

KARIN BECKER

Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier

Die französische Eßkultur in Literatur und Gesellschaft
des bürgerlichen Zeitalters

EI

VITTORIO KLOSTERMANN • FRANKFURT AM MAIN

INHALTSVERZEICHNIS

DANKSAGUNG	V
VORWORT	XV

ERSTER TEIL KULTURTHEMA ESSEN: EIN „SOZIALES TOTALPHÄNOMEN“

Interdisziplinärer Überblick über die biologischen,
psychischen, sozialen und kulturellen Funktionen
der menschlichen Ernährung

Einführung:

Tendenzen der interdisziplinären Kulturforschung des Essens.	1
1.1 Das Menschheitsproblem der Nahrungswahl: Präferenzen und Aversionen.	8
1. Zwischen Neophilie und Neophobie: eine paradoxe Situation	8
2. Der Nutzen kollektiver Verzehrregeln: erlaubte und verbotene Speisen.	9
3. Kochen als Kulturtechnik: Verzehrbarkeit durch Zubereitung.	12
4. Das System der Speisegebote als ein „phenomene de longue duree“.	13
5. Universelle Präferenzen und Aversionen der Menschheit . . .	14
6. Kulturspezifische Verzehrnormen: Ekel, Tabu und Identität	15
7. „Der Mensch ist, was er ißt“: zur Assimilation der natürlichen Substanz	16
8. Fleischsymbolik und Vegetarismus: ein ambivalentes Tabu	19
9. Zur Problematik der Anthropophagie.	24

12	Der Mensch und sein Körper: zur Bedeutung des Essens im Leben des Individuums	27
	1. Hunger und Sättigung: die Regulierung der Nahrungsaufnahme	27
	2. Zur Bedeutung des Stillens für die psychische Entwicklung	30
	3. Ernährungserziehung in der Kindheit: die Zivilisierung der Eßlust	33
	4. Eßstörungen in der Adoleszenz: Anorexie und Bulimie . . .	37
	5. Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand: Adipositas	42
	6. Essen und Sexualität - Berührungspunkte	48
	7. Veränderte Bedürfnisse: Schwangerschaft, Krankheit und Alter	58
13	Die Funktionen des Essens in der sozialen Gemeinschaft	64
	1. Das Teilen, Einteilen und Verteilen der Nahrung	64
	2. Die Gabe, der Austausch und die Verpflichtung	66
	3. Zur Soziologie der Mahlzeit	69
	4. Essen und Distinktion: schichtenspezifische Ernährungsstile	74

ZWEITER TEIL
DIE FRANZÖSISCHE ESSKULTUR IM
BÜRGERLICHEN ZEITALTER

Kulturgeschichtliche Untersuchung zur Versorgungssituation,
zu den Lebensmittelsektoren, zum Mahlzeitengefüge,
zum Restaurantwesen, zu den Tischsitten, zur Kochkunst
und zur gastronomischen Fachliteratur

Einführung:

Forschungsperspektiven einer „romanistischen Kulturgeschichte“
- die bürgerliche Eßkultur im Frankreich des 19. Jahrhunderts . . . 81

II. 1 Die Versorgungslage und die Entstehung der Ernährungsindustrie 92

1. Der Nahrungswandel im Zeichen der Industrialisierung . . . 92

2. Die Lebensmittel im einzelnen	100
3. Die Pariser Markthallen: „Le ventre de Paris“.	117
II.2 Die Genußmittel: Kaffee, Tee, Schokolade und Zucker.	124
1. Kaffee, das ‚bürgerliche‘ Getränk	126
2. Tee als Attribut der „anglomanie“.	134
3. Schokolade: „une gourmandise ou un mets de dame“.	137
4. Die Zuckerrevolution.	141
II.3 Mahlzeitengefüge, Service, Speisenfolge und Tafeldekoration	146
1. Veränderungen im Mahlzeitengefüge	147
2. Der Übergang vom „Service à la française“ zum „service à la russe“.	150
3. Die Struktur des „repas réglé“.	156
4. Die Tafeldekoration.	162
II.4 Die Pariser Restaurantkultur.	168
1. Vorläufer des modernen Restaurants.	168
2. Die ersten Pariser Restaurants des 18. Jahrhunderts.	171
3. Die großen Restaurants des bürgerlichen Tout-Paris.	175
4. Speiselokale für alle Bevölkerungsschichten.	187
II.5 Die Verfeinerung der Tischsitten.	191
1. Der rituelle Ablauf der bürgerlichen Besuchsmahlzeit	193
2. Der Umgang mit den Eßbestecken.	199
3. Die Gepflogenheiten der Tischhygiene	204
II.6 Entwicklungen in der französischen Kochkunst.	208
1. Die „grande cuisine“ und die Schule der Meisterköche.	214
Exkurs: Zur internationalen Vorrangstellung der französischen Kochkunst.	225

2. Die „cuisine bourgeoise“: die neue Eßkultur im häuslichen Speisezimmer.	235
3. Die Wiederentdeckung der regionalen „cuisine paysanne“	253
II.7 Die gastronomische Fachliteratur.	256
1. Die Entstehung einer kulinarischen Öffentlichkeit, die Bedeutung des „discours gastronomique“ und die verschiedenen Gattungen der gastronomischen Fachliteratur	257
2. Die Schlüsselbegriffe „gout“, „gourmandise“ und „gastronomie“.	265
3. Grimod de La Reyniere, Begründer der „litterature gourmande“.	279
4. Brillat-Savarin und der Erfolg der <i>Physiologie du goût</i>	290
5. „Auteurs gastronomes“ und „ecrivains gourmands“.	298

DRITTER TEIL
DIE DARSTELLUNG DER BÜRGERLICHEN ESSKULTUR
IN DER FRANZÖSISCHEN ERZÄHLLITERATUR
DES 19. JAHRHUNDERTS

Literaturwissenschaftliche Untersuchung
 zur Verwendung des gastronomischen Diskurses
 bei Balzac, Flaubert, Zola und Maupassant

Einführung:	
Die literaturwissenschaftliche Beschäftigung mit dem Essensthema	307
III.1 Biographische Anmerkungen: Die Eßgewohnheiten der Autoren.	317
Einführung:	
Der Romancier als „mangeur“.	317
1. Die beiden Seiten Balzacs: der Gourmand und der Asket	321
2. Flauberts latente „obsession alimentaire“.	331

3. „Zola gras" und „Zola maigre": Peripetien eines bürgerlichen Essers	347
4. Maupassants ambivalentes Bekenntnis zur „gourmandise"	363
in.2 Forschungsbericht: Studien zum Motiv der Mahlzeit im französischen Roman des 19. Jahrhunderts.	381
Einführung:	
Überblick über die Forschungssituation	381
1. Honore de Balzac: „La table est le plus sûr thermometre de la fortune dans les menages parisiens".	387
2. Gustave Flaubert: „Toute l'amertume de l'existence lui semblait servie sur son assiette".	403
3. Emile Zola: „Il finit par classer les hommes en Maigres et en Gras, en deux groupes hostiles dont Tun devore Pautre"	414
4. Guy de Maupassant: „On ne pouvait manger les provisions de cette fille sans lui parier. Donc on causa".	429
III. 3 Untersuchung zum Mahlzeitenmotiv im französischen Gesellschaftsroman des bürgerlichen Zeitalters: zur litera- rischen Verwendung des gastronomischen Diskurses.	439
Einführung:	
Eine literaturwissenschaftliche Motivinterpretation unter Einbeziehung kulturhistorischer Fragestellungen und interdisziplinärer Untersuchungsmethoden.	439
1. Die Palette der Nahrungsmittel und die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Eßkultur.	454
- Bauernspeisen vs. Herrenspeisen: zur sozialen Hierarchie der Ernährungsstile.	454
- Die Genußmittel: Kaffee, Tee, Schokolade und Zucker	469
- Der moderne Lebensmittelmarkt: die neuen Freiheiten und Abhängigkeiten des Verbrauchers.	484
2. Die öffentlichen und privaten Lokalitäten der Eßkultur	501
- „Restaurants", „auberges" und „tables d'hote": Licht- und Schattenseiten der kommerziellen Mahlzeitenkultur	501
- Die häusliche „salle a manger": Zentrum des geselligen und des familiären Lebens.	520

3.	Essenszeiten, Service, Speisenfolge und Tafeldekoration . . .	532
-	Die Essenszeiten: „petit dejeuner“, „dejeuner“ und „diner“	532
-	Vom „Service a la francaise“ zum „service a la russe“ . . .	540
-	Die Abfolge der Gänge und Gerichte: vom „potage“ zum „dessert“	548
-	Das Tafeldekor: „candelabres“, „surtouts“ und die „belle ordonnance du couvert“	557
4.	Die Tischsitten: der Gast im Korsett der Etikette	567
-	Die Einladung zum „diner prie“: das Ritual der Besuchsmahlzeit	567
-	Das Verhalten bei Tisch: gute und schlechte Manieren . . .	579
-	Das Tischgespräch: Themen und Verlauf der „conversation“	594
5.	Die Kochkunst: die „cuisine bourgeoise“, die „cuisine de province“ und die „grande cuisine“	603
-	Die häusliche Küche, das Reich der „cuisiniere“: bürgerliche Kochkunst und bürgerliche Geschlechterrollen	603
-	Die „cuisine bourgeoise“: die „plats de menage, abondants et sains“ der bürgerlichen Alltagsküche	612
-	Die „cuisine de province“: zur „Natürlichkeit“ der bodenständigen Regionalküche	626
-	Die „grande cuisine“: „art“, „science“ und „curiosites gastronomiques“	635
6.	Der französische Gastromythos des „siclele bourgeois“ - eine elitäre und androzentrische Genußkultur.	648
-	Der männliche „gourmand“, ein Experte des Geschmacks:-die androzentrische Ideologie der „gourmandise“	648
-	Zum Frauenbild der bürgerlichen „societe gourmande“: „les femmes ne savent pas manger“	663
-	Gourmandise und Erotik im bürgerlichen Zeitalter: „il en est de l'amour comme de la cuisine“	676
	Schluß: Zum Verhältnis von „litterature“ und „gastronomie“ im bürgerlichen Zeitalter	693

Bibliographie	
- zu Teil I	713
- zu Teil II	722
- zu Teil III	742