

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 Verzehrrregeln: erlaubte und verbotene Speisen. . . . .	9
3. Kochen als Kulturtechnik: Verzehrarbarkeit 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 règle“. . . . .	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 literarischen 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 prier“: 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