

Das Volk, das Mescal isst

Veronika Ederer



Abb. 1: Agavenblüte (VE)

Selbst wenn in New Mexico im Mai auf der Spitze des *Dził Gais' Ánì* in Mescalero noch Schnee liegt – der Name des Berges lautet übersetzt "Der Berg mit Schnee auf der Spitze" – beginnen in tieferen Lagen die verschiedenen Arten der Agaven, ihre Blütenstände bis zu 12 Meter in die Höhe zu treiben. Traditionell ist dies die Zeit, um die Herzen der Mescal-Agave (*Agave neomexicana*) in Erdöfen zu backen, bevor die Pflanze ihre gesamte Energie in ihre einzige Blütezeit steckt (Abb. 1).

Die Gattung *Agave* umfasst über 200 Arten und stammt ursprünglich aus den trocken-heißen Regionen Mittelamerikas. Im heutigen Mexiko und den angrenzenden Gebieten wurden sie bereits seit mehreren tausend Jahren von den indigenen Völkern genutzt. Von vielen Agavenarten können fast sämtliche Pflanzenteile gegessen werden: die Blätter, die Blütenstände, die Blüten und die Samen. Der Strunk der Pflanze wurde im Erdofen gebacken und entweder sofort verzehrt oder getrocknet als Vorrat aufbewahrt. Die Blüten konnten gekocht werden, wenn sie zu bitter waren, und die reifen Samen wurden zu Mehl zermahlen. Außerdem wurde

der Saft der Agave in der Wundbehandlung eingesetzt. Aus den Fasern der Pflanze fertigte man Bogensehnen, Netze, Schuhe, Matten, Seile, Körbe und Fallen. Dazu wurden die Blätter eingeweicht und die fleischige Hülle entfernt, bis die einzelnen Fasern getrocknet und gekämmt werden konnten.

Seit der Entdeckung Amerikas wurden die Agaven als Nutz- und Zierpflanzen zunächst in Spanien und dann im restlichen Mittelmeerraum eingeführt. Auch heute noch werden Agavenfasern zu Garn, Säcken, Hängematten, Teppichen und Möbelstoffen verarbeitet. Auch der Agavendicksaft als Süßungsmittel hat mittlerweile Eingang in unsere Küchen gehalten, da er eine höhere Süßkraft als Rohrzucker hat und deshalb sparsamer verwendet werden kann. In Mexiko wird aus dem Saft junger Blütenstände ein alkoholisches Getränk namens *pulque* hergestellt. Destilliert ist *pulque* der Hauptbestandteil von Mezcal, dem Agavenschnaps. Allerdings wird dafür gerade nicht die Mescal-Agave verwendet, sondern *Agave tequilana*. Um die Verwirrung zu vergrößern, werden in Mexiko diverse Pflanzen und Getränke als "mezcal" bezeichnet. Auch ist die Mescal-Agave nicht die Quelle für den halluzinogenen Stoff Mescalín, der sich in dem mit Peyote bezeichneten Kaktus befindet.

Die traditionelle Zubereitung des Mescal

Die Mescal-Agave (Abb. 2) ist eine typische Pflanze des Chihuahuan Desert und bildet das Hauptnahrungsmittel der Mescalero-Apachen. Andere Apachengruppen wie zum Beispiel die Lipan nannten die Mescalero deshalb unter anderem *'Tnaadahî* oder *Mashgalêde* (Das Volk des Mescal)¹ – eine Bezeichnung, die die Spanier später ebenfalls wählten. Die Pflanze wurde von den Mescalero wahrscheinlich schon seit ihrer Ankunft im Südwesten genutzt. Nicht nur wurden die Fasern verwoben, auch die spitzen nadelähnlichen Blattenden wurden zusammen mit den zähen Fasern als Ahle oder Nadel und Faden verwendet (Abb. 3). Getrocknet und mit Früchten oder Nüssen vermischt ist im Erdofen zubereiteter Mescal bis zu 15 Jahre haltbar und eingewickelt in Beargrass (*Nolina microcarpa*) vor Insektenfraß sicher. Im Winter, in Kriegszeiten und auf der Flucht vergruben die Mescalero große Mengen an Mescal in der Nähe von Wasserstellen oder versteckten ihn in Höhlen, um den Vorrat bei Bedarf nutzen zu können. In historischer Zeit konnte es darüber hinaus immer wieder vorkommen, dass die Apachen während der Zubereitung fliehen und den gefüllten Erdöfen zurücklassen mussten oder ihre bereits verarbeiteten Vorräte von der Armee zerstört wurden. Bei einem Zwischenfall 1864 in Arizona zerstörten die Soldaten über 150 Kilogramm zubereiteten Mescal und vernichteten damit wichtige Wintervorräte.

¹ NDÉ BIZAA' I (DÁÄE'É) – An Introduction to Mescalero Apache Language Phrases. 2014: 127–128.



Abb. 2:
Mescal-Agaven (VE)



Abb. 3: Nadeln aus Agavenblättern (VE)

Um diese Vorräte anzulegen, nahmen die Gruppen weite Wanderungen und ein beträchtliches Maß an Arbeit in Kauf. Im späten Frühling oder im Frühsommer suchten die Frauen eine Stelle, an der zahlreiche Mescal-Agaven wuchsen. Die großen Blütenstände der Pflanze sollten gerade erst zu treiben begonnen haben und noch keine Blüten besitzen – nach der Blüte stirbt die Agave ab.² Außerdem sollten eine Quelle und genügend Feuerholz in der Nähe sein. Je nach den Umständen wurden die Frauen von Männern zu ihrem Schutz begleitet, doch im Mescal-Lager übernahmen die Männer keinerlei Arbeiten.³ War ein entsprechend günstiger Ort gefunden, so wurden den Mescal-Pflanzen in der Umgebung die extrem dornigen, spitzen Blätter mit Äxten abgeschlagen. In vorhistorischer Zeit, als



Abb. 4: Prähistorisches Mescalmesser, Sammlung Lynda Sánchez (VE)

noch kein Metall vorhanden war, wurden dazu steinerne Mescal-Messer verwendet (Abb. 4). Danach wurden die Pflanzen mit einem vorne abgeflachten Stock aus Eichen- (*Quercus sp.*) oder Pinienholz (*Pinus monophylla*) von ihren Wurzeln getrennt und aus dem Boden gehobelt.⁴ Viele der ausgegrabenen Mescals hatten einen Umfang von über einem Meter. Manchmal wurden zwei der Blätter an der Agave belassen, um die einzelnen Mescal-Herzen aneinanderzubinden und so leichter zum Erdofen transportieren zu können, der etwa in der Mitte des Sammelgebiets angelegt wurde (Abb. 5). Oft wurden die abgeschlagenen Blätter um

² Entgegen der landläufigen Meinung blüht die im Englischen als "Century Plant" bezeichnete Agave nicht nach 100, sondern 12–16 Jahren.

³ Sonnichsen 1986: 19.

⁴ Castetter & Opler 1936: 35ff.



Abb. 5: Sammeln von Mescal 1906 (S. E. Curtis)



Abb. 6: Mescals werden in den Erdöfen geworfen (S. E. Curtis)

die in der Erde verbliebene Wurzel der Pflanze in den Boden gesteckt, um Regenwasser zu sammeln und das Wachstum der an den Wurzeln entstehenden Tochterpflanzen zu fördern.⁵

Für einen Erdofen musste in der harten, steinigen Erde eine Mulde gegraben werden, die bis zu einer Tonne der Mescal-Herzen fassen konnte. Viele der Erdöfen hatten einen Durchmesser von fünf Metern und waren über einen Meter tief. War an der Stelle schon ein Erdofen vorhanden, so wurde dieser lediglich ausgeräumt und gesäubert. Der Boden des Erdofens wurde mit Steinen bedeckt und der größte Stein in der Mitte mit einem schwarzen Kreuz markiert. Auf den Steinen wurden große Mengen Eichen- und Wacholderholz (*Juniperus sp.*) aufgeschichtet und noch vor Sonnenaufgang ein Feuer entzündet – zuerst im Osten, dann von Süden, von Westen und von Norden. Zu Beginn wurden Gebete gesprochen. Das Feuer wurde über mehrere Stunden hinweg in Gang gehalten, um große Hitze zu erzeugen.

Nachdem das Feuer etwa um die Mittagszeit niedergebrannt war, wurde der Erdofen befüllt. Manchmal wurde zuerst eine Schicht Beargras auf die Glut gelegt, da es nicht so leicht anbrannte. Die größte Agave wurde zunächst mit gelbem Pollen der Rohrkolben (*Typhla latifolia*) gesegnet und unter Gebeten in den Erdofen geworfen.⁶ Nun wurden alle anderen Mescal-Herzen in den Erdofen gelegt und mit einer Schicht Gras bedeckt. Über das Gras wurden Erde und Steine geschaufelt, um die Hitze und dem Dampf im Inneren zu halten. Einige Agavenblätter wurden in die Erde der Kochgrube gesteckt, an denen man feststellen konnte, wie weit der Garvorgang fortgeschritten war. (Abb. 6).

Je nachdem, wie groß die Agavenherzen gewesen waren, die in den Ofen gelegt worden waren, konnte der Backvorgang ein bis vier Tage umfassen. Während dieser Zeit mussten sich die Frauen von ihren Männern fernhalten, sonst würde der Mescal nicht völlig durchgebacken werden. Außerdem tranken sie nichts, um keinen Regen herbeizurufen.⁷ Beim Öffnen des Ofens wurde der Mescal teilweise im Rahmen eines Festes sofort verzehrt, teilweise als Vorrat mitgenommen oder an sicheren Orten verwahrt. Das Innere des Mescal-Herzens wurde auf Steinen flachgeklopft und getrocknet. Diese Platten wurden auf locker geflochtenen und flachen Körben zurück ins Lager transportiert. Die Blattansätze wurden beidseitig geschält, das süße Mark herausgekaut und die zähen Fasern weggeworfen.

So zubereiteter Mescal wurde mit einer Vielzahl von anderen Nahrungsmitteln kombiniert. Zusammen mit gemahlene Pinienkernen (*Pinus edulis*) oder Walnüssen (*Juglans major*) wurde Mescal zu einer Art Teig geknetet und verzehrt. Wacholderbeeren (*Juniperus scopulorum*) und Beeren des dreiblättrigen Sumach (*Rhus trilobata*) wurden zusammen mit Mescal vermischt und aufbewahrt. Mescal war auch ein beliebter Tauschartikel mit anderen indianischen Gruppen.

Seit die verschiedenen Gruppen der Mescalero-Apachen zusammen mit den Lipan-Apachen und ab 1913 auch mit den Chiricahua-Apachen aus Fort Sill auf der Mescalero Apache Reservation im Otero County, New Mexico leben, ist die Zubereitung von Mescal-Agaven zunehmend schwieriger geworden. In den Sacramento Mountains wachsen nur wenige Agaven in einigen kleinen, tiefliegenden und trockenen Tälern. Die Pflanze bevorzugt tiefere Lagen, weswegen die Apachen ab 1873 oft mit Grundbesitzern in der Nähe Abmachungen zum Ernten der Agaven treffen oder auf ihr traditionelles Nahrungsmittel verzichten mussten.

Trotz erschwelter Bedingungen gaben die Mescalero-Apachen die Mescal-Roast nie ganz auf. Von 1988 bis 2014 wurde das Ereignis im Living Desert State Park bei Carlsbad durchgeführt, oft zeitgleich mit dem Native American Heritage Day. Im April 2015 fand eine Mescal Roast zum ersten Mal im Guadalupe Mountain National Park (Abb. 7) statt – diese Mescal-Roast konnte ich besuchen und dokumentieren. Seit einigen Jahren wird die Mescal Roast von

⁵ Arritt 1996.

⁶ Castetter & Opler 1936: 36.

⁷ Ebd. 36ff.



Abb. 7: Ankündigung zur Mescal Roast 2015 (Guadalupe Mountain National Park)

der Mescalero Apache Tribal Historic Preservation Office organisiert und auf der Mescalero Apache Reservation abgehalten (Abb. 8). Vor allem die Familien, deren Mädchen im gleichen Sommer an den *puberty rites* teilnehmen würden, bereiten das Nahrungsmittel für das Fest zu.

Besuch einer Mescal-Roast

Am ersten Tag des Anlasses im April 2015 (29.4.) erreichte ich – als einzige Non-Native – den Guadalupe Mountain National Park von Norden kommend bereits gegen 9.00 Uhr am Morgen. Seit 3.00 Uhr nachts waren mehrere Park Ranger damit beschäftigt gewesen, den etwa 1,5 Meter tiefen Erdofen neben dem Parkplatz mit Eichenholz zu befeuern (Abb. 9). Die Familien der Mädchen gruben währenddessen ihre Mescal-Agaven auf einer nahegelegenen Ranch östlich der Guadalupe Mountains aus. Die Agaven wurden mit Äxten und Macheten von den Blättern befreit und von den einzelnen Familien mit bunten Bändern oder hineingesteckten Münzen gekennzeichnet. Gegen 10.00 Uhr erschienen die ersten Familien mit den

8th ANNUAL MESCAL ROAST

APRIL 7TH-15TH 2023

Hosted By: Mescalero Apache Tribal Historic Preservation Office

We are planning to do this event in April, please notify our office if you plan to participate

For More Info Call **575-464-3005**



Abb. 8: Ankündigung zur Mescal Roast 2023 (Mescalero Apache Tribe)

geernteten Mescals, sowie ein Schulbus mit einer Schulklasse der Mescalero High School, die zu diesem traditionellen Anlass beitragen sollte, bei dem Erdofen vor der beeindruckenden Bergkulisse.

Als alle Teilnehmer angekommen, alle Mescals von ihren Blättern befreit waren und das Feuer weit genug heruntergebrannt war, wurden vier große Steine in die vier Himmelsrichtungen am Rand des Erdofens gelegt und sowohl der Erdofen als auch die Mescals von den anwesenden Medizinfrauen mit gelblichem Pollen gesegnet. Mit vereinten Kräften wurden die schweren Agaven in den Erdofen geworfen, zuerst von den Mädchen für ihre Familie, und dann auch von Kindern der Schulklasse. Nur die Jugendlichen, die im Juni, Juli oder August geboren waren, durften die Agaven in den Erdofen werfen, damit der Ofen nicht auskühlte.

Anschließend musste der nun heftig rauchende Erdofen (Abb. 10) rasch mit eingeweichtem Beargras und Jutesäcken abgedeckt werden, um genügend Dampf zu erzeugen (Abb. 11). Das Gras und die Säcke waren bereits frühzeitig in einem Behälter im Hintergrund eingeweicht worden (siehe Abb. 8 das orange Becken im Hintergrund). Bei allen Handlungen im Rahmen der Zeremonie durfte man nur im Uhrzeigersinn um den Erdofen gehen.

Der letzte Schritt war das Bedecken des Erdofens mit Erde, das ebenfalls sehr schnell geschehen musste. Dazu wurde der Aushub für den Erdofen am Rand verwendet.



Abb. 9: Erdofen der Mescal Roast 2015 (VE)



Abb. 11: Bedecken des Erdofens mit Beargras (VE)

Als die meisten der Jugendlichen mit Schaufeln um den Erdofen herumliefen, bot ich ebenfalls meine Hilfe beim Bedecken des Ofens an, und die anwesenden *medicine women* stimmten zu.

Vier Tage danach – es war bewusst ein Sonntag gewählt worden, um auch Touristen und Wanderer teilnehmen zu lassen – wurde der Erdofen (Abb. 12) wieder geöffnet. Ein Mitglied des Mescalero Apache Tribe war während der Zeit bei der Kochgrube geblieben und hatte immer wieder Erde auf die Stellen geschaufelt, an denen Dampf entwichen war. Am Morgen des vierten Tages wurde zunächst

Abb. 10:
Mescal-Agaven im
Erdofen (VE)



Abb. 12:
Gefüllter Erdofen
(VE)



Abb. 13: Öffnen des Erdofens (VE)



Abb. 14: Zwei Mescalero-Apache Elders erklären, wie Mescal gegessen wird (VE)



Abb. 15: Moderne Speisen bei einer Pubertätszeremonie (VE)



Abb. 16: Traditionelle Speisen bei einer Pubertätszeremonie (VE)

die Erde von der Oberfläche des Erdofens entfernt, das Gras und die Jutesäcke herausgenommen, und danach die braun gebackenen und immer noch warmen Mescal-Herzen aus der Grube getragen (Abb. 13). Die freigelegten Mescal-Herzen wurden abermals gesegnet und dann von den jeweiligen Familien auf ihre Trucks geladen. Da die Schüler der Mescalero High School zur Öffnung des Erdofens nicht anwesend waren, blieben einige Agavenherzen übrig.

Zelda Yazza und Donnalynn Torres, zwei *medicine women* und *elders* zerlegten einige der Mescals und erklärten den anwesenden Zuschauern und so auch mir, wie er gegessen wird (Abb. 14). Die gekochten Blattansätze mussten wie bei einer Artischocke vom Strunk abgezogen und dann geschält werden. Im Inneren des Blattes befanden sich starke Fasern, und dazwischen weiches, kleberiges Mark. Die Fasern musste man, nachdem man die Süße heraus gekaut hatte, wieder ausspucken.⁸ Die Süße ist sehr rauchig, aber intensiv, und ein echter Leckerbissen. Dennoch erscheint der

Aufwand für ein bisschen süßes Mark den Süßigkeiten-verwöhnten Europäer gewaltig, nicht nur wegen der zeit- und arbeitsintensiven Herstellung.

Wie bereits erwähnt ist Mescal besonders wichtig als typisches Gericht während der *puberty rite*, jenes Festes, das den Übergang eines Mädchens zur Frau kennzeichnet. Einige Mädchen feiern ihr Fest gemeinsam um den 4. Juli herum, wozu auch Touristen willkommen sind, und ein ausgedehntes Rahmenprogramm organisiert wird. Die Nahrungsmittel, die von den Familien den Besuchern des öffentlichen Festes gereicht werden, entsprechen mehr der heutigen, teilweise sehr fetten und kalorienreichen Ernährung: Frybread, Eintöpfe mit Fertigsauzen und gesüßter Eistee (Abb. 15).

Oft feiern traditionsbewusstere Familien dieses Ereignis an anderen Wochenenden im Sommer etwas abseits in den Seitentälern der Reservation, wobei auch hier Gäste willkommen sind. Wenn Besucher zufällig bei einem solchen Fest erscheinen, werden sie immer eingeladen. Wie auch bei dem Fest am 4. Juli finden jeden Abend die Tänze der Ga'ahe, der *mountain spirits*, von Sonnenuntergang bis Mitternacht statt. Ein besonderer Teil und gleichzeitig der Abschluss der *puberty rites* ist die letzte Zeremonie bei Sonnenaufgang des fünften Tages. Danach serviert die gastgebende Familie typischerweise das Frühstück auf dem Boden, nicht auf Tischen. Es besteht aus althergebrachten Nahrungsmitteln wie Rindfleisch und -innereien, Bohnen, Obst mit Algerita Berries und Mescal (Abb. 16). Das legt den Schluss nahe, dass die Zubereitung des Mescal immer noch ein wichtiges kulturelles Element und ein Identifikationsmerkmal ist. Im Zuge der zunehmenden Bestrebungen zur Food Sovereignty, also der Rückbesinnung auf indigene Nahrungsmittel, ist dem Stamm zu wünschen, dass diese Tradition aufrechterhalten wird.

Literatur:

Arritt, Susan

1996 Mescal Roast. An Apache rite of spring. New Mexico Magazine. May.

Baldwin, Gordon C.

1978 The Apache Indians. Raiders of the Southwest. New York.

Blazer, Almer N.

1999 Santana. War chief of the Mescalero Apache. Taos.

Boyer, Ruth McDonald & Gayton, Narcissus Duffy

1992 Apache Mothers and Daughters. Norman.

Breuninger, Evelyn

1982 Mescalero Apache Dictionary. Mescalero.

Castetter, Edward Franklin & Opler, Morris Edward

1936 The Ethnobiology of the Chiricahua and Mescalero Apache. A. The use of plants for food, beverages

⁸ Henrietta Stockel († 2021), die sich viele Jahrzehnte mit der Geschichte und Kultur der Chiricahua-Apachen beschäftigte, erzählte mir, dass am Anfang ihrer Recherche ihre Chiricahua-Freunde ihr bei einer *puberty rites* in Mescalero etwas Mescal gaben. Sie erzählten ihr aber nicht, wie sie damit umgehen

sollte und beobachteten sehr amüsiert, wie sie mehrere Minuten auf den zähen Fasern herumkaute, ohne, dass sie weniger wurden. Schließlich aber erklärten sie ihr, dass sie die Reste ausspucken musste.

and narcotics. In: *Ethnobiological Studies in the American Southwest*. The University of New Mexico Bulletin No. 297.

Cornett, James W.

2011 Indian uses of desert plants. Palm Springs, CA.

Farrer, Claire R.

1987 Singing for Life. The Mescalero Apache Girls' Puberty Ceremony. In: Mahdi, Louise Carus; Forster, Stevens & Little, Meredith (Eds.) *Betwixt & Between: Patterns of Masculine and Feminine Initiation*. Open Court Publishing Company. 239–263.

2011 Thunder rides a black horse. Mescalero Apaches and the mythical present. Long Grove.

Mails, Thomas E.

1974 The people called Apache. Englewood Cliffs.

Opler, Morris Edward

1983a Mescalero Apache. In: Ortiz, A. (Vol. ed.): *Handbook of North American Indians*. Vol. 10. Southwest. Washington. 419–439.

1983b The Apachean culture pattern and its origins. In: *Handbook of North American Indians*. Vol. 10. Washington 1981; 368–392.

1996 An Apache Life-Way. The economic, social, & religious institutions of the Chiricahua Indians. University of Nebraska Press.

2002 Apache Odyssey. A journey between two worlds. Lincoln & London.

Sanchez, Lynda A.

2014 Apache Legends & Lore of Southern New Mexico. From the Sacred Mountain. Charleston.

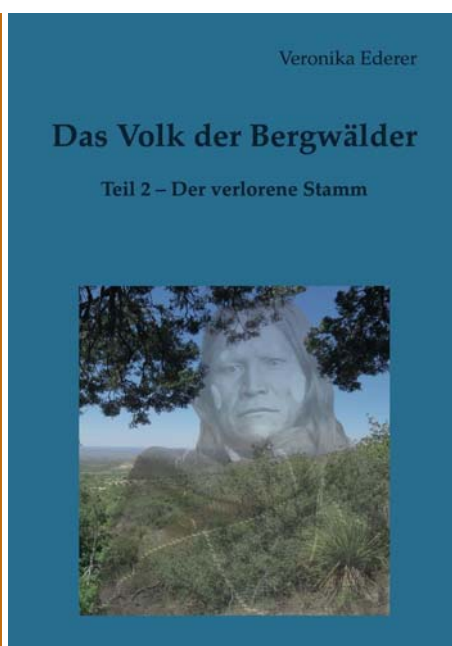
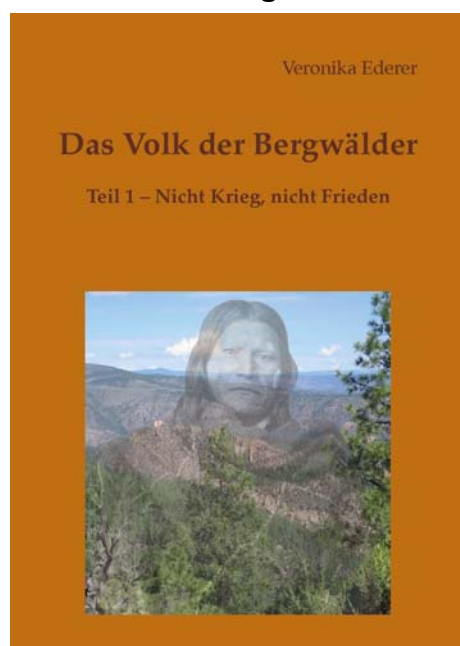
Sonnichsen, C.L.

1986 The Mescalero Apaches. University of Oklahoma Press.

Stockel, Henrietta with Marian D. Kelley

2011 Drumbeats from Mescalero. Conversations with Apache Elders, Warriors, and Horseholders. Texas A&M University Press.

Das Volk der Bergwälder – Einblicke in die Geschichte und Kultur der Mescalero-Apachen



In den 1870er Jahren spielender Fortsetzungsroman über die Erlebnisse einer weißen Amerikanerin, die mit den in der nahen Mescalero-Reservation siedelnden Apachen Freundschaft schließt und ihnen hilfreich zur Seite steht. Doch bereits im zweiten Teil der Erzählung wird ihre Freundschaft auf eine harte Probe gestellt...

Teil 1 – Nicht Krieg, nicht Frieden (2024) – 236 S. mit Farbfotos – ISBN: 978-3-7597-8437-7 – € 12.99
 Teil 2 – Der verlorene Stamm (2025) – 252 S. mit Farbfotos und Glossar – ISBN: 978-3-7693-2666-6 – € 13.99