

Essen als Thema in der modernen deutschen und chinesischen Erzählliteratur: Günter Grass und Lu Wenfu

Feng Yalin
(Chongqing)

Kurzzusammenfassung: Wenn das gute Essen nicht unbedingt das gute Leben herbeiführt, so gehört seine Negation, das schlechte Essen oder gar, dass es nichts zu essen gibt und man verhungern muss, mit aller Sicherheit zu einem der schlechtesten und unglücklichsten Lebenszustände, die man sich vorstellen kann. Essen befriedigt also eines der wichtigsten Grundbedürfnisse des Menschen, das wir mit Tieren teilen. Was aber den Menschen hinsichtlich des Essens zum Menschen macht, ist, dass er daraus eine kulturelle und symbolische Bedeutung entwickelt, die weit über das Physiologische hinausgeht. Davon ausgehend ist es nur verständlich, warum Literatur sich für das Thema Essen interessiert. Der Vortrag nimmt Günter Grass und Lu Wenfu aus der deutschen und chinesischen modernen Erzählliteratur als Beispiele, um die kulturelle und symbolische Bedeutung des Essens in der Literatur zu betrachten. Die Diskussion kreist vor allem um Aspekte wie die Ernährungsgeschichte als Spiegel der menschlichen Gesellschaft, die kulturelle Bedeutung des Geschmacks und die symbolische Funktion des Essens.

Wenn das gute Essen nicht unbedingt das gute Leben herbeiführt, so gehört seine Negation, das schlechte Essen oder, noch schlimmer, dass es nichts zu essen gibt und man verhungern muss, mit aller Sicherheit zu einem der schlechtesten und unglücklichsten Lebenszustände, die man sich vorstellen kann. Essen befriedigt also eines der wichtigsten Grundbedürfnisse von Menschen, dass wir mit Tieren teilen. Was aber den Menschen zu Menschen macht, in Sachen des Essens, ist, dass er daraus eine kulturelle und symbolische Bedeutung entwickelt hat, die weit über das Physiologische hinausgeht. Davon ausgehend ist es nur verständlich, warum die Literatur sich für das Essen interessiert und es häufig zu ihrem Thema macht. Alois Wierlacher, der sich mit dem Essen in der deutschen Literatur beschäftigt hat, stellt fest, „Vor allem bei Gottfried Keller und Theodor Fontane, Josef Roth und Sternheim, Kafka und Canetti, Brecht und Grass, Böll und Dürrenmatt wird das Essen und das Reden von ihm zu einem zentralen Thema“¹. In der chinesi-

¹ Alois Wierlacher, Der „wahre Feinschmecker“ oder Krieg und Frieden bei Tisch. Zum Kulturthema Essen in der neueren deutschen Erzählliteratur“, in: Alois Wierlacher,

schen Erzählliteratur ist in Bezug auf das Thema Essen zunächst der Roman *Der Traum in der roten Kammer* zu nennen, der ausführlich vom Essen erzählt: Familienessen, Festessen, Essen in Gaststätten, in buddhistischen Klöstern, Essen zum Neujahr, auf dem Mondfest, auf Trauer- und Geburtstagsfeiern usw. werden dargestellt und dabei angeblich 186 Gerichte vorgestellt, die auch heute noch von manchen Leuten nachahmend zubereitet werden. In der modernen chinesischen Erzählliteratur sind dafür insbesondere zwei Schriftsteller bekannt. Der eine ist Wang Zengqi, der in seinen verschiedenen Essaybänden² auf eine eigenartige Weise über die Kulinaristik schreibt. Im Unterschied zu Wang, der vor allem seine eigenen Erfahrungen und Kenntnisse über oder mittels der Nahrung zum Ausdruck bringt, schreibt Lu Wenfu einen Roman mit dem Titel *Der Feinschmecker*. Diesen möchte ich im Folgenden zusammen mit Günter Grass' Roman *Der Butt* als Beispiele nehmen, um die kulturelle und symbolische Bedeutung des Essens in der deutschen und chinesischen modernen Erzählliteratur vergleichend zu betrachten. Die Diskussion kreist vor allem um Aspekte wie die Ernährungsgeschichte als Spiegel der menschlichen Gesellschaft, die kulturelle Bedeutung des Geschmacks und die symbolische Funktion des Essens.

1 Die Ernährungsgeschichte als Spiegel der menschlichen Gesellschaft

Das Essen bzw. Kochen ist bekanntlich ein durchgehendes und übergreifendes Thema in den Erzählwerken von Günter Grass, angefangen mit seinem Debütroman *Die Blechtrommel* bis zu seiner Autobiographie *Beim Häuten der Zwiebel*. Daher ist es nicht verwunderlich, dass er für sein Gesamtwerk sogar mit einem Preis von der Deutschen Akademie für Kulinaristik geehrt wurde. Dabei nimmt sein 1977 erschienener Roman *Der Butt* eine besondere Stellung ein, in dem es „um Nahrung und ihre Zubereitung, um Liebe, Lust und Fortpflanzung“³ geht. Grass selbst nennt den Butt „ein erzählendes Kochbuch“ und fasst die Themenbereiche darin folgenderweise zusammen, er schreibe „über 99 Gerichte, über Gäste und Menschen als Tiere, die kochen können, über den Vorgang Essen, über Abfälle...“⁴ All dies erzählt er in einer Grundstruktur mit dem Märchen als ästhetischem Prinzip, um die Geschichten von „neun oder elf“⁵ Köchinnen immer wieder anders zu erzählen.

Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 279.

² Z. B. in Wang Zengqi, Über die Angelegenheiten des Essens in allen Teilen des Landes (四方食事). Shenyang 2016.

³ Sabine Moser, Günter Grass. Romane und Erzählungen. Berlin 2000, S. 110.

⁴ Ebenda, S. 110f.

⁵ Günter Grass, *Der Butt*. München 1999, S. 13.

Der Roman *Der Feinschmecker* von Lu Wenfu erschien 30 Jahre später als *Der Butt*. Während Grass im *Butt* mit der Nahrungs- und Ernährungsgeschichte ein „menschheitsgeschichtliches Panorama“⁶ konstruiert, geht es in Lus Roman um eine Periode der Zeitgeschichte Chinas, die etwa vom Ende der 1930er Jahre bis Anfang der 1980er Jahre dauert und damit die turbulentesten politischen und gesellschaftlichen Umwandlungen Chinas in seiner modernen Geschichte umfasst, also vom antijapanischen Krieg über den Bürgerkrieg, die Gründung der Volksrepublik China, den „Großen Sprung“ nach vorn, die dreijährige als „Katastrophen-Jahre“ bezeichnete Hungersnot Anfang der 1960er Jahre, die zehnjährige „Kulturrevolution“ und schließlich bis zum Beginn der Reformzeit. Erzählt wird im Roman von einem Feinschmecker namens Zhu Zizhi in der Stadt Suzhou, der im alten China, also vor 1949, vom Vermieten seiner Häuser lebt. Ein echter „Kapitalist“ also, wie ihn der Ich-Erzähler nennt, der nicht arbeitet und das Aufstreben des feinen Essens als seine einzige Beschäftigung vom frühen Morgen bis zum späten Abend betrachtet. Der Roman schildert seine drei Mahlzeiten am Tag ungefähr in der Art: Zum Frühstück isst er Nudelsuppe in einem für Teigwaren bekannten Restaurant, die unbedingt in (noch) frischem und klarem Wasser gegart werden muss. Dafür steht er schon in der Dämmerung auf und lässt sich von einer Rikscha zum Restaurant transportieren. Nach dem Frühstück geht er ins Teehaus. Der Tee stammt direkt von dem Ostberg des Dongting-Sees, das Wasser wird in einem Tonkrug gekocht, als Brennmaterial dienen Kiefernzweige, die Teekanne muss von der berühmten Porzellanbrennerei Yixing stammen. Alles muss also originell und von feinsten Art sein. Das betrifft auch das Mittagessen, das er jedoch nie allein isst, sondern immer mit anderen – mindestens vier, aber nicht mehr als acht an der Zahl – Feinschmeckern. Man trifft sich in einem noblen Lokal und genießt dort die Suzhou-Küche mit mehreren Gängen in der Reihenfolge von Kaltspeisen, warmen Speisen, Süßigkeit, Hauptspeisen, Nachtisch, und mit einer großen Schüssel Suppe schließt man zuletzt das Mahl ab. Im Unterschied zum üppigen Mittagessen zieht der Feinschmecker am Abend mehrere Kleinigkeiten vor, die jedoch nicht von großen Restaurants, sondern von gut besuchten Garküchen oder Esständen stammen sollen.

Man merkt wohl leicht, dass hier ironisch und fast geckenhaft erzählt wird. Die Ironie richtet sich jedoch keinesfalls nur gegen den Feinschmecker und seine Lebensart, sondern auch gegen den Ich-Erzähler. Der Leser erfährt, dass dessen Familie zerfallen ist, deshalb wohnt er mit seiner Mutter bei dem Feinschmecker zu Miete. Da sie kein Geld haben, die Miete zu bezahlen, muss er oft als Laufbursch für den Feinschmecker irgendwelche Leckerbissen holen, was die Mutter als Gegenleistung betrachtet, er jedoch als Ausbeutung und Demütigung, vor allem dann, wenn jener ihm ein paar Gro-

⁶ Sabine Moser, a.a.O., S. 110

schen in die Hand drückt, „Kauf deiner Großmutter etwas Fleisch“⁷, ein Angebot, das er nicht ablehnen kann, weil das seiner unter Hunger leidenden Großmutter in der Tat eine große Freude bereiten kann. In ihm entwickelt sich so allmählich eine große Abneigung gegen den Feinschmecker, die durch Genussfeindlichkeit gekennzeichnet ist und schließlich dazu führt, dass er sich dem Kommunismus zuwendet. Er singt das Lied, das von „jenseits des Berges“⁸, also vom befreiten Gebiet unter der Herrschaft der kommunistischen Partei Chinas, heimlich herüberkommt:

Jenseits des Berges findet man Glück
Arm und Reich sind gleich gestellt,
Wenn du essen willst, musst du schaffen,
Keiner schuftet für dein Wohl.⁹

„Wer nicht arbeiten will, soll auch nicht essen“¹⁰, dieses in der abendländischen Tradition als „goldene Regel der christlichen Arbeit“¹¹ geltende und von Max Weber als „bedingungslos und für jedermann“ bezeichnete Gebot¹² findet bemerkenswerterweise hier eine Entsprechung chinesischer Prägung. Essen wird somit zum „Lohn der Arbeit“¹³, man kann nur durch Arbeiten zur Berechtigung für ein anständiges und gutes Essen gelangen. Essen wird hier offensichtlich in einem grundlegenden anthropologischen Sinne begriffen, als notwendige Befriedigung der menschlichen Grundbedürfnisse. Dass diese Auffassung stets mit einer kompromisslosen Abwertung der Gaumenlust einhergeht, überrascht wohl nicht. Alois Wierlacher weist darauf hin, dass die Bekämpfung der Gelüste nach Essen und Trinken „wesentlich älter als der Puritanismus“¹⁴ sei. Denn schon Lucius Annaeus Seneca (4 v. Chr. - 65. n. Chr.) meinte, „Der Körper braucht ja nur wenig. Er möchte nicht frieren, möchte durch Nahrungsmittel Hunger und Durst stillen können, alle sonstigen Bedürfnisse dienen nur den Lastern, nicht den Bedürfnissen.“¹⁵ Augustinus erkennt dazu „eine gefährliche Wohlempfindung“¹⁶ beim Essen

⁷ Lu Wenfu: Der Feinschmecker (美食家). Suzhou 2005, S. 24 (Übersetzt von der Verfasserin, wie im Folgenden auch).

⁸ Ebenda, S. 27.

⁹ Ebenda.

¹⁰ Alois Wierlacher, Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis zu Grass. Stuttgart, Berlin, Köln, Mainz 1987, S. 28.

¹¹ Ebenda.

¹² Vgl. ebenda.

¹³ Ebenda.

¹⁴ Ebenda S. 31.

¹⁵ Lucius Annaeus Seneca, Von der Tugend der Mäßigung, in: Keike Baranze, Franz-Theo Gottwald und Hans Werner Ingensiep: Leben - Töten - Essen. Anthropologische Dimensionen. Stuttgart, Leipzig 2000, S. 277.

¹⁶ Ebenda.

und Trinken und empfiehlt daher, die Nahrung wie ein Heilmittel zu sich zu nehmen, also nicht „der Lust wegen“, sondern „nur der Gesundheit wegen“ zu essen.¹⁷

Sieht man von den Differenzen des kulturellen und religiösen Hintergrundes ab, so kennt man in China durchaus auch bestimmte Formen der Disziplinierung bzw. Selbstdisziplinierung in der Sphäre der elementaren Befriedigungen, im Sinne des „Unbehagen[s] in der Kultur“¹⁸ von Freud. Die Ansicht der Mutter des Ich-Erzählers ist dafür exemplarisch. Sie belehrt stets ihren Sohn, sich nicht vom Gelüst nach Essen (好吃, haochi) verführen zu lassen, erkennt jedoch demjenigen wie dem Feinschmecker Zhu das Glück zum Essen (吃福, Chifu) zu.¹⁹ Der Ich-Erzähler verinnerlicht offensichtlich die Belehrung seiner Mutter nur zur Hälfte, denn einerseits radikalisiert er sie, indem er ein starkes Klassenbewusstsein gegen die Ausbeutung ausprägt und sich zu einem Anti-Feinschmecker, wie er sich nennt, entwickelt, auf der anderen Seite aber dem Feinschmecker das Recht „Chifu“ abstreitet.

In dem Sinne ist es nur logisch, dass er 1948 in die Befreiungsarmee eintritt. Nach der Gründung der Volksrepublik China kehrt er in seine Heimatstadt zurück. Wie das Schicksal es will, wird er Direktor eines großen Restaurants. Sein Vorhaben ist dabei, das Restaurant unter seiner Leitung zu reformieren, indem er die Küche der Schmarotzer von ehemals abschafft, um stattdessen eine proletarische Volksküche zu praktizieren. Diese scheint im ersten Augenblick erfolgreich zu sein, scheitert jedoch schließlich, weil die arbeitende Klasse nun auch Feineres essen will. Sein ehemaliger Vorgesetzter erklärt ihm folgendermaßen, warum der Erfolg seiner Reform nicht andauern kann: „Dass gebratene Krebse besser als Kohl mit Fleisch schmecken, gilt auch für die Proletarier. Wenn sie Geld haben, dann möchten sie auch gebratene Krebse essen. Du aber wolltest ihnen unbedingt Kohl mit Fleisch in den Mund stopfen, kein Wunder, dass sie nicht mitmachen.“²⁰

Der Ich-Erzähler versteht das nicht und er versteht noch weniger, als er in der dreijährigen Hungersnot (1960-1962) nicht nur mit seinem Klassenfeind, dem Feinschmecker Zhu Zizhi, gemeinsam hungern muss. Er teilt sogar eine Karre vom Land in die Stadt herein geschmuggelte Kürbisse mit ihm. Als die Kulturrevolution kommt, stehen sie beide als Angeklagte nebeneinander, Zhu als Kapitalist und er als Funktionär, der den Weg des Kapitalismus geht, auf der Tribüne der Massenkundgebung. Mit der Öffnungspolitik in den 1980er Jahren geschieht noch mehr Verwirrendes für ihn: Der Feinschmecker wird zu einem beliebten Fachmann, der ein Kochbuch verfasst und überall über die traditionelle Kochkunst Vorträge hält, wäh-

¹⁷ Vgl. ebenda.

¹⁸ Sigmund Freud, Das Unbehagen in der Kultur. Und andere kulturtheoretische Schriften. Frankfurt a.M. 2003, S. 62.

¹⁹ Vgl. Lu Wenfu, a. a. O., S.19f.

²⁰ Ebenda, S.93.

rend er immer mehr in Vergessenheit gerät. Trotzdem hält er fest an seinem Grundsatz gegen die Gaumenlust. Als er einmal seinem Enkelkind das Schokoladenstück aus der Hand reißt und wegwirft, wird er in den Augen aller endgültig zu einem sturen Kauz, der die Welt nicht mehr versteht und ihn die Welt auch nicht mehr.

Im Unterschied zum *Butt*, in dem der Autor durch das ständige Variieren und wechselseitige Ergänzen des Erzählten eine komplizierte, zerrissene und widersprüchliche Realität zu zeigen versucht, verbirgt sich im *Feinschmecker* hinter einem ironischen und leichten Ton eine gewisse Orientierungslosigkeit und gar Ratlosigkeit des einzelnen Menschen gegenüber dem politischen und gesellschaftlichen Wandel in der Reflexion über das Essen und die Veränderung des Geschmacks.

2 Essen als Geschmacksache

Geschmack ist menschlich und kulturell determiniert. Der bekannte Spruch „食不厌精，脍不厌细“ (Je feiner das Korn, desto besser, je kleiner gehakt das Fleisch, umso besser) von Konfuzius erweitert sich eigentlich noch mit „色恶不食；恶臭不食；失饪不食；割不正不食；不得其酱不食“ (Es soll nicht gegessen werden, wenn die Farbe nicht frisch aussieht, wenn es stinkt, wenn es nicht richtig gekocht wird, wenn das Fleisch nicht angemessen geschnitten wird, wenn keine passende Brühe zum Tunken da ist.). Demnach geht es beim Geschmack nicht nur um eine bestimmte Gaumenempfindung oder eine „besondere Veredelung von Speisen“²¹, sondern überhaupt um eine ideale Vorstellung vom Essen: Es soll frisch, rein und sauber, gesund, appetitregend sein und darüber hinaus auch noch gut aussehen. Während das eine der Gesundheit dient, befriedigt das andere den ästhetischen Genuss, und so ist es naheliegend, dass man dem Begriff Geschmack eine metaphysische Bedeutung verleiht, die jeweils den Sinn für einen guten Lebensstil, für Kultur und Vornehmheit oder Urteilsfähigkeit in ästhetischen Fragen bezeichnet.²²

Entsprechend ist der Geschmack nichts „Ursprüngliches“ und „Natürliches“²³, sondern bezeichnet, um es mit Claus-Dieter Rath zu sagen, Gewohnheiten²⁴, die man von Kindheit an allmählich angenommen hat. Wenn es im Alltag heißt, dass etwas an den Geschmack bei der Mutter erinnert,

²¹ Claus-Dieter Rath, Nahrung, in: Christoph Wulf (Hg.), Der Mensch und seine Kultur. Hundert Beiträge zur Geschichte, Gegenwart und Zukunft des menschlichen Lebens. Köln 2010, S. 248.

²² Vgl. Wahrig – Deutsches Wörterbuch, S. 1526f.

²³ Vgl. Claus-Dieter Rath, a. a. O., S. 248.

²⁴ Ebenda, S. 246.

dann drückt dies eben eine „Gefühlsbindung an die Küche von Haus und Heimat“²⁵ aus.

Geschmack sagt deshalb oft etwas über die Herkunft eines Menschen aus, so schreibt Wang Zengqi in seinem Essay „Fünf Geschmacksrichtungen“ (五味, sauer, scharf, süß, salzig und stinkig, wie es bei dem stinkenden Tofu riecht), dass die Shanxi'er eine besondere Vorliebe für Essig haben und die Sichuaner gern scharfe Gerichte mit reichlich Sichuan-Pfeffer essen. Dies beweist noch einmal das Sprichwort „Über Geschmack streitet man nicht“ – gemeint ist, wie Eva Barlösius es auf den Punkt bringt, „dass eine Objektivierung des Geschmacks außerhalb des kulturellen und sozialen Kontextes nicht möglich ist.“²⁶ Dafür, dass die chinesische Küche großen Wert auf den Geschmack legt, lassen sich noch zwei andere Beispiele nennen. Zum einen gibt es in China in der Tat Gerichte, die man nur „wegen des Geschmacks“ isst, wie „Hühnerfleisch in Chilis“, wo man das Hühnerfleisch in einer großen Menge Chilis suchen muss, die Chilis sind also in gewissem Sinne nur wegen des Geschmacks da. Zum anderen gibt es im Chinesischen extra ein Schriftzeichen für einen bestimmten Geschmack, den man schwer in eine Fremdsprache, also auch ins Deutsche übersetzen kann, ein Zeichen, das aus „Fisch“ (鱼) und „Hammel“ (羊) zusammengesetzt ist und einen besonderen, frischen und wohltuenden Geschmack bezeichnet: „鲜“ (Xian).²⁷

Der Geschmack kann sich aus Gewohnheiten bilden, kann sich aber auch mit der Zeit wandeln. Wenn die fünfte Köchin Margarete Rusch im *Butt* das exotische Gewürz Pfeffer beim Kochen verwendet und den Pfefferhandel betreibt, dann hängt das sicherlich mit dem Expansionsbewusstsein der Europäer und der Entdeckung der Welt im 15. Jahrhundert zusammen, die durch Vasco da Gamas etablierte Schifffahrtslinie von Europa nach Indien gekennzeichnet ist. Dementsprechend verweist die Schokolade, die am Ende des Romans *Der Feinschmecker* auftaucht, sicherlich auf eine neue Epoche, im Zeichen der Reform- und Öffnungspolitik Chinas.

Somit wird der Geschmack zu einem Zeitgeschmack, der sich mit dem Wandel des Bewusstseins des Menschen verflucht. In beiden Romanen, sowohl im *Butt* als auch im *Feinschmecker*, wird gezeigt, wie das Essen in dieser Hinsicht auch funktionalisiert und politisiert wird. Im Roman *Der Butt* fungiert das Kochen für die Frauen, die „zu lange ... ohne Namen geschichtslos geblieben sind“²⁸ als eine Möglichkeit, ihren Willen auszudrücken und Einfluss auszuüben. Während die erste und zweite Köchin im *Butt* die Männer mit Muttermilch und Brei ruhig halten, kocht die dritte Köchin Mestwina für

²⁵ Ebenda.

²⁶ Eva Barlösius, *Soziologie des Essens. Eine soziale- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. 2., völlig überarbeitete und erweiterte Auflage. Weinheim und München 2011, S. 84.

²⁷ Wang Zengqi, a. a. O., S. 9.

²⁸ Günter Grass, *Der Butt*. München 1999, S. 13.

den Bischof Adalbert von Prag einen Fischsud mit einer Zauberkraft, in der Mischung mit sieben Bernsteinstückchen. Sie schlägt ihn schließlich tot und macht damit Geschichte, wie der Butt dies in seiner Empörung, weil das eigentlich „Männersache“ gewesen wäre, als „Amtsanmaßung“²⁹ bezeichnet. Ähnlich geht es bei der bei der fünften und achten Köchin zu: Während Margarete Rusch, „eine jener freischweifenden Nonnen“³⁰, den Abt zu Oliva zu Tode mästet, nutzt Sophie giftige Pilze, um Napoleons Gouverneur, den General Rapp, zu töten und somit ihre revolutionäre Idee zu verteidigen. Die Küche wird auf diese Weise zu einem Ort, der geeignet ist, „das Banner der Revolution“³¹ weiterzureichen.

Auffallend ist, dass nicht nur im *Butt*, sondern auch im *Feinschmecker* von einer Volksküche die Rede ist. Lena Stubbe, die nach der Meinung des Butt eigentlich „unpolitisch gewesen“ war, teilt in den Jahren der Hungersnot „Graupen-Kohl-Erbsen- und Kartoffelsuppen“³² aus und verfasst ein „Proletarisches Kochbuch“³³, das jedoch keinen Verlag findet. Im *Feinschmecker* führt, wie bereits erwähnt, der Ich-Erzähler Ende der fünfziger Jahre in dem unter seiner Leitung stehenden Restaurant eine Reform durch. Unter der Parole „Öffnung des etablierten Restaurants, preiswerte Volksküche für alle“³⁴ werden vorbereitete Gerichte und Suppen aus dem großen Holzfass oder Wok ausgeschenkt.

Wierlacher stellt in seiner Untersuchung fest, dass die Mahlzeit bei Lena Stubbe durch die Grundkategorie der „Einfachheit“³⁵ gekennzeichnet sei. Allerdings ist ihr „proletarisches“ Essen zwar einfach, in seiner Art aber dennoch gewählt.³⁶ Das ist mit ein Grund, warum der Genosse August Bebel „das einfache und doch so pikante Gericht“³⁷ von Lena lobt. Dazu kommt, dass es bei ihr immer lustig zugeht: „Selbst politischer Streit löste sich in Schulterklopfen und Verbrüderung.“³⁸ Grass zeichnet auf diese Weise eine literarische Utopie der proletarischen Küche, die nicht nur der bürgerlichen, sondern auch „unterschiedliche(n) Immaterialisierungen materieller Substanzen“³⁹ entgegengesetzt ist. Dabei werden leichte Lebensmittel bevorzugt wie Kutteln, Fisch usw.

²⁹ Ebenda, S. 19.

³⁰ Ebenda, S. 21.

³¹ Ebenda, S. 25.

³² Ebenda, S. 26.

³³ Ebenda, S. 573.

³⁴ Lu Wenfu a. a. O., S. 63.

³⁵ Alois Wierlacher: Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis zu Grass, a. a. O., S. 188.

³⁶ Vgl. ebenda, S. 188.

³⁷ Ebenda.

³⁸ Ebenda.

³⁹ Ebenda, S. 189.

Einfache und leichte und dennoch sorgfältig zubereitete Speisen sind aber keineswegs eine neue Erfindung. Ihren Ursprung könnte man durchaus auf die Tugend der Mäßigung in der Antike⁴⁰ und die christliche Tradition zurückführen, abgesehen von deren radikaler pietistischer Form z. B. im Puritanismus. In der chinesischen Kultur wird das einfache und fleischlose Essen (素食, Sushi) vor allem im Buddhismus gepflegt. Auch im Daoismus geht man davon aus, dass leichte Speisen ohne zu viel Fett (清淡, Qingdan) die Gesundheit fördern, unterstützt durch das dialektische Yin-Yang-Prinzip zur Herstellung des körperlichen und geistigen Gleichgewichts. Diese Tradition lebt heute in der sogenannten lebenspflegenden Küche (养生, Yangsheng) weiter, wobei einige Lebensmittel wie Tofu, grünes Blättergemüse, aber auch Wurzelgemüse wie Jamswurzel (山药, Shanyao), Lotoswurzel und verschiedene Bohnensorten als besonders gesund angesehen werden.

Im Unterschied zur einfachen, jedoch gewählten Art des Kochens bei Lena im *Butt*, aber auch zur oben genannten traditionellen Küche im Buddhismus und Daoismus beobachtet man im *Feinschmecker* jedoch, dass die reformierte Küche unter der Leitung des Ich-Erzählers, die den Arbeitern, Bauern und Soldaten dienen soll, zwar auch von einer Vereinfachung gekennzeichnet ist, doch von einer gewählten Art kann keine Rede sein. Sie löst dennoch, zumindest für eine kurze Weile, das Gefühl der Befreiung und der Gleichberechtigung aus, weil man als ein einfacher Mensch nun auch in ein nobles Restaurant eintreten darf. So wird die Eröffnung der Volksküche zu einer Volksfeier, wie es im Roman geschildert wird:

Alte Ehepaare kamen, sich gegenseitig stützend, mit ihren Kindern und Enkeln, Rikschazieher, Kulis und Dienstreisende versammelten sich plötzlich alle vor dem Eingang des Restaurants. Auf der Straße reihten sich Rikschas, Dreiräder und Pferdekutschen. Eine solche Szenerie kannte ich zwar auch von früher, aber sie standen damals da, weil sie hohe Herren und deren Frauen hierher transportiert hatten. Die Herrschaft ging dann ins Restaurant, die Kutscher und Kulis warteten zitternd draußen im kalten Wind. Nun sind aber diejenigen, die früher in der Kälte zitterten, aufgestanden, sie gehen mit erhobenem Kopf und geradem Rücken selbst ins Restaurant. Im Nu wimmelt es oben und unten. Tische und Stühle klappern, Menschen lärmen. Es sieht etwas chaotisch aus, aber man spürt die Begeisterung, die in der Luft schwebt.⁴¹

Während die Begeisterung zweifelsohne mit der Ideologie der klassenlosen Gesellschaft verbunden ist, in der es für jedermann zu essen gibt, ist die Volksküche in beiden Fällen trotz des bereits erläuterten Unterschieds eine

⁴⁰ Vgl. Lucius annaeus Seneca, a. a. O., S. 277ff.

⁴¹ Lu Wenfu a. a. O., S. 63.

Erscheinung des Mangels und, damit zusammenhängend, eine Aufwertung der Alltagspeisen.

Auf dem Boden des Hungers wächst aber nicht nur die Idee der Volksküche, er fördert gleichzeitig die Entwicklung der Kochkunst. Bekanntlich sind die feinen Nudelspeisen in Shanxi entstanden, weil man früher nur über als minderwertig angesehene, sogenannte „grobe Nahrungsmittel“ wie Hirse, chinesischen Hafer (*Avena chinensis*), Mais usw. verfügte. Das Bettlerhuhn, in Lotosblätter eingewickelt und dann mit Lehm eingepackt und schließlich in der Glut gegart, ist ein Gericht, das, heute als Delikatesse begehrt, angeblich von Bettlern in ihrer Notdürftigkeit erfunden wurde. In der Not wird der Mensch also schöpferisch. So haben die Köchinnen im *Butt* es immer verstanden, etwas Leckeres zustande zu bringen mit dem, was sie haben. Im *Feinschmecker* malt sich Zhu Zizhi in der Hungersnot mit knurrendem Magen aus, wie gut es schmecken würde, wenn man Kürbis mit acht "Kostbarkeiten" wie Bohnen, Datteln, Lotoskernen als Füllung dämpft.

3 „Jede Nahrung ist ein Symbol“⁴²

Wenn Kultur überhaupt ein Symbolsystem ist, dann gilt dies insbesondere auch für das Essen. Demnach achtet man darauf, was und zu welcher Gelegenheit etwas gegessen wird. In China isst man Nudeln zum Empfang und chinesische Ravioli (饺子, Jiaozi) zum Abschied. Wenn man zum Mondfest Mondkuchen isst, dann symbolisiert dies das friedliche Beisammensein der Familienmitglieder. Während Sitten und Gebräuche in Essensangelegenheiten durch Konvention entstanden sind, zeigt die Literatur darin ihre Stärke, auch selbst Symbole zu produzieren, was man vor allem bei Günter Grass beobachten kann.

Die „Fixierung auf den Gegenstand“⁴³ ist bekanntlich bei Günter Grass von grundlegender Bedeutung, wie er immer wieder betont, „wenn ich über Kartoffeln schreibe, meine ich Kartoffeln“⁴⁴. Alles, was literarisch gestaltet wird, muss man nach seiner Ansicht anfassen, riechen und schmecken können.⁴⁵ Diese prinzipiellen Postulate gelten vor allem auch für die Darstellung des Essens. Der Leser bekommt nicht nur den Vorgang des Essens, seiner Zubereitung aber auch der Ausscheidung in allen Details erzählt, sondern

⁴² Gerhard Neumann. „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens, in: Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 385.

⁴³ Anselm Weyer, Über den Hunger, wie er beschrieben und schriftlich verbreitet wurde, in: Volker Neuhaus und Anselm Weyer (Hg.): Küchenzettel. Essen und Trinken im Werk von Günter Grass. Frankfurt a.M. u. a. 2007, S. 123.

⁴⁴ Schwarz, Wilhelm Johannes, Der Erzähler Günter Grass. Bern 1969, S. 153.

⁴⁵ Vgl. Sabine Moser a. a. O., S. 14.

die einzelnen Lebensmittel wie Rübe, Kohl, Fliegenpilz, Steinpilz, Kartoffel usw. werden genau gezeichnet. Diese haben zunächst nur für den Autor selbst einen Sinn, bekommen aber nach und nach, dadurch, dass sie in anderen Kontexten immer wieder gebraucht werden, ihre feste und symbolische Bedeutung. Pilze stehen für Hoffnungen oder verlockende revolutionäre Ideen, während Rüben, Möhren und Rettiche „Wunschrunkel“ sind und drogenähnliche Wirkungen ausüben. Wenn aber die Frauen dieses Wurzelgemüse „laut und die Männer abschreckend“⁴⁶ abbeißen, dann symbolisieren sie die Kastrationsangst der Männer. Darüber hinaus wird das Essen auch mit den physischen und psychischen Zuständen des Menschen in Verbindung gebracht. In *Der Butt* spricht der Erzähler von „Sauergurkengier“⁴⁷ der schwangeren Ilsebill, während Agnes in *Die Blechtrommel* sich mit einer Überdosis Fisch vergiftet, nachdem sie sich vorher geweigert hat, je wieder Aal zu essen, was eindeutig ihren Ekel vor der Sexualität zum Ausdruck bringt.⁴⁸

Die Wirkungsmöglichkeiten auf die menschliche Psyche werden an einer Stelle im *Butt* folgenderweise beschrieben:

Wenn es dich inwendig friert: Kutteln vom vierten Magen der Kuh. Wenn du traurig, bodenlos aller Natur entfallen, todtraurig bist: Kuttelfleck, die uns lustig machen und dem Leben Sinn geben. Oder mit Freunden, die Witz haben und gottlos genug sind, um auf der Spötterbank zu sitzen: aus tiefen Tellern Kutteln löffeln, die mit Kümmel abgeschmeckt worden sind. Oder auch mit Tomaten verkocht, andalusisch mit Kichererbsen, lusitanisch mit roten Bohnen und Speck. Oder vorgekochte Kaldaunen in Weißwein mit gewürfeltem Sellerie dünsten, wenn die Liebe ein Voressen braucht. Bei trockner Kälte und Ostwind, der gegen die Scheiben steht und deine Ilsebill ins Jammerloch treibt: mit saurer Sahne gebundene Fleck zu Pellkartoffeln, das hilft. Oder wenn wir uns trennen müssen, auf ein Weilchen nur oder ewiglich, wie damals, als ich im Stockturm saß und meine Tochter mir zum letztenmal und gepfeffert Kuttelfleck tischte.⁴⁹

In der chinesischen Esskultur, vor allem in der sogenannten Gesundheitsküche (药膳, Yaoshan) wird bestimmten Lebensmitteln ebenfalls eine heilende und therapierende Wirkung auf die Psyche und den geistigen Zustand des Menschen zugeschrieben, z. B. dass Lotoswurzel, Lotoskern, Walnuss und schwarzer Sesam beruhigend auswirken. Im Roman *Der Traum in der roten Kammer* spricht man oft von der Qi-komplementierenden Funktion bestimm-

⁴⁶ Günter Grass, *Der Butt*, a. a. O., S. 92.

⁴⁷ Ebenda, S. 15.

⁴⁸ Vgl. Alois Wierlacher, *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis zu Grass*, a. a. O., S. 213f.

⁴⁹ Günter Grass, *Der Butt*, a. a. O., S. 245-246.

ter Nahrungsmittel. Auch wenn dieser Aspekt in dem Roman *Der Feinschmecker* nicht auftaucht, geht es auch dort um Menschen, ihren Lebenszustand, ihre Verhältnisse zu einander, ihren Kummer und ihre Freude, aber auch ihre Fehler und Irrtümer, indem über Essen gesprochen und erzählt wird.

Besonders zu beachten ist aber auch die symbolische Bedeutung des Essens im Geschlechterverhältnis zwischen Mann und Frau sowohl im *Butt* und aber auch im *Feinschmecker*. Wenn schon der erste Satz im *Butt* heißt, „Ilsebill salzte nach“⁵⁰, dann hat dies eine symbolische und aber auch strukturelle Bedeutung für den ganzen Roman: „Die Küche ist Herrschaft genug.“⁵¹ Im Roman *Der Feinschmecker* beobachtet man ebenfalls, auch wenn nur im Nebenstrang, eine Mann-und-Frau-Gegenüberstellung. Während der Ich-Erzähler reformierte Küche im Sinne von Essen in großem Topf (大锅饭) führt, was nichts anderes als die Gleichmacherei bedeutet, kocht Frau Kong, die der Feinschmecker in der Tat wegen ihrer Kochkunst geheiratet hat, allerlei Leckerbissen. Als der Ich-Erzähler Anfang der 1980er Jahre sie nach dem Gericht „Kürbis mit acht Kostbarkeiten“ fragt, von dem ihr Mann einmal erzählt hat, lacht diese geringschätzig: „Glauben Sie ihm doch nicht. Was er kann, ist nur Angeben.“⁵² Damit stempelt sie ihren Mann ab, als einen, der wie der Ich-Erzähler im *Butt*, nur fähig ist zu Kopfgeburten.

Zusammenfassend kann man in Anschluss an Wierlachers Position sagen, „Wer vom Essen handelt, spricht nicht nur von physiologischen Prozessen, sondern immer schon und unvermeidbar von Aspekten der menschlichen Kultur.“⁵³ Die Analyse oben zeigt, dass dies vor allem auch für die Thematisierung und Inszenierung des Essens in der Literatur gilt.

⁵⁰ Ebenda, S. 9.

⁵¹ Ebenda, S. 19.

⁵² Lu Wenfu a.a.O., S. 181.

⁵³ Alois Wierlacher, *Der "wahre Feinschmecker" oder Krieg und Frieden bei Tisch* a.a.O., S. 279.