

DAS ROHE UND DAS GEKOCHTE

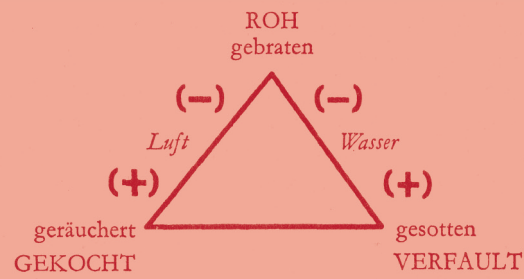


Abb. 42 – Das kulinarische Dreieck

„Es lässt sich...nachprüfen, dass die Gé-Mythen vom Ursprung des Feuers, wie die Tupi-Guarani-Mythen über dasselbe Thema, mittels eines doppelten Gegensatzes vorgehen: des Gegensatzes zwischen roh und gekocht einerseits, zwischen frisch und verfault andererseits. Die Achse, welche das Rohe und das Gekochte vereint, ist ein Charakteristikum der Kultur, diejenige, welche das Rohe und das Verfaulte verbindet, ein Charakteristikum der Natur, da das Kochen die kulturelle Transformation des Rohen vollendet, so wie die Fäulnis seine natürliche Transformation ist.“

(Claude Lévi-Strauss, Mythologica 1, Das Rohe und das Gekochte)

„Kehren wir zu dem kulinarischen Dreieck zurück. In dieses Dreieck haben wir ein weiteres gezeichnet, das die Rezepte betrifft, zumindest die einfachsten, denn wir haben uns darauf beschränkt, drei Arten der Zubereitung festzuhalten: das Braten, das mit Wasser Kochen bzw. Sieden und das Räuchern. Geräuchertes und Gesottenes stehen einander hinsichtlich der Natur des zwischen Feuer und Nahrung befindlichen Elements entgegen, das entweder Luft oder Wasser ist. Geräuchertes und Gebratenes stehen einander durch den mehr oder weniger großen Raum entgegen, der dem Element Luft geschaffen wird; Gebratenes und Gesottenes durch die An- oder Abwesenheit von Wasser. Die Grenze zwischen Natur und Kultur, die sich beliebig parallel zur Achse der Luft oder zu der des Wassers ziehen lässt, stellt *in Bezug auf die Mittel* das Gebratene und das Geräucherte auf die Seite der Natur, das Gesottene auf die der Kultur; oder *in Bezug auf die Resultate* das Geräucherte auf die Seite der Kultur und das Gebratene und das Gesottene auf die der Natur.“

(Claude Lévi-Strauss, Mythologica 3, Der Ursprung der Tischsitten)