
Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte

Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris

(Institut historique allemand)

Band 26/2 (1999)

DOI: 10.11588/fr.1999.2.47459

Rechtshinweis

Bitte beachten Sie, dass das Digitalisat urheberrechtlich geschützt ist. Erlaubt ist aber das Lesen, das Ausdrucken des Textes, das Herunterladen, das Speichern der Daten auf einem eigenen Datenträger soweit die vorgenannten Handlungen ausschließlich zu privaten und nicht-kommerziellen Zwecken erfolgen. Eine darüber hinausgehende unerlaubte Verwendung, Reproduktion oder Weitergabe einzelner Inhalte oder Bilder können sowohl zivil- als auch strafrechtlich verfolgt werden.

Reich des Geistes, das mit dem tausendjährigen Reich Christi der Offenbarung gleichgesetzt wird. Die von Joachim von Fiore inspirierten Franziskanerspiritualen, insbesondere Petrus Johannes Olivi, Gerhard de Borgo San Donnino und Umberto de Casale, kämpften gegen die verweltlichte Kirche. Sie traten für die Realisierung der von Joachim von Fiore geforderten vergeistlichten und armen Kirche ein. Doch verlor diese chiliastische Bewegung bald aufgrund der entschiedenen Gegnerschaft der Scholastik an Bedeutung, ihre Anhänger wurden aus dem Orden ausgeschlossen. Delumeau räumt der Person von Joachim von Fiore, dessen Lehre, dessen Anhängern, aber auch der Wirkungsgeschichte im Laufe der Jahrhunderte breiten Raum in seiner Darstellung ein.

Der Dynamik der chiliastischen Bewegung und der Ausbreitung des Chiasmus und dessen Formen in Europa, in Latein- und in Nordamerika sind die Teile II und III der Untersuchung gewidmet. Im Umfeld der Reformation – vorbereitet durch die taboritische Bewegung der Hussiten – gewannen chiliastische Gedanken bei radikalen revolutionären Gruppen wieder an Bedeutung, beispielsweise bei Thomas Müntzer und bei den Täufern. Im englischen Protestantismus wurde der Chiasmus seit dem 17. Jh. zu einem beachtlichen theologischen Faktor. Chiliastisches Gedankengut gelangte auch nach Nordamerika und verband sich dort mit national-religiösen und politischen Heilsvorstellungen.

Im vierten Teil (»Vers la laïcisation du millénarisme«) zeigt Delumeau die Veränderungen im Chiasmus auf. Chiliastische Impulse wirkten in die abendländische politische Geschichte als Revolutionsgeschichte hinein. Chiliastische Impulse lassen sich in der Französischen Revolution, in den Revolutionen von 1848/49, im Marxismus, im Kommunismus, aber auch im Nationalsozialismus nachweisen. Allerdings ist das chiliastische Gedankengut – wie daraus zu erkennen ist – in den letzten Jahrhunderten auf stärkste mit utopischen Programmen versetzt. So schlägt Delumeau im fünften Teil – überschrieben mit: »Le bonheur à l'horizon. Une anthologie de textes futuristes (fin XVIII^e–XX^e siècle)« – einen Bogen von der Rezeption der Johannes-Apokalypse in der Zeit der Aufklärung bis zu den Bewegungen in unseren Tagen – zum New Age: »Dans cette nouvelle galerie, à côté d'un catholique traditionnel comme Lacunza et d'un protestant classique tel que Frédéric de Rougemont, apparaissent des nouveaux venus: mormons, adventistes, témoins de Jéhovah. Et puis voici, de nos jours, le New Age qui s'écarte du modèle chrétien en annonçant qu'à l'ère des Poissons, marquée par le christianisme, va succéder l'ère du Verseau. Celle-ci verra, à travers d'inévitables convulsions, l'avènement d'un monde nouveau qui aura trouvé son unité spirituelle« (S. 393).

Am Ende seines Werks kommt Delumeau zu folgendem Resümee: »Toutefois, la grande naïveté des chiliastes et des utopistes, socialistes ou non, fut d'imaginer un avenir terrestre à l'image du paradis jadis perdu par Adam et Eve. Aujourd'hui, il nous faut abandonner les deux nostalgies conjointes du passé et du futur. La vie sur terre, malgré toutes les améliorations morales et matérielles que nous pourrions lui apporter, ne sera jamais paradisiaque et saint Augustin avait raison de nous inciter à la vigilance au cours de notre »pèlerinage« ici-bas. ... Mais les millénaristes eurent raison à leur tour de ne pas détourner leur regard de la cité terrestre et de ne pas voir seulement un lieu d'expiation du péché. Ils voulaient y réaliser une première ébauche de la cité céleste, y faire éclore le maximum de bonheur et de fraternité« (S. 428f.).

Die Untersuchung von Delumeau leistet einen wertvollen Beitrag zur Erforschung des Chiasmus. Die Schilderung der Vorgänge ist materialreich und dicht, aber stets klar, so daß die Lektüre nicht nur reiche Erkenntnisse vermittelt, sondern auch Vergnügen bereitet.

Hans AMMERICH, Speyer

Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI (Hg.), *Histoire de l'alimentation*, Paris (Fayard) 1996, 915 S.

Mit dieser monumentalen Geschichte der Ernährung legen der seit Jahrzehnten durch einschlägige Untersuchungen ausgewiesene Flandrin und sein italienischer Co-Herausgeber ein in mehrfacher Hinsicht bemerkenswertes Buch vor. Einerseits gelingt es ihnen, die gesamte Geschichte dieses für die menschliche Zivilisation grundlegenden und deshalb vielschichtig aussagekräftigen Phänomens von 43 Autoren darstellen zu lassen, womit sie Möglichkeiten für einen Gesamtüberblick schaffen, die bisher nicht bestanden haben. Andererseits integrieren sie so für jede Epoche von der Vor- und Frühgeschichte bis in die Gegenwart die ganze Breite dieses Forschungsfeldes. Der Nahrungsspielraum der jeweiligen Gesellschaften, ihre Anbausysteme und Produktionsweisen kommen ebenso zur Sprache wie die Distributionswege und die sozialen Unterschiede des Zugangs zur Nahrung, das System der Mahlzeiten und rituelle Aspekte. In vielen Beiträgen wird die Dominanz der symbolischen Ordnung der Nahrung gegenüber anderen – materiellen und ökonomischen – Determinanten ausdrücklich hervorgehoben. Durch die Auswahl der Autoren gelingt den Herausgebern gleichzeitig die Integration ganz unterschiedlicher Forschungsansätze und Traditionen und die Demonstration, wieviel die Geschichte der Ernährung bei einem anthropologischen Zugriff gewinnen kann. Die Liste der Autoren dominieren die Franzosen und die Italiener; drei ursprünglich englischsprachige, zwei deutsche (Albrecht, Teuteberg) und zwei spanische Beiträge ergänzen diesen Kern. Das mag die Herausgeberpräferenzen spiegeln und gibt sicher hinsichtlich der englischsprachigen Welt kein repräsentatives Bild für deren Leistungsfähigkeit im Bereich einer anthropologisch inspirierten Ernährungsgeschichte. Allerdings stimmt es nachdenklich, wie wenig deutsche Kollegen in diesem Feld für eine solche Publikation noch eingeladen werden, was ja auch in der Zeitschrift »Food and Foodways« nicht viel anders ist. Die Zeiten, in denen sich die wissenschaftliche Welt vom Werk eines Abel inspirieren ließ, sind vorbei. Statt dessen haben die beiden Forschungswellen zur quantitativen Geschichte der Nahrung seit den 1960er Jahren und zu anthropologischen Aspekten seit den 1980er Jahren international die Karten neu gemischt. Legt man die zitierte Literatur in diesem Band zugrunde, entsteht der Eindruck, daß deutsche Forschung allenfalls noch aus den 1930er bis 1960er Jahren wahrgenommen wird. Das kann nicht nur an sinkenden Deutschkenntnissen liegen.

Der Band gliedert sich in sieben Teile: »Vorgeschichte und erste Zivilisationen« (80 S.), »Die klassische Welt« (175 S.), »Von der Spätantike zum Frühen Mittelalter« (40 S.), »Die okzidentale Welt und die anderen« (70 S.), »Hoch- und Spätmittelalter« (160 S.), »Von der westlichen Christenheit zum Europa der Staaten« (15.–18. Jh.) (165 S.), »Die Gegenwart« (19.–20. Jh.) (170 S.). Jeden Abschnitt leiten die Herausgeber mit einer Skizze ein, die die wesentlichen Charakteristika der Epoche von den politischen Bedingungen über die Möglichkeiten des Handels bis zu den Dominanten im Nahrungssystem herausarbeitet. Dadurch werden die gegenüber bisherigen Ernährungsgeschichten abweichenden Epochenzäsuren – insbesondere für das Mittelalter – als gut begründet nachvollziehbar. Die Gewichtung der einzelnen Epochen ist nicht nur der Quellenlage geschuldet, sondern macht auch unter dem Gesichtspunkt Sinn, daß jeweils von der Gegenwart unterschiedliche aber auch die weiterwirkenden Aspekte angemessen dargestellt werden können. Besonders hervorheben möchte ich das Kapitel über »die okzidentale Welt und die Anderen«. Hier werden die byzantinischen, arabischen und jüdischen Ernährungsweisen nicht nur mit ihrem Einfluß auf das sich herausbildende westeuropäische Modell dargestellt, sondern sie bieten besonders anschauliche Beispiele für die Rolle der Ernährung als einem kulturellen »Marker«, der die Identität dieser religiös definierten Gemeinschaften stützt und oft ganz wesentlich konstituiert. So wird z. B. deutlich, wie gut sich das Reden über die Eßgewohnheiten dazu eignete, sich zwischen Byzantinern und »Westlern« gegenseitig abzugrenzen und abzuwerten, was nicht nur 1204 auf der politischen Tagesordnung stand.

In dieser Rezension kann die ganze inhaltliche Vielfalt des Buches und seiner Zugänge zum Thema nur angedeutet werden. Bereits an der prähistorischen Höherbewertung von Nahrungsmitteln aus der Jagd, die nicht annähernd deren tatsächlichen Beitrag zur Ernährung widerspiegelt, zeigt sich die oft dominante Bedeutung symbolischer gegenüber funktionalen Gesichtspunkten. Man könnte diesen Gedanken durch die verschiedenen Epochen hindurch verfolgen und das Buch als eine Art Handbuch nutzen. Man erfahre dann, wie das System der römischen Nahrung die Produkte bevorzugte, die als Ertrag der Landwirtschaft entstehen. Die Trias Wein, Öl, Brot, die alle aufwendige Kultivierung und Zubereitung verlangen, galten mehr als die Produkte aus Wald und Wiesen wie Beeren und Fleisch, die gewissermaßen aus den Randzonen der Kultur stammen, was sich auch auf die geringere Achtung ihrer Hersteller, der Hirten und Jäger auswirkte. Erst in der Spätantike integrierte man langsam die »barbarischen« Praktiken, viel Fleisch zu essen und das auch noch zu schätzen. Andererseits wirkt die Christianisierung bei den Germanen als eines der Mittel, die Wein und Brot heimisch machen, weil beides für die Messe gebraucht und so auch symbolisch aufgewertet wurde. Später im Mittelalter wird die distinktive Bedeutung des Fleisches noch wichtiger. Nachdem den Bauern ab ca. 1000 die Jagdmöglichkeiten und der Zugang zu freien Zonen eingeschränkt wurde, wird auch das Fleisch aus diesen Bereichen mehr und mehr zur symbolischen Appanage der Adligen – und später der Städter. Die Trennungslinien verlaufen nun immer mehr zwischen einem städtischen und einem ländlichen Ernährungsmodell, welches letzteres sich durch wenig Zugang zum Fleisch auszeichnet. Nach der bekannten Zunahme von Fleischnahrung im Gefolge der Pest wird dann die Frühmoderne zur Epoche, in der den Bauern und den Unterschichten aufgrund des steigenden fiskalischen Druckes der Fleischkonsum immer unmöglicher gemacht wird. Letztere müssen bis um 1900 warten, um wieder an die Fleischtöpfe zurückzukehren. Die frühneuzeitliche Staatsbildung spiegelt sich markant in den signifikant sinkenden Fleischrationen und Körpergrößen, insbesondere im 17. und 18. Jh. Daß die symbolischen Bedeutungen der Nahrung auch heutzutage sehr wichtig bleiben, zeigt der Beitrag zu den amerikanischen Ernährungssitten. Verschiedene Reformbewegungen setzten 1830/40 auf das Vollkorngetreide gegen die Modernismen der Nahrung und polemisierten gleichzeitig gegen die Emanzipation der Frauen und der Schwarzen; ab 1890 förderten Großbürger gegen ihre früheren eigenen Exzesse ausgeglichene kerngesunde Arbeiterernährung, wodurch sie nicht nur mit dem Selbstbild dieser oft gerade erst eingewanderten Amerikaner, die ein Land des (Nahrungs)überflusses suchten und fanden, kollidierten. Der ideologische Duktus dieser Bewegungen mit einer Mischung aus Pseudowissenschaftlichkeit und moralischer Verbesserung findet sich in späteren Kampagnen gegen das Cholesterin wieder und ist geradezu paradigmatisch für vieles, was gegenwärtig auch bei uns zum Thema Ernährung verbreitet wird. Der folgende Beitrag befaßt sich mit der »Macdonaldisation« unserer Ernährungssitten, rekonstruiert die Herkunft des fast-food aus der amerikanischen Sozialgeschichte und konstatiert angenehm kühl zwei charakteristische europäische Reaktionen auf diese »Invasion«: die Gesundheitsobsession in Nordwesteuropa und die Angst vor dem Verlust kultureller Identität durch die Zerstörung der geselligen Mahlzeit in Südeuropa. Der Hinweis auf die Fragmentierung der Märkte, die heute gleichermaßen Supermarktprodukte und erlesene Qualität liefern, erlaubt Entwarnung. Ein deutscher Beitrag hätte darauf aufmerksam machen können, daß der erfolgreichste Schnellimbiss hier der Döner ist, was ein interessantes kulinarisches Licht auf ein Land wirft, das immer noch aufgeregt über die Integrierbarkeit der Türken durch eine neue Staatsangehörigkeitsregelung diskutiert. Die gemeinsame Mahlzeit kann ebenfalls durch das ganze Buch hindurch verfolgt werden: Nach dem altassyrischen Bankett, das interessante Parallelen zur frühneuzeitlichen Hofgesellschaft aufweist, kann man den exzellent dargestellten Wandel des Symposiums im antiken Griechenland studieren, dessen soziale und kulturelle Funktionen gut herausgearbeitet werden. Dessen Wegfall in der römischen Gesellschaft wirft natürlich die

Frage nach den kulturellen Äquivalenten auf, die der Band nicht beantwortet. G. Althoff skizziert dann mit Hinkmar von Reims und Gregor von Tours die Verbindungen zwischen dem Convivium und den höfischen Banketten. Für die Frühmoderne bietet der sehr lockere Artikel zur Nahrung im Bild Anschlüsse, wenn er die Veränderung ihrer Darstellung vom Ort der Produktion über die Märkte in die Küche bis hin zu den gedeckten Tischen betrachtet, die stärker den ästhetischen und demonstrativen Charakter der Bankette unterstreichen.

Weitere Themen können nur noch genannt werden: Ein anregender Versuch, die alttestamentarischen Nahrungstabus als ein binäres Zeichensystem zu rekonstruieren, zeigt Grenzen und Möglichkeiten dieses Zugangs. Die Querverbindungen zwischen Gesundheit und Nahrung werden u. a. vom Herausgeber Flandrin überzeugend zur Erklärung der frühneuzeitlichen europäischen »Jagd« auf die Gewürze herangezogen: Jedes der begehrten Gewürze war zuerst durch Übersetzungen arabischer Traktate als Arzneimittel in Europa bekannt geworden. Interessant ist auch sein Hinweis, daß die heutigen Genußmittel Tabak, Kaffee, Tee oder Alkohol allesamt zunächst auf ärztlichen Rat als Heilmittel eingeführt wurden. Die Bereicherung der Speisepläne durch neue Nahrungsmittel wird immer wieder thematisiert, am schwächsten leider in einem Artikel zur Frühmoderne (A. Huetz de Lemps), der über das Aufzählen von Altbekanntem nicht hinauskommt. Zum Zucker z. B. ist man seit Mintz viel Besseres gewohnt. Wer sich mit mittelalterlichen Rezepten und Kochbüchern befassen will, findet bei Br. Laurioux hilfreiche Hinweise zur Quellenkritik. Hinsichtlich der Konservierung erfährt man einiges zum Bedeutungswandel des Konzepts nach 1800 und zur Konservenindustrie in Frankreich, Italien, den USA und Deutschland, wozu allerdings die Literaturwahrnehmung unzureichend ist. Mit einem quantifizierenden Vergleich käme man wahrscheinlich zu einer anderen nationalen Gewichtung. Stärker ist dann wieder im nächsten Beitrag die Diskussion um den Geschmack der Konserven. Was der Hegemonie der französischen Küche bis nach Petersburg oder Pondicherry dienen sollte, führte natürlich auch zu Debatten mit den großen Köchen, erreichte globale Wirkungen aber erst mit dem corned beef und der Kondensmilch. Und natürlich fehlt auch nicht die Geschichte der Gastronomie von ihren mittelalterlichen Wurzeln bis in die Gegenwart. In einem so umfassenden Zugriff auf das Thema können immer einzelne Aspekte weniger intensiv dargestellt werden als sich das dieser oder jener Spezialist wünschen würde. Manches wirkt wenig vertieft durchdrungen wie die Darstellung der Nahrung im Bild, die über einen Themenkatalog nicht hinauskommt und nicht einmal die Quellen – außer ein paar Bildbänden – nennt, von der Bildung eines Quellenkorpus ganz zu schweigen. Das Thema der neuen Kolonialprodukte wird ohne Fußnoten und mit nur einer einzigen Literaturangabe schlicht verschenkt. Auch sind Forschungsdefizite insbesondere für die zweite Hälfte des 20. Jh. unübersehbar. Aber diese Detailkritik kann und soll nicht darüber hinwegtäuschen, daß den beiden Herausgebern ein großer Wurf gelungen ist. Man kann ihn im Fast-Food-Modus rezipieren, wozu der differenzierte Index der Nahrungsmittel einlädt, in dem der mit Bordeaux verbundene Rezensent erfreut zweimal die Alose (deutsch: den Maifisch) wiederfand – als Teil der arabischen Küche und als Fastenspeise in der spätmittelalterlichen Provence. Nicht zuletzt aufgrund meiner Bordelaiser Prägung plädiere ich aber eher für die Wahrnehmung des Bandes als mehrgängiges Menü, denn erst bei solcher Lektüre erschließt sich der ganze Reichtum des Buches. Seine größte Stärke wäre ganz funktionalistisch dann das, was die deutschsprachige – oder noch besser die nordwesteuropäische – Forschung aus dieser gut verdaulichen und anregenden Kost macht: Ein entsprechendes Werk, das die immer wieder anklingenden Besonderheiten des »Nordens« – und vielleicht des Ostens – herausarbeitet. Oder bleibt uns Nordalpinen nur noch die in einem der Beiträge konstatierte Gesundheitsobsession, weil die Ernährung nicht mehr entscheidend zu unserer kulturellen Identität gehört?

Martin DINGES, Stuttgart