

**Prof. Dr. Alfred Toth**

## **Die semiotische Struktur von Speisen II**

1. In Toth (2009) hatten wir drei auf den ersten Blick sehr ähnliche Kartoffelspeisen semiotisch untersucht und dabei markante Abweichungen auf der Ebene der ontologischen Kategorien, der ontologischen Funktionen sowie der involvierten topologischen Räume festgestellt, obwohl doch die Ansicht vorherrscht, die Semiotik sei ein Reduktionssystem, und die Unterschiede der Oberflächenstrukturen würden sich „mit jedem Schritt nach unten“ nivellieren oder auflösen.

An Beeinflussungen der triadischen Peirceschen Zeichenrelation  $ZR = (M, O, I)$  durch die semiotische Objektrelation  $OR = (\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{P})$  sind folgende Fälle möglich:

$$\mathcal{M} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\Omega \rightarrow (M, O, I)$$

$$\mathcal{P} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{M}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\Omega\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{P}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{M}\}, \{\Omega\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\Omega\}, \{\mathcal{P}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{M}\}, \{\mathcal{P}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$\{\mathcal{M}\}, \{\Omega\}, \{\mathcal{P}\} \rightarrow (M, O, I)$$

$$(\mathcal{M} \rightarrow \Omega) \rightarrow (M, O, I)$$

$$(\Omega \rightarrow \mathcal{P}) \rightarrow (M, O, I)$$

$$(\mathcal{M} \rightarrow \mathcal{P}) \rightarrow (M, O, I)$$

$$(\mathcal{M} \rightarrow \Omega \rightarrow \mathcal{P}) \rightarrow (M, O, I)$$

2. Wir bringen in der vorliegenden Studie nun ein Beispiel für ein Gericht, das nicht nur die drei ontologischen Kategorien  $(\mathcal{M}, \Omega, \mathcal{P})$  voraussetzt, sondern

auch deren topologische Umgebungen, d.h. das Repertoire der verwendeten Mittel  $\{M\}$ , die Umgebung des Kochobjektes  $\{\Omega\}$  und das ausserdem die Anwesenheit mehrerer Interpreten ( $\mathcal{J}$ ), d.h. Köche voraussetzt. In der Gastronomie gibt es Gerichte, welche eine Pluralität von Subjekten entweder unter den Köchen (Mehrgängige Menus, Polenta) oder unter den Gästen (Raclette, Fondue, Grillgerichte, usw.), d.h. eine Mehrzahl von Interpreten präsupponieren. Eines dieser Gerichte ist die originale Tessiner Polenta. Das folgende Rezept ist „staatlich abgeseget“ (www.ticino.ch):

1,5 l Salzwasser zum Sieden bringen, wenn möglich auf offenem Feuer, in einem Kupfer- oder Gusskessel. Langsam etwa 500 g Tessiner Maismehl einstreuen und sorgfältig rühren, um die Bildung von Klümpchen zu vermeiden. Sobald die Kochtemperatur wieder erreicht ist, mit der Holzkelte ständig umrühren. Nach erreichter Kochzeit, die etwa eine Stunde dauert, die Polenta in einem Zug auf ein Holzbrett stürzen. Am besten mit einem Faden aufschneiden.

Zu  $\{M\}$  gehören also: 1,5 l Salzwasser, Siedetemperatur.

Zu  $\Omega$  gehören: 500g Tessiner Maismehl (d.h. Bramata), [Salz, Butter].

Zu  $\{\Omega\}$  gehören: offene Feuerstelle, Kupfer- oder Gusseisenkessel, Holzkelte, [ferner Tische und Harfen zum Aufschneiden der Polenta].

Zu  $\mathcal{J}$  gehören: Kochanleitung.

Zu  $\{\mathcal{J}\}$  gehören: Im Prinzip kann 1 Person allein eine Stunde lang rühren. Der Kochvorgang hängt jedoch von dem Schrotungsgrad des Mais ab, so dass er bis zu 6 Stunden dauern kann (Auskunft meines Grossvaters Gerardo David (†)). Da dieses Essen ein klassisches Gemeinschaftessen ist, das ja im Freien stattfindet, lösen sich aber mehrere Personen immer ab, und auch das Aufschneiden der riesigen Polentamengen, die gekocht werden, erfordert mehrere Personen.

Wie man ferner sieht, determiniert die Menge an Polenta die Menge an Wasser und also beide die Grösse und Beschaffenheit des Kochtopfes, d.h. wir haben

$\{M\} \rightarrow \{\Omega\}$

Wie wir bereits wissen, bedingt vor allem die Menge der zu kochenden Polenta nebst dem Schrotungsgrad mehrere Personen, so dass wir ebenfalls haben

$$\{m\} \rightarrow \{\Omega\} \rightarrow \{\mathcal{P}\}.$$

Allerdings determinieren weder das Kochobjekt noch seine Umgebung die Kochanleitung oder die Anzahl Personen, so dass wir also das Polentakochen mit dem folgenden objektal-semiotischen System charakterisieren können:

$$[m, \{m\}, \Omega, \{\Omega\}, \mathcal{P}, \{\mathcal{P}\}, \{m\} \rightarrow \{\Omega\}, \{m\} \rightarrow \{\Omega\} \rightarrow \{\mathcal{P}\}].$$

### **Bibliographie**

Toth, Alfred, Die semiotische Struktur von Speisen I. In: Electronic Journal for Mathematical Semiotics (erscheint, 2009)

20.9.2009