

## Geschmack in der frühen Neuzeit

Tilman Hartig

Betrachtet man Geschmack in der Frühen Neuzeit, so ist festzustellen, dass er sich nicht nur auf die gustatorische, sondern auch ästhetische Empfindungsgabe des Menschen bezieht. Diese Übertragung des Geschmacksbegriffs ist ein typisches Produkt der Frühen Neuzeit und soll deshalb im Folgenden näher beleuchtet werden.

Die Verbindung des Menschen zum Geschmack ist alt, fast untrennbar. Schließlich ist der homo sapiens in erster Linie der schmeckende Mensch und erst im metaphorischen Sinn der verständige Mensch. Das Wort schmecken, mhd. smecken, smacken meint so viel wie kosten, versuchen, Geschmack wahrnehmen, wobei in diesem Zusammenhang v. a. die Fähigkeit zur Wahrnehmung von Bedeutung ist. Doch zunächst sei der gustatorische Aspekt der Geschmackswahrnehmung genauer betrachtet.

Schaut man auf die Entwicklung der Ernährungsgewohnheiten in der Frühen Neuzeit, so ist eine Differenzierung nach regionalen und sozialen Aspekten möglich. Regional ist der vorrangig protestantische Norden vom katholischen Süden zu trennen. Während die Nahrung im Norden überwiegend fleischhaltig ist, dazu kommen Bier, Butter, Kohl, vorwiegend Kartoffeln, wird im Süden vegetarische Kost bevorzugt: Salate, Olivenöl, Nudeln, Käse, Mais bestätigen eine engere Verbindung zur mediterranen Küche Italiens. Sozial lassen sich folgende Unterscheidungen treffen: In der Oberschicht ist eine Abkehr von der übermäßigen Würzung hin zur vermehrten Verwendung von Kräutern zu erkennen. Die Bedeutung der Repräsentation von Gastmählern löst die Völlerei ab. Wer seinen sozialen Rang markieren will, zeigt dies durch Qualität und Frische der Speisen. Im Bürgertum spielt die medizinische Aufklärung eine vermehrte Rolle. So werden Fleisch und Alkohol nicht mehr aus religiösen, sondern aus medizinischen Gründen geächtet. In der Unterschicht wird das Fleisch durch Brot ersetzt und dieses schließlich von Kartoffeln und Mais. Die Küche wird zunehmend monotoner, weil die aufkommende Marktwirtschaft einen monokulturellen Anbau begünstigt. Wenngleich diese Ausprägung der Ernährungsgewohnheiten einer eingehenderen Differenzierung bedarf, so lässt sich doch folgendes festhalten: Während in den gehobenen sozialen Klassen eine gustatorische Sublimierung stattfindet, erfährt die Unterschicht eine Monotonisierung. Dies ist auch der Ansatzpunkt für den Transfer des Geschmacksbegriffs, der in erster Linie den oberen Schichten exklusiv vorbehalten bleibt. Diese Übertragung sei im Folgenden skizziert.

Erstmals taucht Geschmack im übertragenen Sinn auf im Werk des Spaniers Balthasar Gracián *El Discreto* 1646 auf. Dort bezeichnet Geschmack die Fähigkeit, in allen Bereichen und Situationen des Lebens immer die rechte Wahl zu treffen und alle Dinge frei von subjektiver Täuschung nach ihrem wirklichen Wert zu beurteilen. Der Begriff geht auf Wanderung: Während in Frankreich Geschmack allein die ästhetische Urteilskraft in Bezug auf literarische Werke und erst später auf allgemein ästhetisches Urteilsvermögen Anwendung findet, spielt dieser Bezug in England keine Bedeutung. Im deutschen Sprachraum, der wie so oft im europäischen Vergleich durch gewisse Rezeptionsverspätungen gekennzeichnet ist, findet die Geschmacksdiskussion erst verhältnismäßig spät Eingang. Doch zurück zu Frankreich. Hier hat der Geschmacksbegriff seinen Ursprung in der Literatur- und Kunsttheorie des ausgehenden 17. Jh. Der *goût* gilt als die aller Reflexion voraus liegende Spontaneität des Geschmacksurteils. Die Analogie zum gustatorischen Geschmacksvermögen ist hier offenbar. In der ästhetischen und poetologischen Theorie ist Geschmack die Instanz, die die Autorität der Antike in Frage stellt (hierbei ging es um den Streit des Vorrangs von

antiker oder moderner Dichtung). In dem Moment, wo Geschmack auf die allgemeine Ästhetik übertragen wird, fungiert er als Organ der Lust- und Unlustempfindung, das allein zwischen den Empfindungen, nicht mehr zwischen ihren Gegenständen differenziert. Diese Erweiterung von Montesquieu wird von Voltaire zurück auf das literarische Urteilsvermögen übertragen. Der Rückschritt hat Folgen: Der normative Begriff des bon goût im Sinne eines überzeitlich verstandenen Klassizismus führt zum Ausscheiden aus der ästhetischen Diskussion.

In England erscheint Geschmack (taste) in seiner ausschließlich ästhetischen Bedeutung von 1700-1800. Geschmack kann hier das Wahre nur subjektiv wahrnehmen, und zwar als Schönheit: Schön ist, was allen Menschen zu allen Zeiten gefallen hat. Der Schönheitsbegriff erfährt sogar eine gesellschaftspolitische Interpretation: Schön ist, was für die Gesellschaft von Belang ist.

In Deutschland wird zunächst an französische Autoren angeknüpft. Bezüglich der literarischen Urteilsfähigkeit meint Geschmack die Fähigkeit des Verstandes zum Erkennen des Guten, Wahren, Schönen, wobei es sich um eine Gefühlsentscheidung handelt. Diese Fähigkeit ist, ungeachtet aller sozialer Schranken, universal, d. h. prinzipiell jedem zugänglich. Den Übergang auf die Ästhetik findet der Geschmacksbegriff ab Mitte des 18. Jh. Dort erfährt er eine wichtige Erweiterung: Bisher stand die Urteilsfähigkeit im Vordergrund, jetzt geht es darum, dem als Schönes erkannten auch empfundenes Vergnügen abzugewinnen. Und noch eine weitere Komponente kommt ins Spiel: Kant bezeichnet Geschmack als das "Beurteilungsvermögen alles dessen, wodurch man sogar sein Gefühl jedem anderen mitteilen kann". Diese Ansicht steht für Sozialität und gesellige Humanität. Mit der Kritischen Urteilskraft von Kant verabschiedet sich der Geschmacksbegriff zugleich um 1800 aus der ästhetischen Diskussion. Heute findet Geschmack fast nur noch auf Modeerscheinungen Anwendung. Insofern ist die metaphorische Übertragung des Geschmacksbegriffs eine typische Erscheinung der Frühen Neuzeit. Er taucht Mitte des 17. Jh. auf und tritt Ende des 18. Jh. wieder ab.

Abschließend bliebe zu klären, was die Gründe für diesen Begriffstransfer waren. Diese Ursachen könne an dieser Stelle nur angedeutet werden, es bedarf weiterhin einer genaueren Untersuchung. Grundlage für diese Übertragung ist sicherlich die bereits erwähnte Charakteristik der unreflektierten spontanen, gefühlsmäßigen Urteilsfähigkeit über den Geschmack. Das Erscheinen der Aufklärung mit ihren ästhetischen und erkenntnistheoretischen Diskursen erforderte auch die Notwendigkeit eigener Begrifflichkeiten. Zum anderen diente der Geschmacksbegriff als Markierung sowohl des kulturellen als auch des sozialen Status. War noch um 1600 der gourmet ein beruflicher Weinverkoster, so bezeichnete er einige Jahre später denjenigen, der guten von schlechtem Wein unterscheiden konnte. Aus dieser Tatsache spricht das Bedürfnis nach einem Wort, das die Kennerschaft bezeichnet. Was den sozialen Status betrifft, so lässt sich folgendes konstatieren: Moden wurden seit je her von Eliten lanciert. Hier fand eine sorgsame Selbstabgrenzung statt. Z. B. lässt sich ein Lästern der Elite über bürgerliches Essen nachweisen, sobald sich aber die Parvenüs in ihren Gewohnheiten angeglichen hatten, änderten die Oberschichten ihre Mode. Dabei diente der Geschmack als Mittel der sozialen Distinktion.

Der Mensch ist indes der homo sapiens, der schmeckende und verständige Mensch, geblieben. Mit einem Unterschied: Heute entscheidet nicht der soziale oder kulturelle Vorsprung über die Lancierung von Moden, sondern der ökonomische, und das ist der wesentliche Unterschied zur Frühen Neuzeit.

Literatur:

Flandrin, Jean-Louis: Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie, in: Ariès, Philippe/Chartier, Roger (Hrsg.): Geschichte des privaten Lebens, Bd. 3: Von der Renaissance zur Aufklärung, Frankfurt/M. 1991, S. 269-311

Frackowiak, Ute: Der gute Geschmack. Studien zur Entwicklung des Geschmacksbegriffs, München 1994

Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluss, München 1993

Ritter, Joachim (Hrsg.): Historisches Wörterbuch der Philosophie, Bd. 3, S. 444-456

## **Literatur und Geschmack**

Anna Rabensteiner

Zwei Arten von Oralität

Der Mund, zwei Arten von Oralität: die eine, welche die Laute und somit die Sprache und Kommunikation artikuliert, die andere, welche eines der Grundbedürfnisse befriedigt. Es ist der Mund des Menschen, der zwei anscheinend so weit voneinander entfernte Themen in Beziehung bringt und miteinander verbindet: Gastronomie und Literatur, Speisen und Worte, Geschmäcker und Wissen.

Wie das Brot gehört der Roman zu einem der "Lebensmittel" für den menschlichen Geist – er stillt den Wissenshunger – denn so wie die Speisen ein Indikator und ein symbolisches Element zur besseren Kenntnis der Mitmenschen sowie anderer Kulturen sind und auch Gesprächsstoff liefern, so wirkt der Roman und die Literatur (und Kunst) im Allgemeinen, indem sie ein zum Teil realistisches, ein zum Teil deskriptives Bild der Gesellschaft, aus der dieser die meisten Impulse erhält, beschreibt. Der Roman erforscht die anthropologische Dimension der Nahrung (als "Überlebensmittel", aber auch als Genußmittel) um dann auf die soziologische, politische und kulturelle Dimension der Stände überzugehen.

Diese interagieren im Roman und bilden ein Netz bzw. ein System von Bedeutungen, in dem jenes kodifizierte der Nahrung und der Speisen eine wichtige Rolle spielt.

Die Nahrung und ihre Darstellung und Beschreibung nehmen in der Literatur eine wichtige und ganz bestimmte sowie gut definierte Rolle ein. Diese wurde jedoch wenig erforscht.

Die Sprache bietet ein sehr weites Feld von Ausdrücken aus der alimentären Dimension, das bis ins Griechische – "symposion" – und ins Lateinische – "convivium" zurückgreift. Diese beiden Begriffe unterstreichen noch einmal den gemeinschaftlichen und öffentlichen Charakter des Aktes (Essen und Trinken).

Die einzelnen Sprachen weisen zahlreiche Spuren über die kulinarischen Bräuche und Vorlieben sowie die Einflüsse aus dem Ausland oder die Verlagerung von einem Kontinent zu einem anderen, auf.

Aber nicht nur die Literatur und die Romane befassen sich mit dieser sozialen und gesellschaftlichen Erscheinung. Einige Beiträge aus verschiedenen Disziplinen greifen mit dieses Thema auf, wenn auch indirekt, und sind dadurch zu wahren Klassikern geworden. [1] Nicht nur Speisen, auch die damit verbundenen Riten, Gebräuche und Gesten sind maßgebend und somit wahrhaftige Zeichen und Ausdruck von Macht u. a., diejenigen, die dann auch in den verschiedenen gastronomischen Abhandlungen als verbale Vermittler übernommen werden.

Darüber hinaus können die kulinarischen Traditionen wie die Literatur hervorragend die

Dichotomie zwischen Tradition und Innovation, sowie die Unterschiede zwischen der aufkommenden bürgerlichen Schichten und den niederen Schichten, darstellen. Während aber in der Literatur und Kunst die bürgerlichen Schichten eher konservativ und an die Traditionen gebunden wirken, so waren ihre kulinarischen Experimente durch den Gebrauch von verschiedenen Büchern, die das Kochen zum Thema hatten, zum Teil revolutionär und höchst experimentell. Wahrhaftig markierten sie neue Wege und (Stil-) Richtungen.

Die niederen und bäuerlichen Stände blieben auf diesem Gebiet eher in den antiken Sitten verankert, da diese auch nicht über die nötigen finanziellen Mittel verfügten.

In der Literatur hingegen griffen gehobene Schichten auf die alten, aus dem Volke stammenden Formen zurück, um diese in geschriebener Form wiederzugeben und zu reaktualisieren. Der experimentelle, gegenwärtige Roman z. B. greift auf die barocke Tradition der Abhandlung zurück. Die folkloristischen poetischen Traditionen, die durch das Medium der Oralität weitergegeben wurden, geraten jedoch mit der Zeit und mit dem Aussterben ihrer Vertreter beim Volke ins Vergessen. Analog dazu kann man behaupten, daß die ebenso oral weitergegebene, einmal verschwundene alimentäre Folklore nahezu keine Chancen hat, wiederaufzukommen, aber den bürgerlichen Schichten wichtige Impulse vermittelt (z. B. mittelalterliche Rezepte oder genaue Angaben über Weinanbau, -herstellung und -konsumierung [eine in der Konsistenz dem Öl ähnelnde gärende Flüssigkeit wurde mit Wasser Vermischt] in der Römerzeit).

Man kann also behaupten, daß die bäuerliche Kochtradition grundlegende archaische Modelle für die urbane Gesellschaft geliefert hat. Analog dazu haben die Dialekte und die mündliche literarische Tradition die Basis für eine nationale Einheitssphäre und Einheitsliteratur geliefert.

Ein neues literarisches Genre: das Kochbuch

Die Bildung eines italienischen Nationalstaates durch die Vereinheitlichung der "oralen" Tradition

Im Unterschied und mit einiger Verspätung gegenüber dem restlichen Europa ist die Lage Italiens durch einen langen und mühsamen Prozeß der nationalen Einigung charakterisiert. Vorwiegend in einer agrarischen Wirtschaftslage verankert, stand Italien im klaren Gegensatz zu den Nationalstaaten, wie England und Frankreich, in denen die Industrialisierungsprozesse die mentale und politische Lage dominierten. Italiens geographische, institutionelle und wirtschaftliche Fragmentation blieb auch nach der Einigung weiter bestehen, zog sich bis weit in unser Jahrhundert hinein und spiegelt die gesellschaftlichen Ungleichheiten und Mängel an gesellschaftlichen Kategorien wie Lohn- und Tagesarbeiter (Leibeigene) wider, die sich in einer Lage reinen Überlebens befanden, und zwar vom Veneto (Poebene) bis Sizilien. Der Historiker Paolo Camporesi nennt Italien das "paese della fame" – Land des Hungers. Dieser Zustand ist zum Teil noch heute als ein Problem des "Mezzogiorno" zu beobachten. Trotzdem bleibt zu vermerken, daß auch in Italien die bürgerliche Schicht sich langsam behauptete und eine bestimmte gastronomische Tendenz verbreitete – neben den traditionellen und heute noch erhaltenen trattorie und osterie etablierte sich auch das ristorante – das Restaurant.

Parallel zu dieser Entwicklung, die das gemeinschaftliche Leben prägte und erweiterte, entwickelte sich in dieser Zeit auch ein "neues" literarisches Genre: der bürgerliche Roman, der von diesen Schichten nahezu verschlungen wurde und somit auch ihrem Geschmack entsprechen mußte. Um dies zu verwirklichen mußte er grundlegende Momente im Leben eben dieser Schichten, aber auch der reicheren und adeligen darstellen. Man griff also auf Mittel wie Speisen und modi operandi insgesamt bei Tische und in den verschiedenen kulinarischen und gemeinschaftlichen Momenten, die immer mit der Einnahme eines

Genußmittels (von Tee bis zum Kaffee oder Tabak) verbunden waren, zurück, um dies auf eine leicht verständliche Weise zu vermitteln.

Ein weiteres, nicht literarisches Werk, das wegweisend und ein gutes Mittel zum Verständnis der gastronomischen sowie geschichtlichen, politischen und kulturellen Entwicklungen Italiens im 19. Jahrhundert ist nicht zufällig ein Kochbuch. Pellegrino Artusis "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" ist das Kochbuch, das die Hegemonie der bürgerlichen Schicht über den niederen Ständen markiert. Camporesi vermerkt, daß dies in einer Zeit geschah, in der der Schriftsteller Giovanni Pascoli für die Einrichtung der "Case del pane" (Brothäuser) für die niederen Schichten plädierte.

Zwei gegensätzliche Blickpunkte und Ansätze also, die bürgerliche und die proletarische. Diese spiegeln nicht nur die innere Fraktur Italiens wider, sondern auch zwei verschiedene "alimentäre Jargons", zwei Kocharten, zwei Kulturen, zwei verschiedene Geschichten und Traditionen, die in der Dialektik voll und leer, gekocht und schlecht gekocht klar zum Ausdruck kommen.

Trotzdem ist das Werk Artusis von großer Bedeutung, denn ihm ist es mit seinem Kochbuch besser gelungen, eine sprachliche Einheit (nach der nationalen) zu schaffen, als es dem Romantiker Alessandro Manzoni mit seinen "Promessi Sposi" gelungen ist. Mit seinen "gustemi" (Richtlinien zum Geschmack) hat er einen Identifikationskodex geschaffen und somit das vollbracht, was Manzoni mit seinen Stilformen und Phonemen nicht geschafft hat. Artusi hat seine Rezepte nicht als Anleitungen geschrieben, sondern erzählt und hat sich somit die Sympathien der italienischen Hausfrauen erobert. Er hat genau dort angesetzt, wo das mütterliche Unterbewußtsein der Italiener sitzt und sich somit sogar als "häusliches Gerät", wie etwa ein Topf oder ein Krug, in den Haushalt eingeschlichen.

Was allerdings in Artusis Werk zu kurz kommt, was seinem Projekt nationaler Einheit unweigerlich zum Opfer fallen mußte, waren die vielseitigen regionalen und lokalen Traditionen, Sitten und Gebräuche. Nur im Realismus (ital. Verismo) werden diese in den Schilderungen lokaler Begebenheiten wiederentdeckt.

Eine weitere Variante dieses besonderen literarischen Genres – dem Kochbuch – ist die Behauptung der eigenen Persönlichkeit gegen den Arbeitsdruck und den Verpflichtungen gegenüber der Familie. Carla Serenis "Casalinghitudine" besteht aus überarbeiteten Rezepten, die einen wesentlichen und nicht abtrennbaren oder isolierbaren Teil ihres Lebens (als Frau und Mutter) ausmachen.

## Die Küche des Geschmacks und der Geschichten

Die italienische Bezeichnung für "Küche" ist "cucina", analog dazu das Französische "cuisine". Beide Termini stammen aus der spätlateinischen Vokabel "cocina", daher zuerst "coquina", daraus "coquere" – "cuocere" und hat insgesamt 6 Bedeutungen: Einmal ist damit der spezifische Ort gemeint, der so ausgestattet ist, um Speisen zuzubereiten und zu kochen. Zweitens sind damit die Möbel und Geräte gemeint, mit denen ein Zimmer ausgestattet werden kann. Drittens ist es der Herd, der das Kochen konkret ermöglicht. Viertens der effektive Akt der Zubereitung der Speisen oder fünftens die Art und Weise, wie diese präpariert werden, und mit *dulcis in fundo* können die Speisen selbst gemeint sein. Es eröffnet sich wahrhaftig ein weites semantisches Feld und macht aus den Begriff des Kochens eine wunderbare Metapher für viele verschiedene Welten, die jeweils mit anderen, oder anders zubereiteten Speisen, in Beziehung stehen oder gesetzt werden können. Durch diesen ganz bestimmten Ort ist es durchaus möglich, vieles über die Personen im Roman zu erfahren.

## Speisen und realistische Darstellung

Wenn also Kochrezepte und alimentäre Hinweise in der Literatur zu kulinarischen und verbalen Zeichen werden, umso mehr werden sie ein ergänzender und wesentlicher Teil der Erzählung und der Erzähltechnik. Sie verhelfen dem Text und seiner Poetik zu einem höheren Niveau. Diese nehmen einen bedeutenden Teil des Textes ein und ermöglichen eine tiefere, metonymische und metaphorische Analyse des Textes.

Die Darstellung der Speisen in der Literatur erfüllt also mehrere Funktionen:

Allen voran eine realistische Funktion, welche zu einer wahrheitsgetreuen und begründeten Darstellung von Sachverhalten, Ereignissen und Geschichten verhilft, indem literarische Ausdruckstechnik mit Gesellschaft und Umwelt verbunden wird.

Die Wahl der Speisen und Mahlzeiten, der Umgang bei Tische sowie die Räumlichkeiten, in denen diese serviert und eingenommen werden, sind Hinweise auf gesellschaftliche, historische und geographische Zugehörigkeit. Der sogenannte "Realitätseffekt", der die Glaubwürdigkeit der verschiedenen Werke versichert, wird dadurch verstärkt. Eng damit verbunden ist der mimetische Effekt. Beste Beispiele dazu liefern Giovanni Verga und Luigi Capuana, als Vertreter des italienischen Verismo. Diese Funktion ermöglicht die leicht und schnell mutierende Realität widerzuspiegeln. Eine Realität, die sich in den letzten Jahren innerhalb kürzester Zeit auch auf kulinarischem Gebiet radikal verändert hat. Man denke nur an die nouvelle cuisine, die Wiederentdeckung der dieta mediterranea (mediterrane Diät), die von den Futuristen (Marinetti u. a.) als erste gegen den amerikanischen Mythos des fast food eingetauscht wurden, der eine Beschleunigung der Konsumierungszeit, eine Vereinfachung in der Zubereitung und eine Nivellierung des Geschmacks vorsah. Diese Veränderungen traten aber erst Mitte der 80er Jahre aufgrund vieler wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Faktoren auf, wie das Aufeinandertreffen und der Austausch zwischen Nord- und Süditalien, Industrialisierungsprozesse und Produktion in Serie (z. B. Brot), der Entwicklung verschiedener Konsumstile und des Konsumverhaltens. Eine der greifbarsten Konsequenzen war die Veränderung der Rolle der Frau in der Familie und des jugendlichen Universums, dessen Eßgewohnheiten, die nunmehr außerhalb des familiären Umfeldes geschehen. Im Gegenwartsroman spiegelt sich dies in der Wortwahl und im Wortschatz wider. Begriffe aus dem kulinarischen Gebiet verschiedener Sprachen und Namen verschiedenster neuer Getränke werden Teil des Textes, der sich dadurch in eine Art Esperanto für Insider verwandelt.

In allen erzählenden Texten treffen Personen aufeinander, was in verschiedenen Begebenheiten geschehen kann. Eine bevorzugte Technik aber, einen vielseitigen Kontakt herzustellen, ist es, die Personen um einen Tisch zu versammeln. Die Speisen, die oft den Tisch bedecken, liefern den Grund für das Treffen, werden somit zu einem vitalen Element innerhalb der Handlung und dynamisieren sie gleichzeitig. Sehr beliebt im bürgerlichen Roman war (und ist immer noch) die Darstellung des Eros und der Verführung durch die Speisen (als unüberbietbares Beispiel gilt Henry Fieldings Tom Jones mit seinem "erotischen Mahl").

Des Weiteren vermitteln die Speisen nahezu perfekt den Kontrast zwischen Mangel und Überschuß, den armen, unterdrückten Schichten und der bürgerlichen sowie der Reichen. Der Hunger der niederen Schichten sorgt für Bewegung und löst radikale und gewaltsame Szenen aus. Speisen, vor allem in Form von Brot, können in diesem Fall Grund für Rebellion gegen eine Autorität sein: da sie in verschiedensten Situationen immer auf eine bestimmte Rangordnung und Subordination verweisen (z. B. Sitten bei Tische, Sitz und Servierordnung). So rebelliert z. B. Cosimo di Rondò, Calvinos "Barone Rampante" (Baron auf Bäumen) gegen die väterliche Autorität und ein ganzes System, indem er sich weigert einen opulenten Teller escargots zu essen und flüchtet auf die Bäume um nie wieder herunterzusteigen.

Eng mit dieser Funktion ist der Konnotationseffekt der Speisen verbunden. Sie liefern kostbare Informationen über den Charakter und die Vorlieben der Personen und verhelfen zu

einer Art psychologischen Profil, das auch vieles über das Wechselspiel zwischen Person und Natur aussagen kann.

### Schlußbemerkung

Von Anfang an erscheint die italienische Literatur reich an Situationen bzw. Begebenheiten und Personen. Die *Commedia dell'Arte* und Dante in seiner "Göttlichen Komödie" bieten das beste Beispiel dazu.

All diese Impulse finden sich im modernen Roman wieder, der diese ausarbeitet, umdeutet und erweitert. Das Konzept des Hungers in der *Commedia dell'Arte* zum Beispiel wird umgekehrt und zu einem ernsthaften Thema gemacht - ein reell existierendes und zu lösendes Problem um das Überleben der Personen im Roman zu versichern; daher auch das pikkareske Element, das dem modernen Roman zugrunde liegt. Von Boccaccio über Manzoni bis hin zu Verga verlagert sich ihr Interesse auf die ärmeren Schichten, ihre Lebensumstände und Ernährung.

Abschließend kann man behaupten, daß der Roman ein sehr effektives Mittel ist, das den Leser ermöglicht in das Innenleben der Personen einzudringen und vieles über die anthropologische, sowie die gesellschaftliche, kulturelle und psychische Dimension, die in deren Eßgewohnheiten und im Umgang mit den Speisen und Genußmittel zum Ausdruck kommen, zu erfahren. Speisen, die eine Auseinandersetzung über den Genuß oder die Macht einleiten können, werden so zu einem Diskurs über die Welt. Speisen als Mittel zum Dialog (*convivium* / *symposion*) und die Erforschung des Gesprächspartners.

In Gesprächen über Hunger und dessen Tilgung, Speisen und Tischsitten, Appetit und Eros, eröffnet der Roman eine Fülle von Mikrokosmi.

Wieder einmal kommt die zweifache Funktion der Literatur ans Licht: tief in der Welt und im Leben verankert, angehaucht vom Aroma der Gewürze oder vom Duft der Speisen, aber auch autonom und nur darauf konzentriert, dem menschlichen Geist die nötige Nahrung zu geben. Daher läßt sich eine interdisziplinäre Analyse der Werke rechtfertigen.

### Anmerkungen

[1] Lévi-Strauss *Il cotto e il crudo, Dal miele alle ceneri, Le origini delle buone maniere a tavola*; Norbert Elias *Il processo di civilizzazione*; Pierre Bourdieu *La distinzione critica sociale del gusto*; Mary Douglas *Deciphering A Meal – Essay In Anthropology*

### Bibliographie:

Artusi, Pellegrino: *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Einaudi, Torino, 1970.

Biasin, Gian Paolo: *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, il Mulino, Bologna, 1991.  
Bourdieu, Pierre: *La distinzione critica sociale del gusto*, Bologna, il Mulino, 1983.

Camporesi, Paolo: *La terra e la luna. Alimentazione, volclore società*, Il Saggiatore, Milano, 1989.

Douglas, Mary: *Deciphering A Meal – Essay In Anthropology*, in: *Food and Culture. A Reader 1997*, S. 36-54.

Elias, Norbert: *Il processo di civilizzazione*, il Mulino, Bologna, 1988.

Lévi-Strauss, Claude: *Il crudo e il cotto*, il Saggiatore, Milano, 1980.

Revel, Jean-François: Un festin en paroles: histoire littéraire de la sensibilité gastronomique, Pauvert, Paris, 1979.

## Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in der Frühen Neuzeit

### I. Grundlagen und Theorie zur Kulturgeschichte

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim u. München 1999

Daniel, Ute: Kompendium Kulturgeschichte. Theorien, Praxis, Schlüsselwörter, Frankfurt/Main 2001

Hardtwig, Wolfgang/ Wehler, Hans-Ulrich (Hgg.): Kulturgeschichte heute, Göttingen 1996

Hunt, Lynn: The New Cultural History, Berkeley u. a. 1989

Lehmann, Hartmut (Hg.): Wege zu einer neuen Kulturgeschichte, Göttingen 1995

Mergel, Thomas/ Welskopp, Thomas (Hgg.): Geschichte zwischen Kultur und Gesellschaft. Beiträge zur Theoriedebatte, München 1997

Schorn-Schütte, Luise: Karl Lamprecht. Kulturgeschichtsschreibung zwischen Wissenschaft und Politik, Göttingen 1984

Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit, in: Der Zeitgeist. Beiblatt zum Berliner Tageblatt, 19. Oktober 1910, abgedruckt in: ders.: Brücke und Tür, Stuttgart 1957, S. 243-250

Wehler, Hans-Ulrich: Die Herausforderung der Kulturgeschichte, München 1998

Wohlrapp, Harald: Die kulturalistische Wende. Eine konstruktive Kritik, in: Dialektik 2000 (Heft 1). S. 105-122

### II. Essen und Trinken

#### GESAMTDARSTELLUNGEN – SAMMELBÄNDE

Ariès, Philippe/ Chartier, Roger (Hg.): Geschichte des privaten Lebens, Bd. 3: Von der Renaissance zur Aufklärung, übers. von Holger Fliessbach u. Gabriele Krüger-Wirrer, Frankfurt/Main 1991

Bayer, Otto/ Kutsch, Thomas/ Ohly, H. Peter (Hg.): Ernährung und Gesellschaft. Forschungsstand und Problembereiche, Opladen 1999

Bitsch, Irmgard/ Trude Ehlert/ Xenia von Ertzdorff (Hgg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1987

Dülmen, Richard van: Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit, Bd. 1: Das Haus und seine Menschen 16.-18. Jahrhundert, München 1990

Grew, Raymond (Hg.): Food in global history, Boulder: Westview Press 1999

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt/Main u. New York 2001

Kiple, Kenneth F./ Ornelas, Kriemhild Conee (Hgg.): Cambridge World History of Food, Cambridge UP 2000

Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute, Frankfurt/M. 1988

Schärer, Martin R./ Alexander Fenton (Hg.): Food and material culture. proceedings of the Fourth Symposium of the International Commission for Research into European food history, East Linton: Tuckwell, 1998



