

## Mittelalterliche Fischrezepte aus Frankreich und Italien – Zeugnisse unterschiedlicher kulinarischer Kultur?

*Salvatore Novaretti* (Universität Zürich)

Zahlreiche spätmittelalterliche Rezeptsammlungen gewähren einen Einblick in die raffinierte Kochkunst europäischer Fürsten- und Adelshöfe und vornehmer Bürgerhaushalte.<sup>1</sup> Hunderte von kulinarischen Handschriften werden seit etwa zwanzig Jahren systematisch erfasst, studiert und ediert.<sup>2</sup> Die Beschäftigung mit spätmittelalterlichen Kochbüchern eröffnet der Forschung eine Perspektive, die sich auf die Essgewohnheiten einer Oberschicht, jenseits von bestehenden Unterschieden zwischen Armen und Reichen oder ländlicher und städtischer Bevölkerung, beschränkt.

Im Folgenden steht die Frage im Mittelpunkt, ob die naturphilosophischen Vorstellungen über die Natur der Fische einerseits und die christlichen Ernährungs- und Fastenvorschriften andererseits in der abendländischen Kochkunst des Spätmittelalters zu einer Angleichung der Regionalküchen geführt haben oder nicht. Für den Kulturvergleich werden Fischrezepte aus Frankreich und Süditalien herangezogen, die im gleichen Zeitraum niedergeschrieben wurden: Die Rezeptsammlungen des *Viandier* und des *Anonimo Meridionale*. Während Autor und sozialer Kontext bei der französischen Rezeptsammlung bestimmbar sind, fehlen diese Angaben für das süditalienische Kochbuch.

### **Fischfang, Fischhandel und Fischkonsum**

Der Verzehr von Fisch hatte im Spätmittelalter einen wichtigen Platz in den Essgewohnheiten sämtlicher Schichten eingenommen. Die Ernährung hatte somit einen hohen Bedarf an Fisch zu decken. Die Nachfrage wurde mit der Binnenfischerei und dem Handel mit Salzfischen gedeckt. In Mitteleuropa bezeugen

---

<sup>1</sup> Dorothee Rippmann, Vorspeise. In: dieselbe und Brigitta Neumeister-Taroni (Hg.), Gesellschaft und Ernährung um 1000: Eine Archäologie des Essens. Vevey 2000, 10.

<sup>2</sup> Exponenten der Forschung sind Ingemar Boström (Italien), Rudolf Grewe (Katalonien, Skandinavien), Constance Hieatt (England), Carole Lambert (Frankreich), Bruno Laurioux (Frankreich, Italien), Alix Prenkti (Deutschland), Terence Scully (Frankreich, Savoyen). Vgl. Odile Redon, Françoise Sabban und Silvano Serventi, Die Kochkunst des Mittelalters: ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts wieder entdeckt für Genieser von heute. Frankfurt/Main 1993, 13.

die im ersten Viertel des 15. Jahrhunderts einsetzenden und bis ins 16. Jahrhundert anhaltenden Investitionen in den Bau von Teichen die Intensivierung der Fischzucht.<sup>3</sup> Die gezielte Bewirtschaftung von Seen und künstlich angelegten Fischweihern ermöglichte gesteigerte Fangerträge. Eine zweite wichtige Ertragsquelle stellten die Fischgründe der Flüsse dar. Das Ausfischen von Flüssen konnte den gesteigerten Fischkonsum von Stadtbürgern zumindest teilweise decken. Den direkten Zusammenhang von Urbanisierungsprozess und expandierendem Fischereigewerbe beschreibt Angelika Lampen anhand des Aufschwunges von Hansestädten und der intensivierten Binnenfischerei.<sup>4</sup> Schriftliche Quellen sowie archäologische Funde von Fischwehren bezeugen eine intensive Binnenfischerei in Frankreich. Auch in Italien bestätigen kommunale Statuten, die den Fischfang und -handel regelten, Akten von Korporationen von Fischern und Fischhändlern sowie von Konsumsteuern den allgemeinen Konsum von Süßwasserfisch.<sup>5</sup>

Die steigende Nachfrage wurde zunehmend durch den Handel mit Meeresfischen gedeckt. Der Handel mit großen Mengen Hering aus der Ostsee und der Nordsee erlaubte hansischen Städten zwischen dem 11. und 14. Jahrhundert, eine führende Rolle in der europäischen Fischerei zu übernehmen.<sup>6</sup> Ab dem 14. Jahrhundert verlagerten sich die Hauptfangplätze von Hering zum Atlantik. Große Kabeljaubänke vor der Küste Neufundlands zogen seit dem Ende des 15. Jahrhunderts das Interesse baskischer, französischer, holländischer und englischer Fischer an. Der Kabeljaufang und -handel wurde seither zur ertragreichsten Fischerei. Möglich war das Wachstum des Fischhandels nur durch die Konservierungsmethoden, die den Fisch transportfähig machten. Entweder wurde der Kabeljau noch in den Fangbooten gesalzen oder sonst an der Luft zu Stockfisch getrocknet.

Fisch stellte mithin im spätmittelalterlichen Europa dank intensivierter Binnenfischerei und sich ausbreitendem Handel ein ausreichend vorhandenes Lebensmittel dar. Archäologische Funde unterstützen diese Annahme und decken sich mit den schriftlichen Quellen auch hinsichtlich eines erhöhten Verzehrs von Süßwasserfischen.<sup>7</sup> Dass Süditalien von den hauptsächlichen Fang- und Handelsplätzen an der Nord- und Ostsee und an der Atlantikküste weit entfernt liegt und ein heiß-trockenes Klima aufweist, sodass Flussläufe während der Sommerperiode versiegen, sind Umstände, die hier einen geringeren Fischkon-

---

<sup>3</sup> Urs Amacher, Die Teichwirtschaft im Spätmittelalter. Vom Frischhaltebecken zum Fischmastweiher. In: *Medium Aevum Quotidianum* 34 (1996) 68-90.

<sup>4</sup> Angelika Lampen, Stadt und Fisch: Konsum, Produktion und Handel im Hanseraum der Frühzeit. In: *Vierteljahresschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte* 87/3 (2000) 293.

<sup>5</sup> Marco Tangheroni, Artikel „Fisch, -fang, -handel“. In: *Lexikon des Mittelalters*, Bd. 2, 1983, Sp. 493.

<sup>6</sup> Fernand Braudel, Die Tafel: Luxus und Massenkonsum, in: ders., *Sozialgeschichte des 15.-18. Jahrhunderts. Der Alltag*. München 1985, 225.

<sup>7</sup> Die meisten der in Hansestädten ausgegrabenen Fischknochen stammen von Süßwasserfischarten (Lampen, Stadt und Fisch 289).

sum vermuten lassen.<sup>8</sup> Diese Annahme wird zusätzlich durch Braudels Einschätzung unterstützt; er rechnete nämlich für das „vielgerühmte Mittelmeer“ mit einem „beschränkten Bestand“ an Fischen.<sup>9</sup>

## Die kalt-feuchte Natur von Fisch – kulturelle Deutungsmuster

Vorstellungen über Ernährung wurden in starkem Ausmaß von der humoralpathologischen Medizin beeinflusst, deren Wissen auf die Schriften des Hippokrates (430 v.Chr.–380 v.Chr.) zurückgeht und von dem in Pergamon geborenen Arzt Galen (129 n.Chr.–200 n.Chr.) maßgeblich ausgeformt wurde. Aufbauend auf der naturphilosophischen Elementenlehre (Wasser, Feuer, Luft, Erde) entwickelte die Physiologie die Säftelehre. Die Kardinalsäfte (*humores*) Blut, Schleim (Phlegma), schwarze Galle und gelbe Galle steuern den menschlichen (und tierischen) Organismus. Jeder Körpersaft besitzt nach der antiken Lehre eine Doppeleigenschaft: Das Blut ist warm-feucht, die gelbe Galle warm-trocken, die schwarze Galle kalt-trocken, während der Schleim kalt-feucht ist.<sup>10</sup> Das humorale Gleichgewicht ist nach Galen für die charakterliche Ausprägung der Temperamenttypen der Sanguiniker, Choleriker, Phlegmatiker und Melancholiker verantwortlich. Entscheidend für die Gesundheit des Menschen ist die Ausgewogenheit, also Verhinderung überschüssiger oder schlechter Säfte und der ungestörte Fluss der Säfte im Körper.

Von einiger Bedeutung für die Überlieferung medizinisch-antiken Wissens im Mittelalter war der christlich-arabische Mediziner Hunain Ibn Ishaq (801–873), der über hundert Traktate Galens vom Griechischen ins Arabische übersetzte. Unter anderem aus diesen Schriften schöpfte der in Bagdad geborene christliche Arzt Ibn Butlan († 1066) für seine diätetische Schrift *Tacuinum sanitatis in medicinam* (arab. *Kitab Taqwim as-sihha*). Sie wurde zwischen 1254 und 1266 vermutlich am Hof des Stauferkönigs Manfred von Sizilien ins Lateinische übersetzt. Verschiedene teils reich illuminierte Handschriften waren im 14. und 15. Jahrhundert in Italien, Frankreich und im Reich verbreitet.<sup>11</sup>

Das *Tacuinum sanitatis* enthält als eine Art Gesundheitsalmanach Empfehlungen zum gesunden Leben, wobei große Teile der Ernährung gewidmet sind, einem entscheidenden Bereich der Lebensführung. Denn bereits nach Galens Konzeption weisen alle Lebewesen und somit auch alle Nahrungsmittel Ei-

---

<sup>8</sup> Die wenigen bei der Ausgrabung eines sizilianischen Dorfes aus dem 14. Jahrhundert gefundenen Fiskskelette bezeugen die geringere Verbreitung der Speise Fisch im Süden Europas; vgl. Corinne Beck-Bosshard, L'alimentazione in un villaggio siciliano del XIV secolo, sulla scorta delle fonti archeologiche. In: *Archeologia medievale* 8 (1981) 314 ff.

<sup>9</sup> Braudel, Die Tafel 224.

<sup>10</sup> Vgl. Terence Scully, L'arte della cucina nel Medioevo: Storia, ricette e personaggi dell'epoca favolosa della tavola. Turin 1997, 48-50.

<sup>11</sup> *Tacuinum Sanitatis*, Faksimileausgabe, hg. von Daniel Poirion und Claude Thomasset. L'art de vivre au Moyen Âge: Codex Vindobonensis Series Nova 2644 conservé à la Bibliothèque Nationale d'Autriche. Paris 1995, 15-18.

genschaften und Wirkkräfte auf, die sich nach den vier Grundqualitäten beschreiben lassen. Bei der Nahrungsaufnahme beeinflussen sie das Säftegleichgewicht im menschlichen Körper. Aus dem *Tacuinum sanitatis* ist zu entnehmen, dass die Fische von kalt-feuchter Qualität seien, entsprechend dem Element Wasser, in dem sie leben. Die Handschrift gibt nun Ratschläge, mit welchen Zutaten der Fisch zubereitet werden soll, um sein Temperament zu erwärmen und zu trocknen. Von den Köchen und Köchinnen wurde erwartet, dass sie solche diätetischen Anweisungen zu kennen und sich danach zu richten hatten.<sup>12</sup>

Das Bedürfnis, enge Beziehungen zwischen dem Menschen und seiner natürlichen Umwelt zu suchen, wird in der mittelalterlichen Vorstellung von den vier Reichen der Natur, der „grande chaîne de l'être“ deutlich.<sup>13</sup> Obwohl die Auffassung, nach der die Schöpfung hierarchisiert gesehen wurde, nicht zu den führenden Theorien des 15. und 16. Jahrhunderts gehörte, hatte sie großen Einfluss gewonnen.<sup>14</sup> Die Anschauung ordnet die Dinge der Pflanzen- und Tierwelt den vier Grundelementen Erde, Wasser, Luft und Feuer zu; sie gehören vier Reichen an, vom niedrigsten bis zum höchsten, luftigsten. Auf einer niederen Stufe der Skala befinden sich die in der Erde wachsenden Wurzelgemüse und Knollenfrüchte, nach oben folgen die Kräuter, die Sträucher und schließlich die in den Himmel strebenden Bäume. Im zweiten Reich, dem des Wassers, sind die Schwämme, Muscheln und Krabben den Fischen untergeordnet. Delfine und Wale hinwiederum gelten als höher stehende Formen der Wassertiere, halten sie sich doch oft an der Oberfläche auf und nähern sich somit dem Element Luft. Die Vögel besetzen das Reich der Luft, während Salamander und Fabelwesen dem obersten Reich des Feuers angehören. Die Klassifizierung der Vierfüßler stellte ein Problem dar, weil sie weder eindeutig der Erde noch der Luft zuzuordnen sind. Die Vermutung liegt nahe, dass sie höher als die Pflanzenwelt aber nicht gleichrangig wie die Vögel eingestuft wurden, jedoch gewiss über den Wassertieren stehend.<sup>15</sup>

Mit der hierarchischen Systematisierung wurde eine qualitätsbezogene Wertung der Welt der Pflanzen und des Tierreichs vorgenommen, welche die Auffassung einer Parallelität zwischen der Hierarchie der Naturwesen und der gesellschaftlichen Hierarchie unterstützte. In der Auswahl der als genießbar eingeschätzten Nahrungsmittel fand der soziale Differenzierungsprozess einer Gesellschaft seinen kulturellen Ausdruck.<sup>16</sup> Dementsprechend galt Gemüse als

<sup>12</sup> *Tacuinum sanitatis*, fol. 82r, S. 283.

<sup>13</sup> Allen J. Grieco, *Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance*. In: Jean-Louis Flandrin und Massimo Montanari (Hg.), *Histoire de l'alimentation*. Rom und Paris 1996, 485.

<sup>14</sup> Vgl. Massimo Montanari, *Der Hunger und der Überfluss: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. München 1993, 108.

<sup>15</sup> Grieco, *Alimentation et classes sociales* 488.

<sup>16</sup> Nicht zufällig deckte sich die Ideologie mit der Zeit hoher gesellschaftlicher Mobilität zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert, in der „die bürgerlichen Schichten neben den traditionellen Adel treten (oder gegen ihn antreten)“ und deshalb „Ordnung im Innern der herrschenden Klasse geschaffen werden soll.“ Montanari, *Der Hunger* 102.

Arme-Leute-Essen, und allenfalls frisches Gemüse mochte gut genug sein, um von oberen Gesellschaftsschichten wenigstens nicht geächtet zu werden. In jedem Fall übertraf das Fleisch in den Nahrungspräferenzen der Aristokraten die Pflanzennahrung, wobei Vogelfleisch, wie etwa das von Fasan oder Perlhuhn, besonders geschätzt wurde und der Oberschicht vorbehalten war.

Einen wesentlichen Einfluss auf die Alltagsernährung der Menschen hatten indes die kirchlichen Fastengebote und klösterlichen Gewohnheiten. An zwei bis drei Tagen in der Woche, meistens am Mittwoch und Freitag, forderten sie den Verzicht auf Fleisch. Zusammen mit der vorösterlichen vierzigstägigen Fastenzeit galt für insgesamt etwa 150 Tage im Jahr die Regel einer teilweisen oder völligen Enthaltensamkeit von bestimmten Speisen und Getränken.<sup>17</sup> An sämtlichen Fastentagen musste jedoch insbesondere die Abstinenz von Fleisch und Laktinien eingehalten werden. Anstatt des Fleisches wurde Fisch zum Verzehr empfohlen. Die Theologie stützte sich auf das medizinische Wissen der Säftelehre, wenn sie aus der warm-feuchten „Natur“ von Fleisch (insbesondere von rotem Fleisch) ableitete, dass sein Genuss einer Überhitzung des Menschen und damit der Steigerung seiner sexuellen Begierden Vorschub leiste; das würde die Einhaltung der sexuellen Abstinenz an den Fastentagen beispielsweise erschweren.<sup>18</sup> Diesen theologisch begründeten Warnungen vor den Gefahren des Fleischgenusses zum Trotz zeigen Schätzungen zum Konsumverhalten der Gesellschaften in Nord- und Südeuropa für das 14. und 15. Jahrhundert einen markant gestiegenen Fleischkonsum aller Schichten an.<sup>19</sup> Daher nehmen auch die Fastenvorschriften seit dem Auftreten der Pest um 1350 in Europa deutlichere Konturen an.

Aus medizinischer Sicht erklärt die Vorstellung, die Speisen würden während der Verdauung im Magen weiterkochen, warum die Ärzte empfahlen, Fleisch und Fisch in getrennten Mahlzeiten zu verzehren. Die grundverschiedenen Eigenschaften des heißen Fleisches und des kalten Fisches benötigen unterschiedliche Gar- bzw. Verdauungszeiten. Würde man Fleisch und Fisch gleichzeitig essen, würde die Verdauung gestört, weil das Weitergaren der Speisen im Magen nicht in der für jede Speise adäquaten Zeitdauer funktionieren kann. In dieser physiologischen Körpervorstellung offenbart sich eine grundsätzliche kulturelle Praxis mittelalterlicher Essgewohnheiten: Die Trennkost von Fisch und Fleisch.

Somit ist schon allein aus naturphilosophisch-diätetischen Gründen die Rollenverteilung von Speisefisch und Fleisch in der spätmittelalterlichen Ernährungskultur eindeutig: Das Fleisch wird mit den Freuden und der Ausgelassenheit des Karnevals verbunden, während der Fisch mit dem Verzicht der Fastenzeiten verknüpft ist. Der „Kampf“ zwischen Karneval und Fastenzeit, zwischen Fleisch und Fisch birgt eine „tiefgreifende kulturelle Integration des Konsums

---

<sup>17</sup> Lampen, Stadt und Fisch 285.

<sup>18</sup> Scully, L'arte della cucina 68.

<sup>19</sup> Bruno Laurioux, Tafelfreuden im Mittelalter: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten. Stuttgart und Zürich 1992, 17 f.

von Fleisch und Fisch“ in sich und stellt ein entscheidendes Deutungsmuster für die „Kultur des Fischessens“ bereit.<sup>20</sup> Der untergeordnete Rang von Fisch in der Vier Reiche-Lehre von der „grande chaîne de l'être“ bestätigt, trotz oder gerade wegen der kirchlichen Aufwertung des Wassertiers durch die liturgischen Fastengebote, den unbestrittenen Vorzug von Fleisch. Gekennzeichnet von diesen kulturellen Bedeutungsgehalten blieb der Fisch fortan ein „leichtes“ Essen, das als nicht sättigend galt, und obwohl man ihn häufig servierte, stand er in kultureller Hinsicht immer im zweiten Rang hinter dem Fleisch.<sup>21</sup>

Mit Sicherheit war die Kenntnis dieser Wertungen und Deutungen innerhalb der mittelalterlichen Oberschicht verbreitet; gerade in dem sich wiederholenden alltäglichen Essensakt und der zyklischen Wiederkehr des christlichen Kalenders verankerten sich die mit den liturgischen Essvorschriften verknüpften Deutungen im kulturellen Gedächtnis der Gesellschaft.<sup>22</sup>

## Die Aussagekraft von Kochbüchern

Der Analyse einiger Kochbücher aus Frankreich und Italien sind knappe Überlegungen zum gattungsspezifischen Aussagegehalt von Kochbüchern als historische Quellen vorzuschicken. Um das Jahr 390 n. Chr. wurde das Kochbuch *De re coquinaria* des Apicius, eines römischen Feinschmeckers aus dem 1. Jahrhundert n. Chr., aus mündlichen Überlieferungen kompiliert; es gilt als das älteste im lateinischen Mittelalter bekannte Kochbuch.<sup>23</sup> Begünstigt durch den in diesem Zeitraum intensivierten Gewürzhandel mit dem Orient entstanden erst zwischen dem 13. und 15. Jahrhundert eine Reihe von Kochbüchern in Frankreich und Italien, aber auch in England, Deutschland und Dänemark. Wie der Text des so genannten *Anonim Meridionale* und insbesondere der *Viandier* bezeugen, sind Kochbücher nicht das Werk eines Einzelnen, sondern das Produkt einer kollektiven Arbeit des Ergänzens und Korrigierens. Da für die Zutaten grundsätzlich keine Mengen angegeben werden, setzen die Rezepte die Kochpraxis der Benutzer voraus, und so sind Köche und Köchinnen als die primären Adressaten zu betrachten.

Bezüglich der Nahrungspräferenzen der betreffenden Haushalte haben Rezeptsammlungen eine beschränkte Aussagekraft. Welche Gerichte wie oft auf die Tafel der Herrschaften kamen, läßt sich aus den Rezepten allein nicht beantworten, noch sind Aussagen über die jeweils aufgetischten Quantitäten möglich. Die schriftlich festgehaltenen Zeugnisse der Kochkunst dürften jedoch ins-

---

<sup>20</sup> Montanari, *Der Hunger* 97.

<sup>21</sup> Vgl. ebd. 100.

<sup>22</sup> Die kulturellen Wertungen zu den Essgepflogenheiten einer Gesellschaft lassen sich auch in der Sprache anhand „wandlungsresistenter“ Sprichwörter nachweisen. Vgl. Jean-Louis Flandrin, *Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIV<sup>e</sup>, XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles*. In: ders. und Massimo Montanari (Hg.), *Histoire de L'alimentation*. Rom und Paris 1996, 490.

<sup>23</sup> Johanna Maria van Winter, Artikel „Kochbücher“. In: *Lexikon des Mittelalters*, Bd. 2, 1983, Sp. 1245.

gesamt eine reale Kochpraxis spiegeln. Außerdem erweisen sich Haushaltsrechnungen mit ihren Angaben über die Mengen und die Preise eingekaufter Lebensmittel als aussagekräftige Quellen. Ein Verzeichnis sämtlicher zwischen 1344 und 1428 für die in Florenz ansässige *mensa della signoria* eingekauften Esswaren stellt ein wertvolles Beispiel eines Dokuments dar, das die Essgewohnheiten einer Elite festhält. Die präzise geführten Konten erwähnen die Namen von etwa zwanzig Gerichten; die meisten von ihnen finden sich in verschiedenen italienischen Kochbüchern wieder.<sup>24</sup>

### *Der Viandier von Guillaume Tirel*

Beim so genannten *Viandier* handelt es sich um das bekannteste mittelalterliche Kochbuch Frankreichs. Ab dem 13. Jahrhundert hat die Rezeptsammlung die Tradition schriftlich festgehaltener französischer Kochpraxis am stärksten geprägt. Insgesamt sind vier Manuskripte aus unterschiedlicher Entstehungszeit überliefert. Deren ältestes wurde zwischen 1250 und 1300 auf Pergament von einer heute unbekanntenen Version abgeschrieben. Es befindet sich im Walliser Staatsarchiv in Sion (im Folgenden: VAL). Ein zweites im 14. Jahrhundert entstandenes Manuskript befindet sich in der Nationalbibliothek in Paris (BN), während die dortige Bibliothèque Mazarine eine Handschrift aus dem 15. Jahrhundert aufbewahrt (MAZ). Die vierte Kopie aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts befindet sich in der Bibliothek des Vatikans (VAT). Keine der überlieferten Handschriften weist Flecken oder eingefügte Ergänzungen auf, was sie sämtlich als Bibliotheksexemplare kennzeichnet, sie scheinen nicht als Arbeitshilfen in der Küche im Gebrauch gestanden zu haben.<sup>25</sup>

Durch ihren Aufbau und die zahlreichen Übereinstimmungen der Rezepte verbinden sich die genannten Exemplare schließlich zur Gruppe des unter dem Namen *Viandier* bekannten Kochbuches. Es erhielt in der Forschung seinen Namen, weil sich die Schreiber der Handschriften BN, MAZ und VAT jeweils in der Einleitung, dem Incipit, gegenüber dem Chefkoch am Hof des französischen Königs Karl V., Guillaume Tirel alias Taillevent, erkenntlich zeigen.<sup>26</sup>

Trotz ihres verwandten Ursprungs stehen die vier französischsprachigen Handschriften in keinem direkten Zusammenhang untereinander. Denn keine diente einer der anderen als Vorlage. Die Handschriften MAZ, BN und VAT sind mit Sicherheit nicht von VAL abgeschrieben, die ihrerseits auf eine andere Vorlage zurückgeht. Einzig die Exemplare BN und VAT scheinen Kopien derselben Vorlage zu sein.<sup>27</sup> Mit Sicherheit ist Taillevent (1315-1395) nicht der Au-

---

<sup>24</sup> Vgl. Allen J. Grieco, *From the cookbook to the table: A Florentine Table and Italian Recipes of the Fourteenth and Fifteenth Centuries* In: Carole Lambert (Hg.), *Du manuscrit à la table*. Montréal 1992, 29-38.

<sup>25</sup> Terence Scully (Hg.), *The Viandier of Taillevent. An Edition of all Extant Manuscripts*. Ottawa 1988, 3 ff.

<sup>26</sup> Ebd. 9 ff.

<sup>27</sup> Ebd. 6 ff.

tor der ältesten Version, da diese vor seiner Lebenszeit verfasst wurde. Obwohl Taillevent nicht der Autor des Basismanuskripts sein kann, werden ihm in den folgenden Überlieferungen die Verdienste für das Werk zugesprochen. Möglicherweise hat der Chefkoch am Hof König Karls V. in seiner langen, eindrucksvollen Karriere zwischen 1330 und 1395 mit zunehmender Bekanntheit eine erweiterte Abschrift seiner Vorlage vornehmen lassen, welche die jüngeren Fassungen MAZ, BN und VAT beeinflusst hat.

### *Der Anonimo Meridionale*

Die Handschrift des *Anonimo Meridionale* (im Folgenden: AM) befindet sich in der Bibliothèque Internationale de Gastronomie in Sorengo (TI), die es vermutlich von einer Stockholmer Privatsammlung übernommen hat.<sup>28</sup> Das in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts entstandene Manuskript besteht aus den fragmentarisch überlieferten Büchern A und B, die zwar von der gleichen Hand stammen, sich jedoch stilistisch und sprachlich voneinander unterscheiden und deshalb verschiedene Autoren vermuten lassen. Während das Buch A einige lateinische Rezepte enthält, ist das gesamte Buch B auf Italienisch verfasst. Mit seiner sprachlichen Analyse kann Ingemar Boström anhand gewisser Ausdrücke einige toskanische Elemente nachweisen.<sup>29</sup> Mit Sicherheit ist jedoch die Provenienz des Texts aufgrund seiner Sprachstruktur dem süditalienischen Raum, am ehesten Neapel, zuzuordnen.<sup>30</sup> Weil der Autor beziehungsweise die Autoren nicht bekannt sind, kann der soziale Kontext der Entstehung und Anwendung des umfangreichen Textes nicht genauer bestimmt werden.

Boström fand in seiner Analyse keine Entsprechungen zum Inhalt der bekannten italienischen Kochbücher des *Anonimo Veneziano* und *Maestro Martino*. Mit dem *Anonimo Toscano* und dem *Liber de coquina* hat der *Anonimo Meridionale* zwar einige Rezepte gemeinsam, es besteht jedoch keine direkte Abhängigkeit. Mit Sicherheit dienten diese Kochbücher dem AM nicht als Vorlage.<sup>31</sup> Um nur zeitlich bedingte Unterschiede bei unserer Untersuchung auszuschließen, dient die Fassung der vatikanischen Kopie (VAT) des *Viandier* als Vergleichsgrundlage.

### **Die Fischrezepte im Vergleich**

Ein Vergleich der mittel- und südeuropäischen Fischküche wird Aufschluss darüber geben, wie stark die dargestellten diätetischen und kirchlichen Vorschriften

---

<sup>28</sup> In der 1985 erschienenen Edition erwähnt Ingemar Boström eine Stockholmer Privatsammlung als Aufbewahrungsort der Quelle, während zur Zeit die Bibliothèque Internationale de Gastronomie das Manuskript in ihrer Sammlung auflistet.

Vgl. die Website <http://www.ti.ch/DFE/EVENTI/sapori/2003/curiosita/bing.asp>.

<sup>29</sup> Ingemar Boström (Hg.), *Anonimo Meridionale, Due libri di cucina* (Acta Universitatis Stockholmensis, Romanica 11) Stockholm 1985, 59.

<sup>30</sup> Ebd.

<sup>31</sup> Ebd. 62.

die spätmittelalterliche Kochkunst prägten, und welche Kochmethoden in den Kochbüchern empfohlen wurden. Wir gehen zunächst vom inhaltlichen Aufbau der Rezeptsammlungen aus, um den jeweiligen Stellenwert der Fischrezepte zu bestimmen.

Der *Viandier* teilt seine Rezepte klar in Gruppen ein. Einleitend (im Incipit) gibt er Anweisungen für unterschiedliche Kochtechniken, wie zum Beispiel das Entsalzen. Darauf beginnt der Rezeptteil mit der Gruppe *Potage lians* (gesottene Fleischgerichte)<sup>32</sup>. Die zweite Gruppe bilden die *rostz de chair* (gebratene oder gegrillte Fleischgerichte), gefolgt von der Gruppe der *Entremez*, einem üblicherweise zwischen dem ersten und zweiten Fleischgang servierten Zwischengang.<sup>33</sup> Danach folgen die entsprechenden Gerichte für die fleischlosen Tage und für Kranke, dann weiter die Rezepte für *Poisson d’eau douce* (Süßwasserfische), *Poisson de mer ront* (Runder Meerfisch) und *Poisson plat de mer* (Platter Meerfisch).<sup>34</sup>

Die Anordnung der Rezepte berücksichtigt die Zweiteilung in die Kategorien der Land- und Wassertiere beziehungsweise Haustiere und Fische in nahezu mustergültiger Konsequenz. Bezeichnenderweise beginnt die Sammlung mit der Zubereitung von Fleischgerichten, während die Fischrezepte an zweiter Stelle stehen. Die Fische sind in die Kategorien der Süßwasserfische, der runden und zuletzt der platten Fische unterteilt, was, wie Scully bemerkt, der idealen Präferenzskala der Ärzte entspricht. So werden die bevorzugten Fischarten vorrangig behandelt.<sup>35</sup> Tatsächlich lässt sich diese Beliebtheitskala mit der vertikalisierten Vorstellung der natürlichen Umwelt vereinbaren. Der Lebensraum von Süßwasserfischen – Seen, Flüsse und Bäche – steht über demjenigen der Meeressfische, weshalb Süßwasserfisch als bekömmlicher gilt.

Der *Anonimo Meridionale* enthält kein Inhaltsverzeichnis, was die bereits aus der sprachlichen Analyse gewonnene These der voneinander unabhängigen Entstehung der Bücher A und B erhärtet. Zudem unterscheiden sie sich in ihrem Aufbau. Buch A lässt keine logische Ordnung der Rezepte erkennen, wobei allerdings einige Fischrezepte in einer Gruppe zusammengefasst sind und die Rezepte von Teigkuchen *Torta parmesciana*, *pastelle* und *Crespelle* alle an den Anfang gestellt werden.<sup>36</sup> Wegen der fehlenden Gliederung von Buch A ist diesbezüglich kein Vergleich mit dem *Viandier* möglich.

---

<sup>32</sup> Scully (Hg.), *The Viandier of Taillevent*, Rezept Nr.10, S. 48. Die Rezeptzahlen entsprechen der Nummerierung in Scullys Edition.

<sup>33</sup> Ebd. Nr. 31, S. 81; Nr. 61, S. 112 und Nr. 75, S. 139.

<sup>34</sup> Ebd. Nr. 97, S. 168; Nr. 118, S. 185 und Nr. 133, S. 199.

<sup>35</sup> Ebd. 20.

<sup>36</sup> Boström (Hg.), *Anonimo Meridionale*, Buch A, 1-9, S. 5-7. Beide Bücher verfügen über ein eigenes Verzeichnis mit Nummerierung, das den Rückschluss auf die ursprüngliche Gesamtzahl der Rezepte ermöglicht. Beim Quellenverweis wird im Folgenden die Nummerierung des Herausgebers I. Boström übernommen. Für die Übersetzung half das angefügte Glossar.

Buch B dagegen beginnt mit dem Inhaltsverzeichnis (*Expliciunt capitula*), das die Gliederung der Rezeptsammlung ankündigt.<sup>37</sup> Die ersten vier Teile enthalten die Kochanweisungen für Rindfleisch, für Pferdefleisch (vom Wallach), Schweinefleisch und zuletzt für Geflügelfleisch. Danach folgen Rezepte für Gemüse und Fisch. Nach den Fleischkapiteln folgen, nach der Überleitung mit dem Wörtchen *poy* (danach), die Gemüse- und Fischgerichte. Besonders die Gemüseplatten scheinen als bloße Garnituren zum Fleisch gedacht zu sein.<sup>38</sup> Weil er erst im letzten Kapitel behandelt wird, ist zu vermuten, dass Fisch ein minderes Prestige hatte. Wie beim *Viandier* berücksichtigt der *Anonimo Meridionale* (Buch B) die Kategorien Fleisch und Fisch gesondert, indem er dabei seine Vorliebe für das Fleisch verrät.

Tabelle I fasst die Ergebnisse der Auszählung der Typen von Gerichten zusammen. So enthält der *Viandier* mit 27% deutlich mehr Fischrezepte als der AM mit nur 17%.<sup>39</sup> Dies ist womöglich mit der Vorliebe der Aristokratie für frischen Fisch zu erklären; er kam eben wegen der günstigeren Umweltverhältnisse nördlich der Alpen häufiger vor als im trockenen Südeuropa.<sup>40</sup> Weiter fällt auf, dass das italienische Kochbuch (AM) in 44% der enthaltenen Fischrezepte zwar die Garmethoden angibt,<sup>41</sup> jedoch nicht nach Fischarten differenziert, was Ausdruck fehlender Kenntnisse oder Erfahrungen sein könnte und am ehesten auf die Knappheit der Ressource Fisch zurückzuführen ist.

Tabelle II führt die in den Kochbüchern erwähnten Fischarten auf. Dass die große Fischvielfalt des *Viandier* im AM keine Entsprechung hat, überrascht nicht. Hingegen sind im AM häufig Sardinien und Sardellen erwähnt, von denen im *Viandier* nie die Rede ist. Die Rezepte für Meerfische konzentrieren sich somit im AM (18%) hauptsächlich auf die Schwarmfische; sie eigneten sich in konserviertem, geräuchertem Zustand bestens zum ganzjährigen Verzehr.<sup>42</sup> Nach Braudels Darstellung stellen im Mittelalter die guten Fischbestände von Sardinien, Anchovis und Thunfischen im Mittelmeer eine Ausnahme dar.<sup>43</sup> Mit dieser allerdings schwer überprüfbaren Feststellung würde sich der Befund im AM immerhin decken.<sup>44</sup>

---

<sup>37</sup> Boström (Hg.) *Anonimo Meridionale*, Buch B, Einleitung 35.

<sup>38</sup> Ebd.

<sup>39</sup> Das Verhältnis bezieht sich auf die Gesamtheit aller Gerichte (=100%) im Kochbuch.

<sup>40</sup> Im hohen Preis reflektiert sich unter anderem das Prestige von frischem Fisch. Vgl. Redon, Sabban und Serventi, *Kochkunst* 21.

<sup>41</sup> Boström (Hg.) *Anonimo Meridionale*, Buch A, Nr. 49-51, S. 14 f.

<sup>42</sup> Vgl. Scully, *L'arte della cucina* 67.

<sup>43</sup> Braudel, *Die Tafel* 225.

<sup>44</sup> Zur Ausprägung der mittelalterlichen Fischerei Italiens vgl. Giuseppe Mira, *La pesca nel medioevo nelle acque interne italiane*. Mailand 1937.

Tabelle I: Verhältnis der Fischrezepte zu den restlichen Rezepten<sup>45</sup>

	Total Rezepte	Rezepte für Süßwasser- fische	% <sup>2)</sup>	Rezepte für Meerfische	% <sup>2)</sup>	Rezepte ohne Zuweisung	% <sup>2)</sup>	Total Fisch- rezepte <sup>1)</sup>	Fisch- rezepte in %
<b>Viandier</b>	<b>184</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>27</b>
Anonimo Meridio- nale A	135	8		6		11		25	
Anonimo Meridio- nale B	65	5		0		4		9	14
<b>Anonimo Meridio- nale A/B</b>	<b>200</b>	<b>13</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	44	<b>34</b>	<b>17</b>

<sup>1)</sup> Saucen und Gelatinen mit der Zutat Fisch sind im Total der Rezepte enthalten.

<sup>2)</sup> Prozentangaben drücken das Verhältnis zu ‚Total Fischrezepte‘ aus.

Meeräsche und Schleie werden sowohl im *Viandier* als auch im AM erwähnt. Bei Aal und Lamprete ist die Übereinstimmungsquote besonders hoch.<sup>46</sup> Für den Vergleich von Regionalküchen eignen sich besonders die Rezepte für häufig genannte und somit wohl beliebte Fischarten. Der *Viandier* schlägt mit den Rezepten für *Brouet vergay d’anguilles*, *soringue* und *Brouet sarrasinois* drei Zubereitungsarten von Aalsuppe vor. In die Fleischgruppe der *potage lians* eingeteilt, sind sie als Ersatzgerichte für die mageren Tage des Jahres bestimmt. In der *soringue* wird der enthäutete Aal zuerst in Tranchen geschnitten und mit Zwiebeln und Petersilie im Öl angebraten. Danach werden Brot, kochendes Wasser und Wein hinzugefügt und das Ganze mit Ingwer, Zimt, Nelken, Paradieskörnern<sup>47</sup> und Safran vermengt. Schließlich wird die Suppe mit Verjus<sup>48</sup> und Essig abgeschmeckt.<sup>49</sup>

<sup>45</sup> Quellen: Boström (Hg.), Anonimo Meridionale; Scully (Hg.); The Viandier of Taillevent.

<sup>46</sup> Vgl. Tabelle II. Der Aal und die Lamprete können lange außerhalb des Wassers überleben und waren deshalb einigermaßen transportfähig.

<sup>47</sup> Die kleinen, sehr scharfen schwarzen Samen sind in der Fruchtkapsel des *Aframomum melegueta* enthalten, einem in Afrika heimischen Ingwergewächs. Redon, Sabban und Serventi, Kochkunst 66.

<sup>48</sup> Der Verjus wird aus unreifen, sauren Trauben hergestellt. Scully (Hg.), The Viandier of Taillevent 360.

<sup>49</sup> „Eschaudez ou escorchez l’anguille, puis coupez par tronçons et missiez ongnons par roulles et persil effuilié, et mettez tout souffrire en huile; puis prenez pain hallé ..., ou eaue boullie et du vin plain, ... mettez avec boullir; puis prenez gingembre, canelle, girofle, grainne de paradiz, et saffran ..., et deffaictes de verjus et mettés avec boullir; et la savourez de vanaigre“. Scully (Hg.) The Viandier of Taillevent Nr. 79, S. 145.

Tabelle II: Liste der erwähnten Fischarten<sup>50</sup>

Bezeichnung der Fischart	Anzahl der Erwähnungen	
	<i>Viandier</i>	AM A/B
Aal	5	3
Barbe	1	
Brachmen	1	
Dorsch, Kabeljau, Schell- fisch, Seehecht	4	
Flussbarsch	1	
Forelle	1	4
Flunder	1	
Haifisch	1	
Hecht	2	3
Karpfen	1	
Lachs	1	
Lachsforelle	2	
Lamprete	2	3
Maifisch (Alse, Alose)	2	
Makrele	1	
Meeraal	1	
Meeräsche	1	1
Palamide, Bonito		1
Rochen	1	
Rotaugen (Schwale)	1	
Rotzunge	1	
Sardelle		3
Sardine		5
Schleie	1	5
Seezunge	1	
St. Petersfisch	1	
Steinbeisser	1	
Stör	1	
Walfisch	1	
Wolfsbarsch	1	1
Zwerglaube (Sonnenfisch- chen)	1	

Auch enthält der *Viandier* ein Aalrezept mit verschiedenen Varianten des trocken servierten Aals. Die eine sieht vor, den Fisch im Wasser zu kochen und mit einer grünen Knoblauchsauce und Senf zu servieren. Bei der zweiten Variante wird der Fisch mit Knoblauch gegrillt und von einer scharfen Sauce be-

<sup>50</sup> Folgende Fischarten aus dem *Viandier* sind nicht übersetzt: *Alles de mer, brete, esperlans, gaymeaux, meinuisse, orfin, pleis, porpoise, santonilles* (frz.) *dab, brill* (eng.). Da insbesondere im A/M bei einigen Rezepten verschiedene Fischarten für dieselbe Zubereitungsart erwähnt werden, entspricht das Total erwähnter Fische nicht demjenigen aus Tabelle I. Quellen: Boström (Hg.), *Anonimo Meridionale*; Scully (Hg.); *The Viandier of Taillevent*.

gleitet. Schließlich gibt es die Anleitung, den mit Kräutern gewürzten Aal in einen Teig zu geben und im Ofen zu garen; er wird mit weißer Knoblauchsauce angerichtet.<sup>51</sup>

Die im *Anonimo Meridionale* empfohlenen Fischsuppen werden, falls die Sorte überhaupt genannt ist, mit Sardinen zubereitet. Für den *brodo de pisci marini* soll man den Fisch tranchieren und im Öl anbraten, ungeschälte Mandeln mahlen und abtropfen lassen, die Mandelmilch mit den Fischen kochen, die Gewürze (ohne Safran) dazugeben und die Suppe, bevor man sie vom Feuer nimmt, mit dem Saft von Orangen, Mandarinen oder Zitronen abschmecken<sup>52</sup>. Ferner beschreibt der AM ein *pastello d'anguille*, das der *Viandier* hinwiederum nicht kennt. Man bestreue den enthäuteten, in Stücke geschnittenen Aal mit reichlich Gewürzpulver, lege ihn auf einen Teig und bedecke ihn mit einer Teigschicht. Bevor der Fisch im Ofen gegart ist, soll man in der Mitte des Teiges ein Loch formen und Rosenwasser, Öl und Limoncello in die Öffnung geben.<sup>53</sup>

Ein Rezept für frische Lamprete im *Viandier* lautet: „La lampreda dovrebbe essere dissanguata dalla bocca e la sua lingua strappata; dovrete infilare uno spiedo dentro all'animale per farne uscire il sangue ... Poi spellatela come si farebbe con un'anguilla e arrostitela su uno spiedo sottile inserito nei suoi fianchi ... Poi pestate zenzero, cannella, chiodi di garofano, grani del paradiso, noce moscata e un po' di pane arrostito inumidito nel sangue insieme ad aceto ...; versate tutto insieme [in una pentola] e portate a ebollizione, poi mettete la lampreda intera nella pentola ... la lampreda dovrebbe essere portata asciutta in tavola e la salsa liquida o il “fango” dovrebbe esservi versata sopra ...“<sup>54</sup>

Der AM hinwiederum gibt folgende Anweisungen für die Lamprete: Man wasche und entsalze sie und lege sie auf ein Stahlgitter, um sie zu grillen. Daneben bereite man mit Essig ein Gemisch von Brotkrume, Pfeffer und Safran vor, lasse die Masse abtropfen und mit dem Fisch kochen. Das Gericht wird mit grüner Sauce, Zitronensaft und Rosenwasser genossen.<sup>55</sup>

<sup>51</sup> „En eaue, aux ailletz vertz; la salee, a la moutarde; en rost, aux aulx blans; ... a la saulce chaude ...; et en pasté, pouldré d'espices...“. Scully (Hg.), *The Viandier of Taillevent*, Nr. 107, S. 178 f.

<sup>52</sup> „... lava lo pescie et talgialo et soffrigelo con olio... Tolli agmandole non mondate, pistale et colale, et colatura micti colli dicti pisci abollire. Mictice donde spetie senza saffarana, nanti che tu lo tolli dal foco, et mictice suco de cetrangoli o de limone ...“. Boström (Hg.), *Anonimo Meridionale*, Buch A, Nr. 66, S. 17.

<sup>53</sup> „... scortica et lava bene l'anguilla et talgiale, et sopra ciascuno peçço mictice polvere de spetie ..., et fa pastello de pasta ..., et micti lo dicto pescie dentro et copriilo con un altro pastello ..., et fa uno foramo in meço ..., et quando el serrà quasi cocto, micti per lu foramo in foramo in meçço et forame aqua rosata, poco de olio et ... limoncello“; Boström (Hg.), *Anonimo Meridionale*, Buch A, Nr. 77, S. 20.

<sup>54</sup> Scully (Hg.), *The Viandier of Taillevent*, Nr. 69, S. 130. Übersetzung aus Scully, *L'arte della cucina* 245.

<sup>55</sup> „...tollli lampreda lavata et strecata socomo è dicto de sopra, et rustila sopra la grate de ferro, et falli peperata con aceto, con saffarana et mollica de pane poco bruciato, et cola et fa bollire colla dicta lampreda rustica. ...poy mangiare con salsa verde et con suco de lomo-celli et con acqua rosata“. Boström (Hg.), *Anonimo Meridionale*, Buch A, Nr. 80, S. 20.

Die untersuchten Rezepte zeigen zahlreiche Gemeinsamkeiten der Kochpraktiken in Frankreich und Süditalien. Die beiderseits der Alpen bekannten Fischsuppen wurden mit *brouet* und *brodo* auch gleich bezeichnet. Sowohl der AM als auch der *Viandier* empfehlen, Lamprete mit einer Sauce anzurichten. Gemeinsam sind auch die beschriebenen Gartechniken und die Verwendung einer breiten Palette von Gewürzen. In beiden Rezeptsammlungen ist für die Fischsuppen vorgesehen, den Fisch zu braten, bevor er im Sud gekocht wird, und in beiden wird die Lamprete gegrillt und anschließend gesotten. Dieser doppelte Kochvorgang ist wegen des kalt-feuchten Temperaments der Fische empfehlenswert; durch die mehrfache Zufuhr von Hitze sollen sie wärmer und trockener und somit verdaulich gemacht werden. Übrigens galten gerade Aal und Lamprete als hochgradig feucht.

Die Vorliebe beider Regionen für Gewürze kann mit Zahlen belegt werden. Im *Viandier* sind über 66%<sup>56</sup>, im AM 70% der Fischgerichte gewürzt. Tatsächlich war der Gebrauch von Gewürzen in Westeuropa zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert auf dem Höhepunkt angelangt, was seinen Grund nicht allein in den gastronomischen Präferenzen der Köche hatte.<sup>57</sup> Der *Tacuinum Sanitatis* betrachtet die warm-trockenen Gewürze als besonders gesundheitsfördernd, und so erstaunt es nicht, dass sie zuerst Eingang in die Medizin gefunden hatten<sup>58</sup> und die Apotheker den Handel mit Würzmitteln betrieben.<sup>59</sup> Die Beliebtheit importierter Spezereien spiegelt die Faszination des Exotischen. In der mittelalterlichen Vorstellung grenzte der Orient an das irdische Paradies. Ihre Herkunft aus dem Orient verlieh den Gewürzen letztlich paradiesähnliche Eigenschaften, und so transportierten sie, so zu sagen, auch ein „Versprechen von Ewigkeit“.<sup>60</sup>

Zur spätmittelalterlichen Kulinarik gehörte der häufige Gebrauch saurer Zutaten wie Essig, Wein, Agrest oder Saft aus Zitrusfrüchten (69 % der Rezepte des *Viandier* bzw. 65% der Rezepte des AM).<sup>61</sup> Die konservierenden Flüssigkeiten wurden in der Regel bis zum folgenden Jahr ohne Qualitätsverlust in Fässern gelagert.<sup>62</sup> Mit der Zugabe entweder von weißem Wein, rotem Wein, Agrest, Essig oder Traubenmost erreichte man unterschiedliche Geschmacksnuancierungen der Speisen. Auch wenn der saure Grundton der vergorenen Obstsäfte insgesamt vorherrschend bleibt, unterscheiden sich ihre Geschmackscharakteristiken voneinander. Keine andere Flüssigkeit war daher für die mittelalterlichen Köche wichtiger als Wein und Essig.

---

<sup>56</sup> Jean-Louis Flandrin, *Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles: le témoignage des livres de cuisine*. In: *Manger et boire au Moyen Age*, II, Actes du Colloque de Nice 1984, 85, tableau 1.

<sup>57</sup> Ebd. 76.

<sup>58</sup> Majoran, Petersilie und Pfefferminze sind nur einige Beispiele für die positiven Eigenschaften von Kräutern. Poirion und Thomasset (Hg.), *Tacuinum Sanitatis*, fol.33v, 34r, 34v, S.113.

<sup>59</sup> Laurieux, *Tafelfreuden* 39.

<sup>60</sup> Ebd. 40.

<sup>61</sup> Flandrin, *Internationalisme* 86, Tableau 2.

<sup>62</sup> Scully, *L'arte della cucina* 126.

Der geographische Vergleich bringt indes auch gewisse regionale Ausprägungen der Küchen ans Tageslicht. In 50% seiner Fischrezepte ersetzt das süditalienische Kochbuch die saure Flüssigkeit von Essig oder Wein durch Zitronensaft oder Bitterorangensaft. Dem *Viandier* hingegen ist die Verwendung von Agrumen völlig unbekannt. Kennzeichen der süditalienischen Küche ist der häufige Gebrauch von Zucker in Fischgerichten (26%), während der *Viandier* Zucker nur in 10% aller seiner Rezepte und nur in wenigen Fischrezepten angibt.<sup>63</sup> Die Verfeinerung saurer Speisen mit Zucker führte zur süß-sauren Geschmackskombination. In Südeuropa beginnt seit dem 11. Jahrhundert die Anlage von Zuckerrohrplantagen; mit der Verbreitung von Zucker entsteht allmählich ein Europa des Zuckers: „... le boom sucrier enregistré au XV<sup>e</sup> siècle, aussi bien en Sicile que dans la région valencienne“. Doch erreicht Zucker in Frankreich nie dieselbe Bedeutung wie in seinem südeuropäischen Ursprungsgebiet.<sup>64</sup> Obwohl Honig seit der Antike gesammelt wurde, löste erst der Zucker als teure Importware die Faszination für das Süße und im speziellen für das süß-saure Aroma aus. Der aromatische Kontrast zweier Geschmäcker kam dem Geschmackssinn der Feinschmecker entgegen. Eine letzte Eigentümlichkeit südeuropäischer Fischküche gilt der Verwendung von Mandeln und Mandelmilch, die in 35% der Fischspeisen im *Anonimo Meridionale* vorgesehen sind, im Unterschied zum *Viandier*, der sie für die Zubereitung von Fischgerichten nicht anwendet.

Mit der arabischen Eroberung Südspaniens und Süditaliens gelangten neue Kulturpflanzen wie Zuckerrohr, Bitterorangen, Zitronen und Mandeln nach Europa. Ihre Bedeutung in der Küche Süditaliens lässt sich im AM deutlich erkennen. Urteilt man nach den untersuchten Fischrezepten beider Kochbücher, charakterisiert die Vorliebe für die neuen pflanzlichen Lebensmittel die süditalienische Küche des Mittelalters.

Hingegen kennzeichnet französische Kochkultur, wenn man vom *Viandier* aus urteilt, den größeren Stellenwert der Fischrezepte. Darin spiegelt sich wohl der Umstand, wonach diese tierische Nahrungsressource in Frankreich reichlicher vorhanden war, dank des Fischereigewerbes und der im Vergleich zu Süditalien größeren Nähe zu den wichtigen Fangplätzen Europas.<sup>65</sup> Für beide Regionen gilt, dass Fisch als angeblich wenig sättigende Speise in den Kochbüchern erst an zweiter Stelle nach dem Fleisch rangiert. Er gehörte zu den Mahlzeiten der „mageren“ Tage und der Fastenzeit.

Die kulinarische Reise in die Küchen einer Oberschicht Frankreichs und Süditaliens führt zur Annahme, dass beide Länder eine ähnliche Kochkultur entwickelt hatten. Die Gegenüberstellung der Fischrezepte zeigt, dass französische wie süditalienische Köche ihren Herren kräftig gewürzte Gerichte vorsetzten, die sie unter Verwendung von Wein, Essig oder Agrest abschmeckten. Nach den Ingredienzien zu urteilen, gab es bei den Konsumenten eine Präferenz für span-

---

<sup>63</sup> Flandrin, *Internationalisme* 86, tableau 2.

<sup>64</sup> Bruno Laurioux, *Cuisines médiévales (XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles)*, In: Jean-Louis Flandrin und Massimo Montanari (Hg.), *Histoire de L'alimentation*. Rom und Paris 1996, 469.

<sup>65</sup> Zum Handel siehe die Erwähnungen für kabeljauartige Fische in Tabelle II.

nungsreiche sauer-würzige, scharfe Geschmackskomponenten und für ausgiebig gekochtes beziehungsweise gebratenes Fleisch. Denkt man an das in beiden Rezeptsammlungen enthaltene Rezept für Fischsuppe, den *brouet* oder *brodo*, so kann man sogar vermuten, dass zwischen beiden Ländern ein Austausch von Rezepten stattfand. Tatsächlich begünstigten die engen dynastischen Verflechtungen der europäischen Fürstenhäuser einen Austausch von Kochanleitungen und die Verbreitung einer europäischen Küche“.<sup>66</sup>

Möglicherweise förderten auch die im Abendland verbreiteten Regeln diätetischer Traktate, die das Kochen gleichsam als einen Prozess der Vorverdauung verstanden, eine gewisse Vereinheitlichung der Kochkunst, ohne den Spielraum der Köche allzusehr einzuengen. Eher wirkten die Regeln im Sinne kulinarischer Rahmenbedingungen. Ein Beispiel für die Anpassungsfähigkeit medizinisch-dietätischer Vorschriften läßt sich gerade anhand der beliebten Fischarten Aal und Lamprete darstellen. Deren der Gesundheit abträgliche Temperament vermochte eine auf harmonischen Ausgleich von Gegensätzen bedachte Hochküche durch geeignete Zutaten und Kochverfahren ins Positive zu verwandeln.

Im Süden Europas behauptete sich nach der Einführung „neuer“ Kulturpflanzen aus dem arabischen Raum eine Küche mit distinktiven Elementen. Zitrusfrüchte ergänzten oder ersetzten die bisher üblichen sauren Flüssigkeiten aus vergorenem Obstsaft, schließlich erweiterten Mandeln den Geschmackshorizont; Am eindrucklichsten jedoch dokumentiert das süditalienische Kochbuch die regionale Eigenheit mit der Empfehlung, Rohrzucker zu verwenden. Die auch in der persischen und arabischen Küche bekannte Verwendung von Zucker zur Würzung salziger Gerichte fand seit dem 11. Jahrhundert einen Weg nach Europa und verfeinerte den sauren Grundgeschmack der mittelalterlichen Küche. Der Zucker regte die kulinarische Kreativität der Köche an und entwickelte aus der Verschmelzung verschiedener Geschmacksrichtungen die süß-saure Geschmackskombination. Der Zucker wie auch der süß-saure Geschmack wurden zunehmend auch in anderen Teilen Europas bekannt, dennoch blieben sie typische kulinarische Züge der italienischen Küche.

---

<sup>66</sup> Die Tendenz des mittelalterlichen Adels, aus herrschaftsstrategischen Motiven überlokal zu wirken, begünstigte die Verschmelzung einer abendländischen Küche. „L’aristocrazia medioevale tendeva a essere internazionale per sangue e aspetto ... quello che indubitabilmente succedeva era che c’era molta emulazione tra una corte e l’altra per tutta l’Europa, poiché la nobiltà cercava di mostrare in prima istanza il suo eccezionale valore e in seconda istanza la propria omogeneità.“ Scully, *L’arte della cucina* 223.

MEDIUM AEVUM  
QUOTIDIANUM

52

KREMS 2005

HERAUSGEGEBEN  
VON GERHARD JARITZ

GEDRUCKT MIT UNTERSTÜTZUNG DER KULTURABTEILUNG  
DES AMTES DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDESREGIERUNG

**niederösterreich kultur**

Titelgraphik: Stephan J. Tramèr

Herausgeber: Medium Aevum Quotidianum. Gesellschaft zur Erforschung der materiellen Kultur des Mittelalters, Körnermarkt 13, 3500 Krems, Österreich. Für den Inhalt verantwortlich zeichnen die Autoren, ohne deren ausdrückliche Zustimmung jeglicher Nachdruck, auch in Auszügen, nicht gestattet ist. – Druck: Grafisches Zentrum an der Technischen Universität Wien, Wiedner Hauptstraße 8-10, 1040 Wien.

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort .....	5
Annie Saunier, L'enfant victime: une représentation de l'enfance au travers de quelques sources religieuses, judiciaires et hospitalières ....	6
Dorothee Rippmann, Der Körper im Gleichgewicht: Ernährung und Gesundheit im Mittelalter .....	20
Salvatore Novaretti, Mittelalterliche Fischrezepte aus Frankreich und Italien – Zeugnisse unterschiedlicher kulinarischer Kultur? .....	46
Vilborg Auður Ísleifsdóttir-Bickel, Habenichtse und Landstreicher. Zur mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Armenfürsorge in Island und deren Zusammenbruch .....	62
Tom Pettitt, Nuptial Pageantry in Medieval Culture and Folk Custom: in Quest of the English <i>charivari</i> .....	89
Besprechung .....	116



## Vorwort

Das vorliegende Heft von *Medium Aevum Quotidianum* zeigt in besonderem Maße die Breite und ‚Internationalität‘ sowohl von Fragestellungen als auch von Forschungsinitiativen im Rahmen der Geschichte von Alltag und materieller Kultur des Mittelalters und der frühen Neuzeit. Wir danken den partizipierenden Beiträger(inne)n für ihre wertvollen Untersuchungen, von Reykjavik bis zur Université des Antilles-Guyane.

Annie Saunier beschäftigt sich komparativ mit der Opferrolle des Kindes in verschiedenen spätmittelalterlichen französischen Quellen. Dorothee Rippmann und Salvatore Novaretti analysieren Quellen zur Ernährung und können dabei wichtige Kontexte zur Gesundheit und zu allgemeinen Fragen von Kulturausformung und Mentalität liefern. Vilborg Auður Ísleifsdóttir-Bickel widmet sich der Armenfürsorge und deren Entwicklung im spätmittelalterlichen Island. Tom Pettitt vermittelt neue Ergebnisse zur Kultur der Performanz im spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen England.

Wir danken allen Mitgliedern und Freunden von *Medium Avum Quotidianum* für das kontinuierliche Interesse und die gute Zusammenarbeit. Wir hoffen, auch in Zukunft dazu beitragen zu können, dass jene Breite des Forschungsfeldes und die Relevanz komparativer und kontextsensitiver Analysen weiter verfolgt und einen Schwerpunkt der Untersuchungen darstellen wird.

Gerhard Jaritz, Herausgeber