Sehen, Riechen, Tasten, Schmecken : eine Archäologie des Geschmacks im Mittelalter

Autor(en): **Rippmann, Dorothee**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Traverse : Zeitschrift für Geschichte = Revue d'histoire**

Band (Jahr): **22 (2015)**

Heft 2: **Par tous les sens = Mit allen Sinnen**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-650784

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Sehen, Riechen, Tasten, Schmecken

Eine Archäologie des Geschmacks im Mittelalter

Dorothee Rippmann

Festbankette zu veranstalten, hiess für den Gastgeber im Mittelalter, seine Freigiebigkeit im dekorierten Saal zur Schau zu stellen und erst einmal auf optische Effekte zu setzen, während die Gerichte und die begleitenden Entremets insgesamt alle (äusseren) Sinne der Conviven beeindrucken sollten. Dies mag als Binsenwahrheit erscheinen, wohingegen es überraschen dürfte, in einstiger Fachliteratur hochgradig ausgefeilte Denkmodelle über die sinnlichen Aspekte der Kulinarik zu finden, wenn man die Geschmäcke und Geschmacksempfindungen selbst historisiert. Während wir heute die längst verflüchtigten Geschmäcke und Aromen mittelalterlicher Gerichte durch Nachkochen nach Angaben in alten Rezepten nicht mehr adäquat «rekonstruieren» können, so erlaubt indes die Überlieferung unterschiedlicher Texte zur Kochkunst und Diätetik, in groben Zügen nachzuvollziehen, wie Erfahrungen von Nahrungskonsumenten und medizinisch-wissenschaftliche Erkenntnisse zum Essen im Sinn eines synästhetischen Ereignisses in Sprache (und Bilder) umgesetzt wurden und welche Kriterien zur Beurteilung von Qualitäten, Wirkungen und Wahrnehmungen dienten.

Dazu später mehr. Geht man von Braudels Aussage aus, wonach im Mittelalter die Quantität mehr zählte als die Qualität, so wird man die aufgeworfene Problemstellung kaum als wirklich relevant einstufen und sich fragen, was bei der an sich übersichtlichen Zahl von Grundnahrungsmitteln und einer im Ganzen gesehen wenig abwechslungsreichen Nahrung überhaupt Anlass gewesen sein konnte, ein Vokabular über Geschmäcke und Qualitäten von Essen zu entwickeln. Inzwischen hat die Ernährungsgeschichte – hier sei nur der Grossmeister der Disziplin, Jean-Louis Flandrin, genannt – jedoch das von Braudel gezeichnete Bild gründlich relativiert, denn nach der Analyse der zu Tausenden überlieferten Rezepte ist erkennbar, dass die seit dem späten 13. Jahrhundert schriftlich fassbare mittelalterliche Hochküche anders einzustufen ist. Braudel kommt das Verdienst zu, das Thema frühzeitig als Gegenstand der Geschichte lanciert zu haben.[1]

Ich beginne mit einem gerafften Überblick über die Quellen, um dann allgemeine Prinzipien der hoch- und spätmittelalterlichen Hochküche zu erläutern. Es folgen Abschnitte zu den sinnesphysiologischen, theoretischen Aspekten mittelalterlicher

Ernährungslehre beziehungsweise zur Philosophie der Sauce. Zu reden ist von den Eigenschaften und Wirkungen der Geschmäcke, erläutert am Beispiel der Schriften zweier Ärzte-Philosophen, der eine jüdischen, der andere christlichen Glaubens, beide als Hofärzte arabischer Machthaber tätig. Deren Konzept gustatorischer Empfindungen und physiologischer Wirkungen regte nachfolgende Generationen dazu an, die alten diätetischen Denkschemata anhand der Metapher des Schachbretts leicht fasslich zu visualisieren. Auf diesen Aspekt wird am Schluss hingewiesen werden.

Kochbücher und diätetische Traktate

Die ältesten lateinischen und volkssprachlichen Rezeptsammlungen stammen aus der Zeit um die Wende vom 13. zum 14. Jahrhundert: Aus Katalonien der *Liber de Sent Soví,* aus Italien der *Liber de Coquina,* aus Dänemark die dem Arzt Harpestraeng zugeschriebene Sammlung *Libellus de arte coquinaria,* aus Frankreich der *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria et potus* und der *Liber de Coquina.*[2] Das erste Kochbuch in deutscher Sprache, *Daz bůch von gůter spise* (um 1350), befand sich in der Bibliothek des Würzburger Notars Michael de Leone. Nicht zufällig waren die zehn Blätter mit den Rezepten in einem Codex eingebunden, der ausser einigen Werken der Dichtung wie etwa *Die goldene Schmiede* Konrads von Würzburg auch zwei so genannte *Regimen sanitatis,* die Abschrift des Pariser Pestgutachtens von 1348 und den Pesttraktat des Gentile da Foligno, um nur diese zu nennen, enthielt.[3] Eine weitere um 1475 datierte Handschrift mit der Abschrift von 64 der rund 100 Rezepte des *bůch von gůter spise* besitzt die Universitätsbibliothek Basel (Codex D II 30); es handelt sich um eine Sammelhandschrift, die auch medizinische Texte wie Pesttraktate, Harntraktate, Aderlassregeln, Gesundheitsregeln und ein Rossarzneibuch enthält.[4] Gleiches gilt für die Heidelberger Parallelhandschrift.[5] Allein schon die Überlieferungszusammenhänge offenbaren die Beziehung zwischen guter Ernährung und Gesundheit, ein Gegenstand, um den sich die Diätetik als Zweig der praktischen Medizin kümmerte. Nicht zufällig lag zum Beispiel am Hof der Grafen von Savoyen im 14. Jahrhundert die Beschaffung von Gewürzen und Honig in der Verantwortung des Hofapothekers.[6] So waren die Diätetik und die Lehre von den Heilmitteln Geschwister.[7] Angesichts der Bedeutung der Prävention für die Heilkunde ist die plakative Aussage «ein ordenlicher koch mit wol bereitter natuerlicher speiß ist hie in disser zeit der best artzt» in der *Küchenmeisterei,* dem ältesten gedruckten Kochbuch in Deutsch von 1485, passend.[8] Die Folgen von Völlerei und ungesunder Kost prangert der Arzt Konrad von Eichstätt († 1342) an, mit dem prägnanten Satz: «Unum notare debes, quod sublimior omnium

medicinarum est abstinentia, quoniam plures interficit cena quam gladius.»[9] Für die folgenden Überlegungen sind demnach ausser Rezepten auch die Textsorte des *Regimen sanitatis* (Gesundheitslehre) relevant.

Nicht erst heute, im Zeitalter des industriell gefertigten Essens, des Convenience- und Functional Food, wird in wissenschaftlichen und populären Kreisen ein Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit gesehen.[10] Nach den auf die Antike zurückgehenden Erkenntnissen von Ärzten und Philosophen im arabischen Kulturraum des Mittelalters konnten falsche Ernährung und Völlerei Unwohlsein und Krankheit hervorrufen. Letztlich standen sie in der Tradition Galens, dessen Schrift *De alimentarum facultatibus* für den Diskurs über «richtiges» Essen auch in späterer Zeit grundlegend blieb.[11] In der Hochkultur der arabischen Führungseliten in Bagdad, Kairo und anderswo wurden raffinierte Ingredienzien wie vor allem orientalische und afrikanische Gewürze in die Küche eingeführt, und Leibärzte der vornehmen Familien kümmerten sich im Zeichen der präventiven Medizin zusehends um die Fragen der guten, durch gesunde Ernährung geförderten Lebensführung.[12] Die entsprechenden Lehren wurden dank der Übersetzungsleistungen in Süditalien und Toledo im lateinischen Kulturkreis Europas bekannt und – in teils allerdings wenig elaborierter – Form von Autoren beziehungsweise Kompilatoren lateinischer und volkssprachlicher Schriften zur praktischen Medizin übernommen. Im Zeitalter des Wiegendrucks erlangten Werke, die teils schon Jahrhunderte lang in aristokratischen Kreisen überliefert waren, im neuen Medium des Drucks eine gesteigerte Verbreitung und Popularität.

Schriften zur Diätetik geben Anleitungen zu standesgemässer und gesunder Lebensführung, hinsichtlich des richtigen Masses an (sportlicher) Bewegung und Ruhe, der Sexualität, der psychischen Verfassung, guter Kleidung wie auch des bekömmlichen Essens. Lateinische und volkssprachliche Werke des europäischen Mittelalters fussen letztlich alle auf Erkenntnissen der auf hohem Standard entwickelten arabischen Medizin. Zu den Massnahmen der praktischen Medizin zählt eine nach dem Konzept der Viersäftelehre ausgewogene, gut ausbalancierte und der körperlichen Natur des Essers angepasste Ernährung. Die medizinisch-naturwissenschaftlichen Lehren über das Einhalten der guten Mitte *(mediocritas,* griechisch *eukrasía)* beziehen sich auch auf die (je nach Autor sieben bis neun) Geschmäcke sowie auf die Verdauung, die mit der Metapher des Kochens «beschrieben» wird. Die Geschmäcke von Gewürzen, Konservierungsmitteln (Salz, Essig, Wein, Honig) und Geschmacksträgern (Fette) werden mit Akribie von Ishaq al-Isra'ili (Isaac Judaeus) und Ibn Butlan, später unter anderen von Albertus Magnus beschrieben.

Um das Programm der mittelalterlichen Diätetik zu umreissen, stellt Lucie Bolens Gesundheit und Ernährung in Bezug zur Kosmologie der Elementelehre und zum

Viererschema (vier Himmelsrichtungen, Winde, Jahreszeiten, Elemente, Körpersäfte *(humores)* und Grundqualitäten): «les humeurs qui régissent l'état du corps profond, et qui sont la lymphe (Schleim), la bile jaune (gelbe Galle / Leber), le sang, l'atrabile (schwarze Galle / Milz), suscitent à leur tour l'inquiétude et la maladie, ou la santé et le bonheur, par les multiples combinaisons avec lesquelles elles rencontrent les éléments intermédiaires entre le corps et le monde. Ces intermédiaires sont la nourriture, qui est le propre de la cuisine, et les médicaments, simples ou élaborés, qui relèvent de la médecine et de la pharmacopée. Si le monde extérieur varie selon les saisons ou les heures du jour et de la nuit, l'univers intérieur varie tout autant suivant le tempérament de la personne, et la dominante de son naturel. Le meilleur système alimentaire, chacun devra donc l'établir pour lui-même selon son âge, son sexe, le moment dans l'année, l'heure de la journée [...].»[13]

In der Textgattung des *Regimen sanitatis* wurden die diätetisch-medizinischen Ernährungsprinzipien diskutiert, so etwa im *Régime du corps* von Aldobrandino da Siena.[14] Kochrezepte dagegen enthalten nur ausnahmsweise – wie etwa bei Meister Eberhard von Württemberg[15] – explizite Hinweise auf die Temperamentenlehre und diätetisch-medizinische Anleitungen zu richtiger Ernährung.

Eine Speise ‹temperieren›

Obwohl diätetische Aspekte in vielen Rezeptsammlungen nicht explizit erläutert werden, entstand das spezifische Fachvokabular durchaus vor diesem Hintergrund. Für eine gelungene Speise kommt es auf die gute, den physiologischen Bedürfnissen – Zeitgenossen hätten gesagt: der Natur und dem Temperament – des Konsumenten angepasste Mischung der klein gehackten und gut zerriebenen Ingredienzien an. In der Küche übrigens verkörpert dieses Prinzip am besten der Mörser, jenes nützliche Utensil, worin gesottenes Fleisch,[16] Kräuter, Mandeln, Reis und andere Ingredienzien kulinarischer Zubereitungen zerrieben und zerstossen werden. Das lateinische Lehnwort für das Mischen von Substanzen ist «temperieren». Aus gut Verrührtem und Vermischtem entsteht ein (temperiertes) «Condiment» oder eine «Salse», Sauce. Im erwähnten *bůch von gůter spise* gibt es drei Belege für Salse und acht für Condiment, eine Mischung zum Teil auf Basis von Brot, mit Wein, Essig, Honig und Gewürzen.[17] Essig, Agrest, ein aus sauren Äpfeln oder unreifen Trauben gepresster Saft, und Honig erzeugen doppelte Effekte, einerseits verleihen sie den süss-sauren Gerichten eine Geschmacksnuance, andererseits sind sie neben Salz, Fett und Öl wichtige Konservierungsmittel, weil sie die darin eingelegten oder eingekochten Nahrungsmittel wie Kraut, Fisch oder Fleisch stofflich verändern. Ein Beispiel

wäre die Zubereitungsart des *confits,* in der Gänse- oder Entenfleisch langsam im Fett gesimmert und in Steinguttöpfe gegeben wird, damit es bis zu einem Jahr haltbar ist. Honig wird auch zur Weinverbesserung und zur Herstellung von Claretwein, einem beliebten Würzwein, verwendet.

Das Verb temperieren kommt im *bůch von gůter spise* nur einmal in einem Rezept für Fischpastete vor: Für die Fülle hacke man den Fisch klein, nehme gehacktes Petersilienkraut und Salbei «und thu darzu pfeffer yngewer zinemin vnd saffran temperir es alles mit win und mach eynen dünnen derbenn teig, und thu die visch darein und güß den win daruff vnd deck es mit einem dünnen teige [...]».[18] Während in vielen Kochbüchern *temperare* nachweisbar ist, steht im *Tractatus de modo preparandi* indes häufig das Verb *distemperare* für anrühren, in einer feuchten Masse verrühren, jene Aktion, die letztlich das Temperieren der Speise bezweckt.[19] Es schwingt also in «umrühren» ein viel weiterer semantischer Inhalt mit, wie Terence Scully zu Recht bemerkt.[20] Ihm zufolge verleiht die Sauce der Speise zusätzliche Qualitäten, darin könnte man die Quintessenz der Alchemie der mittelalterlichen Hochküche sehen. Nach Scully besassen die Köche ein Repertoire quasi-standardisierter Grundsaucen – wie beispielsweise die Camelinsauce. Wenn Köche und jene Hofleute, Dichter und Schreiber, die Rezepte niederschrieben, von «temperieren» sprachen, waren sie sich der wissenschaftlichen Logik der Zubereitungen bewusst. Sie orientierten sich nicht bloss an den Regeln ständischer Codes (subtile oder grobe Speise, Herren- und Bauernspeise),[21] sondern am Konzept der Säftelehre (Humoralpathologie) und der *Temperamentenlehre.*[22] Die bislang noch offene Frage allerdings, wie die Vermittlung von ärztlichem, theoretischem Wissen an die in der Regel illiteraten Praktiker des Kochens erfolgte, auf welchem Weg Köchinnen und Köche vom verschriftlichten abstrakten Wissen Kenntnis erhielten und wie solches schliesslich im späteren Mittelalter zu einem gesellschaftlichen Allgemeingut wurde, sei hier einmal dahingestellt.

Wie wäre nun in Hinblick auf die Lehre vom Geschmackssinn zu erklären, warum flüssig-feuchte Massen angerührt, das heisst temperiert werden? Eine einigermassen plausible Antwort ist in der Sinneslehre des Aristoteles angelegt, die im lateinischen Kulturkreis mit den lateinischen Übersetzungen seit dem 13. Jahrhundert breiter rezipiert werden konnte. Aristoteles versteht das Herz als das Hegemonikon, anders als später Galen, der den Zephalozentrismus vertritt. Den Geschmackssinn begreift Aristoteles als einen Tastsinn,[23] als dessen Organ das Fleisch. Auf Druck und Berührung kann der ganze Körper (mit seinem Fleisch) reagieren, während die Geschmacksempfindung der Seele allein von der Mundhöhle ausgeht, mit der Zunge, die ebenfalls aus weichem Fleisch besteht. Durch tastendes Berühren und durch ihre kinästhetischen bewegungswahrnehmungsreflexiven Bewegungen[24] nimmt die Zunge sowohl Geschmäcke als

auch die Textur (wie etwa rau, geschmeidig, grob, subtil und so fort) des Essens wahr. Nur die Zunge ist für diese Empfindungen empfänglich, wodurch sie sich vom allgemeinen Tastsinn unterscheidet. Darum muss sie (in Hinblick auf die Geschmackswahrnehmung) noch anders beschaffen sein als der übrige Körper beziehungsweise das Fleisch, das Oberflächen berührt und auch Wärme und Kälte von Körpern registriert, die es berührt. Da das, was die Zunge schmeckt, verflüssigter Geschmack ist, muss die Zunge ebenfalls von feuchter Natur sein und ihr die Potenzialität der gustatorischen Empfindung innewohnen. Das ist so zu verstehen, dass sich Potenzialität (der Feuchte) in Aktualität wandelt, sobald die Zunge das Ertastete unterscheidet. Durch den haptischen Kontakt mit dem verflüssigten Geschmack des geschmackshaltigen Nahrungsmittels wird die Wahrnehmung des Schmeckens schliesslich im Medium der vom Speichel genässten Zunge aktualisiert, das Potenzielle wird in der Aktualität verändert und das Empfundene vom Herzen registriert, dem Hegemonikon, mit dem die Sinnessysteme in Verbindung stehen.[25]

In seinem Werk *De anima* entwickelte Albertus Magnus die aristotelische Sinneslehre, unter Berufung auf die Erkenntnisse Galens zum Nervensystem und zum Hirn weiter. Er sieht die Oberfläche beziehungsweise «das Äussere der Zunge und des Rachens, wo sich die Geschmacksnerven ausbreiten», als einen beseelten Körperteil, als das Medium zur guten Geschmackswahrnehmung. Das Schmecken ist eine passive Fähigkeit, deren Voraussetzung die Feuchtigkeit der Zungenoberfläche ist. Zur Veränderung des Organs durch die Aktualisierung des Geschmacks schreibt Albertus: «So wird sie [die Zunge] nämlich in der Wirklichkeit keinerlei wahrnehmbaren Geschmack besitzen, in der Möglichkeit jedoch alle. Denn da das Schmecken [...] eine passive Fähigkeit ist, erleidet es eine Veränderung durch ein schmeckbares Objekt, gemäss der Tatsache, dass dieses schmeckbar und nicht tastbar ist.»[26]

Ein ferner Nachhall des hier referierten sinnesphysiologischen Konzepts klingt zu Beginn des Zeitalters der modernen Naturwissenschaften noch bei Brillat-Savarin an: «Die Geschmäcke sind unzählig; denn jeder lösliche Körper besitzt einen besonderen Geschmack, der keinem andern ganz ähnlich ist.»[27] So viel zur «Philosophie der gewürzten Sauce», die wissenschaftsgeschichtlich gesehen letztlich auf Aristoteles zurückgeht.

Der beim Essgenuss an der Wahrnehmung von Aromen insgesamt beteiligte olfaktorische Komplex mit den Chemorezeptoren des Riechorgans dürfte schwieriger zu erklären sein, wird indes ausführlich von Albertus diskutiert. In diätetischen Traktaten wird der Diskurs über die Palatabilität, soviel ich sehe, vornehmlich über die Zunge geführt und weniger über die Gaumen- und Nasenhöhle als olfakto-gustatorische Organe.[28] Wir wissen heute, dass die Verdauung unter dem biochemischen Einfluss des Speichels schon im Mund

beginnt. Diese Auffassung ist ähnlich auch im Mittelalter gängig. Denn Ärzte diskutieren die Geschmäcke besonders auch in Hinblick auf die Verdauung, und diesem Umstand trägt Flandrin mit einem Schlagwort Rechnung, das lautet: «Cuisiner pour rendre les aliments digestes.»[29] Mit einschlägigen Kenntnissen war es beispielsweise der Köchin oder dem Arzt möglich, die Wirkung einer Speise anhand ihres Geschmacks von vornherein zu beurteilen, deshalb kann zu Recht von Koch-Kunst gesprochen werden! Um Speisen und Geschmäcke beurteilen zu können, ist diätetisch-physiologisches Wissen notwendig, und es wundert, so gesehen, nicht, dass der lateinische Begriff für Geschmack, *sapor* (häufig synonym für Sauce gebraucht), aus der gleichen Wurzel stammt wie das Verb *sapere;* es heisst sowohl schmecken, Geschmack haben, riechen als auch weise sein, Verstand haben, verständig sein. Das Griechische *glossa* und das Lateinische *lingua* bezeichnen sowohl die Zunge als auch die Sprache. In der klassischen philosophischen Anthropologie wird der Wortgebrauch reduktionistisch bloss auf die Sprache verkürzt. Das kritisiert Harald Lemke, während er postuliert, dass man das Erkenntnisvermögen der Zunge nicht nur logozentrisch über ihre Redeleistung und logische Oralität zu denken, sondern auch ihre kinästhetische, unterscheidend prüfende Leistung zu würdigen habe, zumal Erkenntnis mit dem Essen beginnt.[30] Albertus Magnus hätte dem wohl zugestimmt: «Alle unsere Erkenntnis beginnt mit der Sinneserfahrung.»[31]

«De diaetis universalibus et particularibus» von Isaac Judaeus

Was die beim Essen beteiligten gustatorischen und olfaktorischen Empfindungsqualitäten betrifft, werden wir uns auf das Geschmacksorgan der Zunge konzentrieren. Zentral relevant ist das Werk des in Kairo und Kairouan lebenden Arztes und Philosophen Ishaq al-Isra'ili (Isaac Judaeus, † 932 oder 955).[32] Er ist der Schöpfer einer der umfangreichsten mittelalterlichen Nahrungsmittellehren. Sie wurde im 11. Jahrhundert in Süditalien von Constantinus Africanus ins Lateinische übertragen. Als erste Gesundheitslehre des Mittelalters erschien sie 1487 in Padua im Druck.[33] Später galt Constantinus' Übersetzung als unzureichend, weshalb im 16. Jahrhundert eine Neuübersetzung erfolgte.
Lectio X behandelt die Verschiedenheit der Nahrungsmittel grundsätzlich: «Diversitas ciborum ex naturis eorum duobus sit modis. Natura. n. aut est simplex, aut composita. Simplicem intendo naturam, quae una est in coctione suae substantiae et sui liquoris; composita vero, cum duae sunt naturae contrariae et oppositae, scilicet ut natura substantiae opposita repugnet naturae liquoris. Simplex saporem suae substantiae similem habet sui liquoris in coctione appa-

rentis. Sunt autem sapores octo, scilicet dulcis, unctuosus, salsus, amarus, acutus, acetosus, ponticus et abusive insipidus.»[34]

Nun folgen in seinem Werk *De diaetis universalibus et particularibus* lange, mit Beispielen versehene Ausführungen über die Geschmäcke und Gerüche der Nahrungsmittel. Geschmacksempfindungen *(Aisthesis)* werden hier nicht als eine gleichsam äusserliche, nur «ästhetische» und damit letztlich verzichtbare Angelegenheit beurteilt. Vielmehr führt Isaac in Anlehnung an Platon[35] aus, die Geschmäcke seien in physiologischer Hinsicht höchstgradig wirksam; sie beeinflussen die Folgen der Nahrungsaufnahme, seien es bis zum Erbrechen gehender Abscheu und Widerwille oder aber Genuss und der (gute) Appetit, sei es ein Völle- oder Leeregefühl im Bauch, sei es, dass üble Dämpfe vom Magen hinauf bis ins Hirn steigen und es verwirren, oder sei es die gestörte Verdauung in den Extremen von Verstopfung oder Durchfall. Essen und Geschmack verursachen demnach über Reaktionen im Magen und Darm Wirkung, und somit tragen die Köchinnen Verantwortung für die Verdauung.

Wenn wir nun vom Süssen ausgehen, ist vorauszuschicken, dass bis heute nicht geklärt ist, wie der intrinsische Wert des Wohlgeschmacks von Zucker beziehungsweise Süssem entsteht und warum er – und zwar schon beim Neugeborenen – Genuss hervorruft.[36] Ishaq al Isra'ili bemerkt in seiner Beschreibung des Süssen *(dulcis)* als Erstes dessen von keinem andern Nahrungsmittel übertroffenen Wohlgeschmack: «Indem dem süssen [Nahrungsmittel], wenn es rein süss ist, jeglicher Makel von scharfem Geschmack (acuitatis) und von Klebrigkeit (viscositatis) fehlt, wird es für die menschliche Natur wohlschmeckender sein als alle anderen Nahrungsmittel. Weil es von Natur her dem Blut näher ist, indem es reinigt und das Geschmacksorgan und die Zunge wäscht und den Bauch mässig befeuchtet, ohne Mühe der Natur.»[37]

Für die ideale Ausgewogenheit und ihren wahrnehmungspsychologischen Effekt von Wohlgeschmack und Euphorie wäre Isaacs bündigste Erklärung: «Palam ergo fit rationi, quod dulcedo mediocritatem et temperamentum significet inter calorem et humiditatem.»[38] Das Süsse ist in ausgewogenem, mittelmässigem Masse feucht-warm temperiert und der menschlichen Complexion optimal angepasst.

Anschliessend behandelt der Autor das Fette *(insipidus,* frühneuhochdeutsch *feisst, ohngeschmack)* und das Herbe (*ponticus,* herb, stopfend): «Andere Speisen wie die Mandeln und dergleichen sind fettig. Sie haben die Eigenschaft, obenauf zu schwimmen wie Öl. Die komplexen Nahrungsmittel vergröbern sie durch die Kraft des Heraussprudelns und ziehen sie zum Verdauen zusammen. Wenn die Verdauung der Nahrung beginnt und die Mandeln das gewülstete Innere[39] des Magens durch ihre Fettigkeit erweichen, dann machen sie die Nahrung schlüpfrig und bringen sie schnell zum Verschwinden. Und wenn sie bei den Venen

angelangt sind, blasen sie sie auf und vergröbern sie, womit sie den Wunsch, etwas zu begehren, verkleinern.»[40]

Das Fette besitzt hinwiederum insofern eine Sonderstellung, dass es gleich wie die Zunge ohne Geschmack ist. Denn weil das Fette beim Berühren der Zunge keinen Unterschied markiert, ist es nicht schmeckbar. Machen fettige Speisen unter gegebenen Umständen die Nahrung schlüpfrig und fördern den Stuhlgang, so verhält es sich mit Herbem *(ponticus)* und Saurem *(acetosus)* mitunter umgekehrt *(De ponticitate cibi):* «Herbe Lebensmittel sind von Natur aus stopfend, indem sie Feuchtigkeit annehmen und dehydrieren. Sie verhalten sich zum Bauch wie der Kalk zur Haut, die gegerbt werden soll. Daher sind sie für jene Menschen schädlich, die eine subtile Ernährungsweise anstreben... Somit verstopfen sie natürlicherweise den Bauch, wenngleich sie bei Gelegenheit erweichend wirken. Werden sie nämlich vor dem Essen eingenommen, steigen sie zum unteren Magenmund herab, den sie stärken und festigen, und so erlauben sie der Speise nicht, ihn zu verlassen. Und das sind die Ursachen der Verstopfung. Nimmt man sie indes nach der Mahlzeit zu sich, schwimmen sie im oberen Teil des Magens, indem sie ihn ausdrücken, wie es eine Weinpresse [mit den Weintrauben] tut. Und auf diese Weise werfen sie das in ihm Enthaltene heraus, wodurch der Bauch sich erweicht [...].»[41]

In einem Text des 13. Jahrhunderts, der *Summa de saporibus,* nahm ein anonymer Autor Isaac Judaeus' Thesen auf, um die acht Geschmäcke zu charakterisieren. Nach seinem Urteil stand der Geschmackssinn über den anderen Sinnen, da Vernunft *(ratio)* der prüfend-experimentierenden Medien von Geschmack, Geruch wie auch Farbe bedurfte, eine These, die ein weiterer Kommentator von Isaac, Magister Matthaeus F., aufnahm.[42]

«Tacuinum sanitatis in medicinam» / Schachtafeln der Gesundheit von Ibn Butlan

De diaetis universalibus et particularibus wurde – allerdings gekürzt um die theoretischen Teile – im 15. Jahrhundert ins Deutsche übersetzt.[43] Vor allem aber rezipierte Ibn Butlan das Werk in seiner Gesundheitslehre von den «sex res non naturales» (die sechs nebennatürlichen Dinge) Essen und Trinken, Luft, Bewegung und Ruhe, Schlafen und Wachen Ausscheidungen und Zurückbehaltenes sowie seelische Affekte.[44] Von den vielfältigen Aspekten dieses Schlüsselwerks, des *Taqwim al sihha,* und von seiner komplexen Überlieferungsgeschichte sei hier nur Weniges dargestellt.[45] Der in Bagdad geborene christliche Philosoph und Arzt Abu'l-Hasan al-Muhtar ibn al-Hasan ibn ᶜAbdun ibn Saᶜdun ibn Butlan († 1066) verbrachte die Stationen seines bewegten Lebens unter anderem in Kairo und

Tab. 1: *Die Geschmäcke und ihre Temperamente nach Ibn Butlan; die Substanz nach dem Traktat «De saporibus et numero eorundem» des Urso von Salerno*

Das Heisse schabt die Zunge ab und entzündet sie («abradit linguam, incendit»)

	HEISS		
4. Grad heiss	Bitter	amarus sapor	(grobe Substanz)
3. Grad heiss	scharf	acutus sapor	(subtile Substanz)
2. Grad heiss	gesalzen	salsus sapor	(mittlere Substanz)
1. Grad heiss	süss	dulcis sapor	(grobe Substanz)
1. Grad kalt	«feisst» (geschmacklos)	unctuositas	(feine Substanz)
2. Grad kalt	essigsauer	acetosus sapor	(subtile Substanz)
3. Grad kalt	herb, sauer	ponticus sapor	(subtile Substanz)
4. Grad kalt	stopfend	stipticus sapor	(grobe Substanz)
	KALT		

Das Kalte zieht die Zunge zusammen und raut sie auf («adunans linguam»).

Antiochia. Um 1250 wurde das in Arabisch verfasste *Taqwim al sihha* am Hof des Stauferkönigs Manfred in Palermo ins Lateinische übersetzt. Inhaltlich erfuhr das *Tacuinum sanitatis in medicinam* im Lauf der Rezeption bis ins 16. Jahrhundert durch Informationsverluste und Verständnisdefizite einige Änderungen.[46] Das arabische Lehnwort *Tacuinum* bedeutet so viel wie Tafel und spielt an auf die in den arabischen Handschriften vorhandene Darstellungsform, mit durch Linien voneinander abgesetzten Kolonnen und teils aufwendig in Rautenform gestalteten Feldern.[47] Bis anhin war eine solche tabellenartige Struktur lediglich in astronomischen Werken benützt worden. Das Beispiel der in den 16 überlieferten Handschriften des *Taqwim* (deren älteste 1132 und 1152 in Kairo und Bagdad entstanden sind) enthaltenen Tabellen diente dann auch in lateinischen Handschriften des *Tacuinum* als Vorbild, wie etwa im Wiener Exemplar (Abb. 1). In der von Michael Herr besorgten deutschen Druckausgabe folgt auf den Teil mit den 40 Tabellen der Textteil mit den Regeln zur guten Lebensführung.[48] In den 40 Tabellen (Versoseiten) mit je 7 Items sind weit über 200 pflanzliche und tierische Nahrungsmittel angegeben wie auch Getränke, Jahreszeiten und Kleidung, nach ihrer Complexion, ihrem Nutzen, ihrem Schaden und den Gegenmitteln, um den Schaden aufzuheben. In die Felder der Rectoseiten ist zu jedem Item ein Kurztext angefügt.[49]

Die acht Geschmäcke ordnet Ibn Butlan gemäss ihren Eigenschaften zwischen den Primärqualitäten heiss und kalt an, man kann sie, je nach ihrer Wirkungs-

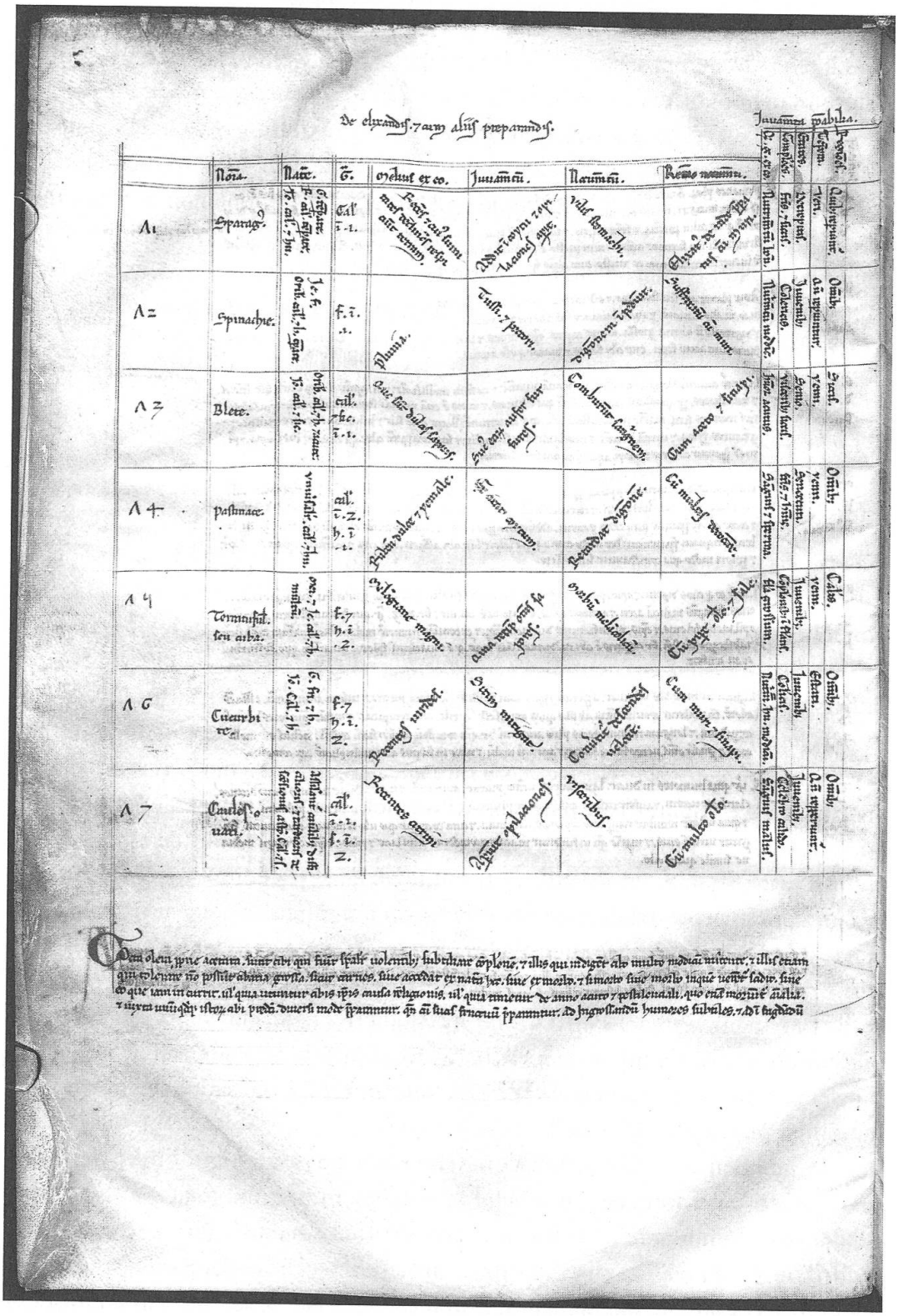


Abb. 1: *Lateinische Handschrift des «Tacuinum sanitatis in medicinam» von Ibn Butlan, 13. Jahrhundert. Dargestellt sind die Gemüse Spargel, Spinat, Mangold, Pastinaken, Pilze, eine Kohlart. (Wien, Österreichische Nationalbibliothek, Codex 2322, fol. 12 verso)*

intensität *(actio)* räumlich verorten, beidseits einer imaginären Mitte in je vier Stufen oder Graden zwischen zwei Extrempolen. Als weiteres Differenzierungskriterium nahm übrigens Urso von Salerno *(De saporibus et numero eorundem)* die Stofflichkeit (grob, fein) der Substanz hinzu.[50] In diesem Schema liegen süss und feist (geschmacklos) nah beieinander in der Mitte der Skala, während bitter – scharf (= warm) und sauer – stopfend (= kalt) als die Opponenten an den Polen gesehen werden.[51] Das Gradussystem hatten arabische Ärzte im Frühmittelalter eingeführt, und erstmals wandten es Ibn Habîb († 835), Isaac Judaeus und Haly Abbas al-Mahusi († 994) in der Lehre über pflanzliche Lebensmittel an.[52] Es erfasst die physiologische Wirkung einer Substanz in vier Stufen:

- 1. Grad: unmerkliche Wirkung
- 2. Grad: merkliche Wirkung
- 3. Grad: heftige Wirkung
- 4. Grad: sehr heftige Wirkung, bis zur Zerstörung.[53]

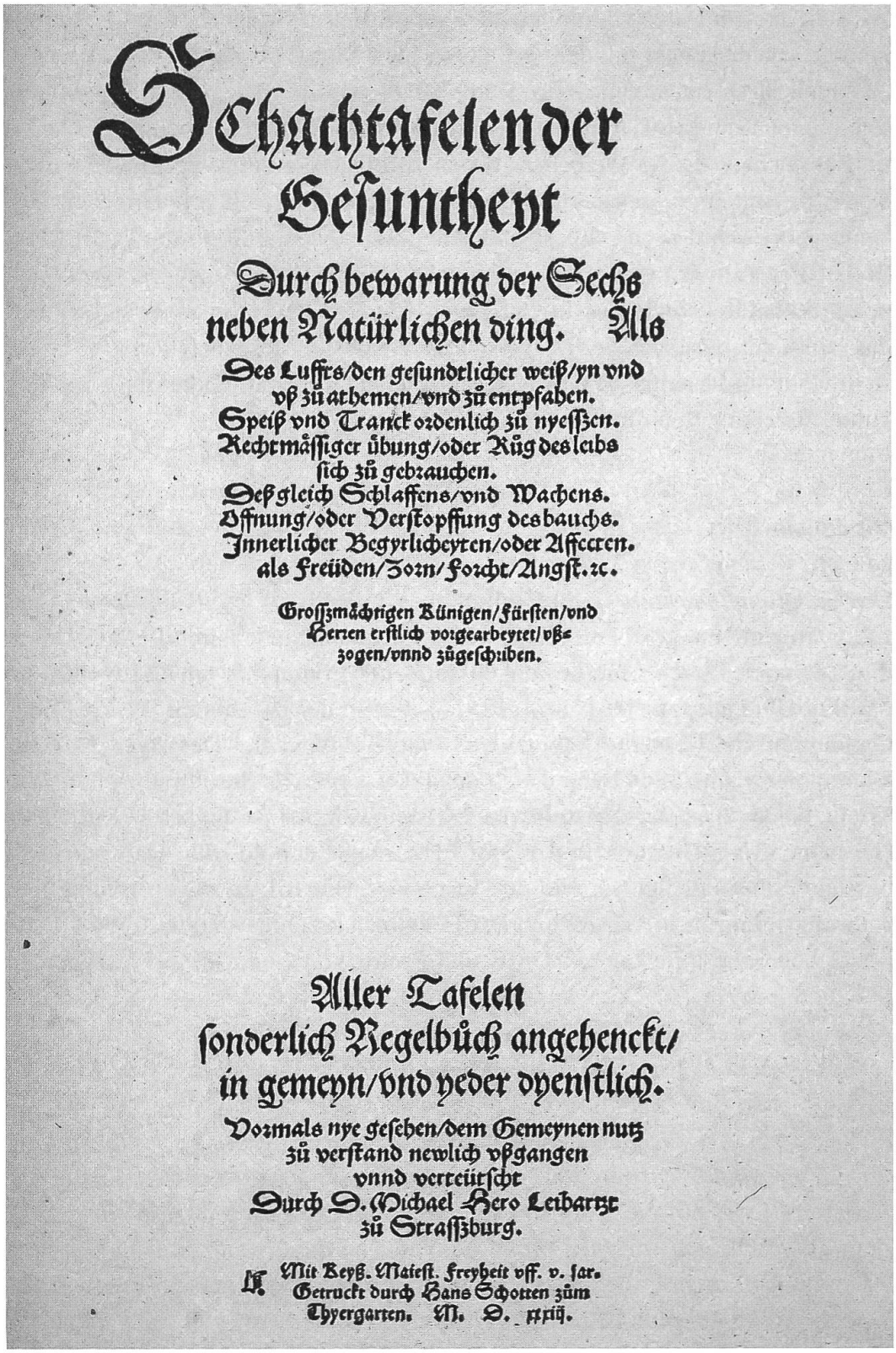
Was im dritten oder gar vierten Grad bitter, scharf oder stopfend ist – wie etwa Knoblauch und Pfeffer – ist wegen seiner Affinität zum Heilmittel buchstäblich mit Vorsicht zu geniessen und nicht für alle, schon gar nicht für Säuglinge, geeignet. Bittere Speisen und Arzneimittel *(cibi medicinales)* greifen die Oberfläche der Zunge geradezu an, indem sie sie abschaben und entzünden. Scharfes ist weniger heiss. Gesalzenes ist noch weniger warm und hinterlässt auf der Zunge nur ein gewisses Gefühl der Schärfe. Herbes ist am kältesten, es zieht die Zunge zusammen und raut sie auf. Saures ist weniger kalt und zieht die Zunge weniger zusammen. Süsses liegt in der Mitte, denn es ist weder so heiss, dass es die Zunge verletzen könnte, noch so kalt, dass es diese zusammenzieht. Was die Zunge am meisten zusammenzieht, besitzt den vierten Grad, was am mindesten diese Wirkung hat, den ersten.[54] Die gustatorischen Wahrnehmungen des Essenden setzt Ibn Butlan wie schon Isaac Judaeus mittels handwerklicher Metaphern in Sprache um, indem er die Palatabilität gleichsam als eine Werkstatt der neurophysiologischen Reize präsentiert. Das unsichtbar-unerklärbare biochemisch-neurologische Geschehen im Körper und die der Seele übermittelten intimen Empfindungen werden so mitteilbar gemacht.

Für «zusammengesetzte» Speisen gilt: Die einfache Natur eines Lebensmittels – sei es feucht oder trocken, heiss oder kalt in einem bestimmten Grad – wandelt sich durch «Temperieren» in eine komplexe Natur (feucht-heiss, feucht-kalt und so fort), und die Position eines bestimmten Geschmacks auf der Skala ist variabel, insofern als er unterschiedlichen Substanzen eigen ist. Sehen wir uns wenige der im *Taquinum sanitatis* aufgestellten Regeln zum Fleisch an: Geflügel ist zart und für Leute, die sich physisch wenig betätigen, für Kränkliche und Rekonvaleszente geeignet (Regel 18). Haustiere sind besser als Wildtiere. Vierfüssige (Haus- und

Wild-) Tiere sind im Frühling feuchter als im Herbst, Mageres nährt besser als Feistes, «denn es geet minder gern durch [den Darm] als das feyßt». «Feistes» und Fleisch von verschnittenen Tieren ist besser als mageres, von nicht verschnittenen. Von den Tieren feuchter Natur sind die Männchen besser, das heisst bekömmlicher, als die Weibchen. Galen zufolge ist es eine «gemeyne Regel/ dz das fleysch am besten sey/so nit zuo nahe/ oder zuo weit von der geburt sey. Dann yhene seind zuouil feücht und schlymig/ so seind diße zuouil dürr [...]» (Regel 17). Da wird eine gewisse Vorliebe für den Konsum junger, noch nicht geschlechtsreifer sowie kastrierter Säugetiere oder Vögel (Kapaunen) erkennbar, das heisst für desexualisiertes Fleisch. Der Konsum desexualisierten Fleischs steht wohl als das ethische Gewissen entlastende Praxis in Verbindung mit dem kulturell verankerten Tötungstabu.[55]

Visualisierung

Das *Tacuinum sanitatis* ist in Bibliotheken in Paris, Wien, Rom, Rouen und Liège in einigen kostbaren illuminierten Handschriften überliefert. Deren drei entstanden nach neuerer kunsthistorischer Erkenntnis um 1380–1400 im Auftrag Giangaleazzo Viscontis (1351–1402) in der berühmten Werkstatt des Giovannino dei Grassi in Pavia, zwei andere in Venedig. Der Wiener Codex Vindobonensis ns 2244 befand sich um 1400 im Besitz des Fürstbischofs von Trient, Georg von Liechtenstein, das Pariser Exemplar gelangte vermutlich als Geschenk Giangaleazzos an den Hof Erzherzog Leopolds von Habsburg und dessen Gattin, der Schwägerin des Visconti.[56] Die Bilder zeigen Bäume und Nahrungspflanzen in Gärten und auf Feldern, vornehme, modisch gekleidete Menschen beim Pflücken des Obsts und Ernten von Gemüse, Genreszenen zu Metzgerei, Wein-, Zucker- und Salzhandel, die Fabrikation von Nudeln und Ähnliches. Angesichts des Gebrauchskontextes der Codices als politische Geschenke macht es Sinn, die teuren Werke als Zeichen der Macht der Visconti anzusprechen: Ihre Funktion ist politisch-repräsentativ, mit dem Lob auf die feinen Sitten und das gute Leben einer städtischen Elite.[57] Zur Visualisierung des im *Tacuinum* vermittelten, medizinischen Wissens tragen sie kaum bei, zumal die Texte auf die Schwundstufe von Bildlegenden reduziert sind.
Zum Thema *Visualizing Medieval Medicine* sind die erwähnten tabellarischen Darstellungsformen in den älteren (nicht illuminierten) Handschriften und besonders das Titelblatt des Strassburger Drucks des *Tacuinum* von 1533 relevanter (Abb. 2). Nach Ansicht Flandrins war für die Umsetzung ärztlichen Wissens in den Küchen der Eliten und Stadtbürger die Oralität entscheidend,[58] sie gelang umso besser, wenn der Inhalt den Köchen bildlich vor Augen stand. Indem das Konzept



Schachtafelen der Gesuntheyt

Durch bewarung der Sechs neben Natürlichen ding. Als

Des Luffts/den gesundtlicher weiß/yn vnd vß zů athemen/vnd zů entpfahen.
Speiß vnd Tranck ordenlich zů nyessen.
Rechtmässiger übung/oder Rüg des leibs sich zů gebrauchen.
Seß gleich Schlaffens/vnd Wachens.
Öffnung/oder Verstopffung des bauchs.
Innerlicher Begyrlicheyten/oder Affecten. als Freüden/Zorn/Forcht/Angst. ꝛc.

Grosszmächtigen Künigen/Fürsten/vnd Herren erstlich vorgearbeytet/vßzogen/vnnd zůgeschriben.

Aller Tafelen sonderlich Regelbůch angehenckt/ in gemeyn/vnd yeder dyenstlich.

Vormals nye gesehen/dem Gemeynen nutz zů verstand newlich vßgangen vnnd verteütscht Durch D. Michael Hero Leibartzt zů Strasszburg.

Mit Keys. Maiest. Freyheit vff. v. Jar. Getruckt durch Hans Schotten zům Thyergarten. M. D. xxxij.

Abb. 2: *Titelblatt des Erstdrucks der deutschen Übersetzung von Ibn Butlans «Tacuinum sanitatis in medicinam», Strassburg: Hans Schott, 1533.*

der Nahrungsqualitäten im Viererschema hochgradig mechanistisch war,[59] eignete es sich zur Schemabildung. Man könnte die oben dargestellte Tabelle, auf der die Geschmäcke linear zwischen heiss und kalt angeordnet sind, durch die Dimensionen feucht und trocken erweitern. Dazu wären Lebensmittel auf der Fläche eines Schachbretts zu positionieren, sodass einzelne Nahrungsmittel, gemäss ihrer Natur beziehungsweise Complexion, in den Koordinaten von heiss – kalt und feucht – trocken passend auf einem der 64 Felder des Schachbretts angeordnet sind: in der Mitte die zum ersten Grad tendierenden, ausgewogenen Substanzen, in den äusseren Feldern die im vierten Grad stärker wirksamen Substanzen wie etwa sehr Scharfes oder Saures. Es ist – wenn auch nur hypothetisch – denkbar, dass Kochpraktiker bei der Planung der Menus sich die Ingredienzien in einer räumlichen Kombination auf dem Quadrat des Schachbretts gut einprägsam vor Augen geführt hätten. Eine solche mnemotechnisch nützliche Form der bildlichen Umsetzung abstrakten Wissens zum „Temperieren" der Speisen hätte die Vermittlung und Verallgemeinerung der Theorie vom bekömmlichen Essen fördern können, so lautet meine These. Dass sich Ibn Butlans inhaltliches Konzept zur Visualisierung im Viererschema eignete, wurde jedenfalls in Strassburg um 1530 erkannt und genutzt.[60] Daher erfanden der Übersetzer und der Drucker 1533 den Titel *Schachtafelen der Gesuntheyt* (Abb. 2). Das war eine elegante Lösung, um das Wort *Tacuinum* zu verdeutschen.

Einschlägige Schriften aus mittelalterlichen Bibliotheken lassen uns erkennen, mit welch reichhaltigem Begriffsinstrumentarium Ärzte und Philosophen dem sinnlichen Genuss und den kulinarischen Sinneswahrnehmungen auf die Spur zu kommen versuchten. Mit handwerklichen Metaphern hoben sie unsichtbare biochemische und neurophysiologische Prozesse gewissermassen in die Sphäre des materiell Greifbaren, um sie den gebildeten Rezipienten zu erklären.

Anmerkungen

1 Fernand Braudel, «Introduction genérale. Alimentation et catégories de l'histoire», in *Pour une histoire de l'alimentation,* recueils de travaux présentés par Jean-Jacques Hémardinquer (Cahiers des Annales 28), Paris 1970 (ursprünglich: *Annales ESC 16* [1961]), 723–726; Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets,* Paris 2002.

2 Joan Santanach (Hg.), *The Book of Sent Soví. Medieval Recipes from Catalonia* (übersetzt v. Robin Vogelzang), Barcelona 2008; Robert Maier (Hg.), *Liber de Coquina. Das Buch der guten Küche* (übersetzt v. R. Maier), 3. Aufl., Frankfurt 2005, 7; Norbert Höller, «Texte zum Essen – Zur Entwicklungsgeschichte der Kochbücher», in Dorothee Rippmann, Brigitta Neumeister-Taroni (Hg.), *Gesellschaft und Ernährung um 1000. Eine Archäologie des Essens. Begleitband zur Ausstellung «Les mangeurs de l'an 1000» im Alimentarium,* Vevey 2000, 132–137.

3 Universitätsbibliothek München, 2° Cod. ms. 731.

4 Melitta Weiss Adamson, *«Daz bůch von gůter spise» (The book of Good Food). A Study, Edition, and English Translation of the Oldest German Cookbook,* Krems 2000, 12–19, 41;

Alessandra Sorbello Staub, *Die Basler Rezeptsammlung. Studien zu spätmittelalterlichen deutschen Kochbüchern. Erstausgabe mit Kommentar [...]*, Würzburg 2002, 66–72.

5 Sorbello Staub (wie Anm. 4), 72–77.

6 Fanny Abbott, *Des comptes d'apothicaires. Les épices dans la comptabilité de la Maison de Savoie (XIVe et XVe s.)* (Cahiers Lausannois d'Histoire médiévale 52), Lausanne 2012.

7 Lucie Bolens, «Al-Andalous romaine et orientale: Villes en sucre et douceurs du XIe au XIIIe siècle», in Martin Aurell et al. (Hg.), *La Sociabilité à Table. Commensalité et Convivialité à travers les Ages. Actes du Colloque de Rouen, 14–17 novembre 1990* (Publications de l'Université de Rouen 178), Rouen 1992, 263–271, 264: «L'aliment est un intermédiaire, avec le médicament, entre l'univers et le corps humain.» Vgl. Dorothee Rippmann, «Der Körper im Gleichgewicht. Ernährung und Gesundheit im Mittelalter», *Medium Aevum Quotidianum* 52 (2005), 20–45.

8 Andrea Hofmeister-Winter, Helmut W. Klug, Karin Kranich (Hg.), *Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit* (Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit 8), Frankfurt a. M. 2014, 9.

9 «Jeder Medizin ist Abstinenz vorzuziehen, zumal Essen mehr Menschen tötet als das Schwert.» Vgl. Christa Hagenmeyer, *Das Regimen Sanitatis Konrads von Eichstätt. Quellen – Texte – Wirkungsgeschichte* (Sudhoffs Archiv, Beihefte 35), Stuttgart 1995, 93.

10 Jean-Marie Bourre, *Intelligenz und Ernährung. Eine Hymne auf gutes Essen und eine Kampfansage gegen den Moralismus trister Diäten,* Düsseldorf 1992.

11 Mark Grant, *Galen on Food and Diet,* London 2000.

12 Heinrich Schipperges, «Zur Philosophie der Ernährung», in Alois Wierlacher, Gerhard Neumann, Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.), *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder,* Berlin 1993, 25–40; Lucie Bolens, *La cuisine Andalouse, un art de vivre (XIe–XIIIe siècle),* Paris 1990; Maxime Rodinson, A. J. Arberry, Charles Perry, *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations, with a foreword by Claudia Roden,* Totnes 2001, Reprint 2006.

13 Bolens (wie Anm. 12), 38.

14 Eine elektronische Version der Edition von Louis Landouzy und Roger Pépin (Paris 1911): Two chapters from Aldobrandino of Siena's *Régime du corps* in *Monumenta Culinaria et Diaetetica Historica = Culinary & dietetic texts from the middle ages to 1800,* http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm (Zugriff am 11. 1. 2015).

15 Anita Feyl, *Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur,* Diss., Freiburg i. Br. 1963.

16 «Nim von der brust des hunes und hacke ez cleine und stoz ez in eime moerser [...].» Weiss Adamson (wie Anm. 4), 66 [A23]. Hier Belege für Mörser und Senfmühle.

17 «Salse» in den Rezepten 32a, 34, 49; «condiment» in 22, 30, 31, 33, 41, 48, 50, 51; «caldiment» im Rezept 21. Maier übersetzt «condimentum» mit Gewürzsauce, Gewürzmischung. Siehe «condimentum specierum» in Maier (wie Anm. 2), 52.

18 Weiss Adamson (wie Anm. 4), 62 [B15]. Die Pastete ist mit Pfeffer, Ingwer, Zimt und Safran gewürzt.

19 Maier (wie Anm. 2), passim und das Glossar im Anhang.

20 Terence Scully, «Tempering Medieval Food», in Melitta Weiss Adamson (Hg.), *Food in the Middle Ages. A Book of Essays,* New York 1995, 3–23, hier 5.

21 Zum Beispiel Heinz H. Menge, *Das «Regimen» Heinrich Laufenbergs. Textologische Untersuchung und Edition* (Göppinger Arbeiten zur Germanistik 184), Göppingen 1976.

22 Scully (wie Anm. 20), 10.

23 Der Tastsinn vereint vier verschiedene Sinne: die Berührungsempfindung, die Temperaturwahrnehmung, die Schmerzempfindung und den Raumlagesinn. Vgl. Friedrich Manz, Irmgard Manz, «Sinnesentwicklung und Sinnesausprägung beim Föten und Säugling», in Dietrich von Engelhardt, Rainer Wild (Hg.), *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken,* Frankfurt a. M. 2005, 88–105, hier 93.

24 Harald Lemke, «Phänomenologie des Geschmackssinns», in von Engelhardt/Wild (wie Anm. 23), 144–164, hier 159.
25 T. K. Johansen, *Aristotle on the Sense-Organs,* Cambridge 1998, 215–225.
26 Zitiert nach der Übersetzung von Peter Theiss, *Die Wahrnehmungspsychologie und Sinnesphysiologie des Albertus Magnus. Ein Modell der Sinnes- und Hirnfunktion aus der Zeit des Mittelalters,* Frankfurt a. M. 1997, 252.
27 Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks (1825),* zitiert nach Lemke (wie Anm. 24), 149.
28 Ishaq al-Isra'ili widmet dem Geruch hingegen viel Raum.
29 Grundlegend Jean-Louis Flandrin, «Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIVe, XVe et XVIe siècles», in Ders., Massimo Montanari (Hg.), *Histoire de l'alimentation,* Paris 1996, 491–509, hier 495.
30 Vgl. Lemke (wie Anm. 24), 157.
31 *De anima,* liber 1, tr. 1, cap. 1, zitiert nach Theiss (wie Anm. 26), 25.
32 Süssmann Muntner, «Isaac Israéli le premier médiateur de la médecine entre l'Orient et l'Occident», *Le Scalpel* 106 (1953), 642–646; Hans Hugo Lauer, «Isaac Judaeus», *Lexikon des Mittelalters V* (1991), 665; Raphael Jospe (= Refa el Yoṡpe), *Jewish Philosophy in the Middle Ages,* Boston 2009, 79–131.
33 Bolens (wie Anm. 12), 41.
34 «Von ihrer Natur her gibt es zwei Formen der Vielfalt der Nahrungsmittel: Ihre Natur ist entweder einfach oder komplex. Als einfache Natur bezeichne ich, was einheitlich inbezug auf die Kochung seiner Substanz und seiner Flüssigkeit ist. Bei der komplexen Natur handelt es sich um zwei gegensätzliche, einander widersprechende Naturen, indem also beispielsweise die Natur der Substanz jener anderen der Flüssigkeit entgegengesetzt ist. Die einfache Natur hat einen Geschmack ihrer Substanz, ähnlich wie er in der Kochung ihrer Flüssigkeit zum Vorschein kommt. Es gibt acht Geschmacksrichtungen, nämlich das Süsse, das Feiste, das Salzige, das Bittere, das Scharfe, Herbe, Stopfende und Geschmacklose.» *Isaaci Judaei, Salomonis Arabiae regis adoptivi filii: De diaetis universalibus et particularibus, Libri II. Hoc est de victus salubris ratione, et alimentorum facultatibus* (Officina Sixti Henric Petri), Basel 1570, Lectio X, 23. «abusive»: uneigentlich, nur so leichthin. Übersetzung und Hervorhebung von D. Rippmann.
35 Platon, *Timaios.* Griechisch–Deutsch, Übersetzung, Anmerkungen und Nachwort von Thomas Paulsen und Rudolf Rehn, Stuttgart 2009, 65b.
36 Paul Rozin, «Sweetness, Sensuality, Sin, Safety, and Socialization: Some Speculations», in John Dobbing (Hg.), *Sweetness,* London 1987, 100–110.
37 *De diaetis universalibus,* 24 f.
38 Ebd., 60.
39 «uillos stomachi»: wörtlich die zottigen Haare des Magens. Vermutlich ist die seine Oberfläche bedeckende besonders dicke Schleimhaut, die viele Drüsen enthält, gemeint.
40 *De diaetis universalibus,* 26.
41 Ebd., 29.
42 Einschlägig und wegen der terminologischen Analyse des griechischen und lateinischen Geschmacksvokabulars unverzichtbar: Charles Burnett, «The Superiority of Taste», *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes* 54 (1991), 230–238; Ders., «*Sapores sunt octo:* The Medieval Latin Terminology for the Eight Flavours», in Agostino Paravicini Bagliani (Hg.), *I cinque sensi – The Five Senses* (Micrologus 10), Florenz 2002, 99–112.
43 Susanne Nägele, *Valentin Schwendes «Buch von menicherhande geschlechtte kornnes und menicherley fruchtte». Der «Liber de diaetis particularibus» («Kitāb al-aġḏiya») des Isaak Judäus in oberschwäbischer Übersetzung des 15. Jahrhunderts. Einleitung und kritische Textausgabe,* Würzburg 2001.
44 Daniel Poirion, Claude Thomasset (Hg.), *L'art de vivre au moyen âge. Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque Nationale d'Autriche,* Paris 1995.

45 Vgl. zum Folgenden: Dorothee Rippmann, «Un aliment sain dans un corps sain: Santé et systèmes culinaires au moyen âge», in Frédérique Audoin-Rouzeau, Françoise Sabban (Hg.), *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives Historiques. Deuxième colloque de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation* (Collection «A boire et à manger» 1), Tours 2007, 39–63; Rippmann (wie Anm. 7), 20–45.

46 Vgl. Hans Zotter, *Das Buch vom Gesunden Leben. Die Gesundheitstabellen des Ibn Butlan in der illustrierten deutschen Übertragung des Michael Herr. Nach der bei Hans Schott erschienenen Ausgabe Strassburg 1533,* Graz 1988, 8 f.; Felix Klein-Franke (Hg.), *Ibn Butlan, Das Ärztebankett. Aus arabischen Handschriften übersetzt und mit einer Einleitung sowie Anmerkungen versehen,* Stuttgart 1984, 9, 51–68; Françoise Micheau, Danielle Jacquart, *La médecine arabe et l'occident médiéval,* Paris 1990, 209 f., 233.

47 Hosam Elkhadem, *Le «Taqwim al-sihha» (Tacuinum sanitatis) d'Ibn Butlan. Un traité médical du XIe siècle. Histoire du texte, édition critique, traduction, commentaire* (Académie royale de Belgique, Classe des lettres 7), Louvain 1990, 9–13, tables XIX, XXVI.

48 *Abu 'l-Hasan al-Muhtar Ibn-al-Hasan Ibn-Butlan, [Abu-Ali Yahya Ibn-Isa Ibn-Gazla], Schachtafelen der Gesuntheyt. Dem gemeynen nutz zuo verstand newlich ußgangen unnd verteutscht Durch D. Michael Hero Leibartzt zuo Strasszburg,* Strassburg (Hans Schott) 1533; vgl. die elektronische Transkription dieser Erstausgabe hg. v. N. Höller, *«Schachtafelen der Gesuntheyt» von Ibn Butlan. Transkription der Regeln nach der deutschen Übersetzung des «Taquinum sanitatis in medicinam» von Ibn Butlan von Michael Herr,* 1533, in Monumenta Culinaria et Diaetetica Historica; siehe den Faksimile-Druck von Herrs deutscher Erstausg.: Zotter (wie Anm. 46); für die lateinische Erstausgabe, Strassburg (Schott) 1531, siehe Universitätsbibliothek Basel, L g I 9 Nr. 2.

49 Siehe das Digitalisat der Bayerischen Staatsbibliothek, http://www.mdz-nbn-resolving.de/urn/resolver.pl?urn=urn:nbn:de:bvb:12-bsb10147779-4.

50 Friedrich Hartmann, *Die Literatur von Früh- und Hochsalerno und der Inhalt des Breslauer Codex Salernitanus,* Diss., Leipzig 1919, 55–58.

51 Anders ordnet Albertus Magnus die Geschmäcke an, mit dem Süssen und dem Bitteren an den Polen der Skala. Vgl. Theiss (wie Anm. 26), 253.

52 Siehe Expiracion García Sánchez, «La diététique alimentaire arabe, reflet d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée? (IXe–XVe siècles)», in Audouin-Rouzeau/Sabban (wie Anm. 45), 68, 69 f.

53 Claude Thomasset, «La tradition médicale», in Poirion/Thomasset (wie Anm. 44), 49–64, hier 59.

54 1. Regel, vgl. Zotter (wie Anm. 46), 238.

55 Claude Fischler, *L'Homnivore,* Paris 1990, 133 f.

56 Vgl. das Faksimile in Poirion/Thomasset (wie Anm. 44).

57 Cathleen Hoeniger, «Illuminated Tacuinum Sanitatis Manuscripts», in Jean A. Givens, Karen M. Reeds, Alain Touwaide (Hg.), *Visualizing Medieval Medicine and Natural History, 1200–1550,* Aldershot 2006, 51–81; Vera Segre Rutz (Hg.), *Historia Plantarum. Erbe, oro e medicina nei codici medievali. Volume di commente,* Modena 2002, 123–170.

58 Flandrin (wie Anm. 29).

59 Vgl. Poirion/Thomasset (wie Anm. 44), 64.

60 Näheres bei: Rippmann (wie Anm. 7); Rippmann (wie Anm. 45); Dorothee Rippmann, «Körper und Sinne in der Kochkunst. Konzepte mittelalterlicher Nahrungsmitteldiätetik», in Werner M. Egli, Ingrid Tomkowiak (Hg.), *Sinne,* Zürich 2010, 167–196.

Résumé

Voir, sentir, palper et goûter. Une archéologie du goût au Moyen Age

Depuis le Moyen Age, des écrits érudits présentent la (bonne) chère comme expérience synesthétique. En Europe, les principes médico-diététiques d'une bonne hygiène de vie sont décrits depuis le 13e siècle dans les dits «régimes de santé» *(Regimina sanitatis)*. Ces derniers constituent les fondations théoriques des créations culinaires que l'on peut appréhender par le biais de livres de recettes décrivant la haute cuisine. Cette contribution traite en particulier des écrits gastro-philosophiques fondamentaux d'Isaac Judaeus (10e siècle) et d'Ibn Butlan (11e siècle), deux auteurs qui seront redécouverts au 16e siècle. Les splendides manuscrits enluminés du *Tacuinum sanitatis* d'Ibn Butlan sont particulièrement connus. Les deux médecins-philosophes formulent avec une grande richesse de vocabulaire une science élaborée de la nutrition et de la vie dans le cadre d'une théorie des quatre humeurs et des tempéraments. Au Moyen Age, les discours et les écrits sur la nutrition se préoccupaient toujours de la représentation des sens, notamment parce que l'efficacité et la perception des huits goûts n'étaient pas seulement mesurés au niveau psychologique, mais aussi par le biais de leur signification physiologique (métabolisme et digestion!).

(Traduction: Matthieu Leimgruber)