

## Fasten und Feiern in altrussischen Klöstern

### 1. Vorbemerkungen

Das Fasten ist „eine universal zu belegende Kulturtechnik, welche durch Einschränkungen der Nahrungsaufnahme eine Ausweitung der psychischen und sozialen Kontrolle, der Macht oder des Bewußtseins bewirken soll“ (RGG<sup>4</sup> III, 40). Im alten Russland ist das regelmäßig innerhalb einer Woche (Fastentage) bzw. eines Jahres (Fastenzeiten) wiederkehrende Fasten untrennbar mit dem Christentum verbunden. Wir können auf Grund der religiösen Motivation in Altrussland von einem asketischen Fasten sprechen, da es zur Vorbereitung auf eine religiöses Fest bzw. eine Zeremonie diente und sich dezidiert beispielsweise vom medizinischen Fasten oder Heilfasten unterscheidet, das nicht an eine religiösen Praxis gebunden ist.<sup>1</sup> Das Fasten im Christentum hat seinen Ursprung in vorchristlichen, philosophischen Ideen des Fastens und der Enthaltensamkeit. Diese Ideen wurden vom Christentum bzw. von seinen Vertretern aufgenommen und stellen eine Form der Ehrerbietung vor Gott dar.

Dass dem Fasten innerhalb der russisch-orthodoxen Kirche ein hoher Stellenwert zukommt, beweisen allein schon die ca. 200 Fastentage im Jahreszyklus.<sup>2</sup> Neben den wöchentlichen Fastentagen Mittwoch und Freitag<sup>3</sup> und den drei festen Fastentagen im Jahr, welche das Fasten der Kreuzerhöhung (*Vozdviženie Svjatogo Kresta Gospodnja*; 14. September), das

---

1 Zum Fasten vgl. Arbesmann 1929 und Pilcher 1955.

2 Metropolit Pitirim von Volokolamsk und Jurjev 1988, 151 spricht von 180–200, Troickij, A. in Betz, H. D. 42000, 43f. von 185–210 Fastentagen im Jahr.

3 Die Mitglieder des Volokolamsker Klosters fasteten zusätzlich auch am Montag; vgl. KKIVM I. 47 ob.: „[...] И тако рядовые кормы бывают за упокои и во все межговеина и во вторник и в четверток и в субботу и в весь год обычные. А в постные дни в понедельник, в среду и в пяток [...]“. Siehe außerdem Mansvetov 1886, 650f.

Fasten am Vortag des Epiphaniastages (*Predprazdnestvo Prosveščenijsa*; 5. Januar) und das Fasten am Tag der Enthauptung Johannes des Täufers (*useknovenie glavy proroka Predteči i Krestitelja Gospodnja Ioanna*; 29. August) sind, existieren vier längere Fastenzeiten im Jahr: die vorweihnachtlichen oder Philippsfasten (*Filipov post*; 15. November bis 24. Dezember), die Großen Fasten (*Velikij post*; vierzig Tage vor Ostern), die Fastenzeit vor dem Fest der Apostel Peter und Paul, die Petersfasten (*Petrov post*; von Montag nach dem ersten Sonntag nach Pfingsten bis 29. Juni) und die Gottesmutterfasten (*Uspenskij post*; 1. bis 15. August).

Jeder der Fastenzeiten folgt eine Zeit des Nicht-Fastens oder Feierns. So steht im Anschluss an die Philippsfasten das Fest der Geburt Christi, nach den Großen Fasten folgt das Fest der Auferstehung Christi („Ostern“), im Anschluss an die Petersfasten steht das Fest der Apostel Peter und Paul und schließlich nach den Gottesmutterfasten findet das Fest des Entschlafens der Gottesmutter („Mariae Himmelfahrt“) statt. Wie man sehen kann, sind das Fasten und das darauffolgende Feiern zwei grundlegende Konzepte des Christentums, die besonders im Topos des (altrussischen) Klosters als Ort praktizierten Christentums ihre Widerspiegelung fanden (resp. finden).

Der folgende Beitrag stellt zum einen Speisevorschriften aus altrussischen (ar.) Klöstern vor, die in eigens zu diesem Zweck angelegten Büchern bewahrt sind. Zum anderen handelt es sich um eine lexikologische Untersuchung von ausgewählten, im Zusammenhang mit den Konzepten des Fastens und Feierns auftretenden Speiselexemen des ar. Lexikons, zu denen etymologische und semantische Aussagen getroffen werden sollen. Bei der lexikologischen Bearbeitung greife ich vor allem auf die Wörterbücher zum Altrussischen (Ar.) zurück: MATERIALY DLJA SLOVARJA DREVNORUSSKOGO JAZYKA PO PIS'MENNYM PAMJATNIKAM von Sreznevskij, den SLOVAR' RUSSKOGO JAZYKA XI–XVII VV. (SRJa), das Dal'sche WÖRTERBUCH (Dal') und das RUSSISCHE ETYMOLOGISCHE WÖRTERBUCH von Vasmer (REW) und auf den KOMMENTAR ZU DER ALTRUSSISCHEN SPEISENORDNUNG, hrsg. von Birkfellner.

## 2. Die Quellen

In der Untersuchung sind hauptsächlich zwei Quellen berücksichtigt worden: die von Steindorff 1998 erschienene deutsche Edition der KORMOVAJA KNIGA IOSIFO-VOLOKOLAMSKOGO MONASTYRJA („Das Speisungsbuch von Volokolamsk“; weiter KKIVM) und die von Gorskij 1890 in dem zweiten Band seines ISTORIČESKOE OPISANIE SVJATO-TROICKOJ SERGIEVY LAVRY herausgegebenen STOLOVYE OBICHODNIKI TROICKOGO SERGIEVA MONASTYRJA („Die Tischgewohnheiten des Svjato-Troickij Klosters, des Dreifaltigkeitsklosters von Sergiev Posad“; weiter TSO). Beide Quellen muss man aus textypologischer Sicht zu kulturellen Texten zählen (vgl. Assmann 1995, 232ff.), die nach Neumann durch „überzeitliche Bedeutungsstiftung und universale Moral“ (Neumann 2005, 127) gekennzeichnet sind. Kulturelle Texte sind normative Texte, deren Ziel es ist, „Wissen über historische Ursprünge, über Identität und Werte des Kollektivs“ (Neumann 2005, a. a. O.) zu vermitteln. Der normative Charakter von Speisungsbüchern resp. Tischgewohnheiten zeigt sich in den Speisevorschriften für Fest- und Fastentage, die für eine Klostergemeinschaft aufgestellt wurden (vgl. Steindorff 1998, XIVff.).

Im Gegensatz zu den Tischgewohnheiten, deren Inhalt ausschließlich auf die Regelung der Speisungen (*kormy*) beschränkt ist, liefert ein ar. Speisungsbuch neben dem einfachen Nennen der Speisen für wen und wann weitere Informationen, wie z. B. zum Zusammenleben in einem ar. Kloster, zur klösterlichen Topographie oder ob und wo der Kommemorierende, d.h der, der im gottesdienstlichen Gebet Erwähnung finden soll, auf dem Klostergelände bestattet ist. Mit Verweisen auf biblische Ereignisse spricht das Speisungsbuch die Klosterangehörigen direkt an, mahnt unentwegt zu (kulinarischer) Mäßigung und stellt eindrucksvoll den koinobitischen Charakter<sup>4</sup> ar. Klostergemeinschaften unter Beweis. Unabhängig von den inhaltlichen Unterschieden ist Speisungsbüchern und Tischgewohnheiten gemein, dass sie einen hervorragenden Einblick in die ar. Lexik des Themengebiets „Essen und Trinken“ liefern.

Wie für das Gesamtlexikon der russischen Sprache kann man folgende Aussagen über ar. Speiselexeme treffen:

4 Als Begründer des asketischen Koinobitentums gilt der altägyptische Einsiedler Pachomius (gest. 346). Das ar. Klosterwesen steht in der Tradition des nach ihm benannten pachomianischen Mönchtums; vgl. Heiler 1937, 368f.

- Speiselexeme können indigen slavischen Ursprungs oder idg. Erbwörter sein, z. B. *ikra* („Kaviar“), *kaša* („Brei, Grütze“), *kolačb* („Weizenbrötchen“), *morkovb* („Möhre“), *potrochi* („Innereien; Flecke“), *ryba* („Fisch“), *šči* („Kohlsuppe“), *tolokbno* („Haferbrei“).
- Speiselexeme können aus anderen (benachbarten) Sprachen entlehnt sein, z. B. *arbuzb* („Wassermelone“ aus dem Persischen), *chlěbb* („(dunkles) Brot“ aus dem Gotischen), *kapusta* („Kohl“ aus dem Lateinischen), *kut’ja* („rituelle Speise zu Weihnachten und bei Begräbnissen“ aus dem Griechischen).
- Speiselexeme sind im modernen Standardrussischen ohne wesentliche Bedeutungsveränderung bewahrt, z. B. *arbuzb*, *chlěbb*, *kapusta*, *kaša*, *korovaj* („ein Laib Weißbrot, Fladenbrot; Hochzeitsbrot, -kuchen“), *kolačb*, *kut’ja*, *pirogb* („Weizenbrötchen (mit Füllung); Teigtasche“), *potrochi*.
- Die Bedeutung von Speiselexemen hat sich gewandelt, z. B. *pivo* (von „Getränk (allg.)“ zu „Bier“).
- Speiselexeme bzw. ihre Bedeutung sind im Laufe der Sprachentwicklung „verloren“ gegangen, z. B. *borkanb* („Möhre, Karotte“), *zobanecb* („Suppe“), *podtirka* („Mehlschwitze“).
- Speiselexeme bleiben etymologisch und semantisch obskur, obwohl sie in den Quellen gut belegt sind, z. B. *tavrančjukb* („ein Fischgericht“).

### 3. Die klösterliche Tafel

Die Zusammensetzung der monastischen Tafel lässt sich allgemein wie folgt zusammenfassen:

- Getreide: Gebackenes (*bliny* [„crêpesartige dünne Pfannkuchen“], *kolačb*, *korovaj*, *pirogb*, *olad’i* [„dicke Pfannkuchen“], *chlěbb*), Breie (*kaša*, *tolokbno*), Nudeln (*lapša*)
- Gemüse: Kohl (*kapusta*) in mehreren Variationen und der Kohlsuppe *šči*, Möhren (*morkovb*, *borkanb*) roh oder gedünstet, Rüben (*svekla*, *repa*) roh und gedünstet und dem Rote-Bete-Gericht *boršč*, Gurken (*ogurcy*), Zwiebeln (*lukb*), Knoblauch (*česnokb*)
- Obst: Äpfel (*jabloki*), Beeren (*jagody*), Trauben (*grozdie*), Melonen (*arbuzy*, *dyni*)

- Fisch: Fisch (*ryba; osetrina, belužina*), Fischinnereien (*potrochi*) und Fischeier (*ikra*), das Fischgericht *tavrančjuk*
- Eier (*jaico; jaišnica*)
- Getränke: Kvas (*kvas* *obyčnoj*), Met (*med*, *kvas* *medven*), Honigwasser (*syta, pivo syčeno*, *perevara syčena*), Bier und bierähnliche Getränke (*pivo obyčno*, *kvas* *jačnoj*, *perevara jačnaja*), Wasser (*voda*), Fruchtsaft (*mors*)

#### 4. Untersuchungen von Wortfeldern

Um die binäre Konzeption des Fastens und Feierns zu veranschaulichen, seien im Folgenden aus dem Wortfeld „Getreidespeisen“ die Lexeme *chlěb* und *kolač*, als Vertreter der Fischspeisen das Lexem *tavrančjuk* und die Lexeme *kvas*, *med* und *pivo* aus dem Bereich „Getränke“ ausgewählt.<sup>5</sup>

##### 4.1 Getreidespeisen: *chlěb* – *kolač*

Brot als wesentlicher Bestandteil der ar., monastischen Tafel wird in den verwendeten Quellen vor allem durch die Wörter *chlěb* und *kolač* repräsentiert. Haben wir sprachhistorisch betrachtet mit ar. *chlěb* ein Lehnwort aus dem Gotischen<sup>6</sup> vor uns (ar. *chlěb* < got. *hlaifs*, was dem dt. Wort „Laib“ entspricht; vgl. REW III, 245), geht man bei ar. *kolač* von einem indigen slavischen Ursprung des Lexems aus und stellt es auf Grund der Form dieses Brotes zu slav. \*kolo (REW I, 595).

Es ließ sich feststellen, dass das Lexem *chlěb* im Ar. das allgemeine Wort war, um das Produkt Brot zu bezeichnen und repräsentiert somit das Archilexem des Wortfeldes „Chleb“<sup>7</sup> (KKIVM I. 83):

5 Die Textausschnitte aus der KKIVM und den TSO werden nach der von Steindorff bzw. Gorskij vorgegebenen Diktion zitiert. Die Übersetzung der Zitate aus der KKIVM stammt von Steindorff, alle übrigen von Dirk Müller.

6 Gotische Lehnwörter drangen zur Zeit der Völkerwanderung, d.h. im 5. Jh. n. Chr. in den gemeinslavischen Wortschatz (Kiparsky 1975, 56).

7 Zu dem Wortfeld „Chleb“ gehören aus heutiger Sicht eine ganze Reihe von Wörtern, die zu ar. Zeit noch nicht bekannt waren; vgl. *baton*, *bulka*, *lavaš*, *lepeška*. Nach der Lektüre KKIVM – die TSO sind in dieser Hinsicht nicht sehr aufschlussreich – müssen wir zu diesem Wortfeld neben *chlěb* und

В понедельник а [1] недели Великого поста литургия пресвященнаа не бывает и трапеза не поставляется. И братиа вся не вкушают в тои день отнюдь ничтоже ни в келиях ни воды ни хлеба [...]<sup>8</sup>

Hier ist der erste Montag der Großen Fasten beschrieben. Den Mönchen des Iosifklosters von Volokolamsk war es gänzlich verboten, Nahrung aufzunehmen, weder Wasser, noch Brot.

Die zweite wesentliche Bedeutung von *chlěbъ* ist die des ‚Getreides‘, das neben Geld eine der wichtigsten Stiftungen für ar. Klöster war; vgl. KKIVM l. 57:

[...] В то же число по князе Дмитрие Хованцком л [sic, D. M.] да по отце его князе Феодоре, а дачи хлеба и денег сн [250] рублев. [...]<sup>9</sup>

Die Frage, die sich auf semantischer Ebene stellt, ist, ob es in ar. bzw. in den hier herangezogenen Quellen Beweise dafür gibt, dass das Lexem *chlěbъ* neben den zwei genannten Bedeutungen eine dritte besitzt, wenn Stepanov davon spricht, dass *chlěbъ* in der ostslav. bzw. ar. Kultur die Konnotation ‚ržanoj drožževoj (ili inym obrazom zakvašennyj) chleb, vypečennyj v vide karavaja‘ in sich trägt (Stepanov <sup>2</sup>2001, 289). Der einzige konkrete und dadurch bemerkenswerte Hinweis, dass das Lexem *chlěbъ* im Ar. ausschließlich ‚Roggenbrot‘ bezeichnen konnte, liegt in der Novgoroder Chronik (Novg. IV let., Jahr 6979 [1471]) vor:

---

*kolačъ* noch *korovaj* und *pirogъ* zählen.

8 „Am Montag der ersten Woche der Großen Fastenzeit findet die Liturgie der vorgeweihten Gaben nicht statt, und es wird keine *trapeza* hergerichtet. Alle Brüder essen an diesem Tag überhaupt nichts, auch nicht in den Zellen, weder Wasser noch Brot [...]“

9 „Am selben Datum <mittlere> [Speisung] für Fürst Dmitrij Chovanskij und für seinen Vater, Fürst Fedor. Die Gaben an Getreide und Geld [betragen] 250 Rubel. [...]“

[...] и много бысть Новгородцемъ пагубы, и хлебъ дорогъ, и не бысть ржи на торгу въ то время, ни хлеба, толко пшеничныи хлебъ, и того по оскуду. [...]<sup>10</sup>

In dem Auszug wird der Mangel an Brot, der in Folge einer längeren Belagerung der Stadt Novgorod entstand, beschrieben. Die Textstelle aus der NL ist in Hinsicht auf das verwendete Lexem *chlěbъ* deswegen interessant, da es in ihr dreimal in unterschiedlichen Bedeutungen vorkommt: zweimal ohne Attribut, einmal mit dem Attribut *pšeničnyj*, wobei sich das Lexem ohne Attribut deutlich auf ‚Roggen‘ bezieht. Das Beispiel zeigt sehr deutlich, dass in Novgorod *chlěbъ* aus Roggenmehl gebacken wurde und als ‚gewöhnliches‘ (in der Bedeutung von ‚alltägliches‘) und ‚gutes‘ (in der Bedeutung von ‚nahrhaftes‘) Brot galt. Hingegen *pšeničnyj chlěbъ* ‚Weiß-/Weizenbrot‘ eher ‚minderwertig‘ (wertend tolko) war, wenn es darum ging, den Hunger zu stillen, d. h. Roggenbrot als wichtiges, alltägliches Nahrungsmittel war für die Bevölkerung nicht wirklich durch Weißbrot ersetzbar.

Auch bei der Lektüre der KKIVM gewinnt man scheinbar den Eindruck, dass der Autor das Lexem ohne Attribut verwendet, um ‚Roggenbrot‘ (bzw. ‚Nicht-Weizenbrot‘) zu bezeichnen, wenn man davon ausgeht, dass Roggen die vielleicht wichtigste Getreidesorte im nördlichen Altrussland war. Im Gegenzug dazu benutzte der Autor, wie anhand einer Textstelle deutlich wird, das nachgestellte Attribut *belyj*, um deutlich zu machen, dass es sich dabei um Weißbrot handelt (KKIVM I. 65 ob<sup>11</sup>):

Декабря 6 день  
В 6 день Великого светильника и чудотворца всемирнаго  
Николы архиепископа за упокои кормъ отложен не бывает. Въ  
трапезе кормъ и колачи и хлебы белые, рыба в [2]-я, медвен  
квас сычен. [...]<sup>12</sup>

- 
- 10 „[...] und den Novgorodern wurde viel Verderben zugeführt, und das Brot war teuer, und es gab keinen Roggen auf dem Markt zu dieser Zeit, kein Brot, nur Weizenbrot und davon nur äußerst wenig. [...]“
- 11 Das „ob“ hinter der Zahl bedeutet ‚obratno‘ und zeigt die Rückseite des Folios an.
- 12 „6. Tag des Dezember. Am 6. Tag, [am Tag] unseres zu den Heiligen gezählten Vaters, der großen Leuchte, des Wundertäters in der ganzen Welt, des Erzbischofs Nikolaus, ist die Speisung sowohl Wecken als auch weiße Brote,

Für einen Transfer der Stepanovschen Hypothese in die allgemein gültige Aussage: ar. *chlěbъ* bedeutete ‚ržanoj drožževoj chleb‘, gibt es meines Erachtens trotzdem keinen Anlass. Dazu müssten mehr Beispiele vorhanden sein, in denen gezeigt wird, dass ar. *chlěbъ* ausschließlich aus Roggenmehl gefertigt wurde. Hilfreich für die Beantwortung wären Backanordnungen für Brot in ar. Zeit. Des Weiteren kann man nicht ausschließen, dass *chlěbъ* im alten Russland auch aus gemischten Mehlsorten hergestellt wurde. Daher lässt sich nur eindeutig festhalten, dass das Lexem *chlěbъ* im Ar. die oben genannten Bedeutungen ‚Brot (allgemein)‘ und ‚Getreide‘ besaß.

Abseits von der Frage, ob ar. *chlěbъ* ausschließlich ‚Roggenbrot‘ bedeutete, ist es allerdings möglich zu postulieren, dass es die Bedeutung ‚gewöhnliches, einfaches, alltägliches Brot‘ in sich trug, das in ar. Klöstern ein wichtiger Bestandteil der Mahlzeiten an Fastentagen war. Ar. *kolačъ*, das offensichtlich schon seit jeher ein spezielles Brot aus Weizenmehl bezeichnete<sup>13</sup> (obwohl der Name lediglich die Form dieses Brotes wiedergibt), war im Gegensatz zu *chlěbъ* das ‚Brot für besondere, nicht alltägliche, feierliche Anlässe‘ (KKIVM l. 47 ob/48):

[...] А в постные дни в понедельник, в среду и в пяток вариво первое, шти, капуста белаа с луком или с чесноком с подтиркою с снятки, да другое вариво, горох битои с луком или каша на ухе съ чесноком или с луком, а на обмену огурци соленые. А хлебы мяхкие кладут половины, квас ячної не в меру. И тако и в прочаа дни постные. Обычнаа пища и питие бывает не в праздники разве Великого поста и Господина и в Петров и в Филипов, а рыбне ядят в те три дни в весь год. Аще ли же случится в те дни славословие великому святому, и тогда бывает ко штем другаа ества с маслом, да колачи по четверти на брата [...].<sup>14</sup>

zweierlei Fisch; dazu Met. [...]“

13 Vgl. Dal' II, 76 und SRJa VII, 34: „belyj, pšeničnyj chleb voobščē; pšeničnyj sgiben s dužkoju iz židkago testa', kruglyj belyj chleb voobščē, a takže pšeničnyj chlebec, vypěčennyj v forme zamka s dužkoj“.

14 „[...] Doch an Fastentagen, am Montag, Mittwoch und Freitag <ohne Speisung> ist das erste Gericht Kohlsuppe, Weißkraut mit Zwiebel oder Knoblauch mit Mehlschwitze mit Rahm; als zweites Gericht [gibt es] gestampfte Erbsen mit Zwiebel oder kaša zu Fischsuppe mit Knoblauch oder Zwiebel,



*Chlěbъ* wurde an den Fastentagen Montag, Mittwoch und Freitag gegessen, es sei denn, dass an diesen Tagen ein großer Heiliger (velikij svjatij) gepriesen wurde, dann gab es *kolači*, von denen jeder Bruder einen Viertellaib (po četverti) bekam. Vgl. weiter: TSO 16 und KKIVM I. 49 ob/50 (Mariä Geburt); TSO 26 und KKIVM 62 ob (Mariae Tempelgang); TSO 18 und KKIVM I. 70 ob (Christi Geburt); TSO 20 und KKIVM I. 90 (Mariae Verkündigung/Verkündigung des Herrn):

[...] Въ Рождество святяы Богородицы: сковороды, да колачи до изъеда, да по чашѣ меду.<sup>15</sup>

Сентября и [8]

На праздникъ Рожества Пречистыа Богородици в трапезе скатерти, настилкы белые. Хлебы кладут осминькы да колачи целые по солонкам, шти белые да рыба двоя добраа со взваром или с хреном или с горчицею да каша молочная, квас медвен. Тако же и в праздники Богородичны та же пища в которой ни случитца день. [...]<sup>16</sup>

[...] Введение Святяы Богородица. [...] Колачи, да рыба, да по три мѣры меду.<sup>17</sup>

[...] В трапезе настилкы и колачи белые да в сковородах рыба да по блюдом двоя или троя будет [...]<sup>18</sup>

---

zur Abwechslung Salzgurken. Man serviert halbe weiche Brote, Gerstenkvas ohne Maß. Und so ist es auch an den übrigen Fastentagen. Das gewöhnliche Essen und Trinken gibt es nicht an Festen [zu diesen Wochentagen], außer in den Großen Fasten, in den Gottesmutter-Fasten, während der Peters- und Philippsfasten, und Fisch ißt man an diesen Tagen das ganze Jahr hindurch nicht. Und wenn auf diese Tage der Lobpreis auf einen großen Heiligen fällt, dann gibt es zur Kohlsuppe ein zweites Essen mit Butter, dazu Wecken, je ein Viertel für einen Bruder [...]“

15 „Am Tag der Geburt der Heiligen Gottesmutter [gibt es] Pfannen (sic, D. M.) und Weizenbrötchen bis es keine mehr gibt und drei Maß Mets.“

16 „8. September. Am Tag der Geburt der hochreinen Gottesmutter [liegen] in der *trapeza* Tischtücher, weiße Decken. Man legt Achtelbrote und ganze Wecken zu jedem Salzfaß; [es gibt] Kohlsuppe von Weißkohl, zweierlei guten Fisch in Sud mit Meerrettich oder mit Senf, *kaša* mit Milch, dazu Met. Ebenso gibt es an anderen Gottesmutter-Festen dasselbe Essen [...]“

17 „Einzug der Heiligen Gottesmutter. [...] Weizenbrötchen und Fisch und drei Maß Mets.“

18 „[...] In der *trapeza* [gibt es] Tischdecken und weiße Wecken, [gebratenen]

[...] Въ праздникъ Рождества Христова: рыба свежая, сковороды, да колачи, да по три мѣры меду. [...] <sup>19</sup>

[...] В трапезе за шти каша овсянаа да колачи не в меру и хлеб осьминки да рыба свежаа в сковородах [...] <sup>20</sup>

[...] Въ Благовѣщеніевъ день: колачи, да рыба свѣжая, да по три мѣры меду. <sup>21</sup>

[...] И миряном всем хлебы братские и колачи и квас сычен и рыба, и нан богорадной монастырь колачи и рыба и квас сычен [...] <sup>22</sup>

## 4.2 Fischspeisen

In der KKIVM können wir lesen, dass Fisch nur an fastenfreien Tagen und an Feier- und Gedenktagen – auch wenn diese in eine Fastenzeit fallen – verspeist werden durfte, an Fastentagen – sowohl in fastenfreier Zeit als auch in Fastenzeiten – gab es keinen Fisch, sondern nur vegetarische Kost. Diese Tatsache galt für alle Klosterangehörigen (KKIVM l. 119 (Gottesmutterfasten, 1. bis. 15. August) und l. 123 ob. (Tag der Enthauptung Johannes des Täufers, 29. August)):

[...] В Великий пост и в пост Пречистыа Богородици в трапезе рыб не представляти гостем и питиа пианственаго не держати, да не имут глаголати, что во Иосифове монастыре и в пост рыбу ядят [...] <sup>23</sup>

---

frischen Fisch in Pfannen und zweierlei [Sorten] in den Schüsseln; oder drei [Sorten] [...]"

19 „[...] Am Festtag der Geburt Christi [gibt es] frischen Fisch, [in] Pfannen und Weizenbrötchen und drei Maß Mets.“

20 „[...] In der *trapeza* gibt es zur Kohlsuppe Haferkaša, Wecken ohne Maß, Achtelbrote, frischen [gebratenen] Fisch.“

21 „[...] An Mariae Verkündigung [gibt es] Weizenbrötchen und frischen Fisch und drei Maß Mets.“

22 „[...] Für alle Weltlichen [gibt es] dasselbe Brot wie für die Brüder, Wecken, Honigwasser-Kvas [...]“

23 „[...] In der Großen Fastenzeit und während der Gottesmutterfasten soll man in der *trapeza* den Gästen keinen Fisch anbieten und kein berauschendes Getränk bereithalten, damit sie nicht sagen können, dass man im Iosif-Kloster auch während der Fasten Fisch ißt [...]“

[...] Аще и в субботу и в неделю случится скорому не ямы сии-речь сыра и яиць, а миряне же мясо, нам же иноком и рыба не велено ясти, понеже на пиру усечена быст глава предтечева и не праведно праведнича кровь излилася [...] <sup>24</sup>

Bei dem erwähnten Fischverbot in der Fastenzeit muss es sich allerdings um ein Verbot des am ganzen Stück zubereiteten Fisch handeln. <sup>25</sup> Sonst würde man nicht erklären können, dass das Fischgericht *tavrančjuk* in der Fastenzeit auf dem Speiseplan stand (KKIVM l. 48 ob, l. 60/60 ob, l. 85):

[...] а в посты короваи же снятками или в сковородах снятки или тавранчюк или капустники. <sup>26</sup>

Dieses Beispiel beschreibt die Mahlzeit an den Sonntagen in den Fastenzeiten. Neben Brotfladen mit Rahm (*korovai snjatkami*) und Rahm aus Pfannen (*v skovorodach snjatki*) <sup>27</sup> wird auch *tavrančjuk* genannt.

[...] а ко штем другое вариво с маслом или пироги с малою рыбкою с селедовкою или с чем иным, короваи или сковороды с снятки или тавранчюк да колачи чети [...] <sup>28</sup>

24 „[...] Auch wenn [das Fest] auf Samstag oder Sonntag fällt, essen wir in der Fastenzeit verbotene Speisen, nämlich Käse und Eier, nicht, und die Weltlichen [essen kein] Fleisch. Uns Mönchen aber ist befohlen, keinen Fisch zu essen. Denn das Haupt der Vorläufers wurde auf einem Gelage abgeschlagen, und das Blut des Gerechten wurde zu Unrecht vergossen. [...]“

25 Das Fischverbot schloss ebenfalls den Fischrogen nicht mit ein. Auch er war eine gewöhnliche Speise in der Fastenzeit.

26 „[...] in den Fastenzeiten jedoch Brotfladen mit Rahm oder in Pfannen [zubereiteten] Rahm oder das Fischgericht *tavrančjuk* oder Kohlpasteten.“

27 Man muss bemerken, dass *snjatok* ein Dialektismus ist und homonym verwendet werden kann: für den Fisch *snetok* oder für *slivki*; vgl. SRNG XXXIX, 136. Steindorff 1998 übersetzt in jedem Fall *snjatki* mit ‚Rahm‘.

28 „[...] Zur Kohlsuppe gibt es ein zweites gekochtes Essen mit Butter oder Piroggen mit einem kleinen Fischchen aus dem Heringsfaß oder etwas anderem; Brotfladen oder Pfannen mit Rahm oder das *tavrančjuk*-Fischgericht; dazu Viertelwecken.“

An dieser Stelle ist *tavrančjukъ* im Zusammenhang mit dem letzten Tag vor den Philippsfasten, dem 14. November in der KKIVM erwähnt, wenn dieser auf einen Mittwoch oder Freitag, also einen Fastentag fiel.

[...] А в трапезе утешение, хлебы чети кладут да колачи по рукам чети же, шти капуста белаа кислаа с подтиркою да в сковородах потрох или тавранчюк или икра черная одна или краснаа сивоваиа [...].<sup>29</sup>

Der letzte Textauszug beschreibt den ersten Sonntag der Großen Fasten, den sogenannten Sonntag der Orthodoxie (Pravoslavnaja Nedelja).

Wie oben erwähnt wurde, muss man davon ausgehen, dass *tavrančjukъ* in den ar. klösterlichen Speisevorschriften ein Fischgericht (vgl. Dal' IV, 635) bezeichnete<sup>30</sup>, da ar. Klostergemeinschaften nach den Vorschriften des ursprünglich von dem altägyptischen Einsiedler Pachomius (gest. 346) initiierten asketischen Koinobitentums lebten, in denen die Kost fleischlos sein sollte.

Das Lexem *tavrančjukъ* ist in den russischen Quellen des 15. bis 17. Jhs. gut belegt. Man kann folglich auch davon ausgehen, dass das Gericht, das es bezeichnet, eine weite Verbreitung im alten Russland hatte. Trotzdem lassen sich nur schwerlich Aussagen bezüglich der Zubereitung dieses Gerichts treffen, da in keiner der benutzten Quellen auch nur ansatzweise ein Rezept überliefert ist.<sup>31</sup>

Etymologisch betrachtet ist *tavrančjukъ* kein indigenes russisches Wort (REW III, 67), wo es zu dem Fisch *taran'* ‚Rutilus rutilus Heckelii‘ – einem nahen Verwandten der Plötze (*Rutilus rutilus*) – gestellt wird. Es ist wahrscheinlich, dass das Lexem *tavrančjukъ* turksprachiger Provenienz ist, denn das in *tavrančjukъ* vorhandene Suffix -(j)uk- tritt im Russischen vor allem in turksprachigen Lehnwörtern auf; vgl. r. *bunčuk* ‚Hetmannsstab‘ < krimtat. *buncuk* ‚Muscheln, Perlen, die am Hals der Pferde befestigt waren‘, *barsuk* ‚Dachs‘ < tatar. *borsuk* ‚grau‘ oder *sarančuk* ‚Heu-

29 „[...] In der *trapeza* [erfolgt] eine Erquickung; man legt Viertelbrote hin und gibt Viertelwecken auf die Hand; [es gibt] Kohlsuppe, gesäuerten Weißkohl mit Mehlschwitze und [gebratene] Innereien in Pfannen oder *tavrančjuk* oder entweder schwarzen oder roten Kaviar vom Schnäpel [...]“

30 Auch wenn man bei Pochlebkina 2006, 390 nachlesen kann, dass die Grundlage des mit *tavrančjukъ* bezeichneten Gerichts sowohl Fisch als auch Fleisch von Landtieren, vor allem Schaffleisch sein kann.

31 Eine Kochanleitung findet sich bei Pochlebkina 2006, 390.

schrecke' < tatar. *sarynča* ‚gelb‘. Um eine Beziehung zwischen *tavrančjukč* und dem in diesem Gericht verarbeiteten Fisch *taran'* herstellen zu können, muss geklärt werden, ob zu *taran'* eine Variante \**tavran*(?) existiert. Die Recherche diesbezüglich war nicht von Erfolg gekrönt. Selbst im SLOVAR' NAZVANIJ PRESNOVODNYCH RYB SSSR NA JAZYKACH NARODOV SSSR I EVROPEJSKICH STRAN (SNPR), das eine ganze Reihe an synonymen Bezeichnung dieses Fisches liefert, konnte ein \**tavran* als Variante zu *taran'* nicht verifiziert werden. Es muss hypothetisch bleiben, dass es sich bei \**tavran* um eine Variante des existierenden *taran'* handelt. Ausgehend von dieser Hypothese kann man dann allerdings sagen, dass *tavrančjukč* ein Fischgericht auf Basis des Fisches *taran'* ist.

Ein anderer Erklärungsansatz ergibt sich nach der Sichtung des Dialektwörterbuches der Donskaja oblast', in dem unter dem Lemma *tarančuk* folgende Bedeutungsangabe zu finden ist: ‚židkaja seljanka iz krasnoj ryby, preimuščestvenno iz chrjaščej‘<sup>32</sup> (Mirtov 1929, 321). Die Definition bietet mit dem Wort ‚seljanka‘ einen Lösungsansatz, die Semantik des Lexems *tarančuk* zu durchschauen. Im Russischen gibt es zwei Lexeme *seljanka*: *seljanka*<sub>1</sub> bezeichnet die ‚Landbewohnerin; Bäuerin‘ und *seljanka*<sub>2</sub> ‚eine Speise aus Schmorkohl mit Fisch oder Fleisch‘ (REW II, 607). Man kann davon ausgehen, dass *seljanka*<sub>2</sub> von *seljanka*<sub>1</sub> (oder von *seljanin*) metonymisch abgeleitet worden ist und somit ‚die Speise, die die Bäuerin zubereitet hat‘ oder einfach ‚Bauernspeise‘ bedeuten kann.

Diese Überlegung auf das Lexem *tarančuk* angewendet könnte man zur selben Schlussfolgerung gelangen, denn es existiert ein Lexem *taranči*, das REW III, 78 zufolge die Eigenbezeichnung eines ‚turkotatar. Volksstammes in Chinesisch-Turkestan‘ ist und im tarantschi-dschagataischen Dialekt ‚Ackerbauer‘ bedeutet. Mit Hilfe des indigen turksprachigen Suffix -(j)uk- ist es möglich, von *taranči* das Derivat *tarančuk* zu bilden, das ein Gericht bezeichnet, das von den Ackerbauern – den *taranči* – zubereitet wurde. Demnach müsste auch *tarančuk* und die hypothetische Variante *tavrančjukč* ursprünglich ‚Bauernspeise‘ bedeutet haben, deren Grundlage neben (Schaf)Fleisch auch Fisch sein konnte, die zusammen mit Gemüse geschmort wurden.

32 „dünne Suppe (Soljanka) aus Rotfisch, hauptsächlich aus Knorpeln.“

### 4.3 Getränke: *kvasъ* – *medъ* – *pivo*

In Anlehnung an der in den Quellen anzutreffenden Hierarchie bezüglich der Speisenfolge bilden die Getränke auch in dieser Untersuchung den Abschluss.

Bemerkenswert ist die Verteilung der Lexeme in den Quellen. So verwendet die KKIVM bis auf zwei Ausnahmen (l. 52 ob und l. 89) ausschließlich *kvasъ* mit verschiedenen attributiven Zuweisungen; in den TSO dagegen erscheinen vor allem *pivo* und *medъ*. Nach Sichtung der Quellen darf man annehmen, dass *medъ* und *kvasъ medvenъ* zum einen ein und dasselbe Getränk – namentlich ‚Met‘ – bezeichneten. Zum anderen war Met von allen im ar. Kloster verzehrten Getränken jenes mit der besten Qualität und einem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt, was die wesentlichen Voraussetzungen waren, solch ein Getränk an Festtagen auszuschenken (TSO 16 und KKIVM l. 49 ob/50, TSO 18 und KKIVM l. 73):

[...] Въ Рождество святыя Богородицы: сковороды, да колачи до изъеда, да по чашѣ меду.<sup>33</sup>

Сентября и [8]

На праздникъ Рожества Пречистыя Богородицы в трапезе скатерти, настилки белые. Хлебы кладут осминькы да колачи целые по солонкам, шти белые да рыба двоя добраа со взваром или с хреном или с горчицею да каша молочная, квас медвен. Тако же и в праздники Богородичны та же пища в которой ни случитца день [...].<sup>34</sup>

[...] колачи, да рыба свѹжая, да по три мѹры меду.<sup>35</sup>

[...] В трапезе великое утешение на братию [...] колачи белые же и рыба свежаа в сковородах и по блюдом в [2]-я добраа и квас медвен с паточным.<sup>36</sup>

33 Siehe FN 15.

34 Siehe FN 16.

35 Siehe FN 21.

36 „[...] In der *trapeza* [gibt es] Tischdecken und weiße Wecken, [gebratenen] frischen Fisch in Pfannen und zweierlei [Sorten] in den Schüsseln; oder drei [Sorten] [...]“

Gewöhnliche Getränke waren *pivo obyčnoe* und *syčenoje* (in den TSO) bzw. *kvassъ jačnoj* (in der KKIVM). Die Attribute *obyčnoe* bzw. *jačnoj* und *syčenoje* zeigen an, dass diese Getränke sowohl auf Basis von Gerste (*jačmen*) hergestellt werden konnten oder Honigwasser (*syta* mit dem Derivat *syčenyj* ‚mit Honig gesüßt‘) zur Grundlage hatten. Das Lexem *pivo* war im Ar. mehrdeutig. Es konnte sowohl das ‚Getränk‘ an sich (Derivat des Verbs *piti* ‚trinken‘ (vgl. Sreznevskij II, 930f.: „[...] eliko že možet‘ ponesti i pišča i pivo [...]“, „Ne vstaet‘ ni na brašno, ni na pivo“ und SRJa XV, 44: „Jad’ ego bĕ zelie s soliju ti so ocetom, pivo že voda“)) als auch ‚Bier‘ bezeichnen. Die letztgenannte Bedeutung muss sich wahrscheinlich schon sehr früh, d.h. vor der einzelsprachlichen Ausgliederung der slavischen Sprachen herausgebildet haben (vgl. REW II, 354). In dieser Bedeutung wird *pivo obyčnoe* in den TSO verwendet. Geht man vom nachgestellten Attribut aus, kann es sich dagegen bei *pivo syčenoje* weniger um Bier handeln als um Honigwasser oder ein aus Honigwasser hergestelltes, metähnliches Getränk (mit geringerem Alkoholgehalt im Vergleich zu Met). Die KKIVM verwendet für letztgenanntes das Lexem *kvassъ syčenyj*. Gemein ist den Getränken *pivo obyčnoe*, *pivo syčenoje* und *kvassъ jačnoj*, dass sie an Fastentagen und zu den Abendmahlzeiten ausgeschenkt wurden; vgl. TSO 23 und KKIVM l. 53 (Vortag des Festes der Kreuzerhöhung, 13. September) und TSO 29 und KKIVM l. 70 ob (die Abendmahlzeit am Tag der Geburt Christi):

[...] Пиво сыченое, да рыба [...].<sup>37</sup>

[...] а ко штем другое вариво, лапша или горох цежоной с маслом или коя с маслом иная ества квас ячної [...].<sup>38</sup>

[...] Того же дни на ужинѣ рыба, да пиво обычное.<sup>39</sup>

[...] а за ужиною вечере сыры и молоко, на обмен квас ячної [...].<sup>40</sup>

37 „[...] Honigwasser-(Getränk) und Fisch.“

38 „[...] zur Kohlsuppe [gibt es] ein anderes gekochtes Gericht, Nudeln oder durchgeseite (sic, D.M.) Erbsen mit Butter oder irgendein anderes Essen mit Butter, dazu Gerstenkvas.“

39 „[...] An diesem Tag [gibt es] zum Abendbrot Fisch und gewöhnliches Bier.“

40 „[...] zur Abendmahlzeit am Abend Käse und Milch; ersatzweise [schickt man] Gerstenkvas [...].“

## 5. Fazit

Die Ausgangsüberlegung, in der ar. Speisekultur liege eine dichotomische Beziehung zwischen Fastenzeiten auf der einen und Nicht-Fastenzeiten auf der anderen Seite vor, konnte durch die vorliegende Untersuchung bestätigt werden. Besonders deutlich äußert sich dieses Verhältnis in monastischen Speisevorschriften (sog. Speisungsbüchern und Tischordnungen), deren inhaltlicher Aufbau sich an dieser binären Opposition orientiert. Es ist nicht übertrieben zu behaupten, dass auf Grund des hohen Anteils an Fastentagen innerhalb eines Jahres die Zeit des Fastens in ar. Klöstern den Normalzustand darstellte und somit das Fasten den Status des Gewöhnlichen hatte. Die Nicht-Fastenzzeit dagegen war etwas Außergewöhnliches, die sich von dem Normalzustand abhob und gefeiert wurde. Das oppositionelle Verhältnis zwischen Fasten und Nicht-Fasten/Feiern spiegelt sich auch im Lexikon des Ar. wider. Es konnte z. B. gezeigt werden, dass die Nahrung mit dem höheren Energiegehalt an Feiertagen, die mit den niedrigeren an Fastentagen verzehrt wurde. Beim Brotverzehr ließ sich feststellen, dass das mit *chlěbъ* bezeichnete Brot vor allem an gewöhnlichen Tagen (Fastentagen), das mit *kolačъ* bezeichnete Brot hingegen an Tagen des Feierns oder Gedenkens an eine aus christlich-religiöser Sicht wichtige Person oder einen Stifter gereicht wurde. Bei Fisch konnten wir beobachten, dass Fisch in gebratenem Zustand (oft) den Feiertagen, aber in geschmortem Zustand (*tavrančjukъ*), Fischinnereien (*potrochi*) und Fischrogen (*ikra*) den gewöhnlichen Tagen, den Fastentagen, vorbehalten war. Schließlich wurde deutlich, dass die gewöhnlichen Getränke auf Basis von Getreide (*pivo obyčnoe*, *ivasъ jačnoj*) oder von Honigwasser (*pivo syčeno*) hergestellt wurden und einen geringeren Alkoholgehalt hatten als das Festgetränk Met (*medъ*, *ivasъ medvenъ*), für dessen Herstellung nicht der mit Wasser verdünnte, sondern der direkt aus der Wabe fließende Honig, der sog. Jungfernhonig, verwandt wurde.



## Literatur

### Quellen

- Birkfellner (2004), G. (Hrsg.): Altrussische Speisordnung oder Was man das ganze Jahr über auf den Tisch bringt. Nach dem Domostroj (Der Hauswirt). Deutsche Erstausgabe und mittlerrussischer Text mit Kommentaren. Münster.
- Gorskij (1890), A. V.: Istoričeskoe opisanie Svjato-Troickoj Sergievj lavry. 2. Bd. Moskau. 16–44.
- Novgorodskaja četvertaja letopis'. In: Polnoe Sobranie Russkich Letopisej (PSRL). T. 4. Petrograd/Leningrad. 1915–1929.
- Steindorff (1998), L. (Hrsg.): Das Speisungsbuch von Volokolamsk. Kormovaja kniga Iosifo-Volokolamskogo monastyrja. Eine Quelle zur Sozialgeschichte russischer Klöster im 16. Jahrhundert. Köln; Weimar; Wien.

### Wörterbücher

- Dal' (2006), V. I.: Tolkovyj slovar' živogo velikoruskago jazyka. Sovremennoe napisanie. 4 Bde. Moskau.
- Betz (2000), H. D. (Hrsg.): Religion in Geschichte und Gegenwart. Handwörterbuch für Theologie und Religionswissenschaft. 3. Bd. Tübingen.
- Mirtov (1929), A. V.: Donskoj slovar'. Materialy k izučeniju leksiki donskich kazakov. Rostov.
- Pochlebkina (2006), V. V.: Kulinarnyj slovar'. Moskau.
- Sreznevskij (1893–1903), I. I.: Materialy dlja slovarja drevnerusskago jazyka po pis'mennym pamjatnikam. 3 Bde. Sankt Petersburg.
- SRJa (1975–): Slovar' russkago jazyka XI–XVII vv. Moskau.
- SRNG (1965–): Slovar' russkich narodnych govorov. Leningrad.
- Stepanov (2001), Ju. S.: Konstanty: slovar' russkoj kul'tury. Moskau.
- Vasmer (1976–1980), M.: Russisches etymologisches Wörterbuch. 3 Bde. Heidelberg.

## Sekundärliteratur

- Arbesmann (1929), P. R.: Fasten bei den Griechen und Römern. Gießen.
- Assmann (1995), A.: Was sind kulturelle Texte? In: Literaturkanon – Medienereignis – Kultureller Text, hrsg. v. A. Poltermann. Berlin, 232–244.
- Heiler (1937), F.: Urkirche und Ostkirche. München.
- Kiparsky (1975), V.: Russische historische Grammatik. 3. Bd. Heidelberg.
- Mansvetov (1886), I. D.: O postach Pravoslavnoj Vostočnoj Cerkvi. In: Pribavlenija k Tvorenijam sv. Otcov. Č. 37. Kn. 2. (1-ja pagin.) (Okončanie). 630–698.
- Neumann (2005), B.: Erinnerung – Identität – Narration. Gattungstypologie und Funktionen kanadischer Fictions of Memory. Berlin.
- Pilcher (1955), T.: Das Fasten bei Basileios dem Grossen und im antiken Heidentum. Innsbruck.