

Vorn Geschmack des wilden Honigs*

Überlegungen zur Psychologie der Empfindung

Wolfgang Turnner

Universität München, Institut für Psychologie/Klinische Psychologie

In den „Mythologica“ des *Claude Levi-Strauss* wird der Honig einer wilden Bienenart tropischer Länder beschrieben, dessen Duft üppig und vielseitig ist. Er ruft so köstliche Geschmacksempfindungen hervor, daß sie nahezu unerträglich werden.

„Ein Genuß, der lieblicher ist als jeder. den Geruchs- und Geschmackssinn normalerweise zu bieten vermag, rüttelt an die Grenzen der Sensibilität und verwirrt ihre Register. Man weiß nicht mehr, ob man schmeckt oder vor Liebe brennt“ (*Schwartz* 1948: zit. nach *Levi-Strauss* 1976. S. 52).

Eine solche Feststellung weist zunächst auf den Übergang einer Sinnesempfindung zu einem umfassenden Gefühl. Genauer betrachtet ist es der Übergang einer nahezu unerträglich intensiven, an sich wohlthuenden Geschmacks- und Geruchsempfindung in den „brennenden“ Zustand erotischer Erregung. Die Aussage ist für unsere Absicht wichtig, denn sie ermutigt dazu, Hypothesen über die Bedeutung der Sinnesempfindung für die Ausbreitung heftiger Gefühlserregungen zu bilden.

Um Mißverständnissen vorzubeugen: Den verschiedenen Erscheinungen wie Empfindung, Trieb, Gefühl, Denken und Handeln werden keine unabhängig voneinander ablaufenden Prozesse zugeordnet, obwohl dies der sprachliche Gebrauch der Begriffe nahelegt. Empfindungen scheinen mit dem, was wir meinen, wenn wir Trieb, Gefühl, Denken und Handeln sagen, eng verbunden zu sein. Demzufolge kann auch der Übergang von Empfindung zum Gefühl sowie vom Gefühl zum Denken und Handeln nicht allgemein als solcher bestimmt werden. Auch die Vorstellung einer Wechselwirkung, welche zum Beispiel aus Empfindungen ein Gefühl und aus dem Gefühl Empfindungen hervorgehen läßt, wäre zu einfach. Zwar ändern sich die Vorgänge in Abhängigkeit von Ort und Zeit und der damit gegebenen Variation der Reize, aber eben nicht getrennt, sondern gemeinsam, so daß sie als Erregungseinheiten aufzufassen sind, welche Übereinstimmung und Widerstreben ihrer Merkmale miteinander verbinden.

2.

Kehren wir zum Geschmack des Honigs zurück. Wie kommt es zu jenem Übergang vom üppig und vielseitig Duftenden und nahezu unerträglich angenehmen Schmeckenden zur erotischen Erregung? Wie kommt es von der starken Empfindung zur Verwirrung der Sinne? Bevor wir genauer auf diese Fragen eingehen, sei zuerst lediglich das Vorhandensein eines Sinnesreizes hervorgehoben, dessen Einwirkung jenseits der Schwelle zum Gewohnten die Aufmerksamkeit in gesteigertem Maße auf sich zieht und den Eindruck des Unmittelbaren hervorruft. Es wird angenommen, daß durch einen solchen Einstieg in die Empfindung Erlebnisse ausgelöst werden, welche subjektive Distanzen zwischen dem äußeren Stoff der Sinnesreize und den Empfindungen

* Für Hermann Nitsch.

reduzieren. Die im bewußten Wahrnehmen gewöhnlich gegebene Trennung verschiedener Empfindungen sowie die Polarisierung von Innen und Außen treten zurück. Nur schwer läßt sich dieser Ablauf vorstellen, da die hierzu notwendige Tätigkeit — nämlich das Sich-etwas-Vorstellen — das Nacherleben der Einheit offenbar behindert. Eine weitere Annahme verbindet die erotische Erregung mit der Faszination subjektiver Auflösung objektiver Distanzen in einem besonderen, auch für alle übrigen Sinneserregungen bedeutsamen Ausmaß. Dabei ist das Bild einer gegenseitigen Resonanz für das Wirken der Erregungen zutreffender als ein Ablauf, in welchem den Erregungen *eine* bestimmte Ursache zugeschrieben wird. Die aus intensiver Sinneserregung heraus gewonnene Erfahrung, objektiv gegebene Trennungen subjektiv zu überwinden und das Erlebnis der Einheit herbeizuführen, ist für den Übergang zur Erotik wesentlich. Ihr Ziel ist die Vereinigung des Getrennten, und die heftige Empfindung gibt dem Streben, es zu erreichen, den sinnlichen Zugang. Eine letzte Annahme bezieht sich auf die Verwirrung im Register der Sensibilität. Man kann sagen, daß sie durch die Loslösung vom Gewohnten hervorgerufen wird, und daß sie in allen Bereichen des Emotionalen beobachtet werden kann, sobald Erregungen eine bestimmte Heftigkeit überschreiten.

Häufig wird der Verstandestätigkeit ein hemmender Einfluß auf den Empfindungsvorgang zugeschrieben. Dazu ist folgendes zu sagen: Nicht der Verstand als solcher behindert die Empfindung und das Gefühl, sondern eine bestimmte Art, ihn einzusetzen. Das ist der Meinung zu entgegen, die im Wahrnehmungsakt einen aufsteigenden Vorgang sieht, dessen Unten — die Empfindung, der Trieb, das Gefühl vom Oben, dem Verstand, fortwährender Behinderung ausgesetzt sein soll. Es kann vielmehr angenommen werden, daß Störungen des Gefühlslebens mit einem relativen Mangel an Verstandestätigkeit einhergehen.

Es läßt sich beobachten, daß Empfindungen und Gefühle mit der Fähigkeit sprachlicher Unterscheidung häufig auch deutlicher werden, während andererseits auch wieder der Eindruck entsteht, daß sie gerade durch sprachliche Benennung und Differenzierung ihre Substanz verlieren oder gar nicht erst erhalten. Dazu kommt, daß Gefühle, die eine bestimmte Intensität erreicht haben, an Undeutlichkeit zunehmen. Die Intensität der Erregung, mit welcher das Deutlicherwerden ihrer Inhalte zunächst verbunden ist, läßt von einem bestimmten Ausmaß an die Konturen wieder verschwimmen, bis schließlich eine völlige Labilisierung der Gefühle herbeigeführt werden kann. Daß Gefühle in ihr scheinbares Gegenteil umschlagen können, ist eine Erscheinungsweise dieses Vorganges. Wenn Glück sich zum Schmerz wandelt, wenn aus Verzweiflung Mut wird und aus Liebe Aggression, wenn widerspruchsvolle körperliche Reaktionen entstehen wie Lähmung statt Flucht oder das Erwürgt-Werden vom eigenen Zorn, dann sind das Beispiele jener Verwirrung, die aus der Intensität emotionaler Erregung hervorgehen kann. Gewiß hängt die äußerste Grenze solcher Übergänge von der Fähigkeit gedanklicher Differenzierung ab und diese Unterscheidung wiederum von der Eigenart unserer Einstellung zum Gefühl.

3.

Die Annahme, durch den unmittelbaren Eindruck der Sinnesreize würde eine Bedingung geschaffen, welche das gewöhnlich als getrennt voneinander Erlebte verbindet, führt wahrnehmungspsychologisch in den Bereich der Synästhesien. Dort gibt es eine Vielzahl von Beispielen, die Einblick in die Verbindungen zweier oder mehrerer unterschiedlicher Sinnesqualitäten geben. Stelle ich fest, der Ton sei hell oder tief,

die Farbe kalt oder warm und der Geschmack rau oder stumpf, so bringe ich die enge Verbindung der Sinnesbereiche zum Ausdruck. Der Einwand, die Eigenschaften des einen Sinnesbereiches würden auf den anderen, ohne das Vorhandensein innerer Verbindungen, lediglich gleichnishaft übertragen, stammt aus der Elementenpsychologie und kann durch eigene Erfahrung und Experimente widerlegt werden. Bestimmte Qualitäten sind sogar — unabhängig von der Spezifität der Sinnesbereiche als gegeben für alle Sinne zu bezeichnen. Zu diesem gehört zum Beispiel die Helligkeit. Wird einem bestimmten Geruchsreiz ein Grau und diesem Grau ein Ton zugeordnet, so kann dadurch nach dem Maß der Helligkeitswerte und Tonfrequenzen eine Gleichung von Grau, Geruch und Ton erzielt werden. Auf diese Weise hat der Sinnesphysiologe von *Hornbostel* (1931) die Helligkeit in ihrer Eigenschaft als allgemeine Qualität der Empfindungen nachzuweisen versucht.

Wie sehr die Intensität einer Sinnesqualität die Aufnahme von Reizen anderer Qualitäten zu beeinflussen imstande ist, zeigen Experimente, in denen starke akustische Reize die Schwelle für Visuelles erhöhen, während schwache sie herabsetzen (*Maruyama* 1959). Ebenso beeinflussen angenehme Gerüche die Sehschärfe anregend, während unangenehme sie reduzieren. Süße, salzige und saure Substanzen von mittlerer Intensität erhöhen die visuelle Empfindsamkeit, während bittere sie schwächen.

So wie die absoluten Schwellenwerte sind aber auch die relativen durch die verschiedenen Sinnesreize gegenseitig beeinflussbar. Der Reizanstieg, der einen eben merklichen Empfindungsunterschied hervorruft, steht im mittleren Intensitätsbereich bekanntlich in einem konstanten Verhältnis zu den meisten Reizwerten. Durch die Einwirkung von Reizen verschiedener Sinnesbereiche können diese Schwellenwerte jedoch verändert werden (*Krakov* 1939). Die russische Psychologie hat überdies die Wirkung von Lernprozessen auf die Ausbildung von Synästhesien nachgewiesen. Durch die für das Lernen konditionierter Reaktionen charakteristische Abfolge von Sinnesreizen können Temperatur-, Tast-, Geschmacks-, Gesichts- und Gehörsempfindungen gegenseitig bedingt werden.

Diese Beobachtungen der experimentellen Wahrnehmungspsychologie lassen sich durch Beispiele aus der Dichtung, Musik und Malerei eindrucksvoll ergänzen. Wer der Bedeutung unmittelbarer Sinneserregungen in der Kunst nachgehen will, muß den synästhetischen Spuren in den Werken von *Baudelaire*, *Mallarme*, *Huysman*, *Trakl*, *Skriabin* und *Nitsch* folgen. Es wird dabei deutlich, wie ärmlich unsere Gefühls- und Wahrnehmungswelt wäre, würden die Empfindungen nach physikalisch abgrenzbaren Sinnesreizen ins Bewußtsein vordringen.

Es ist klar, daß die Neigung und Fähigkeit, synästhetisch zu erleben, innerhalb und zwischen Personen stark variiert. Der Entwicklungspsychologe *Heinz Werner* (1933) hat eine Reihe von Bedingungen aufgeführt, von denen diese Variationen abhängig sein können. Es wird dabei immer wieder darauf hingewiesen, daß zur Bildung komplexer synästhetischer Erlebnisse die Sinnesreize nicht objektivierend erfaßt, sondern als Vitalempfindungen erlebt werden müssen. Es wird aus experimentellen Beobachtungen heraus beschrieben, daß zum Beispiel Töne unter gewöhnlichen Umständen von den meisten Personen als etwas gehört werden, das von außen kommt und spontan einer Schallquelle zugeordnet und an sie gebunden wird. Eine andere Art zu erleben, befreit jedoch den Ton von seiner Bindung an das Instrument und läßt ihn als etwas Raumerfüllendes wahrnehmen. Im Zustand heftigster Empfindung schließlich werden die Töne körperlich erlebt. Der Hörer wird zu einer Art Resonanzkasten, der den Schwingungen des Akustischen folgt. In genau diesem Zustand wird der Übergang zu den Erregungen anderer Sinnesempfindungen ausgelöst und begünstigt.

4 .

Wer sich die Verzweigungen unseres Nervensystems auch nur in den einfachen Linien seiner Bahnen vorzustellen vermag, wird den Eindruck gewinnen, daß nichts darin sein kann, das nicht die Möglichkeit besitzt, mit jedem seiner Teile sich zu verbinden. Synästhesien sind dafür ein Ausdruck. Aber es ist mir darüber hinaus kein Grund einsichtig, sie enden zu lassen, wo die Wahrnehmungspsychologie sie begrenzt. Unser Thema heißt: Vom Geschmack des Honigs zur Erotik. Die Ausbreitung heftiger Sinnesempfindungen in Form der Synästhesie kann die Erregungen der Triebe nicht ausschließen. Es wäre seltsam, wenn sich die lustvolle Empfindung, die das Schmecken und Riechen des Honigs auszulösen vermag, nicht mit der Lust verbände, ihn zu essen. Es wäre ferner eine ebenso eingeschränkte Auffassung, diese Lust auf den Nahrungstrieb zu begrenzen. Denn wir wissen, daß gerade starke Erregungen die Neigung besitzen, sich auszubreiten und ihre ursprüngliche Qualität zu verändern. Der unbeschreiblich üppig und vielseitig duftende und nahezu unerträglich wohlthuend schmeckende Honig mag auf diese Weise in die Bahnen sexueller Empfindungen und Wünsche überfließen.

Die Möglichkeit, einen Sinnesreiz aufzunehmen, die Empfindungen und Gefühle zu intensivieren, die Trennung von innen und außen darin subjektiv zu verringern, Erregungen anderer Sinnesbereiche hervorzurufen und vitale Bedürfnisse anzuregen und zu befriedigen, verleiht der Welt der Sinne ein Übermaß an Attraktivität. Kann ich mir Größeres denken, als alle diese Vorgänge mit dem Gefühl der Erotik zu verbinden?

5 .

Wie dem auch sei, in den *Mythologica* des *Levi-Strauss* können wir ferner lesen. daß es für den armen Bauern das größte Vergnügen sei, den Honig der wilden Bienen zu sammeln.

„Um nur einen Löffel voll Honig zu erhalten. ist er stets bereit, einen ganzen Tag lang auf einem Baum zu arbeiten, häufig unter Lebensgefahr. Denn die Gefahren, denen er sich in den Bergen um des Honigs willen aussetzt, sind kaum vorstellbar. Bemerkt er an einem Baumstamm einen kleinen Klumpen Wachs oder einen Spalt, dann holt er eilig eine Hacke, um einen herrlichen und wertvollen Baum zu fällen oder zu beschädigen“ (zit. nach *Levi-Strauss* 1976, S. 52).

Der unbeschreiblich üppig und vielseitig duftende und nahezu unerträglich schmeckende Honig gewinnt somit beispielhafte Bedeutung über die Bereiche der synästhetischen Empfindung und der Erregung von Bedürfnissen und Gefühlen hinaus bis in den Bereich der Handlung: „denn die Gefahren, denen er sich in den Bergen um des Honigs willen aussetzt, sind kaum vorstellbar“. Das bisher Gesagte bekommt unter diesem Gesichtspunkt eine umfassendere Bedeutung. Erregungen der Empfindungen und Gefühle, welche beim Essen des Honigs ausgelöst werden, sind mit den Erfahrungen unvorstellbarer Gefahren und der Freude ihrer Überwindung verbunden. Man kann sagen, sie vermengen sich mit dem Geschmack und sie tragen dazu bei, die Eigenart des Verhaltens auszuprägen, mit dem der Honig gegessen wird. Denn so wie das Aufsuchen und Erbeuten des Honigs von der Intensität der Sinneserregungen abhängt, die er auszulösen imstande ist, so werden umgekehrt diese Erregungen von den Erfahrungen jener Handlungen und dem Wissen seiner Entstehung bestimmt. Die Verbindung von Sinneserregung, Gefühl und Handlung, welche als Erfahrung in die Erlebnismöglichkeiten eingehen, bilden den Grund für die Art und Intensität, mit der jeder einzelne dieser Vorgänge in Erscheinung tritt. So wird der Honig, der in selbstzufriedener Unwissenheit gegessen wird, mit belanglosen, leeren Empfin-

dungen einhergehen, während sein Genuß doch bis zu den Grenzen der Sensibilität und bis zu den Erregungen der Erotik zu gelangen vermag. Es ist an dieser Stelle klar, daß nicht die durch heftige Einwirkung auf die Sinneszellen hervorgerufene Erregung allein es ist, welche an die Grenzen der Sensibilität rührt und sie verwirrt, sondern daß das Maß an Erregung hinzukommt, das mit dem Lustvollen - über den unmittelbaren Eindruck des Augenblicks der Sinneserregung hinaus - mittelbar durch das schon Erfahrene und noch Begehrte und Erhoffte gegeben ist. Wie schon gesagt: Die Gefahren, denen ich mich um des Honigs willen aussetze, werden den Sinneseignen steigern. Sie werden sich mit den Vorstellungen ihrer glücklichen Überwindung verbinden und zu diesen wird das Wissen um das geheimnisvolle Leben der Bienen kommen, die den Honig aus tausenden von Blüten zusammentragen.

Am Beispiel des wilden Honigs können wir die Bedeutung von Intensität und Sinneseignen neu verstehen lernen. Durch sie ist der unmittelbare Einstieg in die Erlebniswelt gegeben. Je vielfältiger die Empfindungen sind und je weiter sie dadurch an die Grenzen des noch Faßbaren gelangen, desto klarer halten sie den Irrtum vor Augen, die Ereignisse dieser Welt als ärmlich und selbstverständlich zu betrachten. Die Welt ist so, wie wir sie deuten; aber wir deuten sie auch so, wie wir sie empfinden; und wir empfinden, wie wir fühlen und handeln. Erlebnisse intensiver Sinneserregungen, wie sie am Beispiel des üppig und vielseitig schmeckenden Honigs geschildert wurden, können Verständnis für die Bedeutung solcher Zusammenhänge wecken.

Zusammenfassung

Ausgehend von der Geschmacks- und Geruchsintensität des Honigs einer tropischen Bienenart (*Melibonidae*) werden im ersten Teil Überlegungen zum gegenseitigen Einfluß von Empfindungen (*Synästhesien*) sowie von Empfindungen, Gefühlen, Triebregungen und Kognitionen angestellt. Der Eindruck der Trennung zwischen den genannten psychischen Funktionen, den die objektive Einstellung und Wahrnehmung gewöhnlich hervorruft, tritt bei starken Empfindungen zugunsten eines ganzheitlichen Erlebens zurück. Dieser Vorgang wird als wesentlich für die Entstehung und Ausbreitung erotischer Gefühle angesehen. Der zweite Teil beschäftigt sich mit der Wirkung von Handlungen auf Empfindungen und Gefühle. Es wird angenommen, daß das Erleben bestimmter Handlungsweisen auf die Geschmacks- und Geruchsempfindungen einwirkt und daß diese wiederum die Art der Handlung bestimmen.

Summary

Starting with the taste and smell intensity of the honey of a tropical kind of bees (*Melibonidae*), the first part of the essay discusses the interaction of sensations (*synesthesias*) as well as of sensations, feelings, drives, and cognitions. The impression of a separation among these psychological functions which is typically facilitated by an objective set and perceptual mode, tends to disappear with strong sensations because of the wholistic nature of the experience. This process is viewed as essential for the origin and development of erotic feelings. The second part deals with the effect of actions upon sensations and feelings. It is assumed that the experience of certain modes of action influence sensations of taste and smell, and that these in turn determine the mode of action.

Literatur

- Baudelaire, Ch.: *Poesies Completes* de Ch. Baudelaire, Bd. 1-3 Edition de la Banderole 1922.
Hombostel, E.M. von: Über Geruchshelligkeit, *Pfäger-Archiv* 227, 517-538 (1931).
Krakov, S. V.: The influence of odours upon colour-vision. *Acta Ophthalm.* 17 (1939).
Levi-Strauss, C.: *Mythologica II*. Vom Honig zur Asche. (Frankfurt 1976).
Mallarme, St.: *Sämtliche Gedichte* (Heidelberg 1957).

- Maruyama, K.*: The effect of intersensory tone stimulation on absolute light threshold. 17. Tohoku Psychol. Folia (1959).
- Nitsch, H.*: Das Orgien Mysterium Theater II. Theoretische Schriften, Partiturentwurf des 6-Tage-spieles, Neapel, Reggio Emilia (München 1976).
- Schwartz, H.B.*: Stingless Bees (Meliponidae) of the Western Hemisphere. Bull. of the Amer. Nat. Hist, 90 (1948), zit. in *Levi-Strauss, C.* Mythologica II (Frankfurt 1976).
- Skriabin, A.*: Prometheus, Dichtung des Feuers, Symphonie für Klavier, Orgel. Chor und Farben. Klavier, op. 60, Uraufführung Moskau 1911.
- Trakl, G.*: Dichtungen und Briefe. (3. Aufl.) Hrsg. von W. Killy und N. Syklenar (Salzburg 1974).
- Werner, H.*: Einführung in die Entwicklungspsychologie (Leipzig 1933).

Anschrift des Verfassers:

Prof. Dr. Wolfgang Tunner
Psycholog. Institut der Universität München,
Abt. 1. Klin. Psychologie
Kaulbachstraße 93
8000 München 40