

Format de citation

Puchner, Walter: review of: Thede Kahl (ed.), *Culinaria balcanica*, Berlin: Frank & Timme, 2015, in: *Südost-Forschungen*, 76 (2017), p. 438-442, <https://recensio-stag.lorax.syslab.com/r/8aafdf7fa02945959452aca113bb8391>



copyright

Cet article peut être téléchargé et/ou imprimé à des fins privées. Toute autre reproduction ou représentation, intégrale ou substantielle de son contenu, doit faire l'objet d'une autorisation (§§ 44a-63a UrhG / German Copyright Act).

werden: Er ist Transmitter zum Jenseits, Feindbild zum „kontrollierenden Umgang mit Ängsten“ (295) und Sündenbock. Die Vielfalt vampirischer Vorstellungen wird mittels Materialreichtum gespiegelt und in satztechnisch exponierten Fallbeispielen gezeigt. Die Arbeit ist mit Karten, interpretativ genutztem Bildmaterial, einem Personen- und einem Ortsregister großzügig ausgestattet.

Bedauerlicherweise fehlt eine Diskussion um die Gültigkeit globaler Bezüge, die noch mehr gesellschaftspolitische Relevanz des Buches gewährleisten würden: Immerhin untersucht der Autor politisch-administrative Entitäten über die Kontinente hinaus – etwa das Osmanische Reich. Thanatologische Erklärungsmuster in Asien oder Afrika haben doch frappierende Ähnlichkeiten zur Vielgestalt des europäischen Vampirs, die zumindest skizziert hätten werden können. Hinsichtlich der Gliederung ist Kapitel 5 zu problematisieren, da es fast ein Drittel des Gesamtumfanges (159-271) ausmacht und unpräzise überschrieben ist: Es beschäftigt sich nicht nur mit dem Volksglauben, sondern auch mit bekannter (Bürger, Goethe, Polidori, Le Fanu, Stoker) und in diesem Zusammenhang weniger bekannter (Mickiewicz, Karadžić) bzw. bewusst fiktional-belletristischer Literarisierung des Motivs. Ferner werden hier Vampirismus-Fälle, die doch ausgeprägt typologische Züge hinsichtlich ihrer Akteure und Abläufe haben, v. a. für Südosteuropa minuziös nach Regionen gegliedert; damit werden potentielle historische oder anthropologische Zusammenhänge eher verschleiert als verdeutlicht. Zudem wird die durchaus differenzierte Gliederung unterhalb der Ebenen von Kapiteln und Unterkapiteln im Inhaltsverzeichnis nicht deklariert. Im wissenschaftlichen Apparat muss auffallen, dass nicht alle Titel in den Anmerkungen auch im Literaturverzeichnis zu finden sind. Dies mag der Verschlangung des Apparates dienen – der Übersicht über benutzte oder eben nicht benutzte Literatur dient es aber leider nicht.

Zusammenfassend gesagt dominieren jedoch ganz klar die Stärken der Arbeit. Der Autor versteift sich ganz bewusst nicht darauf, die Herkunft des Vampirglaubens zu klären; stattdessen zeigt er anhand einer umfassenden Zusammenführung von Materialien, Motiven und Erklärungsmustern die vitale Kraft der mythischen Figur Vampir sowohl in ihrer Vielfalt nach innen als auch in ihrer Offenheit nach außen.

Wien

Christoph Augustynowicz

Culinaria balcanica. Hgg. Thede KAHL / Peter Mario KREUTER / Christian VOGEL. Berlin: Frank & Timme 2015 (Forum: Rumänien, 24). 376 S., 21 Abb., ISBN 978-3-7329-0138-8, € 49,80

Forscher verschiedener Fachrichtungen und Mitglieder des Balkanromanistenverbandes haben sich vom 17. bis 19. Mai 2012 in Bad Kissingen getroffen, um die Gaumenfreuden Südosteuropas in theoretische und sachliche Kostproben szientifischer Diskursivität zu

verwandeln und sich zu fragen, ob es überhaupt so etwas wie eine (oder mehrere) Balkanküche(n) gibt. Davon ist schon im Vorwort die Rede: „Die Frage nach den Eigenheiten der *Culinaria balcanica* führt unweigerlich zu einem integrativen Ansatz, der die Tatsache berücksichtigt, dass die Ingredienzien der balkanischen Küchenkulturen unterschiedlicher, oft schwer bestimmbarer, da multikultureller Herkunft sind, was jedoch nicht im Gegensatz zu stehen braucht zur Herausbildung nationaler, lokaler oder überregionaler Charakteristika. Was unter den Speisen und Getränken eigen, fremd, romanisch oder gerade nicht-romanisch ist, steht im Mittelpunkt dieses Bandes. Unser Blick in die Kochtöpfe, auf die Speisekarten und Tischsitten der Balkanromanen – aber auch Türken, Griechen, Albaner, Bulgaren, Makedonier, Serben, Kroaten, Bosnier, Ungarn etc. fragt nach gemeinsamen und unterschiedlichen Spezialitäten“ (9). Und an anderer Stelle heißt es: „Die verschiedenen Zugänge zum Thema, die unser vorliegendes Buch vereint, reflektieren die Veränderungen des Habitus, spiegeln die wechselvolle historische Entwicklung von Esskultur und kultureller Identität in Südosteuropa. Im spannungsreichen Verhältnis zwischen Geschichte und Fiktion gilt es, Begriffe, Sprichwörter, Sprachen, alltägliche und wissenschaftliche Diskurse zu erforschen, in welchem Essen und Trinken ein zentraler Ort sind, an dem tradierte Normen, Wertvorstellungen, individuelle Erfahrungen und kollektive Erkenntnisse verhandelt werden“ (10f.).

Mit erhöhter Speichelproduktion und zerebraler Belastungserwartung wendet der Leser die Seite und findet sich im Hauptteil des Buches. Hat er vorher das Inhaltsverzeichnis studiert, so weiß er, dass die 22 kulinarischen Essays in drei Hauptteile gegliedert sind: „*Culinaria balcanica*“, „*Culinaria balcanica romanica*“ und „*Culinaria balcanica romanica literara*“, also in konzentrischen Kreisen und Ringen von den leiblichen Freuden zu den geistigen. Bejahrtere Balkanologen werden sich daran erinnern, dass DAGMAR BURKHART schon einmal einen ähnlichen Kongress organisiert hat, 1989 in Hamburg.¹

Den Reigen der Beiträge im panbalkanischen Abschnitt eröffnet KLAUS STEINKE, „Balkanküche – revised“ (15-28), „revised“ deshalb, weil er sich schon einmal auf das Thema eingelassen hat.² Der Artikel ist aus deutscher Sicht geschrieben und analysiert die Wellen der Rezeption der Balkanküche in Mitteleuropa: zuerst die Kroaten mit den Čevapčići usw., dann die Türken mit dem Döner, die Griechen mit Suvlaki und Gyros usw., die alle bereits Charakteristika der globalen westlichen Massenkultur geworden sind. Da stellt sich gleich auch die Frage nach den Differentialkriterien zu anderen Küchen, die komplexe Sprachsituation, dass die überwiegend türkische Nomenklatur zwar für einen Großteil dieser Speisen geläufig ist, die Etymologien jedoch in verschiedene Richtungen weisen, die Frage nach Ingredienzien und Zubereitung, die soziale Ausdifferenzierung der Speisen, die semantischen Differenzierungen der Namengebung. Diese Fragen münden aus in den Vorschlag der Erstellung eines Balkankulinaria-Atlases mit Verbreitungskarten, dessen Feldforschungsarbeit und Zusammentragung gesicherter Daten sicherlich einen guten Magen erfordert.

Nach dem Grundsatzreferat, das die Erwartungen des Lesers etwas herabgedrückt hat, folgen speziellere Beiträge: Der Rezensent berichtet über „Anthropomorphe Brotgebilde in

Südosteuropa und ihre Beziehungen zur byzantinischen Ikonographie“ (29-37); JOHANNES KRAMER beschäftigt sich aus sprachwissenschaftlicher Sicht mit dem „Balkanischen Wanderwort pitta, Blätterteiggebäck“ (39-54), wo deutlich das Wort (mit seinen etymologischen Verzweigungen) über die (schmackhafte) Sache den Sieg davonträgt. Schon feuriger ist der Artikel von GABRIELLA SCHUBERT, „Wem gehört der/die/das Paprika?“ (55-65), die sich schon einmal dieser (Streit)Frage gewidmet hat³; der mediterranen Diät widmet sich CORINNA LESCHBER, „Wein‘ und ‚Öl‘ in ihren mediterranen Bezügen“ (73-82), gefolgt von einem „berauschenden“ Artikel von Dagmar Burkhart, „Rakija und der Rauschteufel. Zu Symbolik und Axiologie des Schnapses auf dem Balkan“ (83-96) mit Ausblicken in den ritualen Gebrauch, die einschlägigen Sprichwörter, Legenden und Geschichten,⁴ als Teufelstrunk im Gegensatz zum hieratischen Wein usw. Zur Ernüchterung braucht der Leser nun Kaffee: Er wird von VALERIA HEUBERGER serviert, „Zur Kulturgeschichte des Kaffeeegenusses im Osmanischen Reich sowie im Balkanraum“ (97-110), wo auch die bekannte Geschichte, wie der „Museltrank“ während der 2. Wiener Türkenbelagerung in die Wiener Kaffeehäuser kam, im Rahmen der Verbreitung des „krankmachenden“ Getränks (Bach, „Kaffee-Kantate“) seit dem 15. Jh. gebracht wird.

Im 2. Teil wird der Themenkreis enger und beschränkt sich auf die Balkanromanik. Den Beginn macht IOANA SCHERF, „Die Sprache bittet zu Tisch: Zu Lebensmittelbegriffen in rumänischen Redewendungen“ (113-130, ein systematischer und rundum „sättigender“ Artikel); sprachwissenschaftlich geht THEDE KAHL vor, „Zum Schicksal kulinarischer Orientalismen“ (131-148, vor allem im Rumänischen) mit einer reichhaltigen Lexemliste und Beispielen aus der Literatur⁵; JÜRGEN KRISTOPHSON wartet mit einem etwas enigmatischen Titel auf: „Warum können Kebap und seine Ableitungen keine romanischen Erfindungen sein?“ (149-156), wobei die Revue der Turzismen bei einem schwer übersetzbaren Balkanwort endet: *chef* mit seinen semantischen Nuancen – das Wohlbefinden nach Speise und Trank, zechen, feiern (im Griechischen *κέφι* ein seelischer Zustand der Animierteit und des gehobenen Wohlbefindens, das sich auch in Sangesfreude und Tanzlust äußert, Lustig-Sein, Freude-Empfinden). Hier ist ein Problemfeld der Semasiologie angeschnitten, das nicht mehr nur linguistisch zu lösen ist, sondern ethnologischer Feld- und Ritualforschung bedarf.⁶ Weiter geht es mit LUMINIȚA FASSEL, „Haben die Rumänen eine eigene Küche? Eine diachronische und nicht zuletzt moldauische Perspektive“ (157-168), sowie BILIJANA SIKIMIĆ und ANNEMARIE SORESCU-MARINKOVIĆ über Nahrungsfeldforschung bei der Zigeunergruppe der Boyash: „Food of the Boyash. Comtemporary fieldwork data“ (169-184). Reiseberichte aus der Phanariotenzeit wertet dann PETER MARIO KREUTER aus: „Zuckerwerk und zehn Bouteillen Wein. Oder: Was uns Reise- und diplomatische Berichte über das kulinarische Leben in den Donaufürstentümern mitteilen können“ (185-202).⁷ Es folgt ein rumänischer Beitrag von ADRIAN MAJURU, „Timpul și memoria alimentației urbane. O atitudine față alimentație în România între anii 1840 și 1940“ (203-222) über die Änderung der Essgewohnheiten mit Verbrauchstabelle nach Produkten im Zeitraum von 1840-1940. Die letzten Beiträge des Abschnitts sind von ANTON STERBLING, „Die karge Banater Küche“ (223-238), OCTAVIAN BUDA, „Receptarea vegetarianismului în Țările

Române. O istorie a alimentației după doctorul Pavel Vasici Ungureanu (1806-1881)“ (239-252) und RODICA-CRISTINA ȚURCANU, „Erlebtes, Erzähltes, Erforschtes. Eine kulinarisch-linguistische Reise durch Rumänien mit zeitlichen und räumlichen Abstechern“ (253-274).

Der unterschwellige Eindruck eines gewissen thematisch erzwungenen Essayismus wird im letzten Abschnitt noch etwas manifester, da die rumänische Literatur auf Angaben zu Ess- und Trinkkultur durchforstet wird. Es beginnt mit ANKE PFEIFER, „Von *mămăligă*, *plăcintă* und anderen guten Sachen. Zur identitätsstiftenden Funktion von Ess- und Trinkkultur in der rumänischen Literatur“ (277-291). Hier muss auch Ionesco als gebürtiger Rumäne erhalten, in dessen absurdem Drama-Debut „La cantatrice chauve“ (1950) das Thema bereits angerissen ist, um in „La soif et la faim“ (1964) dann endgültig zum Durchbruch zu kommen, wie auch von KLAUS HEITMANN in „*Naturalia sunt turpia*. Eugène Ionescos dramatische Meditationen über das Essen und Trinken“ (293-317) besprochen wird. Den Abschluss bilden dann Urmuz (Demetru Demetrescu-Buzău, 1883-1923) mit CHRISTINA VOGEL, „Die ideale Nahrung. Das Verschlingen der Literatur im Werk von Urmuz“ (319-329), wo das anthropophagische Motiv an die „Pariser Einakter“ (1958/59) von Vasilis Ziogas erinnern⁸, und Ion Luca Caragiale mit gleich zwei Artikeln: HORST FASSEL, „Poetik und Essen. Caragiale definiert seine Zielsetzungen“ (331-356, mit einem übersetzten Anhang aus den „Fragmenten“) und ILINA GREGORI, „Meine Herren, ich bin der Enkel eines arnautischen Kochs“. Eine Mitteilung von Ion Luca Caragiale – ein Scherz?“ (357-371), wo die Vorliebe des satirischen Dramatikers, an die griechisch-albanische Herkunft seiner Familie von der Insel Hydra zu erinnern, als Ausgangspunkt genommen wird. Seine dialogischen Sketche „Momente“ (1901), die Ionesco später als Ausgangspunkt seiner absurden Dramatik bezeichnet hat⁹, geben für das Thema der *alimentație* in Rumänien nicht allzuviel her¹⁰, vergleicht man etwa die detaillierte Beschreibung der Essgänge und Tafelfreuden, Fischarten und anderer kulinarischer Erlesenheiten im dritten Gedicht des byzantinischen Ptochoprodromos.¹¹ Der ganze Abschnitt erweckt die Lust auf Mehr. Die Untersuchung dieser erfreulichen und für die Balkankultur so charakteristischen Thematik könnte doch auf die gesamte südosteuropäische Literatur, diachronisch bis ins Altertum, ausgedehnt werden.

Das gilt in gewissem Sinne für den ganzen Band. Die wissenschaftliche Erfassung von Esswaren, Rohstoffen, Zubereitung, Würzung, Kocharten und Bratweisen, Küchengeräten, Tischsitten, Essgewohnheiten, Formen der Nahrungsaufnahme, Verhaltensweisen bei Tisch, Gebeten und Segnungen, Essgeräten, Speiseritualen, Speisen in Ritualen, Tischordnung, Familienfeiern, religiösen Festen, *slava*, Gemeinschaftessen bei *panegyria* oder nach dem Sammelumzug, Trinken, Trinksprüchen, Saufritualen, Trinkgelegenheiten, Ernüchterungsstrategien, Getränken, Essen und Trinken am Grab, Totenschmaus usw. bietet ein weites Feld kulturologischer Untersuchungsmöglichkeiten, denn die geordnete Nahrungsaufnahme ist sowohl ein sozialer wie auch ein kultureller Akt. In diesem Sinne ist der vorliegende Band etwas strenger bei den Wörtern und Sachen geblieben, etwas mehr geschmackszentriert und gaumenfokussiert, nomenklaturfixiert und speisekartenbezogen. Essen und Trinken ist eben nicht nur Essen und Trinken im Sinne einer Überlebensnotwendigkeit, sondern

auch ein Akt kulturellen und sozialen Handelns. Oder wie ein österreichisches Sprichwort sagt: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.

Athen, Wien

Walter Puchner

¹ Dagmar BURKHART (Hg.), Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Beiträge zur Tagung vom 19. bis 24. November 1989 in Hamburg. Wiesbaden 1991.

² Klaus STEINKE, Die Türken und die Balkanküche. Kulinarisches und Sprachliches aus Bulgarien und Rumänien, in: ebenda, 219-227.

³ Gabriella SCHUBERT, „Pfeffer“ und „Paprika“ im Südosten Europas. Eine sprachliche und kulturhistorische Betrachtung, *Zeitschrift für Balkanologie* 28 (1992), 104-130.

⁴ In der Sammlung von Friedrich Salomo Krauss gibt es gleich vier ätiologische Anekdoten über die Entstehung dieses Teufelstrunks, dem Branntwein: Nr. 178-181, in: Friedrich Salomo KRAUSS, Volkserzählungen der Südslaven. Märchen und Sagen, Schwänke, Schnurren und erbauliche Geschichten. Hgg. Raymond L. BURT/Walter PUCHNER. Wien, Köln, Weimar 2002, 298-312 und 638.

⁵ Thede KAHL, Dynamics of the Common Balkan Lexemes. New Research Perspectives and Desiderata in the Field of Balkan Linguistics, *Die Welt der Slaven* 59 (2014), 310-334, 331.

⁶ Zu regionaler, sozialer und individueller Nuancierung und Ausführungsvarianten der Gebärdensprache etwa: Walter PUCHNER, Studien zur Volkskunde Südosteuropas und des mediterranen Raums. Wien, Köln, Weimar 2009, 557-564. Zu den psychischen Voraussetzungen dieser Art des Feierns vgl. die wesentlichen Anmerkungen von Brandl in Rudolf BRANDL/Diether REINSCH, Die Volksmusik der Insel Karpathos. Die Lyrasmusik von Karpathos. Eine Studie zum Problem von Konstanz und Variabilität instrumentaler Volksmusik am Beispiel einer griechischen Insel 1930-1981. Göttingen 1992 (1. Hbd.) und meine Anzeige in *Südost-Forschungen* (53) 1994, 623-628.

⁷ Ein gutes Bild über die Verschwendungssucht und den Modeputz der Adelsklasse geben nun auch die auf Griechisch verfassten Satiren aus Bukarest vor und nach 1800 ab: Walter PUCHNER, Κοινωνικές σάτιρες στο ελληνικό προεπαναστατικό θέατρο (1800-1820). „Κωμωδία νέα της Βλαχίας“, „(Τα αγγούρια του Γενεράλη)“, „Ο χαρακτήρ της Βλαχίας“. Athen 2014.

⁸ DERS., Ποίηση και μύθος στα θεατρικά έργα του Βασίλη Ζιώγα. Athen 2004, 49-95 – das Motiv ließe sich balkanweit in der Literatur mit Gewinn untersuchen.

⁹ Eugène IONESCO, Notes et contre-notes. Paris 1965, 117-120.

¹⁰ Vgl. zu diesen dramatischen Miniaturen und ihrer dramenhistorischen Bedeutung: Walter PUCHNER, Historisches Drama und gesellschaftskritische Komödie in den Ländern Südosteuropas im 19. Jahrhundert. Vom Theater des Nationalismus zum Nationaltheater. Frankfurt/M. u. a. 1994, 108-110. Und zum Vergleich mit Ionesco: Samuel MINEA, Das Drama des Alltags bei Caragiale und Ionesco. Diss. Wien 1977.

¹¹ Dazu die hervorragende deutsche Übersetzung von Hans EIDENEIER, Ptochoprodromos. Einführung, kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar. Köln 1991 (Neograeca Medii Aevi, 5).