



# Die Menschenfressertomate (*Solanum uporo*)

Die Menschenfressertomate (*Solanum uporo*), auch Kannibalentomate, Poro Poro oder Boro-dina genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Damit ist sie nahe Verwandte zu Tomate, Kartoffel und Aubergine. Den ungewöhnlichen Namen bekam diese Pflanzenart, weil sie auf den Fidschi-Inseln von kannibalisch lebenden Stämmen genutzt worden sein soll, um Menschenfleisch besser verträglich zu machen.

Die Menschenfressertomaten sind mehrjährige krautige Pflanzen, sie wachsen buschig und erreichen Wuchshöhen bis etwa 150 Zentimeter. Die Laubblätter sind eiförmig zugespitzt. Die Blüten ähneln denen anderer Nachtschattengewächse wie etwa der Kartoffel; sie sind weiß, fünfzipfelig und besitzen gelbe Staubgefäße. Nach der Bestäubung entstehen aus den Blüten rote, zwei bis drei Zentimeter große Beerenfrüchte, die Tomaten ähnlich sehen. Streng genommen steht die Art aber dem „Härdöpfu“ näher als der Tomate.

**Herkunft:** die Heimat der Menschenfressertomate sind Tahiti, die Fidschis und andere Inseln im pazifischen Raum. Außerhalb dieser Gebiete wird diese Pflanzenart gelegentlich als Kübelpflanze kultiviert. Unsere Pflanze hier wurde aus Samen gezogen, welche wir vom Parco Botanico Brissago geschenkt gekriegt haben.

**Geschichte:** Diese Pflanzenart wurde 1852 erstmals durch den französischen Botaniker Michel Félix Dunal als *Solanum uporo* beschrieben. Den Namen Menschenfressertomate erhielt sie jedoch 1864 durch Berthold Seemann, was sich auch im von ihm vergebenen wissenschaftlichen Namen *Solanum anthropophagorum* (anthropos= Mensch phagus=fessend) widerspiegelt. Er berichtet folgendes:



„Die Fidschi-Insulaner haben mir mehrfach versichert, Menschenfleisch sei außerordentlich schwer verdaulich und selbst die Gesündesten würden zwei oder drei Tage nach dem Verzehr daran leiden. Wahrscheinlich um den Prozess der Verdauung von bokola (die Bezeichnung von Menschenfleisch) zu unterstützen, wird es immer zusammen mit Gemüse genossen. Drei Arten gelten nach der Meinung der Fidschi-Insulaner als dazu geeignet: die Blätter von Malawari (*Trophis anthropophagorum*, eine Moraceae), Tudano (*Homalanthus pedicellatus*, eine Euphorbiaceae) und Bora dina (*Solanum anthropophagorum*). Die ersteren sind mittelgroße Bäume, die auf den Inseln häufig wild wachsen, aber Bora dina ist eine Kulturpflanze. In der Nähe jedes bure' (oder Haus des Fremden'), wo die Körper der im Krieg Erschlagenen immer gebracht werden, stehen immer mehrere Büsche davon. Bora dina ist ein buschiger Strauch, selten größer als sechs Fuß, mit dunkel glänzendem Laub und Beerenfrüchten von der Größe und Farbe von Tomaten. Diese Frucht weist einen zart-aromatischen Geruch auf und wird gelegentlich wie Tomatensauce zubereitet. Die Blätter aller drei Arten werden um Bokola wie

Taro-Blätter um Schweinfleisch gewickelt und dann mit ihm auf heißen Steinen gebacken. Salz wird nicht vergessen. Während jede andere Art von Fleisch mit Fingern gegessen wird, berührt man das Kannibalenessen nur mit Holzgabeln, die drei oder vier lange Zinken besitzen. Die Begründung, die für die Abweichung von der gebräuchlichen Art des Essens gegeben wird, ist der weit verbreitete Glaube, dass Finger, die mit Bokola in Berührung gekommen sind, auf der zarten Haut von Kindern Krankheiten hervorrufen. Und da die Insulaner sehr um ihren Nachwuchs bemüht sind, achten sie peinlich auf die Benutzung von Gabeln bei den obigen Gelegenheiten.“