

# **Schöne Kunst und reiche Tafel: über die Bilder der Speisen in Literatur und Kunst**

## **Belle arti e buona tavola: sul significato delle pietanze nell'arte e nella letteratura**

Beiträge der Tagungen Gießen (11./12. Oktober 2014)  
und Urbino (14./15. Oktober 2014)

Atti dei convegni di Gießen (11/12 ottobre 2014)  
e Urbino (14/15 ottobre 2014)

**Jahrbuch für Internationale Germanistik**  
**Reihe A – Band 123**

Speisens, noch bevor sie als literarischer oder künstlerischer Gegenstand in den Rückblicken. So betrachtet ist die Ausbildung einer charakteristischen Essensmetaphorik und -symbolik nicht verwunderlich und ihre Einbettung in literarische Texte ein naheliegender Schritt. Dabei kommt es zu vielfältigen metaphorischen Vernetzungen des Sujets mit anderen kulturell relevanten Themen, etwa die Verschränkung von Essensmetaphorik und Erotik oder Speise und Transzendenz.

Neben den von Simmel und anderen Kulturwissenschaftlern bereits angesprochenen, oben diskutierten Aspekten der Gemeinschaft und der Geselligkeit sowie der Zeit, der ästhetischen Stilisierung und Ritualisierung sind weitere relevante Gesichtspunkte zu nennen, die die kulturelle Dimension des Essens prägen. Die Orte bzw. Räume des Essens spielen eine nicht zu übersehende, wichtige Rolle sowie die damit verbundenen Requisiten und Accessoires, die neben ihrer unmittelbar praktischen häufig auch eine symbolische Funktion tragen.

## 2. Literarische Dimension

Vor der Folie des bisher Gesagten überrascht es nicht, dass auch in der Literatur Speise und Trank ausführlich und in differenzierter, oft subtiler Form thematisiert werden. Zu einzelnen Epochen und Gattungen liegen inzwischen differenzierte, mehr oder weniger stark selektive Überblicksdarstellungen vor. Häufig liegen den epochenspezifischen Untersuchungen Makrozeiträume wie Antike,<sup>25</sup> Mittelalter,<sup>26</sup> Neuzeit<sup>27</sup> zugrunde, wobei die historischen Überlegungen erkenntnisfördernd von soziologischen Blickwinkeln überlagert werden können, wenn zum Beispiel die Esskultur des höfischen Mittelalters ins Zentrum der Aufmerksamkeit rückt.<sup>28</sup> Zudem gibt es zu einzelnen Textsorten, Dichtern und Werken bereits einige interessante Studien unter dem Leitaspekt der Kultur des Speisens und Trinkens.<sup>29</sup> Vor dieser Folie überrascht es nicht, wenn in jüngster Zeit Kulturwissenschaftler dafür plädieren, ein „Imaginäres des Geschmacks“ bzw. „l’imaginaire du goût“ als eine eigene Kategorie der kulturellen Imaginationsgeschichte einzuführen.<sup>30</sup> Besonders anschaulich bekundet sich die Intensität der Vorstellungsbilder vom Speisen mit den

25 Vgl. Dalby 1998.

26 Vgl. Schulz 2011 sowie Bitsch, Ehlert, Ertzdorff 1987.

27 Vgl. weite Teile von Wördehoff 2000.

28 Siehe Schulz 2011.

29 Vgl. Geck 2009.

30 Vgl. Brulotte 2009, 21–43.

wohl in der utopischen Dimension, wie sie in den zahlreichen literarischen Schlaraffenland-Visionen greifbar wird.

In systematischer Hinsicht scheinen besonders solche Analysen bzw. Darstellungen aufschlussreich, die neben den Textzeugnissen selbst weitere kulturelle Kontexte in den Blick nehmen und über eine rein philologische Fragestellung hinausgehen. Ein neueres Themenheft der Zeitschrift für Kulturwissenschaft, das die beiden Literaturwissenschaftlerinnen Dorothee Kimmich und Schamma Schahadat besorgt haben, widmet sich eben dieser Fragestellung in einem interessanten Aufsatzspektrum ausführlich.<sup>31</sup>

Gerade im Blick auf die Erforschung der neueren und jüngsten Literaturen, die im Zeichen der globalen Vernetzung steht, erfordert eine erhöhte Sensibilität für die kulturellen Implikationen auf einer interkulturellen und transnationalen Ebene. In der Migrationsliteratur und der Literatur ohne festen Wohnsitz avancieren das Essen sowie die damit verknüpften kulturellen Praktiken und Symbole zu einem ebenso zentralen wie oftmals brisanten Sujet. An sie knüpfen sich kulturelle Identitätskonstruktionen,<sup>32</sup> Selbst- und Fremdbilder und eingespielte Handlungsformen, die im Kulturaustausch und -transfer nicht selten zu Missverständnissen und Konflikten führen können. Zugleich haftet ihnen der Reiz des Exotischen, das Faszinosum von kultureller Alterität an, die sich zu symbolischen Figurationen verdichten können.

Salman Rushdie lässt in seiner Erzählung *The Moor's Last Sigh* (1995) die entscheidende Rolle der Gewürze in der Geschichte der Entdeckungen und des Kolonialismus deutlich werden, wenn er aus der Perspektive des Ich Erzählers rückblickend deren Funktion als eigentliche Initialzündung und treibende Kraft des Kolonialisierungsprozesses fokussiert:

I repeat: the pepper, if you please; for if it had not been for peppercorns, then what is ending now in East and West might never have begun. Pepper it was that brought Vasco da Gama's tall ships across the ocean, from Lisbon's Tower of Belém to the Malabar Coast: first to Calicut and later, for its lagoony harbour, to Cochin. English and French sailed in the wake of that first-arrived Portugee, so that in the period called Discovery-of-India – but how could we be discovered when we were not covered before?... we were 'not so much sub-continent as sub-condiment', as my distinguished mother had it.<sup>33</sup>

Das genannte Wortspiel mit „sub-continent“ und „sub-condiment“ bringt die Haltung der Europäer auf einen prägnanten Begriff, indem es die Pole von Faszination und Herablassung in einer ambivalenten Synthese zusammenführt.

31 Vgl. Kimmich/Schahadat 2012.

32 Vgl. Ott 2012 und Lehmann 2012, passim.

33 Rushdie 2011, 4–5.

Einerseits fungieren die Gewürze als Zeichen einer raffinierten und subtilen Speise-Kultur, umgeben von der Aura des Besonderen und Orientalischen, andererseits erscheinen sie, wie die Vorsilbe „sub“ verrät, in der Hierarchie der europäisch-westlichen Geschmackskultur zugleich bleibend untergeordnete Randphänomene.

Auch die indisch-amerikanische Autorin Chitra Banerjee Divakaruni, um ein weiteres Beispiel aus der postkolonialen Literatur anzuführen, konzentriert sich in ihrem Roman *The Mistress of Spices* (1997) auf die tragende Bedeutung der Gewürze für die kulturelle und individuelle Identitätskonstruktion. Die Erzählung bezieht einen nicht unwesentlichen Teil ihrer Faszination aus dem evokativen Gestus der märchenhaften Gewürze-Namen, die assoziativ mit der geheimnisvollen kulturellen Herkunft der Protagonistin verbunden werden:

Each chapter in the book is the story of a spice – turmeric, cinnamon, chili, fennel, peppercorn and so may more – and of the people that consume it. I enjoyed this blending of the spices with the characters and their emotions. Turmeric, the hope for rebirth; chili, the cleanser of evil; fennel, to cool tempers; fenugreek, to render the body sweet and kalo jire to reduce pain and suffering.<sup>34</sup>

Nicht ohne Grund erfreuen sich Bücher, die interkulturelle Themen in einer Engführung mit dem Exotismus der fremdartigen Speiserituale verhandeln, großer Beliebtheit, wovon auch die Verfilmungen zeugen (etwa *The Mistress of Spices* (2005). Regie: Paul Mayeda Berges, Bollywood). Dieses Interesse scheint nicht allein auf einer oberflächlichen Neugier und Attraktion durch den Reiz des Exotischen zu liegen, vielmehr korrespondiert es auch der Erkenntnis, dass die in Szene gesetzten Speiseregeln und Gebräuche über recht komplexe Bedeutungsdimensionen verfügen. So werden in einer anderen Filmproduktion *Zimt und Koriander* (Originaltitel: Πολιτική Κουζίνα – Politiki kouzina, 2003, Regie: Tassos Boulmetis) neben der raffinierten Küche des Großvaters und der Familientradition der in Istanbul bzw. Konstantinopel lebenden Griechen gleichzeitig auch der politische Konflikt zwischen der Türkei und Griechenland und die Vertreibung von kulturellen Minderheiten zum Thema.

Die beeindruckende Themenvielfalt der Speise im Medium der Literatur, die seit der Antike und den frühen Hochkulturen im Orient sehr reichhaltig ist, scheint in der Gegenwartsliteratur noch intensiviert. Die folgenden Beiträge zielen nicht darauf, dieses weite Feld erschöpfend zu behandeln. Vielmehr geht es darum, exemplarisch einige systematische Leitlinien aufzuzeigen, um so eine weitere Beschäftigung mit dem Themenkreis anzuregen. Der Schwerpunkt des Bandes liegt bei Beispielen aus der deutschsprachigen und italienischen Literatur und Musik, welche um eine interkulturelle und

34 Chatterjee, o.J.

komparatistische Perspektive erweitert werden. Sie wurden auf zwei unmittelbar aufeinander folgenden Teil-Tagungen vorgetragen und diskutiert.

Der zweite Teil der Tagung an der Universität Carlo Bo von Urbino (*SLURP – Studi Letterari Urbinati: Ricerche sulle Pietanze Giornate di Studio Internazionali*) wurde vom *Dottorato di Ricerca für Interkulturelle Europäische Studien* organisiert.<sup>35</sup> Die Tagung ist Ausdruck einer sich im Laufe der Jahre verstärkten Zusammenarbeit der Universitäten von Urbino, Gießen und Kiel. Nach dem Erfolg der vergangenen Konferenzen, in denen *Raum und Zeit* (Oktober 2012) und der *Mythos* (Oktober 2013) thematisiert wurden, haben sich die Doktoranden und die Gäste aus der Universität von Kiel während der Tagung und in der Folge der Giessener Veranstaltung dem Thema des Essens gewidmet. Die Aktualität des Thema der Tagung wird auch von der gerade eröffneten und unter dem Motto „Den Planeten ernähren, Energie für das Leben“ stehenden Weltausstellung in Mailand unterstrichen. Die Ergebnisse dieser Tagung betonen die Bedeutung einer Diskussion über das Thema der Ernährung und der Gastronomie in seinem (teilweise immer noch werdenden) Multikulturalismus.

### Bibliographie

- Bendix, Regina F. / Michaela Fenske: Politische Mahlzeiten. Political Meals. Münster 2014.
- Bitsch, Irmgard / Trude Ehlert / Xenia von Ertzdorff (Hrsg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen 1987, 13–25.
- Bourdieu, Pierre / Jean-Claude Passeron: Les héritiers. Les étudiants et la culture. Paris 1964.
- Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede, Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Aus dem Französischen von Bernd Schwibs und Achim Russer. Frankfurt a. M. 1982 (Originaltitel: *La distinction, critique sociale du jugement*. Paris: Les Editions de Minuit, 1979).
- Bourdieu, Pierre / Monique de Saint Martin: Anatomie du goût. In: *Actes de la recherche en sciences sociales* 5, 1976, 5–81.
- Brulotte, Gaëtan: Pour un imaginaire du goût. In: Michel Erman (Hrsg.): *Le goût dans tous ses états*. Bern 2009, 21–43.
- Cassirer, Ernst: Philosophie der symbolischen Formen: Zweiter Teil: Das mythische Denken. Birgit Recki (Hrsg.). Hamburg 2010.

35 Der urbinatische Teil der Tagung wurde von einer Gruppe von Postgraduierten (Sandra Aberdalden, Graziana Coco, Silvia Barocci, Lorenzo Macharis und Cheti Traini) mit der Unterstützung des Koordinators des *Dottorato di Ricerca*, Michael Dallapiazza, vorbereitet und durchgeführt.