



In der Not schmeckt jedes _____

Kochen für die Evolution

Dem Kochen kam in der Entwicklung des Menschen eine entscheidende Bedeutung zu: Die Zubereitung von Nahrung mit Hilfe von Feuer erlaubte es ihm, den Energiebedarf für sein unverhältnismässig grosses Hirn zu decken. Zudem bildeten die frühmenschlichen Herdgemeinschaften das soziale Milieu, in dem sich Sprachen und andere symbolische Systeme entwickeln konnten.

Von Heinzpeter Znoj

Der Primatologe Richard Wrangham fasst in seinem Werk «Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte» Erkenntnisse aus Primatologie, Paläoanthropologie und Ernährungswissenschaft zu einer neuen Hypothese der Evolution des Menschen zusammen. Er geht von der Beobachtung aus, dass im Übergang vom *Australopithecus* über *Homo habilis* zum *Homo erectus* vor zirka 2,5 Millionen Jahren zwei gegenläufige Entwicklungen am Skelett zu beobachten sind: Einerseits beginnt das Schädelvolumen sein Wachstum und andererseits verkleinert sich das Becken. Das eine deutet auf das Wachstum des Hirnvolumens hin, das andere auf eine Verkürzung des Darms. Der Mensch hat für seine Körpergrösse im Vergleich zu anderen Säugetieren nicht nur ein sehr grosses Hirn sondern auch einen sehr kleinen Verdauungstrakt. Ein Gewebe mit besonders grossem Energieverbrauch, das Hirn, vergrösserte sich also, während sich gleichzeitig ein Gewebe, welches Nahrung in Energie verwandelt, verkleinerte.

Dieses Paradox lässt sich Wrangham zufolge nur damit erklären, dass die Menschen zu jener Zeit eine Methode gefunden hatten, die Energieausbeute aus der Nahrung wesentlich zu erhöhen. Diese Methode war das Aufbrechen schwer verdaulicher Bestandteile der Nahrung mit Hitze – also mit Feuer. Vor Wrangham hatte die Energieausbeute aus rohem Fleisch in der Ernährung der Vor- und Frühmenschen als ausreichend für diese Entwicklung gegolten. Wrangham widerlegt diese Ansicht mit guten Argumenten.

Selbst-Domestikation am Lagerfeuer

Mit dem Kochen (bzw. Braten) waren nicht nur Veränderungen im Körperbau der frühen Menschen verbunden, sondern auch in ihrem Sozialverhalten. Die Zubereitung von Fleisch und pflanzlicher Nahrung mit Hilfe von Feuer bedeutet, dass ein wesentlicher Teil der Nahrungsaufnahme an einem zentralen Ort stattfinden musste, wo die Gruppe ein Feuer unterhielt.

Daraus ergab sich laut Wrangham die Notwendigkeit, dass die frühen Menschen «tolerant around food» werden mussten – sich also nicht dauernd um hochwertige Nahrung streiten durften, wie dies zum Beispiel unter Schimpansen der Fall zu sein pflegt.

Die Bereitschaft zum Teilen und Abgeben von Nahrung dürfte demnach ein charakteristischer Zug der frühmenschlichen Gesellschaft gewesen sein. Die entspannte nächtliche Geselligkeit rund ums Lagerfeuer war laut Wrangham zudem eine Voraussetzung dafür, dass die vokale Kommunikation wichtiger werden und irgendwann in die ersten Sprachen münden konnte.

Obwohl Wrangham das Kochen als festen Bestandteil der Lebensweise des *Homo erectus* mit bedeutenden Auswirkungen für die Sozialstruktur postuliert, darf man darin zunächst nur eine Technik und keine symbolische Praxis sehen.

Das Rösten von Fleisch, Wurzeln und anderen Pflanzenteilen war vor 2,5 Millionen Jahren eine Ernährungstechnik vergleichbar mit dem Termiten-Fischen und Nüsse-Knacken von heutigen Schimpansenpopulationen. Allerdings war sie

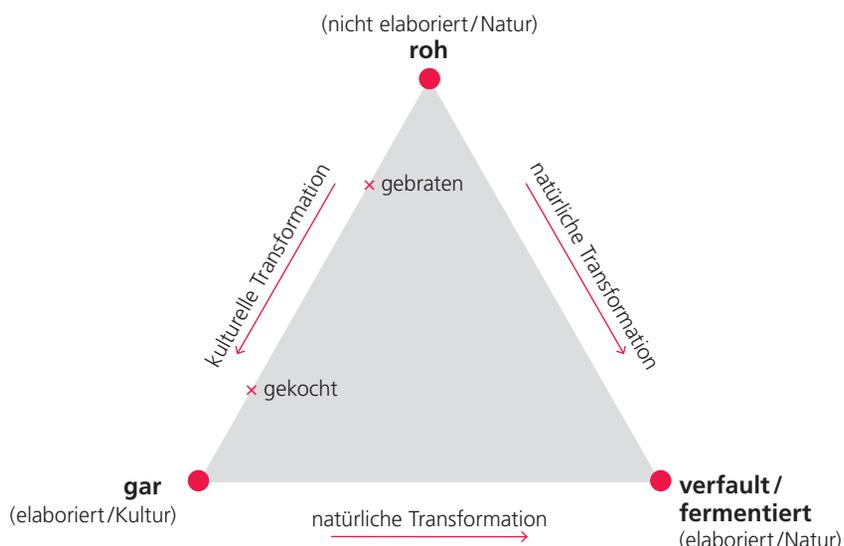
komplexer, involvierte die Gruppe als Ganzes und setzte die Fähigkeit mindestens einiger Gruppenmitglieder voraus, Feuer machen zu können.

Wenn wir die Hypothese Wranghams weiterführen, liegt es aufgrund der weiteren körperlichen Entwicklung des Menschen bis zum *Homo sapiens* nahe, festzuhalten, dass der Mensch als Gattung nie mehr auf das Kochen bzw. Braten verzichtet hat und auch nicht mehr darauf verzichten konnte. Auch wenn es, zumindest zu Beginn dieser Entwicklung, immer wieder einzelne Gruppen von *Hominines erecti* gegeben haben mag, die das Kochen wieder aufgaben, so hatten jene einen entscheidenden evolutionären Vorteil, welche kochten. Dies nicht nur, weil sie mehr Energie aus der zur Verfügung stehenden Nahrung gewannen, sondern auch, weil das stete Unterhalten eines Feuers die Sicherheit vor Raubtierangriffen erhöhte.

Essen und Kochen als universale Symbole

Mit der Entwicklung des *Homo sapiens* wurden symbolische Systeme wie Sprache, Verwandtschaftsstrukturen, Kunst, Mythologie und Religion zur Grundlage des Zusammenlebens in immer grösseren Verbänden. Dadurch wurde auch das Kochen von einer blossen Technik der optimierten Nahrungsausbeute zusätzlich zu einer symbolischen und rituellen Praxis.

Dies legen die vergleichenden Untersuchungen der frühen Sozialanthropologie nahe, welche zeigen, dass das Essen



und das Kochen sowohl in wildbeuterischen als auch in bäuerlichen Gesellschaften universell zur symbolischen Kommunikation verwendet werden. Man darf daher annehmen, dass rituelle Praktiken mit Nahrungsmitteln zur Grundausstattung der Kulturen des *Homo sapiens* gehören und deshalb entsprechend weit in die Vergangenheit zurückreichen.

Der gemeinsame Konsum von Nahrung ist in traditionellen Gesellschaften im Alltag und an grossen rituellen Anlässen Symbol der Gemeinschaft. Mit der Übergabe von Nahrungsmitteln zwischen Gruppen werden Heiratsallianzen bestätigt oder vorbereitet. Speiseopfer an die Ahnen sichern den Lebenden den Beistand ihrer Verwandten im Jenseits. Gemeinsame Sühne-Essen stellen in vielen Gesellschaften nach einem schweren Regelbruch die gesellschaftliche Ordnung wieder her.

Vom Rohen zum Gekarten

Rohe und gekochte Nahrungsmittel sind aber nicht nur ideale Objekte des beziehungsstiftenden Austausches, sondern gemäss der strukturalen Anthropologie auch zentrale Objekte des klassifikatorischen und mythologischen Denkens. Claude Lévi-Strauss hat sich in seinen vergleichenden mythologischen Studien darum bemüht, die grundlegenden Strukturen der mythologischen Speisesymbolik zu bestimmen.

Er postulierte, dass die verschiedenen Techniken der Nahrungszubereitung in Mythen und Ritualen als Elemente einer Symbolsprache verwendet werden – ähnlich

wie die verschiedenen Laute als bedeutungstragende Elemente der gesprochenen Sprache verwendet werden. In seinem Werk «Das Rohe und das Gekochte» (*Le cru et le cuit*, 1964) identifizierte er diese Struktur im «kulinarischen Dreieck» (siehe Abbildung). In den von ihm untersuchten Mythen werde ein doppelter Gegensatz einerseits zwischen rohen und gegarten und andererseits zwischen rohen und verfaulten Lebensmitteln gemacht. Zwischen diesen drei Zuständen gibt es drei mögliche Transformationen: eine kulturelle vom Rohen zum Gegarten sowie zwei natürliche vom Rohen zum Verfaulten (bzw. Fermentierten) und vom Gegarten zum Verfaulten.

In Mythen und Ritualen spielen diese Gegensätze eine wichtige Rolle. Beispielsweise übergeben im matrimonalen Austausch im Hochland Papua-Neuguineas die Frauennnehmer lebende Schweine als Brautpreis und erhalten bei der Hochzeit gekochtes Schweinefleisch. Der Gegensatz zwischen roh und gegart wird unterteilt in den schwächeren Gegensatz roh – gebraten und in den stärkeren roh – gekocht. Im Letzteren treten ein Gefäss und Wasser als Vermittler im Garprozess hinzu, weshalb gekochte Speisen «kultureller» als gebratene sind. In Kombination mit der kulturellen Klassifikation der Geschlechter führt diese Symbolsprache des Kochens immer wieder zu ähnlichen Zuordnungen.

Weltweit wird meist Männern eine grössere Affinität zum Grillen und Frauen eine grössere Affinität zum Kochen zugesprochen.

Nahrungstabus und Gruppengrenzen

In Anbetracht der häufig beklagten Entsymbolisierung und Entsozialisierung des Essens im Zuge der Industrialisierung der Nahrungsmittelketten mag man die Untersuchungen von Lévi-Strauss zur symbolischen Sprache des Kochens und der Nahrungsmittel als intellektuelle Spielerei abtun. Damit würde man aber der affektiven und ideologischen Wirkungsmacht nicht gerecht, die Klassifikationen von Speisen und Zubereitungsarten auch in den heutigen Gesellschaften entwickeln können. In ihnen manifestiert sich eine archaische kulturelle Disposition, der wir uns kaum entziehen können. Jede Gesellschaft, jede Religion sowie spezifische Ernährungsideologien klassifizieren Nahrungsmittel und Zubereitungsarten und ziehen die einen vor und tabuisieren die anderen. Obwohl der Ekel vor tabuisierten Nahrungsmitteln kulturell konstruiert ist und deshalb in unterschiedlichen Gemeinschaften jeweils andere Nahrungsmittel betrifft, empfinden ihn ihre Angehörigen als unüberwindbaren körperlichen Widerwillen. Bis in die Gegenwart ist deshalb das affektiv wirksamste Symbol der Gruppenzugehörigkeit das Einhalten von Nahrungsvorschriften und -tabus.

Meines Erachtens handelt es sich dabei um eine späte Folge jenes Prozesses, der vor 2,5 Millionen Jahren begann, als sich die frühesten menschlichen Gemeinschaften als Herdgemeinschaften konstituierten. Ihre «tolerance around food» begründete solidarische Gruppen, die gewillt waren, Nahrungsmittel gemeinsam zuzubereiten und zu teilen. Damals musste auch schon ein Prozess der Abgrenzung zwischen den verschiedenen kooperierenden Gruppen eingesetzt haben, der sich heute auf der symbolischen Ebene als Intoleranz zwischen Gruppen mit unterschiedlichen Nahrungsklassifikationen manifestiert.

Kontakt: Prof. Dr. Heinzpeter Znoj,
Institut für Sozialanthropologie,
heinzpeter.znoj@anthro.unibe.ch