

Strukturalistische Nahrungsforschung / Tolksdorf

Versuch eines generellen Ansatzes

Die Diskussion um den Gegenstand der Volkskunde und damit die Frage ihrer gesellschaftlichen Relevanz sind nunmehr in ein Stadium getreten, das die Konkretisierung der theoretischen Prämissen durch die Forschungspraxis erfordert. Erst bei der Umsetzung in Forschungsvorhaben und den daraus gewonnenen Erkenntnissen erweist sich im letzten, ob der theoretische Ansatz richtig oder falsch war¹.“ Wolfgang Jacobeit kennzeichnet damit sehr lapidar und richtig Standort, Orientierung und Aufgabe der gegenwärtigen Forschung. Gerade in der ethnologischen Nahrungsforschung hat im letzten Jahrzehnt eine sehr rege, internationale Theoriediskussion stattgefunden. Die Fülle und Vielfalt der theoretischen Ansätze wie sie etwa von Bringéus², Douglas³, Halliday⁴, Lévi-Strauss⁵, Richards⁶, Tokarev⁷, Tolksdorf⁸, Verdier⁹ und Wiegelmann¹⁰ vertreten worden sind, erscheinen nur auf den ersten Blick verwirrend und z.T. widersprüchlich.

Es soll im folgenden darum gehen, die vorhandenen Gemeinsamkeiten in diesen Theorien herauszuarbeiten, d.h. jene relevanten Aspekte, die jeweils der Nahrung und Ernährung zugesprochen werden, zu bündeln und in einem Darstellungsmodell übersichtlich und methodisch zusammenfassend darzustellen. Nur so wird es möglich sein, in der konkreten Forschungspraxis die einzelnen Ergebnisse dieses oder jenes theoretischen Ansatzes miteinander zu vergleichen und sie so entweder zu verifizieren oder zu falsifizieren.

1. Wolfgang Jacobeit. In: *Ethnologia Europea*, VI, 2, 1972, S.183
2. Nils-Arvid Bringéus: Probleme und Methoden ethnologischer Nahrungsforschung im Lichte jüngster schwedischer Untersuchungen, In: *Ethnologia Scandinavia*. A Journal for Nordic Ethnology 1971, S. 19-36.-Ders. Zusammen mit G. Wiegelmann: Ethnologische Nahrungsforschung in Europa. Stand, Probleme, Aufgaben. In: *Ethnological Food Research in Europe and USA*. 1972, S. 6-13
3. Mary Douglas: Deciphering a Meal. In: *Daedalus*. Journal of the American Academy of Arts and Sciences. Boston, Winter 1972, S.61-81.
4. M.A.K. Halliday: Categories of the Theory of Grammar. In: *Word*. Journal of the linguistic circle of New York. Volume 17, New York 1961, S.241-292, hier S.277.
5. Claude Lévi-Strauss: Mythologica I-III. Frankfurt 1971-1973. – Ders.: Le triangle culinaire. In: *L'Arc*, Nr.26, 1965, S.19-29.
6. Audrey Richards: Hunger and work in a savage tribe; a functional study of nutrition among the Southern Bantu. Cleveland 1932 (Re-edition 1964). – Dies.: Land, labour and diet in Northern Rhodesia. An economic study of the Bemba tribe. London 1939.
7. S. A. Tokarev: Von einigen Aufgaben der ethnographischen Erforschung der materiellen Kultur. In: *Ethnologia Europea*, VI, 2, 1972, S. 163-178. – Vgl. dazu ders.: Zur Methodik der ethnographischen Erforschung der Nahrung. In: *Studia ethnographica et folkloristica in honorem Bela Gunda*, red. J. Szabadfalvi, Z. Ujváry (Müveltség és hagyomány XIII/XIV), Debrecen 1971, S.297-302.
8. Ulrich Tolksdorf: Ein systemtheoretischer Ansatz in der ethnologischen Nahrungsforschung. In: *Kieler Blätter zur Volkskunde*, IV, Kiel, 1972, S.55-72. – Ders.: Ernährung und soziale Situation. In: *Ethnologische Nahrungsforschung*. Ethnologische Nahrungsforschung. *Ethnological Food Research*, hrsg. Von N. Valonen u. J.U.E. Lehtonen, Helsinki 1975, S.277-291.
9. Yvonne Verdier: Repas Bas-Normands. In: *L'Homme*. Revue française d'anthropologie. Vol. VI, Paris 1966, S.92-111. – Dies., Pour une ethnologie culinaire. In: *L'Homme*. Revue française d'anthropologie. Vol IX, Paris 1969, S. 49-57.
10. Günter Wiegelmann: Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967. – Ders.: Was ist der spezielle Aspekt ethnologischer Nahrungsforschung? In: *Ethnologica Scandinavia*. A Journal for Nordic ethnology 1971. S. 6-16.

Von meinem Darstellungsmodell gilt, was G.C. Lepschi von den „Modellen“ der strukturalen Sprachwissenschaft sagt: „Der Sinn eines Modells liegt in einer Analogie zwischen dem Modell und einigen Aspekten des zu beschreibenden Phänomens, und das heißt in der Abstraktion dieser Aspekte (die als relevant betrachtet werden) von anderen (die als irrelevant betrachtet werden). Diese relevanten Aspekte sind immer aus denen ausgewählt, die ganzen Kategorien (von)...Fakten gemeinsam sind; wenn irgendein Aspekt sich nicht analysieren lässt und nur einmal auftritt, ist er eben dadurch irrelevant“¹¹.

Es besteht wohl kein Zweifel, dass allein schon die relative Konstanz kulinarischer Tatsachen die Ausarbeitung von Modellen für eben diese Konstanz rechtfertigt. Dabei bleibt natürlich auch im Weiteren zu berücksichtigen, dass ein Modell – und es handelt sich hier vorerst nicht um eine Struktur¹² – abhängig ist vom Interesse desjenigen, der das Modell konstruiert. Um es an dieser Stelle schon knapp vorwegzunehmen: es geht dabei vor allem um die Konstatierung des „Systemcharakters der Ernährung“, um die „Ernährung als Handlungssystem“ und um deren „gesellschaftliche Relevanz“.

Vom Modell selbst verlangen wir Übersichtlichkeit und methodische Hilfestellung. Das Darstellungsmodell soll die einzelnen empirischen Beobachtungsdaten und –ebenen unter den angegebenen Aspekten ordnen. Zugleich soll es eine explizite Beschreibung der Untersuchungsabläufe und eine weitgehende Vergleichbarkeit und Überprüfbarkeit der Untersuchungsergebnisse gewährleisten sowie eine Gliederung und Abfolge der Untersuchungsabschnitte ermöglichen. Nach der Zielsetzung soll also jeder einzelne Untersuchungsvorgang als eine ganz bestimmte Operation innerhalb des Modells erkennbar sein; es muss so gebaut sein, dass allen als relevant festgestellten Tatsachen Rechnung getragen kann¹³.

II.

Die Gesellschaftliche Relevanz. Von den eingangs zitierten Autoren und anderen¹⁴ ist immer wieder – wenn auch oft nur als theoretische Forderung – auf die Verknüpfung von Ernährung und allgemein sozialen Bestimmungen hingewiesen worden. Dies scheint uns einer der relevantesten Aspekte zu sein, die ein Ansatz der Erforschung der Nahrung und Ernährung zu berücksichtigen hat.

12. G.C. Lepschi: Die strukturalen Sprachwissenschaft. München 1969, S.16

13. Dazu s. Tolksdorf, Ansatz, (s. Anm. 8), S.65 ff.

14. Dieser Ansatz faßt Überlegungen zusammen von Tolksdorf, Ansatz (s. Anm. 8). – Ders.: Ernährung (s. Anm. 8). – Vgl. dazu Ders.: Pilze als Nahrung. Zu Vorurteil und Innovation eines Nahrungsmittels in Norddeutschland. In: Kieler Blätter für Volkskunde, Bd. 3, Kiel 1971, S. 5-26. – Ders.: Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. In: Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, Bd.16, Marburg 1973, S.7-77. – Ders.: Grill und Grillen. Oder: Die Kochkunst der mittleren Distanz. Ein Beschreibungsversuch. In: *Kieler Blätter für Volkskunde*, Bd. 5, Kiel 1973, S.113-133.

15. Vgl. u. a. Mat och Miljö. En bok om svenska kostvanor. Utgiven av Nils-Arvid Bringéus. Lund 1970. – Hans- Jürgen Teuteberg u. Günter Wiegelmann: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung, Göttingen 1972. – Rudolf Braun: Soziokulturelle Probleme der Eingliederung italienischer Arbeitskräfte in der Schweiz, Erlenbach- Zürich 1970, S.220 ff.

In der ethnologischen Nahrungsforschung geht es also nicht nur um die bloße Diskription von Nahrungsmitteln einer bestimmten Zielgruppe (oder gar „des Volkes“), sondern auch und vor allem um die Korrelation von gewissen Merkmalen der Ernährung mit bestimmten Daten der betreffenden Sozialgruppe. Die bestehenden Zusammenhänge zwischen sozialen Bestimmungen und gewissen Verhaltensformen sowie Selektionen bei der Ernährung können wir nicht als anthropologisch universal vorgegeben ansehen, sondern sie sind selbst historisch, d. h. sozio- kulturell bedingt. Daraus ergibt sich für uns als erste Frage die Problemstellung: Wie lässt sich Ernährungsverhalten als soziales und historisches vermitteltes (lebensgeschichtlich und von gesellschaftlichen Veränderungen abhängiges) Verhalten erfassen?

Nun ist es ja vom Material her recht offenkundig und lässt sich an zahlreichen Beispielen aus der alltäglichen Praxis demonstrieren, dass gewisse Zusammenhänge bestehen zwischen dem sozialen Status einer Person oder Gruppe, ihrem generellen Verhalten und ihrem Verhalten der Ernährung gegenüber.

Ebenso hinlänglich ist bekannt, dass sich die einzelnen Kategorien der Nahrungsmittel und der Kochkunst als Bedeutungsträger und als Symbole zur gesellschaftlichen Differenzierung besonders gut eignen. Die Schwierigkeiten bestehen nur darin, diese Zusammenhänge (Entsprechungen, Korrelate, Transformationen) im Rahmen einer einheitlichen Konzeption zu erfassen und zu beschreiben. Diese einheitliche Konzeption scheint bisher nicht gefunden. Sie muss Ziel und Aufgabe sein.

DER SYSTEMCHARAKTER DER ERNÄHRUNG – DIE ERNÄHRUNG ALS HANDLUNGSSYSTEM. Die im vorangegangenen Kapitel nur knapp skizzierte „gesellschaftliche Relevanz“ genügt vielleicht schon, um weitgehend Konsens darüber zu erreichen, dass das spezielle Anliegen der ethnologischen Nahrungsforschung darin besteht, die Ernährung innerhalb des komplexen Vorganges des sozio- kulturellen Lebens zu untersuchen. Die Ernährung erscheint so als Form des sozialen Handelns, die Nahrung selbst unter dem speziellen Gesichtspunkt eines Kulturgutes. Solch ein allgemeiner Satz bedarf freilich einer genaueren Explikation. Das gesamte Ernährungssystem können wir in Anlehnung an Talcott Parsons als ein Handlungssystem verstehen. Ein Handlungssystem in diesem Sinne wird nach folgendem Gesichtspunkt analysiert: untersucht wir, wonach der Mensch beim Essen und Trinken tatsächlich strebt, und nicht, wonach er zu streben hat, um seine grundlegenden physiologischen Bedürfnisse optimal zu befriedigen, das heißt die Kriterien für die durchgeführten Selektionen sind nicht „Überleben“, sondern internalisierte Kulturwerte¹⁵. Es wird also nach dem Regelcharakter der Ernährung gefragt. Versuchen wir, uns das verständlich zu machen, indem wir die Nahrungsaufnahme des Tieres mit der des Menschen vergleichen. Wenn Tiere Nahrung aufnehmen, tun sie dies durch Instinktsteuerung, d. h. sie fressen und saufen das, was ihre Instinkte der Kategorie „essbar“ bzw. „trinkbar“ zuordnen.

16. Talcott Parsons: Values, Motives, and System of Action. In: Parsons and Edward A. Shils: Toward a General Theory of Action, Cambridge- USA 1954 (Third edition):

Der Mensch hingegen, der das instinktive Niveau verlassen hat, besitzt ein anderes Informationssystem. Das Überleben des Menschen als Kulturwesen ist abhängig vom Gebrauch gesellschaftlicher Kategorien. Auf dem Gebiet der Ernährung liegen also bei Tier und Mensch zwei verschiedene Regelcharaktere oder Regelsysteme vor: einmal ist es der geschlossene Instinktkreis, zum anderen ist es ein offenes Informationssystem, das tradiert und erlernt wird. Es bleibt festzuhalten, dass das menschliche Informationssystem als historisches System ein „offenes System“ ist, also auch vom Prozess einer historischen Veränderung erfasst werden kann. Wir werden hierauf später bei der Diskussion von „Synchronie und Diachronie“ und von „kulturellem Wandel“ zurückkommen.

Zwischen Bedürfnis (Hunger) und Befriedigung (Essen und Trinken) setzt der Mensch das ganze kulturelle System der Küche. In seinem Handlungssystem organisiert der Mensch mit Hilfe der Kultur eine Umwelt, die ihm als sinnliche Organisation, als Welt der Objekte, schon präsent ist, deren empirische Vielfalt es aber zu vereinfachen und zu ordnen gilt. Darüber hinaus erscheint Essen und Trinken auch als ein gesellschaftliches Operationsgefüge, das Orientierung und Kommunikation (im weitesten Sinn) zwischen Individuen und Gruppen sicherstellt. In diesem Sinne bedeutet „Küche“ auch ein kulturelles System, mit dem jeweils bestimmte soziale Bedürfnis- Situationen bewältigt werden.

Das oben angedeutete Informationssystem, das uns auf der materiellen Ebene als Speisen-, oder Mahlzeitensystem erkennbar wird (und das ist in der bisherigen Forschung fast ausschließlich analysiert worden) ist darüber hinaus ein kulturelles System, das durch Werte, Normen, Konventionen usw. organisiert ist und so den Menschen in seinem Handeln (in unserem Falle: Essen und Trinken) konstituiert bzw. begrenzt. Diese Annahme beruht auf der Hypothese, dass der Mensch von Geburt an – während seines Enkulturationsprozesses – fundamental formenden Einflüssen ausgesetzt ist¹⁶. Seine Erfahrungen sind von der Kultur vermittelt und kulturgeprägt. Es sind die Normen und Konventionen der Gesellschaft, die bestimmen, was als Nahrungsmittel angesehen wird, was und wie es bei welchem Anlass (in welcher Situation) gegessen wird. Der Mensch befriedigt demnach diese organischen Bedürfnisse fast ausschließlich mit tradierten, erlernten, d.h. kulturellen Methoden. Die Fülle der überhaupt möglichen Nahrungsmittel wird durch die jeweilige Kultur selektiv und integrativ geordnet und gestaltet. Dies geschieht durch die Internalisierung normativer Werte. Dabei sei ein kultureller Wert definiert als „ein sozial sanktionierter, kulturell typisierter und psychisch internalisierter Standard selektiver Orientierung für Richtung, Intensität, Ziel und Mittel des Verhaltens von Angehörigen des betreffenden soziokulturellen Bereichs“

16. Diese Hypothese erfährt nur gewisse Einschränkungen, etwa durch den Faktor der individuellen Intention oder durch ein Mindestmaß an empirisch-objektiver Orientierung wie auch etwa durch biologische Gegebenheiten. Diese Einschränkungen können wir aber in unserem Zusammenhang weitgehend vernachlässigen. (Vgl. Wolfgang Rudolph: Der kulturelle Relativismus. Kritische Analyse einer Grundsatzfragen- Diskussion in der amerikanischen Ethnologie, Berlin 1968, S. 274 ff.)

Die Werte sind demnach „die entscheidenden Elemente der Kultur, ihr Befehlsstand¹⁷“ oder wie Parsons es ausdrückt: das kulturelle Wertsystem hat die „strategisch wichtigste Funktion¹⁸“. Die kulturellen Werte sind Steuerungsmechanismen, die für den Grad der Integration und das Maß der sozialen Systeme verantwortlich sind.

Die „Küche“ als System aufgefaßt, die als „pattern“ der Orientierung und Auslegung von Welt dient, kann mit strukturanalytischen Methoden rekonstruiert werden. Das von uns hier konstatierte Ernährungssystem besteht wie jedes System aus Elementen, die in bestimmter Weise angeordnet und durch bestimmte Relationen miteinander verknüpft sind. Diese Elemente zu eliminieren und die normativen Operationsregeln herauszuarbeiten wird weiter unten unser Anliegen sein.

IV.

KEIN DIREKTER FUNKTIONALISMUS – KEIN WIDERSPIEGELUNGSMODELL. Nehmen wir unseren Aspekt aus dem zweiten Kapitel unter diesem Gesichtspunkt wieder auf, so muß freilich sehr eindringlich vor der scheinbar naheliegenden Annahme eines kausal- mechanischen Verhältnisses zwischen Ernährung und Gesellschaft gewarnt werden. Systemtheoretisch gesprochen geht es um das einheitliche Erfassen zweier verschiedener, aber sich überschneidender Systeme, die nicht voneinander zu trennen sind. Auf der einen Seite haben wir allgemeine soziale Systeme, auf der anderen Seite das kulturelle System als Subsystem von übergreifenden sozialen Systemen nicht getrennt werden.

Es allerdings nicht so, dass eine Form wirtschaftlicher oder gesellschaftlicher Organisation notwendigerweise eine korrespondierende Form des Ernährungsverhaltens mit sich bringt. Dazu liegen schon mehrere Untersuchungen vor, die dem widersprechen. Wiegelmann z. B. kommt nach einer sehr eingehenden Analyse des Einflusses von Industrialisierung und Verstädterung zu dem eindeutigen und knappen Resultat, dass es nicht möglich ist, „vom Wandel der wirtschaftlichen Basis direkt auf konkrete Folgen in den Speisen und Mahlzeiten zu schließen¹⁹“. Die Ursache dafür, dass hier keine unmittelbare Korrelation bzw. direkter Mechanismus vorliegt, liegt im Zeichencharakter²⁰, d. h. im Systemcharakter der Ernährung selbst. Die Entwicklung dieses Ernährungssystems ist durch innere Gesetzmäßigkeiten gekennzeichnet: sie besitzt eine Eigenbewegung (cultural drift). In diesem Sinne kommt auch Wiegelmann zu der Feststellung: „Die allgemeinen Mechanismen kulturellen Wandels und kultureller Differenzierung – sie waren schon vor der Industrialisierung wirksam, sie behielten aber auch sämtlich ihr Eigengewicht während des 19. und frühen 20. Jahrhunderts¹⁹“.

17. Wolfgang Rudolph: Die amerikanische „Cultural Anthropology“ und das Wertproblem, Berlin 1959, S.164

18. Parsons (s. Anm. 15), S. 59, Fußnote 6.

19. Teuteberg- Wiegelmann (s. Anm. 14), S.333.

20. Tolksdorf, Ansatz (s. Anm. 8), S. 66 ff. #

Zu diesen Ergebnissen sind auch jene Untersuchungen gekommen, die sich mit der Ernährung von Flüchtlingen, Emigranten, Gastarbeitern und ähnlichen Gruppen beschäftigt haben. Auch hier wird immer wieder eine gewisse Konstanz der traditionellen Ernährungsweise festgestellt, die oft in einem krassen Widerspruch zu der gewandelten wirtschaftlichen und sozialen Umwelt steht. Dabei gibt es freilich Spannungen und Konflikte, es spricht aber gerade für das Eigengewicht kultureller Systeme, dass die Konzeption einer tradierten Ernährungsstruktur zumeist und zunächst auch innerhalb gewandelter gesellschaftlicher Organisationsformen gültig bleibt. Der von den ethnologischen Nahrungsforschern immer registrierte und apostrophierte sog. „Geschmacks- Konservatismus“ beruht wohl darauf, dass das Ernährungssystem viel stärker während des Enkulturationsprozesses in der kulturellen Persönlichkeit verankert ist als andere kulturelle Systeme (Kleidung, Brauch, u.ä.). Zwar werden gewisse Veränderungen der Ernährungsstruktur tatsächlich von außen her angeregt, aber die Art der Aufnahme und Verarbeitung solcher Impulse beruht nur auf immanenten ernährungssystematischen Voraussetzungen und nicht auf einem Widerspiegelungsmodell. Betrachten wir diese Erscheinungen auch von der anderen Seite, vom kulinarischen System her. Haben wir eben jene Hypothesen untersucht, die davon ausgehen, dass das soziale System das Ernährungssystem determiniere, so ist umgekehrt die Auffassung vertreten worden, dass das Ernährungssystem das soziale System bestimme. Am deutlichsten wurde dieser direkte Funktionalismus von der Malinowski- Schülerin Audrey Richards vertreten: „I want to examine the relationships of a primitive society as determined by nutritional needs, showing how hunger shapes the sentiments which bind together the members of each social groups. By what means is this fundamental biological want fulfilled in a given environment; what forms of human activities and social groupings are so derived²¹.“ Auf die Schwäche eines solchen direkten Funktionalismus, nämlich seine Vermischung von Ursache und ihrer Übertragung, hat schon Yvonne Verdier hingewiesen: „Ce qui fait la faiblesse du système fonctionnaliste, c'est qu'il confond causalité et traduction²².“ Die in diesem Zusammenhang wohl weitestgehende These hat Lévi- Strauss formuliert: „Die Ernährung ist die wesentliche Aktivität, durch die der Mensch in Beziehung mit seinem Milieu steht und durch die er es verändert.“ Ein Widerspiegelungsvorgang – von welchem System zu welchem auch immer – ist nicht mechanistisch-deterministisch aufzufassen, sondern strukturalistisch. Oder sagen wir es anders: Der auftretende Widerspruch muss zwar funktionalistisch analysiert, aber strukturalistisch verstanden werden. Wir werden darauf noch weiter unten zu sprechen kommen. Dabei ist es abzusehen, dass bei der Bindung der Ernährung an den Gesamtkontext der sozialen Erscheinungen eine Vielzahl von Bezugsstrukturen möglich ist. Das Ernährungssystem bezeichnet nur bestimmte Funktionen und Aspekte des sozialen Systems.

21. Richards, Hunger (s. Anm. 6), S. 23

22. Verdier, Ethnologie (s. Anm. 9), S. 50

DIE SOZIALE SITUATION. In diesem Zusammenhang wird nun die Analyse der konkreten Verzehr-Situation für uns von besonderer Bedeutung. Die Situation ist das Bezugssystem, in welchem „Speise“ realisiert wird. Wir wählen bewußt den Begriff „Situation“, weil er uns umfassender und präziser erscheint als etwa „Milieu“, „sozialer Kontext“, „soziale Umgebung“ und ähnliche Begriffe, und auch stärker auf die Bedeutung der „Handlung“ und „Kommunikation“ verweist. „Situation“, die konkrete Verwehr-Situation, ist stets „soziale Situation“.

Indem wir die soziale Situation im Schnittpunkt von Ernährungssystem und allgemeiner sozialer Systeme ansetzen, werden wir auf den Doppelaspekt dieser Handlungs- und Kommunikationssysteme verwiesen.

1. Zunächst werden Verzehr-situationen bestimmt durch die Strukturen des Ernährungssystems, denn sie dienen der pragmatischen Situierung dieses Systems. Es ist ausgewählte Nahrung und ausgewähltes Ernährungsverhalten, was eine bestimmte „soziale Situation“ schafft bzw. schon vorgegebene soziale Verhältnisse stabilisiert. Verwehrs-Situationen haben also neben der Bedürfnisdimension (Hunger und Durst zu stillen) eine sozialen und institutionellen Sinn. Situationen sind herstellbar, etwa zum Zwecke der Segregation, um die soziale Exklusivität einer Gruppe sicherzustellen.

Auf diesen Tatbestand hat in letzter Zeit der sowjetische Ethnologe S.A. Tokarev hingewiesen und gefordert, dass die Bedeutung der Speise prinzipiell nach ihrer sozialen „Rolle“ zu bemessen sei. Tokarev sieht danach folgerichtig das Hauptanliegen der ethnologischen Nahrungsforschung in der „Erforschung der verschiedenen sozialen Funktion der Nahrung“ und kommt, indem er die Nahrung daran misst, was diese in einer konkreten sozialen Situation leistet – nämlich nach ihm lediglich Kommunikation oder Segregation – zu der kategorischen Einteilung in „die Nahrung, die die Menschen vereinigt, und die Nahrung, die sie trennt“²³.

2. Haben wir bisher betont, dass durch das Ernährungssystem soziale Situationen hergestellt werden, so gilt es auf der anderen Seite zu fragen, inwieweit umgekehrt bestimmte soziale Situationen das Ernährungssystem beeinflussen oder konstituieren. Es steht außer Zweifel, dass auch Verzehr-Situationen von einer Reihe variabler Elemente bestimmt werden, die außerhalb des Ernährungssystems stehen. Diese Einflüsse brauchen nicht unbedingt „reine soziale Tatsachen“ zu sein, sondern sie können technischer, ökonomischer, allgemein ökologischer oder klimatischer Natur sein. Offensichtlich werden diese Faktoren, wenn Menschen in eine andere soziale und ökologische Umgebung wechseln. Es bleibt aber prinzipiell festzuhalten, dass es dabei nicht einfach um eine Änderung der Zubereitung geht, sondern primär darum, die traditionell ausgerichteten sozialen Werte des Speisen- und Mahlzeitsystems zu transformieren oder zu ändern.

23. Tokarev, Methodik (s. Anm.7), S. 301

Daran liegen die Anpassungsschwierigkeiten an die neue Umgebung. Die Bewältigung der neuen Umwelt im Handlungsverhalten geschieht also in sozio- kultureller Weise, d. h. in der Normierung und Standardisierung neuer Werte und Situationen. – Wie weit dies auch in biologisch- medizinische Bereiche hineinreicht, hat Harald Hvarfner in seinem Beitrag „Hunger at fixed times“ gezeigt, einem Hunger, an den sich der Mensch durch „ethische Akkumulation“ – wie Hvarfner es nennt – anpasst²⁴.

Alle diese Überlegungen führen uns zu der Feststellung, dass Bestimmungen situativer bzw. regionaler Charakteristika in der ethnologischen Nahrungsforschung vor allem dort sinnvoll erscheinen, wo technische, ökonomische, allgemein ökologische oder klimatische Determinanten bestimmte Einstellungen und damit Verhaltensweisen fixierten oder Einstellungen erzwingen²⁵.

Während es in dem eben beschriebenen Fall recht leicht sein wird, diese Bedingungen zu erkennen und in ihrem Einfluss auf das Speisen- und Ernährungssystem zu analysieren, wird es bei solchen wandelnden komplexen sozialen Verhältnissen viel schwieriger.

Gerade heutzutage und vor allem im städtischen Bereich sind die sozialen Umgebungen unterschiedlicher, mobiler und instabiler als je zuvor und tragen in erhöhtem Maße zu Verhaltensunterschieden in der Ernährung bei. Wir stoßen heute kaum noch auf homogene Gruppen mit einem starken Konventionsdruck. In früheren Jahrhunderten bot das „ganze Haus“ Verhaltenssicherheit, d. h. eine gewisse Übereinstimmung von sozialer Umwelt und erlerntem und eingepaßtem Umweltverhalten. Die Menschen empfingen die Regelmechanismen – also ihre Normen und Verhaltensmuster – als Antrieb zu ihrem Handeln unmittelbar aus ihrem Sozialisationsort, der Familie. Dagegen sind „moderne“ pluralistische Gesellschaften, die offen sind für Neuerungen und außergeleitete Werte, in ihren Basiswerten häufig nicht mehr traditionalistisch fixiert²⁶.

Tatsächlich zeigt es sich häufig, dass man nicht einmal mehr für eine Familie einheitliches Ernährungsverhalten annehmen kann. So trinkt vielleicht beim Frühstück die Mutter Tee, der Vater Kaffee, die größere Tochter Milch, während der kleinere Bruder auf seinem Kakao oder auf seinen Cornflakes besteht. Die Lage stellt sich dem Betrachter gerade deswegen so verwirrend dar, weil unterschiedliche Werte- und Normensysteme, die sich an und in unterschiedlichen, sekundären sozialen Organisationsformen orientieren, hier in die Situation hineinspielen.

24. Harald Hvarfner: Hunger at fixed times. An Accumulation with biological consequences?

In: *Ethnologia Scandinavica* 1971, S. 61- 64

25. Neben diesen Einflüssen auf die Verzehrs- Situation können auch individuelle Verhältnisse wie z. B. fehlende Kenntnisse und Fertigkeiten, fehlende oder unvollkommene Geräte von Bedeutung sein, auch Umstände wie Zeitknappheit können hier eine Rolle spielen. Eine ganze Reihe von Ernte- Mahlzeiten oder improvisierte Besuchs- Mahlzeiten zeigen dieses Merkmal.

Sonst übliche „vollständige“ Speisensysteme werden dann verkürzt oder verändert. Allerdings zeigen diese Reduktionen und Veränderungen noch meist selbst Regelcharakter und sind systemimmanent. Dabei wird z. B. von Interesse sein, welche Speisen und Zubereitungselemente stabil und welche variabel gehalten werden.

26. Es ist wiederholt darauf hingewiesen worden, welche Bedeutung die Kernfamilie für die Entstehung von städtischen bzw. industriellen Verhaltensmustern in ihrer universalistischen „otherdirectedness“ hat, im Sinne von Parson's Universalismus, der die Orientierung des Individuums an sekundären sozialen Gebilden und ihren Formen meint. – Zu Einflüssen in diesem Sinne auf die Nahrung vgl. z. B. Tolksdorf, *Sammelnahrung* (wie Anm. 13), S.43 ff.

Um bei dem Beispiel zu bleiben: Wir müssen prüfen, ob die Familienmitglieder allgemeinen Modetrends und Einstellungen folgen oder ob der Vater sich an seiner Betriebsgemeinschaft und der Bruder sich an seiner Kindergartengruppe orientiert.

Und auch hier gilt für die Analyse: das Ernährungssystem ist ein Handlungssystem innerhalb eines umfassenderen Systems. „Eating, like talking, is patterned activity“, wie es der Linguist Michael A. K. Halliday²⁷ formuliert. Und es gehört – um auch in den Termini die Analogie zur modernen Sprachwissenschaft zu wahren – zur „Kommunikativen Kompetenz“ jedes einzelnen, dieses Bedeutungs- und Handlungssystems in einem jeweiligen sozialen Kontext – wenn auch oft unreflektiert – „richtig“ zu verwenden. In der Tat stehen ja diese Botschaften (Werte, Symbole, Handlungsmotivationen) den Individuen zur Verfügung, seien diese nun anthropologisch universell (wie Lévi- Strauss vermutet) oder nur jeweils einer bestimmten Kultur zugehörig wie ich annehmen möchte (was freilich weitgehende Übereinstimmungen und Transformationen nicht ausschließt).

VI.

AUFGABE UND ZIEL. Unsere Aufgabe besteht nun darin, jene alltäglichen und altbekannten Tatsachen dadurch ins Bewusstsein zu heben, dass ihre Strukturen freigelegt und die Strukturmerkmale des Speisen- und Mahlzeitensystems mit denen der sozialen Interaktion in Korrelation gebracht werden. Oder, vorsichtiger formuliert: jene Merkmale, die eine Art der sozialen Interaktion bestimmen, müssen in jenen Merkmalen reflektiert sein, die die innere Struktur und Ordnung des Speisen- und Mahlzeitensystems im Bewusstsein des Menschen bestimmen. Zentral geht es also darum, die sozial bestimmte Auswahl aus dem jeweiligen „Angebot“ eines Ernährungssystems als sozial institutionalisierten Prozess herauszuarbeiten. Wir haben es dabei mit Form-Bedeutungs- Komplexen zu tun, die zum kulinarischen System gehören, die aber andererseits in ihren Werten und Motivationen auf Interaktionen in konkreten Verzehr- Situationen zielen. Der Mensch zeigt sich in diesem Sinne durchaus ritualisiert, indem er nämlich schon beim Auftreten der betreffenden Situation zu einem bestimmten Ernährungsverhalten tendiert.

In der bisher vorliegenden theoretischen Literatur zur ethnologischen Nahrungsforschung sind diese beiden Aspekte selten zusammen gesehen worden. S. A. Tokarev möchte zwar die „Erforschung der verschiedenen sozialen Aspekte der Nahrung“²⁸ in den Mittelpunkt gerückt sehen. Er will die Nahrung und Ernährung daran messen, was diese in einer konkreten sozialen Situation leistet, nämlich nach ihm entweder Kommunikation oder Segregation. Dies führt ihn zu der kategorischen Einteilung in „die Nahrung, die die Menschen vereint, und die Nahrung die sie trennt“.

27. Halliday (s. Anm. 4), S.277

28. Tokarev, Methodik (s. Anm. 7), S.299 ff.

Der Vorteil dieser Einteilung liegt prinzipiell darin, dass man die Kategorie der Nahrung unmittelbar mit sozialen Kategorien korrelieren kann. Nur, von welcher Art ist diese Korrelation bei Tokarev? Mir scheint – sehen wir einmal von der verengenden Reduktion auf die sozialen Kategorien „Kommunikation“ und „Segregation“ ab –, dass Tokarev hier zu sehr einem direkten Funktionalismus bzw. dem Widerspiegelungsmodell verhaftet bleibt. Ich habe meine Kritik daran oben dargelegt; zu ähnlicher Kritik kommt Ake Hultkrantz in seiner Stellungnahme zu Tokarev²⁹. Zumindest bleibt bei diesem gewiß wertvollen theoretischen Ansatz der methodische Weg der konkreten Analyse unklar. Der entscheidende Nachteil scheint mir darin zu liegen, dass er die Nahrung nicht als ein eigenes kulturelles System auffasst und er sich damit detaillierter und jeder Zeit überprüfbarer Interpretationsmöglichkeiten begibt.

Dagegen wird der Systemcharakter der Ernährung strikt durchgehalten in der strukturalistischen Schule, ausgehend von Claude Lévi- Strauss³⁰, dann aber auch modifiziert, z. B. bei Roland Barthes³¹, M. Halliday³², Yvonne Verdier³³, Mary Douglas³⁴ und anderen³⁵. Dabei wird durchaus auch die „soziale Funktion der Nahrung“ berücksichtigt. Zu verweisen ist da z.B. auf den (allerdings nicht weit reichenden) Systematisierungsvorschlag in „Endo- Küche“ und „Exo- Küche“, den Claude Lévi- Strauss in die ethnologische Nahrungsforschung eingebracht hat³⁶. Unter Endo- Küche versteht er jene Ernährungsweise, die für den intimen Gebrauch einer kleinen Gruppe – im Regelfalle die Familie – bestimmt ist, während die Exo- Küche für den öffentlichen Gebrauch bestimmt ist, jene Speisen, die man Gästen anbietet. Lévi- Strauss geht es wie Tokarev um die soziale Funktion der Nahrung, ebenso wie Tokarev strukturalistische Ansätze zieht, wenn er etwa feststellt, dass „die Opposition Haus – außer Haus der Gegenüberstellung von Familie und Umwelt gleich“ ist³⁷. Allerdings hält Lévi- Strauss den Systemcharakter der Ernährung offener, indem er Nahrungsmittel dieser oder jener „Küche“ zuordnen kann, genauso wie bestimmte Zubereitungen verschiedene Zuordnungen erlauben; so gehört „Kochen“ weitgehend zur Endo- Küche und „braten“ oder „grillen“ weitgehend zur Exo- Küche.

29. *Ethnologia Europea*. Vol VI, 2, 1972, S.180-181. Vgl. S.181: „In summary, the social- relational „symbolic import“ of the dress, the food and the housing does not always conceal the origins of social and religious ideas and customs, but is on the contrary their reflection.“

30. S. Anm. 5

31. Roland Barthes: *Système de la Mode*, Paris 1967. – Vgl. Ders.: *Beefsteak and Pommes frites*. In: *Mythen des Alltags*, Frankfurt 1970, S. 36-38.

32. Halliday (s. Anm. 4), S.277 ff.

33. S. Anm. 9

34. S. Anm. 3

35. Bei G. Wiegelmann (s. Anm. 10) und etwa auch bei Eszter Barabás- Kibán (*Tagesmahlzeiten im Wandel am Beispiel Ungarns*. In: *Ethnologische Nahrungsforschung. Ethnological Food Research*, hrsg. Von N. Valonen, J. U. E. Lehtonen, Helsinki 1975, S. 115- 125), beide nicht der strukturalistischen Schule verpflichtet, wird zwar der Systemcharakter betont und hervorgehoben er bleibt aber oft unklar. Am überzeugendsten aber sind die Ausführungen zum Mahlzeitemsystem und auf der Ebene des Speisensystems bei den „Nahrungsmitteln“ innerhalb eines Substitutionssystems

36. Lévi- Strauss, *Triangle* (s. Anm. 5).

37. Tokarev, *Aufgaben* (s. Anm. 7), S. 175.

Die Schwächen von Lévi- Strauss liegen – in unserem Zusammenhang – darin, dass er hinter den Strukturen des Ernährungssystems weniger die konkreten „sozialen Beziehungen und Funktionen“, sondern anthropologisch-universelle, allgemeingültige Bedingungen des menschlichen Geistes aufdecken will.

Trotz mancher Bedenken halte ich jedoch die beschriebenen Ansätze – wenn man sie bündelt – schon deswegen für sinnvoll, weil sie eine auf die Probleme des Menschen bezogene Perspektive aufweisen. Dieser Ausgangspunkt ermöglicht nämlich eine Analyse, die sich an der personalen Bedürfnisdimension orientiert, ohne dabei die allgemeinen gesellschaftlichen Implikationen und Prozesse zu vernachlässigen. „Küche“ würde in diesem Falle ein kulturelles System bedeuten, mit dem bestimmte Bedürfnis- Situationen jeweils bewältigt werden.

VII.

DIE KONSTITUIERUNG DES DARSTELLUNGSMODELLS: Ich möchte nun versuchen, diesen Ansatz zu präzisieren, um ihn für eine konkrete Analyse operabel zu machen. Dabei möchte ich meinen Systemisierungsvorschlag anhand eines Modells verdeutlichen, von dem ich glaube, dass es sowohl das Ernährungssystem zunächst nach einer möglichst komplexen Einheit, die wir durch Segmentierung in ihre Bestandteile zerlegen können. Von dieser Grundeinheit muss gefordert werden, dass sich alle wichtigen Aspekte der Ernährung (die wir oben angegeben haben) in ihr bündeln und dass sie universal ist. Wir finden sie in dem unmittelbaren Vorgang des Essen und Trinkens und bezeichnen sie als „Mahlzeit“ (M). Diese Einheit ist dadurch ausgezeichnet, dass in ihr letztlich Speise und Trank realisiert und Kommunikation institutionalisiert wird. Die Ernährung wird damit behandelt als Handlungsgefüge, das dazu bestimmt ist, zwischen Individuen und Gruppen einen bestimmten Kommunikationstyp zu sichern. Thematisiert wird also das, was Georg Simmel „das soziologische Gebilde der Mahlzeit“³⁸ genannt hat. Dieses Handlungsgefüge müssen wir erfassen und wenn möglich formalisieren. Im Rahmen dieses heuristischen Verfahrens ist die strukturalistische Analyse unentbehrlich.

Von der „Mahlzeit“ geht so auch weitgehend Lévi- Strauss aus, auch wenn er es nicht ausdrücklich sagt. Schon deutlicher wird dies bei seiner Schülerin Yvonne Verdier: „L'unité de base sera le repas, considéré dans le cadre d'abord journalier, puis hebdomadaire, enfin annuel, ce qui nous conduira à définir l'ordinaire et l'extraordinaire et à dégager, au terme de l'analyse, un modèle des catégories alimentaire dans ces villages“³⁹.

38. Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit. Im: Georg Simmel, Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, Stuttgart 1957, S. 243- 250; hier S. 244.

39. Verdier, Repas (s. Anm. 9), S. 92.

Von einem etwas anderen Ausgangspunkt erkennt im anglikanischen Raum M. A. K. Halliday in „meal“ eine fundamentale Einheit im Ernährungssystem, allerdings neben anderen wie „daily menu“, „course“, „helping“ und „mouthful“⁴⁰. Noch deutlicher – gerade auch im Sinne unseres theoretischen Ansatzes – wird Mary Douglas: „Each meal is a structured social event which structures others in its own image“ und: „Food categories encode social events“⁴¹.

Im deutschen Sprachraum hat G. Wiegelmann als erster auf die Bedeutung der „Mahlzeit“ als Grundeinheit der ethnologischen Nahrungsforschung hingewiesen: „Alle ethnologisch wichtigen Aspekte der Nahrung bündeln sich in der Mahlzeit... Die Mahlzeit erfüllt alle Bedingungen, die man an eine Grundeinheit stellen kann: Sie ist zu allen Zeiten und in allen Sozialgruppen gleichermaßen vorhanden, sie ist den generellen Zielen der Disziplin zugeordnet, fordert geradezu abstrahierende Betrachtung, sie bietet durch die Nähe zum Lebensrhythmus vielfache Querbezüge zu anderen Sachbereichen des Lebens und wirkt dabei für die Disziplin integrierend“⁴². Als komplexe Grundeinheit betrachten wir also die „Mahlzeit“, die wir nun im Folgenden in ihre Konstituenten zerlegen wollen. Dabei verstehen wir unter den Konstituenten alle weiteren durch Teilung entstandenen Einheiten bzw. Elemente. Als Darstellungsmittel für die Konstituenten eignet sich vor allem das Stammbaumschema, weil auf diese Weise das Gefüge der Beziehungen, d. h. die Zusammengehörigkeit der Konstituenten und ihre innere Struktur deutlich gemacht werden kann⁴³. An den Knoten stehen die durch Teilung gewonnenen Konstituenten. Die Äste des Stammbaums geben an, aus welchem unmittelbaren Konstituenten die größere Einheit besteht. Wir gelangen so durch fortlaufende Segmentierung zu einem zusammenhängenden System (Konstituentensystem), das von der „Mahlzeit“ abwärts alle Konstituenten bis hinab zu den terminalen Konstituenten beschreibt und gleichzeitig das Verhältnis der Konstituenten zueinander angibt⁴⁴.

Als komplexe Grundeinheit betrachten wir also die „Mahlzeit“, die wir nun im Folgenden in ihre Konstituenten zerlegen wollen. Dabei verstehen wir unter den Konstituenten alle weiteren durch Teilung entstandenen Einheiten bzw. Elemente. Als Darstellungsmittel für die Konstituenten eignet sich vor allem das Stammbaumschema, weil auf diese Weise das Gefüge der Beziehungen, d. h. die Zusammengehörigkeit der Konstituenten und ihre innere Struktur deutlich gemacht werden kann⁴³. An den Knoten stehen die durch Teilung gewonnenen Konstituenten. Die Äste des Stammbaums geben an, aus welchen unmittelbaren Konstituenten die größere Einheit besteht. Wir gelangen so durch fortlaufende Segmentierung zu einem zusammenhängenden System (Konstituentensystem), das von der „Mahlzeit“ abwärts alle Konstituenten bis hinab zu den terminalen Konstituenten beschreibt und gleichzeitig das Verhältnis der Konstituenten zueinander angibt⁴⁴.

Folgendes Darstellungsmodell soll vorgestellt und interpretiert werden:

Als die beiden Hauptkonstituenten des Komplexes der Grundeinheit „Mahlzeit“ (M) erkennen wir „Speise“ (SP) und „Situation“ (S). Dies soll bedeuten, dass sich die „Mahlzeit“ einerseits konstituiert aus dem, was und wie (zubereitet) gegessen wird, d. h. aus dem Kostkomplex der Speise, und zum anderen daraus wann und wo (unter welchen Umständen) die Speise gegessen wird (in welcher Verzehr- Situation).

40. Halliday (s. Anm. 4), S. 277

41. Douglas (s. Anm. 3), S. 69 und 61.

42. Wiegelmann, Aspekt (s. Anm. 10), S. 12

43. Vgl. dazu in einem anderen Zusammenhang Roland Barthes (Die strukturalistische Tätigkeit. In: Kursbuch 5, Frankfurt 1966, S. 191): „Das Ziel jeder strukturalistischen Tätigkeit...“

44. Besteht darin, ein Objekt derart zu rekonstruieren, dass in diese Rekonstruktion zutage tritt, nach welchen Regeln es funktioniert (welches seine „Funktionen“ sind).“

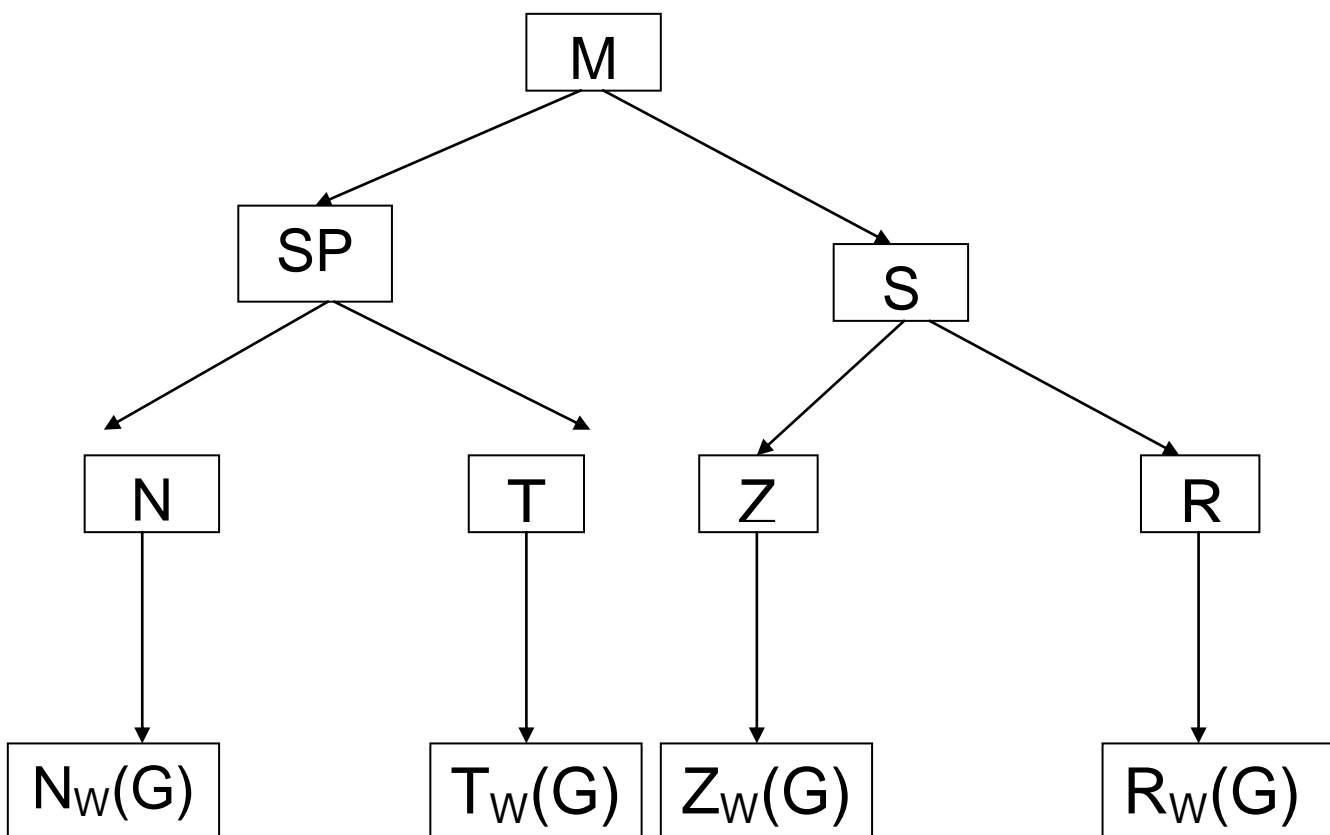
45. Formal gesehen entspricht eine solche Beschreibung der Rekursion in der Mathematik. Man sagt, eine Funktion definiere sich rekursiv, wenn ihr Wert an einer Anfangsstelle gegeben ist und die übrigen Werte definiert sind durch die Angabe der Nachfolger.

Unter „Speise“ wollen wir den (Kost-)Komplex verstehen, der sich konstituiert aus einem pflanzlichen, tierischen oder mineralischen Produkt, das in einer jeweiligen Population als Lebens- oder „Nahrungsmittel“ (N) angesehen wird, sowie einer „kulturellen Technik“ (T), mit der es für den menschlichen Verzehr verändert (zubereitet) wird. „Nahrungsmittel“ (N) und „kulturelle Technik“ (T) sind in unserem Darstellungsmodell terminale Konstituenten, d. h. kulturelle Elemente, die als kleinste Einheiten nicht weiter sinnvoll segmentiert werden können. Diese für unser Modell konstitutiven Elemente können wir auch als „Gusteme“ bezeichnen, wie es Lévi- Strauss in einem anderen Zusammenhang mit Blick auf die moderne Sprachwissenschaft getan hat.

Durch „Nahrungsmittel“ (N) und „kulturelle Technik“ (T) ist auch der Begriff „Speise“ (SP) eindeutig definiert. Die Beziehungen, die zwischen einzelnen Speisen bzw. Speisenkomplexen analysiert werden können, konstituieren ihrerseits das Speisensystem.

Es erscheint nun möglich und methodisch sinnvoll, diese beiden Einheiten (N, T) sowohl zusammen (in Beziehung zueinander) als auch einzeln zu denken und zu analysieren. Darauf muss näher eingegangen werden, weil hier z.T. gegensätzliche Ansichten zur bisherigen Literatur vertreten werden. Zumindest Anlaß zu Missverständnissen geben Überlegungen von G. Wiegelmann zu diesem Komplex: „Da Kultur stets ein gewisses Maß menschlicher Bearbeitung oder Einordnung bedeutet, kann das einfache Nahrungsmittel an sich – z. B. die Kartoffel, der Reis – nicht Objekt ethnologischer Betrachtung sein“⁴⁵.

46. Wiegelmann, Aspekte (s. Anm. 10), S. 7. – Vgl. S. 8: „Jedoch gibt es nicht wenige Speisen ohne Zubereitung, also bloße Nahrungsmittel (Äpfel, Birnen und anderes Obst, Rettiche, Milch, Wasser), Speisen also, die als solche nicht zur Kultur gehören und daher auch nicht zu den Objekten ethnologischer Nahrungsforschung zählen können. So erscheint es wenig sinnvoll, generell die Speisen als elementare Einheit der Ethnologie zu betrachten.“



Sicherlich wird das „objektive“ Produkt „Kartoffel“ von Nachbarwissenschaften untersucht werden müssen (etwa auf Produktquantität und Nährgehalte), doch als „Nahrungsmittel“ ist es auch bereits vor der technischen Weiterverarbeitung ein Kulturprodukt, das „ein gewisses Maß menschlicher Bearbeitung und Einordnung“ bedeutet. Bleiben wir beim Beispiel „Kartoffel“. Diese war nach ihrer Einführung in Europa zunächst botanische Rarität und Zierpflanze (und insofern interessiert sie auch nicht den Nahrungsforscher, sie ist kein Zeichen in seinem System), erst später wurde sie als „Nahrungsmittel“ und sogar als Massennahrungsmittel in das Ernährungssystem integriert. Dieser Vorgang allein, diese Selektionsleistung, bedeutet schon eine Kulturleistung auf dem Gebiet der Ernährung und darf in einer Analyse unserem Darstellungsmodell als terminales kulturelles Element, dem sogar – in seiner Bewertung durch die Gesellschaft einer Kultur [Nw(G)] – eine Schlüsselposition in unserer Analyse zukommt. Das „Nahrungsmittel“ bleibt als Ganzes das Objekt, die „Observable“, von der auszugehen ist, und zwar in Hinsicht auf kategoriale Deskription als auf funktionale Konstitution.

BEZÜGLICH DES „NAHRUNGSMITTELS“ sind deskriptive Diffusionsforschungen, wie sie gerade im skandinavischen Raum mit Erfolg durchgeführt worden sind, sicherlich wichtige Voraussetzungen⁴⁶, aber zugleich muss nach den gesellschaftlichen Bedingungen gefragt werden, von denen die Nahrung ermöglicht und gesetzt wird, also nach den Einstellungen (Attitüden) und Motiven dessen, der isst und trinkt. Beides beinhaltet die Frage nach den normativen Werten, denn deren Funktion liegt auf zwei Abstraktionsebenen: einmal sind sie Elemente des sozialen Systems und damit der Kultur, und zum anderen sind sie Elemente der individuellen Motivation bei der Ernährung. Rüdiger Lautmann sieht es so: „An Hand des Wertes teilt man einer Sache, einer Handlung oder einem Ziel ein Prädikat zu. An den Wertmaßstäben orientieren wir uns; mit ihnen ordnen wir die Dinge... Man hat den Wertmaßstab immer dann, wenn er in einzelnen Dingen (Sachen, Handlungen, Gedanken usw.) zu konkretisieren ist, wenn mit seiner Hilfe die Dinge zu Wertdingen gemacht werden, wenn er den Dingen ein Wertprädikat gibt⁴⁷.“ Ein Produkt wird demnach durch die Wertvorstellungen des Aktors (des essenden Menschen) zum „Nahrungsmittel“, das Kulturobjekt dann lediglich als die materielle Manifestation dieser Vorstellungen betrachtet wird.

47. Die bisher praktizierte Innovationsforschung birgt allerdings häufig die Gefahr, rein räumlich nur die Bewegung der materiellen Güter in Innovations- und Diffusionsprozessen zu verfolgen (höchstens noch unter Berücksichtigung des sozio-ökonomischen Faktors) und vernachlässigt damit die sozio-kulturelle Signifikanz dieser Prozesse. Deswegen fragen wir auch dem Wertsystem der Nahrung und Ernährung, nach den Einstellungen (Attitüden, Meinungen, Haltungen, Stereotypen), um damit materielle Wandlungsprozesse durch eine Motivationsanalyse zu ergänzen.

48. Rüdiger Lautmann: Wert und Norm. Begriffsanalysen für die Soziologie. Opladen 1971, S. 26 f.

Hieraus wird auch deutlich, dass als „Nahrungsmittel“ durch die ihm jeweils zugesprochenen Werte als „bedeutendes Zeichen“⁴⁸ jeweils an ein bestimmtes Ernährungssystem gebunden ist. Sagen wir es mit einem Beispiel: „verfaulte Eier“ oder „Froschschenkel“ sind im deutschen Ernährungssystem keine Zeichen, d. h. keine Speisen, während sie im chinesischen bzw. französischen Ernährungssystem durchaus Zeichencharakter haben. Die „Werte“ eines „Nahrungsmittels“ (Nw) spielen also bei der Strategie unserer Analyse eine wichtige Rolle, da sie instrumentale Voraussetzungen der individuellen Bedürfnisgratifikation sind. Dabei ist zu bedenken, dass zwar die Wahl jeweils vom essenden Individuum abhängt (dass kaum alle Implikationen seiner Wahl übersehen kann). Seine Selektionen basieren auf komplexen gesellschaftlichen Wertvorstellungen, die oft nur an einzelne Sozialgruppen gebunden sind, auch in Innovationsprozessen sind, habe ich an anderer Stelle herauszuarbeiten versucht⁴⁹.

Damit wird auch klar, dass die in der ethnologischen Praxis übliche Unterscheidung in „geistige“ und „materielle“ Volkskultur nicht haltbar ist. Nahrungsmittel sind zwar als „essbare Güter“ auch „materielle Güter“, aber indem sie Botschaften bzw. Informationen vermitteln, gehören sie eindeutig zu den geistigen Gütern. Bezüglich unserer Konstituenten „Nahrungsmittel“ (N) bleibt noch folgende Differenzierung nachzutragen. Wir können unterscheiden zwischen „einfachem Nahrungsmittel“ und „komplexem Nahrungsmittel“. Z. B. ist die rohe Kartoffel ein „einfaches“ Nahrungsmittel, die in einem Beutel gekauften vorgefertigten Kartoffelklöße dagegen ein „komplexes Nahrungsmittel“. Es soll hier einem eventuellen Missverständnis vorgebeugt werden. Wir erinnern uns daran, dass wir Essen und Trinken als ein Handlungssystem verstanden haben. Auch vorgefertigte, gekaufte „komplexe Nahrungsmittel“ (von Käse, Butter, Brot, bis hin zum sog. „Fertiggericht“) werden wie „einfache Nahrungsmittel“ in diesem Handlungssystem eingesetzt, da sie alle in irgendeiner Weise noch der Weiterverarbeitung bedürfen, denn selbst Fertiggerichte müssen noch zumindest aufgewärmt oder individuell „abgeschmeckt“ werden. Es bleibt allerdings im Einzelfall der methodischen Strategie des Wissenschaftlers überlassen, ob er es für seine Analyse als sinnvoll erachtet, „komplexe Nahrungsmittel“ in „einfache Nahrungsmittel“ und „Techniken“ zu zerlegen. So mag es z. B. in manchen Analysen genügen, ganz allgemein mit dem Nahrungsmittel „Brot“ zu operieren. In anderen Fällen wird es nötig sein, die Wertigkeit einzelner Bestandteile oder Techniken gesondert zu untersuchen. Leinsamenbrot hat z. B. durch die Wertigkeit von Leinsamen („Diät- Wert“) einen bestimmten Stellenwert im Speisensystem. Weizenbrot kann dadurch ausgezeichnet sein, dass ihm in manchen Regionen ein „Prestige- Wert“ zukommt.

49. Vgl. Tolksdorf, Ansatz (s. Anm. 8), S. 65 ff.

50. Tolksdorf, Pilze (.Anm. 13), S. 16 ff. – Ders.: Sammelnahrung (s. Anm. 13), S. 46 ff.

Auch Verarbeitungstechniken können ein „Fertigprodukt“ in Funktion und Stellenwert bestimmen. So wie etwa dem Vollkornbrot oder dem Pumpernickel ein höherer „Gesundheitswert“ zugesprochen als „normalem“ Roggenbrot. Die Reduktion in „einfache Nahrungsmittel“ (N) und „Techniken“ ist besonders dann wichtig, wenn man das Beziehungsgeflecht zu den anderen Konstituenten (Z, R) und damit den Systemcharakter herausarbeiten will.

Auch die „kulturelle Technik“ (T) betrachten wir sowohl unter dem Gesichtspunkt kategorialer Deskription als funktionaler Konstitution. Um operabel zu bleiben, erscheint es allerdings notwendig, klare Kategorien und Klassifikationen, etwa in Form einer Matrix zu erstellen. Diese Forderung gilt übrigens für alle terminalen Konstituenten. Uns fehlt an dieser Stelle der Raum, um dies an einem ausführlichen Beispiel durchzuexerzieren. So seien hier nur einige Anmerkungen gemacht. Es können oft schon einfache Lexikon- Einträge weiterhelfen; z. B. bei der „Kartoffel“ (K) hätten Pommes frites und Croquetten in einem Koch- Lexikon folgende technischen Merkmale:

K (Pommes frites)	schälen schneiden Sieden
-------------------	--------------------------------

K (Croquetten)	schälen kochen reiben Formen Sieden
----------------	---

Nun haben von allen Kartoffelspeisen nur Pommes frites und Croquetten das technische Merkmal „in Fett sieden“. Eine umfangreiche Analyse würde weiterhin zeigen, dass auf der Ebene der Speisen alle Kartoffelspeisen mit diesem technischen Merkmal eine Kombination, z. B. mit Kochfleisch, verbieten. Dies gilt jedenfalls üblicherweise für das deutsche Nahrungssystem. Da sich z. B. die Kombination Pommes- frites- Kochfleisch verbietet, mag trivial erscheinen, aber was verhindert z. B. die Kombination Pommes frites- Bockwurst? An jeder Imbisshalle (zumindest in Norddeutschland) kann man jedoch beobachten, dass Pommes frites üblicherweise nur zu Bratwurst, Frikadellen usw. genommen werden, während man zu Bockwurst Kartoffelsalat oder Brot wählt. Theoretisch wäre gegen die Geschmackskombination Bockwurst und Pommes frites nichts einzuwenden, ebenso bietet sich diese Kombination vom Technischen her an, da heute beides zu den sogenannten Schnellgerichten gehört. Die Lösung müssen wir in der Wertigkeit der „kulturellen Technik“ [Tw(G)] suchen, die – als allgemeine Konvention – im Nahrungssystem gesetzt ist. Es scheint bei unserem Beispiel nun so zu sein, dass man der Bockwurst primär das technische Merkmal „kochen“ zuweist, „kochen“ und „in Fett sieden“ schließen sich aber nach unserer Beobachtung auf der Ebene der „Speise“ aus.

„Sieden“ und „Braten“ hat nun im Bewusstsein eine höhere positive Wertigkeit als „kochen“. So waren auch Pommes frites wie Croquetten vor noch nicht langer Zeit in Deutschland ausschließlich in Sonntags- und Festmahlzeiten plazierte, aus denen Kochfleisch schon lange verdrängt war. Die höhere Wertigkeit des „Gesottenen“ schließt eine Kombination mit dem niedriger bewerteten „Gekochten“ aus.

ZU EINER EINGEHENDEN ANALYSE wären auf dieser Stufe eine ganze Anzahl weiterer Operationen notwendig, z. B. wären Kriterien bzw. Merkmale in binärer Anordnung zu erstellen, etwa „schnell“ (zu bereiten) – „langsam“ (zu bereiten). Dem technischen Merkmal „in Fett sieden“ wäre so in unserem Beispiel „schnell“ zuzuordnen, dem „kochen“ dagegen „langsam“, wobei dann weiter zu fragen wäre, wie sich in dieser Hinsicht eine Polarität auf eine bestimmte Speisenkombination auswirkt. Ein anderes binäres Paar wäre z. B. „einfach“ (zu bereiten) – „umständlich“ (zu bereiten). Pommes frites wie Croquetten würden wir „umständlich“ zuordnen und damit einer Tatsache Rechnung tragen, der wahrscheinlich beide Speisen ihre Platzierung in Festmahlzeiten zu verdanken. Bei Pommes frites bietet die Industrie ja bereits seit längerer Zeit „Halbprodukte“ an – wir erinnern uns der Differenzierung „einfaches Nahrungsmittel“ und „komplexes Nahrungsmittel“ – so dass in einem Kochbuch-Lexikon nur noch der Eintrag K (Pommes frites) [in Fett sieden] erfolgen brauchte. Gleichzeitig verändern sich damit andere Qualitäten, wir müssen Pommes frites nun „einfach“ zuordnen und haben damit eine Erklärung, warum diese Kartoffelspeise in Deutschland so schnell in Restaurants und Imbissbuden Einzug gehalten hat.

In unserem – notwendigerweise verkürzten und damit grob gezeichneten – Beispiel kam es darauf an, auf dieser Stufe neben den Möglichkeiten kategorialer und strukturaler Deskription auch die Bedeutung der Wertigkeit einzelner Techniken zu betonen⁵⁰. Dabei darf – gemäß unserem Ansatz – nicht in den Irrtum verfallen werden, bei der Interpretation der Grundterme nur diese und nicht die Beziehungen zwischen ihnen zu betrachten. Sehr deutlich wird dies bei Innovations- und Diffusionsprozessen. So ist z. B. bekannt, dass unbekannte Nahrungsmittel samt ihrer Zubereitung eingeführt werden, obwohl letztere durch eine in der eigenen Kultur übliche Zubereitung weit vorteilhafter ersetzt werden könnte. Dabei kam man nicht auf den Gedanken, die Aspekte zu trennen, um dadurch bessere, ökonomischere Lösungen zu erzielen, sondern die eingeführten Form-Bedeutungs-Funktionskomplexe wurden in ganzheitlich formaler Weise übernommen. Ebenso wie die Beziehungen zur terminalen Konstituente „Nahrungsmittel“ sind auch gleichzeitig die Relationen zu den Konstituenten „Zeit“ und „Raum“ zu erfassen. Betrachten wir nun die zweite Hauptkonstituente unseres Modells, die wir „Situation“ genannt haben. Die Situation, die Verzehrs-Situation, ist – wie gesagt – das Bezugssystem, in welchem die Speise realisiert wird, d. h. „Speise“ ist nicht denkbar ohne „Situation“.

50. Ein ausführliches Beispiel zu einer „kulturellen Technik“ siehe Tolksdorf, Grill (s. Anm. 13).

^“Situation“ ist nun dabei stets „soziale Situation“ und hat ihrerseits als Konstituenten eine Zeit- und eine Raumdimension. Auch hierunter wollen wir nicht die historische Zeit und den geographischen Raum verstehen, sondern mit Lévi- Strauss die „soziale Zeit“ (Z) und den „sozialen Raum“. Nach Lévi- Strauss bestehen diese Zeit- und Raumdimensionen „in einem „sozialen“ Raum und in einer „sozialen“ Zeit, was bedeutet, dass sie keine anderen Eigenschaften haben als die sie enthaltenden sozialen Phänomene. Je nach ihrer Struktur haben die Gesellschaften der Menschen diese Dimensionen anders aufgefasst⁵¹“.

„Zeit“ und „Raum“ erscheinen in unserem Darstellungsmodell wieder als terminale Konstituenten. Unter der Konstituenten „soziale Zeit“ (Z) verstehen wir u. a. lebensgeschichtliche Situationen wie z. B. Kindheit, Krankheit, Schwangerschaft, Alter (denen z. B. bei „Nahrungsmittel“ bzw. „Speise“ Kinder- und Krankenkost entspricht und bei der „kulturellen Technik“ überwiegend „roh“ und „kochen“), aber auch z. B. Hunger- und Notzeiten oder bestimmte jahreszeitliche Termine wie z. B. Frühling und Herbst oder Weihnachten und Ostern. Dazu gehören natürlich auch Tages-, Wochen- und Jahresrhythmen, ebenso wie die Zeiten der Arbeit und der Freizeit. Auch hier gilt es durch Merkmalanalysen zunächst zu eindeutigen Kategorien und Klassifikationen zu kommen.

Dasselbe gilt für den „sozialen Raum“, wo wir den Verzehrort (und damit auch die Abhängigkeiten des Ernährungssystems von dem Ort), also z. B. Haus – außer Haus, Gute Stube, Küche, Gastwirtschaft, auf der Straße (Imbiss- Situation), Tischordnung usw. bestimmen. So mag es z. B. bei der Kategorisierung von Situationen wichtig sein, ob der soziale Ort "Tisch" vorhanden ist oder nicht. Das Fehlen eines Tisches (bei Partys, Picknicks, Stehhallen, Mahlzeiten auf dem Feld usw.) bedeutet einen weitreichenden Verlust von dem, was wir traditioneller Weise mit Esskultur verbinden, da es keine feste Sitz- und Tischordnung, keine Tafelsitten, keine festen Tischpartner und Tischgespräche usw. mehr gibt. Weiterhin hat diese Verzehr- Situation bestimmte Auswirkungen auf die Auswahl und Zubereitung der Nahrungsmittel.

Die einzelnen Situationen sind in ihren Konstituenten „soziale Zeit“, „sozialer Raum“ ebenfalls wertbesetzt [Zw (G), Rw (G)]. D. Claessens sieht es in einem anderen Zusammenhang so: „Alle menschlichen Situationen sind auch in ihren Nuancen vielfach wertbesetzt. Da der Mensch sich durch diese Situationen hindurch bewegen, d. h. verhalten, und zwischen verschiedenen Aspekten, die sich ihm in der Situation bieten, wählen muss, ist eine gewisse Rangordnung der Werte, die sich in einer verschieden starken Wertbesetzung von Objekten oder Situationsaspekten ausdrückt, vorzufinden⁵².“ Z. B. kann die soziale Zeit „Weihnachten“ in einer bestimmten Gesellschaft unter dem Wert „religiöse Bindung“, unter dem Wert „kommunikative weltliche Festlichkeit“ oder z. B. unter dem Wert „konsumorientiertes Familienfest“ stehen.

51. Claude Lévi- Strauss: Strukturele Anthropologie. Frankfurt 1969, S.313.

52. D. Claessens: Familie und Wertsystem. Eine Studie zur „zweiten sozio- kulturellen Geburt“ des Menschen, Berlin 1962, S. 141.

Die jeweilige Wertbesetzung dieser „sozialen Zeit“ wird sich unzweifelhaft auswirken auf „Nahrungsmittel“ (N), „kulturelle Technik“ (T) und „sozialer Raum“. D. h. wir müssen die soziale Zeit „Weihnachten“ – vorerst unabhängig von den Speisen und Zubereitungsarten – in ihrem jeweiligen sozialen Wert für eine bestimmte Population bestimmen. Dasselbe ist durchzuführen bei der Bestimmung des sozialen Raumes. Der soziale Raum „Gaststätte“ hat z. B. für die Masse der Bevölkerung in Südeuropa einen ganz anderen Wert und damit eine andere soziale Funktion als in Mittel- und Nordeuropa, was sich im Ernährungsverhalten an diesem Ort niederschlägt.

Nach der Konstruktion unseres Modells ist es möglich, Konstituenten N, T, Z, R, (Was? Wie? Wann? Wo?) jeweils mit ihren kollektiven Bewertungen $N_w(G)$, $T_w(G)$ usw. und je für sich zu thematisieren. Das Modell gibt genau, welcher Bereich in einer bestimmten Studie jeweils thematisiert worden ist. Darüber hinaus allerdings ist es wichtig und unablässig, die Grundeinheit „Mahlzeit“ nicht aus den Augen zu verlieren, und dies bedeutet, dass sich alle vier terminalen Konstituenten (oder konstitutive Elemente) gegenseitig bedingen. Nur indem wir zwischen diesen die einzelnen Relationen und Abhängigkeiten bestimmen, bleibt der Systemcharakter der Ernährung erhalten und werden Fehlinterpretationen weitgehend vermieden. Denn ein Teil ist nicht ohne das Ganze zu verstehen, da die einzelnen Elemente innerhalb einer Struktur so angeordnet sind, dass die Veränderung eines von ihnen eine Veränderung aller übrigen nach sich zieht⁵³.

VIII.

ZWEI AUSNAHMEN? Wir hatten gesagt, dass die einzelnen terminalen Elemente und kollektiven Bewertungen unseres Modells in einem – durch Konventionen festgelegten – engen Beziehungsgeflecht zueinander stehen und haben zuletzt deswegen vom Systemcharakter der Ernährung gesprochen. Nun gibt es freilich Ausnahmen, wo sich eindeutige Relationen zwischen N, T, Z und R nicht herstellen lassen und wo „die Zwänge eines Systems und die Regeln eines Modells“⁵⁴ aufgehoben scheinen. Wir wollen zwei davon kurz diskutieren, um zu prüfen, ob sie unseren gesamten Ansatz in Frage stellen.

So lassen sich z. B. kaum Regeln bei den Essgewohnheiten der Kinder feststellen. Feste Beziehungen zwischen einzelnen Nahrungsmitteln (N) zu bestimmten kulturellen Techniken (T), sowie deren Abhängigkeiten zu sozialer Zeit (Z) und sozialem Raum ® scheinen nicht im sonst allgemeinen Sinne zu bestehen. So können z. B. Kinder „Pudding“ als eine vollgültige Mittagmahlzeit ansehen, was sonst durchweg als Nachspeise betrachtet wird. Es ließe sich eine Fülle solcher Beispiele aufzählen⁵⁵.

53. Vgl. Lévi- Strauss (s. Anm. 50), S. 302.

54. Vgl. Dan Sperber: Der Strukturalismus in der Anthropologie. In: Einführung in den Strukturalismus. Hrsg. Von François Wahl, Frankfurt 1973, S.181- 258; hier besonders Kapitel III: Kommunikationssysteme und Kommunikationsmodelle, S. 238.

55. Vgl. dazu die Beobachtungen von Mary Douglas (s. Anm. 3), S. 65 f., die sie in ihrem eigenen Familienhaushalt gemacht hat. „When the children were small and tea was a meal, bread and butter preceded scones, scones preceded cake and sweet biscuits. But now that the adult-children contrast no longer dominates in this family, tea has been demoted from a necessary place in the daily sequence of meals to an irregular appearance among weekend drinks and no rules govern the accompanying solids.“

Kinder weisen im gesamten Ernährungsverhalten (auch hinsichtlich der Zubereitung oder der Verzehrszeit und des Verzehrs-Ortes) eine gewisse Eigenständigkeit auf. Z. B. gibt es bei der Sammelnahrung gewisse Pflanzen, die nur von jüngeren Kinder gesammelt und gegessen werden, die aber bereits Kinder im Alter von 12- 15 Jahren bereits wieder ablehnen⁵⁶. Kleine Kinder sind so im allgemeinen „experimentierfreudiger“ in der Ernährung, sie gehen stärker auf situationelle Angebote ihrer Umgebung ein. Die Form spielt für sie eine größere Rolle als für die Erwachsenen, und so essen sie z. B. rohe Kartoffeln „wie einen Apfel“, was einem Erwachsenen auch bei starkem Hungergefühl nicht leicht fallen dürfte. Während der Dauer des Sozialisierungsprozesses wird allerdings ihr Normverhalten ausgeprägter und ihre Orientierung (Selektion) bestimmter und eindeutiger, denn Normen beziehen sich immer auf Wertesystem, d. h. sie enthalten Anweisungen an ein Rollenverhalten in bestimmten Situationen. So widerspricht das Ernährungsverhalten der Kinder eigentlich nicht unserem Modell und der Annahme von dem sozio- kulturellen Systemcharakter der Ernährung; es stützt vielmehr die Hypothese, dass es als offenes Informationssystem während des Sozialisierungsprozesses erlernt wird.

Etwas anderes liegen die Verhältnisse in unserem zweiten Beispiel, den sogenannten „Schwangerschaftsgelüsten“ der Frau, also deren Vorliebe für ganz bestimmte Speisen. Es zeigt sich auch hier, dass die sonst üblichen Bezeichnungen zwischen N, T, Z und R nicht mehr zu stimmen scheinen. Schwangere Frauen können „saure Gurken“ als vollgültige Mittags- Mahlzeit ansehen, schon zum Frühstück ein „gegrilltes Hähnchen“ verlangen oder auf offener Straße ein Stück Kuchen verzehren. Dies sind Verhaltensweisen, die diese Frauen sonst nicht zeigen. Diese Beispiele lassen sich beliebig erweitern⁵⁷. Hier soll nur verkürzt eine Möglichkeit der Interpretation dieses Verhaltens gegeben werden.

So ist es offensichtlich nicht hinreichend, bei diesem Verhalten auf die Nervosität oder Launenhaftigkeit der schwangeren Frauen oder auf elementare physiologische Bedürfnisse – wie oft von medizinischer Seite geschehen – hinzuweisen. Es gibt durchaus – wenn auch wenige – Kulturen, die keine Schwangerschaftsgelüste kennen. Bei meinen Erhebungen bei ca. 860 Frauen – nach Alter aufgeschlüsselt – ergab sich z. B., dass von den Frauen über 50 Jahre 70 % angaben, während der Schwangerschaft „Speise- Gelüste“ gehabt zu haben, während die Prozentzahl bei den 20- 30jährigen nurmehr bei 35 % lag. Eine weitere Aufschlüsselung nach Sozialgruppen ergab u. a. für die unmittelbare Gegenwart bei dem Auftreten der *picae gravidarum* eine signifikante Differenzierung zwischen den einzelnen Sozialschichten.

56. Vgl. Tolksdorf, Sammelnahrung (s. Anm. 13), S. 38 f.

57. Vgl. Tolksdorf, Die Schwangerschaftsgelüste (*Picae gravidarum*). In: Kieler Blätter für Volkskunde, Bd. VII, 1975.

Diese Zahlen – und dies ist in unserem Zusammenhang vor allem wichtig – lassen eine Korrelation zwischen sozialen Bestimmungen und Ernährungsverhalten vermuten. Die Speisegelüste sind keine Frage der Natur, sondern der Kultur.

Sehen wir einmal in dieser verkürzten Analyse von jenen Einstellungswerten ab, die sich auf den Volksglauben beziehen (der „Speisegelüste auf saures“ = „Sohn“ und „Speisegelüste auf Süßes“ = „Tochter“ prognostiziert), so sprechen die Zahlen auch dafür, dass es sich bei den Schwangerschaftsgelüsten der Frauen nicht um typische physische und psychologische Besonderheiten in dieser „sozialen Zeit“ handelt. Wir müssen wohl auch hier allgemeinere soziale Relationen annehmen. Unser Modell lässt eigentlich in diesem Fall nur eine Interpretationsmöglichkeit zu: da bei diesem speziell thematisierten Ernährungsverhalten eine Zuordnung der Elemente N, T, Z und R nicht wie in den meisten anderen Fällen möglich ist, das Modell aber den Anspruch erhebt, das Ernährungsverhalten einer Kultur bzw. einer Gesellschaft hinreichend erklären zu können, muss angenommen werden, dass die schwangeren Frauen in dieser ihrer „sozialen Zeit“ nicht vollständig in die Gesellschaft integriert sind. Sie befinden sich in einer sozialen Ausnahme-Situation. Dafür allerdings gibt es in Vergangenheit und Gegenwart hinreichend Indizien. Das reicht von zahlreichen Tabuvorschriften in der Vergangenheit bis hin zu der noch in unserer Zeit isolierten Stellung, ja bis zu jenen Völkern in Zentralafrika, wo die Frauen ihre Kinder allein und weit entfernt von ihrem Dorf gebären mussten. In unserem Zusammenhang interessiert auch das Kommunikationsverhältnis der schwangeren Frauen zu ihren Männern. So geht aus dem Material hervor, dass die Männer den Speisegelüsten der Frauen im allgemeinen nicht verständnislos gegenüberstehen, sondern sie anerkennen, ja unterstützen. Die Frauen stehen in einer sozialen Ausnahme-Situation (und sicherlich pochen sie auch darauf), und diese wird von den Männern zugestanden.

Die diskutierten Ausnahmen können ex negativo das Modell und seine Voraussetzungen stützen. Unser Modell beschreibt Ernährungs- und Handlungsverhalten einer bestimmten Population in einer bestimmten Kultur. Da die Kinder in eine bestimmte Gesellschaft und deren Normverhalten (Kultur) noch nicht integriert (nicht hinreichend sozialisiert) sind, und die Frauen sich in der sozialen Zeit „Schwangerschaft“ in einer Ausnahme-Situation befinden, kann (und darf) sie unser Modell nicht erfassen. Dafür müsste ein anderes Modell konstruiert werden.

IX.

MÖGLICHE EINWÄNDE. Eine Kritik an diesem Modell bezieht sich vornehmlich darauf, dass es nicht den Wandel erfasse. In diesem Zusammenhang muss das Verhältnis von Synchronie und Diachronie erörtert werden. Die Ernährung als Handlungssystem ist jeweils bezogen auf einen bestimmten historischen Punkt, zu dem sie aktualisiert wird. Die meisten der bisher zur Nahrungsforschung erschienenen Arbeiten haben Speise und Trank (nicht „Essen und „Trinken“) unter diachronem Gesichtspunkt analysiert und dabei nachgewiesen, wie sich die Ernährung im Laufe der Zeit verändert hat. Jedoch interessiert uns weniger die Veränderung der Ernährung als vielmehr die der Ernährungssysteme. Mit unserem Modell ist zunächst der (notwendig synchrone) Versuch gemacht worden, das Ernährungssystem selbst zu konstituieren, um alle jene Elemente zu isolieren, die je für sich variabel sind und so überhaupt erst einer historischen Veränderung unterliegen können. Um dies zu beschreiben ist es notwendig, die Veränderung, also die historische Komponente zu vernachlässigen und nur das zu betrachten, was zu einer bestimmten Zeit an einem bestimmten Ort an Einzelheiten, Werten, Relationen und Strukturen in einem Ernährungssystem relevant ist. Unser Verfahren ist also streng synchron, wobei die Diachronie (und damit das Erfassen des kulturellen Wandels“) aufgefasst wird als Folge verschiedener, synchron beschriebener Systeme. Daran wird sich dann zeigen lassen, wie sich wandelnde oder vollkommen andere soziale Systeme auf das Ernährungssystem (und umgekehrt) verändernd auswirken können. Sie verändern z.B. meistens nicht primär die Bereiche „Nahrungsmittel“, „kulturelle Technik“, „soziale Zeit“ und „sozialer Raum“ (solche Möglichkeiten sind ohnehin stark begrenzt, sondern sie verändern jeweils deren sozio-kulturelle Einstellungen. Es sind demnach die Werte, Einstellungen, die selbst Botschaften, soziale Informationen liefern und den so gemeinsamen und spezifischen Charakter der Ernährung schaffen.

Eine mit systemtheoretischen Ansatz strukturalistisch durchgeführte Analyse könnte so eine ethnologische Nahrungsforschung ermöglichen, die sich an der personalen Bedürfnisdimension orientiert, ohne dabei die

allgemeinen gesellschaftlichen Implikationen und Prozesse zu vernachlässigen. Unser Darstellungsmodell könnte hierbei entscheidende Orientierungshilfe leisten, denn die Ernährung gehört sicherlich zu den notwendigsten und selbstverständlichsten, aber immer noch zu den wenig reflektierten Bedeutungs- und Handlungssystemen. Sie wurden in ihrer gesellschaftlichen Relevanz bisher kaum erfasst. „So darf man hoffen, in jedem besonderen Fall zu entdecken, dass die Küche einer Gesellschaft eine Sprache ist, in der sie unbewusst ihre Strukturen zum Ausdruck bringt, es sei denn, sie verschleierte, nicht minder unbewusst, ihre Widersprüche⁵⁸.“

58. Lévi- Strauss, *Mythologica III* (s. Anm. 5), S. 532.