

INHALTSVERZEICHNIS

DANKSAGUNG.....	7
SUMMARY: GOURMET CULTURE IN JAPAN – A NATION OF GOURMETS AND FOODIES.....	8
1 EINLEITUNG.....	13
1.1 Forschungsfrage und Forschungsstand	16
1.1.1 Forschungsfrage	16
1.1.2 Forschungsstand	20
1.1.2.1. Deutsch- und englischsprachige Literatur	20
1.1.2.2. Japanischsprachige Literatur.....	22
1.2 Methode und Quellen	25
1.3 Aufbau der Arbeit	27
2 GOURMETKULTUR – EINE THEORETISCHE ANNÄHERUNG.....	30
2.1 Von Gastronomen, Gourmets und Foodies – eine Begriffs- geschichte.....	34
2.2 Die Distinktion	39
2.3 Die Inszenierung: Verstand, Ästhetik und Ritual	42
2.4 Die Reflexion: Profession, Institution und Spezialisierung	47
2.5 Der kulinarische Rahmen	54
3 DER GOURMETDISKURS DER EDOZEIT: GRUNDLAGEN WERDEN GELEGT	63
3.1 Charakterisierung der Edozeit: Edo, Bürgerliche, <i>tsū</i>	63
3.2 Teemeister und Bankette	72
3.3 Kochbücher, Etikettebücher, Moralbücher	79
3.4 Restaurants	89
3.5 Kulinarischer Rahmen: <i>tokusanmono</i> , Fleisch, Wein und <i>hatsumono</i>	94
3.6 Schlussfolgerungen	104
4 DER GOURMETDISKURS DER MEIJIZEIT – NEUGIER AUF DEN „WESTEN“.....	105
4.1 Charakterisierung der Meijizeit: Zivilisation und Aufklärung	105
4.2 Kulinarische Literatur – Aufklärung und Absurdität: Murai Gensais <i>Kuidōraku</i> und Kōda Rohans <i>Chinsen kai</i>	114
4.3 Bankette, Tanzveranstaltungen und Hotelrestaurants	124

4.3.1	Westliche Bankette als Zeichen der überlegenen westlichen (Ess)kultur	124
4.3.2	Dinieren und Tanzen in Restaurants und Hotels	129
4.4	Gourmetzeitschriften und -Vereine	141
4.5	Kulinarischer Rahmen: Vom <i>seiyō</i> -Boom zu <i>washoku-yōshoku-chūshoku</i>	147
4.6	Zusammenfassung	153
5	DER GOURMETDISKURS DER TAISHŌZEIT UND FRÜHEN SHŌWAZEIT – RATIONALITÄT VS. SCHLEMMEREI	154
5.1	Charakterisierung der Taishō- und frühen Shōwazeit: Städtische Moderne und Beginn der Massengesellschaft	155
5.2	Kulinarische Literatur – Sehnen nach dem Unentdeckten: Tanizaki Jun'ichirōs <i>Bishoku kurabu</i>	164
5.3	Kitaōji Rosanjin – Kochen, Schreiben, Töpfern	172
5.4	Kulinarischer Rahmen – Exotik und Authentizität in China und Japan	190
5.4.1	Chinaboom	194
5.4.2	<i>Furusato</i> -Boom und Edo-Boom	199
5.5	Zusammenfassung	201
6	DER GOURMETDISKURS DER SPÄTEN SHŌWAZEIT – KULINARISCHER PLURALISMUS	202
6.1	Charakterisierung der Nachkriegszeit: Einhundert Millionen Gourmets	203
6.2	Kulinarische Medienlandschaft	214
6.3	Frauen in der Öffentlichkeit und Männer am Herd	220
6.4	Kulinarischer Rahmen: Ramen, <i>Furusato</i> , Edo, Ethno	227
6.5	Zusammenfassung	232
7	SCHLUSSFOLGERUNGEN UND AUSBLICK	234
8	QUELLENVERZEICHNIS	243
9	LITERATURVERZEICHNIS	245
10	ABBILDUNGSVERZEICHNIS	267
11	ANHANG	268
11.1	Anmerkungen zur Umschrift und zur Wiedergabe von Namen	268
11.2	Periodisierung	268