

reiche Fazit (S. 49f.) enthält zahlreiche überraschende Details, die bisherigen Erkenntnissen und gängigen Erwartungen zuwider laufen. – Karénina KOLLMAR-PAULENZ, *Von Blut-Essern und Schweinefleisch-Liebhabern: Esskultur, Religion und Herrschaftsverständnis in den mongolischen Herrschaftsgebieten im 13. und 14. Jahrhundert* (S. 51–74), führt kompetent ein in eine fremde Welt, in der eine herrschaftliche, universal angelegte Esskultur die Pluralität des Universalreichs mit seinen unterschiedlichen Religionen und Völkern repräsentierte. Muslimische und christliche Speisevorschriften standen diesem asiatischen „kulturellen Identitätsmarker“ (S. 74) entgegen und boten daher Konfliktstoff. – Irven Michael RESNICK, *The Pig and Messianism in Medieval Jewish-Christian Polemics* (S. 75–88), verfolgt zwei Stränge der Polemik gegen den Verzehr von Schweinefleisch: zum einen die diätetische Allegorie von schweinischem Verhalten in der Form von Fresssucht und sexueller Unzüchtigkeit, gelegentlich unterstrichen von humoralpathologischen Erklärungen, und zum anderen eine eschatologische Spekulation durch den ehemals jüdischen Konvertiten Petrus Alfonsi († nach 1130), wonach der Genuss von Schweinefleisch durch Christen die Bestätigung der Ankunft des Messias symbolisierte, während der Verzicht das Warten auf ihn bedeuten sollte. – Ana ECHEVARRÍA, *Food as a Custom among Spanish Muslims: from Islamic Sources to Inquisitorial Material* (S. 89–109): eine breit und gleichermaßen tief angelegte Übersicht über alle drei in den iberischen Königreichen existierenden Religionsgemeinschaften, hier v. a. gespeist aus islamischer Literatur mit Schwerpunkt auf Kastilien und aus christlichen polemischen Schriften. – Alexandra CUFFEL, *Legal but not Licit: Customary Foodways as Banned Markers of Religious Identity between Muslims and non-Muslims in the Medieval Mediterranean* (S. 111–127), zitiert und interpretiert zahlreiche Originalquellen aus dem jüdisch-christlich-muslimischen Kulturkreis. Unter dem modernen kulturgeschichtlichen Begriff „foodways“ ist die Beschaffung, Zubereitung und Konsumation von Lebensmitteln zu verstehen, oft in transkultureller Übernahme, aber auch im Gegensatz dazu der Abgrenzung dienend. Ein theoretischer wie praxisbezogener, sozialpsychologischer wie diätetischer, auf umfassende Betrachtung zielender Frageansatz, dem im Deutschen der ebenfalls neue Forschungsbereich der Gastrosophie entspricht. Der Band ist trotz seiner thematischen Heterogenität und der Kürze der Beiträge qualitativ herausragend. Fragen der Polemik und der Ablehnung alternieren mit Fallstudien zu Konkurrenz, aber auch zu transkultureller Akzeptanz. Auf ein Register wurde verzichtet, was bei dieser gewollten Themenbreite verschmerzbar ist. Eine grundsätzliche Überlegung, die Quellenkritik betreffend, sei erlaubt: Die Anzahl der überlieferten Hss. und deren Breitenwirkung bzw. Rezeption sollte gerade bei ungewöhnlich anmutenden und daher spektakulären Inhalten nicht außer Betracht bleiben. Dies würde die Grenze zwischen Texten mit vornehmlich Unterhaltungswert und Repräsentanten einer breiteren Strömung deutlicher markieren. C. L.

*Medieval Masterchef. Archaeological and Historical Perspectives on Eastern Cuisine and Western Foodways*, ed. by Joanita VROOM / Yona WAKSMAN / Roos VAN OOSTEN (Medieval and post-medieval Mediterranean archaeology se-