

„Der Mensch ist weise,
da er die Fähigkeit besitzt
zu schmecken.“



Wie kommt die Gabel in den Mund?

von Nikolai Wojtko

Wie kommt die Gabel in den Mund? Mithilfe des Wortes! So verblüffend diese Erkenntnis ist, so langwierig ihr Prozess. Heute nimmt man die Gabel in unseren Kulturkreisen so selbstverständlich in die Hand, wie man sie friedlich und ausschließlich zum Zwecke der Nahrungsaufnahme zum Mund führt. Ein Schauspiel, das für uns keines mehr ist. In jedem Restaurant liegen die Gabeln wie selbstverständlich auf den Tischen, und an Buffets stehen sie zur Mitnahme bereit. Auch wenn es neben Burger, Brötchen, Stulle und Döner noch eine Menge an Fingerfood gibt, hat die Gabel dennoch einen solch gravierenden Stellenwert in unserem kulinarischen Tagesablauf eingenommen, dass wir kaum daran zu denken wagen, wie verschmiert die Tischgesellschaft wohl ohne ihre Verwendung aussehen würde. Dabei ist es gar keine Selbstverständlichkeit, dass man bei Tisch eine Gabel verwendet. Ihre Einführung glich eher einer Gotteslästerung als einer gefeierten kulinarischen Neuerung.

Tausend Jahre ist es her, da erregte ein Skandal unerhörten Ausmaßes die abendländische Welt: In Venedig glaubte man den Tag des jüngsten Gerichts aufziehen zu spüren, denn eine ungeheure Freveltat ereignete sich in der Lagunenstadt. Die Prinzessin von Byzanz erhitzte die Gemüter der bei Tisch versammelten Edelleute. Nicht weil diese Dame gerade im Begriff war, einen Dogen zu ehelichen, sondern weil sie die gesamte christliche Etikette teuflisch verunglimpfte. Beim Hochzeitsbankett ehrte sie Gottes Speisen nicht, dadurch dass sie diese mit der vom himmlischen Vater für genau diese Zwecke vorgesehenen eigenen Hand zum Munde führte. Nein! Sie schien mit dem Leibhaftigen höchst selbst im Bunde, denn sie wagte es, die Speisen eben nicht mit den Fingern zu berühren. Der Skandal: sie verwendete eine Gabel.

Das Geschrei – gerade unter den geistlichen Würdenträgern – war enorm und diente letztlich als Startschuss für den bis heute anhaltenden Siegeszug dieses Tischbestecks.

Aber verweilen wir einen Moment bei der Kulturgeschichte des Essens, die letztlich nicht nur eine der Nahrung, sondern vor allem eine der Sprache ist.

Schließlich haben sich die Entwicklung des Kochens und des Sprechens nicht nur ergänzt: Ohne die kulturelle Errungenschaft des Kochens wäre der Mensch, der sich selber als homo sapiens – als weiser Mensch – bezeichnet, ohne differenziertes Sprachvermögen. Denn mit der kochenden Zersetzung der Proteinketten war nicht nur die Möglichkeit gegeben, heutige Grundnahrungsmittel zu kultivieren, sondern ebenso, die menschliche Kieferstruktur auf ein Maß zu reduzieren, welches die Verwendung von Sprache überhaupt erst ermöglichte.

Mit dem Feuer der Kochstelle wurden auch die Erzählungen in die Welt gesetzt. Philosophie als Reflektion über das menschliche Handeln wurde zeitgleich mit der Gastrosophie, der Weisheit des Magens, geboren. Denn zunächst beschäftigte sich die menschliche Erzählung mit den metaphysischen Gegebenheiten – dunkle Gestalten des Waldes, Urgestalten und natürlich immer wieder durch Hunger geboren: Erzählungen von der Jagd und gemeinsamen Essgelagen. Eine der grundlegenden Schriften der antiken Philosophie ist das „Symposion“, je nach Übersetzung entweder als Gastmahl oder Trinkgelage bezeichnet.

Durch die Kultivierung der Küchen- und Esswerkzeuge kam der Mensch allmählich in die Lage, seine Nahrungsmittel zu zerschneiden und miteinander zu vermischen.

So verwundert es auch nicht, dass wir mit der Zunge über ein Organ verfügen, welches über das Vermögen der Synthese und der Analyse verfügt. Nach dem Genuss der zusammengefügten Zutaten einer Speise kann die Zunge mithilfe der Sprache die einzelnen Geschmackskomponenten analysieren. Im einfachsten Falle fallen auch heute noch Analyse- und Syntheseleistungen weitestgehend zusammen:

„Mmmmmh, lecker!“

Die Verwandlung vom grob gehauenen Steinkeil hin zum kunstvoll geschmiedeten Messer war seit der Zerlegung der getöteten Tiere lediglich ein normaler Weg der Esskultur. Die 500.000 Jahre alte Geschichte des Kochens – so alt sind die Funde erster Herdstellen sowohl in der Nähe von Nizza als auch in Peking – erhielt aber erst vor tausend Jahren ihre

einschneidende Wendung durch nichts Geringeres als die Verwendung der Gabel. Mit ihr erhält der grundlegende Wandel von der Nahrungsaufnahme und den Geschichten, die um sie herum entstanden, hin zu einer Kultur des Essens, die um sich selbst weiß, einen symbolischen Ausdruck.

Denn in dieser Zeit fiel das Wort auf sich selbst zurück, und die Zunge wurde sich ihrer bewusst. Es ist für dieses hier vorliegende Buch nicht von geringer Bedeutung, dass Schärfe auch eine andere Bedeutung erhielt. In dieser Zeit wurde das Sprichwort der gepfefferten Preise geboren. Denn die Menschen des Mittelalters verlangten nach stark gewürzten Speisen, und für Pfeffer und Salz mussten ungeheure Summen aufgewendet werden. Die Zunge also schmeckte nicht nur die exotisch gewürzten Speisen, sie formte diesen Geschmack auch verstärkt in Worte. Die ersten Kochbücher entstanden und sie wurden zu wahren Kunstwerken der Ausdruckskraft. Schreiben war auf einmal etwas gänzlich anderes als die Kopie der Bibel, die Schrift selbst wurde sinnlich. Da war es nur folgerichtig, dass die Zunge diesem Beispiel folgte, denn schließlich findet sich nichts im Verstand, was nicht zuvor in den Sinnen war.

Der zergliedernden Funktion des Messers wurde nun die verbindende Funktion der Gabel zur Seite gestellt. Es war nicht wenig, was hiermit infrage gestellt wurde. Denn bis dahin galt der Verstand als einziges Indiz der Weisheit des Menschen. Nur durch die kühle analytische Verwendung der Worte sollte der Verstand seinen Ausdruck erreichen. Nun aber stellte die gotteslästerliche Verwendung der Gabel unmissverständlich klar, dass die Zunge selbst sehr wohl in der Lage ist, durch die Erfassung komplexer Geschmacksstrukturen nicht nur Worte mit neuer Bedeutung aufzuladen, sondern vor allem den Verstand zu befruchten und ihm damit erst den Anreiz für seine Tätigkeit zu geben.

Schließlich aber markiert die Gabel – so wie sie mit dem Messer den Teller einrahmt – noch etwas anderes. Die zweite Bedeutung des Begriffs homo sapiens: die Weisheit des Menschen entsteht nicht aus sich selbst heraus, sie speist sich aus der zweiten Bedeutung des Begriffes sapor, dem Geschmack.

Die Gabel bringt die Weisheit des Magens messerscharf auf den Tisch: Der Mensch ist weise, da er die Fähigkeit besitzt zu schmecken.