

## Ethnologische Nahrungsforschung in Schweden

ETHNOLOGISCHE NAHRUNGSFORSCHUNG IST IN SCHWEDEN seit etwa einem halben Jahrhundert getrieben worden. Als Ausgangspunkt läßt sich Nils Keylands *Svensk allmogekost* (1919) betrachten. Eine Übersicht über die darauf folgende Forschung bis zu den fünfziger Jahren für einen internationalen Leserkreis hat früher schon Brita Egarth vorgelegt, während Arbeiten der letzten Jahre vom Verfasser präsentiert wurden<sup>1</sup>. Eine deskriptive Darstellung des älteren schwedischen Nahrungswesens auf der Grundlage ethnologischer Forschung liegt jetzt auch auf schwedisch vor<sup>2</sup>. Als Zugang zu älteren Quellen und gastronomischer Literatur plant die Gastronomische Akademie (s. u. S. 39) eine Bibliographie, während wichtigere ethnologische Untersuchungen in einer Auswahlbibliographie in dem Sammelband *Mat och miljö* aufgeführt werden, der zugleich einen repräsentativen Querschnitt der heutigen ethnologischen Nahrungsforschung in Schweden gibt<sup>3</sup>. Unter Hinweis auf diese Arbeiten verzichte ich hier auf Referate und versuche statt dessen, frühere Leistungen auf dem Gebiet sowie die Ausrichtung der ethnologischen Nahrungsforschung in den letzten fünfzig Jahren in ihren wesentlichen Zügen zu schildern.

## ANSÄTZE UND MATERIALSAMMLUNGEN

INTERESSE AN DER LEBENSWEISE (victus) der Menschen bekundet bereits die berühmte ethnographische Arbeit des Olaus Magnus, *Historia om de nordiska folken*, von 1555<sup>4</sup>. Das Nahrungswesen wird jedoch hier wie auch andernorts ziemlich lapidarisch behandelt. Es ist charakteristisch, daß die erste ausführlichere Beschreibung von Speisen und Getränken in Johannes Schefferus' *Lapponia* 1674 zu finden ist<sup>5</sup>. Es war dies eine bestellte Arbeit, die auf Berichten in Lappland wirkender Geistlicher gründete. Die Beschreibungen lappischer Kost sind jedoch in dem antiquarisch ausgerichteten schwedischen 17. Jahrhundert recht isoliert. Zwar erschienen in diesem Jahrhundert mehrere sog. Haushaltsbücher, in denen die Nahrung zuweilen einen Platz findet, aber einmal werden nur die oberen Gesellschaftsschichten berücksichtigt, und zum anderen bezieht sich der Inhalt nicht immer auf schwedische Verhältnisse<sup>6</sup>.

Für den Anfang des 18. Jahrhunderts läßt sich eine originelle Arbeit anführen, *Glysisvallur* von dem Hälsingländer Probst Olof Broman; hier vereint sich das

1. B. Egarth, *Kost*. In: *Schwedische Volkskunde, Festschrift für Sigfrid Svensson* 1961; N.-A. Bringéus, *Probleme und Methoden ethnologischer Nahrungsforschung im Lichte jüngster schwedischer Untersuchungen*. In: *Ethnologia Scandinavica* 1971.

2. N.-A. Bringéus, *Mat och dryck*. In: *Arbete och redskap. Materiell folkekultur i Sverige före industrialismen*, utg. av N.-A. Bringéus, 1971.

3. *Mat och miljö*. En bok om svenska kostvanor utg. av N.-A. Bringéus, 1970.

4. O. Magnus, *Historia om de nordiska folken ... svensk öfvers.* utg. genom Michaelisgillet 1—5, 1909—1951.

5. J. Schefferus, *Lapland. Översättning från latinet av H. Sundin* (1956). Eine deutsche Übersetzung erschien in Frankfurt am Main 1675.

6. Vgl. S. Erixon, *Hushållsböcker*. In: *Liv och folkekultur, Serie B: 1*, 1955, S. 11 f.

antiquarische Interesse des voraufgehenden Jahrhunderts mit dem utilitaristischen des neuen<sup>7</sup>. Gylisvallur enthält sowohl, was man als provinzielles Haushaltsbuch bezeichnen könnte, wie auch eine Diätetik. Durch die Diätetik sollte sich auch Linnés Interesse dem Nahrungswesen zuwenden. In *Diaeta Naturalis* 1733 berichtet er selbst, er habe während seiner Lapplandreise im vorhergehenden Jahr „einige Prinzipien“ gefunden, „durch deren Vorzüge Menschen ihr Alter ohne Krankheit, ex principibus naturalibus, zu doppelter Höhe hinauftreiben könnten“<sup>8</sup>. Unter den 136 Regeln, die mit konkreten Beispielen illustriert werden, bilden die Ernährungsregeln einen Teil von Linnés Gesamtauffassung vom Menschen als sowohl physischem wie Kultur- und Gesellschaftswesen.

Das Literaturverzeichnis in *Diaeta Naturalis* zeigt, daß Linné an eine gelehrte Tradition anknüpft, die bis in die Antike hinabreicht. Vor allem aber gründete er seine Aussagen auf eigene Forschungen: „Ich gehe nicht den Weg abgenutzter diaeticorum, die aus alten Schwarten alles aufzählen, was man jemals gegessen hat und dessen Kraft, sondern einen neu gebahnten Weg durch Sumpf und Morast, den Hermannus, Petiver und Blair wenig befestigt haben“<sup>9</sup>. Auf seinen Reisen erhielt er einen Einblick in volkstümliche Kostbräuche in den verschiedensten geographischen und sozialen Milieus. Ein wichtiger Zweck der aus Staatsmitteln finanzierten Reisen war auch, im Lande nützliche Dinge zu entdecken, die den Import verringern könnten. Dadurch erklärt sich sein Interesse an Gewürz- und Medizinalpflanzen<sup>10</sup>.

Linné prägte weitgehend die Betrachtungsweise seiner Schüler. In ihren Reisebeschreibungen — z. B. Pehr Kalms und Anders Tidströms — werden daher die Kostgewohnheiten häufig berücksichtigt. „Die Speiseordnung“ sollte eines der Themen abgeben, dem die Topographen des 18. Jahrhunderts ihr Interesse zuwandten. Hier sind vor allem die Beschreibungen des Västeråser Kaufmanns Abraham Hülphers über die norrländischen Provinzen zu nennen; aber auch andere Beschreibungen von Landesteilen enthalten Angaben über das Nahrungswesen<sup>11</sup>.

Eine stärker systematisierte Materialeinsammlung wurde durch Verwendung von Fragebögen als Mustern ermöglicht. In einer breit angelegten Anleitung zu Orts- und Gaubeschreibungen, die der Landmesserei-Direktor Jacob Faggot 1741 verfaßte, begegnen zum ersten Mal direkte Fragen zum Nahrungswesen. In den Beschreibungen sei anzugeben, ob „die Bewohner mehr oder weniger gesalzene Speisen, Fleisch oder Milch, Käse und Butter essen“, ob der Fisch frisch verkauft oder eingesalzen, getrocknet oder geräuchert werde wie auch, ob man

7. O. J. Bromans *Gylisvallur och öfriga skrifter rörande Helsingland utg. af Gestrike-Helsing nation i Upsala genom K. A. Haegermarck och A. Grape* 1—3, 1912—1954.

8. *Caroli Linnaei Diaeta naturalis 1733. Linnés tankar om ett naturenligt levnadssätt ... utg. av A. Hj. Uggla* (1958) s. 7.

9. Ebenda, S. 149.

10. Vgl. N.-A. Bringéus, *Mat och måltid i skånska bondehem*. In: *Skånes Hembygdförbunds årsbok* 1971, S. 41 ff.

11. J. O. Hagström, *Jemtlands oconomiska beskrifning* (1751); S. Rogberg, *Historisk beskrifning om Småland* (1770); J. Wallin, *Gothländska samlingar* (1747—76); N. H. Sjöborg, *Utkast till Blekinges historia och beskrifning* (1792—93).

gezwungen sei, das Getreide mit Maische, Baumrinde oder Spelzen zu vermischen oder gar Rindenbrot zu essen<sup>12</sup>. Ein anderer großartiger Gedanke war der Versuch des Linnéschülers Franz Westerdahl, eine Beschreibung der Lebensweise der schwedischen Landbevölkerung auf der Grundlage von Angaben der Geistlichkeit des Reiches zusammenzustellen. In dem 1774 ausgeschickten Fragebogen wurde u. a. nach des Landvolks „Lebensweise in Speise und Trank“ gefragt. Wenn dies Unternehmen auch nur zu einigen wenigen Beschreibungen führte<sup>13</sup>, sieht man doch Westerdahls Frage zu Nahrungsgewohnheiten in späteren Fragebögen in fast gleichlautenden Formulierungen auftauchen. So wird auf einem Fragebogen an die Geistlichen der Diözese Skara von 1793 nach „des Landvolks . . . Lebensart in Speise und Trank“ gefragt<sup>14</sup>, und in einer Vorlage für Kirchspielbeschreibungen in Hälsingland und Gästrikland von 1792 erkundigt man sich nach der „Speisenordnung“ der Landbevölkerung<sup>15</sup>. Im 19. Jahrhundert trugen auch die neu errichtete Landwirtschaftsakademie sowie die „Haushaltsgesellschaften“ in den Regierungsbezirken dazu bei, das Interesse an Kirchspielbeschreibungen anzuregen. In den dabei verwendeten Vorlagen wird zuweilen auch das Nahrungswesen berücksichtigt<sup>16</sup>. Einige Beschreibungen erschienen separat oder in den Veröffentlichungen der „Haushaltsgesellschaften“, andere wurden erst in jüngster Zeit herausgegeben oder liegen noch nicht im Druck vor.

AUCH ANDERE GROSSE MATERIALSERIEN bereichern unser Wissen über das Nahrungswesen des 19. Jahrhunderts. Hierher gehören die Gemeindeverordnungen von 1817 über Einschränkung von Überfluß in Speise und Trank, die Fünfjahresberichte der Landräte, die auf Rapporten von Polizeibeamten basierten, sowie die Berichte der Kreisärzte. Ein wichtiges Material bilden auch die Nachlaßverzeichnisse, die seit 1739 gesetzlich befohlen waren, aber auch aus älterer Zeit vorliegen. Obschon sie vor allem ein Bild der Aufbewahrungs-, Zubereitungs- und Anrichtungsgefäße geben, lassen sich daraus doch etliche Schlüsse hinsichtlich der Nahrungsgewohnheiten ziehen. Neben diesen Serien von Archivalien liefern auch Reisebeschreibungen und Memoiren wertvolle Angaben<sup>17</sup>. Eine Schrift darüber,

12. Eftersyn eller instruction, til hwarje landsorts och höfdingedömes beskriwande. Kongl. Swenska Wetenskaps Academiens handlingar 1741: II, Fragen 156, 153, 84. — Zu den Antworten vgl. N.-A. Bringéus, Sockenbeskrivningar från Hälsingland 1790—1791 (1961), S. 363 f.

13. S. Erixon, Westerdahl-Gaslander och deras närmaste efterföljare (Festskrift tillägnad K. R. V. Wikman 20/5 1966). — Siehe auch N.-A. Bringéus, Gunnar Olof Hyltén-Cavallius som etnolog (1966) S. 36, 307 f.

14. G. Tidgren, Plan til sockne-beskrifning. Utg. av Föreningen för Västgötalitteratur (1964).

15. Bringéus, Sockenbeskrivningar (wie Anm. 12), S. 8.

16. Das gilt z. B. für Kirchspielbeschreibungen aus dem Regierungsbezirk Jönköping. Vgl. N.-A. Bringéus, Inledning till C. Lindström, Beskrivning över Södra Unnaryds socken 1819. In: *Södra Unnaryd-Jälluntofta Fornminnes- och hembygdsförenings årskrift* 1966. Im Regierungsbezirk Malmö sammelten die Pfarrer, durch ein Rundschreiben der bischöflichen Kanzleien aufgefordert, die ihrerseits vom Regierungspräsidenten dazu ersucht worden waren, Material ein. Vgl. das gedruckte Rundschreiben der bischöflichen Kanzlei vom 30. 1. 1828 unter den Rundschreiben des Domkapitels zu Lund.

17. Die schwedischen Reisebeschreibungen sind verzeichnet in S. Bring, *Itineraria Svecana. Bibliografisk förteckning över resor i Sverige fram till 1950* (1954).

wie ausländische Besucher im Laufe von 400 Jahren schwedische Nahrungsbräuche und Mahlzeitsitten geschildert haben, bereitet die Gastronomische Akademie vor.

Im 19. Jahrhundert tritt eine neue Art von Veröffentlichungen hinzu, die nicht in erster Linie zeitgenössische Verhältnisse zu dokumentieren beabsichtigen, sondern ein Bild volkstümlichen Lebens einer früheren Epoche vermitteln wollen. Als klassisches Beispiel ist hier Nicolovius, *Folklivet i Skytts härad i Skåne* (1847) zu nennen. Eine systematische und methodisch ausgerichtete Arbeit ist Gunnar Olof Hyltén-Cavallius' *Wärend och wirdarne* (1863—68). Der Autor, der auch im Jahre 1868 das erste ethnologische Museum in Schweden, Smålands Museum in Växjö, gründete, hat hier als erster dem Haushaltsgerät — vor allem den Trinkgefäßen — eingehende Aufmerksamkeit gewidmet. Häusliche Gerätschaften wurden später ein wichtiges Sammelobjekt sowohl der Lokal- wie Zentralmuseen. Hingegen fällt auf, in welchem geringem Grade das Nahrungswesen in kulturgeschichtlichen und ethnologischen Lokalbeschreibungen des vergangenen Jahrhunderts berücksichtigt wurde. Die Nahrung scheint zu den selbstverständlichen Dingen gehört zu haben, die man der Beschreibung nicht für wert hielt; eine Ausnahme bilden gewisse Festspeisen.

Eine vorausschauende Initiative ergriff in den neunziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts der Begründer der Fachschule für Hauswirtschaft (Fackskolan för huslig ekonomi) in Uppsala, J. A. Lundell. Er schickte nämlich Wirtschaftsschüler hinaus in Bauern-, Handwerker- und Arbeiterhaushalte in verschiedenen Gegenden Schwedens; dort sollten sie einen oder mehrere Tage lang alles beobachten und aufzeichnen, was sich auf die Zubereitung von Speisen und die Mahlzeitbräuche bezog. Diese „Teilnehmerbeobachtungen“, die nur in unbedeutendem Umfang veröffentlicht wurden<sup>18</sup>, bilden ein wertvolles Material zur Beleuchtung des Nahrungswesens um die Jahrhundertwende. Zu Anfang des 20. Jahrhunderts wurden auf Veranlassung der obersten Sozialbehörde (Socialstyrelsen) Untersuchungen über Nahrungsgewohnheiten in großem Maßstab durchgeführt, vor allem bei den minderbemittelten Gesellschaftsgruppen in den Städten und auf dem Lande. Die Teilnehmer sollten ihre täglichen oder wöchentlichen Lebensmitteleinkäufe in einem besonderen Haushaltsbuch eintragen, in einzelnen Fällen auch den Speisezettel einer Woche im Frühjahr und Herbst. Während der Jahre 1913—1934 wurden über 5 500 derartige Berichte eingesammelt. Diese Untersuchungen zu den Kostgewohnheiten waren ökonomisch ausgerichtet, und das Material wurde statistisch bearbeitet; es erwies sich jedoch auch als für ethnologische Analysen brauchbar<sup>19</sup>.

Das oben erwähnte Quellenmaterial wurde nicht zu ethnologischen Zwecken eingesammelt. Für eine ethnologische Untersuchung ist es ideal, wenn der Forscher auf die Fragen, die er selbst stellt, Antwort erhalten kann. In den letzten 50 Jahren haben mehrere ethnologische Institutionen in Schweden einige fünfzig Fragebögen über Kostgewohnheiten und Mahlzeitbräuche ausgeschickt; ferner

18. Svenska landsmål och svenskt folkliv B 46 (1921—45). Das Material befindet sich im Dialekt- und folkminnesarkivet, Uppsala.

19. Einzelne Teile dieses Materials bearbeitet fil. kand. Göran Norsander, Lund.

waren einzelne derartige Fragen in ebenso vielen anderen Fragebögen enthalten<sup>20</sup>. Da die Einsammlung jedoch von mehreren Institutionen ausging und nur selten eine Zusammenarbeit stattfand, liegen leider nur in wenigen Fällen Antworten auf ein und denselben Fragebogen aus dem ganzen Lande vor. An dieser Schwäche leiden auch die meisten sonstigen ethnologischen Materialsammlungen in Schweden. Eine Film-Dokumentation liegt nur von bestimmten Arbeitsabläufen wie Bierbrauerei und Dünnbrotbäckerei vor, sowie die Rekonstruktion eines Mittagessens auf einem Gutshof im 18. Jahrhundert.

### DIE AUSRICHTUNG DER ETHNOLOGISCHEN FORSCHUNG

VOM SACHLICHEN GESICHTSPUNKT KANN DAS VERZEICHNIS der Fragebögen leicht den Eindruck erwecken, als sei fast das ganze Feld bearbeitet. In Wirklichkeit wurden nur wenige Gebiete einer eingehenderen Untersuchung unterworfen, darunter die Brot-, Milch- und Käsekultur durch Arbeiten von Åke Campbell, Alfa Olsson und Gustav Ränk<sup>21</sup>. Fischspeisen wurden teilweise von Alfa Olsson behandelt, doch bleibt hier noch viel zu tun übrig<sup>22</sup>. Heringsgerichte studiert im Augenblick Göran Norsander<sup>23</sup>. Fleisch-, Blut- und Wildspeisen wurden bisher fast gar nicht bearbeitet. Die Bereitung und Verwendung von Butter ist ebenso wenig untersucht worden wie das Vorkommen von Eiergerichten, Suppen, Gemüse, Obst und Beeren in der Kost. Was die Getränke betrifft, liegt seit kurzem eine wertvolle Arbeit über das Bier von Harald Thunæus vor, die jedoch vor allem kulturgeschichtlich ausgerichtet ist<sup>24</sup>. Die Rolle von Kaffee und Dünnbier behandelten Sigfrid Svensson und der Verfasser, während andere Getränke gar nicht bearbeitet wurden<sup>25</sup>. An Gewürzen wurden Gagel und andere Biergewürze von Nils von Hofsten studiert, Senf von John Granlund und Salz von Albert Sandklef<sup>26</sup>.

Mit den Methoden der Konservierung beschäftigten sich Gösta Berg, Alfa Olsson und Ilmar Talve, doch ist das auf diesem Gebiet Vorliegende bisher nicht viel mehr als eine erste Übersicht<sup>27</sup>. Dasselbe gilt für die Vorratswirtschaft und

20. Siehe Verzeichnis in Institutionen för folklivsforskning vid Lunds universitet Meddelanden, Nr. 56, September 1970.

21. Siehe unten Anm. 27, 42, 44.

22. A. Olsson, Kostvanor bland fiskare i Bohuslän. In: *Folk-Liv* 1947.

23. G. Norsander, Heringssuppe. In: *Ethnologia Scandinavica* 1971; Ders., Sillrätter. In: *Skånes hembygdsförbunds årsbok* 1971.

24. H. Thunæus, Ölets historia i Sverige 1—2 (1968—1970).

25. N.-A. Bringéus, Drickablandning och drickasupa. In: *Gastronomisk kalender* 1972; S. Svensson, Hur kaffet blev svensk nationaldryck. In: *Mat och miljö* (wie Anm. 3).

26. N. von Hofsten, Pors och andra humleersättningar och ölkryddor i äldre tider (1960); J. Granlund, Skånsk senap och senapsknäcka. In: *Gastronomisk kalender* 1968. A. Sandklef, Salt och svartsalt. In: *Gastronomisk kalender* 1964.

27. G. Berg, Rökt skinka, torkade gäddor och surströmming. In: *Mat och miljö* (wie Anm. 3); Ders., Gravlax och surströmming. In: *Gastronomisk kalender* 1962; A. Olsson, Om allmogens kosthåll. Studier med utgångspunkt från västnordiska matvanor (1958); I. Talve, Bastu och torkhus i Nordeuropa (1960).

den jahreszeitlichen Rhythmus der Speisen, die Börje Hanssen teilweise gestreift hat und die Göran Norsander jetzt mit dem Hering als Indikator bearbeitet<sup>28</sup>.

Der Ergologie des Nahrungswesens wurde frühzeitig Aufmerksamkeit zuteil — siehe weiter unten — jedoch nur punktuell. An erster Stelle sind hier Sigurd Erixons Studien zu Feuerstätten und Backöfen zu nennen<sup>29</sup>. Bei diesen Untersuchungen standen jedoch bautechnische Gesichtspunkte stärker im Vordergrund als der Zusammenhang mit der Speisenkultur. Dasselbe gilt für die Untersuchungen Erixons von Brat-, Koch- und Brauräumlichkeiten, Küchen und Vorratsgebäuden. Dagegen behandelte Ilmar Talve Darren von sowohl bautechnischen wie funktionellen Gesichtspunkten mit weiten räumlichen und zeitlichen Perspektiven<sup>30</sup>. Wasser- und Windmühlen untersuchte Sven B. Ek, jedoch weniger im Hinblick auf ihren Zusammenhang mit der Brotbäckerei; Handmühlen zum Mahlen von Mehl, Gries, Malz und Gewürzen dagegen wurden bislang nicht behandelt<sup>31</sup>.

In engem Zusammenhang mit dem Handwerk steht das Studium von allershand Gefäßen zum Bereiten, Auftragen und Aufbewahren von Speisen. An Arbeiten von unmittelbarem Interesse für die Nahrungsforschung sind Sven T. Kjellbergs Übersicht über Bierkrüge, Anna-Maja Nyléns über Buttergefäße, Nils Nilssons über Käseformen und Birgitta Klarströms Studien zu Methoden der Kaffeezubereitung zu erwähnen<sup>32</sup>.

Die Mahlzeitbräuche bilden ein zentrales Forschungsfeld an der Grenze zwischen Nahrung und Sitte. Einen wertvollen Grund für weitere Forschung auf diesem Gebiet haben Bertil Ejders Studien zu Bezeichnungen und Zeitpunkten der Mahlzeiten gelegt<sup>33</sup>. Diese sprachlich ausgerichtete Untersuchung zeigt auch die starke Abhängigkeit der Mahlzeitsitten von kirchlichen Forderungen. Die verwickelten Fragen der Fastenbestimmungen wurden von Liturgiehistorikern behandelt und müssen auch von Ethnologen berücksichtigt werden, besonders beim Studium der Festspeisen<sup>34</sup>. Die Frömmigkeit, die mit den Mahlzeiten verknüpft war, verbindet die Ethnologie mit der kirchlichen Volkskunde<sup>35</sup>. Andere Bräuche sind vor dem Hintergrund gesellschaftlicher Verhältnisse zu sehen. Das gilt z. B. für das Mitbringen von Speisen und das Nötigen bei Gastmählern, ein Thema, mit dem sich Birgitta Klarström beschäftigt. Eine Übersicht über die Verhältnisse

28. B. Hanssen, Osterlen. En socialantropologisk studie (1952); Norsander (s. Anm. 23).

29. S. Erixon, Elda över och under. In: *Saxons bok på 75-årsdagen*, 1934; Ders., Ofen mit rundem Grundriß. In: *Folk-Liv* 1939; Ders., Studier rörande eldstäder i Blekinge. In: *Blekingeboken* 1941; Ders., Svensk byggnadskultur (1947).

30. Talve, Bastu (wie Anm. 27).

31. S. Ek, Väderkvarnar och vattenmøllor (1962).

32. S. T. Kjellberg, Olets käril. In: *Kulturen* 1964; A.-M. Nylén, Smörställ. In: *Folk-Liv* 1950—1951; N. Nilsson, Ostformar. In: *Kulturen* 1971; B. Klarström, Kaffekulan och kulekaffet. In: *Kronobergsboken* 1967.

33. B. Ejder, Dagens tider och måltider (1969).

34. Å. Andrén, Nattvardsberedelsen i reformationstidens svenska kyrkoliv. Skriftermål och fasta (1952); U. Björkman, Stilla veckan i gudstjänst- och fromhetsliv. Med särskild hänsyn till svensk medeltida tradition (1957).

35. Vgl. z. B. B. Gustafsson, Godeguvälsinnamaten. In: *Gastronomisk kalender* 1962.

in Schonen zeigt, daß die mit den Mahlzeiten verknüpften Bräuche dem Ethnologen interessante Einblicke in die soziale Struktur gewähren<sup>36</sup>.

Ähnlich den meisten anderen Sachgebieten hat auch die Nahrung Berührungspunkte mit dem Volksglauben. Der Sammelband *Mat och miljö* enthält Studien von Brita Egardt und Gustav Ränk, die zeigen, welche interessanten, jedoch schwer lösbaren Probleme sich hier dem Ethnologen auftun; man könnte dabei von Nahrungsforschung unter dem Aspekt des Volksglaubens sprechen.

Die einzige systematische Untersuchung zu Volksdichtung und Nahrung liegt in Mats Rehnbergs Studien zu Reimen vor, die sich auf die Mahlzeitenglocke beziehen<sup>37</sup>. Andere Formen wie „Grützenreime“, Sprichwörter und Redensarten verdienen größere Aufmerksamkeit<sup>38</sup>. Natürlich ist es wichtig, daß sowohl Volksglaube wie Volksdichtung dieser Art in enger Verbindung mit den ergologischen, funktionellen und sozialen Zusammenhängen bearbeitet werden. „Die Folklore der Nahrung“ vermittelt andererseits Tiefendimensionen und Nebentöne, die man nicht außer acht lassen darf, wenn man einen allseitigen Einblick in Speise- und Mahlzeitenbrauch als Kultur- und Gesellschaftsphänomen gewinnen will.

DAS VOLKSTÜMLICHE NAHRUNGSWESEN wie auch die Volkskultur überhaupt ist von regionalen Variationen geprägt. Der *räumliche Gesichtspunkt* spielt daher in der ethnologischen Nahrungsforschung eine wesentliche Rolle. Keyland präsentiert in seiner bahnbrechenden Arbeit *Svensk allmogekost* (1919) die vegetabilische und animalische Nahrung landschaftsweise im Einklang mit dem „Landschaftsprinzip“, das schon Artur Hazelius der Ausstellungstätigkeit des Nordischen Museums zugrundelegte. Genau wie die damaligen Ausstellungen vermittelte jedoch *Svensk allmogekost* eher erste Einblicke als allgemeine Überblicke. Letztere würden ein weit größeres Vergleichsmaterial sowie kartographische Technik bedingen. Wie schon erwähnt, erhielt jedoch der Hausrat früh einen hervor gehobenen Platz in den Museen, und Nils Lithberg konnte bereits 1918 eine Untersuchung über Holzmörser mit einer kartographischen Darstellung von drei Haupttypen vorlegen<sup>39</sup>. Daß das Interesse ganz prinzipiell auf Verbreitungsfragen ausgerichtet war, zeigt eine andere Studie von Lithberg aus dem gleichen Jahr<sup>40</sup>. Diese Kartierung von Hausrat sollte später eine Fortsetzung und Entwicklung in Sigurd Erixons *Atlas över svensk folkkultur* (1957) finden wie auch bei John Granlund in bezug auf Gefäße zur Aufbewahrung und eine von Lithberg nicht beachtete Form von hölzernen Mörsern<sup>41</sup>.

36. N.-A. Bringéus, *Mat och måltid i skånska bondehem*. In: *Skånes hembygdsförbunds årsbok* 1971.

37. M. Rehnberg, *Blå välling — sur sill. Vällingklockor och vällingklocksramsor* (1967) nebst daselbst verzeichneten früheren Schriften zum gleichen Thema von Rehnberg.

38. Vgl. N.-A. Bringéus, „Tack för mad och mätte“. Om folkdikten kring maten. In: *Skånes hembygdsförbunds årsbok* 1971.

39. N. Lithberg, *Mortlar och pepparkrossare hos svensk allmoge*. In: *Fataburen* 1918.

40. N. Lithberg, *Till allmogekulturens geografi*. In: *Rig* 1918.

41. J. Granlund, *Träkärl i svepteknik* (1940); Ders., *Skånsk senap och senapknäcka*. In: *Gastronomisk kalender* 1968.

Eine Kartierung von Nahrungsgewohnheiten und Mahlzeitbräuchen erforderte ein anderes Material, als es in Museen zu finden war. Zu einer Einsammlung von Material, wie sie in Deutschland für den Atlas der deutschen Volkskunde durchgeführt wurde, kam es in Schweden nicht. Hier waren Einzelinitiativen entscheidend, wenschon die Institute dabei wichtige Hilfestellung leisteten. Eine für die Forschung bedeutsame Leistung war die Kartierung des schwedischen Brotes auf der Grundlage von Traditionsmaterial Anfang der vierziger Jahre durch Åke Campbell<sup>42</sup>. Seine Untersuchung zeigte, daß Kartierung auch für die Stellung und Lösung von Problemen die größte Bedeutung hat. Systematische Kartierungen entsprechenden Umfangs sind seither in bezug auf das Nahrungswesen nicht durchgeführt worden<sup>43</sup>. Hingegen wurden in jüngster Zeit eine Reihe von regionalen Kostelementen kartiert wie Alltagsgrütze, Käse, die Sauermilcharten långmjölk und syltemjök, Grünkohl (långkål), „Steinkuchen“, Dünnbiermischung und Heringsgerichte<sup>44</sup>. Die Kartierung ist hier zugleich Darstellungsmethode und Instrument der Analyse beim Vorstudium von Verbreitung, Streuung, Regression, Integration usw.

Die angeführten Studien beziehen sich in sämtlichen Fällen auf einzelne Nahrungselemente. Der räumliche Aspekt wurde jedoch auch einigen eher übersichtsartigen Studien von Kostkomplexen zugrundegelegt. Den Anfang machte Alfa Olsson mit ihrer Untersuchung der Nahrungsgewohnheiten von Fischern in Bohuslän<sup>45</sup>. Im Verein mit deutlich ausgesprochenen natur- sowie kulturökologischen Gesichtspunkten wurde auch der räumliche Aspekt berücksichtigt in Untersuchungen von Phebe Fjellström und Harald Hvarfner über hauptsächlich nordschwedische Nahrung sowie vom Verf. über schonische Speisen<sup>46</sup>.

Obschon Studien dieser Art eine gewisse Schematisierung aufweisen, dürften sie wichtig sein, und zwar nicht zuletzt, um Lücken in unserem Wissen aufzudecken und neue Probleme aufzuwerfen. Es ist daher wünschenswert, daß eine Reihe von neuen Übersichten erscheinen mögen, während gleichzeitig weiterhin einzelne regionale Nahrungselemente dargestellt werden. Es wäre jedoch wertvoll, wenn man die Kartierungsarbeiten sowohl in den nordischen Ländern wie international koordinieren könnte. Ich möchte hier an die Diskussionen auf dem ersten internationalen Symposium für ethnologische Nahrungsforschung in Lund 1970 erinnern, bei denen einer Anzahl zentraler Fragen für den europäischen Atlas Priorität zugesprochen wurde (s. o. S. 10—12).

Im Hinblick auf den zeitlichen Aspekt kann man in der ethnologischen Nahrungsforschung in Schweden einen deutlichen Trend von der Vorzeit zur Gegen-

42. Å. Campbell, *Äldre svensk brödkultur i belysning av 1880—talets allmogebrod*. In: *Svenska landsmål och svenskt folkliv* 66—67 (1943—44); Ders., *Det svenska brödet* (1950).

43. Vgl. jedoch I. Talves Kartierung der Trocknungs- und Räuchermethoden. In: Bastu (wie Anm. 27).

44. G. Ränk, *Vår vardagsgröt*. In: *Folk-Liv* 1953—1954; Ders., *Från mjölk till ost. Drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige* (1966). Siehe ferner Arbeiten von N.-A. Bringéus in: *Mat och miljö* (s. Anm. 3), *Ethnologia Scandinavica* 1971, sowie von Norsander (oben Anm. 23).

45. Siehe Anm. 22.

46. Ph. Fjellström, *Nord- och mellansvenskt kosthåll i kulturekologisk belysning*. In: *Mat och miljö* (wie Anm. 3); H. Hvarfner, *Swedish Food Areas*. In: *Ethnologia Scandinavica* 1972; Bringéus, *Mat* (wie Anm. 10).

wart erkennen. Wohl gab es auch in Schweden Spuren vorgeschichtlicher und mittelalterlicher Speisenkultur, doch wurde dieses Material erst in jüngerer Zeit der Forschung zugänglich (eine Übersicht über das mittelalterliche Quellenmaterial zu einer Reihe wichtiger Nahrungsmittel bietet das Kulturhistorisk leksikon för nordisk medeltid, das seit 1956 erscheint). Die Ethnologen gingen vielmehr von Relikten und Survivals aus. So war es nur natürlich, daß die überlieferten, bei den jährlichen Festen üblichen altertümlichen Speisesitten ein besonderes Interesse auf sich zogen. Das gilt in erster Linie für verschiedene Nahrungskomponenten, die mit Weihnachten, aber auch mit Ostern verknüpft waren<sup>47</sup>. Jüngere Forschungen, wie z. B. von Sigfrid Svensson und Albert Eskeröd, haben gezeigt, daß die Speisebräuche nicht als statische Erscheinungen, sondern in ihren bestimmten zeitlichen Zusammenhängen unter Einwirkung äußerer Verhältnisse studiert werden müssen<sup>48</sup>.

Das oben Gesagte schließt nicht aus, daß sich in Schweden Kostgewohnheiten sehr hohen Alters lange erhalten haben. Als Beispiel läßt sich der Brauch nennen, süßes Birkenwasser zu trinken, den Gösta Berg behandelt hat, oder der Brauch, Engelwurz (*Angélica archangélica*) zu essen, der unter den Lappen sehr verbreitet war. Man kann auch an die altertümlichen Nahrungssitten und Konservierungsmethoden auf westnordischem Gebiet erinnern, die Alfa Olsson in ihrer Dissertation von 1958 bearbeitet hat<sup>49</sup>. Von besonderem Interesse sind natürlich altertümliche vitaminreiche und antiscorbutische Nahrungsmittel, die die volkstümliche Tradition erhalten hat, ohne ihre nahrungsphysiologische oder immunologische Bedeutung zu kennen.

Schon Hyltén-Cavallius richtete sein Augenmerk auf die Sammelwirtschaft der ländlichen Bevölkerung<sup>50</sup>. In vielen Fällen dürften besonders die in Notzeiten verwendeten Nahrungsmittel einer älteren, einfacheren Küche angehört haben. Die Notnahrung hat in Schweden jedoch erst in jüngster Zeit Beachtung gefunden, und zwar vor allem im Hinblick auf lappische Verhältnisse durch Forschungen von Kerstin Eidlitz<sup>51</sup>. Eine vorläufige Durchsicht der Notnahrung in Südschweden zeigt u. a., daß die Grenze zwischen Notnahrung und Armenkost in einzelnen Gegenden wechselte, u. a. aufgrund ökologischer Verhältnisse<sup>52</sup>.

Daß die altertümlichsten Bestandteile der Kost am längsten in peripheren Gebieten wie dem zirkumpolaren erhalten blieben, hängt nicht nur mit naturökologischen Faktoren zusammen, sondern auch mit kulturökologischen. Diese Gegenden wurden nicht in demselben hohen Grade wie andere von Neuerungen

47. Z. B. M. Nilsson, Årets folkliga fester (1915); Ders., Julen. In: *Nordisk kultur* 22, 1938; H. Celander, Nordisk jul (1938); L. Hagberg, Påskäggen och deras hedniska ursprung. In: *Fataburen* 1907; Ders., Påskhögtiden (1920).

48. Vgl. das kritische Referat von Egardt, Kost (wie Anm. 1) S. 381 ff.

49. G. Berg, Att tappa björklake. In: *Gastronomisk kalender* 1969; Ph. Fjellström, Angelica archangelica in the Diet of the Lapps and the Nordic Peoples. In: *Studia ethnographica Upsaliensia* 21, 1964; Olsson, Kosthåll (wie Anm. 27).

50. Vgl. S. Erixon, Djurfångst och jakt samt insamling av vegetabiliska födoämnen under nyare tid. In: *Nordisk kultur* 11—12, 1955.

51. K. Eidlitz, Food and emergency food in the circumpolar area (1969); Dies., Föda och nödföda. Hur människan använde vildmarkens tillgångar (1971).

52. A. M. Claesson, Nödmat (Hektrographiert 1971 in Folkliivsarkivet, Lund A 3436).

aus den führenden Kulturzentren überlagert. Anders verhält es sich mit Mittel- und Südschweden. Im großen ganzen kann man mit zwei Innovationswegen in Schweden rechnen: einmal über die Stockholmer Gegend und zum anderen über Schonen und zwar vor allem Südwestschonen, wo der Einfluß von Dänemark und vom Festland stark war.

DIE NEUERUNGEN IM NAHRUNGSWESEN, die wir uns von draußen angeeignet haben, bestanden teils aus Importwaren und teils aus der Kenntnis neuer Nutzpflanzen oder Lebensmittel, die sich im Lande anbauen oder herstellen ließen. Die Importwaren älterer Zeiten waren nur selten Basiswaren, sondern dienten vielmehr dem Luxus. Unter denen, welche das Nahrungswesen radikal beeinflussen sollten, ist der Kaffee zu nennen, der zwar schon 1680 in Stockholm öffentlich serviert wurde, aber erst ein paar Jahrhunderte später in allen Gesellschaftsklassen heimisch werden sollte<sup>53</sup>. Seine Verbreitungswege sind nicht näher untersucht worden, aber es hat den Anschein, als hätten wir den Kaffee wie auch andere Neuerungen in der Nahrung aus dem Süden erhalten. Englische Einflüsse, die sich denen vergleichen ließen, die auf die deutsche Küche eingewirkt haben, lassen sich in Schweden nicht verspüren<sup>54</sup>. Es ist charakteristisch, daß der Tee erst in unseren Tagen in breitere Kreise unseres Landes vorzudringen beginnt. Einzelne wichtige, konjunktorempfindliche Nahrungsmittel wie der Hering gehörten zeitweise zu den wichtigen Importwaren. Vor allem wurde Hering wie auch getrockneter Fisch aus Norwegen eingeführt.

Größere Bedeutung als die Importwaren hatten die Impulse, die einen veränderten Konsum im Lande im Gefolge hatten. Man kann hier auf die Veränderung hinweisen, die in Süd- und Mittelschweden die Verwendung von Lab in der Milchwirtschaft nach sich zog sowie die von Roggen und Sauerteig in der Brotkultur. Relativ späte kulturelle Neuerungen sind der Branntwein und die Kartoffel, die übrigens in einem engen Zusammenhang miteinander stehen. Dem Kartoffelanbau verhalf nämlich erst die Branntweimbrennerei zu Anfang des 19. Jahrhunderts zum Durchbruch<sup>55</sup>. Während die Kartoffel offensichtliche Schwierigkeiten zu überwinden hatte, ehe sie zur Anbaupflanze in der schonischen Ebene wurde — da sie nämlich zunächst als Brotersatz diente und man hier Getreide in reichlicher Menge hatte — faßte der Gemüseanbau dort zeitig Fuß. Holländische und deutsche Einwanderer ließen sich bei Malmö nieder und begannen Gemüse zu produzieren. In der Stockholmer Gegend spielte der Gemüseanbau in Enköping — der sich späterhin auf Meerrettichzucht spezialisierte — eine ähnliche Rolle<sup>56</sup>.

Kulturelle Neuerungen, die Fuß fassen, können im Prinzip das Nahrungswesen auf dreierlei Weise verändern: es entweder erweitern, indem das Neue dem Alten

53. Siehe S. Svensson, oben Anm. 25.

54. G. Wiegelmann, Alltags- und Festessen. Wandel und gegenwärtige Stellung (1967).

55. Über die Kartoffel siehe zuletzt G. Berg, Die Kartoffel und die Rübe. In: *Ethnologia Scandinavica* 1971.

56. H. Kruse, Pepparrottsodling. In: *Fataburen* 1959.

hinzugefügt wird, oder dazu führen, daß ältere Speisen durch jüngere ersetzt werden oder daß Mischformen entstehen. Gerade in bezug auf Gemüse läßt sich aufzeigen, daß alle drei Arten vertreten waren<sup>57</sup>. Besonderes Interesse erwecken die Mischformen, weil sie einen Einblick in den Veränderungsmechanismus gewähren können. Hierfür sind Mischgetränke ein Beispiel<sup>58</sup>.

Die Assimilation neuer Nahrungsmittel war vielfach ein komplizierter Prozeß, weil starke Vorurteile gegen bestimmte Speisen bestanden. So verhielt es sich z. B. in bezug auf Pferdefleisch und Pilze, die in Schweden in älterer Zeit nicht gegessen wurden. Wie hier das Vorurteil durch Propaganda und Aufklärung gebrochen wurde, hat Brita Egardt aufgezeigt<sup>59</sup>. Pferdefleisch konnte in Schweden kaum zur wirklichen Volksnahrung werden, da die Pferde schneller verschwanden als das Vorurteil, wogegen Pilze allgemein beliebt wurden. Genau wie in Deutschland dürfte hierzu die Konservenindustrie wirksam beigetragen haben<sup>60</sup>.

Die Erforschung der Neuerungen auf dem Gebiet des Nahrungswesens ist in Schweden nicht so weit in die Gegenwart vorgestoßen, daß Speiseeis und Pizza ethnologisch studiert worden wären. Dagegen wurden einige kleinere Versuche angestellt, aktuelle Ernährungsgewohnheiten zu untersuchen. Diese Studien erhielten eine mehr oder weniger soziologische Ausrichtung. Bevor ich zu diesem Trend in der Forschung übergehe, möchte ich jedoch unterstreichen, wie wichtig es ist, die guten Untersuchungsbedingungen, die die Gegenwart bietet, auszunutzen. Die Gegenwart wird der Forschung zwar immer zugänglich sein, aber der Horizont verschiebt sich, und durch die raschen Veränderungen verschlechtern sich die Forschungsbedingungen schnell, wenn es darum geht, das traditionelle Nahrungswesen zu studieren, wie es bis jetzt noch in der Praxis oder im Gedächtnis der Menschen fortlebt.

DER SOZIALE TREND in der ethnologischen Nahrungsforschung in Schweden hatte in gewissem Umfang die umgekehrte Richtung im Vergleich zu derjenigen, die die Neuerungen in der Kost meistens zu haben pflegen. Man hat sich nämlich zunächst für die volkstümlichen Ernährungsgewohnheiten interessiert und erst in jüngster Zeit auch der bürgerlichen Kost Interesse zuteil werden lassen. In gewisser Hinsicht steht diese Entwicklung im Gegensatz zu der dänischen, in der Troels-Lunds kulturgeschichtliche Ausrichtung bis in unsere Zeit hinein hartnäckig weiterlebte. Diese wandte ihre Aufmerksamkeit in erster Linie denjenigen sozialen Schichten zu, die ein verbales Quellenmaterial hinterlassen haben, während die Ethnologen sich aus methodischen Gründen vor allem für das volkstümliche Nahrungswesen interessierten, das man für das altertümlichste hielt.

Charakteristisch ist der Titel von Keylands bahnbrechender Arbeit: „Svensk allmogekost“. Noch Alfa Olsson nennt ihre Dissertation (1958) „Om allmogens

57. N.-A. Bringéus, Långkål. In: *Mat och miljö* (wie Anm. 3).

58. N.-A. Bringéus, Drickablandning (wie Anm. 25).

59. B. Egardt, Hästslakt och rackarskam. En etnologisk undersökning av folkliga fördomar (1962); Dies., Svenskarna och svampmaten. In: *Rig* 1954.

60. Vgl. U. Tolksdorf, Pilze als Nahrung. In: *Kieler Blätter zur Volkskunde* 1971.

kosthåll“. In der modernen Ethnologie findet man zu Recht, daß die Bezeichnung *allmoge* einen zu unpräzisen Inhalt habe. Sie mag ausreichen, wenn man ältere Nahrungszusammenhänge in relativ ungeschichteten Gesellschaften behandelt; verwertet man jedoch rezentes Material, ist eine Schichtung notwendig. Es bleibt jedoch anzufügen, daß die Ausrichtung auf das Nahrungswesen der bäuerlichen Bevölkerung (*allmoge*) die Speisegewohnheiten der Städter konsequent ausschloß und sich ebenso konsequent auf das Dorf beschränkte. Dasselbe gilt auch für andere Gebiete der Ethnologie. Die älteren Kostuntersuchungen und Kartierungen gingen davon aus, daß bestimmte Gerichte in sämtlichen oder zumindest den meisten Haushalten einer Ortschaft üblich waren. Man brauchte keinerlei Rücksicht auf die Frequenz zu nehmen. Eine Untersuchung der Ernährungsgewohnheiten in einer beweglichen Gesellschaft kann jedoch nicht ohne Frequenz-Gesichtspunkte auskommen. Bezeichnet ein Punkt auf der Karte, daß ein Gericht im Dorf allgemein üblich ist oder nur, daß es dadurch bekannt ist, weil es in der Familie des zufällig ausgewählten Gewährsmannes vorkam? Bei makroethnologischen Untersuchungen lassen sich natürlich nur sehr grobe Maße verwenden. Frequenzkarten wurden jedoch erst in jüngster Zeit ausgearbeitet<sup>61</sup>.

Vom heutigen Gesichtspunkt aus gesehen beachtete man erstaunlich spät, daß die sozialen Unterschiede auch für das Nahrungswesen galten. Zu den ersten Arbeiten, in denen dies geschah, gehört Sigfrid Svenssons Studie von 1942 über das Feiern des Martinstages<sup>62</sup>. Das Interesse an den bürgerlichen Kostbräuchen erwachte erst in den fünfziger Jahren unseres Jahrhunderts. Als das Hauptgebäude des Nordischen Museums in Stockholm nach mehrjährigem Umbau am 4. Juni 1956 wieder eröffnet wurde, war das Museum um eine neue, permanente Ausstellung über „Speise und Trank“ bereichert worden, die gedeckte Tische in Bürgerhäusern vom 16. bis zum 19. Jahrhundert zeigt. In der Zeitschrift *Fataburen* veröffentlichte Rut Liedgren im gleichen Jahr „Kulinariska studier i 1800-talets Stockholm“, während ein anderer Autor über Speisekarten schrieb. Im folgenden Jahr behandelte Gösta Berg eine solche Delikatesse wie Austern. Weiterhin war er es vor allem, der — nachdem er mit Birkenwasser und Schafsmilch begonnen hatte — die Aufmerksamkeit auf bürgerliche Speisen wie Krebse, Lachs, Pfefferkuchen, kaltes Buffet (*smörgåsbord*) und oscarianische Kostbräuche lenkte<sup>63</sup>. Ein Zeichen der Zeit ist ferner die Gründung der Gastronomischen Akademie 1958, deren hauptsächliches Bestreben es ist, die gastronomische Kultur in Schweden zu erhöhen. Im Kalender der Akademie<sup>64</sup> herrschen — obgleich es ethnologische Experten unter ihren Mitgliedern gibt — Artikel über bürgerliche, häufig hochbürgerliche Ernährungsweise deutlich vor.

Vom methodischen Gesichtspunkt gesehen kann aber eine soziale Ausweitung des Forschungsfeldes nur dann begrüßt werden, wenn man die Methodik entsprechend entwickelt. Man kann jedoch schwerlich behaupten, daß dies der Fall

61. Beispiele in *Ethnologia Scandinavica* 1971, S. 24 f.

62. S. Svensson, *Bygd och yttervärld* (1942).

63. Vgl. Bibliografie in *Mat och miljö* (wie Anm. 3).

64. *Gastronomisk kalender*, seit 1960, 12. Jg. 1972 (Stockholm).

gewesen wäre. In allzu hohem Grade gerieten die Studien über das bürgerliche Nahrungswesen in die Hände von Laien und erhielten das Gepräge von Notizensammlungen und Kuriositätenberichten. Kleine Ansätze zu methodischer Verbesserung liegen jedoch vor. So kann ich auf die von Lisbeth Cardell unternommene Untersuchung in Malmö hinweisen, die ich in *Ethnologia Scandinavica* 1971 gestreift habe, deren Material jedoch bisher nur in geringem Umfang ausgewertet wurde. Die älteren Materialsammlungen, z. B. die Haushaltsbücher im Archiv der Sozialbehörde, die sich in weitem Ausmaß auf die Kost der unteren sozialen Schichten in den Städten beziehen, müßten ebenfalls zu ethnologischen Analysen herangezogen werden.

Auch anderen Bevölkerungsgruppen hat sich die ethnologische Forschung vorsichtig genähert. Als Beispiel läßt sich eine studentische Arbeit aus Lund über Frühstücksbräuche unter Schulkindern in Städten und auf dem Lande nennen. Ein anderer wichtiger Gegenstand, über den erste Studien vorliegen, sind die Ernährungsgewohnheiten von Gastarbeitern. Auch hier möchte ich auf die Präsentation in *Ethnologia Scandinavia* 1971 verweisen.

ZUSAMMENFASSEND LÄSST SICH SAGEN, daß die Materiallage für die ethnologische Nahrungsforschung in Schweden recht gut ist. Oben wurde auf ältere Materialsammlungen hingewiesen, die bislang nur in geringem Umfang ausgewertet wurden. Dasselbe gilt für die Antworten auf die vielen Fragebögen. Im Gegensatz zu den Verhältnissen in Deutschland gibt es jedoch kein ethnologisches Basismaterial in solchem Umfang, daß sich weitere Sammeltätigkeit erübrigte. Wie ich in anderem Zusammenhang erwähnt habe, ist dabei jedoch eine Kombination von harten und weichen Daten, von makroethnologischen Übersichten und mikroethnologischer Analyse von Nahrungselementen und -komplexen wichtig<sup>65</sup>.

Ich habe oben die Aufmerksamkeit auf eine Reihe von Sachgebieten gelenkt, die bisher noch nicht behandelt worden sind. Dabei handelt es sich vielfach um direkte Nahrungsbasen oder Nahrungsdominanten. Es erfordert Mut und Kraft, solche zentralen Aufgaben anzugreifen. Das schließt jedoch nicht die Berechtigung aus, auch mehr am Rande stehende Gerichte teils vom methodischen Gesichtspunkt und teils als Indikatoren zu studieren, um Einblick in Probleme zu erhalten, die mit der Stabilität, Veränderung, Streuung, Assimilierung, Integration, Struktur, Ökologie usw. zusammenhängen.

Von größter Bedeutung ist es jedoch, daß es auch auf diesem ethnologischen Sektor zu einer Diskussion der Zielsetzungen kommt. Beim Rückblick auf die ersten fünfzig Jahre ethnologischer Nahrungsforschung entdeckt man schwerlich eine konsequente Ausrichtung der Forschung, dagegen aber umso mehr an Einfällen, die zu mehr oder weniger umfassenden Materialsammlungen und Studien geführt haben.

Die Studienobjekte des Nahrungsforschers sind substantielle Dinge, an denen wir alle als Konsumenten interessiert sind. Es ist daher erklärlich, wenn die

65. Bringéus, Probleme (wie Anm. 1), S. 34 f.

## Nahrungsforschung in Dänemark

Ethnologen bei der Rubrizierung ihrer Untersuchungen die Objekte bei ihrem richtigen Namen nennen — Hering, Langkohl, Pilze — und sich damit begnügen, eventuelle Probleme oder methodische Versuche in ihre Arbeiten einzuschmuggeln. Dadurch kommen die Untersuchungen nicht immer zu ihrem vollen Recht. Man darf nämlich behaupten, daß die ethnologische Nahrungsforschung in Schweden in jüngster Zeit den Ehrgeiz gehabt hat, sich in höherem Grade als früher von Fragestellungen leiten zu lassen. Bei der Redigierung von „Mat och miljö“ erschien es mir angezeigt, die aufgenommenen Aufsätze durch Sammelrubriken wie „regionale Kostkomplexe“, „Entlehnung und Erbe im schwedischen Nahrungswesen“, „Nahrung — Vorurteile — Volksglauben“ in ihren prinzipiellen Zusammenhang hineinzustellen. Einzelne Aufsätze wie „Nord- und mittelschwedisches Nahrungswesen in kulturökologischer Beleuchtung“ oder „Östliches und Westliches vom Süden bis zum Norden“ weisen auf ein höheres Abstraktionsniveau hin. Die eigene Studie des Verfassers über „Langkohl“ erhielt in der deutschen Übersetzung die prinzipiellere Überschrift „Tradition und Integration in der Volksnahrung. Eine Fallstudie“. Auch einzelne Termini vom Typus „Nahrungskomplex“ und „Nahrungsdominanten“ sind geeignet, wesentliche Fragen zu fixieren oder einen weiteren Aspekt anzudeuten, so der Buchtitel „Mat och miljö“ (Speise und Milieu).

Ein Studium der Titel läßt erkennen, daß die ethnologische Nahrungsforschung in ihren Studienobjekten einen Eigenwert gefunden hat. Man untersucht und informiert, und wie wir gesehen haben, besteht auch für die Zukunft kein Mangel an Aufgaben dieser Art. Aber der ethnologische Forscher ist niemals so an die Forschungsobjekte gebunden wie der Gastronom. Der Ethnologe muß die Speise auf ihre Grundfunktion, Nahrung, materia, reduzieren, die sich auf verschiedene Weise behandeln läßt. So bewegt uns angesichts eines neuen halben Jahrhunderts ethnologischer Nahrungsforschung der Wunsch, daß wir in unserem Streben zu beschreiben, nicht vergessen zu erklären.