

Günter Smolla: *Kochen und Kultur*

Es ist scheinbar eine Selbstverständlichkeit, daß wir mit dem Wort »kochen« alles verbinden, was mit der Zubereitung von Lebensmitteln für den menschlichen Genuß zusammenhängt. Wir sprechen von Koch und Köchin, Kochbuch und Kochkunst selbst in Zusammenhang mit Gerichten, deren Bestandteile »roh« geblieben sind, wie »grüne« Salate oder Beefsteak Tatar, oder wenn es sich um Gebratenes handelt. Dabei weiß jeder, wann das Wasser kocht und daß »kochen« im engeren Sinne soviel wie »sieden« bedeutet: »... das Aufbereiten von Lebensmitteln in siedendem Wasser (Garen), um sie leichter verdaulich und wohlschmeckender zu machen« (Meyers Enzyklopädisches Lexikon, Band 14, 1975, 15). Über Geschmacksfragen ließe sich streiten, beim Fleisch z. B. ob es gebraten oder gekocht besser schmeckt. Viele unserer Nahrungspflanzen wären aber ungekocht nicht nur unbedenklich, sondern sogar ungenießbar. Einige werden es durch »Säuern«, das heißt durch einen Gärungsprozeß, wie er bei der Herstellung von Sauerkraut und Gurken noch heute genutzt wird.

Damit sind wir in die Vergangenheit zurückgewiesen. Kochen und Braten setzt Feuer voraus. Alle bisherigen archäologischen Befunde sprechen dagegen, daß der Besitz des Feuers zur menschlichen »Grundausrüstung« gehört. Wenn wir die Menschheit mit der bewußten Werkzeugherstellung einsetzen lassen – und das ist zwar nicht die einzig mögliche, aber zur Zeit allein praktikable Definition –, dann ist die Menschheit mindestens 1–2 Millionen Jahre – in den Tropen jedenfalls länger als am Nordrand der alten Ökumene – ohne Feuer ausgekommen. Roh Genießbares gab es in der Regel genug, vor allem wenn man berücksichtigt, was wir Heutigen vor Ekel kaum anzurühren wagten und was auch ich hier nicht näher bezeichnen will, um niemandem den Appetit zu verderben.

Mit der Feuernutzung – das heißt seit kaum mehr als 500 000 Jahren, in manchen Gebieten noch später – war das Braten verbunden. Aber das Feuer brachte auch Schutz vor Kälte, »wilden« Tieren, vielleicht auch seelische und soziale Veränderungen, die wir nicht einmal erraten können. Nutzlos wären auch alle Spekulationen darüber, welche dieser »Funktionen« des Feuers die primäre war. Gewiß ist nur, daß seit dem ausgehenden Altpaläolithikum bzw. Mittelpaläolithikum Fleisch gebraten wurde und daß sich die Bratmethoden seitdem nicht grundlegend geändert haben, obwohl es – z. B. durch Einführung von Bratspieß und Bratrost – einige »Fortschritte« gibt.

Anders das Kochen im engeren Sinne. Von Natur aus heiße Quellen sind so selten und dann zum Teil auch noch mit appetithemmenden Stoffen wie Schwefel versetzt, daß wir sie – im Gegensatz zu F. Boas (1938, 240) – wohl aus unseren Spekulationen über die Anfänge des Kochens ausschalten dürfen. Auch für das Kochen von Fleisch ist ein primäres Bedürfnis nicht recht vorstellbar. Gebratenes schmeckt doch nicht schlechter als gekochtes – sonst wäre es längst durch dieses ersetzt worden.

Auch bei der Pflanzennahrung ist es schwer, ein primäres Bedürfnis zu erkennen, das zum Kochen führen mußte. Hier haben wir allerdings eine bessere Ausgangslage, denn daß die seit dem Neolithikum nachgewiesenen Kulturpflanzen – eventuelle Ausnahmen können hier unberücksichtigt bleiben – nur durch Kochen für Menschen genießbar wurden, ist unbestreitbar. Ebenso, daß mit den keramischen Gefäßen auch die Möglichkeit gegeben war, Kochtöpfe in größerer Zahl und in verschiedenen Klimazonen herzustellen. Natürlich kann man in

großen Bambusabschnitten und mit Hilfe erhitzter Steine in verschiedenartigen Behältern kochen. Über das »Steinkochen« ist viel geschrieben worden (Literatur bei Smolla 1960, 25 – ferner besonders Boas 1893, 438, 460; Foster 1960, 71; Tylor 1865/1964, 279 ff. – dieses Thema wäre überreif für monografische Behandlung!). Dabei wurde die – auch im Rahmen der »Experimental Archeology« sehr wichtige Arbeit von Michael J. O’Kelly (1954) zwar gelegentlich zitiert, aber seltener gelesen. Wer das nicht getan hat, ist für jede weitere Diskussion disqualifiziert. Deshalb vermeide ich auch eine Zusammenfassung seiner erstaunlichen Ergebnisse, weil diese notgedrungen zu knapp sein müßte. Daß Kochfleisch mindestens seit der späten Bronzezeit (Reinecke BzD) eine bedeutende Rolle spielte, hat auch A. Jockenhövel (1974) gezeigt. Aber es ist eben kaum vorstellbar und durch nichts zu begründen, daß das Kochen bei der Fleischnahrung begonnen habe.

So werden wir erneut auf die Pflanzen verwiesen. Aber auch da ist kein Argument dafür zu finden, warum man zur »Entdeckung« der Nützlichkeit des Kochens kam. War das »Einsäuern« durch einen Gärungsprozeß eine Vorform? Dafür könnte eine Mythe der Kosi (oder Kossi) in Kamerun sprechen (Staffe 1941, 183): »In alten Zeiten kannten die Menschen das Feuer nicht. Brachte einer Früchte vom Feld, so ließ er sie liegen, bis sie faulen und weich wurden.« (Es folgt die Mythe vom Hund als Feuerbringer.) Aber das ist wohl eher eine »logische« Schlußfolgerung, die bei Pflanzen nahelag, wenn die Frage beantwortet werden sollte: Wie haben die Menschen sich ernährt, bevor sie kochen konnten? Ob Jörg Lechler, der um 1944 in einer amerikanischen Universitätszeitschrift einen Aufsatz über »Sauerkrautmaking in paleolithic times« (oder ähnlich) veröffentlicht hat, bessere Argumente hatte, weiß ich nicht, da es mir trotz einiger Bemühungen nicht gelang, diesen zu Gesicht zu bekommen. Vielleicht gab W. Volz (1942, 42) den Anstoß, der in seinem auch heute noch trotz vieler Irrtümer anregenden Kapitel »Das Ernährungsproblem« zwar auf die Rolle der Gärungsprozesse hinweist, sie jedoch – mit Recht – mit dem »Vorratsgedanken« in Verbindung bringt, den er – wohl zu Unrecht – dem Paläolithikum absprach. Aber auch damit ist für unsere Fragestellung nicht viel gewonnen. Es bleibt bei der resignierten Aussage des großen dänischen Ethnologen K. Birket-Smith (1948, 131), daß das Kochen »keine ganz so einfache Kulturerrungenschaft« war, wie man denken könnte. Die oben zurückgewiesenen Spekulationen von F. Boas (1938, 241) folgten auf den Satz: »The discovery of boiling food is also [wie die des Feuers!] difficult to understand.« Der des extremen Diffusionismus kaum verdächtige große deutsch-amerikanische Ethnologe hat sogar mündlich die Ansicht vertreten, das Kochen gehe auf eine einmalige Entdeckung zurück, die sich dann von da ausgebreitet habe (W. Koppers 1952, 15). Schon Leo Frobenius (1934, 397) hatte in einem 1920 gehaltenen Vortrage gefragt: »Was ist gewaltiger: der erste Sieg über die Elemente, die Hervorbringung des Feuers, das erste Kochen mit Wasser, die erste Steinzurichtung oder die spätere Anwendung zu Hochofen, Dampfkessel und Quaderbau?«

Daß wir es mit einer Erfindung hohen Ranges zu tun haben, dürfte jetzt klar sein. Claude Lévi-Strauss (1964, a, b) hat zum Thema »roh – gekocht« im Sinne von »bearbeitet und unbearbeitet« oder endlich »Natur und Kultur« viel an Material und an geistvollen Gedanken beigesteuert – obwohl der Archäologe – wenn auch gelegentlich nicht ohne Bedenken – von »Kultur« als menschlicher Grundeigenschaft schon bei den frühesten Steinwerkzeugen zu sprechen hat. Den unglückseligen, nur im Deutschen so hervorgehobenen Vorstellungen von einer Gegensätzlichkeit von »Kultur« und »Zivilisation«, die in der Verteufelung der »Technik« zur Zeit zu letzten Eruptionen führten, können wir nur mit der Frage entgegentreten, seit wann von »Kultur« die Rede sein soll (je später, um so entlarvender, weil rassistischer).

Mit der Erkenntnis der Bedeutung der Erfindung des Kochens wächst also auch das Interesse an dem Wo?, Wie? und Warum? Es geht dabei nicht um die spätere Anwendung. Daß Kochfleisch offensichtlich eine sekundäre Nutzung war, ist schon erwähnt worden. Aber auch für das Kochen von Pflanzen findet sich kein hinreichender Grund – wenn man sich nicht auf reine »Zufallsentdeckungen« zurückziehen will. Es gibt aber eine Argumentationsreihe, die vielleicht weiter führt. Die klimatischen Veränderungen am Ende der letzten Eiszeit – mit ihren innerkontinentalen Umweltänderungen und eustatischen Meeresspiegelerhöhungen scheinen die Lebensform des »Küstensammlertums« begünstigt zu haben. Dafür spricht das weltweite Phänomen der Muschelhaufen an den Küsten der Meere und den Ufern größerer Binnengewässer. Schon früh ist aufgefallen (Literatur bei Smolla 1960, 24), daß Muscheln in der Regel keine Spuren gewaltsamer Öffnung zeigen – was sich bei eigener Feldarbeit an der Küste Südmosambiks bestätigte. Bekanntlich öffnen sich die Muscheln durch Kochen. Vielleicht läßt dieser Erklärungsversuch der Erfindung des Kochens auch die verschiedenen Anfänge der Keramik in Vorderasien und Ostasien verständlich werden: In Vorderasien erscheinen Figuren aus gebranntem Ton mindestens gleichzeitig, wahrscheinlich aber früher als Gefäße (Smolla 1967, 93). In Ostasien – wo der Forschungsstand vor allem in Japan den westlichen eher übertrifft – treten Figuren erst viel später auf als Tongefäße. Hinzu kommt, daß dort die Spitzbodigkeit gerade der Frühformen kennzeichnend ist, und diese sind in der Regel mit Küstensammlern und Muschelhaufen verbunden. Dirk Spennemann (1984) hat für das seit längerer Zeit diskutierte Phänomen des »Verlustes« der Keramik in weiten Teilen der Südsee wahrscheinlich gemacht, daß dieser »Verlust« mit dem Aufhören des Vorwiegens der Molluskennahrung und dem Übergang zu in Erdöfen zubereiteter Pflanzenkost zusammenhängt. Damit sind unsere Fragen natürlich noch nicht abschließend beantwortet, aber ein Weg gewiesen und eine Hypothese aufgestellt, die weiter führen könnte als die bisherigen Spekulationen.

Otto Koenigs Leben und Wirken ist durch die Erlebnisse in der Jugendbewegung der späten zwanziger und frühen dreißiger Jahre geprägt worden, und er wird – wie ich – beim Nachdenken über die Rolle des Kochens für das menschliche Verhalten an jene Tage zurückdenken, als wir »auf Fahrt« gingen, mit Kochen und Zelten und den Nächten am Lagerfeuer . . .

Literatur

- Birket-Smith, K.: Geschichte der Kultur. 2. Auflage. Zürich 1948.
 Boas, F., in Zeitschrift für Ethnologie (Verhandlungen) 25, 1893.
 Boas, F.: Invention. In: General Anthropology, herausgegeben von F. Boas. New York 1938, S. 238–281.
 Foster, G. M.: Culture and Conquest. Americas Spanish Heritage. New York 1960.
 Frobenius, Leo: Paideuma (Erlebte Erdteile Band 4). 4. Auflage. Frankfurt am Main 1934.
 Jockenhövel, A.: Fleischhaken von den Britischen Inseln. In: Arch. Korrr. Blatt 4. 1974, S. 329 ff.
 Koppers, W.: Der historische Gedanke in Ethnologie und Prähistorie. Wiener Beiträge zur Kulturgeschichte u. Linguistik 9. 1952, S. 11 ff.
 Lévi-Strauss, C.: (a) Mythologie I: Le cru et le cuit. Paris 1964. Deutsch: Das Rohe und das Gekochte. Frankfurt am Main 1970.
 Lévi-Strauss, C.: (b) Le Triangle culinaire. In: L'Ars, Nr. 62, S. 19 ff. Deutsch: Das kulinarische Dreieck. In: Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 26. März 1966.
 O'Kelly, M. J.: Excavations and Experiments in Ancient Irish Cooking-Places. The Journal of the Royal Society of Antiquaries of Ireland 84. 1954, S. 105–155.
 Peschel, O.: Völkerkunde. 6. Auflage 1885, S. 168 f.
 Smolla, G.: Neolithische Kulturerscheinungen. Studien zur Frage ihrer Herausbildungen. Antiquitas, Reihe 2, Band 3. Bonn 1960.

Smolla, G.: Epochen der menschlichen Frühzeit. Freiburg – München 1967.

Spennemann, D.: Zu einer neolithischen Kulturerscheinung in Polynesien. Ein Beitrag zum Kulturwandel der Lapita-Kultur. In: Materialien zur Vor- und Frühgeschichte von Hessen, Band 3 (Festschrift G. Smolla) (in Druck).

Staffe, A.: Den Mungo entlang. Berlin 1941, S. 183. Zitiert nach B. Frank: Die Rolle des Hundes in afrikanischen Kulturen. Studien zur Kulturkunde 17. Wiesbaden 1965, S. 120.

Tylor, E. B.: Researches into the Early History of Mankind 1865. Zitiert nach der von P. Bohannan herausgegebenen Bearbeitung. Chicago – London 1964.

Volz, W.: Die Besitznahme der Erde durch das Menschengeschlecht. Stuttgart 1942.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Matreier Gespräche - Schriftenreihe der Forschungsgemeinschaft Wilheminenberg](#)

Jahr/Year: 1984

Band/Volume: [1984](#)

Autor(en)/Author(s): Smolla Günter

Artikel/Article: [Kochen und Kultur 363-366](#)