

Rezension

TOUISSANT-SAMAT Maguelonne: History of food. Wiley-Blackwell, Chichester 2009

KOLMER Lothar

Das Buch ist 1987 erstmals auf Französisch erschienen, wurde 1992 ins Englische übersetzt und erschien in erweiterter Form 2009. Die früheren Rezensionen waren zum Teil hymnisch lobend: ein epochales Werk, einzigartig in diesem Ausmaß und Umfang; andere Stimmen betonten den stark französischen Schwerpunkt. Dieser ist unzweifelhaft vorhanden, macht Stärken und Schwächen des vorliegenden Bandes aus. Die Autorin kennt diese Quellen und die Literatur, doch der Wissensstand verharrt weitgehend in den 1980-iger Jahren, das belegt die vierseitige Bibliographie der ersten französischen Edition, jetzt erweitert um eine sechsseitige Auswahlbibliografie englischsprachiger Werke.

Das Buch weist einen eigenwilligen Aufbau auf. Teil 1 beschäftigt sich mit Sammeln und Jagen und ordnet entsprechende Produkte zu, vom Honig über Pilze und Wurzeln, geht über zu eigenen Kapitel mit Ackerbau und Viehzucht, Fleisch, Milch, Getreide, welches 60 Seiten, Milch dagegen nur 10 Seiten erhält. Teil 3 behandelt die geheiligten Speisen wie Öl, Brot und Wein, mit den Grundlagen der Broterzeugung, den Techniken der Weinherstellung, einschließlich der Legenden. Teil 4 enthält die Geschichte des Fisches bis hin zur Aquakultur, des Geflügels, um in Teil 5 auf Luxusgüter zu kommen, angefangen mit den Garum, der römischen Würzsauce über Kaviar bis hin zu den Austern, den Trüffeln. Das Zeitalter der Händler beginnt mit der Geschichte des Salzes, gefolgt von der der Gewürze, deren wichtigste von Pfeffer über Safran zu Vanille in historischen Abrissen wiedergegeben werden. Es folgt ein Teil über Zucker, Schokolade, Kaffee und Tee, einschließlich deren Legenden und der Konsumsymbolik. Das letzte Kapitel beschäftigt sich mit Konservierungsmitteln und Diätetik, der gegenwärtigen Ernährungs- und Versorgungssituation. Es empfiehlt sich mit diesem komprimierten Überblick über die aktuelle Lage die Lektüre zu beginnen. Das dichte, dicke Kompendium mit 750 Seiten weist eine Vorliebe für Geschichten auf, etwa über die sagenhaft alten Karpfen in den Becken des Jardin de Luxembourg. Als eine Einstiegs- und Grundlagenlektüre hat das Werk mit seinen vielen Informationen und den Quellenzitaten noch seinen Rang, der Wissensstand ist überholt. Das zeigen nicht zuletzt auch die Farbabbildungen.