

Kulinarische Systeme*

PETER MICHEL LADIGES

Zusammenfassung Der Bereich des Kulinarischen hat bisher eine nur empirisch beschreibende Darstellung gefunden. Eine Theorie der Speisen fehlt noch völlig. Das Genre des Kochbuchs und die Form des Rezepts behinderten die Erkenntnis der formalen Verwandtschaft von Speisen, die sich aus dem Muster (pattern) ihrer Zubereitungsart ergibt. Diese Muster stellen sich dar als Anordnungen, Materien, Geräte und Prozesse betreffend, die sich hierarchisch ordnen lassen. Vorbild für das methodische Vorgehen ist das System der chinesischen Speisebezeichnungen. Konsequenterweise erlaubt eine solche Methode die Genealogie aller Speisen eines Kochsystems oder aller Speisen, die sich aus einer einzelnen kulinarischen Materie zubereiten lassen, und gibt damit Einblick in Zusammenhänge des Kulinarischen, die bisher verdeckt blieben. Dies wird am Beispiel der Kartoffel aufgezeigt.

Schlagwörter Kulinarik – Kochbuch – Theorie der Speisen – Kochsystem der Kartoffel – *Solanum tuberosum* L.

Summary (Culinary systems. The System of the Potatoes). The scope of the culinary is being presented up to now only in a descriptive way. There is no theory of the cooking. The genre of the cookery-book and the type of cookery-prescriptions made it difficult to perceive the formal kinship of foods, resulting by the pattern of preparation. These patterns are arrangements of material, instruments and processes, which can be put into a hierarchy. Model for this proceeding is the Chinese system of food designations. It could give us a method to put down the genealogy of all foods of one system or of all foods prepared by one culinary material, and could open the eye to the relations in the culinary still covered. Here the example of the potato is given.

Keywords culinary material – cookery-book – prescription – theory of cooking – system of the potatoes – *Solanum tuberosum* L.

French abstract (résumé), S. 158

Das Kochbuch beschreibt Beispiele für die Zubereitung von Speisen in Form von Rezepten. Der Terminus Rezept ist seit dem 15. Jahrhundert aus dem Latein der Apotheker, deren Formel *receptum* auf die ärztliche Vorschrift *recipe* antwortete, als Bezeichnung für die Zubereitung [210] irgendeiner Sache in die allgemeine Sprache übergegangen. Medizinisches und kulinarisches¹ Rezept haben miteinander gemeinsam, Vorschriften für Zubereitungen in einer Küche zu sein. Ihre Verschiedenartigkeit wird vom Produkt der Zubereitung, Heilmittel oder Speise, bestimmt. Während das Heilmittel eindeutig und ausschließlich innerkörperliche therapeutische Wirksamkeiten zum Ziel hat, erschöpft sich die Speise keineswegs darin, Nahrungsmittel zu sein. Unabhängig von ihren innerkörperlichen Wirksamkeiten tritt bei ihr die äußere Erscheinungsform in ihrer unmittelbaren Dringlichkeit bestimmend in den Vordergrund. Sie kennzeichnet das Nahrungsmittel als die Speise, die es sein soll, und sie ist das Ziel der Zubereitung.

Die Speise weckt Empfindungen um dieser selbst willen. Anblick und Größe, Form und Farbe, Geruch und Geschmack, Konsistenz und Temperatur spielen wichtige Rollen. Die Speise wendet sich an die unterschiedlichsten Sinne, zu allererst an das Auge, wie andere Schöne Künste auch, dann aber an tiefere Schichten der Empfindung körperlicher Organe, an Nase, Lippen, Zähne, Zunge, Gaumen, Mund, Schlund und Magen, den fühlenden, nicht den verdauenden. Es geht um Sehen, Riechen, Hören und um das Tasten, Lecken, Lutschen, Schmecken, Drücken, Pressen, Saugen, Beißen, Kauen, Schlucken, Schlingen, Sattsein, eine Fülle der Gefühlswelt, die dem Nährenden der Speise durchaus nicht korrespondieren muss und selbst in sein Gegenteil umschlagen kann.

Diese empfindungsmäßige sinnliche Dimension erscheint im Heilmittel nur stark verkümmert² und hat ihre Selbständigkeit dem therapeutischen Zweck geopfert. Dem entspricht die Form des Rezepts. Sei-

* Der erste Teil dieses Reprints ist neu gesetzt und der neuen Rechtschreibung angepasst, die Originalseiten sind in [] angegeben, der 2. Teil ist ein Faksimile der Originalseiten und eine Dokumentation der akribischen Schreibearbeit von Charlotte Dengler, Sekretärin am Institut für Tropenhygiene und öffentliches Gesundheitswesen am SAI der Universität Heidelberg, 1983. Zum Autor siehe auch S. 6.

ne Vorschrift hat vor allen anderen Dingen die exakte Zusammensetzung und Dosierung der wirksamen Substanzen mitzuteilen. Demgegenüber ist die Art der Zubereitung von untergeordneter Bedeutung. Ein und dasselbe Heilmittel kann sehr wohl als Pille, Trank oder Einlauf bereitet werden. Bei der Speise ist das Gegenteil der Fall. Suppe, Brei oder Brot gleicher Zusammensetzung gelten sehr wohl als verschiedene Speisen, und sie können in ihrer Zusammensetzung jeweils erstaunlich variieren, ohne dass der Charakter der entsprechenden Speise sich dadurch änderte.

Das medizinische Rezept hat, als Verständigungsmittel zwischen Arzt und Apotheker gedacht, in der Strenge seiner Vorschrift verbindlich zu sein. Ein einheitlicher Kodex und die Standardisierung der Materien, Geräte und Prozesse gewährleistet die verlangte Verbindlichkeit und gestattet die äußerste Knappheit der Form. Von einer vergleichbaren Standardisierung kann in der Speiseküche nicht die Rede sein, und eine Kochvorschrift unterliegt in der Praxis, schon aus Gründen des Mangels oder des Überflusses, ständiger Abänderung. Ihre Verbindlichkeit besteht nicht in der Exaktheit und Strenge der den Einzelfall betreffenden Angaben, sondern in der Mitteilung der allgemeinen Zubereitungsart.

Das Rezept als Form der Vorschrift für die Zubereitung von Speisen leidet daher immer an einem inneren Widerspruch. Je exakter seine Mitteilungen der materiellen Zusammensetzung und Dosierung sind, desto mehr schildert es nur einen einmaligen Sonderfall, und je genauer es über die Art der Zubereitung Auskunft gibt, desto mehr nähert es sich einer sehr allgemeinen Beschreibung³. Deshalb hat das kulinarische Rezept auch nie ein gültiges Schema entwickeln können wie das medizinische.

[211] Eine andere problematische Seite des Kochbuchs besteht in seinen Einteilungsschemata und der Anordnung der gewählten Rezeptbeispiele. Um zu einer Gliederung zu kommen, mussten den Speisen gemeinsame Merkmale gefunden werden, nach denen sie sich sinnvoll in Gruppen zusammenfassen ließen. Sehr frühe, aus bloßen Küchenzettelsammlungen entstandene Kochbücher lassen noch keinerlei Ordnung erkennen. Später hat das aus der europäischen Küchenpraxis hervorgegangene Genre des Kochbuchs drei grundsätzlich verschiedene Prinzipien miteinander vermischt⁴. Das erste, das meist den Rahmen des Ganzen liefert, beruht auf einem sehr äußerlichen Merkmal der Speisen, nämlich ihrer Stellung in der herrschenden Tradition der Spei-

senfolge (Vorspeisen, Hauptspeisen, Nachspeisen). Das zweite geht vom materiellen Hauptbestandteil der Speise aus (Fisch, Fleisch, Gemüse) und reiht die Speisen ebenfalls aus dem Zusammenhang ihrer Zubereitung. Das dritte endlich entspricht einer gemeinsamen Eigentümlichkeit in der Art der Zubereitung (Suppen, Soßen, Salate), obwohl der Grund für die Zusammenfassung weniger in dieser Gemeinsamkeit gesehen wurde als in der Gemeinsamkeit ihrer Funktion als fertige Speisen, weshalb auch ihrer Anordnung die Systematik fehlt. Doch allein dieses Prinzip hätte konsequent angewendet schon in der Gliederung Einblick in die Zusammenhänge der Zubereitungen erlauben können.

Im Laufe des 18. Jahrhunderts hat in der europäischen Küche ein zunehmendes wissenschaftliches Interesse an der Zubereitung von Speisen eingesetzt. Die Beziehungen zwischen den Materien, Geräten und Prozessen und ihre Gesetzmäßigkeiten wurden erforscht, um sie unabhängig von der empirischen Erfahrung des Einzelnen mitteilbar zu machen. Doch von allem Anfang an hatte dieses Interesse weniger eine Theorie der Speisen als eine Standardisierung der Küche im Sinn. Zunächst Physiologie und dann Physik und Chemie leiteten eine Entwicklung ein, aus der die technische Einheitlichkeit der modernen westlichen Küche hervorging. Parallel dazu bildete sich aus der französischen Restaurant- und Gourmetküche ein System internationaler Geltung, dessen Praktiken einer strengen Definition und verbindlichen Nomenklatur unterworfen wurden. Hand in Hand damit ging der gewaltige Aufschwung der Kochbuchliteratur in den letzten beiden Jahrhunderten.

Das Kochrezept konnte aus dieser Entwicklung Nutzen ziehen, sowohl in Hinsicht auf die Genauigkeit der Mitteilungen über die Zusammensetzung einer besonderen Speise als auch auf die allgemeine Verbindlichkeit einer Art von Zubereitung. Die innere Widersprüchlichkeit der Form blieb davon unberührt. Die einander entgegengesetzten Tendenzen traten nur deutlicher zutage. Einmal in Richtung eines exemplarischen Charakters möglicher Exaktheit, sei es, um wie in ESCOFFIERS *Guide culinaire* (1903) einen definitiven Korpus von Speisen und dessen Nomenklatur zu entwerfen⁵, sei es, um der einmaligen Erlesenheit und Wiederholbarkeit bestimmter Speisen willen, wie sie ALI-BAB in seiner *Gastronomie pratique* (1919) festgehalten hat⁶. Zum anderen in Richtung eines paradigmatischen Charakters allge-

meiner Verbindlichkeit, sei es, um den Forderungen des kulinarischen Alltags Rechnung zu tragen und ein Bewusstsein grundsätzlicher Regeln zu schaffen (Haushaltungsbücher u. ä.), sei es, um die Eigentümlichkeiten regionaler und fremder nationaler Küchen und ihrer Speisen darzustellen (kulinarische Reisebeschreibungen).

Doch auch Escoffier wollte seinen Guide, der Kunst zuliebe, nicht als Sammlung unabänderlicher Rezepte verstanden wissen, sondern als Werkzeug und Zusammenfassung traditionellen Kochens und versuchte im Einzelfall immer wieder, ebenso wie Ali-Bab, Hinweise auf die Verwandtschaft von Speisen und die möglichen Abänderungen ihrer Zubereitung zu geben.

[212] In den 20er Jahren kam beeinflusst vom Jargon der Wissenschaft im Französischen anstelle des Wortes *recette* der Ausdruck *formule* in Mode und sollte die Möglichkeit experimentellen Umgangs mit der Vorschrift betonen. EDOUARD DE POMIANE, ganz der Wissenschaft und dem technischen Fortschritt verschrieben, Lehrer am Institut de l'Hygiène alimentaire in Paris, stellte einen *Code de la bonne chère* (1924) auf, der die sechs fundamentalen Gesetze seiner Küche formulierte. Er gibt die Beispiele seines Kodex *sous forme de formules dans lesquelles je n'ai nullement la prétention de fixer des chiffres exacts* und nennt Rezepte Themen, denen der Musik vergleichbar, *qui ne demandent qu' à faire naître des variations*.

Doch daraus wurde keineswegs die Konsequenz gezogen, dass es fruchtbarer hätte sein können, die Regelmäßigkeit solcher Variationen und der ihnen zugrundeliegenden Muster zum Gegenstand der Darstellung zu machen als eine Vielzahl von einzelnen Beispielen. Auch das überkommene Einteilungsschema blieb weiter bestehen. Die fundamentalen Arten der Zubereitung wurden in ihrer allgemeinsten Form einleitend und meist recht summarisch erörtert und keineswegs zum Prinzip der Gliederung gemacht, obwohl doch sie und die Gesetzmäßigkeiten ihrer Verknüpfung untereinander und mit den Materien es sind, aus denen die Gesamtheit der Speisen hervorgeht und auf denen ihre Verwandtschaft sich gründet.

Am intensivsten hat ESCOFFIER sich um eine systematische Konsequenz der Klassifikation bemüht. Er spricht von seinem *désir de créer un classement logique des recettes*, das er aber um der Praxis willen in der zweiten Auflage seines guide (1907) habe korrigieren müssen. Er teilt seine Beispiele in Serien

ein und stellt jeder dieser Serien die Erläuterung der sie betreffenden Zubereitungsarten voran. Wo diese Serien nun, wie bei den Suppen, auf ein gemeinsames Muster der Zubereitung zurückgehen, aus dem durch regelmäßige Abänderungen neue serielle Muster entstehen und schließlich die einzelnen konkreten Beispiele, lässt seine Klassifikation ein natürliches System der Speisen erkennen. Aber diese Einblicke bleiben partiell. Der üblichen Vermengung der Prinzipien entsprechend gehen andere Serien von der Gemeinsamkeit des Hauptbestandteils der Speisen oder ihrer Stellung in der Speisenfolge aus, die wiederum den Rahmen des Ganzen bildet.

Die Konzeption des Kochbuchs als Rezeptbuch und die von ihm bevorzugten Einteilungsschemata sind in der Praxis vertraut geworden, aber mussten der Erkenntnis grundsätzlicher kulinarischer Zusammenhänge zwischen den Speisen und ihrem theoretischen Verständnis im Wege stehen. Sowohl die Rezeptform wie das Prinzip der Einteilung nach Materien, das bis heute generell vorherrscht, wurden von einer europäischen Auffassung vom Charakter der Speisen begünstigt, die der Zusammensetzung und dem Hauptbestandteil die wichtigste Rolle einräumt⁷. Dass diese Auffassung keineswegs allgemeine Geltung beanspruchen kann, zeigt ein Vergleich mit der chinesischen Küche und geht schon aus ihrer Bezeichnung von Speisen hervor. Sie beginnt grundsätzlich mit der Mitteilung der Zubereitungsart im ersten Schriftzeichen. Erst an zweiter Stelle folgt dann das Zeichen, das auf den Hauptbestandteil hinweist. Insgesamt besteht eine chinesische Speisenbezeichnung üblicherweise aus vier Zeichen. Das dritte und vierte geben Auskunft über den wichtigsten Nebenbestandteil und die angewendete Schnitttechnik. So lassen schon die Speisenbezeichnungen eine Art kulinarischer Systematik erkennen. Namen sind bei chinesischen Speisenbezeichnungen sehr selten, während bei europäischen Speisenbezeichnungen und vor allem hinsichtlich der Zubereitungsart der Speise Namen überaus häufig sind und es von historischen Größen und landschaftlichen Klischees nur so wimmelt.

[213] Das erste chinesische Kochbuch in einer europäischen Sprache, das der nach Tien-Tsin verschlagene Franzose HENRI LECOURT verfasste und das 1925 in Peking erschien, nahm diese Tatsache zur Kenntnis und ordnete die Auswahl seiner Rezepte nach diesem Prinzip. Zu Beginn eines jeden Abschnitts wird eine ausführliche Erläuterung des ersten Schriftzeichens

und der betreffenden Zubereitungsart gegeben, und die dann folgenden Beispiele vermitteln einen Überblick über ihre Möglichkeiten. Da aber innerhalb der Abschnitte keine weitere Gliederung unternommen wird, entsteht für den mit dem üblichen europäischen Schema des Kochbuchs Vertrauten nur ein befremdlicher und verwirrender Eindruck.

Vielleicht hat die Vorherrschaft materieller Prinzipien, die das Genre des Kochbuchs so stark geprägt haben, mit der verhältnismäßigen Armut der europäischen Küche an Zubereitungsmethoden und deren mangelnder Formalisierung zu tun. KENNETH LO beschreibt in seiner *Chinese Cookery Encyclopedia* (1974) vierzig verschiedene, besonderen Schriftzeichen entsprechende Operationen, die nur in wenigen Fällen mit denen der europäischen Küche Ähnlichkeit haben und aus denen und deren Kombinationen die so überraschende Mannigfaltigkeit chinesischer Speisen hervorgeht⁸. Doch auch er greift unter dem Zwang des herrschenden Schemas bei der Anordnung seiner Beispiele auf das materielle Einteilungsprinzip zurück⁹.

Die Form des Kochbuchs drückt einen Mangel an theoretischem Interesse aus, so als würde versucht, eine Sprache nicht durch ihr grammatisches System, sondern durch eine Blütenlese beispielhafter Sätze zu beschreiben. In diesem Sinn ist das Kochbuch nie über die Form kleiner Sprachführer für Anfänger und Fortgeschrittene hinausgekommen. Jede Speise ist als solche durch eine Reihe von Merkmalen gekennzeichnet. Diese Merkmale finden ihre Entsprechung in den Elementen des Musters ihrer Zubereitung, deren Abänderungen Regeln folgen. Diese Elemente sind dreierlei Natur. Sie betreffen Materien, Geräte und Prozesse. Keine Zubereitung einer Speise, selbst die einfachste, ist ohne das Zusammenkommen dieser drei Elemente denkbar. Dabei kann das materielle Element eine mehrfache Rolle übernehmen. Es kann Bestandteil der Speise werden, und zwar in großer oder geringer Menge, aber auch bloßes Medium des Kochprozesses sein oder beides zugleich. Die Art dieser drei Elemente ist von geografischen Umständen, vom Stand der technischen Entwicklung und von kulturellen Vorschriften und Tabus abhängig.

Gemeinsamkeiten von Speisen entsprechen Gemeinsamkeiten der Anordnung der Elemente in den Mustern der Zubereitung. Jede Speise realisiert einen allgemeinen Typus, durch dessen Merkmale sie sich mit anderen Speisen zu einer Gruppe zusammenfassen lässt. Je grundsätzlicher das Merkmal, umso

allgemeiner der Typus. Wenn man nun die Vielzahl der Speisen einer Küche nach der Hierarchie ihrer Merkmale ordnet, also vom Besonderen zum Allgemeinen fortschreitet, dann werden die Muster ihrer Zubereitungen schließlich auf ein Repertoire elementarster Formen zurückführbar sein, durch welche das System einer Küche sich definiert. Andererseits baut sich aus ihnen kombinatorisch und durch Hinzutreten neuer Elemente die Architektur aller Möglichkeiten einer Küche auf und bildet zugleich ein natürliches System der Klassifikation ihrer Speisen. Eine solche Methode wäre geeignet, die Gemeinsamkeiten und Zusammenhänge regionaler und nationaler Küchen und ihre Gesetzmäßigkeiten theoretisch darzustellen und könnte der Ernährungsphysiologie und der im letzten Jahrzehnt zur Disziplin sich entwickelnden ethnologischen Nahrungsforschung Hinweise und Anstöße geben. Zugleich liefert diese Methode endlich eine verbindliche Form der Beschreibung von Speisen.

[214] Sinnvoll erweist sich die Methode jedoch auch für die Beschreibung einer einzelnen kulinarischen Materie und der Möglichkeit ihrer Zubereitung. Von ihr als dem allen Mustern gemeinsamen Element ausgehend ließe sich das System ihrer kulinarischen Verwandlungen, d. h. der Rollen, die sie als Element in den Mustern übernehmen kann, darstellen und damit eine Genealogie aller möglichen Speisen, in denen sie vorkommt, entwickeln.

Nicht alle kulinarischen Materien sind für eine derartige Beschreibung gleichermaßen geeignet. Vielen materiellen Elementen kommt nur eine ziemlich festgelegte Rolle zu, die sich stereotyp wiederholt, andere wiederum sind in ihrer Verwendung auf ein einziges Kochsystem beschränkt geblieben. Die Aufmerksamkeit wird also vor allem solchen Materien gelten, die sehr unterschiedliche Rollen in den Mustern der Systeme übernehmen können und die Tendenz haben, sich kosmopolitisch auszubreiten. Unter ihnen nimmt die Kartoffel eine einzigartige Stellung ein.

Schon biologisch ist sie ein Sonderfall. Der Typ von Knolle, den sie erzeugt, findet sich ausnahmslos bei den knollentragenden *Solanum*-arten und ist keiner anderen Art von Knolle vergleichbar. Als einzige dieser Arten hat sich die Kartoffel, *Solanum tuberosum* L., ursprünglich beschränkt auf die Hochanden im Bereich von Chile, Bolivien und Peru, seit sie im 16. Jahrhundert als Schiffsproviand Europa erreichte, von dort aus über die ganze Welt ausgebreitet und

ist inzwischen sogar in tropischen Ländern heimisch geworden. Die Vielfalt ihrer Verwendungsmöglichkeiten, bedingt durch ihre Anschließbarkeit im Geschmack, ihre Eigenschaft, nie Kontrast zu bilden, ihre Bereitschaft, sich auf die unterschiedlichsten Zubereitungsarten einzulassen¹⁰ und mit den verschiedensten anderen Materien eine harmonische Verbindung einzugehen, macht sie für eine monografische Darstellung zu einem außergewöhnlich geeigneten Objekt.

Grundlage der Analyse ist eine ausreichend große Sammlung von Rezeptbeschreibungen. Dann gilt es, das entscheidende Merkmal zu finden, um die Muster der Zubereitung in ihren Beziehungen zueinander zu ordnen und auf immer allgemeinere Merkmale zurückzuführen. Da diese Merkmale ihre Entsprechung in den drei möglichen Elementen der Muster haben, stellen sie sich jeweils als eine Anordnung von Materien, Geräten und Prozessen dar. Diese Anordnung können Gegensatzpaare bilden¹¹ oder auf permutativen Schemata beruhen¹². Nach ihnen gliedern sich in einfachsten Schritten und im Maß ihrer regelmäßigen Abänderungen die Zubereitungsmuster der Kartoffelspeisen.

Diesen einfachsten Schritten der kulinarischen Muster sollen in der Darstellung auch die Einheiten syntaktischer Folgen entsprechen. Praktisch bedeutet das, dass jeder Abschnitt, der einen bestimmten Typus von Speise behandelt, in dessen Zubereitungsmuster die Kartoffel vorkommt, mit dem allgemeinsten Satz dieses Musters beginnt und sich im gleichen Maß verändert, wie das Muster neue Elemente aufnimmt oder abwandelt. Erst am Schluss der Anordnungen treten neben der Kartoffel andere materielle Hauptbestandteile in die Muster ein, und sie sind es, die am weitesten variieren können. Rezepten käme in diesem Zusammenhang nur noch die Rolle von Zitaten oder Illustrationen zu, deren syntaktisches Muster aber immer noch dem Zubereitungsmuster entspricht. Dieses methodische Vorgehen ermöglicht eine Art von Selbstdarstellung der Kartoffel und ihrer Verwendungsmöglichkeiten. Die Küche gleicht einem Theater mit streng formalisierten Abläufen und Rollenspielen: Materien, Geräte und Prozesse betreffend, [215] durch welche Nahrung sich in Speise verwandelt. Ihr Gebiet, das des Kulinarischen, ist ein von der Theorie bisher vernachlässigtes Gebiet geblieben. Haftet doch der gastronomischen Literatur im Ganzen etwas stark Anekdotisches an, was sich in den vielen Geschichten über die Erfindung von Spei-

sen, der Suche nach dem sogenannten originalen Rezept und den unter der Hand mitgeteilten Geheimnissen niederschlägt. Eine Tatsache, die sicherlich schon damit zusammenhängt, dass Kochen eben doch nicht ganz so ernsthaft als Kunst genommen wird wie gern vorgegeben und immer eine Art von Anführungszeichen bei der Erwähnung der Kochkunst hörbar bleibt, wofür ein Grund zweifellos ist, dass diese Kunst nicht nur die Sinne des Kopfes, sondern tiefere Empfindungen des Körpers berührt, und die künstlerische Tätigkeit nicht nur individueller Handhabung, sondern wie bei der Produktion von Sprache allgemeineren rituellen Vorgängen verpflichtet ist.

Anmerkungen

- 1) Von lat. *culina*, die Küche betreffend, nicht in dem oft gebrauchten einschränkenden Sinn die feine Küche betreffend.
- 2) So betrachtet stellt das Heilmittel einen extremen Sonderfall von Speise dar. Auch die der Nahrung dienenden Speisen können therapeutische Eigenschaften haben, betont in den diätetischen Speisen, in denen dann auch gleich die sinnliche Dimension bestimmter Beschränkungen unterliegt. Alle Eigenschaften der Speise in harmonischen Einklang zu bringen, wird immer das höchste Ziel der Zubereitung sein.
- 3) Ganz abgesehen vom Umfang. Das Originalrezept der Pekingente schließt eine detaillierte Beschreibung des Baus und der Befuerung des entsprechenden Ofens ein und umfasst nahezu 15 000 chinesische Schriftzeichen.
- 4) Ein viertes Prinzip, das der alphabetischen Ordnung, das bei umfassenden enzyklopädischen Darstellungen der Küche immer wieder Anwendung fand, spielt in diesem Zusammenhang selbstverständlich keine Rolle.
- 5) Jeder einzelnen Speise ihren besonderen Namen.
- 6) Seine Angaben gehen bis zu einer Genauigkeit von einem Zehntel Gramm. Andererseits unternimmt ALI-BAB auch den Versuch einer systematischen Klassifikation der Kochprozesse. Doch das geschieht einleitend auf sechs Seiten seines fast 1 300 Seiten umfassenden Werks und dient ihm keineswegs zur Gliederung der von ihm beschriebenen Speisen.
- 7) Weshalb das Kochbuch mit Recht zur sogenannten gastronomischen Literatur gerechnet wird. Es ist die Perspektive des Magens – *gaster* – auf die Speise, eben nicht die ihrer Zubereitung in der Küche – *culina*.
- 8) Der Blick auf die Speisekarte auch des kleinsten chinesischen Restaurants genügt. Und ausgehend von denselben materiellen Bestandteilen ließe sich mit den chinesischen Methoden eine weitaus größere Zahl verschiedenartiger Speisen herstellen als mit den europäischen.
- 9) Nur ein einziges neueres chinesisches Kochbuch, *The Step-By-Step Chinese Cookbook* (1973) von GEORGES SPUNT, hat konsequent die Zubereitungsmethoden zum Prinzip der Anordnung gemacht. Ihm aber geht es dabei allein um die allgemeine Erläuterung der Technik, nicht um eine Klassifikation der möglichen Speisen.
- 10) Nur die Systeme der chinesischen und japanischen Küche haben sich ihr bisher weitgehend widersetzt.
- 11) Roh/gekocht, geschält/ungeschält, zerschnitten/gerieben, gerieben/zerstampft, Ofen/Pfanne, zugedeckt/offen, sauer/nicht sauer, Brühe/Milch.
- 12) Wasser/Fett-viel/wenig/nichts = viel Wasser/kein Fett, viel Wasser/wenig Fett, wenig Wasser/wenig Fett, kein Wasser/wenig Fett, kein Wasser/viel Fett.