

Caspar Battegay / Lena Henningsen /
Kai Wiegandt (Hrsg.)

Gegessen?

Essen und Erinnerung
in den Literaturen der Welt

Neofelis Verlag

Inhalt

- 7 **Caspar Battgay / Lena Henningsen / Kai Wiegandt**
Gegessen? Essen und Erinnerung in den Literaturen der Welt
Einleitung
- 13 **Katharina Heyden**
„Als er mit ihnen zu Tisch saß, wurden ihre Augen geöffnet und sie
erkannten ihn.“
Essen, Erinnern und Erkennen in den Evangelien
- 33 **Stefan Tilg**
Essen und Erzählen
Eine römische Spezialität in den Romanen von Petron und Apuleius
- 57 **Kirill Dmitriev**
Wein und Erinnerung in der frühen arabischen Poesie
- 81 **Alfred Bodenheimer**
Das Brot der Armut
Die *matza* als Cluster von Erinnerung, Text und Verdauungs-
problemen in der *Pessach-Haggada*
- 91 **Eva von Contzen**
Chaucers kulinarische Pilgerreise
Essen und Erzählen im englischen Mittelalter
- 105 **Jan Niklas Howe**
Into the Heart of It
Mahlzeiten an der *Frontier* bei James Fenimore Cooper und
Herman Melville
- 125 **Clarissa Vierke**
Frau Betelpfeffer und die lustvollen Stunden
Die Inszenierung sinnlicher Erfahrung, Erinnerung und Erwartung
in früher Swahili-Dichtung

- 149 **Lena Henningsen**
Erinnerungen an den Kannibalismus und die Genese der modernen
chinesischen Literatur
- 169 **Michael Bies**
Hummer oder Krebse?
Politische Gastrosophie in Theodor Fontanes *Frau Jenny Treibel*
- 183 **Svetlana Efimova**
Geschmack als Medium der Autobiographie
Ivan Šmelëvs *Das Jahr des Herrn* (1948)
- 209 **André Otto**
Die Rezeptur des Elementaren
Dichtung, Essen und kulturelle Identität in Pablo Nerudas
Odas elementales
- 235 **Caspar Battegay**
Fressen
Gericht und Gedächtnis bei Friedrich Dürrenmatt
- 253 **Christopher Scholz**
Mondschau-Udon und Marderhund-Soba
Comfort Food in Yoshimoto Bananas *Kitchen*
- 267 **Christoph Ribbat**
Kurzgeschichten mit Essstörung
Raymond Carver und der Hemingway-Test
- 281 **Kai Wiegandt**
„Beef, Biceps and Bhagvadgita“?
Fleischverzehr und Vegetarismus in postkolonialen indischen
Romanen
- 297 **Rebecca Ehrenwirth**
Nostalgische Gemeinschaft
Über die Bedeutungen von Essen in anglophoner und sinophoner
Literatur in Südostasien

- 325 **Lena Henningsen / Kai Wiegandt**
Koreanische (Familien)Geschichte, Trauma und Entsagung
Han Kangs *Die Vegetarierin* und der Geschmack der Weltliteratur
- 345 **Christine Ott**
Prousts Madeleine und ihr Nachgeschmack
- 355 **Abbildungsverzeichnis**
- 356 **Autor*innen**

Caspar Battegay / Lena Henningsen / Kai Wiegandt

Gegessen?

Essen und Erinnerung in den Literaturen der Welt

Einleitung

Während das Auto mit dem heulenden Geräusch des niedrigsten Gangs den Berg hinaufzufahren begann, dachte er an etwas, was er mal irgendwo gelesen hatte: dass Geschmack und Geruch die letzten umherirrenden Seelen sind, nicht festzulegen auf einem physischen Träger wie Form, Bild und Klang, und dass das Gedächtnis ein unentbehrliches Instrument ist, sie wieder zum Leben zu erwecken. Von dem, was er an diesem Abend gegessen hatte, würde er sich später Fotos ansehen können. Doch schon jetzt war jede Erinnerung an das, was er geschmeckt hatte, verschwunden
(Hans Maarten van den Brink: Die Kunst des Kochens)¹

In einer Kurzgeschichte des niederländischen Autors Hans Maarten van den Brink besucht ein Ehepaar ein berühmtes Restaurant, das sich in einem abgelegenen Küstenort am Mittelmeer befindet. Der Name des Restaurants wird nicht genannt, aber anhand von Gerichten wie „Marshmallows aus Parmesankäse“ oder „Schaum von Schnecken und Krabben. Huhn mit Makrele. Mastix aus Honig“ kann man es leicht als das legendäre, 2011 geschlossene Lokal El Bulli des katalanischen Avantgardekochs Ferran Adrià identifizieren.

1 Hans Maarten van den Brink: Die Kunst des Kochens. Oder was die Alchemie der Küche für eine Ehe tun kann. In: *Neue Zürcher Zeitung*, 05.08.2018. <https://www.nzz.ch/feuilleton/die-letzten-umherirrenden-seelen-oder-die-kunst-des-kochens-ld.1407298> (Zugriff am 29.10.2018).

Die Frau und der Mann erhoffen sich von dem exklusiven Abendessen womöglich eine Verbesserung ihrer kriselnden Beziehung. „Es war ihre Idee gewesen.“² Vielleicht ist die Idee ein Versöhnungsangebot oder ein Geschenk ihrerseits, denn der Mann scheint derjenige zu sein, der sich mehr für Kulinarik interessiert. Allerdings erfüllen sich die Erwartungen nicht: „Das Notizbüchlein, das er eigens mitgebracht hatte, um die unvergessliche Erfahrung festzuhalten, hatte er bereits nach zwei oder drei Gängen vom Knie aufs Tischtuch gelegt.“³ Denn dem Mann fällt nichts ein angesichts der in hoher Geschwindigkeit servierten Gerichte, die wenig mit „Geschmack, Gefühl und Aussehen“⁴ der Speisen gemein haben, die er kennt. Obwohl der Mann es unbedingt möchte, lässt sich das Essen nicht verschriftlichen, es markiert bloß Momente, setzt weder Emotionen oder Erinnerungen frei noch kann es *erinnert* werden. Es lässt sich ganz buchstäblich nicht behalten: Auf der Rückfahrt lässt die Frau das Taxi anhalten, steigt aus und übergibt sich. Ironischerweise ist es nun dieses Ereignis einer Entleerung, das erst wirklich ‚unvergesslich‘ ist, und nicht die vorausgegangenen Speisen:

Wie es klang, wusste er Jahre später noch ganz genau. Ein Geräusch wie ein Grollen, das tief aus ihrem Inneren kam und in etwas überging, was flüssig wurde, zweifellos alle möglichen verborgenen Aromen freisetzte und dann laut auf den noch immer lauwarmen Stein klatschte.⁵

Gegessen? Der Titel unseres Bandes spricht eine Zweideutigkeit an, mit der auch van den Brinks Erzählung spielt. Bereits Friedrich Nietzsche sprach davon, dass das Gedächtnis nicht bloß ein abrufbarer Speicher, sondern im Organischen verankert und in eine körperliche Dynamik eingebunden sei. Er nannte den mnemonischen Einverleibungsprozess in einer nachgelassenen Notiz einmal „eine Art Verdauen des Erlebten“.⁶ Doch van den Brinks Erzählung handelt gerade von einem *unverdaulichen* Erlebnis. Einerseits dreht sich

2 Hans Maarten van den Brink: Die Kunst des Kochens.

3 Ebd.

4 Ebd.

5 Ebd.

6 Friedrich Nietzsche: *Kritische Studienausgabe*, hrsg. v. Giorgio Colli / Mazzino Montinari, Bd. 11: Nachlaß 1848–1885. München: dtv 1999, S. 477.

die Handlung um eine Erfahrung des Essens, die in der reinen Präsenz verbleibt. Andererseits aber soll diese Erfahrung auch für mehr gelten. Denn wirklich *gegessen*, also verdaut, ist ein Essen erst, wenn eine Sinnzuschreibung erfolgt. D. h., dass Essen immer gefühlsmäßig und kulturell codiert ist, es steht für individuelle Erfahrungen wie für Zugehörigkeit, Familie, Klasse, Nation oder ethnische Gruppe. Und als solche sind Speisen auch Sinnbilder, die ins (kollektive und individuelle) Gedächtnis übergehen und die jede neue Esserfahrung durch den Geschmack, den Duft und die Textur der Speisen wieder aktivieren kann. Im gemeinsamen Mahl des Ehepaares im Gourmetlokal allerdings wird gerade nichts aktiviert. Nichts an dem Essen erinnert an Bekanntes, und die beiden stehen vor den zerstückelten und kunstvoll angerichteten Speisen wie vor den Bruchstücken ihrer Beziehung: Nichts lässt sich mehr zu einer zusammenhängenden Erinnerung zusammenfügen. Dies macht erst die unmittelbar körperliche Reaktion der Frau möglich, die zeigt, dass hier noch gar nichts ‚geessen‘ ist.

Die Erzählung führt vor, dass sich das Zusammenspiel von Essen und Erinnerung kaum willentlich steuern lässt. Das durch das Essen gestiftete Gedächtnis ist instabil und stellt sich überfallartig ein. Nichts verdeutlicht das besser als die berühmteste Essens-Passage der Weltliteratur zu Beginn von Marcel Prousts *A la recherche du temps perdu*, auf die van den Brink anspielt und die auch den Zusammenhang von Erinnern und Erzählen thematisiert. Prousts Ich-Erzähler findet – „als meine Mutter an einem Wintertag, an dem ich durchfroren nach Hause kam, mir vorschlug, ich solle entgegen meiner Gewohnheit eine Tasse Tee zu mir nehmen“⁷ – Zugang zu seiner persönlichen verlorenen Zeit über ein gustatorisches Erlebnis. Die Mutter lässt dem Sohn „eines jener dicklichen, ovalen Sandtörtchen holen, die man ‚Petites Madelaines‘ nennt und die aussehen, als habe man als Form dafür die gefächerte Schale einer Jakobsmuschel benutzt.“⁸ Der Geschmack des aufgeweichten Gebäcks im Tee weckt im Erzähler zunächst ein Glücksgefühl und führt ihn zur Erfahrung einer mystisch

7 Marcel Proust: *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*, Bd. I: Unterwegs zu Swann, aus d. Franz. v. Eva Rechel-Mertens, rev. v. Luzius Keller. Frankfurt am Main: Suhrkamp 2004, S. 66–67.

8 Ebd., S. 67.

anmutenden Präsenz. Nach langem Herumrätseln über das Wesen dieses Glückszustands merkt er schließlich, dass der Geschmack ihn an seine Kindheit erinnert, als seine Tante ihm immer ein in Tee getauchtes Stückchen Madeleine zu geben pflegte. „Und mit einem Mal war die Erinnerung da.“⁹ Diese unmittelbare Erinnerung bildet den Kern und die Basis von Prousts Riesenroman.

Doch wenn von einer weit zurückliegenden Vergangenheit nichts mehr existiert, nach dem Tod der Menschen und dem Untergang der Dinge, dann verharren als einzige, zarter aber dauerhafter, substanzloser, beständiger und treuer der Geruch und der Geschmack, um sich wie Seelen noch lange zu erinnern, um zu warten, zu hoffen, um über den Trümmern alles übrigen [...] das unermessliche Gebäude der Erinnerung zu tragen.¹⁰

Während bei Proust die Erscheinung dieser Gespenster also „das unermessliche Gebäude der Erinnerung“ aufschließt und damit auch die erlösende Erzählung ermöglicht wird, kann der postmoderne Restaurantbesucher nicht mehr mit einem solchen kontinuierlichen und homogenen Gedächtnis rechnen. Van den Brink greift Prousts Charakterisierung von Geschmack und Geruch als gespenstisch auf, doch „die letzten umherirrenden Seelen“ werden nicht durch das versöhnende Gedächtnis gerettet.

Die Literatur im Allgemeinen demonstriert den elementaren Zusammenhang von Essen und Erinnerung immer wieder anders. Einige Beispiele solcher ‚Proust-Momente‘ soll dieser Band zeigen, wobei auch vorgeführt wird, dass Essen und Erinnerung ebenso universell wie kulturspezifisch sind, mit unterschiedlichen religiösen oder kultischen Bedeutungen versehen. Nahrung mag Natürlichkeit oder gar ‚die Natur‘ evozieren, doch der Vorgang des Essens und die es umgebenden Praktiken und Diskurse sind immer historisch und biographisch, durch psychologische Konditionierung und gesellschaftliche Vorgaben bedingt. Die prägenden ‚Mythen des Essens‘ sind denn auch „gleichsam in den Leib“¹¹ geschrieben, wie Christine Ott formuliert und wie unser Band zeigen soll.

9 Proust: *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*, S. 69.

10 Ebd., S. 70.

11 Christine Ott: *Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur*. Frankfurt am Main: Fischer 2017, S. 10.

Die immer wieder anderen ‚Proust-Momente‘ sind also Augenblicke, in denen das Körpergedächtnis auf ein Aroma reagiert und wir uns dieser Reaktion identifizierend bewusst werden. Literatur mag nicht als Speicher taugen, aus dem sich Geschmäcker direkt aufrufen lassen, die man nicht selbst auf der Zunge gehabt hat. Doch kann Literatur die Erinnerungen wachrufen, die mit solchen Geschmäckern verknüpft sind – wenn es diese Verknüpfungen denn gibt, wie van den Brinks Geschichte zeigt. In aller Regel gibt es diese Verknüpfungen nicht nur, sondern sie zählen auch zu dem, was uns am stärksten mit unserer Kindheit und damit mit der frühesten Gestalt unseres Ichs verbindet. Es ist wohl kein Zufall, dass ausgerechnet ein Neurologe, nämlich der berühmte Arzt und Autor Oliver Sacks, in einem seiner letzten Texte vor seinem Tod 2015 eines der schönsten Zeugnisse eines solchen Bewusstseins hinterließ. In einer Kolumne im Magazin *The New Yorker* vermutete er, dass seine persönliche Vorliebe für Gefilte Fisch (eine Art Fischbouletten mit Sülze, die im osteuropäischen Judentum traditionell am Schabbat gegessen werden) daher komme, dass in orthodoxen Haushalten den Babys schon ganz früh Gefilte Fisch verabreicht wird.¹² Sein Text berichtet allerdings nicht nur von der Kulturspezifik dieses Gerichts, er erzählt auch von der kulturübergreifenden Macht des Essens. Seine langjährige Haushälterin habe nach dem Rezept von Sacks Mutter schließlich exzellente Gefilte Fish zubereitet, geschätzt nicht nur von Sacks’ jüdischen Kollegen, sondern auch von der Kirchengemeinde der christlichen afroamerikanischen Haushälterin. Sacks spricht dem traditionellen Gericht eine identifizierende Funktion zu, eine nährende Kraft, die über die physische Nahrung hinaus auch eine spirituelle Dimension enthält: „Gefilte fish will usher me out of this life, as it ushered me into it, eighty-two years ago.“¹³

12 „[W]ith its abundant, nutritious jelly, it was often given to infants in Orthodox households as they moved from baby foods to solid food.“ (Oliver Sacks: Filter Fish. At Life’s End, Rediscovering the Joys of a Childhood Favorite. In: *The New Yorker*, 14.09.2015. <https://www.newyorker.com/magazine/2015/09/14/filter-fish> (Zugriff am 30.10.2015).)

13 Ebd.

Zwischen den Beiträgen dieses Bandes lassen sich zahlreiche Verbindungslinien erkennen, und die Beiträger*innen thematisieren diese Linien in ihren Texten. So spielt in mehreren von ihnen der Parallelismus von Essen, Erzählen und Erinnern eine wichtige Rolle, in anderen der Verzicht auf Essen. In wieder anderen steht der Zusammenhang zwischen Essen, kulturellem Gedächtnis und nationaler Identität im Vordergrund. Und doch wäre mit einer Einordnung der Beiträge unter diesen und anderen thematischen Gesichtspunkten mehr verloren als gewonnen, würde sie doch eine Einheitlichkeit der vorgestellten Zusammenhänge von Essen und Erinnerung suggerieren, die so nicht existiert. Auch würde durch ein solches Vorgehen die Vielschichtigkeit der Essensemantik *innerhalb* der Beiträge zugunsten eines einzelnen Merkmals unterdrückt. Daher unsere Wahl einer chronologischen Anordnung der Beiträge, die von der römischen Antike und den Evangelien bis in unsere Gegenwart reichen und dabei zwischen den Kontinenten hin und herspringen. Dadurch soll keine historische Entwicklung in der Ausgestaltung des Zusammenhangs von Essen und Erinnerung aufgezeigt werden noch geht es uns um kulturell oder regional ‚typische‘ Ausprägungen. Unser Band zeigt vielmehr ein Motiv, das sich seit Jahrhunderten durch die Literaturen der Welt zieht, jedoch in jedem Text jeweils auf einzigartige Weise inszeniert wird.

Gegessen? Essen und Erinnerung in den Literaturen der Welt ist aus zwei Konferenzen entstanden, die wir im Rahmen der Arbeitsgruppe „Populärkulturen“ der Jungen Akademie veranstaltet haben.¹⁴ Die eine trug den Namen „Imaginary Foods“ und fand 2017 in Berlin statt, die andere fand 2018 in München statt und trug bereits den Titel dieses Buchs. Wir danken der Jungen Akademie, die unsere Konferenzen und den Band finanziell und organisatorisch unterstützt hat, sowie der Freien Universität Berlin und der Bayerischen Akademie der Wissenschaften für die Zurverfügungstellung ihrer Räume für unsere Konferenzen. Zudem danken wir dem Neofelis Verlag für das Interesse an dieser Publikation und insbesondere Matthias Naumann für die freundliche und professionelle Betreuung.

14 Die Junge Akademie an der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften und der Deutschen Akademie der Naturforscher Leopoldina, der wir angehören, besteht aus fünfzig Wissenschaftler*innen aller Fachrichtungen, die wissenschaftliche Fragen interdisziplinär behandeln. Mehr Informationen gibt es unter www.diejungeakademie.de.

Die vorliegende Publikation ist aus der Arbeitsgruppe Populärkulturen der Jungen Akademie an der Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften und der Leopoldina Nationale Akademie der Wissenschaften hervorgegangen.



Die Junge Akademie

www.diejungeakademie.de

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet
über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2019 Neofelis Verlag GmbH, Berlin
www.neofelis-verlag.de
Alle Rechte vorbehalten.

Umschlaggestaltung: Lena Aebli
Lektorat & Satz: Neofelis Verlag (mn/vf)
Druck: PRESSEL Digitaler Produktionsdruck, Remshalden
Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier.
ISBN (Print): 978-3-95808-233-5
ISBN (PDF): 978-3-95808-284-7