausreichend. Erst durch das Kommunikationsmedium Essen sind Annäherungen wieder möglich. Dazu zählen die Schlüsselszene zwischen Pérez Firmat und seinem Vater in einem kubanischen Restaurant Little Havanas oder die erzwungenen sonntäglichen Begegnungen beim Abendessen zwischen Machado senior und junior. Auch der Vater von Hijuelos sucht die Nähe zu seinem Sohn, indem er ihm hinter dem Rücken seiner Ehefrau Lebensmittel zukommen lässt, die eigentlich nicht in den Diätplan des Jungen passen.

Zudem sind in allen vier Texten Formen eines kulinarischen Eskapismus wahrnehmbar. Pérez Firmat beschreibt die Flucht seines Vaters aus der Exilrealität in Miami, der regelmäßig ein bestimmtes kubanisches Restaurant in der Stadt aufsucht. Machado schreibt seine gesamte Autobiographie basierend auf dem Gedanken, dass das Essen eine Flucht aus der Realität, gleichsam aber auch eine Bejahung derselben ermöglichen kann. Eire drückt über vermeintlichen Ekel vor bestimmten Lebensmitteln eine unbestimmte Angst aus, die weniger im Kulinarischen ihre Ursache hat, als in einer tiefreichenden grundlegenden Furcht vor Einsamkeit, Heimatverlust und Fremdheit. Hijuelos schließlich charakterisiert zunächst den Eskapismus seiner Eltern mit dem Verweis auf Völlerei auf der einen, Verzicht auf der anderen Seite, um dann bei sich zu erkennen, dass auch er sich mit seinem übermäßigen Zigarettenkonsum ständig auf der Flucht vor dem Selbst und einer konsequenten Entfaltung tragfähiger Identität befindet.

Hier kann zudem von einer Form des „culinary citizenship“ gesprochen werden, die Mannur als „a form of affective citizenship which grants subjects the ability to claim and inhabit certain subject positions via their relationship to food“ definiert (Mannur 2007: 13). Essen, so konnte in der Analyse hervorgehoben werden, dient auch im Kontext kubanisch-amerikanischer Identitätsfindungsprozesse als bedeutendes Medium, das sowohl als „placeholder for marking cultural distinctiveness“ als auch als „palliative for dislocation“ funktioniert (ebd.).

Die Analyse der vier exemplarisch ausgewählten autobiographischen Texte kubanisch-amerikanischer Autoren bestätigt zudem die Aussage von Darias Alfonso zum Thema Essen und Diaspora:

In such a varied compendium of stories of uprooting and displacement, settlement and difference, I argue that food continues to assert its importance as a signifier of

6 Essen und Identität

both the past and the future. As a reference to the past (homeland) it traces the origins of a cultural attachment; as a link to the future, it ensures the on-going process of identification and self-categorization (Darias Alfonso 2014: 181)

Essen dient in der Literatur somit als Darstellungsinstrument für den Blick in die Vergangenheit oder in die (ungewisse) Zukunft und schließlich als unterstützendes Medium zur Identitätskonstruktion.