

Eva Lavric / Carmen Konzett  
(eds. / Hrsg.)

# Food and Language Sprache und Essen

EVA LAVRIC

## FOOD AND LANGUAGE INTRODUCTION

*"Cooking is booming more than ever. It is seen as a reflection of *savoir-vivre*, of quality of life and of zest for life, and it expresses personal, national and cultural identity. Defining ourselves through cultural and culinary elements is apparently a universal habit. Similarly, the important role culinary aspects play as factors of identity construction in inter- and intracultural social environments, seems to be a global phenomenon: TV is inundated by cookery programmes of all kinds, and the shelves of bookshops are heaped with the latest cookbooks written by various celebrity chefs for different target audiences. [...] Culinary elements are becoming part of almost all areas of life in concrete or metaphorical terms, historically and synchronically reflecting the culture and zeitgeist of generations as well as their individual moods.*

*Culinaria has thus become a cultural asset. Culinary aspects have overcome national and linguistic borders and unite different ethnic, linguistic and cultural groups [...] by expressing both individuality and membership to larger groups.*

*In a globalised world this calls for translators' [i.e. linguists, literary and cultural scholars] who translate and analyse texts from many different areas, such as the highly productive branch of culinary literature, ranging from culinary crime stories to cookery books, the area of tourism, particularly the websites of the gastronomic industry, the health sector, the nutritional sciences and the spa boom, or the fields of technical, economic or legal professions who are dealing with food and drink." (Feyerer, in this volume. Translation: Carmen Konzett)*

Discourses of eating and drinking are situated at the crossroads of a variety of forms of expression including everyday language, advertising and special language discourse, literature and media (internet, TV, opera, etc.), and of a variety of disciplines such as linguistics, literary studies and translation studies (the focus of this volume), but also cultural studies, sociology, media and communication studies, philosophy and ethics, medicine and nutritional science, economics (marketing) and many others. Not only do these arts and sciences have their own approach to this topic; their discourses also constitute a preferred object of study for the disciplines assembled in this volume.

From a linguistic perspective the interest lies predominantly in the discursive representation of food issues in medial contexts, such as the portrayal of 'healthy versus unhealthy nutrition' or naming procedures for food items and dishes, which often reflect cultural contact and change, but can also inspire ethical reflections. Interest is also devoted to discursive constructions of reality in text types and genres ranging from restaurant reviews,

<sup>1</sup> The original text only mentions translators.



PETER LANG

Internationaler Verlag der Wissenschaften

2009

cooking recipes, dinner conversations and even football commentaries, to media formats such as celebrity chefs and gourmet chat rooms. One important approach consists of analysing the omnipresent discourse of advertising and sale with its discursive strategies and stereotypes ('homemade' and 'country of origin'-ideology, product frames such as 'wine' or 'chocolate' in different cultures etc.). But upgrading strategies can also be found in terminology and in the field of onomastics (names of dishes, products and restaurants). The content and structure of menus, advertisements, instructions for preparation etc. in different cultures can evoke interesting comparisons. Yet another perspective on the subject is provided by the semantics of food-related phraseological units and adjectives of taste.

From the point of view of cultural studies eating and drinking are two of the central areas through which cultures construct and express their identity and people come into contact with other cultures. It is an area in which, in spite of globalisation, strong regional particularities are still maintained and appreciated. Values and tendencies, symbols and taboos of a society are expressed by its culinary aspects. They thus gain the status of a symbol and mirror of cultures, whose development, competition and intercultural contacts become visible and describable.

Literary scholars are mainly interested in discourses of food and drink as an indicator of social transformation processes which translate collective and individual moods into literature. Food discourses can function as a device to construct (religious, national, ...) identity and to characterise self and other. This may turn out as problematic in literary translation because literal translations often lack the cultural connotations.

Finally, translation studies have the role of transfer and mediator discipline and forge a link between the languages and cultures as well as the disciplines represented in this volume. Discourses of eating and drinking are phenomena defining and defined by language and culture in their more mundane as well as in their aesthetic-individual literary forms. The wide range of problems and possibilities in translation shed light on the process of intercultural transfer and identify culinary aspects as paradigmatic variations of cultural behaviours.

## I. Gastronomastik – discursive aspects of food names Gastronomastik – diskursive Aspekte von Speisennamen

For a long time the only aspect of names of dishes in which linguistics was interested was their origin. But culinary onomastics can achieve much more when it addresses the discursive effects of dish names as product names and analyses them as marketing tools. For the conative function of gastronomic names, whether names of dishes on restaurant menus (Lavric, Giani), food names (Rieger, Pantli) or restaurant names, associations and connotations play an important role.

## II. Food names and language contact in and around Croatia Speisenbezeichnungen und Sprachkontakt in und um Kroatien

Several contributors analyse language and cultural contact and its consequences for names of dishes, illustrated by Croatian. The most general article is the one by Štebih, who describes

borrowings from different languages, while Ivantetić / Stojić and Pavić Pintarić focus on German (or, more accurately: Austrian German) loan words. Tošović points out differences in dish names between Croatian, Serbian and Bosnian.

## III. From taste to wine – semantics and idiomatics Von Geschmack bis Wein – Semantik und Idiomatik

This section highlights the large variety of research when it comes to food and taste. The contributions range from a detailed semantic analysis of a single German adjective of taste (Wagner) to a contrastive analysis of phraseological units of food (Kersten) to two studies about the language of wine. One of them deals with the description of the taste of wine in different languages (Rossi); the other one investigates labels of wine bottles as an expression of Catalan identity (Hering).

## IV. Culinary genres Kulinarische Textsorten

Many text types revolve around culinary aspects. In this section, three of those types are selected and studied from different perspectives: Van den Bergh undertakes a quantitative-qualitative discourse analysis of restaurant reviews, Palasakt devotes her interest to the semiotics of advertisements and Rathmayr investigates how the recipient of instructions to prepare food is constructed in different cultures.

## V. Dishes and cultures Speisen und Kulturen

Some dishes have particularly strong links with certain cultures: *pilav* in the former Soviet Union, and *barbecue* in the USA play an important role in identity construction although their authenticity and genuineness is claimed by different groups with different ways of preparing them (Hallet / Zanca / Kaplan-Weinger). *Curry*, however, seems to be something that is attributed to (Indian) culture from outside and corrupted by distorting clichés (Puttaswamy).

## VI. Eat the right thing – food names and orthorexic discourses Das Richtige essen – Speisennamen und orthorektische Diskurse

Do food names conceal ethically dubious cultural practices? This claim is made by Heuberger who illustrates his claim with a description of English words for meat. Stavick writes along similar lines and points out how in vegan discourse the language of meat eaters is copied. While these two papers critically analyse names of food, Marko and Mayr focus on texts which talk about the right kind of food or the right way of eating. They study them using Critical Discourse Analysis. Altogether, this is possibly the most controversial chapter of this volume.

## VII. Food in interaction Essen in Interaktion

Food can also be a topic of conversation and of dialogic online interactions. The range of contributions goes from dinner conversations (Morek) to gourmet chat rooms (te Molder) to quasi-dialogic sequences in football commentary (Gerhardt).

## VIII. Food in literature, food in translation Essen in der Literatur, Essen in der Übersetzung

Food and drink play a role in the opera (Calderón) and in literature, and it is always symbolically relevant who ate and drank what, when and how. This is visible in Christian Kracht's novel which opposes Western and Eastern culture, pressure to consume and basic needs (Žagar-Šoštaric) and in texts which construct Russian national and cultural identities through culinary references (Burukina, Kirsanova). Culinary aspects certainly pose a real challenge for translators as cultural mediators (Holzer, Feyrer).

*"'Eating' is a central area of our life, and our culture. We associate 'eating' with aspects such as lifestyle, conviviality, taste, preparation, tableware, etc. [...] In this era of globalisation culinary aspects are retreats of regional specialities which counteract any levelling tendencies. They are symbols of identity and as such part of a certain region and culture. These identities also appear in menus, recipes, brochures and websites which are increasingly published in several languages." (Holzer, in this volume. Translation: Carmen Konzett)*

*"'We read poetry and cookery books in order to experience getting closer to culture', Losev (2001: 22) writes in the last paragraph of his text about the poetry of cuisine, which introduces the book about Russian cuisine in the diaspora. Indeed, eating is not simply the satisfaction of physical needs but a central element of all cultures." (Rathmayr, in this volume. Translation: Carmen Konzett)*

*"Take a physiological need essential to human survival: eating. Mix it for several centuries with the only means of communications they have: language. Sprinkle over some grams of customs, of local specialities, of influential figures ... You will obtain a 'kebab of culinary expressions'" (Saveurs 2007; quoted in: Feyrer, in this volume. Translation: Carmen Konzett)*

## References

- Losev, Lev (2001): Poetika kuchni. In: Vajl' / Genis, 5-22  
Moers, Walter (2007): Der Schreckenmeister. München et al.: Piper  
Saveurs (2007): ¡Saveurs vous présente: quand la cuisine inspire la langue...  
[www.isaveurs.com/mag/dossier/isaveurs\\_vous\\_presente\\_quand\\_la\\_cuisine\\_inspire\\_la\\_langue.php](http://www.isaveurs.com/mag/dossier/isaveurs_vous_presente_quand_la_cuisine_inspire_la_langue.php),  
20/06/2007  
Vajl', Petr / Genis, Aleksandr (eds.) (2001): Russkaja kuchnja v izgnanii: Esse. Moskva: Nezavisimaja gazeta
- Univ.-Prof. Mag. Dr. Eva Lavric  
Institut für Romanistik  
Universität Innsbruck  
Innrain 52, 6020 Innsbruck  
e-mail: Eva.Lavric@uibk.ac.at  
<http://www.uibk.ac.at/romanistik/lavric.html>

EVA LAVRIC

## SPRACHE UND ESSEN EINLEITUNG

*„Kochen als Ausdruck von Savoir-vivre, von Lebensqualität und Lebenslust, aber auch als Ausdruck der eigenen Identität und der des Landes oder der Kultur, in der man lebt, boomt zurzeit wie noch nie. Anscheinend ist es eine Universalie, dass wir Menschen uns über Kultur und Kulinarik definieren und Kulinarik als identitätsbildende Faktoren eine große Rolle im inter- und intrakulturellen und sozialen Zusammenleben spielen. Das Fernsehen ist voll von Kochsendungen jeglicher Art, die Regale in den Buchhandlungen biegen sich unter der Last der neuesten Kochbücher, verfasst von den diversen Starköchinnen und Prominenten für die unterschiedlichsten Zielgruppen. [...] Kulinarisches driftet – wenn nicht in konkreter, dann in übertragener-metaphorischer Hinsicht – in fast alle Lebensbereiche hinein und spiegelt historisch wie auch synchron gesehen Kultur und Zeitgeist von Generationen wider, reflektiert aber auch aufspannende Weise individuelle Befindlichkeiten.“*

*Kulinarik sind somit zum Kulturgut geworden. Kulinarisches hat Landes- und Sprachgrenzen überwunden und eine Bevölkerungs- bzw. Sprach- und Kulturgruppen unterschiedlichster Provenienz [...] als Ausdruck für Individualität aber auch für überindividuelle Zugehörigkeiten.*

*Im Zeitalter der Globalisierung ruft dies im allgemeinsprachlichen Alltag wie auch im genau definierten Fachbereich 'TranslatorInnen' [LinguistInnen, Literatur- und KulturwissenschaftlerInnen] auf den Plan, sei es im Bereich der Übersetzung der überaus produktiven Sparte der kulinarischen Literatur vom Kulinarik-Krimi bis hin zum Kochbuch, sei es im Bereich des Tourismus und z.B. der damit verbundenen Internetpräsenz von Anbietern aus Gastronomie und Wirtschaft, sei es im Bereich des Gesundheitswesens, der Ernährungswissenschaften und des Wellness-Booms, sei es im Bereich technisch, wirtschaftlich oder rechtlich determinierter Fachbereiche, die mit Essen und Trinken zu tun haben.“ (Feyer, in diesem Band)*

Essens- und Trinkensdiskurse stehen im Schnittpunkt so unterschiedlicher Ausdrucksformen wie Alltagssprache, Werbe- und Fachdiskurse, Literatur, Medien (Internet, Fernsehen, Oper, etc.) und so unterschiedlicher Disziplinen wie Sprach-, Literatur- und Translationswissenschaft (der eigentliche Fokus dieses Bandes), aber auch Kulturwissenschaft, Soziologie, Medien- und Kommunikationswissenschaft, Philosophie und Ethik, Medizin und Ernährungswissenschaft, Wirtschaftswissenschaft (Marketing) u.v.a.m.. Dabei wählen all diese Wissenschaften und Künste nicht nur einen eigenen Zugang zum Thema, sondern ihre jeweiligen Diskurse stellen auch ein bevorzugtes Studienobjekt dar, in diesem Band fokussierten Diskurswissenschaften dar.

<sup>1</sup> Im Originaltext steht nur: „TranslatorInnen“.

Aus linguistischer Perspektive interessiert vor allem die diskursive Repräsentation im medialen Kontext, wie die Darstellung von ‚gesunder versus ungesunder Ernährung‘, die Nominierung im Bereich von Lebensmitteln und Gerichten, die häufig Kulturkontakte und Kulturwandel widerspiegelt, aber auch zu ethischen Überlegungen Anlass geben kann, sowie diskursive Realitätskonstruktion in so unterschiedlichen Textsorten und Genres wie Gastro-nomiekritiken, Kochrezepten, Tischgesprächen, ja, selbst Fußballkommentaren, aber auch medialen Formaten wie Fernseh Koch und Feinschmecker-Chatrooms. Ein wichtiger Zugang ist der über die omnipräsenten Werbe- und Verkaufsdiskurse mit den entsprechenden diskursiven Strategien und Stereotypen (Ursprungsland- bzw. Hausgemacht-Ideologie, Produkt-Frames wie ‚Wein‘ oder ‚Schokolade‘ in verschiedenen Kulturen, etc.). Aufwertende Strategien finden sich aber auch in der Fachterminologie und (Fach-) Onomastik (Speisen-, Produkt-, Restaurantnamen). Die Gestaltung von Speisekarten, Werbungen, Zubereitungsanleitungen u.v.a.m. in verschiedenen Kulturen können zu interessanten Vergleichs-Anlässen geben. Schließlich eröffnet die Semantik von Essens-Phraseologismen und Geschmacksadjektiven ein weites Feld linguistischer Forschung.

Kulturwissenschaftlich gesehen ist Essen und Trinken einer der zentralen Bereiche, in denen Kulturen ihre Identität konstruieren, ausdrücken und über den sie mit anderen in Kontakt treten. Hier werden trotz Globalisierung noch starke regionale Eigenheiten gepflegt und geschätzt. Im kulinarischen Bereich drücken sich Grundwerte und -tendenzen, Strömungen, Symbole und Tabus einer Gesellschaft aus. So wird Kulinarisches zum Symbol und Spiegel der Kulturen, die durch Essen und Trinken in ihrer Entwicklung und Konkurrenz bzw. in ihren interkulturellen Kontakthänomenen sichtbar und beschreibbar werden.

Aus literaturwissenschaftlicher Perspektive interessieren Diskurse des Essens und Trinkens vor allem als ‚Marker‘ gesellschaftlicher Transformationsprozesse, die kollektive und individuelle Befindlichkeiten literarisch ‚übersetzen‘. Essensdiskurse können als Mittel zur (religiösen, nationalen,...) Identitätsstiftung wie auch der Ego- und Alter-Charakterisierung fungieren, werden aber gerade dadurch zum Problem in der literarischen Übersetzung, da bei einer wörtlichen Wiedergabe oft die kulturspezifischen Konnotationen verloren gehen.

Schließlich bildet die Translationswissenschaft als Transferrdisziplin und Mediatorin zwischen den Sprachen und Kulturen ein Bindeglied der in diesem Band vertretenen Fachbereiche. Diskurse des Essens und Trinkens sind sprach- und kulturdeutende und -determinierte Phänomene, sowohl in ihrer alltagsorientierten Ausformung in Gebrauchstexten wie in ihrer individuell-ästhetischen Ausformung in der Literatur. Die vielfältigen Probleme und Möglichkeiten der Translation erhellten den Prozess des interkulturellen Transfers und lassen Kulinarik als Paradigmata von Kulturen erkennen.

## I. Gastronomastik – discursive aspects of food names Gastronomastik – diskursive Aspekte von Speisennamen

Speisenbenennungen wurden lange nur im Hinblick auf ihre Herkunft untersucht. Die kulinarische Onomastik hat aber weit mehr zu bieten, wenn sie sich den diskursiven Effekten von Speisennamen als Produktamen zuwendet und diese als Marketinginstrumente analysiert. Assoziationen und Konnotationen spielen eine wichtige Rolle bei der Appellfunktion gastronomischer Benennungen, seien es nun Namen von Gerichten auf Speisekarten

(Lavric, Giani), Namen von Lebensmitteln (Rieger, Pantli) oder Namen von Restaurants (Kuhn).

## II. Food names and language contact in and around Croatia Speisenbezeichnungen und Sprachkontakt in und um Kroatien

Sprach- und Kulturkontakt und seine Auswirkung auf Speisennamen wird hier von mehreren BeiträgerInnen am Beispiel des Kroatischen analysiert, am allgemeinsten von Štebih, die Lehngut aus den verschiedensten Sprachen anführt, mit speziellem Bezug auf deutsche (eigentlich: österreichische) Lehnwörter von Ivantčić / Stojčić und Pavić Pintarić. Tošović zeigt Unterschiede zwischen Kroatisch, Serbisch und Bosnisch/Bosniakisch im Bereich der Speisennamen.

## III. From taste to wine – semantics and idiomatics Von Geschmack bis Wein – Semantik und Idiomatik

Wie vielfältig die linguistischen Forschungsbereiche im Bereich Speisen und Geschmack sind, das zeigt dieser Abschnitt, der von der semantischen Feinanalyse eines einzelnen Geschmacksadjektivs im Deutschen (Wagner) über eine kontrastive Analyse von Essens-Phraseologismen (Kersten) bis zu zwei Studien zur Weinsprache einen breiten Bogen spannt: Beim Wein geht es einmal um die Beschreibung des Weingeschmacks in verschiedenen Sprachen (Rossi), dann wieder um Weinetiketten aus Ausdruck katalanischer Identität (Herling).

## IV. Culinary genres Kulinarische Textsorten

Vielfältige Textsorten sind mit der Kulinarik verbunden. Dieser Abschnitt greift drei davon heraus und untersucht sie unter jeweils unterschiedlichem Gesichtspunkt: Van den Berghe ist eine quantitativ-qualitative Diskursanalyse von Restaurantkritiken, Palasaki widmet sich der Semiotik von Werbeanzeigen und Rathmayr fragt, wie der Rezipient/die Rezipientin von Zubereitungsanleitungen in verschiedenen Kulturen modelliert wird.

## V. Dishes and cultures Speisen und Kulturen

Gewisse Gerichte sind besonders eng mit bestimmten Kulturen verbunden: *Pilav* in der ehemaligen Sowjetunion, *barbecue* in den USA haben stark identitätsstiftende Funktion, werden aber von den verschiedensten Gruppen und in den verschiedensten Zubereitungsarten als echt beansprucht (Hallett / Zanca / Kaplan-Weinger). *Curry* dagegen erscheint als etwas, das einer Kultur, der indischen, eher von außen zugeschrieben und mit teilweise grob verflächenden Klischees verbunden wird (Puttaswamy).

## VI. Eat the right thing – food names and orthorexic discourses Das Richtige essen – Speisennamen und orthorektische Diskurse

Verschieben Speisenbezeichnungen ethisch bedenkliche kulturelle Praktiken? Das behauptet jedenfalls Heuberger und untermauert es anhand der englischen Fleischbezeichnungen. Slavick geht sogar so weit, im veganen Diskurs Anbiederungen an Fleischesser aufzuzeigen. Während diese beiden Beiträge Speisenbezeichnungen kritisch analysieren, richten Marko und Mayr das Instrumentarium der Kritischen Diskursanalyse auf Texte, die das richtige Essen – oder das ‚das Richtige essen‘ – zum Thema haben. Das Ganze ergibt wohl den in sich kontroversiellsten Teil dieses Bandes.

## VII. Food in interaction Essen in Interaktion

Essen ist auch Thema in Gesprächen und dialogischen Online-Interaktionen. Von Tischgesprächen (Morek) über Feinschmecker-Chatrooms (te Molder) bis zu pseudo-dialogischen Passagen in Fußballkommentaren (Gerhardt) reicht hier das Spektrum der Beiträge.

## VIII. Food in literature, food in translation Essen in der Literatur, Essen in der Übersetzung

Speisen und Getränke spielen eine Rolle in Oper (Calderón) und Literatur, und jedesmal hat es symbolische Bedeutung, was, wann, von wem und wie gegessen und getrunken wird: ob nun bei Christian Kracht westliche und östliche Kultur, Konsumzwang und Grundbedürfnis gegeneinander gestellt werden (Žagar-Šoštarić), oder ob russische nationale und kulturelle Identitäten über kulinarische Referenzen konstruiert werden (Burukina, Kirsanova). Jedenfalls stellen, in literarischen wie auch in Alltagstexten, Kulinarika stets eine echte Herausforderung an den Translator als Kulturmittler dar (Holzer, Feyrer).

„...Essen‘ ist ein zentraler Bereich unseres Lebens, unserer Kultur. Mit ‚Essen‘ verbinden wir unterschiedliche Aspekte wie Lebensart, Geselligkeit, Geschmack, Zubereitung, Tischkultur etc. [...] In einer Zeit der Globalisierung bilden Kulinarika Refugien landestypischer Besonderheiten, die nivellierenden Tendenzen Widerstand bieten. Sie sind als Identitätssträger Teil einer bestimmten Region und Kultur. Ihren Niederschlag finden diese Identitäten auch in Speisekarten, Kochrezepten, Broschüren, Webseiten, die vermehrt in mehrsprachiger Version erscheinen.“ (Holzer, in diesem Band)

„Gedichte und Kochbücher werden gelesen, um das ästhetische Erlebnis der Annäherung an die Kultur zu haben“, so schreibt Losev (2001: 22) im Schlusssatz seines Texts zur Poesie der Küche, mit dem er den Band über die russische Küche in der Diaspora einleitet. Und in der Tat ist das Essen keinesfalls nur die Befriedigung körperlicher Bedürfnisse, sondern eine zentrale Komponente jeder Kultur.“ (Rathmayr, in diesem Band)

*Prenez un besoin physiologique essentiel à la survie de l'homme : manger. Mélangez-le pendant plusieurs siècles au seul moyen qu'il a de communiquer : la langue. Saupoudrez le tout de quelques grammes de coutumes, de particularismes locaux, de personnalités influentes... Vous obtiendrez alors une belle « brochette d'expressions culinaires » (Saveurs 2007; zitiert in: Feyrer, in diesem Band)*

### References / Bibliographie

- Losev, Lev (2001): Poetika kuchni. In: Vajl' / Genis, 5-22  
Moers, Walter (2007): Der Schrecksenmeister. München et al.: Piper  
Saveurs (2007): ¡Saveurs vous présente: quand la cuisine inspire la langue...  
[www.isaveurs.com/mag/dossier/isaveurs\\_vous\\_presente\\_quand\\_la\\_cuisine\\_inspire\\_la\\_langue.php](http://www.isaveurs.com/mag/dossier/isaveurs_vous_presente_quand_la_cuisine_inspire_la_langue.php),  
20/06/2007  
Vajl', Petr / Genis, Aleksandr (eds.) (2001): Russkaja kuchnja v izgnanii: Esse. Moskva: Nezavisimaja gazeta
- Univ.-Prof. Mag. Dr. Eva Lavric  
Institut für Romanistik  
Universität Innsbruck  
Innrain 52, 6020 Innsbruck  
e-mail: [Eva.Lavric@uibk.ac.at](mailto:Eva.Lavric@uibk.ac.at)  
<http://www.uibk.ac.at/romanistik/lavric.html>