

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

Gegessen?

Essen und Erinnerung
in den Literaturen der Welt

Sonderdruck

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**

Christine Ott

Prousts Madeleine und ihr Nachgeschmack

Der 2007 von den Pixar Animation Studios herausgebrachte Animationsfilm *Ratatouille* (US 2007, R: Brad Bird / Jan Pinkava) dürfte von konservativen Gourmets, aber auch von Menschen, die unter Rattenphobie leiden, zunächst als ein Angriff auf den guten Geschmack empfunden worden sein. Geht es hier doch um die mit einem außerordentlichen Geschmackssinn begabte Ratte Rémy, die in der Menschenwelt Karriere macht und am Ende gemeinsam mit ihrer Rattenfamilie ein ganzes Restaurant bekochen darf. Natürlich sehen diese Cartoon-Tierchen etwas niedlicher aus als jene, vor denen viele schreiend davonlaufen. Dennoch fragt man sich, ob das Motto „Jeder kann kochen“ – ausgegeben vom Chef des Nobelrestaurants Chez Gusteau, in dem sich die Handlung abspielt – hier nicht ein wenig zu wörtlich genommen wird. Und ob man den Zuschauer*innen nicht die offensichtliche Anspielung auf Hygieneskandale in noblen und weniger noblen Restaurants ersparen soll. Was das Publikum dann allerdings für den Film einnimmt, ist die Erkenntnis, dass es sich eben nicht um eine unkritische Hommage an den französischen Gastromythos handelt – sondern um ein subtiles Spiel mit Zitaten, Klischees und Legenden, die sich um das Thema Essen ranken.

Auf der vordergründigen Ebene geht es zunächst um den Kampf zwischen Gusteau bzw. seinem Sohn Linguini als Bewahrer einer kulinarischen Tradition und dem hinterhältigen Küchenchef Skinner, der den Traditionsnamen Gusteau zur Vermarktung einer Serie von Fast-Food-Produkten missbrauchen möchte. Dieser Konflikt tritt

episch überhöht noch einmal in dem Gegensatz zwischen Rémy, der als einziger seiner Ratten-Sippe einen Sinn für gastronomischen Genuss hat, und seiner Sippe auf, die buchstäblich jeden Abfall frisst, bevor sie durch Rémys geradezu missionarische Tätigkeit eine gastronomische Umerziehung erfährt. Damit vertritt die Ratte Rémy genau das Credo des verstorbenen Gusteau, der einen Bestseller mit dem Titel *Jeder kann kochen* veröffentlicht hatte. Denn wenn jeder kochen kann, ist folglich auch jeder imstande, einen guten Geschmack zu entwickeln. Als Opponent dieses Prinzips tritt der elitäre Restaurantkritiker Anton Ego auf, der Chez Gusteau in einem Verriss mit einer bekannten Fast-Food-Kette gleichgesetzt hatte. Daraufhin verlor das Restaurant einen seiner fünf Michelin-Sterne und Gusteau starb an gebrochenem Herzen.

Der erneute Besuch des gefürchteten Ego bei Chez Gusteau führt zur entscheidenden Wende in der Handlung. Der tollpatschige Linguini, der mittlerweile das Restaurant seines Vaters übernommen hat und mit Hilfe der hochbegabten Ratte Rémy kocht, setzt dem Kritiker ein einfaches Gemüse-Ratatouille vor. In dem Moment, in dem der mürri-sche Ego die Gabel zum Mund führt und kostet, taucht plötzlich ein Erinnerungsbild in ihm auf. Der Geschmack des Ratatouille lässt ihn an jenes denken, das seine Mutter ihm kochte, als er ein kleiner Junge war. Ego ist wie verwandelt. Er erfährt, dass der Meisterkoch eine Ratte ist, und verfasst eine hymnische Rezension, in der er seine frühere Ablehnung des Credos „Jeder kann kochen“ revidiert und den Meisterkoch bei Gusteau zum besten Frankreichs erklärt. Zwar sei nicht jeder imstande, sich zum Kochgenie zu entwickeln – ein außerordentliches Talent könne jedoch von überallher kommen, sei seine Herkunft auch noch so bescheiden.

Die Szene des essenden Anton Ego zitiert unübersehbar eine der berühmtesten Essensszenen der Weltliteratur: die Madeleine-Episode in Marcel Prousts monumentalem Romanzyklus *À la recherche du temps perdu* (*Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*), der zwischen 1913 und 1927 publiziert wurde. Dieses Werk, das seinerzeit einen Skandal auslöste, weil einige Mitglieder der Pariser High Society darin ihr wenig schmeichelhaftes Porträt wiederzuerkennen glaubten, lässt sich als Gesellschaftsroman, Künstlerroman und philosophische Reflexion um Zeit und Erinnerung lesen. Die zentrale, aus der zeitgenössischen Lebensphilosophie herkommende Fragestellung ist dabei, ob es möglich sei, hinter einem als diskontinuierlich erfahrenen Ich

eine Ich-Kontinuität auszumachen. Gibt es einen Wesenskern des Ichs oder ist dieses unweigerlich dazu bestimmt, in eine Reihe von zeitlich aufeinander folgenden Ichs zu zerfallen, die miteinander nichts gemeinsam haben? Wenn man sich die unterschiedlichen, letztlich aber immer wieder nach dem gleichen Schema verlaufenden Liebesgeschichten des Protagonisten vor Augen führt, wird man eher zur letzteren Annahme neigen. Denn so radikal, wie sich der Protagonist in seine meist unerreichbaren Angebeteten verliebt, so endgültig ‚entliebt‘ er sich wieder: Jenes Ich, das X liebte, war in mir gestorben, heißt es dann jedes Mal. Dass es für das gegenwärtige Ich aber dennoch eine Möglichkeit gibt, sich selbst als ein ganzheitliches und (wenigstens für einen Moment) als zeitloses Ich zu erfahren, zeigt die Madeleine-Episode. In ihr entdeckt der Protagonist nicht durch philosophische Reflexion, sondern durch eine sinnliche Erfahrung, dass ausgerechnet das Geschmacksorgan eine privilegierte Brücke zum verlorenen Ich darstellen kann.

Es ist ein trüber Wintertag und der erwachsene Protagonist der *Recherche* kehrt verfroren nach Hause zurück. Seine Mutter überredet ihn dazu, eine Tasse Tee zu trinken, was er sonst nie tut, und legt „eines jener dicklichen, ovalen Sandtörtchen [...], die man ‚Petites Madeleines‘ nennt“¹, dazu. Kurz darauf geschieht das Wunder:

Gleich darauf führte ich, ohne mir etwas dabei zu denken, doch bedrückt durch den trüben Tag und die Aussicht auf ein trauriges Morgen, einen Löffel Tee mit einem aufgeweichten kleinen Stück Madeleine darin an die Lippen. In der Sekunde nun, da dieser mit den Gebäckkrümeln gemischte Schluck Tee meinen Gaumen berührte, zuckte ich zusammen und war wie gebannt durch etwas Ungewöhnliches, das sich in mir vollzog. Ein unerhörtes Glücksgefühl, das ganz für sich allein bestand und dessen Grund mir unbekannt blieb, hatte mich durchströmt. Es hatte mir mit einem Schlag, wie die Liebe, die Wechselfälle des Lebens gleichgültig werden lassen, seine Katastrophen ungefährlich, seine Kürze imaginär, und es erfüllte mich mit einer köstlichen Essenz; oder vielmehr: diese Essenz war nicht in mir, ich war sie selbst.²

1 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 2003, S. 67.

2 Ebd.

Die Euphorie, die den Protagonisten ergreift, wirkt ähnlich wie die Liebe: Sie füllt ihn mit einer kostbaren Substanz an – einer Substanz, die seine eigene ist. Er fühlt sich unsterblich: „Ich hatte aufgehört, mich mittelmäßig, zufallsbedingt, sterblich zu fühlen. Woher strömte diese mächtige Freude mir zu?“³

In seinem Versuch, sich über die Ursachen seines Glücks klarzuwerden, wendet sich „Marcel“ erst erneut der Teetasse zu, um dann aber zu begreifen, dass der Geschmack nur das sinnliche Substrat einer tieferliegenden Substanz ist. Durch eine Anstrengung, die zwischen Konzentration und Zerstreuung, intellektueller Aufmerksamkeit und Imagination oszilliert, gelingt es ihm, diese Substanz zum Vorschein kommen zu lassen. Es ist ein Erinnerungsbild, das mit der Geschmackserfahrung verbunden ist, die Erinnerung an ein Ritual, das den Sonntagmorgen in Combray prägte, dem kleinen Dorf, in dem der Protagonist als Kind seine Ferien verbrachte:

Der Geschmack war der jenes kleinen Stücks einer Madeleine, das mir am Sonntagmorgen in Combray [...], sobald ich ihr in ihrem Zimmer guten Morgen sagte, meine Tante Léonie anbot, nachdem sie es in ihren schwarzen oder Lindenblütentee getaucht hatte.⁴

Prousts Protagonist fühlt sich also glücklich, weil der Geschmack der Madeleine in ihm die Erinnerung an die Kindheit geweckt hat und damit auch an eine Welt, die ihm zuvor bei aller bewussten Anstrengung, sich zu erinnern, nicht mehr zugänglich war: jenes Combray seiner glücklichen Kindheitstage. Es ist kein Zufall, wenn Proust die Episode nach dem Modell der Eucharistie gestaltet. Nicht nur findet das Sonntagmorgenritual stets vor dem Besuch der Messe statt, wodurch die Madeleine die erste Speise ist, die der Kleine vor der Kommunion zu sich nimmt. Sondern Madeleine und Tee erscheinen auch als eine profane Version von Brot und Wein. Die Madeleine-Episode gewinnt damit die Bedeutung einer säkularisierten Kommunion: So wie die Hostie für die Christen das Zeichen der Erlösung darstellt, fühlt sich der Protagonist der *Recherche* – für einen Moment – von seiner Sterblichkeit befreit.

3 Proust: *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit*, S. 67.

4 Ebd., S. 70.

Denn es geht hier bei weitem nicht nur um das Zurückholen eines Stücks verlorener Zeit. Sondern vielmehr um die Erfahrung, sich – für einen Moment lang – außerhalb der Zeit zu befinden. Das Ich, das die Madeleine kostet und von einem „unerhörten Glücksgefühl“ durchströmt wird, ist weder das gegenwärtige noch das vergangene Ich. Es ist ein überzeitliches Ich, das ‚wahre Ich‘. Dies ist zumindest die Erkenntnis, die Proust ursprünglich an das Ende seines Zyklus stellen wollte – hätte er mehr Zeit gehabt, dieses zu überarbeiten, so sähe dieses heute vermutlich anders aus: skeptischer, ‚moderner‘.⁵

Was ist nun im Film *Ratatouille* vom Gehalt der Proust’schen Madeleine-Episode übriggeblieben – einer Szene, die zu den meistkommentierten der Weltliteratur gehört? Offensichtlich ist natürlich die positive Präsenz einer nährenden Mutterfigur, die in beiden Fällen einen unglücklichen kleinen Jungen beglückt und durch das Geschmackserlebnis des Erwachsenen eine Art Auferstehung erfährt. Außerdem steht in beiden Episoden die lichtdurchflutete ländliche Umgebung der Kindheit im Kontrast zum herbsthlichen bzw. winterlichen Abend in der Großstadt. Und schließlich: Auch wenn die Wahl des Gerichts bei den Filmemachern wohl in erster Linie durch das Wortspiel (*Rat-a-touille*) bedingt war: Beide Speisen gehören nicht der exquisiten Gourmetküche an. Die Madeleine ist ein alltägliches Gebäck, in ihrer breiigen Konsistenz eine regressive Kinderspeise; das *Ratatouille* ein Arme-Leute-Eintopf, dessen mutmaßliche Etymologie (aus *rata* = Fraß und *touiller* = umrühren) gleichfalls bestens in das Konzept des Films passt.⁶

Die Macher von *Ratatouille* haben also den philosophischen Hintergrund der Proust’schen Episode weggelassen, aber dennoch ein Kernkonzept der Szene beibehalten: Sowohl Prousts Figur als auch ihr Nachfahre Anton Ego entdecken, dass sich in dem vordergründig Trivialen (dem in der philosophischen Tradition des Abendlands stets abgewerteten Geschmackssinn im ersten, der einfachen Küche des Rattenkochs im zweiten Fall) ein verlorener oder snobistisch

5 Prousts Poetik des Ich ist gespalten zwischen der Anknüpfung an romantische Subjektivitäts- und Erinnerungskonzepte und der modernistischen Erkenntnis der vervielfachten Persönlichkeit. Zur dekonstruktiven Kehrseite von Prousts offizieller Erinnerungspoetik vgl. Rainer Warning: *Proust-Studien*. München: Fink 2000.

6 *Ratatouille*. In: Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford UP 2006, S. 673–674.

verdrängter Teil des ‚wahren Ichs‘ verbergen kann. Diesen nicht zu verleugnen, sondern sich – schreibend – zu ihm zu bekennen, wird für beide die Voraussetzung zum wahren Glück.

Durch die Proust'sche Szene erfährt freilich auch die zentrale Aussage des Films, „Jeder kann kochen“, eine neue Bedeutung. Liest man den Film als eine (geschmacks-)politische Allegorie, in der Rémy als Vertreter der denkbar niedrigsten sozialen Herkunft die Anerkennung des elitären Gourmets Anton Ego gewinnt, so bedeutet das Motto, dass gastronomische Begabung nicht von einer sozialen Kultivierung des Geschmacks abhängt, sondern jedem in die Wiege gelegt sein kann. Die im Film inszenierte spielerische Überschreitung der Grenzen zwischen Mensch und Tier führt die Paradoxie unserer heutigen Esskultur vor Augen: Die Junk Food essenden Menschen begeben sich auf die Stufe von Tieren, die vom Essen weniger verstehen als eine geschmacksbegabte Ratte. Andererseits lässt sich die Anerkennung, die Rémys einfaches Gericht durch Ego gewinnt, als ein Hinweis auf die Notwendigkeit deuten, beim Essen einen ‚tierischen‘ Instinkt, eine Aufmerksamkeit für die sinnlich-instinktive Seite des Gustatorischen nicht völlig zu unterdrücken.

Bemerkenswert dabei ist allerdings, dass der Erfolg von Rémys Ratatouille nur zum Teil seiner geschmacklichen Neuheit geschuldet ist. Zwar sehen wir, wie Rémy bei der Zubereitung das alte Gusteau-Rezept neu interpretiert und wie Ego seine Begeisterung für Rémys Kochkunst ausdrücklich durch deren Originalität motiviert, entscheidend für Egos Umdenken ist jedoch in erster Linie die Tatsache, dass das Ratatouille in ihm die Erinnerung an eine ganz individuelle Kindheitsspeise hervorruft. Geschmack wird damit zu einem radikal subjektiven Erlebnis.

Näher besehen, thematisiert der Film also zwei sehr unterschiedliche Auffassungen von Geschmack. So interpretiert die Ratte Rémy Gusteaus Motto „Jeder kann kochen“ im Sinne einer geschmacksdemokratischen Mission. Rémys Bestreben, seinen Rattengeschwistern die Prinzipien guten Geschmacks zu vermitteln, besagt ja nicht nur, dass guter Geschmack durch (Um-)Erziehung erreicht werden kann, sondern auch, dass es überindividuelle Prinzipien guten Geschmacks gibt. Diese scheinen prinzipiell in jedem angelegt – nicht umsonst begeistert die von Rémy und Linguini gekochte Suppe gleichermaßen alle Gäste des Restaurants.

Dagegen ist es im Falle Egos gerade der subjektive und affektive Wert des Ratatouille, das den sonst elitären Kritiker für das arme Gericht einnimmt. Müssen die Junk Food fressenden Ratten erst einmal zu den universellen Prinzipien des guten Geschmacks aufsteigen, so scheint Egos blasiertem Gaumen der umgekehrte Weg gewiesen: Es gilt, zum Einfachen zurückzufinden. Vielleicht geht es aber auch einfach nur um die Einsicht, dass selbst die kultiviertesten Esser bisweilen höchst individuellen Geschmacksvorlieben frönen, die weder rational begründbar noch intersubjektiv vertretbar sind. Anton Egos sprechender Name (das Freud'sche Ich, das hier seine gesellschaftlichen Konditionierungen ablegt) legt eine solche psychoanalytische Deutung nahe: Sein Madeleine-Erlebnis konfrontiert ihn mit der Einsicht, dass es auch eine triebhaft-dunkle Seite des Essens gibt (hier verkörpert durch das eigentlich abstoßende Bild einer kochenden Ratte), eine Seite, die wir verdrängen, um nicht an sozialer Glaubhaftigkeit zu verlieren. Die deutsche Schriftstellerin Eva Demski hat diese dunkle Seite in ihrer Erzählung *Lebensmittel* (2012) wunderbar auf den Punkt gebracht:

Die Sache ging mir nicht mehr aus dem Kopf. Mußten nicht viele so einen Erinnerungsgeschmack, eine Marotte, ein kulinarisches Geheimnis mit sich schleppen? Es wurde nie darüber geredet. Statt dessen machten sich alle mit ihren Gourmetfähigkeiten wichtig und tauschten Rezepte und Restaurantempfehlungen aus. Aber, davon war und bin ich überzeugt: Die meisten erwachsenen Menschen haben eine dunkle Seite und schämen sich dafür, daß ihnen zum Beispiel nichts auf der Welt über Nudeln mit Maggi oder Bahlkenkekse in geschmolzener Schokolade geht. Sie verbergen das wie eine sexuelle Sonderbarkeit, und vielleicht bedeuten ihnen ihre meist einsamen Orgien etwas anderes als Essen. Vielleicht gibt es Lebensmittel, von denen man nie satt wird, egal, wieviel man davon ißt.⁷

So gesehen, scheint Egos Bekenntnis zur einfachen Küche gar nicht so weit weg von folgendem Geständnis:

Ein Sternekoch gestand mir im Suff, er liebe Maggi über alles. All seine gerühmten Schäume und Jus hätte er offenbar gern für die braune Soße weggeschüttet, deren Verwendung in der Küche niemals zugegeben werden

7 Eva Demski: *Rund wie die Erde*. Berlin: Insel 2012, S. 122.

darf. [...] Es soll Männer geben, die glücklich darüber sind, daß man sie wegen ihrer verstohlenen Schlucke aus silbernen Taschenflaschen für Alkoholiker hält. Solange die Welt denkt, die führten sich heimlich Cognac oder Whisky zu, ist alles in Ordnung. Nicht auszudenken, wenn herauskäme, dass es in Wahrheit Maggi ist, von dem sie nicht lassen können!⁸

Damit soll Rémys französische Kochkunst freilich nicht mit Maggi auf eine Stufe gestellt werden. Egos Begeisterung für Ratatouille ist doch viel eher ein augenzwinkernder Hinweis darauf, dass selbst im Urteil der unerbittlichsten Restaurantkritiker immer auch ichbezogene Willkür im Spiel ist. Oder soll etwa besagt werden, dass gute Küche so gut schmeckt, weil wir uns beim Essen unweigerlich „wie bei Müttern“ fühlen (auch wenn das aktuelle Gericht womöglich anders und viel besser schmeckt als jenes)? Die Unentscheidbarkeit dieser Fragen weist darauf hin, dass *Ratatouille* doch mehr enthält als das demokratische Motto „Jeder kann kochen“. Das verborgene Leitmotiv des Films – angezeigt durch den Namen Gusteau – ist vielmehr das Rätsel einer Kategorie, die sich seit ihrer Erfindung im 17. Jahrhundert beharrlich einer endgültigen Konzeptualisierung entzieht: Gemeint ist der Geschmack.⁹

In Migrationserzählungen, in denen das Essen des Ursprungslands oftmals als Stellvertreter der verlorenen Heimat fungiert, wird das bei Proust einmalige Erlebnis zu einem Erinnerungsritual, das offenbar beliebig oft zelebriert werden kann. So etwa in Simonetta Agnello

8 Demski: *Rund wie die Erde*, S. 125.

9 Im französischen 17. Jahrhundert bahnt sich eine soziokulturelle Aufwertung des gustativen Empfindens an. Tadelte die mittelalterliche Moralistik die Feinschmecker*innen noch mehr als die Vielfraße, so beginnt man jetzt, Verständnis, ja gar Bewunderung für den feinen Gaumen zu zeigen, und betrachtet die „friandise“, das delikate Schlemmen, als eine lässliche Sünde. Diese Aufwertung des physischen Geschmacks ermöglicht wohl auch die Entsomatisierung des Begriffs, aus der die Vorstellung eines intellektuellen Geschmacksempfindens hervorgeht. Jean-Luc Flandrin weist darauf hin, dass der Ursprung des Begriffs des *guten* Geschmacks nicht gesichert sei. Er betont, dass sich die Prinzipien der Einfachheit und Natürlichkeit im kulinarischen Bereich weit vor der Festlegung eines ästhetischen Klassizismus manifestieren. Demnach könnte auch der Begriff des *guten* Geschmacks gleichsam von der Küche in die Poetik übernommen worden sein. Es sei aber ebenso denkbar, dass sowohl der ästhetische als auch der kulinarische „bon goût“ Prägungen einer aristokratischen Klasse seien, die sich durch kulturelle Distinktion gegen das aufstrebende Bürgertum abzugrenzen suchte. Vgl. Jean-Luc Flandrin: *Pour une histoire du goût*. In: *L'Histoire* 85 (1986): La cuisine et la table: 5000 ans de gastronomie, S. 12–19.

Hornbys Bestseller *Un filo d'olio* (2011): Das Kochen nach alten Familienrezepten wird hier als ein Ritual zelebriert, das die Vergangenheit ungebrochen wiederauferstehen lässt. Das Buch schließt mit dem Aufbruch der Erzählerin aus ihrer Heimat Sizilien für einen Sprachaufenthalt in der Schweiz. Es ist eine Abreise, die die spätere Emigration nach England präfiguriert:

Ich sammelte ein paar Lorbeerblätter und tat sie in den Koffer. [...] Ich fühlte, dass diese Reise den Beginn eines Lebens markierte, das sich weit weg von Sizilien abspielen würde, und ich wollte etwas Konkretes (es sollte aber auch leicht sein, und bedeutsam), dass die Macht hätte, mich, sobald ich es nur wollte, nach Mosé zurückzusetzen – blitzschnell, nur mit ein wenig heißem Wasser. Seitdem hat es in meiner Küche nie an Lorbeerblättern gefehlt: in Lawrence, Somerville, Lusaka, Oxford oder London. Der duftende Geschmack des Lorbeers und das ölige Aroma der Zitronenschale genügen, um mich nach Mosé zurückkehren zu lassen, wo immer ich auch bin.¹⁰

So wie Prousts Madeleine erst durch das Eintauchen in den Tee ihre Erinnerungsqualität entfaltet, tut es hier der Lorbeer. Schwieriger gestaltet sich das Ritual für die aus der Karibik nach Paris emigrierte Julia in Gisèle Pineaus *L'exil selon Julia* (1996). Ihr fehlt es nämlich, um den Geschmack der Heimat heraufzubeschwören, an den authentischen Zutaten:

Die Sehnsucht nach der Heimat ist überall und jederzeit da [...] Diese Sehnsucht nähren, bedeutet in Frankreich Süßwasserfisch kaufen, ihn in eine imitierte Marinade legen – es gibt hier weder Limetten noch Bondaman-Jak-Gewürz. [...] Den Fisch hineinlegen, dünsten, dann essen. Den Affront zur Kenntnis nehmen. Dann also an die Heimat denken. Die Gerüche und die Gaumenlüste in der Erinnerung suchen. Ein karibisches Meer wiedererfinden [...] Später, den Kopf eines Rotfisches auslutschen, ein Stück Brotfrucht in die Brühe einstampfen und vom Feuer eines Gewürzes schwitzen. All diese Geschmäcker wiedererleben. Einatmen und rülpfen.¹¹

10 Simonetta Agnello Hornby: *Un filo d'olio*. Palermo: Sellerio 2011, S. 190 (Übers. C.O.).

11 Gisèle Pineau: *L'exil selon Julia* [1996]. Roman. Paris: folio 2006, S. 169 (Übers. C.O.).

Der Geschmack des Gerichts ist hier nicht das Medium der Erinnerung – vielmehr muss die Erinnerung an die Geschmäcker der Heimat nachhelfen, um das gewünschte Wiederfinden der Zeit zu ermöglichen. Während der in Frankreich gekaufte Fisch ein geschmacklicher „Affront“ ist, schmeckt der Fischkopf, den Julia in ihrer Imagination auslutscht, desto besser. Dass man die Vergangenheit nicht nur wiederfinden, sondern *wiedererfinden* muss, hatte auch Prousts Protagonist am Ende der *Recherche* erkannt.

Wer sich eine solche Kreativität im Erfinden der eigenen Madeleine nicht zutraut, sollte das Spitzenrestaurant El Celler de Can Roca im katalanischen Girona besuchen, auf dessen neue Spezialität mich Alexis Eideneier hingewiesen hat. Hier nämlich

wird den Gästen neuerdings ein altes Exemplar von Marcel Prousts *Auf der Suche nach der verlorenen Zeit* gereicht, sie atmen den charakteristischen Duft ein, den die alten, abgenutzten Seiten verströmen. Und finden dasselbe Aroma gleich darauf in einer Essenz wieder, die über eine Teecreme, Madeleine-Eis und einige mit dem Text des besagten Buches bedruckte Seiten aus Reispapier geträufelt wird.¹²

12 Mia Schlichtling: Joan Roca: Inspiration Is Everything. In: *rolling pin*, 21.09.2017. <https://www.rollingpin.ch/magazin/ausgaben/212/joan-roca-inspiration-is-everything/> (Zugriff am 09.09.2018).

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