

Norbert Franz | Nina Frieß (Hrsg.)

Küche und Kultur in der Slavia

Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert



Küche und Kultur in der Slavia

Norbert Franz | Nina Frieß (Hrsg.)

Küche und Kultur in der Slavia
Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert

Universitätsverlag Potsdam

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

Universitätsverlag Potsdam 2014

<http://verlag.ub.uni-potsdam.de/>

Am Neuen Palais 10, 14469 Potsdam

Tel.: +49 (0)331 977 2533 / Fax: -2292

E-Mail: verlag@uni-potsdam.de

Satz: Kadanik | Grafik- & Satzbüro

Druck: docupoint GmbH Magdeburg

Das Manuskript ist urheberrechtlich geschützt.

Umschlagbild: Kuz'ma Petrov-Vodkin. Hering. 1918.

ISBN 978-3-86956-299-5

Zugleich online veröffentlicht auf dem Publikationsserver der Universität
Potsdam

URL <http://pub.ub.uni-potsdam.de/volltexte/2014/7129/>

URN <urn:nbn:de:kobv:517-opus-71290>

<http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:kobv:517-opus-71290>

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	9
Maria Smyshliaeva	
Kulturtransfer im Kochtopf. Ausländische Köche in Russland	21
Andrea Meyer-Fraatz	
Der Geschmack des Kaukasus.	
Kulinarische Fremderfahrung bei Andrej Bitov	37
Angela Huber	
Reisen über den Tellerrand: Kulinarisch-gastronomische	
Überraschungen in Berichten Reisender aus der Sowjetunion	57
Nina Frieß	
Die Fremdheit des Eigenen überwinden.	
Oder: Ein Plädoyer für Robbenaugen statt Gummibärchen.....	77
Ирина Глущенко	
Идеальный шашлык. Интеграции различных	
кулинарных практик в советскую кухню в период	
индустриализации (1930–50-е годы)	109
Irina Gradinari	
„Jede Köchin kann den Staat verwalten“	
Von Mahlzeiten, Tischen und Vieh in sowjetischen Filmen	131
Ulrike Goldschweer	
Konsumkultur und Industrialisierung.	
Das „Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“	
als „kulinarischer Text“ zwischen Propaganda,	
Produktwerbung und Ratgeberliteratur	169

Norbert Franz	
Russland und seine Burger, Limonaden und Sushis.	
Kulturwissenschaftliche Anmerkungen.....	189
Татьяна В. Коренькова	
Метафоры „еды“ и „питья“ в русском	
фольклорном жанре садистских стихков	219
Ulrike Jekutsch	
Maß und Unmässigkeit. Zur Darstellung der Esskultur	
in der polnischen Literatur nach 1990	241
Brigitte Schultze	
Kaum Gelage, selten Erlesenes, dafür multifunktional:	
Essen und Trinken in der tschechischen Prosa nach 1989	265

Vorwort

Das Essen ist in vielfältiger Weise mit den klassischen Themen der Kulturwissenschaft verbunden. Eines davon ist die kollektive Identitätsstiftung als Essgemeinschaft. So wird z. B. in fast allen einschlägigen Publikationen darauf hingewiesen, dass der „Kumpan“ der ist, mit dem ich mein Brot (*panis*) esse oder sogar teile, während der Ungesellige der „Eigenbrötler“ ist. Aber auch die individuelle Identität hat mit dem Essen zu tun. Identitätserfahrungen sind an Erinnerungen gebunden, sie sind deren Grundlage. Die Veränderungserfahrung wird peripher, sobald ich mich als derselbe (lat. *idem*, daher: identisch) erlebe, der ich schon in der Vergangenheit war. Identität ist eine Kontinuität von aktuellem Bewusstsein und Erinnerung in Bezug auf die eigene Person.

Schon allein weil die Erinnerung an Geschmackserlebnisse zu den biografisch ältesten gehören, ist die Art und Weise, wie man sich ernährt, eng mit der Identität verbunden. Die Evolutionsbiologie hat dafür eine plausible Erklärung parat: Das Kind lernt zu seiner eigenen späteren Sicherheit die ihm von Vertrauenspersonen gereichten Speisen nicht nur kennen, sondern auch wertschätzen. Sie vermitteln Wohlbefinden und prägen den Geschmack, im Sinne von Vorlieben. „Die sensorische Lust, also das angenehme Geschmackserlebnis, ist der entscheidende Faktor, der – in Grenzen – für Sicherheit und Lebensqualität verantwortlich ist.“ (Pudel 2005, 59) Mit Warnungen versehene und mit Unwohlsein verbundene Speisen aber lernt das Kind zu meiden. Diese Extreme sind nicht ein für alle Mal fixiert, auch hier bleibt der Mensch lernfähig, denn er ist als Kulturwesen in der Lage, das biologische Programm zu variieren bzw. ganz umzuformen. Physiologen kennen z. B. eine „angeborene Süßpräferenz“, deren evolutionären Vorteil sie damit erklären, dass „es keine süßen und zugleich giftigen Nahrungsmittel gibt.“ (60) Die bei Kleinkindern noch mit Aversionen belegten bitteren und sauren Geschmacksrichtungen werden bei Erwachsenen oft zu den besonders beliebten, während allzu Süßes abgelehnt wird. Andererseits gibt es aber

auch Hinweise darauf, dass das Lernprogramm intakt bleibt: Unwohlsein nach dem Genuss einer bestimmten Speise führt bisweilen zu schwer überwindbaren Abneigungen ihr gegenüber. Neue und deshalb anfangs fremde Geschmackseindrücke müssen in dieser bipolaren, von Erinnerungen an die Kindheit geprägten Struktur ihren Platz finden, entweder bei den mit positiven oder bei den mit Ängsten besetzten. Werden sie den positiven Eindrücken zugeordnet, erweitern sie deren Variationsspektrum, ist der Eindruck eher negativ, werden die entsprechenden Speisen später auch nicht gesucht.

Der geschmacklich mündige Esser ist in der Lage, die positiven und negativen Konnotat hinter sich zu lassen und zu einer Einstellung zu kommen, bei der die Analyse der Geschmackskomponenten und wie diese zusammenwirken im Zentrum steht. Es entwickeln sich jedoch nur wenige Esser zum Gourmet, für den der Geschmack um des Geschmackes willen im Zentrum steht – die meisten Esser bleiben von den früh einsetzenden Erfahrungen mit dem Essen geprägt und diesen verpflichtet. Das ist einer der Erklärungsgründe für den Konservatismus im Bereich der Ernährung. Diese „Neophobie“ genannte Skepsis gegenüber ungewohnten Speisen wird vom Volksmund v. a. der ländlichen Bevölkerung zugeschrieben – in gewisser Weise bestätigt durch die Ernährungswissenschaft, die feststellt, dass „mit steigendem sozialen Status die Vorlieben für Fisch und Wild, fremde Küchen und exotische Gerichte“ [...] zu[nimmt], was auf höhere soziale Mobilität (Urlaubsreisen) und das höhere durchschnittliche Einkommen zurückzuführen ist.“ (Gniech 2002, 93) Das Fremde ängstigt nicht nur und lässt vorsichtig werden, es ist auch anziehend oder macht zumindest neugierig. Neben der Neophobie gibt es die „Neophilie“, die ungewohnte Speisen anziehend, zumindest verlockend macht.

Traditionell ist bzw. war die Reise, die in ein fremdes Land mit seinen doch meist unbekanntesten Esstraditionen führt, die Gelegenheit, die Wechselbäder zwischen Lust auf Neues und Skepsis gegenüber Merkwürdigem, zwischen Appetit und Gruseln, ja Ekel erleben. Dies galt, solange das Reisen noch keine Routine war. Im Zeitalter des Massentourismus bieten Hoteliers ihren ausländischen Gästen oft das als authentisch an, von dem sie glauben, dass es deren Essgewohnheiten entspräche. Kulinarische Fremdheitserfah-

runge sind in diesem Kontext zwar noch möglich, aber doch nur eingeschränkt.¹

Dass der gehobene soziale Status mit Offenheit gegenüber exotischen Speisen korreliert, ist eine relativ neue Erscheinung. Sie setzt umfangreiche Reiseerfahrungen voraus und einen intensiven Handel mit Nahrungsmitteln auch über größere Distanzen, der sie nahezu überall verfügbar macht. Solange Fernreisen noch das Privileg bzw. die Aufgabe einer Minderheit (Kaufleute, Abenteurer, ...) waren, unterschied sich die Küche der Reicherer von der der Massen nicht so sehr durch die Exotik als vor allem darin, dass sich die Privilegierten rare Lebensmittel, wie z. B. Fleisch, in größerem Umfang leisten und die preiswerteren Träger von Kohlenhydraten² zu Beilagen erklären konnten. „Die Gewichtung von Zentrum, Peripherie und Leguminosen ist“, referiert Barlösius den amerikanischen Anthropologen Mintz, „grundsätzlich unveränderlich“. Zwar gibt es „interne Verschiebungen, abhängig von Wohlstand“, in der Regel aber steht „ein stärkehaltiges Nahrungsmittel im Zentrum, und die anderen [werden] um dieses arrangiert“ (Barlösius 1999, 130).

Solange also die Menschen – und das war bis vor wenigen Jahrzehnten der Fall – üblicherweise ortsfest lebten und das Nahrungsmittelangebot und die Zubereitungsarten sich über Generationen nicht grundlegend änderten, war die geschmackliche Prägung in den Regionen relativ ähnlich. Es sind dies die Grundlagen der traditionsreichen regionalen Küchen, die durch die Weitergabe von Rezepten in den überschaubaren Gruppen weitgehend stabil waren. Sie machten sicher nicht die gleichen Identitätsangebote an die Esser wie die individuellen Gewohnheiten, aber doch sehr ähnliche. Wo jemand mit einer Regionalküche aufgewachsen ist, hat er – wo immer es diese Küche gibt – eine kulinarische Heimat. Je nach sozialer Differenzierung gibt es in solchen Regionalküchen zumindest eine gehobene und eine deftige Variante, die aber keine getrennten Küchen sind. Wenn von Heinrich IV. von Frankreich erzählt wird, er

¹ An dem auf Kreta servierten Eisbein mit Sauerkraut nimmt man vorrangig die Differenz zu der Berliner Speise gleichen Namens wahr: Es schmeckt nicht fremd, sondern nur anders. Wie auch der Gyros in Berlin anders schmeckt als auf Kreta: deutscher, d. h. dem angepasst, was man für deutsche Essgewohnheiten hält.

² Das „Core-Fringe-Leguminous-Modell“ geht davon aus, dass jede traditionelle Küche ein stark stärkehaltiges Lebensmittel, wie Getreideprodukte, Kartoffeln o. ä. ins Zentrum (core) stellt, während Gemüse, Fleisch, Fisch und Saucen am Rand (fringe) stehen. Bohnen, Erbsen, Soja, u. ä. (leguminous) bilden als „Fleisch des armen Mannes“ den dritten wichtigsten Bestandteil (Barlösius 2011, 130).

habe gewollt, dass „es in [s]einem Land keinen Bauern gibt, der sonntags nicht sein Huhn im Topf hat“³, dann weil der Adel in der Regel dort einen Fasan, ein Rebhuhn oder ein anderes mit Sozialprestige besetztes Geflügel hatte. Beide Varianten gehören zur französischen Küche.

* * *

Die Regionalküchen haben – bevor sie vor wenigen Jahren als (regionale) Identität stiftende Medien neu schätzen gelernt wurden – unterschiedliche Veränderungen durchlaufen: Zumindest in Westdeutschland wurden nach den entbehrungsreichen direkten Nachkriegsjahren in den späten 1950er und frühen 1960er Jahren Lebensmittel in großen Quantitäten konsumiert. Mit einem Schuss Selbstironie sprach man von der „Fresswelle“, die bald durch den Verzehr höherwertiger und exotischer Speisen ergänzt und abgelöst wurde. Urlaubsreisen – zunächst v. a. in den Mittelmeerraum – wurden ein Massenphänomen, südländisches Essen wurde chic, und bald hatte jede Kleinstadt ihr *Ristorante Rimini* und ihren Eissalon *Cortina*. Mediterrane Obst- und Gemüsesorten wurden auch auf Märkten erhältlich, und in immer neuen Schüben vermarktete ein cleverer Handel angeblich authentische Traditionslebensmittel (Stichwörter: Balsamico, Prosecco, Latte macchiato, ...) in die deutschen Küchen oder die Gastronomie. Auch wenn es solche allmählichen Veränderungen gegeben hat – die Tendenz ist konservativ. „Zwölf Millionen Deutsche bekennen ganz offen, dass es ihnen keinen Spaß mache, beim Kochen neue Gerichte auszuprobieren.“ (Strobel y Serra 2014) Fast ebenso viele (elf Millionen) kochen nie, weitere Millionen essen täglich Fertiggerichte. Achthundert Millionen im Jahr in Deutschland verspeiste Currywürste (ebd.) sind kein Ausweis von Lust am kulinarischen Experiment. Der einstmals exotische Döner ist mittlerweile so deutsch, dass seine deutsche Variante (mit Fladenbrot statt Reis) patentiert und in die Türkei exportiert wurde.

In den slavischen Ländern hat es diese durch das „Wirtschaftswunder“ (steigende Real-Löhne, niedrige Lebensmittelpreise) ermöglichte Veränderung in

³ „Si Dieu me prête vie, je ferai qu'il n'y aura point de laboureur en mon royaume qui n'ait les moyens d'avoir le dimanche une poule dans son pot!“ (Amalvi 1997, 143)

den Essgewohnheiten nicht gegeben. Zwar wurden in den RGW-Staaten auch Lebensmittel ausgetauscht, doch haben diese die Regionalküchen nicht grundlegend verändert, zumal die Importe oft durch namensgleiche Eigenprodukte ergänzt wurden, durch die – und hier konvergieren die auch im Westen gemachten Beobachtungen – die Fremdheitserlebnisse durch Anpassungen gezügelt wurden. Das in der DDR aus deutschen Paprikas unter Beimischung von Tomaten gefertigte Letscho hatte mit dem ungarischen Lescó vor allem den Namen gemeinsam, gleiches galt für die Soljanka und die entsprechende russische Suppe. In der Sowjetunion hatte es zwar in den 1930er Jahren Ansätze zu einer industriellen Verarbeitung von Lebensmitteln gegeben, die Grundlagen der Regionalküchen wurden dadurch aber nicht wirklich berührt. Die großen Veränderungen kamen mit der tiefgreifenden Umgestaltung der politischen Rahmenbedingungen. Die seit dem Ende des sozialistischen Experiments Einzug haltende Marktwirtschaft veränderte sowohl das Angebot an Lebensmitteln als auch die Handelsstrukturen und v. a. die Gastronomie.

* * *

Der vorliegende Band vereint thematisch auf das Essen bezogene Beiträge aus der slavistischen Literatur- und Kulturwissenschaft. Er zeigt das seit einigen Jahren artikulierte Interesse an dem Thema ohne dieses gleich zu einem „culinary turn“⁴ stilisieren zu wollen. Das Essen ist – analysiert man die Präsenz des Themas in Literatur, Film und anderen Medien der Hochkultur – ein Bereich, in und mit dem allgemeinere kulturelle und soziale Prozesse besonders anschaulich gezeigt werden können.

Ein wichtiges Thema der Beiträge sind die zunächst als fremd erfahrenen Speisen. So zeigt **Maria Smyshliaeva**, wie der von Peter I. angestoßene Europäisierungsprozess die russische Kochkultur beeinflusste. Deutsche, englische und vor allem französische Köche brachten bis dato unbekannte Gerichte in die russische Küche ein, bereicherten sie mit neuen Methoden der Essenszubereitung und hinterließen ihre Spuren in der russischen Sprache (Stich-

4 Wer all die Wenden nachvollzieht, die in den Kulturwissenschaften ausgerufen werden – nach dem linguistic turn der visual, spatial, religious und emotional turn ... – hat sich so oft gedreht, dass er nicht weiter kommen konnte.

wort *salat Oliv'e*). Bis Mitte des 19. Jahrhunderts berührten diese Neuerungen ausschließlich die kulinarische Kultur der Aristokratie. Mit der Etablierung und Entwicklung einer öffentlichen Restaurantsphäre und den ökonomischen und sozialen Veränderungen in Russland, erhielten auch andere Schichten die Möglichkeit, die europäische Küche kennen und genießen zu lernen. Im heutigen Russland sind ausländische Köche wie Jamie Oliver nicht nur ein Teil der exklusiven Kultur der vermögenden Russen, sondern auch die Träger einer kulinarischen Globalisierung, die über TV-Sendungen und Kochbücher großen Teilen der russischen Bevölkerung zugänglich ist.

Eine andere Art von Fremdheitserfahrung liegt vor, wenn Russen reisen und im Ausland mit einer ungewohnten Küche konfrontiert werden. Einen solchen Fall untersucht **Andrea Meyer-Fraatz**, die sich mit Andrej Bitovs Reiseberichten aus dem Kaukasus und Transkaukasien beschäftigt. Zwar war dieser Süden in den 1960er Jahren für einen Sowjetbürger kein wirkliches Ausland, die Kulturen der Armenier und Georgier aber waren auch den sowjetischen Russen ziemlich fremd. Das Verhältnis von gleichzeitiger Nähe und Distanz wird zu einer wesentlichen Erfahrung des Reisenden. Ihm sind nicht die Speisen (Brot, Wein, Paprika, ...) ungewöhnlich, sondern der Kontext, in dem sie wahrgenommen werden. Dieser verwandelt sie, sie werden zu archaischen Ur-Speisen, denen etwas naturhaft Religiöses zu eigen ist. Dabei bleibt es aber nicht: Die Speisung – bei Bitov mit Melonen – kann auch ein Abspeisen sein, das den Gast gleichzeitig ein- wie ausschließt. In jedem Fall lernt er im Kaukasus viel über das Essen an sich: Er lernt es neu kennen und bewerten.

Kulinarische Neuentdeckungen machen auch die Reisenden, deren Berichte **Angela Huber** betrachtet. Anhand einer Auswahl von Reiseberichten aus den auch „versorgungstechnisch“ sehr unterschiedlichen Phasen des „real existierenden Sowjetsozialismus“ – von den 1920er Jahren bis zur Perestrojka – wird die Wahrnehmung fremder Kulinaria als multinationale und damit auch multiküchenkulturelle Phänomene untersucht. Die Texte stammen von Autoren, die (höchst) offiziell die UdSSR bereisten (Kisch, Feuchtwanger, Steinbeck, Reimann, Bednarz) und dort gepflegt wurden. Aber auch junge Reisende aus der späten DDR, die illegal ins „Freundesland“ aufbrachen und daher auf die russische Gastfreundschaft angewiesen waren, erlebten und

schilderten dies auf vielfältige Weise. Nie sind Essen und Trinken Hauptthema der Berichte, doch wird sowjetische Wirklichkeit im Kontext herrschender Stereotype auch als Spiegelung eigener kultureller Befindlichkeit verstanden und zugleich von einer fremden, oft verborgenen Seite her entdeckt.

Eine kulinarische Neubewertung lässt sich im Werk des tschuktschischen Autors Jurij Rytchëu konstatieren. Allerdings betrifft diese nicht eine fremde, sondern vielmehr die eigene Küche. **Nina Frieß** untersucht in ihrem Beitrag, wie sich die Darstellung, Funktion und Deutung der tschuktschischen (Ess-)kultur in der von den frühen 1950er Jahren bis zum Tod des Autors 2008 entstandenen Prosa wandelt. Während Rytchëu in seinem Frühwerk Distanz zu den kulinarischen Spezifika seiner Kultur aufbaut, erfolgt ab den späten 1960er Jahren eine Repositionierung des Autors gegenüber der traditionellen tschuktschischen Küche (und damit gegenüber der gesamten Kultur). Der Autor überwindet letztlich seine Fremdheit gegenüber dem Eigenen und ermöglicht dem Leser durch literarisch geteilte Esserfahrungen gleichzeitig einen umfangreichen Einblick in die tschuktschische Kultur.

Gleich vier Beiträge haben die sowjetische Küchenkultur der 1920er bis 1950er Jahre zum Schwerpunkt. Zunächst gibt **Irina Gluščenko** in ihrem Beitrag einen allgemeinen Überblick über die kulinarische Politik dieser Zeit, die v. a. eine Standardisierung der Lebensmittelproduktion und damit die Sicherung der Versorgungssituation der sowjetischen Bevölkerung zum Ziel hatte. Nicht nur politische Reden, auch zeitgenössische literarische Texte und Kochbücher wie das Standardwerk *КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ* („Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“) erwecken den Eindruck, dass der Mangel durch diese Politik überwunden worden sei. De facto blieb das Defizit aber ein wesentliches Charakteristikum der 1920er bis 1950er Jahre, auf das Politiker, Köche und Esser immer wieder reagieren mussten.

Irina Gradinari untersucht in ihrem Aufsatz die filmische Darstellung der Zeit, die sich in scharfem Kontrast zur Realität in Bildern der Fülle inszeniert. Auch in den zahlreichen Musikfilmen des Stalinismus werden Aufsteiger- und Überflussfantasien durchdekliniert, die die sozialistische Ordnung als einzig ‚wahre‘ Volksordnung legitimieren sollen. Am Beispiel von *ВЕСЕЛЫЕ РЕБЯТА* (LUSTIGE BURSCHEN) und *ВОЛГА-ВОЛГА* (WOLGA-WOLGA) lassen sich mit Hilfe

der Motive Essen, Nutztiere und Tische die Erschaffung eines unvergänglichen Kollektivkörpers nachvollziehen, der die sowjetische Gesellschaft als eine vorsymbolische ‚Unordnung‘ darstellt. Diese wird als ‚wahrer‘ Zustand des Kollektivs inszeniert und ermöglicht diesem erst seine künstlerische und berufliche Entfaltung. Die im Kontrast betrachteten sowjetischen Filme der 1980er Jahre unterziehen die stalinistische Ikonografie hingegen einer Kritik und installieren den Bereich des Essens gegenüber den trügerischen Kollektivbildern als eine individuelle Sphäre. Die filmischen Essszenen markieren so den Zustand des Kollektivs und seiner Individuen und reflektieren den Repräsentationsmodus der sowjetischen Kultur selbst.

Der 1939 zum ersten Mal erschienenen, legendär gewordenen und viele Auflagen erlebenden *KNIGA O VKUSNOJ I ZDOROVOJ PIŠČE* ist ein eigener Beitrag gewidmet. **Ulrike Goldschwee** analysiert das Kochbuch und seine Lesarten: Es lässt sich als nützliches und praktisches Ratgeberbuch lesen, aber auch als Propaganda für die sowjetische Lebensweise und neu eingeführte Produkte. Vor allem aber erscheint es als ein Zeitdokument, an dem sich die ganze Epoche exemplifizieren lässt. Auf die mit einem recht hohen Anteil an Utopie versehene Überflusskultur der Stalin-Ära sollen die Verbraucher dadurch reagieren, dass sie eine den Umständen angepasste Konsumhaltung einnehmen – ohne den utopischen Anteil zu diskreditieren.

Für **Norbert Franz** sind die 1930er Jahre der Ausgangspunkt zu einem Brückenschlag ins postsowjetische Russland. Die Umgestaltung von Lebensmittelindustrie und privatem Kochen stand in den 1930er Jahren unter dem Eindruck des in den USA bewunderten technischen Fortschritts, der den für die Versorgung zuständigen Volkskommissar Anastas Mikojan selbst in die USA führte. Das nach 1990 auch in Russland viel konsumierte *Fast food* und die vielen Markenartikel galten nicht als nach westlichem (v. a. amerikanischen) Muster hergestellte russische Lebensmittel, sie wurden von vielen als ein Stück Ausland in Russland betrachtet. Als solche gerieten sie in den letzten Jahren ins Visier sich besonders patriotisch gebender Kritiker. Einige Investoren reagieren darauf mit Kampagnen, in denen sie an das „Wir“-Gefühl appellieren und darauf beharren, dass sie mittlerweile zur russischen Kultur gehören (*Naš Makdonalds*).

Ein ganz anderes Phänomen der Sowjetzeit betrachtet **Tat'jana Koren'kova**. Sie untersucht die sog. *sadistskie stiški* („sadistische Verse“), ein Genre der sowjetischen Schülerfolklore, in dem der sowjetische Alltag und der Untergang der Sowjetunion mit beißender Ironie und wortgewaltigem Witz in Verse gefasst werden. Die Autorin analysiert anhand eines umfangreichen Materialkorpus die Entstehung, Spezifika und Bedeutung des Genres. In den Mittelpunkt der Untersuchung rückt dabei die sehr spezielle Rolle, die den Motiven von Essen und Trinken in den *sadistskie stiški* zukommt. Diese fungieren nämlich zumeist als Auslöser für den Tod der unterschiedlichen Protagonisten der paarreimigen Zwei- bis Vierzeiler: Sie überfressen sich, werden gefressen, verhungern oder erliegen den Folgen ihres übermäßigen Alkoholkonsums.

Der Beitrag von **Ulrike Jekutsch** führt in die polnische Prosa der letzten beiden Jahrzehnte. Wie schon viele andere Autoren vor ihnen wählen auch die zeitgenössischen Schriftsteller Polens das Essverhalten ihrer Helden oft als komplexes Zeichen für psychische oder soziale Prozesse. Auch deshalb erfolgt die Textanalyse vor dem Hintergrund der nach dem Ende der Volksrepublik stattfindenden außerliterarischen Veränderungen, die es den Polen abverlangen, Strategien z. B. für den Umgang mit Überfluss zu entwickeln und Maß halten zu lernen. Ob es – wie bei Jerzy Pilch – das übermäßige Trinken des Helden ist, oder ob das Ritual der Gemeinschaft stiftenden familiären Esseneinnahme abhandenkommt, immer geht der soziale Wandel mit deutlicher Veränderung der Essgewohnheiten einher. Darauf reagiert die Literatur.

Dass auch das postsozialistische Tschechien seine Traditionsbrüche, Identitäts- und Integrationsprobleme aufarbeitet, zeigt die Prosa, die **Brigitte Schultze** unter dem Gesichtspunkt des Essens-Themas untersucht. Sie analysiert, wie z. B. in Jiří Kratochvíls Roman *Uprostřed noci zpěv* (INMITTEN DER NACHT GESANG) das Essen zu einem plurifunktionalen Zeichen eingesetzt werden kann, das ebenso für individuelles Erinnern steht wie für den Hinweis auf Herrschaftsverhältnisse. Dass 1989 ein Umbruchjahr war, macht auch diese Perspektive deutlich. So etwas wie eine „nationale“ Küche spielt seitdem keine Rolle mehr, die existentiellen Aspekte überwiegen.

* * *

Wenn die in diesem und dem Vorgängerband zusammengestellten Beiträge zu einer slavistischen Kulinaristik als Teil der Slavistischen Kulturwissenschaft Neugierde erweckt haben und zu eigenen Forschungen Appetit machen, haben sie ihre Funktion erfüllt – schließlich braucht auch die Ernährung des Geistes das *Amuse-Gueule*.

Potsdam, im Juli 2014

Die Herausgeber

Literatur

- Amalvi (1997), Christian: „‘Labourage et pâturages sont les mamelles de la France’: le mythe scolaire de Sully, de la Troisième à la Cinquième République”. In: *Tréma*, 12–13 (1997), S. 143-154.
- Barlösius (1999), Eva: *Soziologie des Essens: eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim.
- Gniech (1996), Gisla: *Essen und Psyche: Über Hunger und Sättigkeit, Genuss und Kultur*. Berlin.
- Engelhardt (2005), Dietrich von et al. (Hg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Frankfurt/M.
- Hirschfelder (2001), Gunther: *Europäische Esskultur: Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt/M.
- Neumann (1993), Gerhard/Teuteberg, Jürgen/Wierlacher, Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin.
- Pudel (2005), Volker: „Sicherheit und Lebensqualität durch sensorische Lust“. In: Dietrich von Engelhardt et al. (Hg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Frankfurt/M, S. 59–70.
- Reitmeier (2013), Simon: *Warum wir mögen, was wir essen: Eine Studie zur Sozialisation der Ernährung*. Bielefeld.
- Strobel y Serra (2014), Jakob: „Feiert Orgien mit Messer und Gabel“. In: *Frankfurter Allgemeine Zeitung*, 12.07.2014, 159, S. 9.
- Wierlacher (2008), Alois/Bendix, Regina: *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin u. a.

Maria Smyshliaeva

Kulturtransfer im Kochtopf

Ausländische Köche in Russland

Die Berührung mit einer „fremden“ Küche kann das Empfinden vermitteln, an dem kulinarischen „Kulturkapital“ des Anderen ganz im Sinne Bourdieus teilzuhaben. Ein gutes Beispiel dafür ist bereits seit Jahrhunderten die französische Küche, die sich dem nicht-französischen Essenden als überlegen und einzigartig darstellt und ihm eine Partizipation am Kult und am Fortschritt suggeriert, was in vielen Fällen zu einer schwärmerischen Identifikation mit ihr führt. Zur Zeit der Belle Époque (und vermutlich bis heute) herrscht im In- und Ausland die Meinung, dass „la cuisine française est la meilleure du monde“ (Becker 2000, 233).

Auch Russland bleibt von diesen Tendenzen nicht unberührt. Für die russische Oberschicht ist der Kontakt mit der ausländischen (vor allem französischen) Küche im 18. und 19. Jahrhundert nicht nur ein Schritt hin zur europäischen Kultur, sondern auch ein Erlebnis der europäischen „Globalisierung“ gewesen. Das Essen wird somit zum Mittel der „Weltaneignung“. Die Küche Westeuropas wird durch ihren Transfer in die russische Kochkultur symbolisch „einverleibt“ und das „fremde“ Essen zu einem Bestandteil der eigenen Identität. Das vor allem durch die ausländischen Köche transportierte kulinarische Kulturkapital avanciert zu einem begehrten Gut, das die russische Ess- und Kochkultur nachhaltig geprägt hat.

Der Geschmack der französischen Küche gehört zum vornehmen Stil der Adelsgesellschaft. Die russischen Aristokraten streben danach, sich den gleichen Geschmack und die Essrituale, die bis dahin als fremd erschienen, als Habitus zu Eigen zu machen. So wird der Geschmack zu einem Zeichen der sozialen und gesellschaftlichen Unterschiede, denn der westliche Einfluss auf die russische Esskultur beschränkte sich im 18. Jahrhundert und in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf die aristokratische Oberschicht. Französische Kö-

che wie Marie-Antoine Carême, Maurice Riquette oder Eugène Krantz kochten ausschließlich in den Zaren- und Adelsküchen. Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts kommt es, bedingt durch die ökonomische Entwicklung und den Niedergang der Adelskultur, zur verstärkten Aneignung der ausländischen Kochkultur im Bürgertum, insbesondere bei den Kaufleuten und Rasnočincy¹, die jedoch häufig russisch „verpackt“ werden muss. Das ist am Beispiel des französischen Kochs Lucien Olivier, von dem im Weiteren noch die Rede sein wird, gut zu beobachten. Wenn man die heutige Esskultur in Russland betrachtet, stößt man einerseits auf eine Diversität der Geschmäcker und Kochstile, andererseits auf einen Geschmackskonservatismus und Traditionalismus innerhalb der russischen Koch- und Esskultur. Für die ausländischen Köche, die sich überwiegend auf die vermögende Klientel orientieren, stellt dieser Dualismus eine Herausforderung dar, was häufig zu Eklektizismus und Vermischung der Kochtraditionen führt.

Im Rahmen dieses Beitrags sollen diese Tendenzen am Beispiel von drei bekannten ausländischen Köchen (Marie-Antoine Carême, Lucien Olivier und Jamie Oliver), die exemplarisch für den kulinarischen Kulturtransfer nach Russland stehen, näher beleuchtet sowie durch kulturhistorische und literarische Ausführungen untermauert werden.

1. Kulturgeschichtlicher Abriss

Die russische Küche erfährt bis zum Anfang des 18. Jahrhunderts fast keinen Einfluss von außen. Zwar ist sie in ihrem Speiseangebot ziemlich vielfältig, die Zubereitungsart der Gerichte ist jedoch einfach. So kennt die russische Küche vor dem Vordringen fremder Einflüsse keine Vermischung und keine Zerkleinerung von Lebensmitteln. Speisen, wie Pasteten, Rouladen oder Frikadellen, die in der westeuropäischen Küche dieser Zeit weit verbreitet waren, blieben der russischen Küche bis dahin verwehrt.²

¹ Als Raznočincy bezeichnete man in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die nicht-adeligen Bildungsschichten, die sich überwiegend aus Vertretern der freien Berufe zusammensetzten.

² Die Gerichte, vor allem Fleischgerichte, wurden aus einem ganzen Stück zubereitet, auch die Füllungen für Piroggen bestanden hauptsächlich aus nicht zerkleinerten Zutaten, so wurden weder Pilze noch Beeren geschnitten oder zerkleinert.

Im 18. Jahrhundert beginnt eine radikale Spaltung zwischen der Küche der oberen und der unteren Klassen, die sich bis dahin stark durch ihren nationalen Charakter ausgezeichnet hatte. Mit der von Peter I. angestoßenen Europäisierung gelangen die westlichen kulinarischen Traditionen nach Russland. Die reichen Adligen lernen die „fremde Küche“ nicht nur während ihrer Europareisen kennen, sondern bringen die ausländischen Köche gleich mit. Am Anfang sind es überwiegend holländische und deutsche, später schwedische und vor allem französische Köche. Seit der Mitte des 18. Jahrhunderts verstärkt sich die Tendenz, ausländische Köche in aristokratischen Haushalten „anzustellen“, so dass diese die leibeigenen Köche fast vollständig aus den russischen Küchen der Aristokraten verdrängen.

Die ausländischen Köche bringen die bis dahin tradierte russische Esskultur und -ordnung durcheinander. Sie etablieren nicht nur eine Vielzahl an neuen Gerichten, sondern auch moderne Lebensmittelverarbeitungstechnologien, bis dahin unbekannte Küchengeräte sowie westliche Tischmanieren. So gewinnt die russische Küche, die eher schwerfällig und schwerverdaulich war, an Leichtigkeit und verfeinertem Geschmack.³ Als eine Neuerung wird z. B. die Vorspeise als ein eigenständiges Gericht etabliert. Die unbekannte Form des Kanapees und des Butterbrots vervollständigt die alt bewährten russischen Gerichte. Diese Form der Vorspeise wandelt sich zu einem gesonderten Essengang, dem Frühstück. Neue Getränke erobern den Speiseplan der russischen Oberschicht: die sogenannten Jerofeič und Ratafia⁴, aber auch der schwarze Tee, der immer mehr an Bedeutung gewinnt. Französische Köche führen außerdem eine neue Kombination von Lebensmitteln ein (z. B. Salate, Garnituren) und achten auf die genauen Angaben von Mengen und Proportionen der verwendeten Zutaten in den Rezepten, was für die russische Küche eher untypisch war. Zum Ende des 19. Jahrhunderts verdrängt der moderne Herd aus dem Westen den russischen Ofen, und Eisen-

3 So werden z. B. russische Suppen wie Šči durch den Einsatz von mehr Gemüse und weniger Mehlschwitze „veredelt“, die Piroggi, bis dahin aus schwerverdaulichem Roggensauerteig, werden nun aus dem geschmackvolleren und leichteren Blätterteig aus Weißmehl hergestellt.

4 Jerofeič und Ratafia sind alkoholische Getränke, eine Art Kräuterlikör, die auf Grundlage von hochdestilliertem Wodka mit Zusatz von Kräutern oder Früchten hergestellt werden. Jerofeič hat historischen Quellen nach seinen Ursprung aus China, Ratafia ist mit dem katalanischen gleichnamigen Likör verwandt und wurde von französischen Köchen nach Russland gebracht.

töpfe, Pfannen, Durchschläge, Fleischwölfe u. ä. verbannen die russischen Töpfe aus Ton und Gusseisen.

Zwar gibt es immer wieder Versuche, die russische Küche erneut salonfähig zu machen, so etwa im Zuge einer patriotischen Bewegung nach dem Napoleon-Krieg 1812, doch musste man schnell feststellen, dass viele Informationen über die genuin russischen Gerichte unwiderruflich verloren gegangen sind, da sie fast nie schriftlich dokumentiert worden sind (vgl. Pochlebkina 2009, 35). So enthält das 1795 erschienene erste russische Kochbuch von V. A. Levšin, einem Gutsbesitzer aus Tula, überwiegend ausländische Gerichte, deren Rezepturen aus französischen, spanischen, holländischen und deutschen Kochbüchern übernommen und übersetzt werden. Sie werden nur mit wenigen Rezepten aus der russischen, ukrainischen und weißrussischen Küche ergänzt.⁵

Die Küchen der Adelskreise sind somit seit dem Ende des 18. Jahrhunderts fest in ausländischer Hand. Die leitenden Köche (*metrdomol*) sind fast ausschließlich Franzosen, Deutsche oder Holländer, die von russischen Aushilfsköchen (*prispešnik*, *ključnik*, *pogrebščik*)⁶ unterstützt werden. Man bestellt nicht selten für jedes Gericht einen einzelnen Koch, der die Kunst der Vorspeise, des Hauptgerichts oder des Desserts auf besondere Weise beherrscht.

Die russische Küche verschwindet jedoch nicht gänzlich: Auch wenn in den Restaurants⁷ überwiegend ausländisch gekocht und serviert wird, bleiben die sogenannten *traktiry* („Wirtshäuser“) in russischer Hand. Die Restaurants sowie die Wirtshäuser verwandeln sich im Laufe der Zeit zu

5 Das Kochbuch Levšins trägt den etwas schwerfälligen Namen SLOVAR' POVARENNOGO, PRISPEŠNIC'EGO, KONDITERSKOGO I DISTILL'ATORSKOGO ISKUSSTVA, SODERŽAŠČEGO PO AZBUČNOMU PORJADKU PODROBNOE I VERNOE NASTAVLENIE K PRIGOTOVLENIJU VSIAKOGO RODA KUŠANIJ IZ FRANCUZSKOJ, NEMECKOJ I GOLLANDSKOJ, IŠPANSKOJ I ANGLIJSKOJ POVARNI (Moskau 1795–1797; „Das Wörterbuch der Koch-, Back- und Destillierkunst; alphabetisch geordnete, ausführliche und genaue Anweisung zur Zubereitung diverser Speisen aus der französischen, deutschen und holländischen, sowie spanischen und englischen Küche“) und umfasst sechs Bände. Dieses Kochbuch ist der erste Versuch, den russischen Köchen in den Gutsbesitzerküchen eine Orientierung innerhalb der ausländischen und russischen Kochkunst zu geben.

6 So war z. B. der *prispešnik* ein Küchenmanager, der das Küchenpersonal beaufsichtigte, selbst jedoch nur einige wenige Gerichte zubereiten durfte. Der *ključnik* war verantwortlich für die Zubereitung von eingelegtem Fleisch, Gemüse und Pilzen und der *pogrebščik* „herrschte“ über die alkoholischen Getränke in der Küche.

7 Die ersten französischen Restaurants (*restoracii*) entstehen in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Moskau und Sankt Petersburg. Fast zur gleichen Zeit öffnen die ersten englischen Clubs (*kloby*), in denen sich nur Mitglieder zu bestimmten Zeiten zum Frühstück oder Mittagessen treffen konnten, ihre Türen.

einer Art von Treffpunkten und Clubs, die für eine bestimmte Klasse oder Berufsgruppe reserviert sind.

Nach 1917 verschwinden die privaten Esstempel und Etablissements der höheren Ess- und Kochkultur und machen den öffentlichen Verpflegungsbetrieben und Kantinen (*stolovaja*) Platz, die von Lenin im November 1917 per Dekret initiiert werden. Die *stolovaja* als Symbol der sowjetischen Zeit wird über die Jahrzehnte, abgesehen vielleicht von den Kantinen für die höheren Parteifunktionäre, zur Apotheose des schlechten (Essens-)Geschmacks und der Anti-Esskultur.

2. Französisch-russische kulinarische Freundschaft

Den größten Einfluss auf die nationale Koch- und Esskultur erfährt Russland aus Frankreich. Seit der Regierungszeit von Katharina II. findet ein reger kulinarischer Austausch statt, der sich auch auf der sprachlichen Ebene widerspiegelt. So entsteht in dieser Zeit eine Reihe von Gerichten, welche die Namen historischer Persönlichkeiten tragen, die jedoch meistens nichts mit der Entstehung oder Zubereitung der Speisen zu tun hatten. So serviert man z. B. am Hofe der Katharina II. *barani otbivnye a-lja madam Pompadur* („Lammkotelets à la Madame Pompadour“), die Franzosen antworten mit dem Fasan *a la Prince Orloff*, dem folgen *poulet sotte Demidoff* zu Ehren von Graf Demidov, der die Nichte von Napoleon I. ehelichte, und auch der russische Journalist Katkov schafft es bis auf die französische Tafel in Form von *poulet grillé Katoff*. Zwar hat er einen Buchstaben in seinem Namen eingebüßt, dieses Gericht steht jedoch bis heute auf französischen Speisekarten. Ein weiteres, bis in die Gegenwart hinein in Russland populäres Rezept, stammt ebenfalls aus dieser Zeit: das für die Torte *Napoleon*. Diese Torte wird 1912 zum hundertsten Jubiläum des Sieges über Napoleon im Vaterländischen Krieg von 1812 zum ersten Mal serviert und hatte ursprünglich eine dreieckige Form, die an den berühmte Zweispitz von Napoleon Bonaparte erinnern sollte. Die russisch-französische kulinarische Freundschaft hatte unübersehbar auch einen politischen Charakter. Nicht zufällig findet von 1862 bis 1912

alle zehn Jahre eine Woche der französischen kulinarischen Kunst als Zeichen des russisch-französischen Friedens nach dem Vaterländischen Krieg von 1812 statt. Sergej Aksakov nennt diese Ereignisse humorvoll „мирные битвы французкой кухни с русским желудком“⁸ (zit. nach Anan’eva 2003, 432). Diese Festlichkeiten waren in den Adels- und Intellektuellenkreisen sehr beliebt, häufige Gäste der französischen kulinarischen Verwöhnwoche waren z. B. Ivan Turgenev, Michail Skobelev, Sergej Vitte, Savva Morozov, Anton Čechov und Vlas Doroševič.

3. „Koch der Könige und König der Köche“: Marie-Antoine Carême

Einer der ersten bedeutendsten französischen Köche, die in Russland eine wichtige Spur hinterlassen haben, war Marie-Antoine Carême (1784–1833). Als Carême 1818 in Russland eintrifft, ist er bereits als „Koch der Könige und König der Köche“ in fast ganz Europa bekannt: Er kochte nicht nur für den französischen Außenminister Charles-Maurice de Talleyrand, sondern auch für den britischen König Georg IV. und für den österreichischen Kaiser Franz I. Carême ist eine außergewöhnliche Figur seiner Zeit, mit Sicherheit lässt sich sagen, dass er die europäische Küche grundlegend reformiert hat. Er gilt als Begründer der kulinarischen Gastrosophie. Nikolaj Wojtko beschreibt die Bedeutung Carêmes in der Zeitschrift TARTUFFEL. MAGAZIN FÜR GASTROSOPHIE wie folgt:

Nach der Französischen Revolution von 1789 ist es Carême, der ‚Ordnung und Geschmack‘ als Maßgabe seiner persönlichen kulinarischen Handschrift ansieht. Dabei sind seine Kreationen zugleich ästhetische Meisterwerke, man sieht ihnen die Arbeit an, bevor der Geschmack der zubereiteten Kunstwerke auf der Zunge zergeht. (Wojtko 2013)

8 „friedliche Schlachten der französischen Küche mit dem russischen Magen“. (Sofern nicht anders angegeben, handelt es sich bei den Übersetzungen um Übersetzungen der Autorin, MS.)

Carêmes russische „Geschichte“ beginnt mit einer Einladung des Zaren Aleksandr I. im Jahre 1819.⁹ Der französische Koch folgt der Einladung des Zaren nach Petersburg, wo er nur einige Monate verweilt, ohne ein einziges Mal für den Zaren kochen zu dürfen. Seine Enttäuschung ist jedoch nicht nur dieser Tatsache geschuldet, sondern vielmehr durch die herrschenden Intrigen um ihn und den allgegenwärtigen Diebstahl in der Zarenküche bedingt (vgl. Sjutkin/Sjutkina 2010). Nichtsdestotrotz beeinflusst Carême die russische Kochkultur entscheidend und lässt sich selbst von der ihm unbekanntem Küche inspirieren. Er verleiht der Kochkunst einen genauen, sogar wissenschaftlichen Charakter, indem er versucht, Rezepte, Gar- und Serviermethoden zu unifizieren: Die Maßeinheiten, wie Gramm, Pfund, Minuten usw., werden zum grundlegenden Orientierungsmaßstab bei der Zubereitung der Speisen. Dabei bestehen seine Prinzipien vor allem in der exakten Planung und formvollendeten Darreichung der Speisen. Auf ihn geht die Idee zurück, einem Geschmack durch die Nuancierungen anderer Geschmäcker Profil zu verleihen. Dabei ist eines seiner grundlegenden Verdienste ganz im enzyklopädischen Geiste: Er zeichnet nicht nur zahlreiche seiner Kochkreationen auf, sondern entwirft auch Listen für Gerichte, die die jeweils saisonalen Angebote an Zutaten nutzen (vgl. Wojtko 2013).

Die russische Küche soll auf diese Weise auf den europäischen Standard gehoben werden. Man kann sagen, dass Carême die Europäisierung Russlands auf der Ebene der Kochkultur vorangetrieben hat. Dieser Kulturtransfer geht auch in umgekehrter Richtung von statten, jedoch weniger intensiv als von Europa nach Russland. So bringen französische Köche einige russische Sitten nach Frankreich. Als ein gelungenes Beispiel dient die Veränderung der Art und Weise des Auftragens der verschiedenen Gänge und Gerichte. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts dominiert in der gehobenen Tafelkultur die Serviermethode des „service à la française“, deren Ursprünge bis weit in die Privilegien der alten französischen Standesgesellschaft zurückreichen (Becker 2000, 150). Seit Mitte des Jahrhunderts setzt sich eine neue

⁹ Zar Aleksandr I. hatte Carême bereits 1819 in Paris kennengelernt. Im Jahr 1814 richtet dieser dort das feierliche Bankett zu Ehren der russischen Armee und des russischen Zaren aus. Aleksandr I. ist dermaßen begeistert von den Kochkünsten des berühmten Franzosen, dass er sogar einen Toast auf Carême ausbringt: „Auf die Gesundheit des Königs der Köche, Antoine Carême!“

Methode durch, die in Russland ihren Ursprung hat: „service à la russe“. Die Unterschiede liegen daran, dass bei der französischen Variante alle Gerichte gleichzeitig aufgetragen werden, was von der neueren bürgerlichen Elite Frankreichs als zu kostspielig und zu aufwendig abgelehnt wird: Außer einer großen Anzahl an Speisen bedarf die „service à la française“ auch eine Vielzahl von Personal sowie großer Räumlichkeiten mit entsprechend imposanter Ausstattung. Außerdem wird die herkömmliche Überfülle der Speisen als eine Verschwendung kritisiert, die dem neuen Zeitgeist nicht angemessen sei (vgl. 153). Die russische Serviermethode sieht das nacheinander erfolgende Auftragen der Gerichte vor. Erklärt werden die Vorzüge dieser Servierweise durch die Hervorhebung des Geschmacksprinzips, d. h. die einzelnen Speisen können so besser genossen und geschätzt werden. Die politische Erklärung liegt darin begründet, dass die Diversität der Wahlmöglichkeiten durch die Uniformierung der Mahlzeiten ersetzt werden, ganz im Geiste der damaligen Zeit nach der Französischen Revolution (vgl. ebd.).

Außerdem werden durch Carême russische Gerichte für den kulinarischen Export aufbereitet. Er ästhetisiert die russische Küche und passt sie dem europäischen Geschmack an. Dank Carême wird die russische Küche in Europa bekannt gemacht; obwohl sie dabei an nationaler Eigenart stark eingebüßt hat, sind es gerade jene russischen Gerichte, die Carême damals in die europäische Küche transferiert hat, die die Zeiten überdauert haben.

Ein weiteres Verdienst von Carême liegt zweifelsohne in der Aufwertung der Rolle des Kochs und seines Berufs. Der Koch besaß lange Zeit auch in Frankreich den Status eines Dieners, sogar prominente Köche beklagten diese soziale Unterbewertung (vgl. Metzner 1998, 56). Für Carême ist diese Situation unerträglich, denn Koch zu sein war für ihn ein höchst professioneller Beruf und auch eine Berufung. In seinem Buch *ISKUSTVO FRANCUZSKOJ KUCHNI XIX STOLENTIJA* (1828; „Die Kunst der französischen Küche im XIX. Jahrhundert“) schreibt er:

Во все времена находились люди, довольно бескорыстные дабы всем жертвовать в пользу развития искусства и ремесла [...]. Я буду весьма счастлив знать, что несколько содействовал к улучшению

быта людей, посвящающих себя весьма трудному ремеслу повара.¹⁰
(Karem 1866, 3)

In Russland ist die Situation noch extremer, bis ins 19. Jahrhundert waren fast alle russischen Köche in Adelshäusern Leibeigene, die vollständig von ihren Besitzern abhängig waren. Es ist schwierig zu sagen, inwieweit die Einstellung und das Credo Carêmes auch in Russland etwas bewegt haben, aber man kann vermuten, dass mit dem französischen Kulturtransfer und mit der Tätigkeit Carêmes und anderer ausländischer Köche die Wertschätzung der Kochkünstler innerhalb der russischen Kultur stark gewachsen ist.

4. Lucien Olivier – ein Geschmackserlebnis für alle?

Ein anderer französischer Koch, der in Russland im Namen des bekanntesten Salats (*salat Oliv'e*) verewigt ist, ist Lucien Olivier (1838–1883). Seine wirkliche Nationalität ist unter den Fachleuten umstritten: Die einen meinen, er stamme aus Frankreich und sei über Belgien nach Russland ausgewandert. Andere sind überzeugt, dass er Belgier war (vgl. dazu Volkova 2009, 34). Seine zwei Brüder sind ebenfalls Köche, die in Frankreich in den besten Gourmetrestaurants kochen. Der jüngste Bruder, Lucien, versucht sein Glück in Russland, wo die Mode der französischen Küche gerade in vollem Gange ist. Seine Vorahnung täuscht ihn nicht, nach einer erfolgreichen Odyssee durch die Küchen der Moskauer Upper-Class öffnet Olivier 1864 das Haute-Cousine-Restaurant *Érmitaž* im Zentrum von Moskau. Dabei kann er sich auf die finanzielle Beteiligung des russischen Kaufmannes Jakov Pegov stützen, was als Zeichen der neuen Zeit gedeutet werden kann. Anstelle eines Tabakki-osks entsteht ein erstklassiges Restaurant mit weißen Säulen, Kristallluster, prächtigen Interieurs und individuellen Speisesälen. Für Moskaus reiche Kundschaft ist es eine *terra nova*, die sie in kürzester Zeit für sich erobert.

¹⁰ „Zu aller Zeit gab es Menschen, die für die Entwicklung der Kunst und des Handwerks alles geopfert haben. [...] Ich wäre sehr glücklich zu wissen, dass ich zur Verbesserung der Situation der Menschen, die sich dem schwierigen Handwerk eines Kochs gewidmet haben, beigetragen habe.“

Olivier kochte im Unterschied zu seinen französischen Vorgängern nicht mehr ausschließlich für die aristokratischen Gourmets. Wenn in den 1880er Jahren die Aristokraten und Kaufmannschaft in getrennten Kabinetten essen und feiern, wird das Publikum später gemischerter, dazu kommen ausländische Unternehmer, wie Ludwig Knoop, Maximilian von Wogau, Moritz Marc u. v. a. So beschreibt V. I. Giljarovskij in seinem bekannten Buch *МОСКВА I МОСКВИЧИ (KASCHEMMEN, KLUBS UND KÜNSTLERKLAUSEN: SITTENBILDER AUS DEM ALTEN MOSKAU)* diesen Wandel: „А там поперло за ними и русское купечество, только что сменившее родительские сибирки и сапоги бураками на щегольские смокинги, и перемешалось в залах “Эрмитажа” с представителями иностранных фирм.“¹¹ (Giljarovskij 1996, 150) Später wird sein Restaurant auf dem *Trubnaja ploščad'* von allen Schichten frequentiert, die das nötige Geld dafür haben: Adlige, die vermögende Kaufmannschaft, aber auch Beamte, Vertreter der Intelligenz und Studenten, die einmal im Jahr ausgelassen den Studententag *Tatjanin den'* im Restaurant *Ėrmitaž* feiern. An diesem Tag wird der Boden mit Heu ausgelegt und das teure Geschirr weggeräumt. Die Studenten vermengen sich mit den Professoren in einem großen Gelage, hier finden die hitzigsten Debatten über die politische Situation in Russland statt, die durch die Aufrufe „Долой самодержавие!“ („Weg mit der Autokratie!“) unterstützt werden. Darüber hinaus wird das *Ėrmitaž* zu einem beliebten Ort, wo z. B. zu Ehren von Aleksandr Puškin, Ivan Turgenev, Fëdor Dostoevskij u. a. feierliche Veranstaltungen stattfinden.

Bekannt wird Olivier vor allem dank eines Gerichts: des Salats Olivier, über den bis heute viele Legenden und Geschichten erzählt werden. Die Ursprünge dieses Salats liegen in Frankreich, wo die Familie Olivier aus der Provence einige Jahre an dem Rezept einer besonderen Mayonnaise gearbeitet haben soll. Die Mayonnaise, auf Grundlage von Olivenöl, französischen Essigs und Eiern hergestellt, bekommt den Namen „Provençal“ und trägt diesen bis heute. Diese Mayonnaise ist das eigentliche Geheimnis des bekannten Salats Olivier. Das Rezept dafür hütet der Franzose wie seinen Augapfel;

¹¹ „Und bald drängte sich die russische Kaufmannschaft in die „Ermitage“, die erst vor kurzem ihre altertümlichen Mäntel und groben Stiefel gegen feine Smokings getauscht hat, und vermischte sich in den Sälen des neuen Restaurants mit den Vertretern der ausländischen Firmen.“

er wird es, ungeachtet verschiedenster Versuche der Nachahmung, mit ins Grab nehmen. Das erste Rezept für dieses Gericht wurde hinter verschlossenen Türen entwickelt und ausprobiert. Die Zutaten dafür sind die Filets von Haselhühnern, gekochte Krebse, gekochte Zunge, die mit Kartoffeln, Eiern und Cornichons garniert und mit der hauseigene Soße Provençal übergossen wird. Lucien Olivier beobachtet, wie die russischen Gäste diese Kreation durcheinander mischen und mit großer Begeisterung die schmackhafte Masse verschlingen. Etwas enttäuscht kommentiert Olivier: „Ну, если хотя́т есть кашу, пусть едят.“¹² (Vgl. Volkova 2009, 37) Am nächsten Tag entsteht das berühmte Rezept für den Salat Olivier, in dem alle Zutaten vermischt und mit einer Soße aus Mayonnaise übergossen werden. Später entwickelt Olivier eine etwas figurfreundlichere Variante des Salats, indem er das rote durch weißes Fleisch, die Salzgurke durch frische Gurke ersetzt und die Soße mit einem frischen Apfel anreichert. Die gesamte Prominenz aus Moskau und aus dem In- und Ausland strömt ins *Ėrmitaž*, um die neue Kreation von Olivier zu verkosten. Zahlreiche Nachahmer versuchen das berühmte Gericht nachzukochen, aber keiner von ihnen erreicht den delikaten Geschmack des Rezeptes des berühmten Franzosen.¹³ Der Schriftsteller Vladimir Giljarovskij, der sich ausführlich mit den Sitten des vorrevolutionären Moskauer beschäftigt hat, schreibt: „Истинные гурманы отмечали, что „неплохо, похоже, вроде то, но все же – не то!““¹⁴ (Giljarovskij 1996, 149) In der sowjetischen Zeit mutiert dann die einst exklusive Delikatesse zum „Festessen des kleinen Mannes“ und wird mit einfacheren (obgleich zu Zeiten der Mangelwirtschaft nicht ohne weiteres zu bekommenden) Zutaten zubereitet. Bis heute enthält das Rezept die gleichen obligatorischen Komponenten wie zu Sowjetzeiten: gekochte und klein geschnittene Kartoffeln, Salzgurken, Fleischwurst oder gekochtes Rindfleisch, hart gekochte Eier, gekochte Karotten, grüne Erbsen

12 „Wenn sie Brei essen wollen, dann sollen sie das tun.“

13 Einem russischen Aushilfskoch Oliviers, Ivan Ivanov, gelingt es tatsächlich, das Rezept der Soße für den Salat Olivier zu kopieren, indem er die genauen Zutaten und Proportionen dafür kurzerhand aus dem Kochstudio Oliviers stiehlt. Kurz darauf serviert er den kulinarischen Fake im bis dahin unbekanntem Restaurant *Moskva*, das übrigens bis in die 1930er Jahre existierte. Dort kocht dann später der Rezeptnachahmer Ivan Ivanov für die Parteibonzen und die neuen NÖP-Männer (*něpmany*). Lucien Olivier erlebt das nicht mehr, denn er stirbt unerwartet 1883 mit nur 45 Jahren und wird in seiner neuen Heimat auf dem Vvedenskoe kladbišče beigesetzt.

14 „Die echten Gourmets kommentierten: „Ähnlich, nicht schlecht, aber doch nicht das Gleiche!““

und eine gewöhnliche Salatmayonnaise oder eine andere Salatsoße. Nach wie vor gehört der Salat Olivier zu den beliebtesten unter den russischen Spezialitäten, nur ist er nicht mehr der exklusive Leckerbissen auf dem Neujahrstisch, sondern in vielen Supermärkten jederzeit als Fertigericht erhältlich.

5. Jamie Oliver – ein Koch des Globalisierungszeitalters

Gegenwärtig versuchen viele ausländische Köche ihr Glück in Russland, in der Hoffnung, den russischen Gaumen für sich gewinnen zu können. Tendenziell kochen sie, genau wie ihre Vorgänger im 19. Jahrhundert, für die vermögende Klientel. Eine interessante Ausnahme von diesem Trend stellt der prominente britische Koch Jamie Oliver dar. Seine Gastrosophie basiert auf folgenden Prinzipien: Er betrachtet das Essen als einen gemeinschaftsbildenden Vorgang, bevorzugt eine typisch nationale Küche (meistens italienischer Prägung), die mit viel Gefühl und Begeisterung, ohne überflüssige Konventionen zubereitet wird, die preislich erschwinglich ist und in der eine gewisse Transparenz herrscht (wie z. B. durch eine offene Küche im Restaurant), die die Grenze zwischen dem Koch und seinen Gästen gewissermaßen aufhebt. Jamie Oliver ist mit seinem Konzept auf der ganzen Welt überaus erfolgreich. Den ersten Erfolg seiner Karriere verbucht Oliver bereits 1997, als er im britischen Fernsehsender BBC die Kochshow *THE NAKED CHEF* startet. Das gleichnamige Buch wird in kürzester Zeit ein Bestseller auf dem britischen Markt. Heute ist Jamie Oliver Autor von mehr als einem Dutzend Kochbüchern und Kochshows, sieben davon erschienen auf Russisch. Seine Kochsendung wird in 130 Ländern ausgestrahlt, und auch Russland bildet dabei keine Ausnahme: REN TV zeigte das Programm *ŽIT' VKUSNO* („Lecker leben“) und der TV-Kanal Domašnij überträgt bis heute die Show *DŽEJMI: V POISKACH VKUSA* („Jamie: auf der Suche nach dem Geschmack“). In Russland eröffnet Jamie Oliver drei Restaurants in Moskau und Sankt Petersburg, weitere Filialen sind geplant. Im Verlag Èksmo erscheint seit einigen Jahren die Kochzeitschrift „Jamies Magazine“. Jamie Oliver präsentiert somit ein Beispiel eines „großen Kochs für den kleinen Mann“, worin letztendlich sein

Erfolg begründet liegt. Außerdem ist er das Musterbeispiel eines Kochs des Globalisierungszeitalters. Oliver vertritt den sogenannte Fast-Casual-Food (Rützler 2004, 50), der anders als Fast-Food, das eindeutig für die Amerikanisierung steht, Anleihen bei vielen traditionellen Küchen aus aller Welt nimmt. Er liegt somit im Trend der Zeit, denn die gestiegene Mobilität der Menschen bringt eine zunehmende Offenheit für neue Geschmacksrichtungen mit sich. Dieser Globalisierungstrend schwappt mit Köchen wie Jamie Oliver auch nach Russland über, das sich auf der kulinarischen Ebene kaum dem Strudel der Globalisierungsprozesse entziehen kann, denn bereits jetzt ist Oliver in Russland zum Kult geworden.

6. Fazit

Am Beispiel der kulinarischen Interferenz zwischen Russland und Europa wurde deutlich gemacht, wie die Prozesse der Europäisierung anfänglich ausschließlich hinter den verschlossenen (Küchen-)Türen der Adelsgesellschaft stattfanden, bevor sie sich allmählich etwas nach außen öffneten. Nach einer langen Zeit der Uniformierung und Politisierung der Koch- und Esskultur der Sowjetzeit erleben die Russen heute eine Vielfalt an Geschmack und an Kochtraditionen, die mit der voranschreitenden Globalisierung immer mehr die russischen Küchen und Restaurants erfasst. Dabei ist nicht verwunderlich, dass einige bedeutsame Persönlichkeiten, im vorliegenden Fall die charismatischen Köche Europas, wie Carême, Riquette, Petit, Krantz, Olivier oder Oliver, bei dem kulinarischen Kulturtransfer eine nicht unbedeutende Rolle gespielt haben. Sie brachten nicht nur ihre eigenen nationalen Gerichte und Traditionen in die russische Küche ein, sondern hinterließen dabei sprachliche Spuren, die sich in Namen von Bouillons, Frikassees oder Puddings bis heute konserviert haben. Darüber hinaus verfeinerten und bereicherten sie die russischen Speisen mit einem neuen ästhetischen oder geschmacklichen Verständnis und trugen wesentlich dazu bei, dass einige von ihnen im Westen bis heute als russische Spezialitäten *par excellence* gelten.

Literaturverzeichnis

- Anan'eva (2003), Jelena: *Kulinarnye tradicii mira*. Moskva.
- Becker (2000), Katrin: *Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier: Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters*. Frankfurt/M.
- Giljarovskij (1996), Vladimir: *Moskva i moskviči*. T. I. Moskva.
- Karem (1866), Marie-Antoine: *Iskusstvo francuzskoj kuchni XIX stoletija. Gastronomičeskoe i praktičeskoe rukovodstvo*. T. I. Sankt Peterburg.
- Metzner (1998), Paul: *Crescendo of the Virtuoso: Spectacle, Skill, and Self-Promotion in Paris during the Age of Revolution*. Berkeley.
- Pochlebkin (2009), Vil'jam: *Nacional'nye kuchni našich narodov*. Moskva.
- Rützler (2004), Hanni: *Was essen wir morgen: 13 Food Trends der Zukunft*. Wien.
- Sjutkin, Pavel/Sjutkina, Olga (2010): „Mari-Antuan Karem v russkoj kulinarii“. In: *Vkus i cvet*. 05.05.2010 <<http://www.vkusitsvet.ru/tovarisch-est/istorii-ob-istorii/mari-antuan-karem-v-russkoj-kulinarii/>> (letzter Zugriff am 30.11.2013).
- Volkova (2009), Irina: *Restorannoje delo. Samaja polnaja enciklopedija ot Lusenja Oliv'e do Arkadija Novikova*. Moskva.
- Wojtko (2013), Nikolai: „Marie-Antoine Carême: Kultiviert als Koch und Konditor die gastrosophische Mündigkeit“. In: *Tartuffel. Magazin für Gastro-sophie*. <<http://www.tartuffel.de/rubrik-koepfe/artikel/marie-antoine-careme-gastrosophie.html>> (letzter Zugriff am 20.11.2013).

Der Geschmack des Kaukasus

Kulinarische Fremderfahrung bei Andrej Bitov

1.

Spätestens seit Erscheinen der Monographie von Susan Layton (1994) erfreut sich das Thema des Kaukasus in der russischen Literatur zunehmender Beliebtheit. Die seit 20 Jahren immer wieder akut werdende politische Situation tut ihr Übriges, um die Kaukasusthematik auch in der Slawistik aktuell zu halten und gleichermaßen tendenziell eher literatur- oder kulturwissenschaftlich orientierte Beiträge hervorzubringen.¹ Der Aspekt des Kulinarischen stand dabei bisher jedoch weniger im Mittelpunkt der Untersuchungen, obwohl gerade bei zwei herausragenden Vertretern des Kaukasustextes der russischen Literatur kulinarische Motive eine nicht unwichtige Rolle spielen.

Bereits der „Urtext“ des Kaukasustextes², Aleksandr Puškins *KAVKAZSKIJ PLENNIK (DER GEFANGENE IM KAUKASUS)*³ enthält ein kulinarisches Motiv, das für das dargestellte Geschehen wesentlich ist und das auch bei Andrej Bitov wieder aufgegriffen wird: die Versorgung des anonymen russischen Gefangenen mit Stutenmilch durch eine tscherkessische Jungfrau (vgl. Puškin 1937,

1 Als einige wenige Beispiele für die literatur- und kulturwissenschaftliche Eroberung des Kaukasus vgl. Grant 2009, Hope 2008, Kissel 2012, Krüger 2008, Todd 1986 u. a.

2 Der Begriff ist analog zu Toporovs Begriff des Petersburgtextes der russischen Literatur gebildet (vgl. Toporov 1984). Obwohl es inzwischen zahlreiche Beschreibungen verschiedener Regionaltexte der russischen Literatur gibt (vgl. z. B. Gimbert 2000, Sinickaja 2004, Sazontchik 2007), ist der Kaukasustext zwar ausgiebig behandelt, kaum jedoch analog zum Petersburgtext in seinen grundlegenden Oppositionen beschrieben worden. Gimbert (2000) beschränkt sich bei der Darstellung des Kaukasustextes im Wesentlichen auf die Opposition des Eigenen und des Fremden. In meiner unveröffentlichten Jenaer Antrittsvorlesung am 5. Januar 2010, „Gefangen im Kaukasus – ein topographischer Topos der russischen Literatur“, habe ich die Oppositionen Eigen-Fremd bzw. Russisch-Kaukasisch, Christlich-Muslimisch, Fern-Nah, Oben-Unten, Kultur-Natur aus dem „Urtext“ *KAVKAZSKIJ PLENNIK* von Puškin extrahiert, Oppositionen, die freilich bereits bei Puškin relativiert werden und lediglich in epigonalen Texten in dieser reinen Kontrastierung auftreten (zu den epigonalen Autoren vgl. Layton 1994, 156–174). Einige dieser Oppositionen spielen zwar auch bei Layton (1994) und Krüger (2008) eine Rolle, jedoch nicht im engeren semiotischen Sinne, sondern im Kontext ihrer jeweils spezifischen kulturwissenschaftlichen Ansätze.

3 Die Übersetzungen stammen, wenn nicht anders nachgewiesen, von der Verfasserin.

96). Noch ausführlicher werden kulinarische Details in *PUŠEŠESTVIE V ARZRUM (REISE NACH ERZERUM)* dargestellt, einem eher dokumentarischen, wenngleich literarisierten autobiographischen Text, der explizit den frühen *GEFANGENE IM KAUKASUS* – selbstkritisch und selbstlobend zugleich – erwähnt (vgl. Puškin 1940, 451). In diesem Reisebericht kommen der Kulinarik zwei entgegengesetzte, zugleich aber auch komplementäre Funktionen zu. Zum einen grenzt sich das erzählende Ich von den einheimischen Bergvölkern ab, wenn solche Speisen geschildert werden, die Ekel hervorrufen, wie etwa der Tee mit Hammelfett und Salz, den der Erzähler angeboten bekommt, der rohe Teig, den Gefangene der Tscherkessen zu essen erhalten – ein Motiv, das in Lev Tolstoj's didaktischer Erzählung mit dem Puškin'schen Titel *KAVKAZSKIJ PLENNIK* von 1870 wieder aufgegriffen wird –, oder das armenische Brot, das zur Hälfte mit Asche gebacken ist. Auf der anderen Seite werden durchaus auch angenehme kulinarische Erlebnisse geschildert, etwa Milch und Käse in einem armenischen Dorf, ein Hammelfleischgericht im Hause des das erzählende Ich begleitenden türkischen Bergführers oder Schaschlik im russischen Heereslager, das mit den europäischen, in der russischen Adelskultur jedoch eingebürgerten Getränken Champagner und englischem Bier hinuntergespült wird. Die Qualität des georgischen Weins wird gar mit derjenigen von Burgunderweinen verglichen, mit der Einschränkung, dass sie den Export nicht vertragen. Auf diese Weise wird die russische Einverleibung des Kaukasus auch auf der konkreten kulinarischen Ebene vollzogen (vgl. Meyer-Fraatz 2013).

2.

Andrej Bitov hat in der wiederholt erschienenen Auswahl seines Gesamtwerks mit dem Titel *IMPERIJA V ČETYRECH IZMEREŇIJACH (1996, DAS IMPERIUM IN VIER DIMENSIONEN)*⁴ einem ganzen Band den Titel *KAVKAZSKIJ PLENNIK* ver-

⁴ So erschien z. B. 2002 die ursprünglich vierbändige Ausgabe in einem einzigen monumentalen Band, der an ähnlich gestaltete Klassikerausgaben der Sowjetzeit erinnert.

liehen (Bitov 1996 a).⁵ Ein Kapitel seines Reiseberichts UROKI ARMENII ist ebenfalls mit KAVKAZSKIJ PLENNIK betitelt (Bitov 1996 a, 58–85). Außer durch die Überschrift stellt Bitov durch Motti und andere Zitate seine auf den Kaukasus bezogenen Texte in einen expliziten Kontext des „klassischen“ Kaukasustexts der russischen Literatur. Dies zeigt sich insbesondere auch in den Passagen, die der Kulinarik gewidmet sind.⁶ Bei Bitov jedoch übernimmt die kulinarische Fremderfahrung eine grundlegend andere Funktion als bei den Autoren des 19. Jahrhunderts.

Den Reiseskizzen UROKI ARMENII ist ein Zitat aus PUTEŠESTVIE V ARZURM vorangestellt; das Kapitel KAVKAZSKIJ PLENNIK verweist nicht nur durch seine Überschrift, sondern auch durch einen expliziten Verweis auf das Motiv der Stutenmilch bringenden Jungfrau auf den anderen Puškin'schen Prätext. Aber nicht in jeder Beziehung ist das Kulinarische in diesen Skizzen intertextuell markiert. Auf diese Fälle möchte ich zunächst eingehen.

In den UROKI ARMENII nimmt das reisende Ich seine neue Umgebung buchstäblich mit allen Sinnen wahr, zu denen folglich auch der Geschmackssinn gehört. Diese Sinneswahrnehmungen können sogar synästhetischer Natur sein, auch im Hinblick auf kulinarische Motive. In den lehrbuchhaften Zwischenüberschriften UROK JAZYKA (SPRACHLEKTION), UROK ISTORII (GESCHICHTSLEKTION), UROK GEOGRAFIJ (GEOGRAPHIELEKTION) werden immer wieder metaphorische oder vergleichende Zusammenhänge zwischen etwa dem Alphabet und Essbarem gestiftet. So heißt es über das armenische Alphabet:

5 In einer späteren Einzelausgabe dieser Texte ging Bitov inzwischen zum Titel PUTEŠESTVIE IZ ROSSII (REISE AUS RUSLAND) über, da der mittlere Text, NAŠ ČELOVEK V CHIVE (UNSER MANN IN CHIVA), eigentlich nicht auf den Kaukasus, sondern auf Usbekistan bezogen ist (vgl. Bitov 2003). In Bitov (2000, 383–698) hingegen sind unter der Überschrift KAVKAZSKIJ PLENNIK lediglich UROKI ARMENII (ARMENISCHE LEKTIONEN) und GRUZINSKIJ AL'BOM (GEORGISCHES ALBUM) zusammengefasst. Diese immer wieder neuen Zusammenstellungen von Texten zu größeren Ganzheiten entsprechen einer Praxis, die Bitov seit den 1960er Jahren pflegt und die auch andere Texte betrifft. Zu diesen nicht selten verwirrenden Publikationspraktiken Bitovs vgl. Chances (1993, 9 f.).

6 Obwohl die im Internet publizierte Masterarbeit von Sarah Leonor Müller (2009, 63) eine ganze Seite der armenischen Esskultur in UROKI ARMENII widmet, beschränkt sie sich auf sehr allgemeine Ausführungen und geht außer auf das Motiv des Brotes auf keine weiteren kulinarischen Motive im Einzelnen ein. Ellen Chances (1993, 126) erwähnt lediglich in einem kurzen Absatz des Kapitels zu UROKI ARMENII ihrer Monographie über Bitov die Hochachtung der Armenier vor den Lebensmitteln am Beispiel der auf dem Markt vom Stand gefallen zwei Pflaumen (vgl. Bitov 1996, 62), während das Thema der Kulinarik in ihrem Aufsatz über UROKI ARMENII, der vor allem die intertextuellen Bezüge Bitovs zu Mandel'stam in den Blick nimmt (Chances 1990), keinerlei Rolle spielt. Ebenso wenig berühren die beiden einschlägigen Aufsätze Sven Spiekers (1989 und 1995) zu UROKI ARMENII sowie seine Monographie über Bitov (Spieker 1996) das Thema der Kulinarik.

В армянской букве – величие монумента и нежность жизни, библейская древность очертаний лаваша и острота зеленой запятой перца, кудрявость и прозрачность винограда и стройность бутылки, мягкий завиток овечьей шерсти и прочность пастушьего посоха, и линия плеча пастуха ... и линия его затылка ... И все это в точности соответствует звуку, который она изображает.⁷ (Bitov 1996 a, 16 f.)

Gleich drei Kulinarika, Brot, Wein und Paprika, werden als Bildspender verwendet und erzeugen insgesamt ein synästhetisches Ganzes, das Visuelles, Haptisches, Auditives und – implizit – Geschmackliches umfasst. Zugleich handelt es sich um drei wesentliche Ingredienzen, die in späteren Kontexten als Bestandteile kulinarischer Erlebnisse erneut auftauchen. Immer wieder aber werden auch armenische Vokabeln repetiert, die Essbares bedeuten. Die seltsame Verbindung von Sprache und Essen kulminiert in dem Satz:

На чужом языке, даже при отличном его знании, можно лишь преподавать язык, разговаривать о политике и заказывать котлету. Один язык у человека – два языка не покажешь⁸ (20).

– ein Wortspiel, das nur im Russischen und den übrigen Sprachen funktioniert, in denen Sprache und Zunge eins ist, wie die Übersetzung von Rosemarie Tietze zeigt.⁹

Der Besuch der Kathedralenruine Zvartnoc aus dem siebten Jahrhundert endet mit einem gemeinschaftlichen Melonenessen (vgl. 31), der Besuch des Klosters und der Kathedrale von Eĉmiadzin, dem Sitz des Katholikos der armenischen apostolischen Kirche, mit einem Schaschlik-Picknick, dessen quasi sakraler Opfercharakter explizit zum Ausdruck kommt:

7 „Dem armenischen Buchstaben eignet die Größe eines Monuments und die Zartheit des Lebens, die Kontur des Fladenbrots Lawasch mit seinem biblischen Alter und die Schärfe des grünen Kommas der Paprika, die Gelocktheit und Durchsichtigkeit der Weintraube und die schlanke Strenge der Weinflasche, die sanfte Kräuselung der Schafswolle und die Robustheit des Hirtenstabs wie die Schulterlinie des Hirten ... wie seine Nackenlinie ... Und das alles entspricht exakt dem Laut, den der Buchstabe darstellt.“ (Bitov 2002, 17)

8 „In der Fremdsprache kann man, selbst wenn man sie vorzüglich beherrscht, nur Sprache unterrichten, über Politik reden und ein Kotelett [!] bestellen. Der Mensch hat bloß eine Zunge – zwei Zungen kann er nicht rausstrecken“ (22).

9 Zudem ist der ansonsten höchst versierten Übersetzerin noch der Fehler unterlaufen, „kotleta“ mit „Kotelett“ und nicht wie eigentlich korrekt mit „Frikadelle“ zu übersetzen.

Пока все там в храме культурно развлекались, скучая, тут ели под открытым небом жертвенных барашков: всех угости, а сам своего барана не ешь ... Ешь, пей, слав Господа! На одной земле сидим, под одним небом, всем делимся, ничего друг у друга не просим! Мир на лицах, мир на миру. Опять чудесная жизнь окружает нас, люди! Вон баранчика, такого трогательного, повели, с красной ленточкой на шее, сейчас его зарежут ... А там, в каменном мраке, в пламенном и жирном аду, шашлык из него делают и тем шашлыком тебя угостят ... А там женщина куру какой-то бедной старушонке выручила, по-настоящему ей бы надо куру эту приготовить и угостить, но готовить неохота, можно и так отдать, свое и, что отдашь, того самому не есть ... Сiju это я, в одной руке вино, в другой – шашлык, в лаваш завороченный, вокруг меня чужая речь – и хорошо мне вдруг, так по-детски хорошо! Пропало на секунду время, как только, наверно, в молитве да в счастье бывает, когда Господь слышит ... А уж на эту поляну он непременно бросит взор – это будет для него воскресный отдых.¹⁰ (35 f.)

Nicht nur wird das Schlachten des „Opfertiers“ erwähnt, sondern das Teilen von Brot (in das das Fleisch eingewickelt ist) und Wein verweist zudem auf das Abendmahl, was durch das im Brot enthaltene Fleisch noch unterstrichen und durch die den Absatz abschließenden Worte bestätigt wird. Wenn man – ohne Rücksicht auf theologische Sinnzuweisungen – die eucharistische Wandlung von Fleisch in Brot metaphorisch verstehen möchte, so liegt hier eine realisierte Metapher vor, die ganz im Sinne des Wiederaufgreifens avantgar-

10 „Während sich dort in der Kirche alle, gelangweilt, kultureller Zerstreung hingaben, wurden hier unter freiem Himmel die Opferlämmer gegessen: Du musst alle bewirten, darfst aber selber vom eigenen Hammel nichts essen ... Iss und trink und lobe den Herrn! Auf der gleichen Erde sitzen wir, unter dem gleichen Himmel, teilen alles, müssen uns gegenseitig nicht bitten! Friede auf den Gesichtern, Friede auf Erden. Wieder umgibt uns wunderbares Leben, ihr Menschen! Da wird ein Hämmelchen gebracht, mit rotem Bändchen am Hals, gleich wird es abgestochen ... Und dort, in steinerer Finsternis, in der feurigen und fetten Hölle, wird Schaschlik daraus gemacht, und mit diesem Schaschlik wirst du bewirtet ... Dort wiederum hat eine Frau einem armen Mütterchen ein Huhn übergeben, eigentlich müsste sie das Huhn zubereiten und dann anbieten, aber dazu hat sie keine Lust, sie kann es auch so weggeben, soll die Alte es sich doch selber zubereiten ... Hauptsache, man gibt eigenes weg und isst, was man weggibt, nicht selber. Und ich sitze da, in der einen Hand Wein, in der anderen Schaschlik, eingewickelt in Lawasch, um mich her die fremde Sprache – und auf einmal ist mir so wohl, so kindlich wohl! Für eine Sekunde ist die Zeit verschwunden, wie sonst wahrscheinlich nur im Gebet und im Glück, wenn der Herrgott einen erhört ... Auf die Wiese hier wirft er ganz bestimmt einen Blick, das verschafft ihm sonnätägliche Erholung.“ (44 f.)

distischer Verfahren bei Bitov¹¹ ein typischer neoavantgardistischer Zug seiner Prosa wäre.

Das Kapitel *KAVKAZSKIJ PLENNIK* enthält gewissermaßen die kulinarische Quintessenz der gesamten Reiseskizzen, inklusive eines klaren Bekenntnisses des erzählenden Ich zur Bedeutung der Reise für sein Verhältnis zur Esskultur:

Пища – это пища. Не только жизненная функция, но и понятие. Этим открытием я во многом обязан Армении. Там сохранилась культура еды, еще не порабощенная общепитом.¹² (Bitov 1996 a, 63)

Diese armenische Esskultur besteht für den Erzähler in einer Hochachtung vor dem Essen nicht – wie bei alten, die Blockadezeit erlebt habenden Leningradern, wie Bitov unmittelbar zuvor erläutert, – aus dem Mangel heraus, sondern aus einer Hochachtung vor der Schöpfung. Diese Haltung findet der Erzähler z. B. in der ästhetischen Anordnung der Früchte auf dem Markt, die zudem gleichsam von innen heraus leuchten (vgl. 61 f.). Seine eigene Hochachtung vor den armenischen Lebensmitteln gipfelt in einer Apotheose des armenischen Fladenbrots, des *Lavaš*:

И стопка лаваша. Как древняя-древняя рукопись. Лаваш – отец хлеба, первый хлеб, первохлеб. Мука и вода – так я понимаю – кристалл хлеба. Вечный хлеб. Вот развернуто влажное полотенце – и вздыхают вечно свежие страницы лаваша.¹³ (Ebd.)

Dieses Bild vom *Lavaš*-Buch wird auf neoavantgardistische Art entfaltet. Beim Frühstück mit dem Freund wird das tägliche Brot geradezu zelebriert, und aus ihm wird ein nationales Heiligtum der armenischen Kultur:

11 Schmid (1980) hat vor allem die Realisierung des Prinzips des Neuen Sehens als charakteristisch für Bitovs Prosa beschrieben. In der Laudatio anlässlich der Verleihung des Alfred-Töpfer-Preises an Bitov (Schmid 1991) verwendet er den Begriff des „ostroiden“ e“ (Scharfsehen).

12 „Nahrung ist Nahrung. Nicht nur eine Lebensfunktion, auch ein Begriff. Diese Entdeckung verdanke ich vor allem Armenien. Dort hat sich eine Kultur des Essens erhalten, die noch nicht von der Massenverköstigung unterjocht wurde.“ (Bitov 2002, 87)

13 „Und der Stapel Lawasch. Wie eine alte, uralte Handschrift. Lawasch ist der Vater des Brots, das erste Brot, das Urbrot. Mehl und Wasser sind, wie ich es verstehe, das Kristall des Brots. Ewiges Brot. Ein feuchtes Tuch wird aufgeschlagen, und es atmen die ewig frischen Seiten des Buches Lawasch.“ (88)

Это чистое-чистое утро. Садится мой друг. Сажусь и я. Мы отрываем угол лаваша, кладем туда стрелы лука, стебли травы и сыр, свертываем в тугую трубку, не спеша подносим ко рту, чисто откусываем и не спеша жуем. Мы не торопимся, мы не жадничаем, мы не гурманствуем – мы едим. Мы уважаем хлеб, и уважаем друг друга, и уважаем себя.¹⁴ (Ebd.)

Der Freund erklärt seinem russischen Gast die verschiedenen Funktionen des Lavaş als Brot (Speise), Teller und Serviette in einem, und der Gast schließt daran seine Reflexionen über armenische Esskultur an, die ihn zu weiterreichenden Schlussfolgerungen führen: Kultur nicht im Sinne von höherer Bildung, sondern in einem umfassenderen Sinne bestimmt er als die Fähigkeit zur Hochachtung – gegenüber dem Anderen, dem Unbekannten, dem Brot, der Erde, der Natur und der Kultur, folglich der Hochachtung gegenüber sich selbst, der Würde. Dies schließt ein, dass man fähig ist, keine Völlerei zu betreiben, maßzuhalten:

Обжирается и пресыщается всегда нищий, всегда раб, независимо от внешнего своего достояния. Обжирается пируя, обжирается любя, обжирается дружа ... Выбрасывает хлеб, прогоняет женщину, отталкивает друга ... Грязь. Почкотня. Короткое дыхание, одышка ... Такому положено ничего не иметь – голодать, только голодный он еще сохраняет человеческий облик и способный к сочувствию и пониманию. Он раб. Сытый, он рыгает и презирает все то, чем обожрался, и мстит тому, что жаждал, алкал. [...] Он исчерпал свое голодное стремление к свободе, нажравшись. И теперь его свобода – следующая ступень за сытостью – хамство.¹⁵ (64)

14 „Ein klarer, sonnenklarer Morgen. Mein Freund setzt sich. Auch ich setze mich. Wir reißen eine Ecke Lawasch ab, legen Zwiebelpfeile, Kräuterstengel und Käse darauf, wickeln es zu einer festen Rolle, führen sie ohne Hast zum Mund, beißen akkurat ein Stück ab und kauen ohne Hast. Wir hetzen nicht, wir gieren nicht, wir feinschmeckern nicht – wir essen. Wir achten das Brot, wir achten einander, wir achten uns selbst.“ (Ebd.)

15 „Es überfrißt und übersättigt sich immer der Bettler, immer der Sklave, unabhängig von seinem äußeren Besitz. Er überfrißt sich beim Tafeln, überfrißt sich beim Lieben, überfrißt sich in der Freundschaft ... Wirft das Brot weg, jagt die Frau davon, stößt den Freund zurück ... Schmutz. Schmutzedelei. Kurzatmigkeit, Atemnot ... Für so jemanden wäre es angebracht, gar nichts zu haben, zu hungern, nur hungrig bleibt er noch Mensch und ist fähig zu Mitgefühl und Verständnis. Er ist ein Sklave. Einmal satt, rülpsst er und verachtet alles, wonach er gegiert und gedurstet – und sich vollgesoffen hat. [...] Sein Freiheitshunger hat sich beim Fressen aufgezehrt. Und jetzt ist seine Freiheit – als nächste Stufe nach der Sathheit – Rüpelfähigkeit.“ (89)

Wenn im Anschluss gesagt wird, nur die Kultur werde mit dem Überfluss fertig, ein unkultivierter Mensch könne nicht reich sein, Reichtum aber fordere Kultur, so lassen sich aus der Rückschau mit Blick auf die postsowjetische Gesellschaft geradezu prophetische Gaben des Autors konstatieren. Diese Abschweifungen in ethische Fragen bringen das erzählende Ich schließlich auf die Idee, man solle armenische Dichter dadurch ehren, dass man ihre besten Gedichte auf Lavaš drucke, eine Idee, die von seinem armenischen Freund nicht ohne eine gewisse Ironie befürwortet wird (vgl. 65).

Das Brot als Grundnahrungsmittel ist zugleich Zeugnis einer fortgeschrittenen Esskultur. Das Getreide wird nicht mehr im rohen Zustand verzehrt, sondern hat einen Transformationsprozess durchlaufen. Das Brot ist zudem von fester Konsistenz und wird zusammen mit Fleisch verzehrt, das zuvor gegrillt wurde. Gebratenes Fleisch ist traditionell ein nicht alltägliches Essen und wird in der vorliegenden Erzählung vor allem in männlicher Gesellschaft konsumiert.¹⁶ Bezeichnenderweise endet der Abschnitt über Aëlita aus Aparan, der die Unmöglichkeit der Annäherung an armenische Frauen zum Thema hat, mit dem Verspeisen einer Suppe (vgl. Bitov 1996 a, 79).¹⁷

Eine weitere signifikante kulinarische Episode findet sich im Abschnitt PUGAJČIKI (WELLENSITTICHE), bei der es um ein zeremonielles Melonenessen geht und die sich explizit auf den Puškin'schen Prätext KAVKAZSKIJ PLENNIK bezieht. Das erzählende Ich berichtet über einen Besuch bei Freunden, die einen ganzen Raum mit Melonen bevorraten, von denen während des Besuchs auf zeremonielle Weise ein beträchtlicher Anteil verspeist wird. Zugleich geht in diesem Abschnitt die bisherige Bewunderung und Hochachtung der armenischen (Ess)kultur allmählich über in eine gewisse Verzweiflung. Schon zu einem früheren Zeitpunkt hat das erzählende Ich festgestellt, mit Essen „abgespeist“ zu werden, damit seine Gastgeber sich in Ruhe in ihrer Sprache unterhalten können.

16 Eva-Maria Auch (2010, 242) weist – wenngleich im Zusammenhang mit der politischen Kultur – auf die selbst in der Sowjetzeit weiterbestehenden patriarchalischen und paternalistischen Denkweisen im gesamten Kaukasus hin. Würmli (2006, 292) erwähnt, dass das Grillen von Schaschlik und anderen Fleischgerichten in Armenien reine Männersache sei. Die Trennung der Lebensbereiche in männliche und weibliche Sphären bei den kaukasischen Völkern wird schließlich auch deutlich in den Kapiteln MUŽSKOE PROSTRANSTVO („Männerraum“) und ŽENSKIJ MIR („Frauenwelt“) des KAVKAZSKIJ SLOVAR': ZEMLJA I LJUDI („Kaukasuslexikon: Land und Leute“, vgl. Sosina 2012, 90–127 sowie 128–171).

17 Man könnte das Essen einer bescheidenen Suppe im Haus der Freunde zugleich auch als Zeichen der Integration in diese Familie auffassen. Dem stehen jedoch die im Folgenden zu beschreibenden Gefühle des Fremdbleibens, die ebenso mit Nahrungsaufnahme in Verbindung stehen, gegenüber.

In diesem Abschnitt spielen sie das Brettspiel Narde (ähnlich Backgammon), sich in ihrer Sprache unterhaltend, während der Gast eine Melonentranche nach der anderen serviert bekommt. In dieser Situation wird das Melonenessen in einer Situation des Ausgeschlossenseins wiederum zum Anlass weiterreichender Reflexionen. Der des Armenischen nicht mächtige Gast, der die Zeit in dieser ihm im Grunde ausschließenden Gesellschaft nach Melonenscheiben berechnet, fühlt sich auf einmal gefangen:

Я заперт, я в клетке. Каждый день меня переводят из камеры в камеру. Питание хорошее, не бьют. Сколько времени сижу, не знаю. По-видимому, скоро придет приговор. Не знаю, не вижу ли тебя, родная ... Я в клетке – на меня все смотрят. Нет, это они все смотрят на меня из клетки! А я-то как раз снаружи! Всех обманул ...

Меня посадили в яму времени. Девочка с пением уже сбегает с гор, несет мне свой кувшин ... Кавказский пленник. Узник находит однажды в кармане затерявшееся арбузное зернышко ... Сажает. Ждет ростка. Росток – это те же часы: он распустит листья и затикает вверх, вверх.¹⁸ (85)

Die Zeremonie des Wassermelonenessens führt hier, anders als beim Picknick in Ečmiadzin, nicht zum Gefühl der Gemeinschaft, sondern im Gegenteil, zum Gefühl des Ausgeschlossenseins. In diesem Moment wird der „Urtext“ des Kaukasustextes, Puškins KAVKAZSKIJ PLENNIK aufgerufen. Der Erzähler fühlt sich in eine vergleichbare Situation versetzt wie der Protagonist aus Puškins Verserzählung: Er kennt die Sprache nicht, er kann nur beobachten, aber er wird dabei gut versorgt, sogar ohne dass dies geheimgehalten werden müsste. Das Gefühl der Gefangenschaft rührt aus dem Unterschied im Zeitempfinden beider Seiten. Der Gast, der nichts versteht, langweilt sich und

18 „Ich bin eingesperrt, ich sitze im Käfig. Jeden Tag werde ich von einer Zelle in eine andere verlegt. Die Verpflegung ist gut, geschlagen wird nicht. Wieviel Zeit ich schon einsitze, weiß ich nicht. Anscheinend kommt bald das Urteil. Weiß nicht, ob ich dich je wiederseh, meine Liebe ... // Ich sitze im Käfig, werde angeschaut. Nein sie schauen mich alle aus einem Käfig heraus an! Ich bin ja draußen! Alle hab ich hinters Licht geführt! // In ein Zeitloch haben sie mich gesteckt. Das Mädchen kommt schon singend den Berg herabgelaufen, bringt mir seinen Krug ... Der Gefangene im Kaukasus. Der Häftling findet eines Tages in der Hosentasche einen vergessenen Melonenkern. Pflanz ihn ein. Wartet auf den Sproß. Der Sproß ist wie eine Uhr: Er wird Blätter entfalten und höher und höher ticken.“ (Bitow 2002, 120 f.)

beginnt die Zeit in Melonenscheiben zu messen, während das Spiel für die Armenier kurzweilig ist. Dennoch endet das Kapitel mit einer Liebeserklärung an das Gastland.

Nur noch einmal spielt Kulinarik eine Rolle in den UROKI ARMENII, zunächst nicht selbst erlebte, sondern beobachtete: In der Nähe des Klosters Geghard isst eine Gruppe von Menschen Schaschlik im Freien. Nach der Beobachtung und im Anschluss an Reflexionen, die ins Transzendente führen, kommt auch die Besuchergruppe des Erzählers zu ihrem Recht und stärkt sich außer Reichweite des Klosters mit Schaschlik und Wodka (vgl. 94). Vor dem „einzig[e]n heidnischen Tempel der Sowjetunion [это единственный в Союзе языческий храм]“ (Bitov 2002, 136; Bitov 1996 a, 95) Garni trinkt man schließlich čača, eine Art Tresterschnaps, und vergnügt sich fröhlich tanzend mit polnischen Touristinnen.

Zwischen dem Erscheinen von UROKI ARMENII und GRUZINSKIJ AL'BOM liegen knapp 20 Jahre. Im Verlauf dieser Zeit hat sich Bitovs Situation als Autor in der Sowjetunion zum Schlechteren verändert. Konnte er in der zweiten Hälfte der 1960er Jahre noch von seinem Anfangserfolg zehren, war es ihm in der Mitte der 1980er Jahre, vor Einsetzen der Perestrojka kaum möglich, etwas zu publizieren, denn sein Roman PUŠKINSKIJ DOM (DAS PUSCHKINHAUS) war 1978 in den USA erschienen, und Bitov gehörte außerdem zu den Autoren, die vergeblich versuchten, den AL'MANACH METRÓPOL' in der Sowjetunion zu veröffentlichen. Bitovs Texte erschienen Ende der 1970er, Anfang der 1980er Jahre in Armenien und Georgien, so auch die Erstausgabe von GRUZINSKIJ AL'BOM (Bitov 1985)¹⁹. Das abchasische Suchumi war damals zu einer Art Refugium für vom sowjetischen Kulturbetrieb enttäuschte Autoren und Künstler geworden, wo man sich traf, gegenseitig vorlas und Meinungen austauschte. Suchumi ist auch zu einem großen Teil der Schauplatz des Geschehens im vierten Band der Ausgabe IMPERIJA V ČETYRECH IZMEREENIJACH, des Romans OGLAŠENNYE (MENSCH IN LANDSCHAFT²⁰), in dem es jedoch in erster Linie um Fragen der Autorschaft unter den Bedingungen des dem Ende zugehenden „Imperiums“ geht, wie das Motto des Buches, „В этой книге

¹⁹ Zitiert wird jedoch aus der Ausgabe Bitov 1996 a.

²⁰ Wörtlich: „Die zur Taufe Bestimmten“.

ничего не придумано, кроме автора. Avtor²¹ (Bitov 1996 b, 5), bereits angedeutet. Eben jene Zufluchtsfunktion erfüllt jedoch Suchumi für die Figur des Autors im Roman, so lange, bis sein Manuskript zusammen mit dem Hotel Abchazija verbrennt.

Bezog sich Bitov schon in *UROKI ARMENII* explizit und implizit auf Osip Mandel'stam, der in den 1920er Jahren Armenien bereist und in der Folge seine Prosaskizzen *PUTEŠESTVIE V ARMENIJU* (REISE NACH ARMENIEN; vgl. Mandel'stam 1971, 137–176) sowie einen Gedichtzyklus über Armenien vorlegte (vgl. Mandel'stam 1967, 150–155)²², scheint Bitov mit seinem *GRUZINSKIJ AL'VOM* ein grundlegendes Prinzip von Mandel'stams Prosazyklus über Armenien übernommen zu haben. So wie bei Mandel'stam Armenien gewidmete Texte lose mit solchen über Moskau alternieren, wobei Moskau stets das negative, „asiatische“ Gegenbild zum „Vorposten Europas“ Armenien bildet und gleichsam zum Petersburg-Ersatz wird,²³ wechseln bei Bitov Texte über Georgien mit solchen über Russland einander ab: „В Грузии я писал о России, в России – о Грузии ...“²⁴ (Bitov 1996 a, 190), erläutert der Erzähler sein Prinzip im einleitenden Kapitel. Hier finden sich neben dem Zitat des ersten Satzes aus *GEROJ NAŠEGO VREMENI* (EIN HELD UNSERER ZEIT) auch explizite Verweise auf den Kaukasustext der russischen Literatur: Puškin, Lermontov, Tolstoj. Dabei kontrastieren ähnlich wie bei Mandel'stam Texte über eine desolote Lage in Russland mit solchen, die in Bitovs Fall die Lebensfülle Georgiens zum Thema haben. Entsprechend finden sich, wenngleich insgesamt in geringerem Umfang als in *UROKI ARMENII*, kulinarische Motive vor allem in den georgischen Abschnitten. Die Auseinandersetzung mit dem „Phänomen der Norm“ im ersten Text bildet den Hintergrund, vor dem alle Texte sich mit dem Leben in der damaligen Sowjetunion auseinandersetzen. Die kulinarischen Motive bilden einen Aspekt davon.

21 „In diesem Buch ist nichts erfunden außer dem Autor. Der Autor“ (Bitov 1994, 5).

22 Zu Mandel'stams Armenienbuch vgl. u. a. Sippl 1997, Garetto 2003, Peters 2009.

23 Immer wieder zieht Mandel'stam Vergleiche zwischen Armenien und Europa, die auf einer Ähnlichkeit beider beruhen, z. B. wenn er die Insel auf dem Sevan-See mit Malta, St. Helena und Madeira (Mandel'stam 1971, 139) oder eine kleine armenische Kirche, von der er sagt sie sei „samaja obyknovennaja“ (170; „die allergewöhnlichste“), mit dem Petersdom in Rom vergleicht.

24 „In Georgien schrieb ich über Russland, in Russland über Georgien ...“ (Bitov 2003, 16)

Im ersten dem Kaukasus gewidmeten Text, VOSPOMINANIE OB AGARCINE (ERINNERUNGEN AN HARARZIN) verweist der erzählende Autor explizit auf Puškins PUTEŠESTVIE V ARZRUM, indem er feststellt, in die genau entgegengesetzte Richtung gereist zu sein. Auf diese Weise setzt er sich implizit mit dem im Motto zitierten Lermontov äquivalent. Zugleich wird gewissermaßen eine Verknüpfung zu den UROKI ARMENII hergestellt, denn das ehemalige Kloster Haghartsin liegt in Armenien. Der Autor begibt sich also bewusst, wenn man seine Bemerkung aus dem Armenienbuch aufgreift, er reise nun nicht mehr in Russland oder in Armenien, sondern in seinem eigenen Buch,²⁵ aus der einen Kaukasusrepublik in die andere und erinnert somit implizit an sein knapp 20 Jahre zuvor erschienenenes Werk. Der Besuch des Refektoriums wird mit der Feststellung „Вот так они здесь и кушали“²⁶ (Bitov 1996 a, 195) kommentiert, wobei auch die umgebende Landschaft insgesamt sakralisiert wird und die Nähe Gottes nicht nur zur Klosteranlage, sondern auch zum dort lebenden Menschen in erhabenen Worten zum Ausdruck gebracht wird, die die Wendung aus dem Vaterunser, „chleb nasuščij“²⁷ (197 [dort im Genitiv]), einschließen.

In den auf Russland bezogenen Texten ist weniger von Kulinarik als von Abfall die Rede, und wenn es ums Essen oder Trinken geht, handelt es sich um wilde Besäufnisse (wie im Abschnitt GLUCHAJA ULICA [DIE ÖDE STRASSE]; vgl. 218–223), Essen nebenbei, in Schnellimbissen, die nichts Nennenswertes zu bieten haben (vgl. 319), vergossene Milch (vgl. 227) oder den Verlust der Tischkultur in Gestalt von nach und nach zerbrechenden wertvollen Porzellantassen im Leningrader Haushalt einer Tante des Erzählers (vgl. 276, 282). Auch in den auf Georgien bezogenen Texten finden sich weniger kulinarische Motive als noch im Armenienbuch, aber an zwei Stellen stehen sie in einem jeweiligen signifikanten Gegensatz zu den UROKI ARMENII in einem, zur fehlenden Esskultur in Russland im anderen Fall.

Im Text OSEN⁷ V ZAODI (HERBST IN AGRIGATI) wird ein Gelage im Freien während eines Ausflugs geschildert. Ein Georgier namens Gogi grillt Schaschlik,

25 Sven Spieker bezeichnet bereits UROKI ARMENII als „bookish landscapes“, indem er die intertextuelle Verflechtung von Bitovs Reisebericht im Sinne der Schaffung eines „Welttextes [world text]“ (Spieker 1989, 183) aus Texten beschreibt.

26 „Hier haben sie also gespeist“ (Bitov 2003, 24).

27 „[...] täglich Brot“ (27).

mit dem eine Hundeschüssel unaufhörlich gefüllt wird, der Wein fließt in Strömen, und dies alles unter Männern allein:

Такой сервировки и такого «обслуживания» я никогда не видел и другого никогда не помечтаю ... Нет, положительно, мужчины делают все лучше – жаль только, что рожать не могут ... Здесь было так хорошо и ясно, среди мужчин. Столько нежности и чистоты возможно между друзьями – где, кроме Грузии, это еще и понимать!²⁸ (239)

Diese Apotheose Georgiens anlässlich des Gelages steht in einem auffälligen Gegensatz zu dem, was knapp 20 Jahre zuvor in *UROKI ARMENII* über Kultur als Fähigkeit der Selbstachtung und Selbstdisziplin auch beim Essen gesagt wurde:

Никогда еще нам не было так вкусно ... Это было даже не пожирание – мы дышали мясом. Поглощать в таком количестве жирную, полусырую, раскаленную свинину, всю обмазанную крупной кристаллической солью и зажаренную на открытом огне, и запивать литровыми банками «материала» сухого вина – лучше было сразу выкинуть свою печень пьяным свиням. Но легче было умереть, чем отказать себе в этом наслаждении.²⁹ (Ebd.)

Der sich anschließende Text liefert gleichsam eine Erklärung für das maßlose Verhalten des Autor-Erzählers. Mit einem Motto des Skythen Anacharsis aus dem sechsten Jahrhundert vor Christus über das Fehlen von Flöte und Weintraube bei den Skythen einerseits und einem von Roald Amundsen da-

28 „Ein solches Aufwarten, einen solchen ‚Service‘ hatte ich nie erlebt und würde mir anderes nie erträumen. Alles, was recht ist: Männer können doch alles besser, bloß schade, dass sie keine Kinder zur Welt bringen können ... Wie schön und heiter es hier war, unter Männern. Wieviel Zärtlichkeit und Reinheit zwischen Freunden möglich ist – wo, außer in Georgien, versteht man das noch!“ (90 f.)

29 „Nie zuvor hatte es uns so geschmeckt. Das war schon keine Fresserei mehr – wir sogen Fleisch ein wie die Luft beim Atmen. In solchen Mengen fettes, halbrohes, glühendheißes Schweinefleisch zu verschlingen, das rundherum mit groben Salzkristallen eingerieben und auf offenem Feuer gebraten war, dazu literglasweise das „Material“ trockenen Weines zu trinken – besser, man hätte gleich seine Leber den betrunkenen Schweinen vorgeworfen. Doch es wäre leichter gewesen zu sterben, als sich diesen Gruß zu versagen.“ (91)

rüber, dass man sich an Kälte nicht gewöhnen könne andererseits, werden Ausführungen über den Mangel und den Hunger in Russland eingeleitet, dem der Überfluss in Europa in Gestalt des Kaufverhaltens der „Europäer“, die jeweils nur kleine Mengen von jedem Lebensmittel kaufen, um es möglichst frisch genießen zu können, entgegengestehe (vgl. 242). Einen solchen Überfluss und – in Anwesenheit von Damen – auch eine lebendige Tischkultur findet der Erzähler nur in Georgien, im Abschnitt GRUZINSKIJ AL'BOM (267–271), eine Tischkultur freilich, wie sie einst auch in Russland geherrscht haben mag, die aber, wie das teure Geschirr der Tante, nach und nach verloren gegangen ist. In RODINA, ILI MOGILA (HEIMAT, ODER GRAB) findet sich noch eine blasse Reminiszenz an das einstige Melonenessen in Armenien (vgl. 297), und es dürfte kein Zufall sein, dass die hier geschilderte Melone bei dem Versuch, sie im Fluss zu kühlen, davonschwimmt. Gegen Ende des Kapitels wird ein Picknick erwähnt, bei dem jeder isst, was er mitgebracht hat und bei dem Quellwasser getrunken wird, nicht einmal ein Schimmer eines Abglanzes des Gelages aus OSEN' V ZAODI.

3.

Bitovs kulinarische Motive in seinen Texten über den Kaukasus beziehen sich zum Teil zwar explizit auf den klassischen Kaukasustext der russischen Literatur, doch kommt ihnen eine gänzlich unterschiedliche Funktion zu. Während es bei Puškin um das Fremde als das Abstoßende einerseits und das Einzuverleibende andererseits geht, bildet die auf Armenien oder Georgien bezogene Kulinarik bei Bitov stets einen (impliziten) positiven Gegensatz zur russischen. Der Kaukasus steht für Überfluss an Früchten und anderen Lebensmitteln und wird – ähnlich wie auf einer anderen Ebene bei Mandel'stam – mit dem Überfluss im westlichen Europa äquivalent gesetzt. Durch das Hervorheben der Hochachtung vor dem Essen in Armenien wird im Buch aus den 1960er Jahren eine implizite Kritik an der russischen Missachtung von Lebensmitteln, sei es durch ihr übermäßiges Verschlingen, sei es durch Wegwerfen, geübt. Mit der Apotheose an das Fladenbrot Lavaš, das als wür-

dig angesehen wird, mit preisgekrönten Gedichten bedruckt zu werden, verneigt sich der Erzähler gewissermaßen vor der alten armenischen Kultur, die weitaus früher als Russland eine Schriftkultur hervorgebracht hat. Mit dieser Hochachtung vor der armenischen Kultur korrigiert er stillschweigend deren Missachtung durch die im Sowjetimperium herrschenden Russen bzw. Slawen.³⁰

Zugleich erfährt sich der Erzähler jedoch bei jeder Mahlzeit als ein Fremder, der, des Armenischen nicht mächtig, mit köstlichen Speisen im wahrsten Sinne des Wortes abgeseigt wird. Dieses Empfinden kulminiert im Kapitel *KAVKAZSKIJ PLENNIK*, in dem es bezeichnenderweise die rohe Wassermelone anstelle eines gegrillten Schaschliks gibt – eine Speise, die eigentlich keine Gastspeise ist. Sie ist kalt und roh wie der Teig, den die russischen Kriegsgefangenen laut Puškin und Tolstoj bei den Tscherkessen erhalten.

Das Gelage in *GRUZINSKIJ AL'BOM* steht in einem nur scheinbaren Widerspruch zur Forderung nach Hochachtung vor dem Essen und Mäßigung in *UROKI ARMENII*. In den seit Erscheinen des letzteren Buches vergangenen Jahren hat sich die Situation sowohl des Autors in der Sowjetunion als auch der wirtschaftlichen Lage deutlich verschlechtert. Georgien wird zum Refugium der Freiheit und des Überflusses, die beide in Russland nicht zu haben sind. Durch das erstmals von Mandel'stam in dessen Armenienbuch praktizierte Verfahren der Kontrastierung von Texten über den Kaukasus und über Russland erscheint die Kritik an den russischen Verhältnissen, die deutlich als verfallen dargestellt werden, weitaus expliziter als noch in *UROKI ARMENII*, wo nur das letzte Kapitel ausschließlich Russland gewidmet ist, aber ebenso einen Kontrast zwischen Unkultiviertheit auf der einen und hoher Kultiviertheit auf der anderen Seite konstruiert. Während also Puškin mit seinen Texten über den Kaukasus und insbesondere auch deren kulinarischen Motiven durchaus eine freundliche Haltung gegenüber dem aus Russland regierten Imperium

30 Ausschließlich in der deutschen Übersetzung von Rosemarie Tietze findet sich eine Fußnote im Anschluss an die Frage: „Aus was für einer üblen Sprache wurde das denn ins Russische übersetzt?“ (Bitow 2002, 35; diese Frage bezieht sich auf die Übersetzung von Hinweisschildern auf dem Flughafen von Erevan im Ausgangstext, vgl. Bitow 1996 a, 15) eine Anekdote darüber, dass die Sowjetmacht in Armenien nach der Revolution die kyrillische Schrift habe einführen wollen, in der Annahme, das Armenische sei noch ohne Alphabet, um dann zu erfahren, dass diese Sprache bereits seit dem 5. Jahrhundert ihre eigene Schrift besitze. In den russischen Ausgaben fehlt diese Fußnote bis in die jüngste Zeit. Diese Anekdote illustriert jedoch sehr anschaulich die russische Haltung gegenüber den nicht-russischen Völkern der Sowjetunion, insbesondere den asiatischen.

einnimmt, dient Bitov die Kulinarik im Kaukasus der noch sehr verdeckten Kritik an der zunehmenden Unkultiviertheit Sowjetrusslands im früheren und einer schon sehr offenen im späteren Kaukasusbuch. Als dritter Teil von *IMPERIJA V ČETÝRECH IZMERENIJACH* übt auch die „Gefangenschaft im Kaukasus“, ähnlich wie die anderen Teile der Tetralogie, eine zunächst noch verdeckt subversive, im vierten Teil, dem Roman *OGLAŠENNYE*, bereits eine offene Kritik an den systembedingten Unzulänglichkeiten der Sowjetunion. Bezeichnenderweise spielt hier die Kulinarik eine noch geringere Rolle als in *GRUZINSKIJ AL'BOM*: Gleichsam nebenbei wird an lediglich einer Stelle das Verschlingen von Schaschlik und Trinken von Wein erwähnt, die beide zweifelhafter Herkunft sind (vgl. Bitov 1996 b, 265) und deren Konsum keinerlei Genuss bereitet. In der Endphase der Sowjetunion hat der Kaukasus als das positive Andere seine Funktion offenbar auch im Hinblick auf die Kulinarik verloren.

Literatur

- Auch (2010), Eva-Maria: „Politische Kultur: Autoritäre Herrscher – pragmatische Loyalitäten.“ In: Marie-Carin Gumpfenberg/Udo Steinbach (Hg.): *Der Kaukasus. Geschichte – Kultur – Politik*. München. 2. , neubearbeitete Auflage, S. 241–251.
- Bitov (1985), Andrej: *Gruzinskij al'bom*. Tbilissi.
- Bitov (1996), Andrej: *Imperija v četyrech izmerenijach*. T. I–IV. Char'kov.
- Bitov (1996 a), Andrej: *Imperija v četyrech izmerenijach*. T. III. *Kavkazskij plennik*. Char'kov.
- Bitov (1996 b), Andrej; *Imperija v četyrech izmerenijach*. T. IV. *Oglašennye*. Char'kov.
- Bitov (2000), Andrej: *Kniga putešestvij po imperii*. Moskva.
- Bitov (2002), Andrej: *Imperija v četyrech izmerenijach*. Moskva.
- Bitov (2003), Andrej: *Putešestvie iz Rossii*. Moskva.
- Bitov (1994), Andrej: *Mensch in Landschaft. Eine Pilgerfahrt*. Deutsch von Rosemarie Tietze. Berlin.

- Bitow (2002), Andrej: *Armenische Lektionen. Eine Reise aus Rußland*. Deutsch von Rosemarie Tietze. Frankfurt/Main.
- Bitow (2003), Andrej: *Georgisches Album. Auf der Suche nach Heimat*. Deutsch von Rosemarie Tietze. Frankfurt/Main.
- Chances (1990), Ellen: „Authenticity as the Tie that Binds: Andrej Bitov’s ‘Armenia Lessons’“. In: *Russian Literature*. 28/1, S. 1–10.
- Chances (1993), Ellen: *Andrej Bitov. The Ecology of Inspiration*. Cambridge.
- Garetto (2003), El’da: „Putešestvie v izgnanie“. In: *Russian Literature* 53/2–3, S. 173–180.
- Gimbert (2000), Faina: „Kavkazskij tekst ruskoj literatury“. In: *Kontinent*, 104. <<http://magazines.russ.ru/continent/2000/104/gr8-pr.html>> (letzter Zugriff am 17.03.2014).
- Grant (2009), Bruce: *The Captive and the Gift: Cultural Histories of Sovereignty in Russia and the Caucasus*. Ithaca.
- Hope (2008), John: „From Freedom Fortress to Jihadist Camp: The Interplay of High and Low Culture in Representing the Caucasus“. In: *The Slavic Review of Columbia University*, S. 46–73.
- Kissel (2012), Wolfgang (Hg.): *Der Osten des Ostens: Orientalismen in slawischen Kulturen und Literaturen*. Frankfurt/Main.
- Krüger (2008), Verena: *Identität – Alterität – Hybridität. Zur Funktion des Kaukasus in der russischen romantischen Literatur und im Film des postsowjetischen Russlands*. Diss. Freiburg. In: <www.freidok.uni-freiburg.de/volltexte/7167/pdf/DissertationKrueger.pdf> (letzter Zugriff am 07.03.2014).
- Layton (1994), Susan: *Russian Literature and Empire. Conquest of the Caucasus from Pushkin to Tolstoy*. Cambridge.
- Mandel’stam (1967), Osip Ė.: *Sobranie sočinenij v trech tomach*. T. I. *Stichotvorenija*. Hg. V. Struve/Gleb P. u. Boris A. Filippov. Washington.
- Mandel’stam (1971), Osip Ė.: *Sobranie sočinenij v trech tomach*. T. II. *Proza*. Hg. V. Struve/Gleb P. u. Boris A. Filippov. Washington.
- Meyer-Fraatz (2013), Andrea: „Das Eigene und das Fremde: Kulinarisches bei Aleksander S. Puškin“. In: Norbert Franz (Hg.): *Russische Küche und kulturelle Identität*. Potsdam, S. 117–130.

- Müller, Sarah Leonor (2009): *Andrej Bitovs Uroki Armenii – eine intertextuelle Raumutopie. Eine Analyse von Wahrnehmungsmustern und Raumkonzeptionen*. Masterarbeit Bern. In: <<http://sarah.sudo.ch/Masterarbeit.pdf>> (letzter Zugriff am 07.03.2014).
- Peters (2009), Jochen-Ulrich: „Das Auge als Instrument des Denkens. Über die Korrelation von sinnlicher Erfahrung und poetischer Reflexion in Osip Mandel'stams ‚Reise nach Armenien‘“. In: Wolfgang Kissel (Hg.): *Flüchtige Blicke. Relektüren russischer Reisetexte des 20. Jahrhunderts*. Bielefeld, S. 169–180.
- Puškin (1937), Aleksandr: „Kavkazskij plennik“. In: Ders.: *Polnoe sobranie sočinenij v 17 tomach*. Tom 4. *Poëmy 1817–1824*. Leningrad, S. 89–117.
- Puškin (1940), Aleksandr: „Putešestvie v Arzrum vo vremja pochoda 1829 goda“. In: Ders.: *Polnoe sobranie sočinenij v 17 tomach*. Tom 8. Leningrad, S. 441–483.
- Sazontchik (2007), Olga: *Zur Problematik des Moskauer Textes der russischen Literatur: Versuch einer Bestimmung anhand von Werken Boris Pasternaks, Michail Bulgakovs, Venedikt Erofeevs, Jurij Trifonovs und Vasilij Aksenovs*. Frankfurt/M. u. a. (= Slavische Literaturen. Texte und Abhandlungen. Bd. 39).
- Schmid (1980), Wolf: „Verfremdung bei Andrej Bitov“. In: *Wiener Slawistischer Almanach*. 5, S. 25–53.
- Schmid (1991), Wolf: „Andrej Bitov – master ostrovidenija“. In: *Wiener Slawistischer Almanach*. 27, S. 5–11.
- Sinickaja (2004), Anna: „K problem prostranstvennosti v literature“. In: *Literaturovedenie*. 1. In: <<http://vestnik.ssu.samara.ru/gum/2004web1/litr/200410601.html>> (letzter Aufruf 03.01.2010).
- Sippl (1997), Carmen: *Reisetexte der russischen Moderne. Andrej Belyj und Osip Mandel'stam im Kaukasus*. München (= Slavistische Beiträge Bd. 347).
- Sosina (2012), Ol'ga A. (Hg.): *Kavkazskij slovar'. Zemlja i ljudi*. Moskva.
- Spieker (1989), Sven: „Andrei Bitov's Bookish Landscapes: Travelling through the Texts in 'Uroki Armenii'“. In: *Wiener Slawistischer Almanach*, 24, S. 171–185.
- Spieker (1995), Sven: „Postmodernism as 'Ars oblivionalis': Amnesic Traveling in A. Bitov and R. Barthes“. In: *Die Welt der Slaven*. 40. S. 220–250.

- Spieker (1996), Sven: *Figures of Memory and Forgetting in Andrei Bitov's Prose. Postmodernism and the Quest for History*. Frankfurt/M. u. a. (=Slavische Literaturen. Texte und Abhandlungen. Bd. 11).
- Todd (1986), William Mills: *Fiction and Society in the Age of Pushkin. Ideology, Institutions, and Narrative*. Cambridge.
- Toporov (1984), Vladimir: „Sankt-Peterburgskij tekst russkoj literatury“. In: *Trudy po znakovym sistemam*. 18, S. 4–29.
- Würmli (2006), Marcus: „Armenien“. In: *Culinaria Russia: Russland. Ukraine. Georgien. Armenien. Aserbeidschan*. [Königswinter], S. 266–307.

Angela Huber

Reisen über den Tellerrand

Kulinarisch-gastronomische Überraschungen in Berichten Reisender aus der Sowjetunion

„Die beste Bildung findet ein gescheiter Mensch auf Reisen.“ Diese Feststellung stammt von keinem Geringeren als von Johann Wolfgang von Goethe, dessen Kompetenz zum Thema Reisen sicher unstrittig ist, auch wenn er das Russische Reich niemals bereist hat.

Es soll Länder und Regionen geben, die in erster Linie wegen ihrer legendären Küche und oder ihrer hervorragenden Weine bereist wurden und werden. Hierzu zählt fast ganz Italien, viele Regionen Frankreichs müsste man nennen, einige asiatische Länder vielleicht, auch einzelne Gebiete in Deutschland oder Österreich. Russland und die Sowjetunion hingegen wecken kaum Assoziationen als Orte kulinarischer Verlockungen. Dorthin reiste und reist man, wenn auch unter durchaus sehr unterschiedlichen Vorzeichen, vor allem als Polit- und Bildungs-Tourist. Das Reiseziel hat auch heute den Nimbus des Abenteurers und des Unwägbaren noch nicht gänzlich verloren. Der gut vorbereitete Reisende setzt auf die zum Mythos gewordene russische Gastfreundschaft, die mit Sicherheit auf Versorgung hoffen lässt. Kulinarische Höhepunkte erwartet er in der Regel nicht.

Folgerichtig ist auch das Material für eine Annäherung an das Thema sehr speziell, denn aus der Sowjetunion berichtete niemand **primär** über seine Ess- und Trinkerlebnisse auf Reisen, über die Beschaffung von Lebensmitteln als Selbstversorger, über Gastronomie, über das Gastmahl und seine Regeln, wenn man bei Einheimischen privat bzw. halboffiziell zu Gast war oder bei offiziellen Anlässen. Hinzu kommt, dass die reale Sowjetunion, die sich in fast allem gravierend von dem vorgefassten Bild unterschied, sich oftmals zur großen Überraschung der Reise-Berichtenden insbesondere auf diesem spezi-

fischen Feld als multinational, multi-ethnisch und im besten Sinne multi-küchenkulturell präsentierte, was während des Aufenthaltes zu einem Abenteuer ganz eigener Art werden konnte. Somit muss der individuelle Bericht über den Aufenthalt gründlich nach etwaigen Splintern des kulinarischen Diskurses durchsucht werden. Er klingt fast immer, meist beiläufig, an, durchzieht quasi subversiv die Texte, jedoch ist er weder für den Berichtenden noch für den Leser belanglos.

Selbstredend zählen Ess- und Trinkerfahrungen sowie diesbezügliche Gewohnheiten zum individuellsten Erfahrungsschatz des Menschen. Essen und Trinken sind für den Menschen existentielle Notwendigkeit, er muss regelmäßig Nahrung zu sich nehmen, ist also davon physiologisch abhängig.

Mit dem Zusichnehmen von Dingen, Lebensmitteln stellt der Mensch offensichtlich eine sehr intime und persönliche Verbindung zur Welt her, die er sich auf diese Weise aneignet, sie zu seiner eigenen Welt macht. [...] Das besondere In-Beziehung-treten mit dem Externen, diese eigenen Erfahrung, die sich in der Essenshandlung manifestiert, ist möglicherweise ein Grund dafür, weshalb die an sich banale, schlichtweg notwendige Handlung des Essens seit jeher und in wohl allen Kulturen mit Bedeutungen belegt und damit symbolisch überlagert wird – dies gilt sowohl für das Tun als auch für die Materie „Essen“. Mit dem Essen erfahre ich die Welt in transzendenter Weise, die Abhängigkeit des eigenen Lebens von der Welt wird, wenn man es so will, passiv offenbar, während der Essende gleichzeitig aktiv in die Welt eingreift. (Schirrmeister 2010, 17)

Über die Notwendigkeit hinaus wird Essen als Handlung begriffen, die soziale und kulturelle Wirklichkeiten widerspiegelt. Nicht allein die geographische Lage und die Naturbedingungen einer Region oder eines Landes, sondern auch die soziale Verankerung des Einzelnen beeinflussen sein Ess- und Trinkverhalten. Hierbei spielen Prägungen aus der Kindheit, Vorlieben und Überzeugungen eine immense Rolle, hier sind alle Sinne und Emotionen involviert, werden tief verankerte existentielle Mechanismen aktiviert. Das Bedürfnis, über die Notwendigkeit der reinen Nahrungsaufnahme hinaus ge-

meinsam mit anderen Menschen zu essen und zu genießen, kennzeichnet die Rolle des Essens in unserer Gesellschaft, markiert zugleich auch die Spezifik des Verhaltens bei Tisch, die sowohl sozial als auch national-kulturell determiniert sein kann. Georg Simmel verweist auf die „ungeheure sozialisierende Kraft“ des gemeinsamen Essens, denn das Essen in der Gruppe integriert und grenzt zugleich nach außen ab oder auch aus (vgl. Simmel 1993, 206). Oftmals sind es auf Reisen Besonderheiten und fremdartige Gepflogenheiten im Bereich des Essens, die zu Irritationen und Hemmungen führen. Nicht selten sind wir in unseren Handlungsmustern und Verhaltensweisen auch in diesem Bereich in sehr engen Stereotypen, Gewohnheiten und auch Vorurteilen verhaftet, die nicht nur dem berühmten Bauern, der nur isst was er kennt, den Intoleranz-Spiegel vorhalten. Auch Essverhalten markiert sozialen Status, sondert scheinbar „Eigenes“ vom „Fremden“, schafft Identität. Meist sind wir uns im Alltag dieser Wechselwirkungen wenig bewusst. Dennoch ist gerade der ebenso sensible wie existentiell unabdingbare Bereich des Essens und der mit ihm verbundenen Gastlichkeit vielleicht derjenige Bereich, in dem sich mit vergleichsweise geringem Risiko der Versuch lohnt, jene Stereotype zu hinterfragen. Eine Reise über den gewohnten „Tellerrand“ kann auch hier, wenngleich vielleicht nicht intendiert, zur Entdeckungsreise werden. Wenn diese Reise nicht nur für ein schnelles Abendessen in den libanesischen Imbiss um die Ecke führt, sondern auch physisch in geographisch weit entfernte, fremde Regionen und ungewohnte Lebensumstände, ist ein Zuwachs an Erkenntnis, an Welt-Anschauung im eigentlichen Wortsinn vorprogrammiert.

Wie unterschiedlich derartige Eindrücke in den Reiseberichten aus der UdSSR reflektiert werden, soll eine kleine Auswahl aus Berichten über Reisen bzw. Aufenthalte in unterschiedlichen Entwicklungsphasen der Sowjetunion belegen, deren Verfasser aus sehr persönlichem Blickwinkel berichten und sowjetische Realität spiegeln.

Der spezifische „Dauer-Spagat“ zwischen „Deficit“ (Mangelware) und „Obščepit“ (Gemeinschaftsverpflegung), den Traditionen der russischen Küche und den Modalitäten und Zwängen der sowjetischen Realität findet seinen Niederschlag gewissermaßen als „sowjetanthropologische Konstante“ von den Schilderungen der jungen Sowjetunion beginnend bis hin zu den Impres-

sionen aus der späten Gorbačev-Ära. Er ist Gegenstand neuerer russischer Arbeiten (Sjutkina/Sjutkin 2011; Jamskoj 2012; Sjutkin/Sjutkina 2013) sowie eines Erinnerungsbuches der Emigrantin Anya von Bremzen (2013).

Liest man die Berichte deutscher Journalisten, die in den 1920er Jahren die junge Sowjetunion besuchen, finden sich erstaunlich offene, kritische Schilderungen der ersten Jahre des Hungers, der NÖP-Zeit und auch der Veränderungen in der zweiten Hälfte der 1920er Jahre. So schrieb Alfons Paquet (1881–1944) im Jahre 1918 in seinem BRIEF AUS MOSKAU:

Noch hängen die Firmentafeln an den Läden; sie zeigen gemalte Zuckerhüte, Käse und Geflügel, aber die Gewölbe sind mit Brettern zugemacht. [...] Die Wirtshäuser sind geschlossen ... Hölzerne Attrappen von Schinken, in Silberpapier gewickelten Würsten und in runde Porzellandosen gepresstem Kaviar verhöhnern den ewig gedämpften Hunger, der durch diese Straßen wandert. In den Wohnungen isst man das mit Sand und Stroh vermischte Brot der Armut, dünne Kartoffelsuppen und rohe Rüben; nur noch Bündel von verstaubtem Knoblauch, von dürrerem Stockfisch, bittere Preiselbeeren, gipserne Pasteten, armselige gebratene Hühnchen füllen die Schaufenster. Papirossy gibt's nicht mehr. (Paquet 1975, 6–7)

Der Kommunist Franz Jung (1888–1963) dokumentiert in seinem Bericht aus Moskau im Jahre 1920 mit nüchterner Prägnanz die Aktivitäten der Schwarzhändler, Schieber und Spekulanten in jenen NÖP-Jahren; Beobachtungen und Typisierungen, die wir in den frühen Moskau-Texten des russischen Schriftstellers Michail Bulgakov (1891–1940), etwa den „Panoramen“ in SOROK SOROKOV (VIERZIG MAL VIERZIG KIRCHEN) oder den PRIKLJUČENIJA ČIČIKOVA (ČIČIKOV'S ABENTEUER) (vgl. Huber 2013, 206), seltsam gespiegelt und umso glaubwürdiger bestätigt finden:

Moskau, unter dem Zarentum ausschließlich Händlerstadt, lebt von der Spekulation. Dieselben Leute, die von der Vergnügungssucht der russischen Kaufleute, der Verschwendung der Gutsbesitzer und von dem Geldbedarf der Offiziere sich nährten, sind geblieben, nur ihr Tätigkeitsfeld ist

ein anderes geworden. Sie schieben mit Lebensmitteln und Waren aller Art. [...] An allen Ecken stehen Verkäuferinnen von Milch, von Zuckerwerk, Brot, Zigaretten. Es ist verboten; werden sie ausgehoben, sperrt man sie ein. Aber sie stehen zu Hunderten und machen gute Geschäfte. (Jung 1975, 15–16)

WIE ICH MOSKAU WIEDERFAND, so nennt Alfons Goldschmidt (1879–1940) seinen Bericht aus dem Jahre 1925, der zugleich eine Polemik über die Auswirkungen der NÖP ist:

Damals kaufte ich etwas Milch an der Straßenecke, ein Ei auf dem Markt, eine Gurke, verschlichene Küchelchen auf dem Boulevard und jene herrliche gestockte Milch, die ich besungen habe. Im Februar 1925 hätte ich alles kaufen können, hundert Sorten Wurst, zwanzig Sorten Fleisch, südrussische Mandarinen, Apfelsinen, Trauben, einen Märchenbasar aus Zuckerwerk, schwarzes, graues, weißes Brot, Torten und Hörnchen, alles Gemüse, Wein aus dem Kaukasus, Wodka sogar. Ich weiß, was Ihr sagen werdet: Ihr werdet sagen, da hast du den Segen des Kapitals, nur das Kapital hat es geschafft, nur die Neue Ökonomische Politik. Aber ich sage euch, dass es nicht der Kapitalismus ist, [...] sondern eine „Stabilisierung“, eine Etappe auf dem Wege nach vorwärts. Es ist tatsächlich ein gelenktes und geduldetes Kapital ... (Goldschmidt 1975, 69–70)

Dies schildert er nicht nur mit unverhohlener Sympathie für die Sowjetunion und mit unübersehbarer Tendenz, sondern auch im Rückblick auf die Berichte über die Hungersnot in Moskau von 1921 und mit Abscheu gegen die „schaurige Clique der Hungerausnützer“ (79).

Egon Erwin Kisch (1885–1948), als „rasender Reporter“ 1927 in Moskau, widmet dem Lebensmittelgroßmarkt am Ochotnyj Rjad eine ausführliche Beschreibung, der auch viele Besonderheiten der russischen Ess- und Trinktradition zu entnehmen sind, gewissermaßen eine kleine kulinarische Waren- und Landeskunde, nicht ohne Witz und ironisch-kritischen Unterton:

Noch immer kommen Bauern mit den im Säuglingsalter geschlachteten Ferkeln, mit Hühnern, Gänsen und Butter, noch immer kommen Bäuerinnen und verkaufen Eier, nicht etwa mandelweise, sondern je 10 Stück, marinierte Pilze für 90 Kopeken oder ein Pfund Sahne mit sehr dickem Rahm in Tongefäßen, noch immer kommen Fischer mit der Wobla, einem gesalzenen, in der Luft gedörrten Fisch, der so hart ist, dass man ihn an die Wand schlagen muss, bevor man ihn häutet. [...] Noch immer kommen Händler, um Ikra zu verkaufen: Kaviar, roten und schwarzen, Presskaviar in Papier oder auf Brötchen – alles wird eingepackt. (Kisch 1975, 107–108)

Ein anderes vielbemerkttes Symptom sind die Menschenmengen, die häufig vor den Verschleißstellen des staatlichen Spiritustrusts angestellt sind, um „Rykwka“ zu erstehen, wie der vierzigprozentige Monopolbranntwein nach dem Volkskommissar Rykow heißt, der seinerzeit die Bekanntmachung unterzeichnet hat. Es ist schmerzlich, daß ein sozialistischer Staat, noch dazu einer mit diktatorischen Machtbefugnissen, das Gewerbe des Schnapsbrenners betreibt, sei es nun aus finanz-fiskalischer Notwendigkeit, sei es, weil er den Bauern, die das beste Korn zu Wodka brannten, das Handwerk legen wollte. Es ist schmerzlich – jedoch man sieht in dem einst fuseldurchtränkten Moskau fast niemals einen Betrunkenen, und die Polonäsen vor dem Ausschank beweisen vor allem, daß Quantum und Verkaufszeit beschränkt sind. (120)

Walter Benjamin (1892–1940), der in seinem *MOSKAUER TAGEBUCH* seinen Aufenthalt in den Jahren 1926/27 reflektiert, fokussiert die Gastronomie jener Jahre, er speist regelmäßig in guten Hotels und der „gewohnten kleinen Konditorei“ (Benjamin 1980, 131), wo er Kaffee trinkt und Kuchen isst. Die Qualität des Essens ist meist sehr gut, ja „vorzüglich“, gelegentlich verliert sich Benjamin auch in Details wie dem mit einer Kräuteressenz versetzten Wodka, der dadurch gelb verfärbt erschien und vor allem sehr viel leichter trinkbar wurde (vgl. 105). Im „Dom Gercena“ hat er offenbar regelmäßig zu Mittag gegessen, er erwähnt es mehrmals und in unterschiedlichen Kontexten (102, 105, 117, 122). Auch hier also sehen wir Bulgakovs Moskau ein weiteres Mal

in gewissermaßen professioneller Zeitzeugenschaft aufscheinen, die dessen Darstellungen, in erster Linie im Roman MASTER I MARGARITA (DER MEISTER UND MARGARITA) (1928/40) zu belegen scheint. Als Benjamin auf eine „Stolovaja“ ausweichen muss (142) schildert er das Essen als zwar teuer, aber nicht schlecht. Er erwähnt die Existenz sogenannter „Hurencafés“ (141), besucht das „feine“ Lokal „Prag“ auf dem Arbatplatz (154). Das Restaurant „Prag“ wird im für deutsche Reisende in Moskau in deutscher Sprache edierten FÜHRER DURCH DIE SOWJETUNION von 1925 ausdrücklich erwähnt, eine äußerst aussagekräftige und lehrreiche Orientierungshilfe, die möglicherweise auch Benjamin zur Verfügung stand (Kamenewa 1925, 15). In seinen polemischen kulturgeschichtlichen Skizzen über „Legenden der Moskauer Tafelfreuden“ unterstreicht Nikolaj Jamskoj die „Doppelrolle“ des Restaurants „Prag“ als „Flaggschiff des Alten Arbat“:

Из нового поколения московских „дворцов еды“ – уроженцев начала XX века этот внешне похожий на большой белый корабль ресторан лет на семьдесят моложе „Яра“. Однако по способности выживания в самых прихотливых исторических условиях мало в чем ему уступил. К тому же он еще, пожалуй, единственный, кто ухитрился не просто дожить до 2011 года, но и до самого последнего момента сохранил в относительной неприкосновенности свой неподражаемый, обретенный еще при рождении облик.¹ (Jamskoj 2012, 68)

In der gesamten Sowjet-Ära waren der wunderschön, ja prunkvoll gestaltete Saal des Restaurants „Prag“ und das „kompleksnyj obed“ dort legendär, in unterschiedliche Varianten, jedoch preiswert und gut (69).

Walter Benjamin isst mit Vergnügen „staatliche Waffeln“ (Benjamin 1989, 162), er kauft selbst regelmäßig Lebensmittel ein:

¹ „Unter jenen Restaurants, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts die Zahl der Moskauer „Speisepaläste“ erneut vergrößerten, ist dieses äußerlich einem großen weißen Schiff ähnelnde Restaurant ca. 70 Jahre jünger als das „Jar“. Jedoch steht es diesem in seiner Fähigkeit, widrigsten historischen Bedingungen zu trotzen, kaum nach. Hinzu kommt, dass es wohl das einzige Restaurant ist, das es nicht nur vermochte bis zum Jahre 2011 zu überleben, sondern auch bis zum allerletzten Moment in relativer Unantastbarkeit sein ursprüngliches, zu Zeiten seiner Gründung erhaltenes Äußeres zu bewahren.“ (Übersetzung AH)

Bis auf ein riesenhaftes Lebensmittelgeschäft an der Twerskaja, wo tafelfertige Gerichte so leuchtend dastehen, wie ich sie nur aus Abbildungen in den Kochbüchern meiner Mutter kenne, und wie sie nicht üppiger zur Zeit des Zarismus da figuriert haben können, sind auch die Läden nicht zum Aufenthalt geeignet. (53)

MOSKAU 1937, von Lion Feuchtwanger (1884–1958) als „Reisebericht für meine Freunde“ untertitelt, ist nicht nur zeitlich von Benjamins und Kischs Texten zehn Jahre entfernt. Zwischen diesen Texten liegen Welten, denn in diesem historisch kurzen Zeitraum erfolgte nicht nur die Abschaffung der Lebensmittelkarten (1934), der Feuchtwanger-Text belegt viel mehr auf beklemmende Weise die beängstigende „Metamorphose“ der Sowjetunion unter der Herrschaft Stalins. Verfügten die Autoren aus den 1920er Jahren, ungeachtet aller ideologischen oder journalistischen Fokussierung, offensichtlich noch über ein großes Maß an Bewegungsfreiheit und damit wohl auch Möglichkeiten, sich ein eigenes Urteil über die reale alltägliche Lebenswelt zumindest in Moskau zu bilden, kann Feuchtwanger als Vorzeige-Reisender in der Sowjetunion der 1930er Jahre, dessen Programm sowohl eine persönlicher Begegnung mit Stalin als auch die Teilnahme an „Trotzkistenprozessen“ einschloss, keinerlei Spielraum für eine unbeeinflusste Meinungsbildung mehr für sich reklamieren. Er wird ganz offensichtlich abgeschirmt, alles wird „organisiert“, doch lässt er sich nicht ungern hofieren und gefällt sich durchaus in der Rolle des Propagandisten. Zum Thema Essen und Trinken steuert er in seinem Bericht unter der Rubrik „Alltag und Feiertag“ lediglich offizielle Daten bei, bemüht die Nahrungsmittel-Statistiken des Vorkriegs und des Jahres 1937, vergleicht mit Deutschland und Italien, um zu betonen: „Kein Wunder, dass nach so vielen Jahren des Hungers und der Entbehrung dem Moskauer heute seine Ernährung ideal erscheint.“ (Feuchtwanger 1993, 13)

Sehr viel mehr Raum widmet der amerikanische Schriftsteller und Nobelpreisträger John Steinbeck (1902–1968) dem Thema Essen und Trinken in seiner *RUSSISCHE REISE*, die er gemeinsam mit seinem Freund, dem berühmten Fotografen Robert Capa (1913–1954), unmittelbar nach Kriegsende und mitten im Kalten Krieg 1947 unternimmt. Alle Warnungen seiner amerika-

nischen Freunde in den Wind schlagend, reist Steinbeck und liefert ein sehr sympathisches und menschliches Porträt des vom Krieg gezeichneten Landes und seiner Bewohner. Wenngleich auch Steinbeck und Capa gut „bewacht“ werden, gelingt ihnen immer wieder ein Blick hinter die Kulissen:

Da in der Sowjetunion alles, jeder Geschäftsvorfall, dem Staat oder Monopolen, die vom Staat gewährt werden, unterliegt, ist die Buchführung äußerst umfangreich. Daher schreibt der Kellner, wenn er eine Bestellung aufnimmt, diese sorgfältig in ein Rechnungsbuch. Aber danach fordert er nicht etwa das Essen an. Er geht zum Buchhalter, der einen weiteren Eintrag betreffs des bestellten Essens vornimmt und eine Zettel ausstellt, der in die Küche geht. Dort wird ein weiterer Eintrag vorgenommen und bestimmte Lebensmittel angefordert. Wenn das Essen endlich ausgegeben wird, wird das Essen ebenfalls auf einem Zettel vermerkt, der dem Kellner gegeben wird. Aber dieser bringt das Essen nicht etwa an den Tisch. Er bringt seinen Zettel dem Buchhalter, der einen weiteren Eintrag macht, dass das bestellte Essen ausgegeben wurde, und dem Kellner einen weiteren Zettel gibt, worauf dieser dann in die Küche zurückgeht, das Essen an den Tisch bringt und einen Vermerk in seinem Rechnungsbuch macht, dass das Essen, das bestellt, eingetragen und ausgegeben wurde, nun endlich auf dem Tisch steht. Diese Buchführung verschlingt viel Zeit. Viel mehr Zeit als die gesamten Vorgänge um das Essen benötigen. Und es bringt nichts, ungeduldig zu werden, weil das Abendessen nicht kommt, denn man kann reinweg gar nichts daran ändern. (Steinbeck 2010, 25–26)²

Steinbeck lässt es sich nicht nehmen, mit gespielter Ernsthaftigkeit die Absurdität des Procedere in aller Ausführlichkeit, gewissermaßen minutiös, nachzuzeichnen. Nicht nur die Art der Speisen und Getränke selbst können also Gegenstand und Ursache für Befremdet-Sein werden, sondern auch die spezifische Darreichung kann in hohem Maße irritieren. Zugleich wird

² Dieser Reisebericht spiegelt in sehr origineller Weise den Bericht der beiden russisch-sowjetischen Autoren Il'ja Il'f und Evgenij Petrov, die nach einer USA-Reise im Jahre 1936 das dortige System der gastronomischen „Organisation“ und die fremden Speisen und Getränke ebenso detailliert und subversiv-ironisch schildern. Vgl. hierzu Ilf/Petrov 2011, 67–73.

deutlich, dass ein „Sich-Ins-Unabänderliche-Fügen“ ein erstes Anzeichen für eine gewisse Assimilierung an das Fremde sein kann. Dass diese Schilderung zwischen den Zeilen Rückschlüsse auf die fragwürdige Effizienz des sowjetischen administrativen Systems zulässt, ohne die Gastgeber offen zu brüskieren, ist eine der stilistischen Stärken des Textes. Überwältigende Gastfreundschaft und „Normalität“ der Menschen in Russland, der Ukraine und Georgien, denen Steinbeck und Capa begegnen, werden hervorgehoben, die Schilderung gemeinsamen Essens und die Warmherzigkeit den Gästen gegenüber, die Selbstverständlichkeit das offensichtlich Wenige zu teilen soll das Bild vom „Feind Sowjetunion“ in den USA verändern. In Anbetracht der brisanten politischen Situation in der Steinbeck reist ein ebenso ehrgeiziges wie ehrenwertes Ziel, obgleich gelegentliche Anklänge einer unfrohen Ironie unübersehbar sind.

Aus dem bisher Gezeigten wird bereits erkennbar, dass das Thema der Ess- und Trinkrealitäten in der Sowjetunion nicht einheitlich reflektiert wird und auch nicht vom historischen Kontext getrennt werden kann. Wenngleich die sowjetische Esskultur bemerkenswerte Kontinuitäten aufweist, die sich besonders hartnäckig jeder Neuerung widersetzt zu haben scheinen, sind immer der Fokus des Reisenden und seine individuelle Befindlichkeit letztlich entscheidende Gradmesser für die Abbildung des realen Phänomens im Bericht.

Die DDR-Autorin Brigitte Reimann (1933–1973) reiste im Jahre 1964 nach Sibirien, als Mitglied einer offiziellen Delegation des Zentralrats und mit dem Auftrag, eine Reisereportage zu verfassen. *DAS GRÜNE LICHT DER STEPPEN. TAGEBUCH EINER SIBIRIENREISE*, ist Beleg dafür, dass selbst „Auftragsliteratur“ ein hohes Maß an Wahrhaftigkeit, kritischer Distanz und damit Glaubwürdigkeit aufweisen konnte. Durch die ernüchternde Sozialismus-Realität ihres Wohnortes Hoyerswerda gewissermaßen „geerdet“, ist Reimann eine offene und aufgeschlossene, aber auch kritische Beobachterin:

Im Speiseraum war eine richtige Hochzeitstafel gedeckt, mit Lachs, Huhn, Kaviar, Obst und Salaten – und das waren nur die Vorspeisen, ich kenne schon diese ausschweifenden russischen Gastmähler, die Lust, stundenlang zu Tisch zu sitzen, Trinksprüche auszubringen und den deutschen

Gast, der gewöhnt ist, eilig sein Schnitzel oder eine Bockwurst runter zu schlingen, mit der lebenswürdigsten Hartnäckigkeit zu mästen. (Der mitleidige Blick auf die Taille: „Essen Sie, meine Liebe, Sie sehen nicht sehr überzeugend aus.“) Mir gefällt dieses kräftige Vergnügen an Gastereien, am Wodka, an heiterer Geselligkeit ... Im Restaurant sitzt du keine 2 Minuten allein am Tisch. (Reimann 1965, 15–16)

Reimann spricht über Kvas (137) und das „unvermeidliche Mineralwasser“ (16), schwärmt von sibirischen Pelmeni (77) und vom Eis: „Ach, und wir haben keine Zeit, Eis essen zu gehen, das köstlichste Eis der Welt ... Moroshenoje war damals das meistgebrauchte Wort aus meinem kärglichen russischen Sprachschatz.“ (23–24) Sie erwähnt die unausweichlichen guten Toasts (Trinksprüche) (50), schildert eine Begrüßung mit dem traditionell entbotenen Brot und Salz (52), kann sich einen Steppenwinter ohne Selbstgebrannten (44) nicht vorstellen. Im Laufe der Reise rebelliert sie dann jedoch gegen die ewigen Festmähler:

Man hatte mir „Arbeit bis zum Umfallen“ versprochen, wir beschäftigen uns aber mit Essen bis zum Umfallen. Ich habe für eine gewisse Art von Disziplin einfach keinen Nerv. Warum zum Teufel muss ich 5 Stunden am Tisch sitzen, meinen Magen ruinieren und nach rechts und links grinsen? (37)

Und bei der Abreise relativiert sie dies bereits wieder:

Ach, wie werden wir die sibirischen Gastmähler vermissen, die altmodischen hochstieligen Glasschalen voll der köstlichsten Äpfel, Apfelsinen und Aprikosen, die rosigen Lachsscheiben, den schwarzen und roten Kaviar, die ringe von grünem Lauch unter Hügeln saurer Sahne, die Quarktaschen und mit zartem Fleisch gefüllten Teigkissen ... (140–141)

Auch die Darbietung und Darreichung der Speisen und Getränke folgten in der gesamten Sowjetära einem zeitlos gültigen Muster, das in dem berühmten KNI-

GA O VKUSNOJ I ZDOROVOJ PIŠČE („Buch von der schmackhaften und gesunden Küche“), erstmals 1939 ediert und in vielen Auflagen das Standardwerk der emanzipierten sowjetischen Gastgeber(in) in kulinarischen Angelegenheiten, vorgeprägt und sowohl in Restaurants als auch in den privaten Haushalten bei Feierlichkeiten umgesetzt wurde. Die von Brigitte Reimann erwähnten „atmosphärischen hochstieligen Glasschalen“ sind hierbei über viele Jahrzehnte ein Muss.

Reisenden aus der alten Bundesrepublik erschien die Sowjetunion ebenfalls als interessantes, sehr preiswertes Reiseziel. Der Besitzer von Devisen übte auf die Sowjetunion eine magische Anziehungskraft aus und führte die angebliche Gleichheit auch auf dem touristisch-gastronomischen Sektor schnell *ad absurdum*. Der ARD-Journalist Klaus Bednarz (geb. 1942), von 1977 bis 1982 fünf Jahre lang beruflich als Fernsehkorrespondent in der Sowjetunion, hat diese Zeit in seinem Tagebuch MEIN MOSKAU festgehalten. Neben vielen anderen Beobachtungen finden sich bei Bednarz auch Bemerkungen zum kulinarischen Thema. So listet er sehr detailliert die Bestandteile einer Silvesterfesttafel in Sibirien auf, Katerfrühstück am Neujahrstag *inclusive*. Bei Rentierzüchtern in Jakutien wird zu Ehren der Gäste ein Rentier nach altem Brauch geschlachtet und roh serviert:

Zugleich wird aus dem Unterschenkel ein rohes, noch warmes Stück Fleisch herausgeschnitten und uns, noch triefend von Blut, in der Hütte serviert. [...] Als Ehrengast ist es an mir, die höchste Delikatesse der Taiga zu probieren. Ein großer Schluck Wodka hilft über den ersten Bissen, dann gewöhnt man sich. Das Fleisch ist in der Tat so zart, dass es fast im Munde zergeht. Ein wenig erinnert es an feinen Lachs. Auf jeden Fall soll es so kalorienhaltig sein, dass ein Nomade mit einer Portion 2 Tage auskommt, ohne etwas anderes zu essen. Dies zu probieren blieb uns zum Glück erspart. (Bednarz 1988, 110)

Bednarz informiert sachlich über die katastrophale Wirtschaftssituation Ende 1979, die Getreideimporte notwendig machte (157), schildert das gastronomische Angebot im winterlichen Gorki-Park in Moskau (169), den Kolchosmarkt im georgischen Tiflis (172). Dem Thema „Gastmahl“ widmet er auf dieser Rei-

se ein eigenes Kapitel und „protokolliert“ auf vier Seiten ein „pir“ bei georgischen Weinbauern (180–183), das einen Zuwachs an lebenspraktischem Wissen und Einsichten bereithält:

Sechs Stunden dauert das Gastmahl – es geht nur zu Ende, weil wir darauf drängen. Wir haben inzwischen eine alte georgische Weisheit gelernt: Als Angesehenster gilt, wer am meisten trinken kann. Doch als Schändlichstes gilt, betrunken zu sein. Der letzte Toast ist der dreiundzwanzigste. Er gilt traditionsgemäß dem morgigen Tag. (182)

Alle Reiseberichte, die bisher zur Sprache kamen, waren Berichte über Reisen und Aufenthalte, die offiziell genehmigt, also **legal**, damit aber auch zugleich kontrolliert stattfanden und den individuellen Spielraum eingrenzten. Anders, und das war Programm, bereisten jene jungen Transitreisenden aus der DDR, die sich unter dem Kürzel „UdF“ (Unerkannt durch Freundesland) lose zu einem Netzwerk zusammenfanden, in den 1970er und vor allem 1980er Jahren die Sowjetunion **illegal**, indem sie eine Lücke in der Genehmigungspraxis der DDR-Behörden ausnutzten. In den erst kürzlich publizierten Erinnerungen von Mitgliedern dieser Bewegung werden gelegentlich auch die Beschaffung von Nahrung und die sprichwörtliche Gastfreundschaft thematisiert. Diese Abenteuerer hatten weder eine üppige Reisekasse noch durften sie, etwa beim Geldwechseln, auffallen, da ja ihre Dokumente „nicht in Ordnung“ waren. So war die Versorgung mit Essen und Trinken oft von Zufall, Improvisation und Vertrauen auf die Unterstützung Einheimischer abhängig. Da die UdF-Reisenden bis nach Sibirien, in den Kaukasus und nach Mittelasien vordrangen, begegneten sie meist völlig unvorbereitet extrem fremdartigen Speisen und Traditionen. Auch zu ihren Ehren wird geschlachtet, werden Festessen veranstaltet, fließt Hochprozentiges. Die schlafraubende Stärke des schwarzen Tees verbindet sich mit der Erinnerung an die traditionellen russischen „Podstakanniki“:

Bald brachte man uns einen Grusinischen Tee in Teegläsern mit Metalleinfassungen. Als wir nach ein paar Stunden Bahnfahrt die kunstvolle Verzierungen dieser Becher genauer betrachteten, relativierte sich unsere Freude

über die schönen und solide gefertigten Gefäße: Das zentrale Motiv war eine Weltkugel, auf der obenauf und ganz allein der Spasski-Turm des Moskauer Kremls stand. Aus dessen Tür kamen allerhand Raketen und Sputniks herausgeflogen, die hoch zu den Sternen bzw. direkt in die über der Kreml-Welt scheinende Mondsichel hineinfliegen. Auch wenn dieses Szenario sowjetkommunistischer Ikonenkunst nicht wirklich beruhigend war, sorgte das [...] Geschaukel der [...] Waggons der sowjetischen Staatsbahnen bald für einen ruhigen Schlaf.“ (Klauß/Böttcher 2011, 23)

Die allgegenwärtige *Stolovaja* als „frugale Imbisshalle“ (173) wird von mehreren Teilnehmern erwähnt:

Solche Unterkünfte gab es in der UdSSR auf fast jedem Bahnhof und dazu die *stolowaja*, ein Imbissrestaurant, wo man billig gut essen konnte: zum Beispiel einen *borschtsch* (Suppe aus Weißkohl und roten Rüben mit oder ohne Fleisch) oder Kartoffeln oder *gretschki* (Buchweizen) und Salat. (71)

Die mittelasiatischen Unionsrepubliken boten den „Extrem-Touristen“ mit DDR-Sozialisation im Kontext von Ess- und Trinksitten nach Hierarchien auch aufschlussreiche „Nachhilfe“ in Genderfragen:

So wurden wir im kirgisischen Tien Shan in ein Nomadenzelt geladen. Aus einem Plastikkanister schenkte der Hirte Kumys, vergorene Stutenmilch, in eine Schale. ‚Wer ist der Älteste?‘ fragte er, um dem Ältesten den ersten Schluck zu reichen. Als wir auf Bettina zeigten, verfinsterte sich seine Miene. Selbst seinem Kamel vor der Jurte hätte er das Getränk vermutlich lieber gereicht. Seine eigene Frau fungierte während unserer Anwesenheit lediglich als Köchin und Serviererin. (112)

Der Frage der Trinkfestigkeit müssen sich die jungen, vergleichsweise untrainierten UdF-Abenteurer erwartungsgemäß sehr häufig stellen:

In Ordshonikidze half ich beim Ausladen der Kulissen. Danach feierten wir in der Fahrerkabine. Georgi tafelt auf, was er bei sich hatte: Brot, Käse, Ölsardinen, eine Melone und eine Flasche Wodka. Beim Trinken ging das Ritual so: eine Tomate – ein rohes Ei – ein großer Schluck Schnaps aus dem Wasserglas. Als wir die Flasche geschafft hatten, schickte Georgi trotz meiner Intervention einen Taxifahrer los, eine zweite zu besorgen. Ich beteiligte mich an dieser nur noch halbherzig, kotzte aus der Kabine auf die Straße und war erledigt. Georgi war kein Freund halber Sachen, leerte die Pulle, legte sich schlafen, stand am nächsten Morgen um sieben Uhr auf, trank in einem Zug eine Flasche Bier und setzte sich ans Steuer. [...] Ich stellte mir vor, wie traurig meine Eltern wohl wären, wenn ihr Sohn hier und jetzt, ein paar Tausend Kilometer fern der Heimat: in der Kabardino-Balkarischen Autonomen Sowjetrepublik, an einer Alkoholvergiftung sterben würde. (169–170)

Ein „Prazdnik“ in Azerbajdžan wird als Lektion in Trink-Technikfragen erlebt:

Rassim hob sein Glas: ‚Auf die internationale Völkerfreundschaft, na sdarowje! ‘ Der Dirigent des Abends hatte den Taktstock gehoben. Wie ein Chor gelehriger Schüler wiederholten wir einhellig den Trinkspruch und kippten die 100 Gramm Wodka in einem Zug runter. Schorsch verzog das Gesicht. Rassim lachte. Du musst vor dem Trinken ausatmen und den Wodka in den Hals kippen, machte er mit geschürztem Mund vor und fuhr mit der Hand vom Hals bis zur Brust. (250)

Auch die große Politik erreicht die Unerkannt-durch-Freundesland-Reisenden:

Unser wichtigstes Gepäck war allerdings der Wodka. Zu jener Zeit war der Alkoholkonsum unter Gorbatschow stark reglementiert – *suchoi sakon* (trockenes Gesetz). Schnaps gab es nur auf Zuteilung und war dementsprechend teuer. Mit einer Flasche Wodka konnte man wirklich alles erreichen. (335)

Dass die kulinarische Vielfalt schnell über die auf dem Campingkocher zubereitete Tütensuppe, die eiserne Reserve aus der DDR-Kaufhalle, hinausging und allerlei Überraschungen bot, findet in den sprachlich-stilistisch qualitativ sehr unterschiedlichen Berichten durchaus Erwähnung. Generell kann zusammenfassend festgestellt werden, dass sowohl den gelenkt Reisenden als auch den illegalen UdF-Abenteurern in ihren Erinnerungssplittern offenbar dieselben Dinge zum kulinarisch-gastronomischen Thema bemerkenswert erscheinen: Fremdheitserfahrungen durch ungewohnte Ritualisierung der Aufnahme von Speisen und Getränken, große soziale Wertigkeit der Gastfreundschaft und des Gastmahls, eine breite Spanne potentiell möglicher kultureller Missverständnisse, Andersartigkeit der Organisation und Präsentation von Gastronomie und Lebensmittelversorgung, fremdartige, ja teilweise exotische Speisen und Getränke sowie deren ungewöhnliche Zubereitung und Darreichung:

Essen. Mit dem Essen war es manchmal richtig schlimm. Zum Beispiel grüne Leber. Die wurde kurz nur auf Kohleglut angebraten und hat gestunken. Das Ärgste war aber das Hammelfleisch. Das stecken sie in große Steinkrüge, lassen es verwesen und von Maden zerfressen. Anschließend kommt es in die Suppe. Wenn man auf die Maden beißt, knackt das so, als wenn man Bohnen ist oder so. Sehr beliebt bei den Kirgisen. Oder Fliegensuppe in den kirgisischen Dörfern im Pamir. Dort mussten die Mädchen von den Kuhfladen die Schmeißfliegen wegfangen, und die kamen dann in die Suppe. Ich musste vor Ekel die Augen schließen – da dachten meine Gastgeber, mir würden die Fliegen besonders gut schmecken, und schöpften gleich noch eine Kelle voll für mich ab. (116)

Literatur

- Bednarz (1988), Klaus: *Mein Moskau. Notizen aus der Sowjetunion*. München.
- Benjamin (1980), Walter: *Moskauer Tagebuch*. Frankfurt/Main.
- Bremzen (2013), Anya von: *Höhepunkte sowjetischer Kochkunst*. München/Zürich.
- Feuchtwanger (1993), Lion: *Moskau 1937. Ein Reisebericht für meine Freunde*. Berlin.
- Goldschmidt (1975), Alfons: „Wie ich Moskau wiederfand“. In: Antonie Günther/Brigitte Struzyk (Hg.): *Smoking braucht man nicht. Moskauer Skizzen 1918–1932*. Berlin/Weimar, S. 69–79.
- Huber (2013), Angela: „Wie frisch kann Stör sein? Kulinarisches Handeln und seine Präsentation in Michail Bulgakovs Moskauer Prosa“. In: Norbert Franz (Hg.): *Russische Küche und kulturelle Identität*. Potsdam, S. 203–218.
- Ilf (2011), Ilja/Petrow, Jewgeni: *Das eingeschossige Amerika*. Frankfurt/Main.
- Jamskoj (2012), Nikolaj: *Legendy moskovskogo zastol'ja*. Moskva.
- Jung (1975), Franz: „Moskau“. In: Antonie Günther/Brigitte Struzyk (Hg.): *Smoking braucht man nicht. Moskauer Skizzen 1918–1932*. Berlin/Weimar, S. 14–18.
- Kamenewa (1925), Olga (Hg.): *Führer durch die Sowjetunion*. Moskau.
- Kisch (1975), Egon Erwin: „Verkehr in Moskau“. In: Antonie Günther/Brigitte Struzyk (Hg.): *Smoking braucht man nicht. Moskauer Skizzen 1918–1932*. Berlin/Weimar, S. 99–126.
- Klauß (2011), Cornelia/Böttcher, Frank (Hg.): *Unerkannt durch Freundesland. Illegale Reisen durch das Sowjetreich*. Berlin.
- Paquet (1975), Alfons: „Brief aus Moskau“. In: Antonie Günther/Brigitte Struzyk (Hg.): *Smoking braucht man nicht. Moskauer Skizzen 1918–1932*. Berlin/Weimar, S. 5–13.
- Reimann (1965), Brigitte: *Das grüne Licht der Steppen. Tagebuch einer Sibiri-enreise*. Berlin.
- Schirmeister (2010), Claudia: *Bratwurst oder Lachsmousse? Die Symbolik des Essens – Betrachtungen zur Esskultur*. Bielefeld.

- Simmel (1993), Georg: „Soziologie der Mahlzeit“. In: Ders.: *Das Individuum und die Freiheit. Essays*. Frankfurt/Main, S. 205–211.
- Sivolap (1953), Ivan: *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*. Moskva.
- Sjutkin (2013), Pavel/Sjutkina, Ol’ga: *Nepridumannaja istorija sovetskoj kuchni*. Moskva.
- Sjutkina (2011), Ol’ga/Sjutkin, Pavel: *Nepridumannaja istorija russkoj kuchni*. Moskva.
- Steinbeck (2010), John: *Russische Reise*. Frankfurt/Main.

Nina Frieß

Die Fremdheit des Eigenen überwinden

Oder: Ein Plädoyer für Robbenaugen statt Gummibärchen

Jurij Rytchëu (1930–2008) entfaltet in seiner Prosa ein umfangreiches Panorama der tschuktschischen Kultur. Mit seinen nach der Perestrojka erschienenen Romanen festigte er nicht nur seinen Ruf als bedeutendster Schriftsteller der Tschukotka, er etablierte sich gleichzeitig als ihr wichtigster Chronist und literarischer Ethnograf. In seinen Texten tradiert Rytchëu Ursprungsmythen und Legenden der Tschuktschen, hält ihre Riten und Bräuche fest, beschreibt Arbeitstechniken und den sich im Laufe der Jahrhunderte wandelnden Alltag im äußersten Nordosten Russlands. Er bewahrt damit ein Stück tschuktschischer Kultur und vermittelt sie gleichzeitig seiner größtenteils nicht-tschuktschischen Leserschaft, der diese Kultur völlig fremd ist.

Bereits zu Sowjetzeiten schreibt Rytchëu nicht primär für seine tschuktschischen Landsleute. Zwar heißt es in der Erzählung STARYJ MËMYL' SMEETSJA POSLEDNIM (DER ALTE MËMYL LACHT ZULETZT) aus dem Erzählband LJUDI NAŠEGO BEREGA¹ (russisch 1953; MENSCHEN VON UNSEREM GESTADE; 1954) zunächst: „Я пишу для тебя, моя родная Чукотка“². Doch unmittelbar anschließend führt Rytchëu aus: „но если голос мой не окажется слишком слабым, я расскажу о тебе большому читателю всей советской земли ...“³ (Rytchëu 1953) In derselben Erzählung äußert er den Wunsch, seine Texte mögen ins Russische übersetzt und dadurch Leserinnen und Lesern „в Мурманске и в Севастополе, и в Ленинграде и во Владивостоке, и в

1 Leider war es mir nicht möglich, eine Printfassung des russischen Textes zu bekommen, weswegen hier aus einer Internetquelle und damit ohne Seitenangaben zitiert wird.

2 „Ich schreibe für dich, meine heimatliche Tschukotka“ (Rytchëu 1954, 179).

3 „und wenn sich meine Stimme nicht als zu schwach erweist, werde ich den Lesern des ganzen Sowjetlandes von meinem kleinen Volk erzählen.“ (Ebd.)

Сталинграде, и в столице нашей Родины – в славной Москве⁴⁴ (ebd.) zugänglich werden. Tatsächlich erscheinen Rytchëus Erzählungen und Romane bald in großen Auflagen auf dem sowjet-russischen Buchmarkt, zuerst in Übersetzung, später verfasst der Autor seine Texte gleich auf Russisch. Nach dem Ende der Sowjetunion werden Rytchëus neue Romane in der Russischen Föderation lange Zeit nicht publiziert.⁵ Über die Vermittlung seines Schriftstellerkollegen und Freundes Čingis Ajtmatov gelingt es ihm in den 1990er Jahren, seine Texte im Züricher Unionsverlag zu veröffentlichen (vgl. ebd.). Im Vorwort seines postum erschienenen letzten Buches DOROŽNYJ LEKSIKON (2010; ALPHABET MEINES LEBENS, wörtlich übersetzt etwa „Reiselexikon“) zeigt sich noch einmal in besonderer Deutlichkeit, dass sich Rytchëu in seiner Literatur an einen Leser wendet, der die Tschukotka durch die Lektüre seiner Texte erst kennenlernen soll. Rytchëu schreibt dort, sein Ziel sei es nicht nur, die Leserinnen und Leser zu unterhalten, sondern auch, ihnen etwas über sein Volk („о своем народе“ [Rytchëu 2010, 5]) zu vermitteln und sie auf eine Reise durch die Tschukotka mitzunehmen: „путешествие – вместе со мной, на моей Чукотке и вокруг нее“⁶ (6).

Ein kultureller Teilaspekt, der einem Großteil von Rytchëus lesender Reisegesellschaft besonders fremd sein dürfte, ist die tschuktschische Küche. Diese unterscheidet sich in der Zusammensetzung ihres Speiseplans, in der Art der Nahrungszubereitung, den Tischsitten und den mit der Nahrungsaufnahme verbundenen Ritualen und Bräuchen stark von den kontinentaleuropäischen Esskulturen. Obwohl sich im Zuge der Globalisierung auch und gerade Esskulturen stark geöffnet, verändert und teilweise aneinander angeglichen haben,⁷ ermöglicht dieses kulturelle Subsystem nach

4 „in Murmansk und Sewastopol, in Leningrad und in Wladiwostok, in Stalingrad und in der Hauptstadt unseres Vaterlandes, im ruhmreichen Moskau“ (ebd.).

5 Erst Roman Abramovič, Milliardär und von 2000–2008 Gouverneur der Region Tschukotka, ließ einige von Rytchëus Post-Pestrojka-Romanen in kleinen Tranchen drucken (vgl. Molčanova 2006).

6 „[eine] Reise – zusammen mit mir, durch meine Tschukotka und rings um sie herum“ [Übersetzung NF, da die deutsche Übersetzung in Rytchëu 2010, 9, hier vom russischen Text abweicht].

7 In ihrem VORWORT: ESSEN in der Ausgabe ESSEN der Zeitschrift für Kulturwissenschaften verweisen Dorothee Kimmich und Schamma Schahadat in diesem Zusammenhang auf Stephen Mennell, der feststellt „dass Essen heute gleichermaßen ein Phänomen von »diminishing contrasts« und »increasing varieties« ist (Mennell 1985: 322).“ (Kimmich/Schahadat 2012b, 8)

wie vor einen umfassenden Einblick in eine Kultur.⁸ Essen ist essenzieller Bestandteil des menschlichen Alltags, der durch Essen (das Nahrungsmittel als solches) und Essen (den Prozess der Nahrungsaufnahme) aufrecht erhalten und maßgeblich strukturiert wird. Essen gibt Auskunft über die wirtschaftliche, religiöse und soziale Verfasstheit einer Gesellschaft sowie über ihre Umwelt. Kimmich und Schahadat formulieren prägnant: „Essen erscheint als eine Art Koordinatensystem, in dem der Essende sich – je nachdem, wo er isst, was er ist [sic!, gemeint ist wohl „isst“; NF] und wie er isst – soziologisch, politisch, wirtschaftlich etc. positioniert.“ (Kimmich/Schahadat 2012b, 9)

Im Folgenden wird untersucht, welche Funktion die Darstellung der tschuktschischen Esskultur in Rytchëus Prosatexten übernimmt und wie der Autor seinen Leserinnen und Lesern über diese Darstellung einen Einblick in die tschuktschische Kultur vermittelt. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf den Wandel der Deutung der eigenen Kultur, der im Laufe von Rytchëus Schaffen von Anfang der 1950er Jahre bis zu seinem Tod 2008 zu erkennen ist, und der damit einhergehenden Positionierung des Autors im Koordinatensystem der tschuktschischen (Ess-)Kultur gelegt. Dem werden im Folgenden einige allgemeine Bemerkungen zur tschuktschischen Küche vorangestellt.

⁸ Dies dürfte der Grund dafür sein, dass sich das Thema in den Kulturwissenschaften großer Popularität erfreut. Einen umfassenden Überblick über die Themenvielfalt bietet die bereits erwähnte Sonderausgabe zum Thema Essen der Zeitschrift für Kulturwissenschaften (siehe Kimmich/Schahadat 2012a). Mit Fragestellungen rund um die russische Küche setzt sich der Vorgängerband dieses Sammelbandes *RUSSISCHE KÜCHE UND KULTURELLE IDENTITÄT* von Norbert Franz (2013) auseinander.

Das kulinarische Dreieck à la Tschukotka

In seiner 1978 erschienenen Monografie NACIONAL'NYE KUCHNI NAŠICH NARODOV⁹ (NATIONALE KÜCHEN: DIE KOCHKUNST DER SOWJETISCHEN VÖLKER, wörtlich übersetzt „Die nationalen Küchen unserer Völker“) widmet sich der russische Historiker Vil'jam Pochlebkín in einem Abschnitt auch der subarktischen bzw. der Küche des Hohen Nordens („Субарктическая, или заполярная, кухня“ [Pochlebkín 1978, 280–281]). Pochlebkín, der zahlreiche Untersuchungen zur russischen, slawischen und sowjetischen Kulinarik vorgelegt hat, umreißt dort auf wenigen Seiten die Spezifika der Küche der sog. kleinen Völker des Nordens, zu denen neben den Tschuktschen auch die Nenzen, Ewenken, Korjaken und andere zählen. Obgleich es sich bei diesen um verschiedene ethnische Minderheiten handelt, bestehen durch ähnliche Lebensumstände, bedingt durch die klimatischen und geografischen Gegebenheiten der Polarregion und die daraus entstandenen Wirtschaftszweige (Rentierzucht, Jagd und Fischfang), auch ähnliche Esskulturen (vgl. 280), so dass Pochlebkín hier als Referenz für die tschuktschische Küche herangezogen werden soll.

Pochlebkín konstatiert zunächst einen Mangel an tiefergehenden Untersuchungen der subarktischen Küche. Es gebe nur vereinzelt ethnografische Beschreibungen („Имеются лишь разрозненные этнографические описания“ [ebd.]), die im Wesentlichen besagten, dass die kleinen Völker des Nordens Fisch und Fleisch äßen.¹⁰ Zudem würde die Küche des Hohen Nordens oft abwertend beschrieben:

9 Bereits der Titel des Buchs verweist darauf, dass es in der Sowjetunion nicht nur kein einheitliches sowjetisches Volk, sondern auch keine einheitliche sowjetische Küche gab. Vgl. dazu das Interview mit Ol'ga und Pavel Sjutkín (Volkova 2013). Dort heißt es auf die Frage „А была ли единая советская кухня? Или, как и «единый советский народ», она существовала только в теории?“ – „Наша кухня никогда не была единой, она и до революции делилась на множество составляющих: крестьянскую и городскую, кухню фабричных рабочих и интеллигенции, купеческую и аристократическую, православную и раскольническую. Плюс национальные, географические особенности. И в этом смысле социалистический период изменил немного. Да, была попытка создания новой модели питания, новой философии и практики. Удалась ли она – вопрос спорный.“ – „Gab es eine einheitliche sowjetische Küche? Oder existierte diese, so wie das «einheitliche sowjetische Volk», nur in der Theorie?“ – „Unsere Küche war niemals einheitlich, schon vor der Revolution untergliederte sie sich in eine Vielzahl von Bestandteilen: in die bäuerliche und die städtische Küche, die Küche der Fabrikarbeiter und der Intelligenz, die kaufmännische und die aristokratische, die russisch-orthodoxe Küche und die der Altgläubigen. Dazu kommen nationale und geografische Besonderheiten. Auch in diesem Sinne hat die sozialistische Periode nicht viel verändert. Ja, es gab Versuche, neue Ernährungsmodelle einzuführen, eine neue Philosophie und neue Praktiken. Ob das gelungen ist, ist eine strittige Frage.“ [Übersetzung NF]

10 Pochlebkíns nur zwei Seiten umfassende Ausführungen sind allerdings kaum dazu geeignet, dieses Desiderat aufzulösen. Eine umfassende Untersuchung der subarktischen Küche liegt meines Wissens bis heute nicht vor.

Очень часто, даже в серьезных научных работах, кулинарное творчество этих народов совершенно не упоминается или же оценивается как примитивное. Иногда отрицается вообще наличие у них какой-либо своей, особой кухни. Эти оценки основываются на бедности пищевого сырья, на ограниченном применении огня для приготовления пищи, а также на отсутствии кухонной утвари.¹¹ (Ebd.)

Pochlebkina spricht in diesem Absatz dennoch einige wesentliche Charakteristika der ursprünglichen subarktischen Küche an: Diese zeichnet sich durch ein relativ begrenztes Repertoire an Nahrungsmitteln aus, die in vielen Fällen nicht gekocht oder gebraten werden. Dem Rohen bzw. dem, was von einem Großteil der Leserschaft Pochlebkina als roh betrachtet wird (s. u.), kommt eine dominante Stellung zu. Dabei nimmt in der Küche der Tundrabewohner das Rentierfleisch, in der Kulinarik der Küstenbewohner das Fleisch von Meeressäugern wie Robben, Walrossen und Wale die Rolle des wichtigsten Grundnahrungsmittels ein. Geradezu energisch ist Pochlebkina bemüht, den Vorwurf der Primitivität der Polarküche abzuwehren: „Употребление сырых продуктов и особенно сырых мяса и рыбы не столь примитивно, как кажется на первый взгляд.“¹² (Ebd.) An einer anderen Stelle heißt es: „Получающееся таким образом блюдо никоим образом не может расцениваться как примитивное. Другое дело, что оно просто по композиции и приготовлено без огня.“¹³ (281) Der Autor verweist in diesem Kontext darauf, dass die kleinen Völker des Nordens

11 „Sehr häufig und sogar in ernstzunehmenden wissenschaftlichen Arbeiten wird die Kochkunst dieser Völker überhaupt nicht erwähnt oder als primitiv eingeschätzt. Hin und wieder wird sogar das Vorhandensein einer spezifischen eigenen Küche gelehnet. Zu diesen Auffassungen kommt es infolge der sehr beschränkten Anzahl von Speiserohstoffen, der geringen Nutzung des Feuers für die Nahrungszubereitung und infolge fehlenden Küchengeräts.“ (Pochlebkina 1984, 248)

12 Der Verzehr von rohen Produkten und besonders von rohem Fleisch und Fisch ist nicht so primitiv, wie es auf den ersten Blick scheint.“ [Übersetzung NF, da die deutsche Übersetzung in Pochlebkina 1984, 249, hier leicht vom russischen Text abweicht.]

13 „Ein solches Gericht darf keinesfalls als primitiv bewertet werden, auch wenn es einfach in der Zusammenstellung ist und ohne Feuer zubereitet wird.“ (Pochlebkina 1984, 250)

Bemerkenswerterweise ist der Abschnitt über die Polarküche allerdings der einzige in *НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАШИХ НАРОДОВ*, dem keine konkreten Rezepte der beschriebenen Speisen angefügt sind. Ob dies dem angenommenen mangelnden Interesse der Leserinnen und Leser am Nachkochen der subarktischen Gerichte oder den zu erwartenden Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Robben- oder Rentierfleisch in großen Teilen der Sowjetunion geschuldet ist, sei dahingestellt. Im russischsprachigen Internet finden sich einige Rezepte für tschuktschische Speisen. Siehe z. B. <http://www.etic.ru/kyhnya/chukotskaya-kuhnya.html>. Besonders interessant ist in diesem Zusammenhang eine Kochsendung der Reihe *ВКУСНЫЙ МИР* („Schmackhafte Welt“), in der die Moderatorin Anastasija Tregubova gemeinsam mit ihrem tschuktschischen Gast Rostislav Kuvtyn eine Reihe von tschuktschischen Gerichten zubereitet und die Rezepte zum Mitschreiben eingblendet werden (vgl. *Vkusnyj Mir* o.J.).

trotz ihrer einseitigen Ernährung keine Mangelerscheinungskrankheiten kennen und ihre Küche folglich die besten Voraussetzungen für ein Leben (und Überleben) in der Polarregion biete. Indes erscheint die Polarküche bei Pochlebkkin nicht nur funktional, sondern auch schmackhaft. So heißt es etwa anschließend an die detaillierte Beschreibung über die Zubereitungsarten von rohem Fleisch: „В этом случае мясо обладает особой мягкостью, нежностью, приятным вкусом [...]“¹⁴ (Pochlebkkin 1978, 280)

Die Ausführungen Pochlebkkins deuten darauf hin, dass in der subarktischen Esskultur die einst von Claude Lévi-Strauss aufgestellte Opposition zwischen Rohem und Gekochtem als Grenzmarker des Übergangs von Natur (Rohzustand) zu Kultur (bearbeiteter Zustand) und damit zur Zivilisation aufgebrochen wird. Doch diese Opposition erweist sich ohnehin als weniger unbedingt, als zunächst vermutet werden könnte. In dem 1965 erschienenen Aufsatz *LE TRIANGLE CULINAIRE* (DAS KULINARISCHE DREIECK; 1972) schreibt Lévi-Strauss über die Kategorien dieses Dreiecks:

Für sich genommen sind diese Kategorien nur leere Formen, die uns nichts über die Küche einer bestimmten Gesellschaft mitteilen. Nur die ethnographische Beobachtung kann genauer angeben, was eine jede unter »roh«, »gekocht« oder »verfault« versteht, und es gibt keinen Grund dafür, daß es für alle dasselbe sei. (Lévi-Strauss 1972, 1)

Demnach hat jede Gemeinschaft ihre eigene Vorstellung davon, wann ein bestimmtes Nahrungsmittel als roh, gekocht oder verfault und damit auch als ess- und genießbar gilt. Die gesellschaftsspezifische Definition der Benennung und Bedeutung der genannten Kategorien lässt nicht nur Rückschlüsse auf die sie definierende Gesellschaft zu, sondern erlaubt gleichzeitig deren Abgrenzung gegenüber anderen Gesellschaften. Die vorgenommenen Kategorisierungen werden gesellschaftsintern keineswegs wertfrei vorgenommen, sondern folgen vielmehr sehr konkreten Vorstellungen davon, wie etwas zubereitet werden muss, um als adäquate Nahrung zu gelten. In den Worten Lévi-Strauss': „Für keine Küche ist etwas einfach gekocht, es muß

14 „Dann ist das Fleisch besonders weich, zart und von angenehmem Geschmack [...]“ (Pochlebkkin 1984, 249)

auch auf eine bestimmte Weise gekocht sein.“ (2) Im Umkehrschluss bedeutet dies, dass anders zubereitete Nahrung als nicht akzeptabel und damit als nicht genießbar definiert werden kann.

Was Pochlebkina in seiner Abhandlung nicht berücksichtigt, ist die Entwicklung, die eine Küchenkultur durchlaufen kann und mit der in vielen Fällen eine Umwertung und Anpassung der Strauss'schen Kategorien einhergeht. Das von Pochlebkina gezeichnete Bild der Küche des hohen Nordens zeigt eine archaische subarktische Küche, die keinerlei externen Einflüssen ausgesetzt ist. Mit der Eroberung (oder Kolonisierung) Sibiriens durch Russland und der Aufnahme von Handelsbeziehungen zu russischen und amerikanischen Kaufleuten hielten nicht nur neue Nahrungsmittel (insbesondere Mehl, Zucker und Tee), sondern auch Eisenwaren und damit Kochgeschirr Einzug in die Polarregion und veränderten damit deren kulinarische Landschaft nachhaltig.¹⁵ Insbesondere die Dominanz der ohne Garungsprozess zubereiteten Mahlzeiten ging zurück, kulturimmanent verschoben sich die Kategorien des Rohen und des Gekochten. Obwohl Pochlebkina versucht, Vorurteile gegenüber der Polarküche aufzubrechen, reproduziert er in seinem kurzen Text doch vor allem Stereotype über diese.

Wie die Kategorien des tschuktschischen kulinarischen Dreiecks zu definieren sind, was als roh, gekocht und verfault zu gelten hat, wird im Laufe des vorliegenden Beitrags eingehender betrachtet. Festzuhalten ist, dass sich diese Kategorien trotz der Veränderungen in der ursprünglichen Polarküche deutlich von denen der anderen sowjetischen Völker unterscheiden, die Pochlebkina in NACIONAL'NYE KUCHNI NAŠICH NARODOV untersucht.

15 Vgl. zur Eroberung Sibiriens ausführlich Slezkina 1994, Part I.

Kopalchen, Jukola, Kukurüt – Kakomej!¹⁶ Das Eigene wird zum Fremden, das Fremde zum Eigenen

In den frühen Texten Rytchéus – exemplarisch werden hier der bereits erwähnte erste Erzählband LJUDI NAŠEGO BEREGA sowie Rytchéus erster Roman VREMJA TAJANJA SNEGOV¹⁷ (1958; [ABSCHIED VON DEN GÖTTERN, wörtlich übersetzt „Zeit der Schneeschmelze“¹⁸; 1960]) betrachtet – werden tschuktschische Essgewohnheiten nur am Rande thematisiert. Die Vernachlässigung kulinarischer Spezifika ist nicht ungewöhnlich für die Sowjetliteratur dieser Zeit und in Analogie zu der politischen Bedeutung der Essensfrage zu sehen. Nach den Hungerjahren des russischen Bürgerkrieges, der 1930er Jahre, der Weltkriegs- und Nachkriegszeit war es primäres Ziel der sowjetischen Regierung, die Bevölkerung mit ausreichend Kalorien zu versorgen. Wie genau sich die benötigte Kalorienzufuhr zusammensetzte war eher sekundär, solange sie hoch genug war, um die Produktionskraft der Arbeiterschaft sicherzustellen. Bei den wenigen Textpassagen, in denen Aussagen über die tschuktschische Küche getroffen werden, handelt es sich aber oft um besonders aussagekräftige Stellen, in denen Fremd- und Annäherungserfahrungen des Autors und seiner Protagonisten gegenüber der bzw. an die sowjetischen Kultur sichtbar werden.

In den Texten, deren erzählte Zeit zwischen den frühen 1930er Jahren und ihrer Entstehungszeit zu verorten ist, beschreibt Rytchéu die Entwicklung, welche die Region in Folge der fortschreitenden Sowjetisierung erfahren hat.¹⁹ Im Gegensatz zu seinem späteren Werk ist diese Entwicklung uneingeschränkt positiv konnotiert. Die Abwesenheit von Hunger ist etwas,

16 „Kopalchen [...] Rollen aus Walrossfleisch samt Haut und Fettschicht in der ewig gefrorenen Erde eingelagert und während solcher Lagerung von den eigenen Säften durchtränkt; dient dem Menschen und dem Zughunden als Hauptnahrung“ (Rytchéu 2006, 264). „Jukola an der Luft gedörrt und in Gruben gesäuert“ (ebd.).

„Kukurüt essbares Tundragewächs“ (265).

„Kakomej! tschuktschischer Ausruf des Erstaunens“ (264).

17 VREMJA TAJANJA SNEGOV ist der erste Teil der gleichnamigen stark autobiografischen Roman-Trilogie. Die beiden anderen Teile erschienen unter den Titeln RINTYN EDET V UNIVERSITET (1960; „Rintyn fährt zur Universität“) und LENINGRADSKII RASSVET (1967; „Leningrader Morgendämmerung“). Eine deutsche Übersetzung der Folgeromane von VREMJA TAJANJA SNEGOV liegt nicht vor.

18 Die deutsche Titelwahl ist dahingehend irreführend, als dass unter dem russischen Titel PROŠČANIE S BOGAMI (1961; „Abschied von den Göttern“) eine weitere Erzählensammlung Rytchéus erschienen ist. Diese wurde allerdings nicht ins Deutsche übersetzt.

19 Siehe zur Geschichte der Sowjetisierung der kleinen Völker des Nordens Slezkine 1994, insb. Part II und III.

das Rytchëu besonders hervorhebt. In der Erzählung LJUDI DRUGOGO BERE-GA (MENSCHEN VOM ANDEREN GESTADE) erinnert sich der alte tschuktschische Jäger Atyk: „Когда я молодой был – другое время было. Нужда в море гнала, голод. Нужда не спрашивала, какая погода. Ветер, не ветер – все равно езжай. А теперь не такое время, чтобы чукча погибал на охоте: голодных в стойбище нет, все сыты.“²⁰ (Rytchëu 1953) Die Bedeutung dessen wird von Rytchëu verdeutlicht, indem er seinen tschuktschischen Charakteren eine Gruppe amerikanischer Inuit gegenüberstellt, die sich nach wie vor mit diesem von den Tschuktschen dank sowjetischer Unterstützung überwundenen Problem auseinandersetzen müssen:

- Нет, один остался. Три дочки были – все умерли. Эскимосы, Атык, много умирают. Болезнь придет – на что лечиться будешь? Где деньги возьмешь? Да и без болезней много умирают. Тяжелая жизнь, голодная.
- Голодная? – сурово спрашивает Эйнес. – А ведь страна у вас не бедная. Ваше радио все время об американских богатствах толкует.²¹ (Ebd.)

Die ausreichende – externalisierte! – Versorgung mit Nahrung wird hier zum Politikum. Für die Tschuktschen beginnt dank der sowjetischen Unterstützung ein neues, zukunftsgerichtetes Zeitalter, in dem der vormalige tagtägliche Kampf ums Überleben, der alle anderen Energien band, überwunden zu sein scheint: „У охотника появились новые мысли, кроме извечных мыслей о еде. Словно приоткрылась завеса в мир, окружающий его, в мир, полный красоты, жизни, радости. Для охотника жизнь стала полна радости!“²² (Rytchëu 1960, 130)

20 „Als ich noch jung war, das waren andere Zeiten. Da trieb einen der Hunger, die Not aufs Meer hinaus. Die Not fragte nicht danach, was für Wetter war. Sturm oder Windstille – man mußte hinaus! Jetzt braucht keine Tschuktsche mehr auf der Jagd umzukommen: keiner hungert mehr am Standplatz, alle werden satt.“ (Rytchëu 1954, 90)

21 „Nein, ganz allein bin ich geblieben. Ich hatte drei Töchter, alle sind sie gestorben. Viele Eskimos sterben dahin, Atyk – kommt eine Krankheit, wie soll man sie heilen? Wo nimmt ein Eskimo das Geld dafür her? Aber auch viele Gesunde sterben. Das Leben ist schwer; wir müssen Hunger leiden.“ // „Hunger müßt ihr leiden?“ fragt Ejnes düster. „Euer Amerika schreit doch in die Welt hinaus, es habe unermessliche Reichtümer.“ (102)

22 „In den Köpfen der Jäger regten sich neue Gedanken, die nicht mehr ausschließlich um die Nahrung kreisten. Es war, als hätte sich ein Vorhang gelüftet, ein Vorhang vor einer Welt, die Schönheit, Glück [im Original „Leben“; NF] und Freude barg. Das Leben der Jäger war frei und zukunftsfröh geworden.“ (Rytchëu 1960, 153) Der letzte Satz der Übersetzung weicht in seinem Pathos etwas vom Original ab, in dem lediglich von einem „Leben voller Freude“ die Rede ist.

Die Russen dienen den Tschuktschen als multiple Vorbilder, auch in der Ernährungsfrage. So ist es die russische Frau des russischen Schuldirektors, die dem Protagonisten Rintyn in *VREMJA TAJANIIJA SNEGOV* zeigt, wie ein Gemüsegarten angelegt wird (84), und es ist eine russische Köchin, die den Tschuktschinnen Nutènèut und Ajmina beibringt, wie mit einem Herd umzugehen ist: „Хозяйничает Раиса. Нутэнэут и ее будущая невестка пока еще только присматриваются, помогают: все-таки плита – это совсем не то, что простой костер.“²³ (Rytchèu 1953)

Einige Spezifika der tschuktschischen Kulinarik finden dennoch Eingang in Rytchèus frühe Texte: von gekochtem Walroßfleisch geht ein appetitlicher Duft aus („аппетитный запах вареного моржового мяса“, ebd.), Kinder balgen sich darum, Rentierläufe abnagen und deren rosiges Mark aussagen zu dürfen („Ребятишки дрались за право обгладывать оленьи ноги, чтобы затем вынуть из них розоватый, тающий во рту, нежный костный мозг.“ Rytchèu 1960, 14) und Rintyn verspeist kaltes, kleingeschnittenes Walroßfleisch („холодного, мелко нарезанного моржового мяса“, 18). Weitere für den nicht-tschuktschischen Leser exotische Nahrungsmittel wie Wal oder Eisbär ergänzen den tschuktschischen Speiseplan. Den Verzehr des Letzteren nutzt Rytchèu, um zu zeigen, dass auch die Essgewohnheiten der Russen für die Tschuktschen bisweilen fremd und damit nicht immer leicht zu adaptieren sind:

– Попробуй, попробуй! – угощал учителя Рычп. – Хорошая еда белый медведь. Чистый зверь, не то что эти грязные свиньи. Ты видел их на полярной станции? Уж лучше бы русские ели нерпу или моржа, чем этих свиней! Все же они чище и в море постоянно моются.

– Я ел свинину, – сказал Татро. – Вкусное мясо.

23 „Raissa führt das große Wort. Nutènèut und ihre künftige Schwiegertochter beschränken sich vorläufig darauf, ihr zuzusehen und Handreichungen zu machen. Ein Herd ist schließlich etwas anderes als eine offene Feuerstelle; [...]“ (Rytchèu 1954, 31–32)

- Не может быть! – воскликнул Рычип.
– Мне понравилось. – Татро пожал плечами.²⁴ (58)

Die Skepsis gegenüber neuen Lebensmitteln wie dem Schweinefleisch wird dabei jedoch von der fortschrittlichen Figur des Lehrers tschuktschischer Abstammung schnell revidiert. Gerade dem jungen – und damit in sowjetischer Lesart progressiven – Protagonisten²⁵ in *VREMJA TAJANJA SNEG-
GOV* erscheinen die Speisen der ortsansässigen Russen zwar als ungewohnt („непривычн[ая] ед[а]“ [65]), aber auch als überaus verlockend: „На столе было много вкусных вещей. Глаза у мальчика разбежались: всего, что здесь было наставлено, он не только никогда не ел, но и никогда не видел.“²⁶ (Ebd.) Gleichzeitig sind diese keineswegs hierarchiefreien interkulturellen Begegnungen nicht frei von Angst. So befürchtet Rintyn, dass seine Tischsitten nicht angemessen seien, weshalb er die Handlungsweisen seines als *role model* fungierenden russischen Freundes Petja genau beobachtet, um diesen möglichst adäquat nachzuahmen (vgl. 83).

Eigene Traditionen werden durch den Protagonisten zunehmend hinterfragt, was wiederum zu Konflikten mit den Alten führt, die den Jungen diese zu vermitteln versuchen. Besonders die Essensgebote empfindet Rintyn als unsinnig. Den Leserinnen und Lesern bieten diese allerdings einen guten Einblick in die tschuktschische Kultur:

Она [бабушка; NF] же внушила мальчику множество запретов, касавшихся, к удивлению и огорчению Ринтына, в основном еды. Нельзя есть мясо на ластовых костях тюленя: можно сломать руку. Когда ешь из общего блюда, бери только те куски, которые ближе к тебе, а если будешь выбирать, то гарпун, брошенный твоей

24 „Greif zu, greif zu, forderte Rytschyp den Lehrer auf. ‚Ein gutes Essen ist der Eisbär. Ein reines Tier, nicht so wie diese dreckigen Schweine. Hast du sie auf der Polarstation gesehen? Die Russen sollten lieber Robben und Walrosse essen statt dieser Schweine. Sie sind viel sauberer, sie baden dauernd im Meer.‘ // ‚Ich habe Schweinefleisch gegessen‘, entgegnete Tatro, ‚es schmeckt sehr gut.‘ // ‚Das ist doch nicht möglich!‘ rief Rytschyp aus. ‚Mir hat es geschmeckt‘, wiederholte Tatro.“ (Rytchëu 1960, 77)

25 In Rintyn ist unschwer Rytchëu selbst zu erkennen.

26 „Auf dem Tisch standen viele leckere Sachen. Der Junge wusste gar nicht, wohin er zuerst schauen sollte: alles, was hier aufgetischt worden war, hatte er nicht nur noch nie gegessen, sondern auch noch nie gesehen.“ [Übersetzung NF, da die Übersetzung in Rytchëu, 1960, 87, hier vom russischen Original abweicht.]

рукой, полетит дальше цели. Обгладывай начисто кости, а то зверь, оскорбленный твоим пренебрежением, уйдет от тебя и не будет на охоте тебе удачи. Но эти наставления Ринтын пропуская мимо ушей: мало ли что бабка наговорит!²⁷ (12)

Obwohl eine solche Reaktion sicherlich keine ungewöhnliche für einen kleinen Jungen ist, wird hier doch auch klar, dass die tschuktschische Jugend nicht mehr bereit ist, Traditionen einfach fortzuführen. Noch deutlicher wird das in der folgenden Szene, die gleichzeitig die Übergangssituation zeigt, in der sich die tschuktschische Kultur befindet:

– Как ты сказал? – старик дернулся от ярости. – Закопанное мясо! Разве так можно называть священную жертву? А еще в школе учишься!..

– В школе этому не учат, – ответил Ринтын. – Наоборот, Татро говорит, что никаких кэле не существует. Все равно ведь мясо съели собаки.

– Не смей так говорить! – закричал Рычип. – Или ты хочешь, чтобы нашим охотникам не было удачи? Да ты знаешь, что скажет Кожемякин, если наш колхоз не выполнит план? [...]

Ринтын крикнул на собак, поравнялся с Рычипом и виновато сказал:

– Надо бы еще закопать мясо. Я могу это сделать.

Рычип ласково улыбнулся:

– Не надо. Тот, кому была предназначена жертва, получил ее.

Мальчик удивился. Ведь он сам, своими собственными глазами видел, как собаки сожрали перемешанные со снегом кусочки мяса

27 „Die Großmutter war es auch, die dem Jungen die vielen Verbote einschränkte, die sich zu seinem Erstaunen und Verdruss meist auf das Essen bezogen. Das Fleisch am Flossenknochen der Robben darfst du nicht essen, sonst brichst du dir die Hand. Aus einer gemeinsamen Eßschüssel darfst du nur die am nächsten liegenden Stücke nehmen. Suchst du sie dir aus, wird die Harpune, die von deiner Hand geworfen wird, das Ziel verfehlen. Die Knochen mußt du säuberlich abnagen, sonst wendet sich das durch deine Nichtachtung gekränkte Tier von dir ab, und du wirst auf der Jagd kein Glück haben. Aber alle diese Ermahnungen gingen bei Rintyn zum einen Ohr herein und zum anderen hinaus. Was schwatzt die Großmutter nicht alles zusammen!“ (11–13)

Когда же успел получить тот, кому была предназначена жертва?²⁸
(79)

Die zitierte Stelle beinhaltet ein für die Prosa Rytchéus dieser Zeit ungewöhnliches ironisches Moment: Um den Plan der Kolchose zu erfüllen, wird den Geistern der Vorfahren ein Opfer gebracht. Einerseits widerspricht der Glauben an die sog. Kele dem, was in der Schule gelehrt wird und dem, was der Protagonist selbst beobachtet. Andererseits ist die Autorität der eigenen Alten, den Bewahrern der tschuktschischen Kultur, doch noch zu groß, um sich davon völlig zu emanzipieren – zumal, wenn letztlich beide auf das Erreichen desselben Ziels, die Erfüllung des Plans, hinarbeiten. Der Protagonist ist in dieser, wie in vielen weiteren Szenen unsicher über seine selbst- wie fremdvorgenommene kulturelle Positionierung. Die fremdvorgenommene Einordnung der Figuren Rytchéus in ein kulturelles System erfolgt dabei sowohl textimmanent – durch die russischen Charaktere, als auch textextern – durch die nicht-tschuktschischen Leserinnen und Leser. Wie sich russische Figuren in tschuktschischen kulturellen Räumen bewegen, wird in der frühen Prosa Rytchéus indes nicht näher thematisiert.

Das Rohe scheint zu Sowjetzeiten nahezu völlig aus der tschuktschischen Küche verschwunden zu sein, das zumindest suggerieren Rytchéus frühe Texte. Der textimmanente Verlust dieser kulinarischen Tradition fällt erst im Vergleich zu späteren Texten auf, in denen das Essen von nicht gegartem Fleisch ausführlich beschrieben wird (s. u.). Hier liegt die Vermutung nahe, dass Rytchéu Irritationen bei seiner kontinentaleuropäisch-kulinarisch sozialisierten Leserschaft vermeiden wollte, für die der Verzehr von Rohem bzw. von dem, was von ihnen als roh verstanden wird, nach Lévi-Strauss nicht der Kultur (und damit der Zivilisation), sondern der Natur zugeordnet wird. Die literarische Beschreibung der historischen Überwindung von als ungesellschaftlich empfundenen Strukturen ist ein zentrales Ziel im Frühwerk Rytchéus – dementsprechend kann der Ver-

28 „Was hast du gesagt?“ Der Alte bäumte sich vor Wut auf. „Das eingegrabene Fleisch! So nennst du das heilige Opfer! Und so einer geht zur Schule!“ // „In der Schule lernen wir so etwas nicht“, antwortete Rintyn. „Im Gegenteil, Tatro sagt, daß es überhaupt keine Kele gibt. Die Hunde haben sowieso das Fleisch schon aufgeessen.“ // „Untersteh dich, so zu reden!“ schrie Rytshyp. „Oder willst du Unglück auf unsere Jäger heraufbeschwören? Was wird Koshemjakin sagen, wenn unsere Kolchose ihren Plan nicht erfüllt?“ // [...] Rintyn feuerte die Hunde mit Schreien an, holte Rytshyp ein und sagte schuld bewusst: // „Vergraben wir doch noch etwas Fleisch. Ich kann das machen.“ Rytshyp lächelte freundlich. // „Nein, laß mal. Sie hat das Opfer erhalten.“ // Der Junge wunderte sich. Mit eigenen Augen hatte er doch gesehen, wie die Hunde die mit Schnee vermengten Stückchen Fleisch verschlangen. Wann konnte sie das Opfer erhalten haben?“ (111–112)

zehr von Rohem keinen Platz in der Darstellung des tschuktschischen Alltags haben. In der Erzählung SUD’BA ČELOVEKA²⁹ (DAS SCHICKSAL DES MENSCHEN) findet sich dennoch eine Szene, in welcher der auf einer Eisscholle treibende Protagonist rohes Fleisch isst:

Потом разделал обеих нерп, выпотрошил их и положил под один из торосов. Позавтракал нерпичьей печенкой. Пришлось, правда, съесть сырую, но это не испортило настроения Кэнири. Зубы у него крепкие, такими зубами можно лахтаций ремень разжевать – не то что сырое мясо. А что касается вкуса ... непривычно малость, но Кэнири успел так проголодаться, что ему теперь и не то показалась бы вкусным.³⁰ (Rytchëu 1953)

Die Notsituation, in der sich die Figur befindet, rechtfertigt den ansonsten als unzivilisiert markierten Verzehr von Rohem. Rytchëu zeigt hier an, dass das Essen von nicht Gegartem auch für einen Tschuktschen ungewohnt ist und einer besonderen Begründung bedarf. Diese liefert der Hunger. In der zitierten Textstelle weist nichts darauf hin, dass rohe bzw. gefrorene Robbenleber eine Delikatesse in der Polarküche ist. Im Gegenteil, das Ungewohnte der Esssituation wird sogar hervorgehoben. Interessanterweise besteht ein solches kulinarisches Befremden des tschuktschischen Protagonisten nicht gegenüber einem anderen Teil der Robbe: ihren Augen. Gleich an zwei Stellen der Erzählung wird explizit darauf hingewiesen, dass es sich bei Robbenaugen um einen besonderen Leckerbissen („лакомство“) handelt. Das Robbenauge taucht dabei im Text völlig unvermittelt und ohne weitere Erklärung oder Einführung auf. Dies ist insofern bemerkenswert, als dass das Essen

29 Obwohl Rytchëu mit dem Werk Michail Šolochovs bestens vertraut war und dessen Roman PODNJATAJA CELINA (1. Band 1932/ 2. Band 1959; NEULAND UNTERM PELUG, 1934/1960) sogar ins Tschuktschische übersetzte, nimmt der Erzählungstitel keine Anleihen auf die bekannte gleichnamige Erzählung Šolochovs; denn diese entstand erst 1956 und wurde 1956/57 veröffentlicht, während Rytchëus Erzählung bereits 1953 publiziert wurde. Zum Einfluss Šolochovs auf Rytchëu hat sich der Slavist Ulrich Kuhnke in mehreren Artikeln geäußert, die allerdings stark dem Zeitgeist ihrer Entstehungszeit verpflichtet sind (siehe z. B. Kuhnke 1977).

30 „Dann nahm er die beiden Tiere [Robben; NF] aus, zerlegte sie und verwahrte sie hinter einem Eisblock. Zum Frühstück aß er eine Robbenleber. Er mußte sie roh verzehren, aber das tat seiner Stimmung keinen Abbruch: Seine Zähne waren so stark, daß er damit nicht nur rohes Fleisch, sondern auch Riemen aus Seehundfell hätte zerbeißen können. Der Geschmack war ja etwas ungewohnt; doch Keniri hatte einen solchen Hunger, daß ihm noch etwas ganz anderes köstlich vorgekommen wäre.“ (Rytchëu 1954, 241–242)

von Augen, zumal von rohen, in der europäischen Küche nicht üblich ist und der geschilderte Verzehr des Auges eines Tieres, das ebenfalls nicht auf dem europäischen Speiseplan steht, als klarer Abgrenzung zwischen Eigenem und Fremden verstanden werden kann. In den frühen Prosa Rytchëus bleibt das „salzig schmeckende Robbenaug“ (Rytchëu 1954, 242) damit das einzige genuin tschuktschische Nahrungsmittel, das dem nicht-tschuktschischen Leser nicht durch einen Garungsprozess oder durch die spezifischen Bedingungen der Verzehrsituation näher gebracht wird und ihm insofern fremd bleibt.

Repositionierung: Die Wiederentdeckung des Eigenen

1970 erscheint der Roman *SON V NAČALE TUMANA* (TRAUM IM POLARNEBEL; 1973), der als ein Wenderoman im Werk Rytchëus gelten kann. Die Handlung ist wie in allen Texten des Autors im tschuktschischen Kulturraum angesiedelt, die erzählte Zeit beginnt 1910 und endet mit der Oktoberrevolution. Die Mehrzahl der Charaktere sind Tschuktschen. Džon Maklennan, der Protagonist des Textes ist jedoch Kanadier und damit ein Fremder. Džon bleibt nach einem Unfall, in dessen Folge er mehrere Finger verliert, unfreiwillig an der tschuktschischen Küste zurück. Der Roman erzählt die Geschichte seines schwierigen Integrationsprozesses, an dessen Ende er zu einem „luoravëtan“, zu einem „wahren Menschen“, so die Eigenbezeichnung der Tschuktschen, geworden ist, der die tschuktschischen Bräuche und Traditionen lebt und tradiert. Bemerkenswert ist die neue Rolle, die der tschuktschischen Kultur in diesem Text zukommt. Diese erscheint nun nicht mehr als rückständig, sondern in ihrer Gesamtbeschaffenheit als ideal darauf ausgerichtet, ihren Trägern das Leben und Überleben in der Arktis zu ermöglichen. Dadurch, dass diese Erkenntnis im Text von einem mit anderen kulturellen Systemen vertrauten, externen Akteur erlangt wird, erscheint ihre Legitimität höher, als

wenn diese Einsicht von einem Tschuktschen gewonnen worden wäre.³¹ Für die Erscheinungszeit des Romans erstaunlich ist zudem die deutliche Kritik, die an dem zunehmenden äußeren Einfluss auf das Leben der Tschuktschen geübt wird und die von der erzählten Zeit problemlos auf die Entstehungszeit des Textes übertragen werden kann (siehe dazu ausführlich ebd.).

Der tschuktschischen Küche kommt bei der Nachzeichnung des Integrationsprozesses des Protagonisten eine besondere Funktion zu. Džon ist das tschuktschische Essen zunächst nicht nur fremd, es erscheint ihm vielmehr kaum genießbar und ruft Abneigung und sogar Ekel hervor – nicht nur gegen das Essen, sondern gegen die gesamte damit verbundene Kultur, die dem Protagonisten zu Beginn seines Aufenthalts barbarisch und armselig vorkommt. In die tschuktschische Küche der erzählten Zeit haben fremde Lebensmittel wie Tee, Zucker und Mehl zwar bereits Eingang gefunden. Dem eigenen Essen – v. a. das Fleisch von Meeressäugtieren oder Rentieren – wird jedoch eine überlegene Bedeutung zuteil, es ist der Hauptbestandteil der tschuktschischen Mahlzeiten, die amerikanischen oder russischen Nahrungsmittel dienen allenfalls als Ergänzung. Dies ist zum einen darauf zurückzuführen, dass die Beschaffung der neuen Nahrungsmittel umständlich und mit hohen Kosten verbunden ist. Zum anderen erscheinen die eigenen Speisen aber auch als diejenigen, die, da sie „auf eine bestimmte Weise gekocht“ (Lévi-Strauss 1972, 2) wurden, geeignet sind, die Grundbedürfnisse der Essenden zu stillen. Deutlich wird dies etwa in einer Szene, in welcher der Tschuktsche Orwo Džon auffordert, nicht zu viel von dem ihm verbliebenen Proviant zu essen, da es gleich etwas „Richtiges“ gebe: „– He

31 Darauf, dass Rytchéu in vielen Texten externe Protagonisten einsetzt, um Missstände auf der Tschukotka anzusprechen, habe ich bereits in Frieß 2013, hingewiesen. Hier sei lediglich der Roman SKITANĬJA ANNY ODINCŌVOI (2003; DIE REISE DER ANNA ODINCOWA; 2000 [die deutsche Ausgabe erschien vor der Drucklegung des russischen Manuskripts]) erwähnt, in dem die titelgebende Heldin, eine russische Ethnologin, in eine tschuktschische Rentierzüchterfamilien einheiratet und wie Džon Maklennan einen schwierigen Integrationsprozess in die tschuktschische Gemeinschaft durchläuft. Allerdings steht Anna Odincova ihrer Zielkultur von Anfang an wesentlich aufgeschlossener gegenüber als ihr literarischer Vorgänger. Die Perspektive der Ethnologin ermöglicht es Rytchéu, die tschuktschische Kultur – und damit auch das kulturelle Subsystem Küche – detailliert zu beschreiben, so etwa in Form von quasi wissenschaftlichen Beobachtungen in den Tagebüchern der Protagonistin.

Die externen Protagonisten markieren die tschuktschische Gesellschaft als eine offene Gemeinschaft, die bereit ist, Fremde zu integrieren, so sich diese ihren Regeln – auch den kulinarischen – anpassen. Das tschuktschische Identitätskonzept ist demzufolge nicht an ethnische Kategorien gebunden. Zumindest die literarisierte tschuktschische Gesellschaft kommt damit dem – in der Realität nicht erreichten – sowjetischen Gesellschaftsideal sehr nahe. Zwar zeigt Rytchéu auch Vorbehalte der Tschuktschen gegenüber Fremden, diese werden aber von Figuren vorgebracht, die unschwer als Antagonisten zu identifizieren sind und in ihrer Gesamtdarstellung deutlich das Böse und Rückständige verkörpern.

торопись, – спокойно ответил Орво. – Сейчас будет настоящая еда.“³² (Rytchëu 1981, 40)

Detailliert schildert Rytchëu die Überwindung, die es seinen Protagonisten kostet, sich auf das tschuktschische Essen einzulassen. Besonders die aus seiner Perspektive rohen Teile der Mahlzeiten bereiten ihm zunächst Schwierigkeiten. Aus Mangel an Alternativen setzt ein Annäherungsprozess ein, der immer wieder mit positiven Überraschungen verbunden ist:

Он извлек из костяных обломков розоватый мозг и, откусив половинку, предложил остаток Джону. Даже не предложил, а просто сунул ему в рот. Джон не успел отвернуться, не ожидая такого быстрого угощения. Ему не оставалось ничего другого, как разжевать и проглотить мозг. Он оказался не только вполне съедобным, но даже вкусным.³³ (46)

Zwar ist der Verzehr der tschuktschischen Mahlzeiten für Džon zunächst vor allem eine Frage des Überlebens („Джон открыл для себя нехитрое, но важное правило – хочешь выжить, не упускай возможности лишний раз поесть.“³⁴ [65]), mit der Zeit lernt er die Polarküche aber zu schätzen: „Жир в копальхене бывал подтухший и зеленоватый. Джон долго привыкал к этой пище, однако впоследствии он даже находил некоторую остроту во вкусе слегка подгнившего копальхена.“³⁵ (68–69) Am Beispiel der Kopalchen, die in Džons ursprünglichem kulinarischen Dreieck in mehrfacher Hinsicht nicht der Kategorie des Genießbaren zugeordnet werden können (zunächst roh, dann sogar verfault!), lässt sich die Verschiebung seiner kulturellen Bewertungsmaßstäbe konstatieren. Die skeptischen Schilderungen weichen im Laufe des Tex-

32 „Nicht so hastig!“ meinte Orwo ruhig. „Gleich werden wir richtige Speisen haben.“ (Rytchëu 2005, 42)

33 „Dann machten sie sich daran, den Knochen zu spalten. Toko, der als erster damit fertig wurde, zog das rosafarbene Mark aus dem Knochensplittern, biß die Hälfte ab und überließ John das restliche Stück, indem er es ihm einfach in den Mund steckte. Da sich der überraschte John nicht so schnell abwenden konnte, blieb ihm nichts übrig, als den Bissen herunterzuschlucken, der sich jedoch nicht nur als eßbar, sondern sogar als schmackhaft erwies.“ (50)

34 „John hatte sich eine einfache, doch für ihn sehr wichtige Regel eingepägt. Sie lautete: Wenn du überleben willst, dann iß, wo es etwas zu essen gibt.“ (76)

35 „Der angefaulte Speck im Kopalchen schimmerte grünlich, und John brauchte lange, bis er sich an diese Nahrung gewöhnt hatte. Dann aber fand er den Geschmack des angefaulten Fettes sogar pikant.“ (80–81)

tes und der zunehmenden Integration des Protagonisten in die ihn umgebende Gemeinschaft ausführlichen Darstellungen der tschuktschischen Küche, die keiner negativen Wertung mehr unterliegen:

Начиналась вечерняя трапеза. Сначала появлялось деревянное блюдо, наполненное квашеной зеленью. Зелень уничтожалась мгновенно, но наготове уже были всякие мороженые деликатесы – тюленьи почки, печень, толченое замороженное до каменной твердости мясо. Все это поглощалось в огромных, по мнению Джона, количествах. После всего подавалась главная еда – вареное мясо. Оно наваливалось на блюдо огромными кусками, и вкусный пар наполнял тесный полог [...].³⁶ (70)

Auch das Robbenauge als beliebte Leckerei für Kinder taucht in SON V NAČALE TUMANA gleich an mehreren Stellen auf, ohne dass ihm durch den Protagonisten eine besondere Bedeutung zugewiesen würde: „Возле нерпичьей головы сидел Яко и жадно смотрел на полузакрытый глаз зверя. Джон вырезал охотничьим ножом глаз, проткнул его и подал мальчику.“³⁷ (199)

Ohne Garungsprozess zubereitete Lebensmittel, die den nicht-tschuktschischen Leserinnen und Lesern weitgehend unbekannt sind, sind wichtiger, aber wie die zitierten Stellen zeigen, längst nicht mehr alleiniger Bestandteil der tschuktschischen Küche. Nachdem Džon seine Bedenken gegenüber von ihm einst als roh und nicht genießbar kategorisierten Nahrungsmitteln überwunden hat, wird er endgültig Teil der tschuktschischen Gemeinschaft. Festmachen lässt sich dieser Übergang in einer Szene, die in unterschiedlichen Ausgestaltungen und Funktionen immer wieder in Rytčëus Texten auftaucht: ein Küstenbewohner, in SON V NAČALE TUMANA der Protagonist, findet einen an den Strand gespülten Wal. Obgleich nach tschuktschischem Brauch alles, was vom Meer an Land gespült wird, seinem Finder gehört, wird das

36 „Das Abendessen begann. Zuerst erschien eine mit gesäuertem Grün gefüllte Holzschüssel, die im Nu geleert war. Doch schon folgten allerlei gefrorene Seehunddelikatessen wie Nieren, Leber und steinhart gefrorenes, kleingestoßenes Seehundfleisch. Alles wurde, wie John fand, in ungeheuren Mengen verschlungen. Als Hauptgericht gab es gekochtes Fleisch in riesigen Stücken. In der Schüssel dampfend, füllte es den Schlafraum mit leckeren Gerüchen, [...]“ (83)

37 „Neben dem Kopf des Seehundes saß Jako und sah gierig auf das halb geschlossene Auge des Tieres. Mit dem Jagdmesser schnitt John das Auge heraus, durchbohrte es und reichte es dem Jungen.“ (257)

Fleisch des Wals unter allen Einwohnern der Siedlung verteilt. Die Schlachtung des Wals wird zum Fest(essen):

[М]ужчины уже кромсали китовую тушу, вырезая квадратные куски кожи вместе с беловато-желтым жиром. Измазанные лица лоснились, челюсти не переставая работали.

– Итгилыин! – Пылмау жадно кинулась к куску китовой кожи с жиром, отрезала изрядную порцию и протянула Джону. Кожа напоминала подошву поношенной резиновой калоши, и Джон вежливо отказался:

– Потом ...

[...]

Приступили к разделке.

Работа продолжалась до глубокой ночи. Джон проголодался. Среди этого необыкновенного изобилия он был единственным человеком, испытывавшим голод. Все не переставали жевать. [...] Измученный голодом, Джон наконец решился взять кусок китовой кожи с жиром. Кожа почти не имела вкуса, точнее говоря, был еле уловимый привкус. Жир был как жир, но по мере того, как Джон жевал его, он становился все слаще.³⁸ (151–152)

Dem Wal kommt in der tschuktschischen Mythologie die Rolle des Urvaters der Tschuktschen zu. Das Töten des ersten Wals ist gleichzeitig der Sündenfall und der erste Brudermord in der tschuktschischen Kultur, der, so die Legende, dazu führte, dass sich die Wege von Walen und Menschen trennten.³⁹ Der Verzehr des Walspecks markiert hier die endgültige Integration

38 „Die [...] Männer säbelten quadratische Hautstücke mit dem gelblich-weißen Speck aus dem Körper. Ihre Gesichter glänzten vor Fett, und die Kinnbacken mahnten. // ‚Itiglyn!‘ rief Pylmau, stürzte sich auf ein Stück Walhaut mit Speck, schnitt einen großen Happen ab und reichte ihn John. Die Haut erinnerte an abgetragene Sohlen von Gummigaloschen. // ‚Später‘, lehnte John höflich ab. // [...] Das Ausschachten begann. // Bis in die späte Nacht dauerte die Arbeit. In dem ganzen Überfluß hungerte John als einziger. Alle anderen kauten. [...] Ausgehungert entschloß sich John endlich, ein Stück Walhaut mit Speck zu versuchen. Die Haut hatte so gut wie keinen oder, besser gesagt, einen undefinierbaren Geschmack. Der Speck schmeckte wie gewöhnlicher Speck; je mehr John aber davon aß, um so süßer fand er ihn.“ (191–192)

39 Rytchêu erzählt diese Legende in ihrer Kurzform sowohl in SON V NAČALE TUMANA als auch in anderen Romanen. In KOGDA KITY UCHODJAT (1975; WENN DIE WALE FORTZIEHEN; 1992) arbeitet er sie zu einem längeren Text aus. 1981 erschien der Film KOGDA UCHODJAT KITY, zu dem Rytchêu das Drehbuch verfasste.

des Protagonisten in die ihn umgebende Gemeinschaft. In *VREMJA TAJANIJA SNEGOV* findet sich eine ähnliche Szene (Rytchëu 1960, 171–174). Dort wird allerdings kein rohes Walfleisch verzehrt, vielmehr spendet der Finder die Hälfte des Waltrans dem Nationalen Verteidigungsfonds der Sowjetunion, damit von dessen Erlös Flugzeuge für den Kampf gegen das nationalsozialistische Deutschland erworben werden können. Hier kommt es zu einem umgekehrten Initiationserlebnis: Nicht ein Fremder ist es, der sich in die tschuktschische Gemeinschaft integriert, sondern die Tschuktschen zeigen sich als Teil der sowjetischen Gesellschaft, indem sie ihren – sehr kulturspezifischen – Beitrag zum Kampf gegen den Faschismus leisten. Über die Bedeutung des Wals für die tschuktschische Küche oder die tschuktschische Kultur ist in diesem Fall jedoch nichts zu erfahren.

Rytchëu vermittelt seine Kultur aber nicht nur durch die Schilderung von Prozessen der Nahrungsbeschaffung und des -konsums, sondern auch und gerade in Szenen, die sich durch extremen Nahrungsmangel auszeichnen. Diese zeigen zum einen, wie sehr das Überleben der Tschuktschen von Faktoren wie Wetterlagen oder den Wanderrouten von Meeressäugtieren bestimmt ist, die sie selbst nicht beeinflussen können. Zum anderen markieren sie entscheidende Spannungsmomente und Wendepunkte in der Handlung, die den Protagonisten vor seine essentiellsten Integrationsherausforderungen stellen. Nach dem Hungertod seiner Tochter etwa – ein dramatischer Höhepunkt des Romans – muss er sein zwischenzeitlich stark romantisierendes und verklärtes Bild vom Leben der Tschuktschen revidieren.⁴⁰ Gleichzeitig ermöglicht die Schilderung einer solchen Extremsituation tiefe Einblicke in die soziale Verfasstheit und das Wertesystem der tschuktschischen Gesellschaft, beispielsweise, wenn es um die gerechte Verteilung Džons knapper Jagdbeute an alle Bewohner der Siedlung geht, die der Protagonist zunächst nicht nachvollziehen kann, von den ihn umgebenden Charakteren aber nicht in Frage gestellt wird (vgl. Rytchëu 1981, 202–203). Die moralischen Wertvorstellungen der Tschuktschen erscheinen in dieser Extremsituation wesentlich gefestigter als die des Protagonisten, wie sich auch in dessen Übertreten eines der wenigen Nahrungstabus zeigt, das in der tschuktschischen Esskultur besteht:

40 Vor die gleiche Herausforderung stellt Rytchëu auch seine Protagonistin Anna Odincova.

- Можно часть собак съесть. Не понимаю: люди умирают с голоду, а кругом бегают животные, которые могут спасти нас. Едят же в иных странах конину, а собачина в некоторых странах на Востоке считается даже изысканным лакомством ...
- Может быть, и дойдем до того, что будем есть собак. – устало ответил Орво, – но это уже последнее дело. После собак обычно берутся за покойников. Потом убивают и пожирают слабых ... Пока человек не ест собаку, он еще может считать себя человеком.
- А вот я ел собак! – с вызовом заявил Джон. – Выходит, я перестал быть человеком?
- Не надо так говорить, Сон, – с мольбой в голосе сказал Орво.⁴¹ (203)

Die Unkenntnis über dieses Tabu offenbart den Protagonisten in der geschilderten Situation in doppelter Hinsicht als Fremden: nicht nur in der tschuktischen, auch in seiner Herkunftskultur widerspricht der Verzehr von Hundefleisch den gesellschaftlich gesetzten Nahrungsnormen. Zwar lässt sich das Übertreten dieser Norm durch die Extremsituation rechtfertigen, dass Džon indes der einzige Charakter bleibt, der zu diesem Zeitpunkt zu einem solchen Schritt bereit ist, trennt ihn von den anderen Figuren.

Über die Darstellung der Polarküche zu Beginn des 20. Jahrhunderts gelingt es Rytchëu, das umfangreiche Koordinatensystem der tschuktischen Kultur zu beschreiben. Den Leserinnen und Lesern vermittelt er dieses mithilfe eines aus ihrer eigenen kulinarischen Lebenswelt stammenden Protagonisten. Nicht nur Džon ist es, der sich im Laufe der Handlungsentwicklung der tschuktischen Kultur immer weiter annähert, auch der Autor hat sich im Vergleich zu seinen frühen Texten gegenüber seiner eigenen Kultur repositioniert. Allerdings existiert die von Rytchëu literarisierte Form der tschuktischen Kultur zum Zeitpunkt der Entstehung des Textes bereits nicht mehr.

41 „Wir könnten doch die Hunde schlachten“, meinte John. „Ich begreife nicht, die Menschen sterben vor Hunger, und überall laufen die Tiere umher, die sie retten könnten. In manchen Ländern ißt man Pferdefleisch, und Hundefleisch gilt in einigen Ländern des Ostens als Delikatesse.“ // „Mag sein auch wir kommen dahin und schlachten die Hunde“, erwiderte Orwo mit schwacher Stimme. „Das aber wäre das letzte. Nach den Hunden kommen die Toten an die Reihe, und dann die Schwachen, die man tötet und frißt. Solange aber der Mensch kein Hundefleisch ißt, darf er sich als Mensch betrachten.“ // „Ich habe aber Hunde gegessen!“ erklärte John herausfordernd. „Also darf ich mich nicht mehr zu den Menschen zählen?“ // „Sprich nicht so, John“, flehte Orwo.“ (Rytchëu 2005, 262–263)

Die Abkehr vom Fremden und Fazit

Nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion schreibt Rytchëu eine Reihe von Romanen, die sich sehr kritisch mit den Folgen der Sowjetisierung der Tschukotka auseinandersetzen. Ihren Höhepunkt erfährt die Kritik im – letztlich nicht haltbaren – Vorwurf des Genozids an den kleinen Völkern des Nordens.⁴² In diesen Texten liefert der Autor Momentaufnahmen der tschuktschischen Kultur, die zusammengeführt eine bis in deren mythische Anfänge zurückreichende Kulturgeschichte bilden. Seine Post-Perestrojka-Romane liefern eine Bestandsaufnahme der tschuktschischen Kultur im 20. Jahrhundert, die eine ausführliche Beschreibung des verlorenen Kulturguts umfasst. Deutlich nachvollziehen lässt sich der Kulturverlust – der letzten Endes mit einem Verlust der ursprünglichen tschuktschischen Identität einhergeht, ohne dass neue Identitätsangebote geschaffen würden (siehe dazu ausführlich ebd.) – im kulinarischen System der Tschuktschen. Das Verschwinden kulinarischer Kulturtechniken, die von der Rentierzucht über die Zubereitung und Haltbarmachung von erbeuteten Meeressäugertieren bis hin zum Wissen über die Verwertbarkeit von Tundrakrautern reichen, führt zu einer völligen Abhängigkeit der Tschuktschen vom sowjetischen Zentralstaat. Die Folgen der nahezu vollständigen Externalisierung der Nahrungsmittelversorgung, die Rytchëu in seiner frühen Prosa noch als Fortschritt beschreibt, zeigen sich nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion: eigener Versorgungsstrategien beraubt, hungert die Bevölkerung der Tschukotka. In dem Roman *ЇУКОТСКІЙ АНЕКДОТ* (2002; *DAS GOLD DER TUNDRA*; 2006, wörtlich übersetzt „Der Tschuktschenwitz“) thematisiert Rytchëu den Verfall der Region in der Nachwendezeit: „Въэн понемногу приходил в упадок. [...] В магазинах пусто, хотя рыбы по-прежнему было довольно много, особенно соленой кеты. Но не было овощей, картофеля, консервов.“⁴³ (Rytchëu 2002, 56) Besonders die Versorgung der verbleibenden Tundrabewohner bricht mit dem Ende der staatlichen Förderung zusammen:

42 Diesen habe ich ausführlich in Frieß 2013 diskutiert.

43 „Anadyr war in allmählichem Verfall begriffen. [...] In den Geschäften herrschte Leere, obgleich es wie bisher ziemlich viel Fisch gab, vor allem gesalzene Ketalachs. Es fehlten jedoch Gemüse, Kartoffeln, Konserven.“ (Rytchëu 2006, 41)

Еще недавно зафрахтованный дирекцией совхоза вертолет регулярно снабжал продуктами оленеводческие стойбища. Ящики с консервированными продуктами, мясными и овощными, со гущенным молоком, чаем, разными вареньями и джемами, трехлитровые банки с соком аккуратно складывались в определенном месте. [...] В тундре не знали, что такое недостаток продуктов. [...] Все это кончилось в одночасье, когда совхозы лишились государственного финансирования. Повальный голод пока миновал тундровых жителей, благодаря тому, что кое-где еще оставались олени. Но уже в приморские селения потянулись те, кто оленей продал и съел.⁴⁴ (81–82)

Beide Zitate zeigen, wie sehr sich die Bewohner der Tschukotka auf die externalisierte Versorgung mit Waren eingerichtet haben. Der wieder ansteigende Verzehr von Rentierfleisch, einst wichtigster Bestandteil der Küche der Rentiertschukschen und „настоящая еда“⁴⁵ (Rytchëu 1981, 40), wird als eine dem Einbruch der Versorgung geschuldete Ausnahmesituation dargestellt. Da die Tundrabewohner nicht mehr in der Lage sind, den Bestand ihrer Herden dauerhaft zu bewahren, kann ihre langfristige Versorgung dadurch allerdings nicht sichergestellt werden. Ein Akteur Rytchëus erklärt die Situation wie folgt: „– [...] Выросло целое поколение чукчей и эскимосов, которые не изжили в себе иждивенческих, интернатских привычек – питание, одежда, все за государственный счет ...“⁴⁶ (Rytchëu 2002, 89)

Obwohl es in Interviews dem widersprechende Aussagen Rytchëus gibt (siehe Rytchëu in Bykov 2001), scheint zumindest die temporäre Lösung der Versorgungsprobleme in der Rückbesinnung auf tschukschische Traditionen

44 „Noch bis vor kurzem hatte ein von der Sowchodirektion gecharterter Hubschrauber die Rentier-Nomadenlager regelmäßig mit Lebensmitteln versorgt. Kisten voller Fleisch- und Gemüsekonserven, mit Kondensmilch, Tee, verschiedenen Marmeladen und Konfitüren, Dreilitergefäßen mit Saft wurden präzise an vereinbarten Stellen abgesetzt. [...] Man hatte in der Tundra keinen Lebensmittelmangel gekannt. [...] Mit alledem war es schlagartig vorbei, als die Sowchosen keine staatliche Finanzierung mehr erhielten. Vorerst verschonte der Massenhunger die Tundrabewohner, dank dem Umstand, dass hier und da noch Rentiere übrig geblieben waren. Aber schon bald zogen diejenigen, die ihre Rentiere verkauft oder aufgegessen hatten, in die Küstensiedlungen.“ (61–62)

45 „richtiges Essen“ [Übersetzung NF].

46 „[...] Da ist eine ganze Generation von Tschukschen und Eskimos herangewachsen, mit einer Mentalität wie im Internat – Ernährung, Kleidung, alles wird geliefert auf Staatskosten ...“ (Rytchëu, 2006, 68)

zu liegen. Das im Zuge der Sowjetisierung aufgegebene Eigene wird wiederentdeckt, fremde Produkte – in *ЇУКОТСКИЈ АНЕКДОТ* werden immer wieder Kartoffeln und Gemüse sowie Konserven genannt – verschwinden vom tschuktschischen Speiseplan:

Все мы давно перешли на местные продукты – мясо моржа, кита, лахтака и нерпы. Заготавливаем запасы на зиму, пользуясь древними технологиями. По большому счету могли бы обходиться и без картофеля и овощей. Наши старые женщины еще помнят, как консервировать на зиму тундровые растения, ягоды, дикий лук ...⁴⁷ (Rytchëu 2002, 101)

Obwohl dieser Wandel in der tschuktschischen Küche aus der Not geboren ist, lassen sich die Tschuktschen hier doch als die frühen Vorreiter eines globalen Trends ausmachen: der Wiederentdeckung des Lokalen und des *slow food*.

Für Rytchëus Figuren spricht in dem Roman eine ganze Reihe von Argumenten für die Rückkehr zu ursprünglichen Nahrungsmitteln. So äußert sich der amerikanische Protagonist: „[...] свежее моржовое и китовое мясо намного лучше, питательнее и здоровее, чем новозеландская баранина, которая за время транспортировки превращается почти в мыло.“⁴⁸ (Ebd.) Neben geschmacklichen, werden verstärkt ökonomische und ernährungsphysiologische – und damit von subjektiven Geschmacksfragen unabhängige, rationale – Gründe angeführt, letztere finden sich in dieser Form auch bei Pochlebkina (s. o.): „Прежде всего, взяться за возрождение национальной экономики. [...] Возродить морской зверобойный промысел, чтобы чукчи и эскимосы были обеспечены полноценным животным белком. [...] По большому счету, белок морских животных один из самых питательных.“⁴⁹ (185)

47 „Wir sind alle längst zu hiesigen Lebensmitteln übergegangen – Fleisch vom Walross, vom Wal, von Bart- und Ringelrobbe. Wir legen Wintervorräte an, nach uralten Verfahren. Letztlich können wir sogar ohne Kartoffeln und Gemüse auskommen. Unsere alten Frauen erinnern sich noch, wie man für den Winter Tundrapflanzen konserviert, Beeren, Wildzwiebeln ...“ (Rytchëu, 2006, 78)

48 „Frisches Fleisch vom Walross und vom Wal ist doch viel besser, nahrhafter und gesünder als neuseeländisches Lammfleisch, das sich während des Transports fast in Seife verwandelt.“ (Ebd.)

49 „Zuallererst müssen wir die nationale Wirtschaft wieder in Gang bringen. [...] Den Wal- und Robbenfang wieder beleben, um für Tschuktschen und Eskimos vollwertiges tierisches Eiweiß sicherzustellen. [...] Das Eiweiß der Meerestiere ist eins der nahrhaftesten.“ (143)

Dementsprechend unverständlich muss es erscheinen, dass die meisten auf der Tschuktschen-Halbinsel ansässigen Russen es in *ČUKOTSKIJ ANEKDOT* ablehnen, die ihnen unbekanntes Speisen zu verzehren. Nach den Gründen dafür befragt, entgegnet Melinskij, ein Tschuktsche mit polnischem Migrationshintergrund, dafür gebe es wohl mehrere Ursachen: „– Первое – пища непривычная. Второе – им кажется унижительным опускаться до уровня местного населения. Они думают, что, поев моржатины или китятины, они становятся настоящими дикарями ...“⁵⁰ (Ebd.) Wie in *SON V NAČALE TUMANA* sind es die Angehörigen der in ihrer Eigenwahrnehmung und Selbstdarstellung zivilisatorisch überlegenen Gemeinschaft, die sich als die tatsächlichen Ignoranten entpuppen, zumindest legt Rytchëu diese Deutung seinem Protagonisten in den Mund: „Вот это настоящая дикость!“⁵¹ (Ebd.) Der „гастрономический расизм“⁵² (185), den Melinskij im russischen Verhalten erkennt, spiegelt die zunehmende Fragilität des sozialen Zusammenhalts der verschiedenen Bevölkerungsgruppen des sowjetischen Nachfolgestaats und das daraus entstehende Konfliktpotenzial wider.

Etwas anders verhält es sich mit *DOROŽNYJ LEKSIKON*, das sich als autobiografisches Lexikon Rytchëus, aber auch als anekdotenreiche Erzählsammlung von A wie „Абитуриент“ („Abiturient“) bis Я wie „я“ („ich“⁵³) lesen lässt. Die einzelnen Schlagworte sind nicht stringent miteinander verbunden, ergeben in ihrer Summe aber ein detailliertes Gesamtbild der tschuktschischen Kultur. Der Einfluss des Russischen auf den Autor zeigt sich allerdings bereits in der Wahl des russischen Alphabets als Strukturierungsmuster für die Darstellung der tschuktschischen Kultur. Die tschuktschische Entsprechung des russischen Signifikanten findet sich – sofern eine solche in der tschuktschischen Kultur vorliegt – in der ersten Zeile des Eintrags.

50 „Erstens ist solche Nahrung ungewohnt. Zweitens empfinden sie es als demütigend, sich auf das Niveau der Einheimischen zu begeben. Sie glauben, wenn sie Walross- und Walfleisch verzehren, werden sie zu echten Barbaren ...“ (78)

51 „Das nenne ich echtes Barbarentum!“ (Ebd.)

52 „kulinarischer Rassismus“ (143).

53 In der deutschen Übersetzung des Textes findet sich der letzte Eintrag des Lexikons in Form einer „Nachbemerkung“ (Rytchëu 2010, 379), wodurch das russische Alphabet unvollständig bleibt.

Gleich mehrere Einträge des Lexikons befassen sich mit der tschuktschischen Kulinarik: КИТ (WAL), МЕДВЕД' (EISBÄR), МОРŽ (WALROSS), НЕРПА (RINGELROBBE) und ЧЛЕБ (BROT). Die spezifische Form des Lexikons ermöglicht es dem Autor, auf diese Nahrungsmittel – von denen nur das Brot nicht genuin tschuktschisch ist – im Detail einzugehen. Dafür verknüpft er grundlegende Informationen wie die Zubereitungsweise oder die mit dem Verzehr und der Jagd verbundenen Rituale mit persönlichen Erlebnissen. Weiterhin gib es einen zusammenfassenden Abschnitt mit dem Titel ТРАПЕЗА (ESSEN⁵⁴), in dem Rytchëu das kulinarische Koordinatensystem der Tschuktschen skizziert und auch auf dessen Wandel durch die Sowjetisierung der Tschukotka eingeht.

In ДОРОЖНЫЙ ЛЕКСИКОН ist das Eigene der tschuktschischen Küche Rytchëu nicht mehr fremd, sondern zum selbstverständlichen Teil seiner kulinarischen Autobiografie geworden, die er in den einzelnen Abschnitten in Auszügen darstellt. Dabei tritt er seinen Leserinnen und Lesern nun unmittelbar, ohne die Zwischenschaltung eines literarischen Helden gegenüber. Auf die kulinarischen Befindlichkeiten seiner größtenteils nicht-tschuktschischen Leserschaft nimmt Rytchëu dabei wenig Rücksicht, wie die Schilderung der Schlachtung eines Walrosses im Abschnitt МОРŽ verdeutlicht:

Разделка начиналась с огромного моржового живота, вспарывания желудка. Морж питается в основном моллюсками, и в животе сытого животного их несколько килограммов. Полупереваренные моллюски почитались редким лакомством, и доставались они главным образом детям, как и куски свежей, еще теплой печени. Желаящие могли, если поблизости находилась подходящая посуда, выпить теплой свежей крови.⁵⁵ (Rytchëu 2010, 219)

54 In der deutschen Übersetzung geht die Bedeutung des eher selten gebrauchten, im Wörterbuch als archaisch ausgewiesenen russischen Wortes trapeza unter, das weniger gewöhnliches Essen, als ein Festmahl bzw. auch eine Festtafel bezeichnet.

55 „Das Walross ernährt sich vor allem von kleinen Weichtieren, und im Magen eines satten Walrosses befinden sich mehrere Kilogramm davon. Die halb verdauten Mollusken galten als besondere Leckerbissen. Meistens wurden sie den Kindern gegeben, auch Stücke der frischen, noch warmen Leber. Wer wollte und geeignetes Geschirr bei sich hatte, konnte auch vom frischen warmen Blut trinken.“ (168)

An einigen Stellen geht der Autor auf die Reaktionen der Fremden ein, die den Spezifika der tshuktschischen Küche ablehnend gegenüberstehen, etwa, wenn es um Kopalchen, das Hauptnahrungsmittel der Küstentschuktschen im Winter geht: „В произведениях тангитанских литератов и журналистов часто с отвращением описывается специфический запах копальхена.“⁵⁶ (221) Für diese Irritationen bringt der Autor sogar Verständnis auf: „Он и впрямь бьет непривычного человека наповал.“⁵⁷ (Ebd.) Die ausführliche Darstellung seiner eigenen geschmacklichen Wahrnehmung sowie der ausgesprochenen Funktionalität der Nahrung relativiert aber die Ablehnung nicht-tshuktschischer Esser gegenüber dem Kopalchen, zumal Rytchéu versucht, ihn seiner Leserschaft durch Geschmacksvergleiche aus der kontinental-europäischen Küche näher zu bringen:

Зимний [...] копальхен в разрезе представлял собой весьма аппетитное зрелище: снаружи шел слой серой кожи, довольно толстой, сантиметра в полтора-два, за ним слой жира, чуть желтоватого, затвердевшего, а потом уже розовое мясо с прожилками нутряного сала.

Все эти слои отделялись друг от друга зелеными прокладками острой, необыкновенно острой плесени, напоминающей вкус хорошего рокфора. Слюнки текли от такого зрелища, и, не удержавшись, я отрубал себе тонкий, толщиной с полосу бекона для яичницы, слой копальхена и клал в рот.⁵⁸ (222–223)

Der Verweis auf den Käse oder an anderer Stelle auf Austern⁵⁹ erinnert zudem daran, dass es auch in der kontinental-europäischen Kulinarik Nahrungs-

56 „In den Werken der tangitanischen Schriftsteller und Journalisten wird häufig dessen »ekelerregender« Geruch beschrieben.“ (169)

57 „Er kann einen Fremden in der Tat umhauen.“ (Ebd.)

58 „Der Winterkopalchen [...] sah als geschnittene Scheibe durchaus appetitlich aus: außen war die Schicht der grauen Haut recht dick, anderthalb bis zwei Zentimeter, dann kam die Speckschicht, etwas gelblich und fest, und dann das rosige Fleisch mit eingelagertem Fett. Diese drei Schichten waren durch eine grünliche, ungewöhnlich scharfe Schimmelschicht getrennt, die an den Geschmack von gutem Roquefort erinnerte. Beim Anblick dieses Schimmels floss einem der Speichel im Mund zusammen. Ich konnte mich nie beherrschen und schnitt mir selbst eine hauchdünne Scheibe ab, so dünn wie Frühstücksspeck, und legte sie auf die Zunge.“ (170)

59 „Теперь я могу сказать, что вкус зеленой печени морского зверя весьма схож со вкусом устриц, но превосходит богатством оттенков.“ (400) – „Heute würde ich sagen, dass der Geschmack der grünen Leber eines Meerestieres sehr an Austern erinnert, aber noch nuancenreicher ist.“ (306)

mittel gibt, die nicht gegart sind, sondern diesen Zustand noch nicht erreicht (roh) oder ihn bereits überschritten haben (verfault), und die als Delikatessen gelten. Gleichzeitig stellt der Autor durch diese Bezugnahme seine eigene kulinarische Weltläufigkeit heraus. Diese verleiht ihm die Kompetenz, einen Vergleich der eigenen Küche mit anderen kulinarischen Systemen vorzunehmen, für diese einen gleichberechtigten Platz im zunehmend globalisierten Küchenuniversum einzufordern und sich letztlich für die eigene Kulinarik auszusprechen. Noch deutlicher wird dies im folgenden Zitat aus dem Eintrag *NERPA*:

За всю свою долгую жизнь мне довелось перепробовать множество разнообразной еды. Я уплетал японские суши, огромных вьетнамских креветок, устриц, сырую говядину [...], кровавые американские бифштексы, нежнейшее оленьё мясо, моржовый копальхен, несчетное количество разнообразных рыб, не говоря уже о растительной пище, начиная от банальной картошки до совершенно непонятных для меня овощей, но самым вкусным и навсегда запомнившимся лакомством для меня остался холодный нерпичий глаз!⁶⁰ (261)

In dieser Aufzählung nimmt sich das „kalte Robbenauge“ weniger kurios aus, als es den Leserinnen und Lesern noch in der vorangehenden Beschreibung von dessen Verzehr (ebd.) zunächst erschienen sein mag. Rytchëu zeigt, wie relativ die Zuordnungen von Nahrungsmitteln in die Kategorien der kulinarischen Dreiecke der Welt letztlich ausfallen müssen und wie sehr sie von den persönlichen Standpunkten der jeweiligen Esser determiniert werden. Seine Leserinnen und Leser regt Rytchëu dazu an, die tschuktschische Kultur über die tschuktschische Küche zu entdecken, sowohl durch die Lektüre seiner Texte, als auch darüber hinaus: „И все-таки внутренний священный дух ритуала чукотской трапезы сохранился. Особенно в тундре. [...]

60 „In meinem langen Leben hatte ich die Gelegenheit, eine Vielzahl verschiedener Speisen probieren zu können. Ich verschlang japanisches Sushi, vietnamesische Riesengarnelen, Austern, rohes Kalbsfleisch [...], blutige amerikanische Beefsteaks, zartestes Rentierfleisch, Walross-Kopälchen, unzählige verschiedene Fische, ganz zu schweigen von all den Pflanzen, angefangen von gewöhnlichen Kartoffeln bis hin zu mir völlig unbekanntem Gemüse. Aber der größte Leckerbissen war und ist für mich das kalte Robbenauge!“ [Übersetzung NF, da die Übersetzung in Rytchëu, 2010, 189, an mehreren Stellen leicht vom russischen Text abweicht.]

И тому, кто захочет насладиться древним обычаем принятия пищи, придется совершить долгое путешествие.⁶¹ (404)

Literatur

- Bykov (2001), Dmitrij: „Čukča-Pisatel“⁶¹. In: *Ogonëk*, (2001), 09–2, <<http://www.ogoniok.com/archive/2001/4684-2/90-20-21/>> (letzter Zugriff am 27.08.2013).
- Franz (2013), Norbert (Hg.): *Russische Küche und kulturelle Identität*. Potsdam.
- Frieß (2013), Nina: „Extrem leise und unglaublich fern. Der „stille Genozid“ an den kleinen Völkern des Nordens in Jurij Rytčëus Prosa“. In: Laura Burlon et al. (Hg.): *Verbrechen – Fiktion – Vermarktung. Gewalt in den zeitgenössischen slavischen Literaturen*. Potsdam, S. 261–278.
- Kimmich, (2012a) Dorothee/Schahadat, Schamma (Hg.): *Essen*. Zeitschrift für Kulturwissenschaften, Heft 1/2012.
- Kimmich (2012b), Dorothee/Schahadat, Schamma: „Vorwort: Essen“. In: Dorothee Kimmich/Schamma Schahadat (Hg.): *Essen*. Zeitschrift für Kulturwissenschaften, Heft 1/2012.
- Kuhnke (1977), Ulrich: „Das Verhältnis des tschuktschisch-sowjetischen Schriftstellers Jurij Rytcheu zur klassischen russischen und sowjetischen Literatur“. In: *Zeitschrift für Slawistik*, XXII (1977), 3, 338–347.
- Lévi-Strauss (1972), Claude: „Das kulinarische Dreieck“. In: Helga Gallas (Hg.): *Strukturalismus als interpretatives Verfahren*. Darmstadt und Neuwied, S. 1–24.
- Mennell (1985), Stephen: *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford.
- Molčanova (2006), Irina: „Jurij Rytčëu: «Anekdoty pro čukču nesmešnye!»“. In: *Fotanka.ru*. 22.08.2006 <<http://www.bigbook.ru/articles/detail.php?ID=1358>> (letzter Zugriff am 27.08.2013).

61 „Und dennoch ist der innere Geist der tschuktschischen Essensrituale erhalten geblieben. Besonders in der Tundra. [...] Wer in den Genuss dieser alten Rituale der Essenszubereitung kommen möchte, der muss eine lange Reise unternehmen.“ [Übersetzung NF, da die Übersetzung in Rytčëu, 2010, 309, vom russischen Text abweicht.]

- Pochlebkina (1978), Vil'jam: *Nacional'nye kuchni našich narodov. Osnovnye kulinarne napravljenja, ich istorija i osobennosti*. Moskva.
- Pochljobkina (1984), W. W.: *Nationale Küchen. Die Kochkunst der sowjetischen Völker*. Leipzig.
- Rytchëu (1953), Jurij: *Ljudi našego berega*. Moskva. Hier zitiert nach <<http://lib.rus.ec/b/177596>> (letzter Zugriff am 31.01.2013).
- Rytchëu (1954), Juri: *Menschen von unserem Gestade*. Berlin.
- Rytchëu (1960), Jurij: *Vremja tajnija snegov*. Magadan.
- Rytchëu (1960), Juri: *Abschied von den Göttern*. Berlin.
- Rytchëu (1981), Jurij: *Son v načale tumana*. Leningrad.
- Rytchëu (2002), Jurij: *Čukotskij anekdot*. Sankt-Peterburg.
- Rytchëu (2003), Jurij: *Skytanija Anny Odincovoj*. Sankt-Peterburg.
- Rytchëu (2005), Juri: *Traum im Polarnebel*. Zürich.
- Rytchëu (2006), Juri: *Gold der Tundra*. Zürich.
- Rytchëu (2010), Jurij: *Dorožnyj leksikon*. Sankt-Peterburg.
- Rytchëu (2010), Juri: *Alphabet meines Lebens*. Zürich.
- Slezkine (1994), Yuri: *Arctic Mirrors. Russia and the Small Peoples of the North*. Ithaca, London.
- Vkusnyj Mir (o. J.): „Čukotskaja kuchnja pomožet v èkstremaal'noj situacii“. In: <<http://www.mirtv.ru/programms/780916/episode/5313638>> (letzter Zugriff am 27.08.2013).
- Volkova (2013), Ol'ga: „Ol'ga i Pavel Sjutkiny: nepridumannaja istorija sovetskij kuchni“. In: *Gastronom.ru* 31.05.2013 <http://www.gastronom.ru/article_kb_prod.aspx?id=1004343> (letzter Zugriff am 27.08.2013).

Ирина Глущенко

Идеальный шашлык

Интеграции различных кулинарных практик в советскую кухню в период индустриализации (1930–50-е годы)

В детстве у меня был набор открыток — кухня республик СССР. Там были сфотографированы неизвестные мне блюда: суп-бозбаш, чахохбили, манты ... Республики были советскими, а вот блюда — вроде бы нет. Какая-то в них была яркость, экзотичность, дерзость. Наши привычные блюда были гораздо проще, обыденнее. Однако и тут были неожиданности.

Впервые я столкнулась с общепитом в школе, поскольку в детский сад не ходила. Другие дети уже прошли детсадовский опыт, поэтому их не удивляли ни какао с пенками, ни серый хлеб с твердым брусочком масла сверху, ни мягкие, светло-коричневые котлеты. Дома у бабушки котлеты были совсем другими: темными, с поджаристой корочкой. Однако общепит бывал и вкусен, и тоже, по-своему, экзотичен: протертый суп с гренками, творожная запеканка, высокий омлет. Так кормили в хорошем доме отдыха.

Люди делились рецептами. Кто-то записывал под диктовку, кто-то вырывал листочки с рецептами из отрывного календаря, вырезал из газет и журналов. По сути, все они были попыткой преодолеть магазинное и столовское однообразие: хоть на секунду, но вырваться из привычного круга блюд и продуктов. Там предлагали, например, блюдо из половинок вареных яиц, украшенных шляпкой из половинки помидора. Белые точки наносились майонезом. Советская кухня — а к 1970-м годам она уже полностью сформировалась — переварила всё. И национальное разнообразие, и сословные различия, домашнее и фабричное, повседневное и праздничное.

Вернемся на несколько десятилетий назад. Пищевая индустрия СССР формировалась не как множество отдельных, не связанных между собой предприятий, а как единый взаимосвязанный комплекс, работа которого должна была не только обеспечить советского человека необходимым количеством продуктов питания, но и сформировать его потребление, ежедневную диету, соответствующую потребностям современного индустриального общества. Стандартизировались не только блюда, но и меню, а также режим питания в течение дня. Этот режим дня оказывался, в свою очередь, тесно связан с распорядком фабричного производства и бюрократической работы, а также с потребностями работника этих сфер. В обед — обязательный «горячий стол». Обед должен был состоять из трех блюд: суп, горячее второе, преимущественно мясное или рыбное блюдо, и сладкое на третье. Стандартное меню просуществовало до конца советского периода.

В самых разных произведениях тех лет встречаются описания общепитовского обеда. Так, в очерке А. Чаковского ПЕРВЫЙ ОТДЫХ немолодой рабочий-фронтвик впервые в жизни попадает в санаторий. На завтрак он получает хлеб с маслом, лапшу с мясом и стакан кофе, а на обед «багрово-красный борщ с белым сметанным пятном посередине, затем кусок жареного мяса с картофельным пюре и, наконец, кисель». На полдник отдыхающим дают стакан кофе с булочкой (Чаковский 1946, 101–102). Герой рассказа был потрясен столь богатым питанием.

Разумеется, общество, резко изменившее социальный порядок и образ жизни, не могло сохранить старую систему питания. Однако это был общемировой процесс. Не только в Советском Союзе, но и в западных странах XX век стал временем радикального отказа от традиционной кухни, внедрения индустриальных технологий. Не только в СССР, но и в европейских странах (не говоря уже об Америке) люди сетовали на исчезновение привычной вкусной пищи, приготовленной по домашним рецептам. Индустриализация диктовала свои законы. Традиционные рецепты предполагали наличие печи, поэтому все процессы стали другими (время приготовления, температурный режим и т. п.) При переходе к газовым плитам рецепты, как минимум, должны были трансформиро-

ваться. Позднее в западных странах сложилась даже целая индустрия поваренных книг, посвященных переписыванию традиционных рецептов для условий современной городской квартиры.

Можно утверждать, что советское государство проводило особую **кулинарную политику**. Некоторые черты кулинарной политики и условий, в которых она была реализована, многие исследователи считают специфически советскими. Это прежде всего **стандартизация и унификация**, а также **дефицит** товаров и продуктов.

Принцип стандартизации, логически вытекавший из перехода к индустриальному производству и соответствующему образу жизни, как и сами индустриальные технологии, был заимствован на Западе, но получил дополнительный импульс благодаря централизованному характеру советского планирования. Описание американской столовой середины 1930-х годов в книге И. Ильфа и Е. Петрова *Одноэтажная Америка* практически совпадает с тем идеальным образом заведения общественного питания, к которому стремились творцы советской кулинарной политики: «Тут грелись супы, куски жаркого, различной толщины и длины сосиски, окорока, рулеты, картофельное пюре ... Дальше шли салаты, винегреты, различные закуски, рыбные майонезы, заливные рыбы. Затем хлеб, сдобные булки и традиционные круглые пироги с яблочной, земляничной и ананасной начинкой ...» (Ильф/Петров 1961, 35) Если не считать экзотических ананасов, описанное здесь меню отличается от советского только количеством блюд, предлагаемых посетителю одновременно. Иными словами, советская и американская пища отличались друг от друга не потенциальным ассортиментом, а реальным выбором (или отсутствием характерного для советских учреждений зазора между первым и вторым).

Многие авторы обращают внимание на дефицит продуктов, который «обесмысливал кулинарное искусство» (см., например, Генис 2010, 283). Подобный подход типичен для исследователей советского быта, которые любые специфические черты данного образа жизни пытаются объяснить дефицитом, якобы органически и неизменно присущим всяким формам экономики, построенной на государственном контроле. Однако

эти объяснения, во-первых, не приближают нас к пониманию причин каждого конкретного явления и события, которые всё же различались между собой, а во-вторых, игнорируют целый пласт исторических фактов и связанный с ними жизненный опыт. Далекое не все товары были дефицитны, далеко не во все периоды дефицит был одинаково острой проблемой. В то же время советское общество в XX веке было далеко не единственным, столкнувшимся с проблемой дефицита продуктов. Напротив, с теми же трудностями в разные периоды сталкивались почти все европейские экономики — от Англии до Испании. Две мировые войны и связанная с ними экономическая разруха сопровождалась появлением дефицита по всей Европе. В то время как многие историки склонны видеть в государственном вмешательстве причину появления дефицита, хронологический анализ мер, принимавшихся в западноевропейских странах, демонстрирует обратное. В ходе Первой мировой войны нормированное распределение продовольствия и карточная система были введены в ряде воюющих держав: к подобным мерам прибегли Франция, Германия и Соединенные Штаты. Российская Империя была вынуждена ввести карточки в 1916 году. В годы Второй мировой войны — в Германии, Великобритании, Японии, даже в относительно благополучных Канаде и США происходило то же самое. Британское Министерство продовольствия организовало систему рационирования в первые же недели войны. Позднее карточная система распространилась на мыло, уголь, бензин и даже на одежду. В 1943 в Соединенных Штатах вводится нормированное распределение мяса, а также бензина и алкоголя. После окончания войны распределение по карточкам сохранялось во многих государствах Европы, причем не только проигравших войну, но и в странах-победителях. В Британии карточки на бензин были отменены только в 1950 году, на сахар и сладости — в феврале 1953 года, а на мясо летом 1954 года (см. *Zweiniger-Bargielowska 2002*). С 1949 по 1952 гг. карточная система действовала в Израиле. Советский Союз гордился тем, что здесь карточная система была отменена раньше, чем в западных странах — одновременно с проведением денежной реформы 1947 года. Несмотря на то, что с окончанием больших войн карточная система повсеместно

ушла в прошлое, предположения о возврате к ней начали живо обсуждаться в связи с мировым кризисом продовольственных цен в 2010–11 годах. В частности сайт Yahoo в Соединенном Королевстве и Ирландии весной провел среди своих посетителей опрос о возможности возврата к карточной системе в Британии, и значительная часть посетителей эту идею поддержала (см. <http://uk.answers.yahoo.com/question/index?qid=20110226053205AAjwUTY>). Именно стихийное возникновение продовольственных трудностей вызывало к жизни политику рационирования, проводившуюся правительствами.

Показательно, что как раз Книга о вкусной и здоровой пище (1939), ставшая нормативным документом советской кулинарии, игнорирует возможную нехватку продуктов (в отличие, скажем, от поваренных книг испанской фаланги, которые, напротив, стремятся упростить национальную кухню в соответствии с условиями дефицита и бедности). Таким образом, дефицит, будучи безусловно важнейшим фактором, сопровождавшим советский образ жизни, отнюдь не являлся главным и единственным мотивом для принятия кулинарных и прочих решений. Наоборот, именно стремление системы игнорировать дефицит, делать вид, будто его нет, рассматривать его в качестве «временных трудностей», которые пройдут сами по себе, обостряло проблему, делая нехватку того или иного продукта столь болезненной.

К недостаткам кулинарной политики относят также «упрощение и фальсификацию» рецептуры»¹. Однако подобного рода претензии можно предъявить практически к любой национальной кухне XX века. В странах, прошедших через индустриализацию, как правило, происходило упрощение рецептуры и фальсификация кулинарной традиции. Именно поэтому во Франции или Италии особенно ценятся рестораны, где посетителям предлагают «настоящую», аутентичную или традицион-

¹ А.Генис считает, что «гастрономия постоянно упрощалась и фальсифицировалась. Легко заметить, что в советских кулинарных книгах рецепты значительно короче, чем в дореволюционных. Вкусовая гамма сужалась до самых примитивных сочетаний. Отсюда — грубое применение сильнодействующих приправ, вроде горчицы, которая потому и стояла всегда на столе вместе с солью и перцем. В традиционных блюдах всё больше ингредиентов заменялись суррогатами или упразднялись. Исчезла кулинарная региональность, без которой был немислим дореволюционный обед. За несколько поколений из коллективной памяти исчезли и сами старинные блюда, и их названия. Советское меню — набор произвольных терминов, которые зависят больше от газеты, чем от кулинарии, — закуска «Космическая», котлета «Фестивальная», напиток «Юбилейный» (Генис 2010, 283).

ную кухню. Но эти заведения в крупных городах как правило являются весьма дорогими, представляя собой роскошь, недоступную массовому городскому населению.

В действительности, «упрощение и фальсификация» рецептов — неизбежное следствие демократизации кухни. Блюда из классических поваренных книг XIX века почти невозможно приготовить в домашних условиях без помощи прислуги. В любом случае, они недоступны для работающей женщины с ее ограниченным бюджетом времени. Демократизация общества на социальном уровне происходила в Европе XX века повсеместно, и также повсеместно сопровождалась «упрощением и фальсификацией» рецептуры, если традиционные блюда и их названия вообще сохранялись в массовом употреблении.

Существенное отличие советского опыта от западного состоит не в наличии тенденции упрощения, а в меньшей вариативности кулинарной практики. В провинциальных западноевропейских городах и сельской местности традиционные рецепты и блюда сохраняются лучше и являются более доступными. Напротив, советская система с ее тотальной централизацией и унификацией, в значительной мере устранила эту вариативность.

Можно сказать, что специфика советского кулинарного опыта состоит не в том, что он противостоит мировым тенденциям, а как раз в том, что в СССР эти тенденции были доведены до предела, принимая зачастую гротескные формы.

Если рассматривать развитие советской кухни с точки зрения исторических результатов, можно заметить, что специфику советского опыта можно охарактеризовать следующим образом:

- беспрецедентная **централизация**, попытка планомерного налаживания процесса под государственным контролем;
- тотальная **стандартизация** рецептуры и вообще кулинарных практик общества (на протяжении нескольких десятилетий продовольственная рецептура трансформируется под общие задачи экономического развития);

- преодоление старого сословно-классового деления общества, что вело к своеобразной **демократизации** питания, **упрощению** рецептов, распространению **технологий**, позволяющих готовить пищу быстро, из наиболее простых, дешевых и общедоступных продуктов.

При этом вопреки мнению ряда исследователей, ключевую роль играла не дефицитность тех или иных ингредиентов, которые заменялись более доступными аналогами, а именно **дешевизна и простота** процессов в приготовлении (что, в свою очередь, способствовало принятию решения о массовом производстве тех или иных продуктов и полуфабрикатов).

Советская специфика заключается также в той **форме**, в которой проводилась политика кулинарной модернизации. Она была не стихийной, а вполне осознанной, связанной с общими задачами планирования. Причем в СССР любая политика проводилась последовательно и настойчиво, что возможно лишь в сверхцентрализованной системе, соблюдающей нормы единой идеологии. Заводские столовые строились во всем мире. Однако в СССР этой задаче придавали идеологический смысл: единение трудящихся.

Поскольку нормы питания были уравнительными, это привело к тому, что люди, привыкшие в «прошлой жизни» к обильной пище, лишились многих из привычных блюд. Зато часть малоимущих слоев впервые получила доступ к целому ассортименту продуктов, ранее для них недоступных. Эти базовые принципы сохранились в течение всей советской эпохи. Следует отметить, что кулинарная политика не оставалась неизменной на протяжении советской истории. Напротив, она трансформировалась вместе с социально-политической ситуацией и доминирующими тенденциями в политике и идеологии властей.

Основные тенденции советской «кулинарной политики» начинают складываться уже в 1920-е годы. Однако тогда она ещё не оформилась в последовательную и осознанную систему решений и мер. В следующем десятилетии внимание властей к соответствующему кругу вопросов усилилось. В ситуации стремительно меняющегося образа жизни и условий производства организация питания (не только обществен-

ного, но и индивидуального) становилась одной из стратегических задач, требующих внимания руководства на самом высоком уровне, что и было отражено в целом ряде принятых решений и в первую очередь — в назначении одного из ключевых лидеров страны – А. Микояна – на должность наркома продовольствия. Фигура Микояна в контексте государственной политики является здесь ключевой, поскольку именно ему пришлось на государственном уровне, используя административные механизмы, решать вопросы, связанные с приготовлением и потреблением пищи, по определению являющиеся в высшей степени индивидуализированными.

В условиях острой нехватки продовольствия и вынужденной централизации снабжения государство вполне естественно поощряло развитие сети общественного питания, как более удобного и простого инструмента для решения поставленных задач. Однако по мере развития советского общества менялись и задачи кулинарной политики. Провозгласив лозунг индустриализации, власть на первых порах стремилась к созданию всеохватывающей (для городского населения) системы общественного питания, построенной на промышленных основах. Эта задача не была решена в той форме и в тех масштабах, в каких её первоначально формулировали, но уже с середины 1930-х она утратила свою актуальность, уступив место по-своему куда более масштабному плану перестройки всей кулинарной практики общества в соответствии с единой системой норм и принципов, которые были бы сходными, как для общественных столовых, так и для домашнего питания. Основой подобного подхода оказывалась новая пищевая индустрия, которая должна была снабдить всю страну продовольствием, включая полуфабрикаты и кулинарные ингредиенты, общие для всех способов приготовления пищи. На уровне рецептуры та же задача решалась при помощи унификации и кодификации, осуществленных в ходе работы над Книгой о вкусной и здоровой пище. Таким образом, в развитии советской кулинарной политики довоенного периода можно выделить **три этапа**:

- стихийная централизация продовольственного снабжения и распределения в городах, порожденная условиями транспортной разрухи, гражданской войны и экономического кризиса;
- переход к сознательной политике, нацеленной на замену домашнего приготовления пищи общественным питанием, в рамках общей идеологии перестройки быта, освобождения женщин от «кухонного рабства» и насаждения коллективистских ценностей;
- постепенный отход от курса на вытеснение домашней кухни к курсу на её стандартизацию и включению в общую систему кулинарной политики, построенной на основе повсеместного внедрения индустриальных технологий и продуктов промышленного приготовления.

Первый этап в целом совпадает со временем Гражданской войны и Военного коммунизма. Второй — с периодом НЭПа и коллективизации. Третий этап относится к 1930-м годам, и его идеологию определила формула Сталина «Жить стало лучше, жить стало веселей», произнесенная в 1935 году. Изменение кулинарной политики в 1930-е годы было вызвано не только всё более очевидными для государства проблемами в сфере общественного питания, но и стремительным индустриальным рывком, включавшим и развитие пищевой промышленности. В 1934 году в газете За пищевую индустрию была опубликована статья Микояна Пищевая индустрия во второй пятилетке. В ней сформулированы основные идеи советской кулинарной политики:

Советской власти приходилось создавать пищевую промышленность почти на пустом месте. В наследство от царизма мы получили кустарного типа пищевые промысла с жалким уровнем техники, распыленные, оторванные от сырьевых баз, маломощные, способные удовлетворить лишь тот незначительный спрос, который предъявляла аграрная страна с небольшими промышленными центрами, с низкой заработной платой, где дешевые рабочие руки заменяли всю «технику» на пищевых промыслах ... Крупные предприятия имелись в старое время лишь в сахарной, спиртовой, мукомольной, кондитерской и табачной промышленности ...

Объединенная в один наркомат снабжения, наша пищевая индустрия под непосредственным руководством Центрального комитета и вожда нашей партии и мирового пролетариата товарища Сталина приведена в течение первой пятилетки и первого года второй пятилетки по большинству отраслей к уровню действительной машинной индустрии. (цит. по книге: Микоян 1941, 3)

С одной стороны, стремительно росла численность городского населения, а с другой стороны, наращивать производство полуфабрикатов было эффективнее и проще, чем пытаться развивать систему столовых и фабрик-кухонь до масштабов, соответствующих новому уровню индустриализации и урбанизации. Наконец, эволюция пищевой промышленности ограничивалась материальными возможностями государства, которые в 1930-е годы существенно возросли, создав условия для развития целых новых отраслей по производству таких «предметов народной роскоши» (термин финского исследователя Ю. Гронова), как шампанское или шоколад.

По мере развития индустриализации и социальной модернизации советская власть перешла от попыток замены частного питания общественным к всепроникающей политике создания своего рода «тотальной кулинарии», итогом которой и стал феномен **советской кухни**, основные черты которой оформились и проявились к концу 1930-х годов.

Когда мы говорим о **советской кулинарной политике**, речь прежде всего идет о действиях государства, ориентированных на городское население. В конечном счете, по мере урбанизации и проникновения черт городского быта в сельскую жизнь, этот процесс распространился на всё население СССР. Но это произошло значительно позже, в 1960–70-е годы, одновременно с выравниванием формального статуса городских жителей и колхозников, когда государство провозгласило курс на постепенное преодоление различия между городом и деревней. В основном же разрыв между городской и сельской культурой питания оставался огромным, и только увеличивался по мере развития новой кулинарной практики в городе.

В середине 1930-х годов, явно идеализируя ситуацию на селе, Микоян заявлял: «Колхозник требует фабричных пищевых продуктов» (61). Нарком рассказывал своим слушателям о сельском магазине: «Огромный спрос на сосиски: 100 килограммов разошлись в три дня. В неделю раскупили 400 килограммов колбасы ... Требуют фасованного печенья ... В устойчивый ассортимент сельского магазина вошли горчица, перец, лавровый лист, питьевая сода, стиральный порошок» (163). Далее, живописуя успехи продовольственной торговли, нарком сообщает: «Наша деревня уже хочет кушать варенье, консервы мясные, рыбные и овощные, сгущенное молоко. Прямо поражаешься, как быстро в деревне узнали об этом» (там же). Микоян говорит об этом с восхищением, но и с некоторым испугом. Не успели им только предложить, как они хотят всё больше и больше. Б. Пильняк и С. Беляев в романе МЯСО описывают некую деревенскую столовую:

Пришли в столовую, — опять чистенько, светло, опрятно, просто, — опять вспомнился американский кэмп, где-нибудь в штате Нью-Джерси. Румяная женщина в больничном халате на первое дала суп с клецками, на второе свиную отбивную, компот из вяленых груш, кувшин молока. На столе стояли цветочки, гелиотроп, по углам произрастали фикусы. (Пильняк/Беляев 1936, 122)

Разумеется все эти рассказы не имеют ничего общего с реальным деревенским бытом. Однако они показательны в качестве некоего образца, культурной нормы, к которой должно стремиться советское снабжение.

В городах реальная картина тоже отличалась от той, которую рисовала пропаганда. Значительная часть населения жила в бараках или теснилась в коммунальных квартирах и постоянно сталкивалась с нехваткой продовольствия. Тем не менее, власти стремились максимально внедрить в массовое поведение определенные нормы, даже тогда, когда сами не могли в полной мере обеспечить их выполнение.

Вместо прежней ставки на централизованное производство «конечного продукта» на фабрике-кухне, характерной для 1920-х

годов, на первое место выходило массовое производство консервов, полуфабрикатов, продуктов, пригодных для быстрого приготовления в домашних условиях. Иными словами, прежний курс на индустриализацию быта сохранялся, но привел к новым формам, когда фактически было реабилитировано домашнее приготовление пищи. Однако сама семейная кухня оказалась лишь своего рода последним «сборочным цехом» гигантского пищевого конвейера, на который работали хлебозаводы, мясокомбинаты, научно-исследовательские институты и бюрократические учреждения.

Происходившая в СССР **кулинарная революция** почти полностью вытеснила из массового обихода продукты домашнего изготовления. Микоян считал это одним из важных завоеваний нового строя. Он был уверен, что домашнее приготовление, например, пирожков ипельменей должно стремительно вытесняться фабрично приготовленными изделиями. Важным фактором домашней кухни должны были стать полуфабрикаты и консервы, чтобы максимально сократить и облегчить стадию первичной обработки продуктов, когда их можно лишь подогреть или поджарить. Ассортимент товаров, поставляемых на рынок, должен резко изменить кулинарные практики населения, сведя к минимуму подготовительную работу на кухне.

Готовые или полуготовые мясные и рыбные блюда, а также очищенные, легко подваренные паром (бланшированные) и затем замороженные овощи — шпинат, зеленые бобы, кукуруза в молочном возрасте, консервы, томатный сок и другие консервы из овощей и фруктов, готовые сухие завтраки из зерна, — всё это сводит к минимуму работу домашних хозяек, освобождает их от тяжелого кухонного труда, делает приготовление пищи доступным каждому трудящемуся, без особой кулинарной подготовки и с минимальной затратой времени и труда. (Книга о вкусной и здоровой пище 1952)

Таким образом, с точки зрения организатора и идеолога новой советской кухни, массовое индустриальное производство и домашнее при-

готовление пищи больше не противопоставляются друг другу, а напротив, объединяются в рамках единого комплексного подхода, в основе которого общее изменение образа жизни, переход от традиционного общества — к индустриальному и урбанизированному.

При таком подходе большое значение придавалось распространению консервов. Микоян отмечал, что роль пищевых **полуфабрикатов** и консервов в новом кулинарном порядке должна быть «исключительно велика» (Микоян 1941, 190). Это вполне естественно. Ведь именно потребление этой продукции наиболее эффективно **связывает домашнее и общепитовское питание с массовым индустриальным производством**. К тому же консервы подлежат длительному хранению, а следовательно, работая с ними распределительная система может в наибольшей степени продемонстрировать свою эффективность, решая вопросы в долгосрочной перспективе. Другое дело, что для населения это была пища совершенно новая и непривычная. Похлебкин отмечает: «Русский народ, до Первой мировой войны никогда не выдававший консервов и привыкший только к разливным жидкостям в продаже ... был буквально шокирован американской «сгущенкой», которую ... разводили холодной водой (реже — кипятком)» (Похлебкин 2000, 126).

Микоян особо подчеркивал важность внедрения консервов в качестве массовой повседневной пищи:

Прежде консервы производились исключительно как закуска. Выпьет человек, и у него появляется аппетит к шпротам, скумбрии, сардинам, баклажанам, перцу. Мы же развиваем и будем развивать консервное производство по примеру Америки, где консервы являются не только закусочными продуктами. Мы консервируем цельные помидоры ... без приправ. Без приправ консервируем спаржу, цветную капусту, зеленый горошек, свежую молочную кукурузу. Вкус получается такой, будто кукуруза эта только что срезана с поля. (Микоян 1941, 133)

Однако спор между домашней и общепитовской кухней не затихал. И Микоян попробовал примирить спорящих, выдвинув идею «обедов на дом» — своеобразного компромисса между домом и столовой:

Есть такие мужья, которые хотят вместе с женами обедать не только раз в неделю, а каждый день. У него квартира не плохая, но готовить нельзя. Вот он, возвращаясь с работы, заходит в определенный пункт и берет обед на себя и жену. Отнюдь не обязательно всех загонять в столовую, если хотят, пусть обедают у себя на квартире. Для этого надо развернуть отпуск обедов на дом. (20)

Первые шаги по реализации этого подхода удовлетворили наркома:

К практике этого дела мы начали уже подходить в Донбассе. Тов. Каганович вернулся из Донбасса с предложением об отпуске обедов для членов семьи. Это предложение принято, оно утверждено ЦК партии на 100 000 человек для Донбасса. Нарпит это дело начал осуществлять, а когда им овладеем, пойдем дальше по этому пути. Это явится серьезным шагом в деле улучшения быта семьи рабочего, ИТР, служащего. Ближайший год, два, три надо широко развернуть это дело. (Там же)

Тогда же в массовый обиход входят судки – сооружение из двух или трех кастрюль, которые были скреплены ручкой и поставлены одна на другую. В таких судках можно было переносить как первые, так и вторые блюда.

Вообще, приносить домой готовую еду из столовой могло быть очень практичным и остроумным решением. Писатель Юрий Трифонов, описывая, правда уже, в конце 1960-х годов, говорит о возможности приносить еду из столовой как о невероятной привилегии: «Едва поселившись в Павлинове, она уже знала всех соседей, начальника милиции, сторожей на лодочной станции, была на «ты» с молодой директоршей санатория, и та разрешала Лене брать обеды в санаторской столовой, что

считалось в Павлинове верхом комфорта и удачей, почти недостижимой для простых смертных» (Трифонов 1973, 39).

Идея «обедов на дом» отозвалась даже в детской литературе. Николай Носов в романе-сказке Незнайка в солнечном городе (1958) описывает город-мечту. В этом городе имелось такое изобретение, как «кухонный лифт»:

... кухонные лифты имелись во многих домах Солнечного города. Они доставляли завтраки, обеды и ужины прямо в квартиры жильцов из имевшихся внизу столовых. Нужно сказать, однако, что жители Солнечного города редко пользовались возможностью принимать пищу дома, так как они больше любили питаться в столовых, где было значительно веселее. Там еду подавали обыкновенные малыши и малышки, с которыми можно было поговорить, пошутить, посмеяться. Здесь же еда подавалась при помощи лифта, с которым шутить, как известно, не станешь. Все же, в случае надобности, каждый мог пообедать у себя дома, хотя и без таких приятностей и удобств, как в столовой. (Носов 1991, 265)

Здесь Носов словно вторит Микояну, впрочем, подчеркивая, что питаться в столовой намного веселее, чем дома. Однако домашнее употребление заранее приготовленных в столовой обедов в наибольшей степени соответствовало общей линии на превращение семейной кухни в конечный пункт технологической цепочки, организованной на государственном уровне. И всё же массовым это явление сделать не удалось – ни в 1930-е годы, ни в 1960-е. Имея возможность выбирать между самостоятельным приготовлением пищи и употреблением готовой продукции, семьи в подавляющем большинстве выбирали первое, несмотря на значительно большую затрату времени и дефицит ингредиентов, из которых можно было готовить. Скорее всего, дело было в качестве «столовской» еды — заметим, что во всех цитируемых выше фрагментах вопрос о вкусе еды в лучшем случае находится на заднем плане, если вообще присутствует. Самостоятельное приготовление пищи давало людям шанс — даже там

где с продуктами было неважно — попытаться приготовить именно то, что им действительно нравилось, соответствовало их вкусам. Однако несмотря на неудачу попыток массового внедрения в домашний обиход готовых обедов, семейная пища претерпевала существенную эволюцию, сближаясь со стандартами советского общепита. Этому способствовало массовое производство полуфабрикатов, формирование новых привычек и культуры питания через потребление людьми продукции того же общепита, изменение образа жизни населения. Советский общепит, несмотря на все свои очевидные недостатки, в наибольшей степени соответствовал именно этому образу жизни, а потому успешно формировал новые культурно-гастрономические стандарты.

Еще одной важной задачей было приучение советских граждан к массовому потреблению новых продуктов, произведенных промышленным способом. Кулинарные практики городских средних слоев и буржуазного класса должны были стать нормой для победившего пролетариата. Так, Микоян настаивал на том, что надо объяснять людям вкус **сыра**, поскольку многие до сих пор плохо понимают, что такое сыр («Сырделие у нас отстало, и мы должны его быстрее развивать. Еще не все понимают вкус сыра, но нужно будить вкус к нему» [Микоян 1941, 139]); сетовал на то, что люди не знают, как есть **мандарины**:

Многие люди нашей страны не видели ряда продуктов, вырабатываемых нашей пищевой промышленностью, не знают о них. Недавно мне рассказывал один товарищ, что колхозник купил в фруктовом магазине 10 мандаринов, стал их есть с кожурой. Откусил — горько, не понравилось. Тогда ему разъяснили, что сначала кожуру нужно снять, а потом кушать. Он попробовал: вкусно. Как видите, нужно даже учить есть мандарины. У нас еще встречаются люди, которые никогда не видали их, как и многого другого. (164)

Немешью усилиий прилагалось для того, чтобы распространить в обществе употребление **колбасы**, которая ранее считалась «иностраннным» лакомством. «Мы выводим колбасную промышленность на широкую

дорогу ...» (52), — говорил Микоян в одном из выступлений. Так же он настаивал и на широком распространении сосисок, убеждая, что «... **сосиски** ... должны быть массовым продуктом питания» (53), доступным самым широким слоям населения, причем не только в общественном питании, но и домашнем быту. В конце истории СССР колбаса настолько вошла в культуру советского потребления, что это, по выражению философа Кирилла Мартынова, был уже «не продукт ... скорее, мифологема и символ». Колбаса утвердилась в советском обществе в качестве «некоего символа материального благополучия» (Фанайлова 2010). Так же активно внедрялось распространение картофеля и томатов, превратившихся позже в привычный фон советского застолья.

Другими новыми продуктами, получившими в советское время массовое распространение, стали **маргарин и майонез**. В 1936 году Микоян, выступая на Второй сессии ЦИК СССР VII созыва, говорил:

Мы выработали в этом году 83 тысячи тонн маргарина. Некоторые возражали у нас против производства маргарина, потому что слышали, что в Европе маргарин делается из фальсифицированных продуктов. Мы же делаем маргарин из прекрасных растительных масел, к которым прибавляем молоко и яйца. На подсолнечном масле жарить мясо нельзя ... а на маргарине жарить очень хорошо. (Микоян 1941, 142)

Видимо, в этот момент экономически выгоднее было производить маргарин, а не подсолнечное масло. Поэтому Микоян доказывает, что мясо надо жарить на маргарине. Многие семьи не поверили и продолжали жарить на подсолнечном масле. «На маргариновых заводах мы приготавливаем также различного рода подливки, так называемые майонезы ... Мы сейчас приступили к производству майонезов у нас» (там же). В данном случае усилия по внедрению нового продукта дали более масштабный эффект. Массовое распространение салатов с майонезом в кафе, столовых и ресторанах в конечном счете привело к внедрению именно этих блюд в домашний обиход. Культ салата Оливье, характерный для совет-

ского общества вплоть до 1990-х годов, это результат политики Микояна. Даже в винегрет стали класть майонез.

Наконец, бесспорным и общепризнанным примером успеха нового продукта, возникшего и внедренного в массовое потребление в ходе индустриализации, можно считать советское **мороженое**, промышленное производство которого стало возможно благодаря переносу в СССР по инициативе Микояна американских производственных технологий. Эти технологии в сочетании с оригинальной отечественной рецептурой породили продукт, ставший для советского общества не только своеобразным, хотя и несколько неожиданным для северной страны культурным символом, но и доказательством успеха советского проекта, предьявляемым как иностранцам, так, порой, и собственному населению.

Наконец, стандартизация питания в многонациональной стране приняла форму своеобразной кулинарной интеграции, когда блюда и рецепты, характерные для отдельных национальных кухонь, претерпев некоторую трансформацию, становились частью массового потребления всего советского народа.

В Книге о вкусной и здоровой пище 1952 года издания, «дружба народов» ярче всего проступает в «заметках на полях». И подается это так, что все народности, населяющие Советский Союз, рады поделиться с Россией своими дарами. Такое единение присутствует в описании магазина «Дары природы» (так назывались специализированные магазины, где продавались овощи, фрукты, сухофрукты, орехи, соленья, соки):

В больших решетках, на деревянных подносах и просто на бумажной подстилке выставлены всевозможные сорта яблок – белый налив, китайка золотая Мичурина, ранет, анис, апорт, знаменитая антоновка, шафран; маленькие и большие золотисто-оранжевые пирамидки мандаринов, апельсинов, лимонов, грейпфрутов; лучшие из лучших груши Крыма, виноград Изабелла, Ангур, Шасла, решетка с ереванскими персиками, вкуснее, нежнее, ароматнее которых нет нигде. (Книга о вкусной и здоровой пище 1952, 199–200)

Разумеется, этот ассортимент в полном великолепии присутствовал лишь в фантазии авторов. Редко бывало, чтобы всё это продавалось одновременно. «Идея интернационализма осуществилась на нашей родине только в сфере кулинарии, — писали П. Вайль и А. Генис,

— Мы угощаем своих иноземных знакомых пельменями. Русские рестораны на Брайтон Бич завлекают посетителей пловом. Американские кулинарные книги в русский раздел помещают соус сациви. Советский павильон на Всемирной выставке сервировал борщ и шашлык. Хотя ясно, что тут перечислены достижения северной, среднеазиатской, украинской и кавказской кухни. Но произошла интеграция, и все это теперь именуется русской кухней. Склонившись перед этим фактом, мы все же не забудем, что самым ярким, острым, живым и нарядным компонентом нашей кулинарии является ее кавказская ветвь. А внутри кавказской — грузинская. (Вайль/Генис 2001, 55)

В советской кухне несомненно присутствовал шашлык — но он был «ничейным». То был шашлык «вообще», адаптированный к нуждам советского человека. В Советском Союзе произошла определенная «деэтнизация» кухни, поскольку не только русское население приобщилось к блюдам из национальной кухни других народов, но и сама русская кухня, вместе с заимствованными с Запада блюдами, распространилась по всей территории страны далеко за пределами своего первоначального «этнического ареала». Именно в таком виде советскую кухню получили новые поколения, сформировавшиеся уже в 1960–70-е годы и воспринимавшие ее как нечто совершенно естественное. Даже после крушения СССР, когда кулинарные практики российского населения существенно изменились, а жизненный опыт пополнился за счет столкновения с совершенно новыми продуктами и блюдами, эта кухня остается своего рода базисом повседневного питания для миллионов людей. И «идеальный шашлык» занимает в ней почетное место.

Литература

- Без автора (1952): *Книга о вкусной и здоровой пище*. Москва.
- Вайль (2001), Петр/Генис Александр: *Русская кухня в изгнании*. Изд. 3-е. Москва.
- Генис (2010), Александр: *Колобок и др. Кулинарные путешествия*. Москва.
- Ильф (1961), Илья /Петров Евгений: *Одноэтажная Америка. Собрание сочинений*, т. 4. Москва.
- Микоян (1941), Анастас: *Пищевая индустрия Советского Союза*. Москва.
- Носов (1991), Николай: *Приключения Незнайки и его друзей*. Москва.
- Пильняк (1936), Борис/Беляев, Сергей: „Мясо“. В: *Новый мир*, N 4 (1936).
- Похлебкин (2000), Вильям: *Кухня века*. Москва.
- Трифонов (1973), Юрий: „Обмен“. В: Юрий Трифонов: *Долгое прощание. Сборник повестей и рассказов*. Москва, С. 5–62.
- Фанайлова (2010), Елена: „Анастас Микоян, человек и общепит“ In: *Радио Свобода*. 11.07.2010 <<http://www.svobodanews.ru/content/article/2096612.html>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Чаковский (1946), Александр: „Первый отдых“. В: Александр Чаковский: *Завоеванное*. Москва.
- <http://uk.answers.yahoo.com/question/index?qid=20110226053205AAjwUTY> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Zweiniger-Bargielowska (2002), Ina: *Austerity in Britain: Rationing, Controls and Consumption, 1939-1955*. Oxford.

Irina Gradinari

„Jede Köchin kann den Staat verwalten“

Von Mahlzeiten, Tischen und Vieh in sowjetischen Filmen

Die aktuelle, bereits zahlreich vorhandene Forschung zur kulturellen Bedeutung des Essens hat auf sinnstiftende und sozial-regulierende Funktionen der Essensaufnahme hingewiesen, sei es die kulturelle Identität¹ oder die Organisation der Gemeinschaft (vgl. Douglas 1988) betreffend. Nach Ferdinand Fellmann stellt das Essen eine „kulturell geprägte symbolische Form“ dar, die aufgrund des zunehmenden Verlustes traditioneller Identifikationsmuster „neben Kleidung und Sprache für die soziale und personale Identitätsbildung von elementarer Bedeutung ist.“ (Fellmann 1997, 27–28) Und umgekehrt: Orte und Arten der Mahlzeiten, Rituale der Essensaufnahmen und Geschmack ermöglichen es, soziale Mechanismen der Differenzierung oder Hierarchiebildung zu erkennen (vgl. Ashley et al. 2004). Analysiert man die Repräsentationen des Essens in der Kultur des Stalinismus, so stellt sich heraus, dass das Essen bzw. die Lebensmittel eindrücklich für die Legitimation des jungen sozialistischen Staates verwendet werden. Das Thema Essen erscheint in dieser Zeit aufgrund des real existierenden Hungers als hochpolitisch. Der junge Staat ist einem hohen Legitimationsdruck ausgesetzt; er versucht daher soziale Missstände zu bekämpfen. Außerdem soll die neue Ideologie adäquate Ausdrucksformen finden, um den Arbeitern und Bauern den Rahmen und die Bilder anzubieten, in denen sie sich erkennen und mit denen sie sich identifizieren können: Sie sollen sich durch Politik und Kultur angesprochen und repräsentiert fühlen. Die ganze Kulturproduktion arbeitet so an neuen Repräsentationsformen, die die sozialistische Ordnung begründen und deren neue politische Subjekte entwerfen. Gerade an diesen beiden

¹ Für die westeuropäische Perspektive vgl. Neumann/Teuteberg/Wierlacher 1997; speziell für Osteuropa zum Beispiel Kalinke/Roth/Weger 2010.

Stellen der politischen Legitimation und deren ästhetischen Repräsentation gewinnt das Thema Essen an Bedeutung.

Das Essen hat eine besondere Konjunktur in den Musikfilmen des Stalinismus, die die Aufwertung des Volkes, der ‚einfachen‘ Menschen aus dem Bauernmilieu und aus der Provinz als Aufstieg zu Sängerstars oder zu erfolgreichen Kolchosarbeiter/innen inszenieren. Dieser visuellen Vorstellung entspricht auch die politische Rhetorik der Zeit. Als Beispiel kann jene geflügelte Phrase dienen, die teils aus einem Aufsatz Lenins (Lenin 1981, 289–339), teils von einer Paraphrase aus dem Gedicht VLADIMIR ILIČ LENIN von Vladimir Majakovskij stammt: „Каждая кухарка может управлять государством“ („Jede Köchin kann den Staat verwalten“). Diese Phrase enthält eine ganze Bandbreite von Bedeutungen, die die Musikfilme (auch mithilfe des Essensthemas) in Szene setzen. Die Köchin verweist auf die Emanzipation der Frau, die aus ihrer unterwürfigen und unbedeutenden Position aufsteigt und zu einer wichtigen Staatsperson wird. Aus einer Dienerin wird eine Machthaberin – eine neue Verteilung der Macht, die als Katachrese in dieser Phrase zum Ausdruck kommt. Man erinnere sich an den Film SVETLYJ PUT’ (DER HELLE WEG; UdSSR 1940, R. Grigorij Aleksandrov), in dem das Märchen vom Aschenputtel als Folie des sozialen Aufstieges eines aus dem Dorf stammenden Dienstmädchens/einer Köchin bis zur Ingenieurin in einer Textilfabrik und dann zur Abgeordneten fungiert. Bekanntlich wurde die Gleichstellung der Frau, an der alle Legitimationsmechanismen durchdekliniert wurden, zu einem der wichtigsten Beweise für die Existenzberechtigung des sozialistischen Staates.²

Der Beruf der Köchin steht weiterhin für das Alltägliche und eher Profane, dem die Revolution Bedeutung verliehen hat. Zugleich verweist das Kochen auf etwas ganz ‚Natürliches‘: Kochen muss und kann im Prinzip jede/r; Kochen ist durch existenzielle Bedürfnisse bedingt. Metonymisch erscheint somit die Staatsverwaltung sowohl als einfach als auch als ‚natürlich‘ sowie

2 In der Sowjetunion entstehen bis zu den 1930er Jahren 18 Frauenzeitschriften mit einer Gesamtauflage von 800.000 Exemplaren, die fast alle sozialen Phänomene von der Familie über Mode bis hin zur Arbeit zwecks politischer bzw. ideologischer Aufklärung der Frauen abdecken. Unmittelbar an die arbeitenden Frauen wenden sich solche Zeitschriften wie RABOTNICA („Die Arbeiterin“; seit 1914, wiederaufgenommen 1923), KREST’JANKA („Die Bäuerin“; seit 1922) und DELEGATKA („Die Delegierte“; 1923–1931), RABOTNICA I KREST’JANKA („Die Arbeiterin und die Bäuerin“; 1932–1941 in Leningrad), ŽENSKI ŽURNAL („Die Frauenzeitschrift“; 1926–1930), KOMMUNISTKA („Die Kommunistin“; 1920–1930), OBSČESTVENNICA („Die Frau in der Gesellschaft“; 1936–1941) (vgl. Daškova 2011, 184–192).

als existenziell wichtig wie das Kochen selbst. „Jede“ bedeutet zugleich die Auflösung des Individuellen und präsentiert wiederum die Staatsverwaltung als etwas ganz Banales.

Referiert der Beruf Köchin auf das Essen, so kann die Phrase rückwirkend gelesen werden. Die Staatssache besteht allem voran darin, natürliche Bedürfnisse zu befriedigen und sich zum Beispiel mit den Prozessen der Nahrungsvorbereitung auseinanderzusetzen. Das banale Kochen wird zum Politikum.³ Denn wenn die Köchin zur Staatsverwaltung kommt, wird sie das von ihr im Alltag benutzte Wissen und die Praxis, nämlich das Kochen, in die Politik einführen, in die solche Bedürfnisse früher keinen Eingang fanden. Diese Phrase installiert die sozialistische Ideologie als Politik der ‚Echtheit‘, die auf existenzielle Bedürfnisse des Volkes ausgerichtet ist.

Die zitierte Phrase macht zudem deutlich, dass Repräsentationen der Macht immer auch auf die Ästhetik angewiesen sind, welche die Bilder entsprechend den fort- oder umgeschriebenen Traditionen verschlüsselt. Die oben betrachtete Vervielfältigung von Bedeutungen ist ein gutes Beispiel dafür, wie bestimmte semantische Felder allein durch die Wortwahl aufgerufen werden. Dem Essen kommen in der propagandistischen revolutionären Rhetorik neue Funktionen zu, die sich gerade von der anthropologischen Deutung entfernen, das Thema Essen politisch aufwerten und weitere Bedeutungsdimension entfalten: wie die Staatsverwaltung als eine Art Essenszubereitung. Worin besteht dann die Besonderheit der filmischen Essszenen im sowjetischen Kino?

Es gibt einige Versuche, cineastische Essensaufnahmen zu klassifizieren und zu theoretisieren. Gerhard Neumann, einer der ersten und wichtigsten Theoretiker im Bereich der kulinarischen Kommunikation im Film und durch den Film, macht auf die spezifisch filmischen „Interferenzen zwischen Materialität und Symbolizität“ aufmerksam, die die cineastischen Repräsentationen anhand der Nahrungsaufnahmen verhandeln (Neumann 2008, 319). Die Studie *KULINARISCHES KINO*, die sich als Beitrag zur Filmsoziologie versteht, liest das Kino als komplexes Abbild der Gesellschaft (mitsamt ihrer Interpretation), bei dem das Kino Geschmäcker klassifiziert, typische Materialien und Ak-

³ Eine solche enge Verbindung von Essen und Herrschaftsformen besteht auch in der Legitimierung einiger Kolonialdiskurse in Afrika (vgl. Wirz 2011, 275–294).

teure im Rahmen entsprechender Handlungen in Szene setzt sowie Relationen von kulinarischen Codierungen und Praktiken thematisiert (Kohfal/Frölich/Arberth 2013, 17). Das Kino entwickelte trotz der Nichtvermittelbarkeit des Geschmacks und Geruchs Strategien, diese beispielweise durch Farben, Musik oder die Mimik von Schauspieler/innen darzustellen. Insgesamt sei das Kino als „Verbreitungsmedium eines besonderen sinnhaft-sinnlichen Wissens“ zu verstehen (18), das auf allen Ebenen im Film generiert wird. Je nach filmischem Kontext erfüllt das Essen dabei verschiedene Funktionen und entfaltet somit eine Breite von Assoziationen und Bedeutungen, die von Land zu Land und historisch stark variieren. Man erinnere sich beispielsweise an die fliegenden Torten in früheren Slapstick-Komödien oder den „Brötchentanz“ und den Verzehr eines Schuhs in *THE GOLD RUSH* (USA 1925, R. Charlie Chaplin) oder die üppigen, häufig Ekel erregenden Gelage in *DAS GROSSE FRESSEN* (F/I 1973, R. Marco Ferreri). Gerade die Vielfalt des Einsatzes, den das Essen im Film erlebt, macht Prozesse der Signifikanz deutlich, in die es trotz der Unvermittelbarkeit des Geschmackes und der Unmittelbarkeit des visuellen Mediums eingebunden ist.

Das Essen wird, so einer der Leitgedanken aller Studien, zum mehrfach codierten, symbolträchtigen Element, das nicht nur an das genuin Menschliche appelliert, sondern gerade kulturelle Besonderheiten hervorhebt und als Diagnose sozialer Beziehungen fungiert. Geht man davon aus, dass der Film bestimmte Epochen oder Kulturen dokumentiert, so nehmen die Essszenen erstens einen Bezug auf die vorgeführte Gesellschaft und bringen auf diese Weise ihr Spezifikum zum Ausdruck, das sowohl als stereotyp als auch als exotisch inszeniert werden kann. Zweitens dokumentiert das Essen nichtsdestotrotz den kulturellen Alltag dieser oder jener Epoche. Geht man von der filmischen Ästhetik aus, so sind drittens die Nahrungsaufnahmen in bestimmten Genres verankert. In der Komödie oder in einem Melodram ist eine Szene mit einer Mahlzeit eher zu erwarten als in einem politischen Thriller. Dieses bedingt viertens, dass das Essen immer auch eine ästhetische (narrative und/oder affektive) Funktion im Film innehat. Geht man von der Annahme aus, dass das Essen im Film als bedeutungsträchtig erscheint und an den Signifikationsprozessen des Filmes teilnimmt, so markieren fünftens die Nahrungsvorgän-

ge im Film den Zustand oder den Status der Figuren innerhalb der gezeigten Gesellschaft und innerhalb der Handlung, was auf herrschende Diskurse einer Kultur wie zum Beispiel Formen der Hierarchiebildung und Differenzgenese schließen lässt. Mit dem Essen werden im Film auf diese Weise gesellschaftliche Strukturen thematisiert und die Fragen nach sozialer Integrität, gesellschaftlichen Grenzen, kultureller Identität oder dem Umgang mit der Alterität aufgeworfen (vgl. Haberland 2010).

Diese symbolisch-ästhetischen Codierungen sind auch im sowjetischen Film vielfältig vorhanden, wobei das frühe sowjetische Kino darüber hinaus spezifische Funktionen des Essens entwickelte, die die Filme der UdSSR weiterhin prägen sollten. Das Essen wird im Stalinismus nicht so sehr genrespezifisch verankert, sondern dient – wie bereits die Phrase über die Köchin aussagt – der Inszenierung der kollektiven symbolischen Substanz. Die Lebensmittel und die Nutztiere werden neuen, sowjetisch-sozialistischen Artikulationsformen zu Grunde gelegt, die einen vitalen Kollektivkörper im Film hervorbringen. Die Nutztiere fungieren als Zeichen des Gedeihens und werden in einem komplexen Signifikationsprozess von Naturalisierung, Universalisierung und Verewigung des Kollektiven eingespannt, während in den Filmen dieser Zeit kaum gegessen wird. Der Grund könnte ein nahezu banaler sein: Aufgrund des häufigen Singens der Schauspieler/innen in den Filmen dieser Zeit erscheint das Essen nicht nur als unästhetisch, sondern stört einfach bei der Aufführung der Lieder. Die Vermeidung der Darstellung der Nahrungsaufnahme hebt aber die Körperlichkeit auf und suggeriert somit eine fast mythische Unvergänglichkeit des Kollektivs. Die Entscheidung, ob, wann, wo und wie gegessen wird, signalisiert seit dem Stalinismus den Zustand des Kollektivs.

Sobald das Individuum nach dem Ende des Stalinismus im Kino mehr an Gewicht gewinnt, wird das Essen zur Markierung des privaten Bereichs eingesetzt, wobei die Diagnose seines sozialen Status' anhand der Art der Nahrungsaufnahme optional bleibt. Individuen können nun jedoch im Gegensatz zu den stalinistischen Musicals unmittelbar im Bild essen. Außerdem verhandeln die Musikfilme der 1930er über das Essen den cineastischen Repräsentationsmodus selbst: Es geht um die Entdeckung einer ‚echten‘ Volksstimme, die als Zusammenfallen von Zeichen und Bedeutung inszeniert wird. Das Volk bedient

sich infolge der Logik dieser Filme einer angeblich ‚natürlichen‘ Sprache in Analogie zu der ‚Natürlichkeit‘ von der Nahrungsaufnahme bzw. einer vor-symbolischen und vorzivilisatorischen Artikulationsform – dem Singen und Tanzen. Dieser Repräsentationsmodus wird in den 1980er Jahren gerade im Zusammenhang mit dem Essen neu formatiert, was die politische Bedeutung der Mahlzeiten für das sowjetische Kino unterstreicht. Hier wird mit dem Essen die ‚Wahrheit‘ jenseits der medial verbreiteten sozialistisch-sowjetischen Ideologie markiert.

Im Folgenden werden die aufgestellten Thesen in vier Schritten entwickelt: Zunächst wird das Motiv des Essens an der Schnittstelle zwischen medialen Bildern und der historisch-politischen Situation in der UdSSR verortet. Der Stalinismus inszeniert sich als Kultur des Überflusses und Gedeihens, während in der Realität ein massives Defizit an Lebensmitteln bis hin zu Hungersnöten herrschen. Daraufhin werden zwei Musikfilme der Stalinzeit analysiert: die erste sowjetische Musikkomödie *VESELYE REBJATA* (LUSTIGE BURSCHEN; UdSSR 1934, R. Grigorij Aleksandrov) und Stalins Lieblingsfilm *VOLGA-VOLGA* (WOLGA-WOLGA; UdSSR 1938, R. Grigorij Aleksandrov). Diese Filme verhandeln den Kollektivkörper über das Essen und die Nutztiere. Sie führen auch den Tisch als Motiv in den sowjetischen Film ein. Charakteristisch ist dabei zum einen die Legitimation der sozialistischen Ordnung gegenüber der bürgerlichen über den Umgang mit dem Essen. Zum anderen wird mit den immer lebendig gezeigten Nutztieren ein unvergänglicher, ‚natürlicher‘ Kollektivkörper inszeniert. Im anschließenden Abschnitt wird die diachrone Entwicklung des Ess- und Tischmotivs nach dem Tod Stalins aufgezeigt, wobei dieser Teil eher einen skizzenhaften Überblick bietet, der das Thema Essen im sowjetischen Film kaum erschöpfend behandeln kann. Er befasst sich hauptsächlich mit der zunehmenden Privilegierung des Essens als eines individuellen, intimen Bereiches gegenüber dem des kollektiven. Abschließend werden zwei Filme der 1980er Jahre diskutiert, die die Motive der stalinistischen Musikfilme in Bezug auf den Zustand der sowjetischen Gesellschaft aufnehmen und diese neu verhandeln: der mit einem Oscar ausgezeichnete Film *MOSKVA SLEZAM NE VERIT* (MOSKAU GLAUBT DEN TRÄNEN NICHT; UdSSR 1979, R. Valdimir Men'sšov) und die sozialkritische Komödie *VOKZAL*

DLJA DVOICH (EIN BAHNHOF FÜR ZWEI; UdSSR 1982, R. El'dar Rjazanov). Die beiden Filme entwerfen die Position der Frau in der sowjetischen Gesellschaft mithilfe der Essensaufnahmen und in Abgrenzung zum stalinistischen Repräsentationssystem neu. Die Mahlzeiten markieren hier den individuellen Bereich jenseits der kollektiven medialen Bilder und Projektionen. Die Filme üben dadurch Kritik an der sozialistischen Ideologie, installieren jedoch konservative Geschlechterbilder.

Überfluss und Mangel in der stalinistischen Kultur

Die Kultur des Stalinismus inszenierte sich unter anderem als eine Kultur des Überflusses, wodurch die sozialistische Ordnung in Abgrenzung zum rückständigen Zarismus legitimiert werden sollte. Die kulturell-ästhetische Fülle von Lebensmitteln und landwirtschaftlichen Produkten in den medialen Repräsentationen standen der real herrschenden sozialen Armut gegenüber. Die Hungersnöte, die durch eine rasche Industrialisierung und Zwangskollektivierung verursacht wurden (vgl. Hildermeier 1998, 367–598), herrschten 1921–24 und 1933/34 in der Ukraine, Russland, Kasachstan, im Gebiet der Wolga und im Kaukasusgebiet (Kuban') (vgl. Osteuropa 2004). Nach einer der schrecklichsten Hungernöte 1933/34 in der Ukraine und im Nordkaukasus stellt der ukrainische Propagandafilm HARVEST FESTIVAL (UdSSR 1934, R. Michail Kapčinskyj) den Überfluss von Lebensmitteln dar. Laut aktueller Forschung werden für die RSFSR 2,4 Millionen Opfer, für die Ukraine zwischen 3,5 und 7,1 Millionen und für Kasachstan zwischen 1,3 und 1,75 Millionen Opfer geschätzt, was für die Sowjetunion die Gesamtzahl von 7,2 bis 11,25 Millionen Hungertote ergibt (vgl. Katzer 2004, 100). Wiederholt wurden Lebensmittelmarken für Brot eingeführt; sie existierten auch von 1929 bis 1935. Nach ihrer Aufhebung bestand für lange Zeit eine Begrenzung der Kaufmenge bestimmter Lebensmittel.

Im Februar 1935 wurde auf dem zweiten Unionskongress der Kolchosarbeiter der endgültige Sieg des Sozialismus auf dem Dorf verkündet. Auf Antrag des Volkskommissars der Landwirtschaft der UdSSR, M. A. Černov,

beschlossen der Rat des Volkskommissariats der UdSSR und das Zentralkomitee der Allrussischen Kommunistischen Partei der Bolschewiki (Sovnarkom SSSR i CK VKP(b)), am 17. Februar 1935 eine landwirtschaftliche Allunionausstellung in Moskau zu organisieren. Damit wurde die Vystavka Dostiženij Narodnogo Chozjajstva (VDNH, „Ausstellung der Errungenschaften



Abb. 1: Die Fontäne der Völkerfreundschaft im Allrussländischen Ausstellungszentrum in Moskau. Die Frauenfiguren stellen Allegorien der Sowjetrepubliken dar. Eröffnet 1939, sollte das Ausstellungszentrum die Errungenschaften der sowjetischen Landwirtschaft demonstrieren.



Abb. 2: Das Wappen der UdSSR symbolisiert den Überfluss und den Wohlstand im neuen Staat.

ten der Volkswirtschaft“) begründet, die heute unter dem Namen Vserossijskij Vystovočnyj Centr (VVC, „Allrussländisches Ausstellungszentrum“) bekannt ist. Die Ausstellung wurde 1939 als landwirtschaftliche Allunionausstellung eröffnet (vgl. <<http://dic.academic.ru/dic.nsf/>>), welche den landwirtschaftlichen Erfolg der sozialistischen Ordnung zum Ausdruck bringen sollte. Einer der größten Springbrunnen auf dem Gelände der Ausstellung ist die Fontäne der Völkerfreundschaft [Abb. 1]. Sie besteht aus sechzehn Statuen, die Kolchosarbeiterinnen verkörpern – Allegorien der sowjetischen Republiken – und eine riesige, so genannte Snop Izobilija („Garbe des Überflusses“) umkreisen. Ursprünglich war geplant, den Springbrunnen Zolotoj Snop („Goldene Garbe“) zu nennen.⁴ Die Garbe als Symbol des Gedeihens findet sich auch auf dem Wappen der UdSSR [Abb. 2].

⁴ Laut einer Information auf der offiziellen Website der VVC wurden damals 16 Sowjetrepubliken (mit der Karelisch-Finnischen Republik) gezählt; vgl. http://vvcentre.ru/exhibitions/organizers_and_participants/pavilions/fp/info.php (letzter Zugriff am 10.06.2013).

Die Öffnung der Ausstellung war eines der wichtigsten Kulturereignisse Ende der 1930er Jahre. So fand sich die Ausstellung als Motiv oder Hintergrundkulisse in den Filmen *PODKIDYŠ* (FINDELKIND; UdSSR 1939, R. Tat'jana Lukaševič), *SVETLYJ PUT'* und *SVINARKA I PASTUCH* (DIE SCHWEINEHÜTERIN UND DER HIRTE; UdSSR 1941, R. Ivan Pyr'ev). Während *PODKIDYŠ* das Gelände der Ausstellung nur flüchtig zeigt, wird im Film *SVETLYJ PUT'* von Grigorij Aleksandrov die Ausstellung zum glücklichen Finale des Films, das zugleich die Erfolge sowjetischer Arbeit inszeniert: Die Figuren gestehen einander ihre Liebe und gehen an dem Relief des Gedeihens vorbei. In *SVINARKA I PASTUCH* initiiert die Ausstellung eine glückliche Liebesgeschichte. Sie wird zum Dreh- und Angelpunkt der Handlung, zum Anstoß der Entwicklung des Plots. Die Hauptfiguren, die Schweinehüterin und der Hirte, verlieben sich auf der Ausstellung am Anfang des Films. Sie verabreden sich zu einem Treffen auf der Ausstellung im folgenden Jahr, was hervorragende Errungenschaften in der Arbeit voraussetzt und zum Thema des Filmes wird, da nur die besten Kolchosen zur Teilnahme zugelassen werden. Die Ausstellung selbst ist aber in diesem Film kaum zu sehen. Mit Ausnahmen von ein paar Szenen auf dem Gelände herrschen Studioaufnahmen vor, die die Volkserrungenschaften nicht zeigen, sondern als Lücke installieren. Stattdessen wird die Bewunderung auf den Gesichtern der Figuren gezeigt, was suggestiv Selbstbetrug und -täuschung in Szene setzt – und diese zugleich sichtbar macht [Abb. 3].

Die Filme können also als Propaganda der glücklichen kollektiven Wirtschaft, als Befürwortung der Kolchose sowie als Glorifikation des Bauerntums und des Proletariats verstanden werden, deren Ermächtigung die Filme wiederholt und auf verschiedene Weise in Szene setzen. So werden am Ende von *VESELYE REBJATA* das Dienstmädchen zur erfolgreichen Sängerin und der



Abb. 3: Das Ausstellungszentrum ist Dreh- und Angelpunkt des Filmes *SVINARKA I PASTUCH*. Jedoch fehlen im Film die Ausstellungsexponate. Nur die Gesichter, die voller Bewunderung sind, sollen die Erfolge sowjetischer Landwirtschaft zum Ausdruck bringen.

Hirte zum Dirigenten einer Jazz-Kapelle. Die Briefträgerin Dunja siegt in VOLGA-VOLGA mit ihrem Lied auf einem Wettbewerb in Moskau. Jedoch sind die Repräsentationen des Essens und der Lebensmittel nicht allein auf sowjetische Propaganda zurückzuführen. Filme übersetzen kulturelle Prozesse in ihre Ästhetik (Dramaturgie, Handlungsaufbau, Bildlichkeit, Musik usw.) und verschlüsseln politische Ideologeme entsprechend der medienspezifischen Mittel. Diese Repräsentationsformen bilden wiederum die Grundlagen für die Denkmuster und die Selbstvergewisserung eines Kollektivs oder beeinflussen diese massiv. Aus der heutigen Sicht lässt sich feststellen, dass der Umgang mit dem Essen im Musikfilm Parallelen zu anderen kultur-ästhetischen Ausdrucksformen dieser Zeit aufweist, wie etwa der Errichtung monumentaler Architekturwerke, dem Bau prachtvoller U-Bahnstationen oder Sportlerparaden (Hildermeier 1998, 554–563). Sie dienen alle auch der Inszenierung des sowjetischen Kollektivkörpers. Die populären Musikfilme dieser Zeit setzen dessen Erschaffung wiederholt in Szene, was wiederum Auswirkungen auf die sozialistische Ideologie hat, die auf das Genre der musikalischen Komödie zurückzuführen sind. Die Musikfilme verwandeln aufgrund ihrer Zentrierung auf eine Liebesgeschichte und die Musik soziale Prozesse in universelle, anthropologische Kategorien, die es ermöglichen, den politischen und historischen Prozess auszulassen und dadurch die sozialistische Ideologie zu naturalisieren und zu essentialisieren.

Eine solche genrespezifische Legitimation der sozialistischen Ideologie ist höchstwahrscheinlich der historisch-technischen Entwicklung des Tonfilms zu verdanken, die dieses Genre länderübergreifend populär machte. Zu dieser Zeit wurden Musikfilme in der UdSSR, Musicals in den USA (Altman 1987) und Revuefilme (Belach 1979) in Deutschland in großer Zahl produziert. Das Musical hat außerdem den Vorteil, sich einer universellen Sprache der Musik und des Tanzes zu bedienen, was eine internationale Rezeption der Filme erleichtert. VESELYE REBJATA, die erste Musikkomödie mit dem sowjetischen, damals noch zukünftigen Filmstar Ljubov' Orlova (als Dienstmädchen Anjuta) und dem populären sowjetischen Sänger Leonid Utesov (er spielt den Hirten Kostja) in den Hauptrollen, erfreute sich einer weltweiten Popularität, unter anderem auch in Deutschland und den USA (MOSCOW LAUGHS). Anzumerken

ist dabei, dass zu dieser Zeit weltweit und in der UdSSR insbesondere der Glaube an die epistemologische Macht des Mediums Film vorherrschte, die Realität in ihrer Mannigfaltigkeit abbilden und beeinflussen zu können. Lenin soll gesagt haben: „Für uns ist das Kino die bedeutendste aller Künste“ (Lenin in Figes 2011, 471). Ein sowjetischer Kritiker äußert sich 1927 programmatisch: „Das Theater ist ein Spiel. Das Kino ist Leben.“ (Samarin 1927, 8)

Erschaffung einer kollektiven Substanz

Die filmische Erschaffung des sowjetischen Kollektivkörpers soll hier aus der Perspektive des Genres, des Umgangs mit den Geschlechtern und schließlich im Hinblick auf den Einsatz der Lebensmittel betrachtet werden. Die Vermeidung von Mahlzeiten, das Zeigen von Nutztieren und die Einführung des Tisches als filmisches Motiv sind nicht die einzigen ästhetischen Strategien der Erschaffung der kollektiven Substanz; sie können daher in Zusammenhang mit anderen Darstellungsformen verstanden werden, die sie ergänzen bzw. unterstützen. Generell wird das Kollektiv als gesellschaftliche Form naturalisiert, wodurch die sozialistische Ordnung insofern legitimiert wird, als dass sie eine produktive und positive Entwicklung des Kollektivens über seine vermeintliche Rückkehr zu ‚natürlichen‘ Existenzformen ermöglicht.

Gemäß dem Genre Musikfilm steht im Zentrum der Handlung eine Liebesgeschichte, die als eine Art Gründungsmythos fungiert und die Entstehung des Kollektivs vorführt. Die Liebesgeschichte suggeriert ‚ewige‘, genuin menschliche Eigenschaften, die sich laut dieser Filme in der UdSSR im Gegensatz zum Westen am besten entfalten lassen. Das Dienstmädchen Anjuta liebt in *VESELYE REBJATA* den Hirten Kostja, der bis zum Ende der Handlung braucht, das zu bemerken und sich auch in sie zu verlieben. Zusammen treten sie auf der Bühne des Bolschoi Theaters in Moskau auf. Die zerstrittenen Liebenden Dunja (Ljubov' Orlova) und Aleša (Andrej Tutyškin) in *VOLGA-VOLGA* finden auf einem Wettbewerb der Volkstalente in Moskau zueinander.

Das Liebesmotiv wird dabei grundsätzlich transformiert. Den Inhalt der Liebesgeschichte macht ein kollektiver Auftrag aus, dessen Ausführung das private Glück erst ermöglichen kann. Genau genommen wird das Private aufgelöst; es geht um eine ästhetische Umcodierung menschlicher Beziehungen, eine Art Sublimierung, bei der das Kollektive zum eigentlich begehrten Ziel wird. Die ‚Geburt‘ des Liedes aus der Wolga wird beispielweise in *VOLGA-VOLGA* in unzweideutigen sexuellen Codierungen inszeniert, wodurch das individuelle Begehren zum Kollektiven wird. Die Zusammenführung von Weiblichkeit und Männlichkeit beim Schöpfungsakt findet sich im Umgang mit den Dingen und Landschaften wieder, wodurch das Individuelle als Konkretisierung gesellschaftlicher (hier landschaftlicher) Verhältnisse fungiert. Die Darstellung der Wolga referiert auf die traditionelle Vorstellung von der Mutter Wolga (Матушка Волга), indem weibliche Zuschreibungen wie unbegrenzt, unberechenbar und ‚natürlich‘ aufgerufen werden. Das Schiff, das zugleich ein menschliches, technisches Ingenieurswerk darstellt, steht für das väterliche Prinzip. Das letzte Stück der Wolga fährt Dunja mit dem Orchester ihres Geliebten auf einem Schiff mit dem Namen *Iosif Stalin*. Dunja dichtet ein Lied, das die männlichen Musiker ihres Geliebten Aleša in Noten übertragen und niederschreiben. Mit dem Schiffbruch wird die Befruchtung der Wolga durch Stalin imaginiert, indem das Notenpapier auf der Wolga verteilt wird. Am nächsten Tag fischen die Menschen Notenpapier aus der Wolga, so als ob das Lied vom Fluss selbst verfasst worden sei.

Filme überführen Individuen nicht nur durch die Gestaltung der Narration ins Kollektiv, sondern auch durch die Gestaltung der Bilder. Die Protagonist/innen treten oft mit anderen Figuren auf; es dominieren halbnah bis zu totalen Aufnahmen, die es ermöglichen, Menschengruppen darzustellen. Die wichtigsten Entscheidungen oder Ereignisse finden in der Öffentlichkeit statt, und das Kollektiv nimmt daran teil. Die Narration ist streng teleologisch organisiert, und das Zusammenkommen der Liebenden fungiert am Ende als Belohnung für die erfüllte Arbeit im Dienste des Kollektivs. In *SVINARKA I PASTUCH* können sich die Figuren nur dann wiederfinden und endlich heiraten, wenn sie hart und selbstaufopfernd das ganze Jahr gearbeitet und die gesetzten Ziele in der Arbeit erfüllt haben. Im Film *VOLGA-VOLGA*

strengen sich die einander liebenden, jedoch miteinander konkurrierenden Hauptfiguren mächtig an, zu einem Wettbewerb der Volkstalente in Moskau eingeladen zu werden. Auf dem Wettbewerb versöhnen sie sich schließlich miteinander. Die Liebesgeschichte stellt also das Kollektiv als apolitisch und ‚natürlich‘ dar, setzt für Individuen das Eins-Werden mit dem Kollektiv zum Ziel und versieht dieses Ziel mit dem Begehren, das in einer Konkurrenzsituation ausgespielt und am Ende der Filme in Form der Hochzeit oder eines Preises erfüllt wird.

Der Kollektivkörper ist dabei insofern androgyn, als dass er weibliches und männliches Prinzip am Ende des Filmes glücklich zusammenführt, wobei die Geschlechtercodierungen von Anfang an eher einen allgemeingültigen, abstrakten Charakter haben. Die Figuren sind allegorisiert und stellen verschiedene soziale Energien dar, die den sowjetischen Ursprungsmythos auf Räume und Klassen ausdehnen. Die Schweinehüterin präsentiert bei Pyr'jev schon durch ihre bildliche Inszenierung das Bauerntum und jenes Russland, das mit Wald, Reproduktion und geschlossenen Räumen assoziiert wird. Sie wohnt im Norden des Landes, ist am Anfang in einem Birkenwald zu sehen, sorgt für die Vergrößerung der Ferkelwürfe und befindet sich zumeist in einem Schweinestall. Sie wird insofern eher als ein passives Prinzip aufgefasst, als dass sie vorwiegend an einem Ort tätig ist. Der Hirte bringt hingegen das Nomadentum und den Süden zum Ausdruck, der mit Gebirgen, Heroismus und Freiheit assoziiert wird. Er stammt aus dem Kaukasus, hütet in einer biblisch anmutenden Szenerie Schafe, schützt sie mutig vor Wölfen und befindet sich zumeist im Freien. Er steht für Aktivität, weil er permanent in Bewegung gezeigt wird. Letztendlich fährt er zu seiner Geliebten in den Norden und heiratet sie. Allegorisch vereinigen sich Norden und Süden, verschiedene Nationalitäten miteinander, so wie Stalin mit Russland. Die kaukasische Kleidung und Herkunft der männlichen Hauptfigur kann u. a. als Referenz auf Stalin gedeutet werden. Er verkörpert als ein „guter Hirte“ – in Referenz auf die christliche Ikonografie – die politische Parabel eines gerechten und guten Herrschers.⁵ Im Hintergrund des bereits ausgebroche-

5 Vgl. politische Implikationen von „guten Hirten“ und „bösen Viehzüchtern“ in der Antike und der biblischen Parabel sowie Fleischkonsum seit der Antike bis heute bei Macho 2001, 158–164.

nen Vaterländischen Krieges dient diese Vereinigung der Demonstration der Solidarität zwischen den sozialistischen Republiken, deren Union als ebenso fest und ‚ewig‘ wie die ‚echte‘ Liebe erscheint.

In *VOLGA-VOLGA* fahren die Geliebten als Konkurrenten/innen mit zwei verschiedenen Schiffen zum Wettbewerb nach Moskau. Sie präsentieren zwei Musikrichtungen und zugleich die Wechselwirkung von Natur und Kultur. Der Mann steht für die kulturelle Traditionen und somit für die symbolische Ordnung: Sein Nachname Trubyškin leitet sich vom Wort Posaune (truba) ab, was komisch klingt und somit die durch die Figur vertretenen Musiktraditionen zur Karikatur entstellt. Trubyškin möchte mit seinem Orchester deutsche Klassiker aufführen. Sein Beruf, er ist Buchhalter, symbolisiert die technische Intelligenzia, die der Volksstimme Ausdruck verleiht. Ihm gegenüber steht seine Geliebte, die Postbotin Dunja. Als man am Ende des Films nach ihr sucht, zeigt sich zunächst eine Reihe ‚falscher‘ Dunjas: Sie ist eine von vielen und daher offenbar austauschbar. Auch trägt sie einen typisch russischen Namen. Zugleich steht sie für die Natur. Dunja ist Sängerin, ohne Gesang studiert zu haben, und komponiert ein Lied, ohne Noten zu kennen. In *VESELYE REBJATA* präsentieren die Figuren zwei proletarisierte Klassen: Bauerntum und Dienstpersonal. Auch hier vereinigt sich die Musik des Hirten Kostja mit der Stimme des Dienstmädchens Anjuta, wobei die deutsche Musik doch als eine Tradition dargestellt wird, auf welche sich Kostja stützt. Sein Musiklehrer ist der Deutsche Karl Ivanovič.

Der Kollektivkörper entsteht also in der Zusammenführung von weiblichen und männlichen Prinzipien, die durchaus mit solchen geschlechtsspezifischen Zuschreibungen wie Treue (Weiblichkeit) und Mut (Männlichkeit), Bescheidenheit (Weiblichkeit) und Ehre (Männlichkeit), Reproduktion (Weiblichkeit) und Verteidigung/Schutz (Männlichkeit), Natur (Weiblichkeit) und Kultur/technisch-symbolischer Fortschritt (Männlichkeit) zum Ausdruck gebracht werden. Beide geschlechtsspezifisch codierten Energien stehen komplementär zueinander und sind narrativ voneinander abhängig. Beide Figuren erhalten zudem einen paritätischen Handlungsanteil: Sie treiben die Plotentwicklung an, indem sie mit dem/der Anderem/Anderen in Konflikt geraten und somit einander alternierend zum Handeln zwingen.

Insgesamt wird jedoch das Weibliche aufgewertet. Die Frauen gewinnen am Ende oftmals gegen die Männer. Arbeiterinnen, Bäuerinnen, Briefträgerinnen, Künstlerinnen oder Dienstmädchen steigen in den Musikfilmen in der sozialen Hierarchie auf und versinnbildlichen so den sozialistischen Legitimationsdiskurs, der mit Frauen und an Frauen vorgeführt wird.

Zugleich entsteht der Kollektivkörper in Abgrenzung zu den kapitalistisch-bürgerlichen und westlichen Traditionen. In *VOLGA-VOLGA* geht es um den Sieg des sowjetischen Volkliedes über die Musik der deutschsprachigen Klassiker Mozart, Beethoven, Schubert und Wagner. In *VESELYE REBJATA* wird der Hirte für einen bekannten, ausländischen Dirigenten gehalten, wodurch er die Leitung eines sowjetischen Jazz-Orchesters zufällig, jedoch überaus erfolgreich übernimmt. Unter seiner Leitung entwickelt die Kapelle eine ‚Lumpenkunst‘: Auf der Bühne des Bolschoi Theaters wird auf einmal Jazz gespielt, wobei die Musiker mit zerschlagenen Gesichtern, zerrissenen Kleidern und nassen Musikinstrumenten erscheinen und so einen scharfen Kontrast zu den westlichen, glanzvollen Auftritten und auch zu den tradierten vorsowjetischen Aufführungen (Oper, Ballett) bilden, die hier ansonsten stattfinden. Im Grunde genommen kann jede/r in der Sowjetunion singen und tanzen; die sozialistische Ordnung entfaltet alle Volkstalente, wodurch sie sich als eine ‚richtige‘ Volksordnung legitimiert: In *VOLGA-VOLGA* und in *VESELYE REBJATA* spielen die Briefträgerin, der Buchhalter, die Köche, der Kellner, der Wasserfuhrmann, der Milizionär, der Kutscher, das Dienstmädchen, der Hirte und der Bestatter Instrumente, pfeifen, tanzen und singen. Das Essen markiert hier die kapitalistisch-bürgerliche Ordnung, die keine Talente aufweist, als negativ. So trinkt die Tochter der reich gewordenen Händler vergeblich bei ihren Singübungen rohe Eier, um ihre Stimme zu verbessern [Abb. 4]. Sie wird im Vorspann als Tochter des Torgsins (Alluniongesellschaft



Abb. 4: *VESELYE REBJATA*: Diffamierung durch das Essen. Die Tochter der Händler ist kein Volkstalent: Nicht einmal Eier können ihre Stimme verbessern.



Abb. 5: VESELYE REBIATA: Die slapstickartige Szene ist eine Doppelmetapher. Die ‚Schweinereien‘ und Verschwendungen der bürgerlichen Klasse korrespondieren mit der Bewahrung des Lebens durch die sowjetischen Bauern.

für den Handel mit Ausländern) bezeichnet, der von 1929 bis 1936 in der UdSSR existierte. Ihr Dienstmädchen Anjuta ist hingegen ein Naturtalent und kann ohne Übungen schön singen. Die Kühe stürmen in diesem Film das großbürgerliche Haus dieser Händler, und Schweine demolieren in einer slapstickartigen Szene den reich gedeckten Tisch [Abb. 5]. Die Szene erscheint als eine Gegenüberstellung vom üppigen Essen als Symbol für Reichtum

und Verschwendung auf der einen Seite und den lebendigen Nutztieren als Symbol für Bauerntum und Arbeit auf der anderen Seite. Zugleich stellt diese Szene eine Parabel dar, die Bürgerlichkeit und Reichtum als ‚Schweinerei‘ inszeniert. Der Film markiert auch weitere klassenspezifische Abgrenzungen gegenüber den Beamten und der Intelligenzia, etwa wenn der Hirte beim Morgenappell auf der Weide nach zwei Ziegenböcken mit den Namen Bürokrat und Professor ruft.

Die neue sozialistische Ordnung stellt sich gegenüber der bürgerlichen und der westlichen Ordnung als ein ‚wahrer‘ und ‚ursprünglicher‘ Zustand des Sozialen dar. Das Essen wird zum Beweis des ‚natürlichen‘ Charakters des Kollektivs und signalisiert die Nähe dieser sozialen Organisation der Gesellschaft zur Natur, die entsprechend in den Arrangements der *Mise-en-scène* inszeniert wird. Die Handlung beginnt oft in der freien Natur mit Tieren; Essen und Trinken werden aber in die symbolische Ordnung überführt: Sie werden besungen oder zum Thema der Dialoge. In *VOLGA-VOLGA* streitet das Liebespaar auf der Fähre auf Stroh zwischen den Nutztieren. Der Buchhalter Aleša bezeichnet die Amateurgruppe seiner Geliebten Dunja abwertend als Ensemble „über das die Hühner lachen würden“ [„курам на смех“], von deren Stimmen die Milch sauer werde. Diese Diffamierung erscheint so schwerwiegend, dass Dunja darauf keine Antwort findet. In diesem Film werden

auch Wasser und Bier besungen. Der Wasserfuhrmann singt zum Beispiel: „Потому что без воды / и не тудю и не сюды“ („Ohne Wasser ist weder hin noch her“). Generell bedienen sich die Filme einer Volkssprache bzw. einer einfachen Sprache, mit der alltägliche, banale Kontexte besprochen und besungen werden können.

Das Thema der Lebensmittel ist zentral, zugleich ist das eigentliche Essen entsemantisiert: Nahrungsaufnahme wird als Ausdruck des Physischen entweder ausgelassen oder auf ein Minimum reduziert. Der Körper erscheint als ein „mikrokosmisches Abbild der Gesellschaft“⁶, als ein Ausdrucksmedium des seinen Gebrauch reglementierenden, restringierenden Sozialsystems.⁷ Die Randbereiche aller Vorstellungsstrukturen werden nach Mary Douglas mit Körperöffnungen assoziiert, die besonders verletzbare Stellen des Kollektivs symbolisch markieren (Douglas 1986, 160). Die Vermeidung der Essvorgänge dichtet den Kollektivkörper ab und inszeniert bildlich ein keusches, unvergängliches und unsterbliches Kollektiv.

Im Stalinismus wird dabei das Essen selbst in seinem primären Zustand präsentiert, das heißt in Form von lebenden Nutztieren oder von Weizen auf dem Feld. Es geht um einen vitalen Kollektivkörper, der zu einem ‚ursprünglichen‘ Zustand zurückkehrt. Das Kollektiv erscheint als Quelle des Lebens und befindet sich auf einer scheinbar vorsymbolischen Stufe, als deren Ausdruck Singen und Tanzen fungieren. Die Musik wird als eine universelle, angeborene, vorzivilisatorische Artikulationsform des Kollektivs inszeniert. Das Essen erscheint hingegen in Form verarbeiteter Naturprodukte als eine Art Abstraktion (Lévi-Strauss 1972). Lebende Nutztiere verweisen auf die Fülle der sozialistischen Ordnung, ohne jedoch die Zerstörung von Produkten oder die Tötung von Tieren zu thematisieren. Die Figuren hüten in den besprochenen Filmen Schweine, Schafe und Kühe. Bei Ivan Pyr’ev züchtet die Schweinehüterin Fer-

6 „Der menschliche Körper ist das mikrokosmische Abbild der Gesellschaft, ihrem Machtzentrum zugewandt und in direkter Proportion zum zu- bzw. abnehmenden gesellschaftlichen Druck ‚sich zusammennehmend‘ bzw. ‚gehenlassend‘. Seine Gliedmaßen [...] repräsentieren die Glieder der Gesellschaft und ihre Verpflichtungen gegenüber dem Ganzen [...]“ (Douglas 1998, 109–110)

7 Ebd. In dieser späteren Studie unterscheidet Douglas zwischen dem Körper als physischem Gebilde und dem Körper als sozialem Gebilde, die sich in einer ständigen Interaktion befinden, so dass die Wahrnehmung des Körpers kulturelle Kategorien determinieren. Judith Butler postuliert in *DAS UNBEHAGEN DER GESCHLECHTER* die Unintelligibilität des Körpers jenseits kultureller Diskursivierungen. Die Unterscheidung von Mary Douglas ist für diese Analyse nicht von Bedeutung, da Repräsentationen dem Körper per se seinen physischen Charakter entziehen und ihn in der Sinn-genese des ganzen Filmes einordnen.

kel und der Hirte rettet die verlorenen Schafe. VOLGA-VOLGA beginnt auf dem Lande zwischen Schweinen und Gänsen, deren Schreien zum Beispiel die Worte eines Bürokraten überdecken. Die Handlung von VESELYE REBJATA beginnt mit dem Lied eines Hirten, der morgens früh seine Herde auf die Weide treibt. Das Kollektiv zerstört nicht, sondern produziert das Leben und verhilft ihm zum Gedeihen.

Mit dem Bewahren des Lebens und der Verfremdung des eigentlichen Essens wird auch ein neuer Repräsentationsmodus in Szene gesetzt, der sich einer scheinbar ‚natürlichen‘ Artikulationsform bedient. Inszeniert wird das Zusammenfallen von Zeichen und Bedeutung, eine Rückkehr zu einem undifferenzierten Zustand. Dazu gehört auch die bereits beschriebene Zusammenführung der männlichen und weiblichen Prinzipien. Die sowjetische Gesellschaft ermöglicht eine ‚ursprüngliche‘, ‚natürliche‘ Artikulationsform, deren Ausdruck keine eigentliche Repräsentation von etwas ist, sondern sein Wesen selbst im Zeichen offenbart. Diese Inszenierungen, die selbst kunstvoll und künstlerisch sind, grenzen sich von den traditionellen, bürgerlichen Vorstellungen der Kunst ab bzw. ersetzen diese durch die einzig ‚wahre‘ Volkskunst, die eigentlich keine Kunst mehr ist. Denn alle aus dem Volk stammenden Figuren werden als talentiert gezeigt; sie arbeiten unter Einsatz von Musik, Gesang und Tanz und verbringen damit auch ihre Freizeit. Mehr noch: Singen und Tanzen sind die ‚ursprünglichen‘ Ausdrucksformen des Kollektivs, das ebenso wie Tiere keine Sprache benutzt, sondern nur Klänge und Körperbewegungen. Jegliche tradierte Vorstellungen werden verworfen, ob es um das Musikstudium oder um die Musik berühmter (meistens deutscher) Klassiker geht. Wenn das Singen und die Musik zum Gegenstand werden, siegen immer die Vertreter/innen des Volkes über die bürgerliche Klasse und den Westen. Am Ende stehen sie auf der Bühne des Bolschois Theaters wie in VESELYE REBJATA oder in Moskau auf dem Wettbewerb wie VOLGA-VOLGA, wodurch der neue Repräsentationsmodus legitimiert wird: Das Leben und die Show fallen am Ende zusammen.

Die Figuren sprechen dabei selbst die Sprache der ‚Natur‘. Der Hirte Kostja ruft in VESELYE REBJATA Kühe und Ziegen zum Appell, und sie melden sich brav darauf. Auf der Weide übt er ein Musikstück anhand von Vögeln, die auf Stromdrähten sitzen und eine Art Notenpartitur zu bilden scheinen [Abb. 6]. Das Lied

über die Wolga siegt im gleichnamigen Film nicht nur im Wettbewerb in Moskau, sondern wird ein ‚echtes‘ Volkslied. Alle Sowjetbürger singen und lieben es bereits, bevor es auf dem Wettbewerb präsentiert wird. Aufgrund ihres Berufes als Briefträgerin fungiert Dunja nur als Medium der Offenbarung der Stimme der Wolga; ihr Spitzname Strelka (Pfeil) weist somit nur die Richtung. Die Wolga wird im Lied dabei als eine Volksschöne personifiziert und mit dem ganzen Land gleichgesetzt⁸, sodass auch die sowjetische Gesellschaft als ‚natürliche‘ Ordnung erscheint, die mit den im Lied aufgerufenen Assoziationen von Reichtum, Freiheit und Stärke assoziiert wird.

Anstelle des Essens wird das Motiv des Tisches etabliert, der raumtechnisch im Zentrum des Wohnzimmers steht und das Zusammenkommen der Mitglieder der Familie/der Gesellschaft ermöglicht. Der Tisch kann darüber hinaus Nähe und Kontinuität darstellen, ohne die Leiblichkeit der Mitglieder zu markieren. Er fungiert auch ohne Essen als Signal für die Teilnahme der Figuren an der symbolischen Substanz des Kollektivs. Ein rituelles Zusammenkommen der Mitglieder einer Gemeinschaft oder die Inszenierung eines rituellen Essens sind bereits aus vielen Religionen bekannt. Sigmund Freud weist in *TOTEM UND TABU* auf



Abb. 6: VESELYE REBJATA: Vögel als Notenpartitur. Die Figuren sind ‚geborene‘ Volkstalente und stehen damit nah an der Natur: Sie verstehen auch Tiere.



Abb. 7: VOLGA-VOLGA: Der Tisch wird seit dem Stalinismus zum Ort der Teilhabe an der kollektiven Substanz. In diesem Film übertragen die Musiker das Lied des Volkstalentes Dunja Petrova (Ljubov' Orlova) über die Wolga am Tisch in Noten.

⁸ PESNJJA O VOLGE (DAS LIED ÜBER DIE WOLGA; 1938). Musik: Isaak Dunajevskij. Text: Vasilij Lebedev-Kumač. Das Refrain lautet wie folgt: „Красавица народная, –/ Как море, полноводная, / Как Родина, свободная, –/ Широка, / Глубока, / Сильна!“ („Die Volksschöne ist/ wasserreich wie ein Meer, / frei wie die Heimat – / breit, / tief, / stark!“)



Abb. 8: VOLGA-VOLGA: Am Wettbewerb in Moskau tritt Dunja vor dem Tisch mit den sowjetischen Allegorien auf. Sie sitzen im Zentrum des Raums und befinden sich somit im Bild am Ort der Macht, an dem die Figuren auch teilhaben.

die Bindungsfunktion der Essensrituale für die Gemeinschaft hin, die eine Gruppe von Personen zu einer physischen Einheit verwandeln (Freud 1999, 181). So wird in VOLGA-VOLGA das Lied über den Fluss am Tisch durch das Kollektiv aufgeschrieben [Abb. 7] und Dunja versöhnt sich mit ihrem Geliebten unter dem Tisch, an dem die Allegorien der sowjetischen Republiken sitzen [Abb. 8].

Vom Kollektiven zum Individuellen: Ein kurzer Exkurs

Die Tisch- und Essszenen werden zum Bestandteil fast jedes sowjetischen Films unabhängig von seiner thematischen Ausrichtung. Deswegen ist hier nur ein kurzer Überblick über die Entwicklung dieses Motivs möglich, der kulturell-ästhetische Tendenzen lediglich skizzieren kann. Als eine der zentralen Funktionen, die der Darstellung des Essens im sowjetischen Film zu-



Abb. 9: LETJAT ŽURAVLI: In diesem Film ist der Tisch ein zentraler Ort der Handlung. Hier kommt man zusammen, hier werden wichtige Entscheidungen getroffen und Lügen aufgedeckt. Der Tisch steht im Wohnzimmer und bildet das Zentrum des kollektiven Lebens. Auf dem Bild verabschiedet sich die ganze Familie von Boris (Aleksej Batalov), der sich freiwillig zur Front gemeldet hat.

kommen, erscheint die Markierung des Kollektiven. Nach dem Tod Stalins werden dabei zunehmend die Mahlzeiten selbst aufgewertet; es wird kurz gesagt immer mehr gegessen. Generell wird Essen zunehmend situativ gebraucht, so dass es an Polysemie gewinnt. Unterschieden werden können dabei zwei Modi der Verwendung dieses Motivs: Essen und Kollektiv sowie Essen und Individuum. Je nach dem Zustand des Kollektivs oder der vorhandenen Be-

drohung wird das Essen streng reglementiert und die Nahrung, Flüssigkeiten und das Rauchen streng hierarchisiert: Im Fall von Gefahr wird nicht mehr gegessen. Im Bereich des Kollektiven verliert das Essen jedoch nie an Bedeutung [Abb. 9]. Anders werden die Ess- und Tischszenen eingesetzt, sobald Individuen in den Vordergrund der filmischen Handlung rücken. Mit der zunehmenden Ausdifferenzierung der individuellen Charaktere seit den 1950ern wird auch die unmittelbare Nahrungsaufnahme immer detaillierter gezeigt, bis sie dann ab den 1970ern für die Markierung des individuellen Bereiches jenseits des Kollektiven Einsatz findet, wobei je nach Inszenierung die Ambivalenz von Individuellem und Kollektivem aufrechterhalten bleibt. Durch das Essen wird die soziale Position einer Figur markiert, wobei die Essszenen im Bereich des Individuellen ansonsten jedoch zunehmend entsemantisiert werden und in der Regel als Verknüpfungen zwischen den Handlungssequenzen fungieren, die höchstens als Signal für Intimität oder Privatheit gelten können. Die Trennung von individueller und kollektiver Funktion ist allerdings eine theoretische: Aufgrund der spezifischen filmischen Darstellung wie z. B. der Personalisierung der Geschichte durch die Figuren oder der Entwicklung einer allegorischen Darstellung kann das Essen in beiden Modi zugleich eingesetzt werden bzw. das Motiv erhält dank bestimmter Darstellungsstrategien die Funktion das Kollektive und das Individuelle zugleich zum Ausdruck zu bringen.

In der Epoche des Tauwetters, in der Zeit der Revision sowjetisch-sozialistischer Ideologie, wird der Kollektivkörper zunächst in Bezug auf stalinistische Motive wie Nutztiere oder Weizenfelder⁹ erneut verhandelt. Der Mann gewinnt hier im Gegensatz zu den Musikfilmen die Oberhand über das Kollektive, wie zum Beispiel beim Kolchosaufbau nach dem Zweiten Weltkrieg durch einen Kriegsveteranen in *PRESEDATEL'* (*DER VORSITZENDE*; UdSSR 1964, R. Aleksej Saltykov). Dieser Film bedient sich einer ganzen Reihe von Bildern aus dem stalinistischen Filmrepertoire. Besonders oft werden Kühe gezeigt, an denen der Wohlstand des Kollektivs gemessen wird. Am Anfang der Handlung, nach dem Zweiten Weltkrieg, sind die Kühe so abgemagert

⁹ Die Bilder von reifendem Roggen oder Weizen gehören nach Günther dem sowjetischen Archetypus der Mutter an, der auch in der westlichen Kultur in den Symbolen der Natur und der Fruchtbarkeit ausgedrückt wird (vgl. Günther 2010, 215).

und schwach, dass sie es nicht mehr schaffen, den Stall zu verlassen. Der Kolchos existiert ebenfalls nicht mehr. Zwanzig Jahre später sind wohl genährte und reichlich vermehrte Kühe zu sehen; sie schließen die Handlung mit dem Hinweis auf die Neugeburt kollektiver Substanz ab. Hier geht es jedoch nicht mehr um den Vorzug des Kollektiven gegenüber dem Individuellen, sondern um einen individuellen Enthusiasmus, der das Kollektive erst zu entwickeln bzw. zu regenerieren ermöglicht. Das Gedeihen des glücklichen Kolchoslebens wird zum Ergebnis des individuellen Engagements des Vorsitzenden, der mit seinem Arbeitsenthusiasmus und seiner Selbstaufopferung im Dienste kollektiver Interessen auch die Arbeiter/innen ansteckt und so den Kolchos erfolgreich und effizient wiederherstellt bzw. modernisiert. Die individuelle Ausdifferenzierung bleibt vorerst im Rahmen des Kollektiven. Der Verlust des Vaters (Stalin), aber auch das Trauma des Krieges, findet sich im versehrten Körper des Kriegsveteranen wieder: Er hat nur noch seinen rechten Arm, schafft es aber trotzdem, sozial und ökonomisch erfolgreich zu sein.

Bereits in den Musikfilmen der Stalinzeit entsteht eine Hierarchie von Trinken, Essen und später Rauchen, wobei das Rauchen bei den Männerfiguren als positiv, bei den Frauenfiguren als negativ gewertet wird. Das Rauchen präsentiert über eine lange Zeit Vorstellungen von starker Männlichkeit mit Assoziationen von Mut, Zurückhaltung und Härte. Im Kriegsfilm referiert das Rauchen auf den Krieg selbst, den die Soldaten sich mit den Zigaretten symbolisch einverleiben, indem sie sozusagen den ‚Rauch des Krieges‘ inhalieren. In *MOSKVA SLEZAM NE VERIT* raucht nur diejenige weibliche Figur, die im kollektiven und individuellen Bereich scheitert, keine Kinder und somit keine Zukunft hat. Tee, Alkohol oder Milch werden im Gegensatz zum Essen eher positiv gedeutet. In *SVINARKA I PASTUCH* trinken die beiden Figuren Milch, wodurch sie metaphorisch zu Kindern der UdSSR werden. In *VESELYE REBJATA* werden durch Alkohol komische Effekte produziert. In den Kriegsfilmen wird durch das Trinken von Alkohol Mut erlangt („для храбрости“) und ritualisiert der Toten gedacht („помянуть“).

Wenn es um das Kollektiv geht, wird das Essen je nach Bedrohungslage streng reglementiert. Im Frieden drücken das Essen und die Tischszenen Solidarität, Zusammenhalt, Kontinuität und Wohlstand aus, so zum Beispiel im

Film BOL'SAJA SEM'JA (DIE GROSSE FAMILIE; UdSSR 1954, R. Iosif Chejfic): Hier wird gelegentlich gegessen und getrunken, wobei der Tisch zum Ort der Aushandlung sozialer Beziehungen und sozialistischer Ideologeme (Generationskonflikte, Innovation der Ordnung usw.) wird. Im Kriegsfilm wird die Nahrungsaufnahme hingegen stark abgewertet.

In der Zeit der Bedrohung des Kollektivs erscheint das Essen als mit der Verletzbarkeit oder dem Verrat verbunden. Im Krieg verweist es auf die Körperlichkeit und markiert somit die verletzbaren Ränder des Kollektivkörpers, weshalb Essen im russischen Kriegsfilm bis heute in der Regel negativ konnotiert ist. Eine Thematisierung der Körperöffnungen wird vermieden, um einen abgedichteten, unverletzbaren Kollektivkörper zu inszenieren. Im großfinanzierten Zweiteiler über den Zweiten Weltkrieg UTOMLENNYE SOLNCEM 2: PREDSTOJANIE und CITADEL' (DIE SONNE, DIE UNS TÄUSCHT 2: VORKAMPF und ZITADELLE; RF 2010/2011, R. Nikita Michalkov) essen hauptsächlich die dadurch auch bildlich diffamierten NKVD-Funktionäre. Ihre Gelage sind ausschweifend und unordentlich (sie fressen eher als dass sie essen) und werden durch Gewalt und übermäßigen Alkoholkonsum begleitet. Diese Funktionäre gefährden das Kollektiv, denn sie sind dafür zuständig, vermeintliche Verschwörungen von Feinden aufzudecken und die eigenen Soldaten zu erschießen, wenn sie auf dem Schlachtfeld umkehren.

Im Film SEKRETAR' RAJKOMA (DER GEBIETSSEKRETÄR; UdSSR 1942, R. Ivan Pyr'jev) essen nur die Wehrmachtssoldaten, deren Nahrungsaufnahme durch den slapstickartigen Charakter der Darstellung zur Karikatur entstellt wird. Um den Partisanenanführer, den Parteisekretär, zu entlarven, lädt der deutsche Hauptmann einen gefangenen Bauern, den er zu Recht als ebendiesen Sekretär verdächtigt, an seinen Tisch ein. Als gefangene Kameraden ihn beim Essen sehen, stigmatisieren sie ihn als Verräter und decken so auf, dass er in der Tat der gesuchte Partisanenanführer ist. Auf Essen verzichtet hingegen der hungrige Protagonist Andrej Sokolov in SUD'BA ČELOVEKA (EIN MENSCHENSCHICKSAL; UdSSR 1959, R. Sergej Bondarčuk), als er von dem KZ-Lagerkommandanten vor seiner Hinrichtung eingeladen wird, mit ihm zu speisen. Das Essen am fremden Tisch bedeutet ähnlich wie bei Pyr'jev an einer fremden symbolischen Substanz Teil zu haben und somit das Sowjetische selbst

zu verraten. Die Wehrmachtssoldaten feiern den Vorstoß zur Wolga, und Sokolov lehnt im Gegensatz zur Mahlzeit den angebotenen Wodka nicht ab. Er trinkt in solchen Mengen, dass er die Bewunderung und den Respekt des Lagerkommandanten gewinnt und sich auf diese Weise das Leben rettet. Die männliche Solidarität überwindet ethnische und ideologische Feindschaften und installiert vermeintlich allgemein menschliche Werte, die auch im Krieg nicht ihre Bedeutung verloren haben. Sokolov trinkt drei volle Gläser Wodka ohne zu essen. Er begründet dies mit der in Russland verbreiteten Phrase, dass man nach dem ersten und zweiten Glas niemals etwas zu sich nehme („После первой не закусывают“). Durch die Inszenierung dieses Stereotyps der russischen Trinkfestigkeit inszeniert der Film eine nationale Identität, die auch der Gefangenschaft trotzen kann. Nicht einmal im Lager kann der Russe sein ‚Wesen‘ aufgeben – weshalb er unbesiegbar ist. Da die Szene während der Schlacht um Stalingrad stattfindet, ist sie zudem ein symbolischer Akt, der den Sieg der sowjetischen Armee durch deren körperliche Zähigkeit, ja durch essentialistisch-anthropologische Kategorien begründet [Abb. 10].

In LETJAT ŽURAVLI (WENN DIE KRANICHE ZIEHEN; UdSSR 1957, R. Michail Kalatozov) wirft die Hauptfigur Veronika ein Päckchen mit Gebäck zwischen die Füße marschierender Soldaten, die in den soeben begonnenen Weltkrieg



Abb. 10: SUD'BA ČELOVEKA: An einem fremden Tisch zu essen bedeutet, die eigene Gemeinschaft zu verraten, weil man an einer fremden kollektiven Substanz teilhat. Aber trinken darf man – nicht zuletzt um des Stereotyps der russischen Trinkfestigkeit willen. Das Trinken stützt die kulturelle Identität. Der KZ-Häftling Sokolov trinkt drei Gläser Wodka nacheinander und rettet sich so das Leben.

ziehen. Eigentlich wollte sie es ihrem Geliebten zukommen lassen, doch der Wurf verfehlt sein Ziel, und das Kollektiv zertritt das Päckchen. Blumen dienen am Ende des Films hingegen als Integrations- und Kontinuitätszeichen. Als Veronika Blumen an zurückgekehrte Soldaten und ihren Verwandten verteilt, wird sie geküsst und als Tochter und Schwester begrüßt. Vor dem Krieg strebt sie nach ihrem privaten Glück, wobei das Essen für ihre eigene Sexualität und Körperlichkeit steht. Sobald sie

jedoch auf ihre eigenen Wünsche verzichtet und sich den Interessen des Kollektivs unterwirft, ersetzen die Blumen das Essensmotiv und heben somit die Körperlichkeit auf.

Am Tisch wird es dabei möglich, den Status des Kollektivs und der Figuren zu messen. In *SEKRETAR' RAJKOMA* sitzen die Partisanen an einem kleinen Tisch, der ihre bedrängte Lage, jedoch durch die Enge zugleich Solidarität und den Zusammenhalt des Volkes signalisiert, dessen Geschlossenheit keinen Feind hereinlässt. Gegessen wird hier allerdings nicht. In *LETJAT ŽURAVLI* befindet sich der Tisch im Wohnzimmer, also im Zentrum des Familienlebens, das zugleich als Sinnbild der UdSSR dient. Hier wird die Nachricht über den Ausbruch des Krieges verkündet. Die Kamera blickt dabei von oben auf den angeschnittenen Kuchen, der auf den Verlust einiger Territorien der UdSSR hinweist [Abb. 11]. Da es sich um ein Melodram mit Fokus auf einer weiblichen Figur handelt, sind die Tischszenen Schnittstellen, an denen Wendepunkte der Handlung und somit auch die individuelle Entwicklung von Veronika markiert werden: Vom Tisch aus zieht die männliche Hauptfigur in den Krieg; sie ist nicht dabei, weil sie ‚egoistisch‘ im kollektiven Unglück ihr privates Glück anstrebt. Am Tisch wird die Heirat von Veronika verkündet, woraufhin sich alle von ihr abwenden, denn sie heiratet den Cousin ihres an der Front kämpfenden Geliebten [Abb. 12]. Ihre Verbannung aus dem Kollektiv, die auf diese Untreue folgt, wird als Verlust



Abb. 11: *LETJAT ŽURAVLI*: Der Kuchen symbolisiert sowohl Wohlstand und Frieden der Familie/der UdSSR als auch den Ausbruch des Krieges, der das Land teilt.



Abb. 12: *LETJAT ŽURAVLI*: Veronika verrät ihren Bräutigam an der Front und heiratet seinen Cousin. Bei der Kundgebung ihrer Heirat verlassen die anderen den Tisch und der Vater wendet sich ab. Das Kollektiv stößt das Paar aus.



Abb. 13: STALKER: Die mutierte Tochter des Stalkers ist eigentlich eine geistig Erleuchtete. Sie bewegt die Gegenstände auf dem Tisch mit der Kraft ihrer Gedanken. Das Kollektiv kann nur durch talentierte, außerordentliche Individuen zum Guten modifiziert werden.

eines Platzes am Tisch dargestellt: Sie isst nicht mehr mit den anderen. Die Korruption an der Heimatfront, mit der ihr Ehemann assoziiert wird, signalisiert der unordentliche, aber reich gedeckte Tisch, an dem korpulente Frauen und Männer im Rauch ihrer Zigaretten sitzen. Mit solchen (ekelerregenden) Tischszenen codiert der Film den Verrat an der Heimat – ganz ähnlich wie Pyr’jev mit dem Gelage der Wehrmachtssoldaten.

Diese Bedeutung des Essens und des Tisches für das Kollektive greifen auch avantgardistische Regisseur/innen auf. So endet der Film STALKER (UdSSR 1979, R. Andrej Tarkovskij) mit der Mutantentochter des Stalkers, die allein an einem Tisch sitzt, an dem sie mit der Kraft der Telepathie ein Glas bewegt [Abb. 13]. Liest man diese Szene vor dem Hintergrund der sowjetisch-sozialistischen Ikonografie, so lässt sie sich als Aufwertung des Individuellen lesen. Nur solche ungewöhnlichen, ja talentierten, geistig entwickelten Menschen können das Kollektive positiv modifizieren bzw. dessen Erstarrung auflösen sowie Verluste an Werten kompensieren oder gar neue erschaffen. Auch Kira Muratova diagnostiziert den Zusammenbruch der sozialen Ordnung, den Mangel an Solidarität und



Abb. 14: ČUVSTVITEL’NYJ MILICIONER: Die Ergebnisse der sowjetischen Errungenschaften sind in dieser Szene überdeutlich. Kein schönes, bequemes Leben (weil schon wieder kein Wasser aus der Leitung kommt), kein Kollektiv und kein Überfluss. Der Tisch steht jetzt in einer kleinen Küche.

den Verlust an Kontinuität durch Tischszenen. In ČUVSTVITEL’NYJ MILICIONER (DER VERLIEBTE MILIOZINÄR; RF 1992, R. Kira Muratova) ist der Tisch in der Küche voll von Gläsern, Flaschen und Behältern mit Wasser, weil die Wasserleitung schon wieder kein Wasser mehr liefert. Die Figuren essen hastig und im Stehen kalte Nudeln aus der Pfanne [Abb. 14].

Sobald das Individuum ins Zentrum der Handlung rückt, wird das Thema Essen auf verschiedene Bereiche ausgedehnt: als Markierung der intimen Bereiche, als erotische Konnotation oder auch als Diagnose einer sozialen Integration des Individuums in die Gemeinschaft. Zum Beispiel fährt die Frauenfigur in TRI TOPOLJA NA PLJUŠČICHE (DREI PAPPELN AUF PLJUŠČICHA; UdSSR 1967, R. Tat'jana Lioznova) aus dem Dorf nach Moskau, um Fleisch zu verkaufen. Ihre



Abb. 15: AVARLIJA – DOČ' MENTA: Dieser Film der Perestroika-Zeit entlarvt die miserablen Umstände des sowjetischen Lebens: Armut, Enge und geschlossene Gesellschaft. Die ganze Familie isst in der Küche vor einer Wand; das Essen auf dem Tisch sieht bescheiden aus.

Reise wird von Anfang an erotisch konnotiert; sie verliebt sich in einen Taxi-Fahrer in Moskau, muss jedoch auf ihr Begehren verzichten: Zu Hause warten der ungeliebte Mann und zwei Kinder auf sie. Generell ist auch hier die geschlechtsspezifische Codierung des Heims als weiblich von Bedeutung, doch ist diese nicht so festgelegt, wie es zum Beispiel im Hollywood-Melodram der Fall ist. In der Perestroika-Zeit werden die Figuren aus dem Wohnzimmer in eine kleine, schäbige Küche verlagert, in der sie hauptsächlich Boršč essen, wodurch die Armut und die soziale, konfliktvolle Enge vermittelt werden. Die Tischszenen sind nicht mehr wie auf einer Bühne direkt vor der Kamera gestaltet. Die Essenden sitzen in der Regel vor einer Wand, wodurch ihre soziale Isolation und die Ausweglosigkeit dieser miserablen gesellschaftlichen Umstände sichtbar werden. Am Tisch werden ständig Konflikte ausgetragen bzw. ausgelöst, ohne dass sich die Streitenden zu versöhnen in der Lage sind [Abb. 15].

Diese semantische Aufladung fehlt jedoch in vielen Filmen. Ess- oder Tischszenen kommen praktisch überall vor, so dass sie in vielen Filmen zu den narrativen Verbindungselementen und Handlungsbindegliedern gehören, denen keine größere semantische Funktion zugeschrieben werden kann.

Jenseits der medialen Bilder

In diesem abschließenden Teil wird exemplarisch eine Schnittstelle Anfang der 1980er betrachtet, an welcher der stalinistische Repräsentationsmodus gerade durch das Essen verhandelt wird. Der Grund dafür könnte darin liegen, dass die Filmstudios in den 1970er Jahren mit der Restauration alter Negative begannen und ab 1979 Filme mit neuen Tonfassungen versehen wurden, darunter zum Beispiel auch VOLGA-VOLGA.¹⁰ Die Filme der 1980er dekonstruieren in Hinblick auf die aktuelle sozial-politische Situation in der UdSSR hauptsächlich das sowjetische Essensmotiv und das Motiv der sowjetischen (glücklichen) Arbeiterin oder Bäuerin, um Kritik an den kollektiven, sozialistischen Fantasien zu üben, die als mediale Bildpropaganda angegriffen werden. Wird in den Musikfilmen mit den Nutztieren die ‚natürliche‘ Ausdrucksform des Kollektivs inszeniert, die mit der ‚Wahrheit‘ des Mediums Films korreliert, so steht das Essen in den Filmen der 1980er für das ‚echte‘ Leben, das kontrapunktisch zu den medialen kollektiven Bildern entworfen wird. Exemplarisch betrachtet werden hier das Melodram MOSKVA SLEZAM NE VERIT und die Tragikomödie VOKZAL DLJA DVOICH.

Die häufigen Ess- und Tischszenen nehmen in diesen Filmen eine zentrale Rolle ein und markieren wichtige Schnittstellen in der Handlung: Am Tisch werden Wahrheiten ausgesprochen, Lügen aufgedeckt und wichtige Entscheidungen getroffen oder bekannt gemacht, hier finden somit Peripetie und Anagnorisis statt, werden Handlung und Spannung zum Höhepunkt getrieben. In beiden Filmen werden beispielweise die schicksalhaften, also handlungstragenden Bekanntschaften am Tisch initiiert. Die Essszenen codieren dabei je nach Situation beides: den privaten Bereich der Individuen und den Zustand des Kollektivs. Sie folgen insofern der stalinistischen Erzählweise, als dass sie mit der Liebesgeschichte ebenfalls weibliche und männliche Energien und Typen zusammenführen. In MOSKVA SLEZAM NE VERIT geht es um die Produktion einer neuen Arbeiterklasse – einer Mischung aus Intelligenzia und talentierten Handwerkern, die ihre Arbeit lieben. Der

¹⁰ Oksana Bulgakova behauptet, dass zu dieser Zeit Fragen nach dem historischen Gedächtnis aktuell wurden und daher das Bedürfnis entstand, alte Filme zu restaurieren (Bulgakova 1999, 189).

Film VOKZAL DLJA DVOICH führt Intelligenzia und Dienst- bzw. Servicepersonal zusammen. Auffällig ist, dass sich die Intelligenzia dem Volk nähert oder gar aus dem Volk stammt, während sie in den Musikfilmen kaum thematisiert wurde.

Diese neue Union wird in Form einer modifizierten Ehe dargeboten, die die sozial-politischen Änderungen ebenfalls naturalisiert. Im Gegensatz zu den Musikfilmen der Stalinepoche kann jedoch nicht jede/r Akteur/in das gesellschaftliche Leben verbessern. Verlangt werden individuelle Eigenschaften, die insofern im Dienste des individuellen Wohls stehen, als dass sie den privaten Bereich ausdehnen. Die Bürger/innen müssen im Kollektiv miteinander so umgehen, wie sie es in der privaten Sphäre tun. Diese neue Innerlichkeit soll die sowjetische Gesellschaft auf zweifache Weise modifizieren. Zum einen soll es nun einen privaten Bereich jenseits des Kollektiven geben – eine Ausdifferenzierung des Individuellen –, zum anderen sollen diese Verhältnisse im Privaten nicht nur für das Kollektiv als Vorbild dienen, sondern auch auf die kollektive Arbeit übertragen werden. In den beiden Filmen erscheint der Topos „mit der ganzen Seele bei der Sache zu sein“ als besonders wichtig („работать с душой“).

Beide Filme nehmen am Anfang Essszenen als Diagnose des Kollektiven auf, um sie dann in den Ort des Individuellen zu verwandeln und die Tischszenen entsprechend zu transformieren. In MOSKVA SLEZAM NE VERIT laden die aus der Provinz nach Moskau übergesiedelten jungen Frauen Ljudmila (Irina Murav'jeva) und Katerina (Vera Alentova) Männer aus diversen Schichten ein, die Ljudmila irgendwo kennen gelernt hat. Sie veranstalten einen luxuriösen Empfang in der Moskauer Wohnung eines Professors und Onkels von Katerina und geben sich als seine Töchter aus [Abb. 16]. Das luxuri-



Abb. 16: MOSKVA SLEZAM NE VERIT: Die Tischszene inszeniert den schönen Schein: eine fremde Wohnung, zufällig versammelte Männer, ein unerwartet reich gedeckter Tisch und die komischen Frisuren der Pseudo-Töchter eines Professors. Die Frauen aus der Provinz wollen durch die Heirat in Moskau einen hohen sozialen Status erreichen, scheitern jedoch mit diesem Vorhaben.

öse Ambiente präsentiert die Lüge und somit den vor allem medial-politisch angetriebene Diskurs der 1970er und 1980er Jahre über das schöne glückliche Leben der sowjetischen Bürger/innen. Katerina verliebt sich zudem in einen Kameramann. Hinter dem inszenierten Schein, der auch den medialen Vorstellungen (z. B. durch die Frisur und Kleidung der Protagonistinnen, intellektuelle Gespräche am Tisch, sozialen Erfolg) dieser Zeit entspricht, versteckt sich die weit davon entfernte, ‚harte‘ Realität: Ljudmila arbeitet in einer Bäckerei, Katerina in einer Fabrik, weil sie die Aufnahmeprüfungen an einer Hochschule für Chemie nicht bestanden hat. Die beiden leben in einem Wohnheim. Katerina bleibt im Flur vor der gemeinsamen Küche stehen, als davon berichtet wird, dass sie dieses Jahr nicht studieren darf. Die Szene zeigt, dass die Figur auf bestimmte kollektive Güter keinen Zugriff erhält.

In *VOKZAL DLJA DVOICH* lernen die Kellnerin Vera (Ljudmila Gurčenko) und der Musiker Platon (Oleg Basilašvili) einander in einem Bahnhofrestaurant bei einem Streit kennen. Bei einer kurzen Haltepause wird ein kollektives Mittagessen angeboten, für das der Protagonist nicht zahlen möchte. Das Essen ist von schlechter Qualität bzw. gesundheitsschädlich. Die Kellnerin lässt Platon aufgrund der Zahlungsverweigerung nicht zurück in den Zug, obwohl er das Essen nicht angerührt hat. Während bei Men'sikov das Kollektiv als eine mediale, schön inszenierte Illusion aufgedeckt wird, zeigt Rjazanov die Missstände des Kollektiven, dem hier keine Errungenschaften mehr zugestanden werden: Die Menschen sind grob zueinander, von Solidarität keine Spur. Gezeigt wird die symbolische Gewalt des Kollektiven („хамство“). Der schlechte Service ist die Diagnose der allgemein herrschenden Respektlosigkeit verschiedener sozialer Bereiche gegenüber den Bürger/innen, die wiederum selbst aufgrund der existenziellen Defizite und des inhumanen Umgangs miteinander Inhumanität reproduzieren.

In den Anfangsszenen beider Filme ist zudem die Dezentrierung der sowjetischen Subjekte charakteristisch. In *MOSKVA SLEZAM NE VERIT* wohnen die Frauen aus der Provinz in einem Wohnheim und die Handlung wird in eine fremde Wohnung verlegt. In *VOKZAL DLJADVOICH* findet die gesamte Handlung in einem Bahnhof statt. Diese Heimatlosigkeit wird bei Men'sikov in einem privaten Bereich jenseits der medialen Bilder überwunden, wobei er

den sowjetischen Mythos der glücklichen Arbeiterin in den patriarchalen Mythos der glücklichen Ehefrau umcodiert.¹¹ So erfindet er eine neue Heimat im Privaten, die mit neuen Idealen für sowjetische Bürger/innen, etwa der ‚echten‘ Liebe, verbunden sind. Bei Rjazanov ist auch dieser Zustand nicht mehr erreichbar. Der Protagonist Platon muss ins Gefängnis, wo ihn die Kellnerin Vera am Ende des Filmes besucht. Zu der fundamentalen Ortlosigkeit der Subjekte kommt die Metapher der UdSSR als Gefängnis hinzu.

Die Spaltung zwischen den medialen Bildern und der ‚Realität‘ wird nicht nur durch die erkennbaren Motive, sondern auch durch die Selbstreflexivität der Filme produziert. Der Kameramann redet Katerina seine Fantasien von einer baldigen totalen Fernsehpräsenz ein. Er lädt sie zu einem Kabarett-Fernsehprogramm ein. Sobald er jedoch die vorgelebte Lüge entdeckt, verlässt er die schwangere Katerina. Eigentlich wollte er sich durch die Ehe mit der Tochter eines Professors einen sozialen Aufstieg verschaffen, ähnlich wie Ljudmila, was zudem die in Gesellschaften angebotenen Aufstiegsmöglichkeiten in Frage stellt. Beide Figuren scheitern entsprechend, wobei auch ‚ehrliche‘ Arbeit kein Glück garantiert. Im Gegensatz zu den glücklichen Arbeiterinnen in den Musikfilmen, und auch im Gegensatz zum Lachen im Fernsehprogramm, wird Katerina viel arbeiten, ihr Kind allein großziehen und nachts weinen. Sie möchte keine einfache Arbeiterin bleiben, jedoch wird ihr ihr sozialer Erfolg kein Glück bringen, was auch eine Demontage der stalinistischen Aufstiegs- und Erfüllungsfantasien ins Bild setzt. Obwohl sie den Aufstieg zur Direktorin einer Chemiefabrik schafft, wird sie ihr Glück im Kollektiven und bei der Arbeit nicht finden. Erst als sie den Handwerker Goga (Aleksej Batalov) aus einem Forschungsinstitut für Physik kennen lernt, der ihr in der angestrebten Beziehung eine stark untergeordnete Rolle zuweist, erreicht sie ihr persönliches Glück.

In VOKZAL DLJA DVOICH geht Platon wegen seiner Ehefrau, die als Moderatorin beim Fernsehen arbeitet, ins Gefängnis. Sie ist im Laufe des Films nur im Fernsehapparat zu sehen. Aus Liebe zu ihr nimmt Platon die Schuld für

11 In der GESCHICHTE DES SOWJETISCHEN UND RUSSISCHEN FILMES findet sich dieser Film in dem Kapitel über den neuen sowjetischen Konservatismus und wird zu der neuen Unterhaltungsrichtung gezählt, die allen gerecht wurde: „der Partei, einem 75-Millionenpublikum und sogar Hollywood, das dem Film einen Oscar verlieh.“ (Bulgakova 1999, 188)

den Tod eines Menschen auf sich, den seine Ehefrau mit dem Auto überfahren hat. Vera ist das Gegenteil seiner Ehefrau. Er findet auch Vera ‚echt‘ und unverstellt: So dient sie der Entlarvung des ‚wahren‘ Zustandes des sowjetischen Kollektivs. Anstelle der gemeinsamen Interessen, die die Handlung der Musikfilme des Stalinismus antrieben, ist das Kollektiv nun durch eine gegenseitige egoistische Ausnutzung der Individuen bestimmt. Sein ‚wahrer‘ Zustand jenseits der medialen Bilder ist verbrecherisch. Gezeigt werden Schmutzgelei, Betrug, (in der UdSSR verbotener) privater Handel und Grobheit zwischen den Menschen. In den beiden Filmen übt also das Fernsehen Gewalt aus. Die kollektiven Medienimages sind Trugbilder, die weder mit dem Interesse des Individuums zusammenfallen noch die Mitglieder der Gesellschaft repräsentieren.

Schließlich codieren beide Filme die Ess- und Tischszenen in Zeichen des privaten Bereichs um. In *MOSKVA SLEZAM NE VERIT* signalisieren die Tischszenen am Anfang des zweiten Teils den Zustand der jeweiligen weiblichen Figur. Antonina, die dritte Freundin, die in Moskau sofort geheiratet hat und mit ihrem Mann auf dem Bau – ein sozialistisches Motiv – arbeitet, hat drei Söhne. Sie frühstücken alle zusammen am Tisch in der Küche. Es ist zwar eng, die Szene suggeriert jedoch Glück und Erfüllung. Ljudmila, die immer gehofft hat, das Glück wie in einer Lotterie zu gewinnen, hat alles im Leben verloren. Sie ist geschieden, ihr Ehemann ist Alkoholiker, sie hat keine Kinder und raucht allein beim Frühstück. Sie wird bestraft für ihre Lüge am Anfang des Filmes, das Kollektiv könne nicht betrogen werden – jede/r muss für sein/ihr Glück hart arbeiten und vor allem den patriarchalen Vorstellung von Weiblichkeit entsprechen. Ihr Ex-Mann ist ein ehemals berühmter Hockey-Spieler – eine Demontage des Sportlermythos. Katerina frühstückt gar nicht. Sie muss zur Arbeit, ihre Tochter soll sich das Essen aus der Dose allein warm machen. Katerina ist zwar erfolgreich, hat allerdings ihre Weiblichkeit verloren. Sobald sie Goga kennenlernt, nehmen die Ess- und Tischszenen im Film zu, wobei sie einen Unterschied zu den Szenen im ersten Teil aufweisen. Hier stellen sie nun das ‚Echte‘ dar. Um sich ihr vorzustellen, lädt Goga Katerina mit ihrer Tochter zu einem Picknick ein [Abb. 17]. In der Natur werden keine Lügen erzählt, wird kein medialer Schein produziert: „die Dokto-

ren, Kandidaten und Schaschlik sind alle echt“, sagt Goga und markiert die ‚Wahrheit‘ jenseits der medialen Bilder („Доктора наук, кандидаты, шашлык – все настоящее“). Ab diesem Moment essen sie immer am Tisch in der Küche zusammen, wodurch eine vollständige Familie als sowjetisches Ideal inszeniert wird. Der Tisch steht allerdings in der Küche und nicht mehr im Wohnzimmer und markiert somit durch die topografische Marginalisierung den privaten Bereich jenseits des Kollektiven, der aber jetzt im Zentrum des individuellen Lebens steht. Nicht die Verwirklichung im Sozialen ist wichtig, sondern diejenige im Privaten, als Mutter und Ehefrau [Abb. 18]. Zusammenfassend dezentriert der Film den Tisch und wertet ihn und das Essen zugleich als Bereich des Individuellen auf. Das Essen hat eine insgesamt positive Codierung und die Aufgaben, den Anfang zu initiieren, Zusammenhalt zu signalisieren, Lügen sichtbar zu machen und vor allem die Realität jenseits der medialen Bilder zu authentifizieren. Die Protagonisten sitzen dann am Tisch wie auf einer Art Bühne vor der Kamera.

In *VOKZAL DLJA DVOICH* verbringen die beiden Figuren zwei Tage am Bahnhof und im Bahnhofrestaurant zusammen. Als sie sich näher kennen lernen, wird Platon höflich bedient, bekommt das beste Essen und wird vom Restaurantpersonal unterstützt. Er lernt auch, dass hinter der kollektiven Fassade der Grobheit einzelne, menschliche Individuen zu erkennen sind, die mit der zer-



Abb. 17: *MOSKVA SLEZAM NE VERIT*: Katerina (Vera Alentova) macht einen Ausflug mit ihrem neuen Bekannten und seinen Freunden. Im Gegensatz zu der Szene in der Professorenwohnung herrschen hier Wahrheit und ‚Natürlichkeit‘.



Abb. 18: *MOSKVA SLEZAM NE VERIT*: Ein neues sowjetisches Ideal – das Familienglück mit traditionellen Rollen. Die Selbstverwirklichung liegt für die Frau im Privaten. Der Mann hat die Oberhand, was auch durch die Verteilung der Figuren im Raum signalisiert wird.

fallenden Moral des Kollektiven nichts zu tun haben. Die Arbeit im Restaurant hat für Frauen in der UdSSR einen schlechten Ruf: Kellnerinnen werden in der Regel sowohl des Betrugs an den Gästen als auch der Prostitution verdächtigt. Beide Vorurteile widerlegt der Film. Vera ist eine ehrliche Kellnerin und eine anständige Frau, obwohl sie allein mit ihrem Sohn lebt. Ihr bleibt jedoch der soziale Aufstieg verwehrt, kollektive Bilder über eine erfolgreiche Arbeiterin werden als unmöglich ausgestellt. Die Spaltung von Kollektivem und Individuellem, Lüge und Wahrheit, (medialem) Schein und (realem) Sein ist dabei ein übergreifender Diskurs der 1980er über die Doppelmoral der sowjetischen Ideologie, der hier mit Hilfe des Essens inszeniert wird.

Literatur

- Altman (1987), Rick: *The American Film Musical*. Indiana.
- Ashley (2004), Bob/Hollows, Joanne/Jones, Steve/Taylor, Ben (Hg.): *Food and Cultural Studies*. London und New York.
- Belach (1979), Helga (Hg.): *Wir tanzen um die Welt. Deutsche Revuefilme 1933 – 1945*. München und Wien.
- Bulgakova (1999), Oksana: „Der neue Konservatismus“. In: Christine Engel (Hg.): *Geschichte des sowjetischen und russischen Filmes*. Stuttgart und Weimar, S. 182–255.
- Daškova (2001), Tat'jana: „Rabotnicu – v massy“: Politika social'nogo modelirovanija v sovetskich ženskich žurnalach 1930–ch godov“. In: *Novoe literaturnoe obozrenie*, 50 (2001), S. 184–192.
- Douglas (1988), Mary: *Reinheit und Gefährdung*. Frankfurt/Main.
- Douglas (1998), Mary: *Ritual, Tabu und Körpersymbolik. Sozialanthropologische Studien in Industriegesellschaft und Stammeskultur*. Frankfurt/Main.
- Fellmann (1997), Ferdinand: „Kulturelle und personale Identität“. In: Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg, Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin, S. 27–36.
- Figes (2011), Orlando: *Nataschas Tanz. Eine Kulturgeschichte Russlands*. Berlin.

- Freud (1999), Sigmund: *Totem und Tabu. Einige Übereinstimmungen im Seelenleben der Wilden und der Neurotiker*: Gesammelte Werke, Bd. 12 (1912). Frankfurt/Main.
- Günther (2010), Hans: „Literatura v kontekste arhetipov sovjetskoj kul'tury“. In: Ol'ga Anatol'evna Kaznina (Hg.): *V poiskach novoj ideologii: Socio-kul'turnyje aspekty russkogo literaturnogo processa 1920–30–ch godov*. Moskau, S. 191–229.
- Haberland (2010), Detlef: „Essen im Film. Ein Beitrag zur Visualisierung von sozialer und ethnischer Alterität“. In: Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 233–246.
- Hildermeier (1998), Manfred: *Geschichte der Sowjetunion 1917–1991. Entstehung und Niedergang des ersten sozialistischen Staates*. München, S. 367–598.
<http://vivovoco.rsl.ru/VV/PAPERS/VLADLEN/VIL_01.HTM#sic> (letzter Zugriff am 10.06.2013).
- <http://vvcentre.ru/exhibitions/organizers_and_participants/pavilions/ffp/info.php> (letzter Zugriff am 10.06.2013).
- Internet-Enzyklopädie: <<http://dic.academic.ru/dic.nsf>> (letzter Zugriff am 10.06.2013).
- Kalinke (2010), Heinke M./Roth, Klaus/Weger, Tobias (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München.
- Katzer (2004), Nikolaus: „Brot und Herrschaft. Die Hungersnot in der RSFSR“. In: *Osteuropa*, 54. Jg. (2004), 12, S. 90–110.
- Kofahl (2013), Daniel/Fröhlich, Gerrit/Alberth, Lars: „Kulinarisches Kino. Zur Einleitung“. In: dies. (Hg.): *Kulinarisches Kino. Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film*. Bielefeld, S. 9–24.
- Lenin (1917), Vladimir Il'ič: „Uderžat li bol'seviki gosudarstvennuju vlast'?“ In: ders.: *Polnoe sobranie sočinenij*, t. 34. Moskau 1981.
- Lévi-Strauss (1972), Claude: „Das kulinarische Dreieck“. In: Helga Gallas (Hg.): *Strukturalismus als interpretatives Verfahren*. Darmstadt und Neuwied, S. 1–24.

- Macho (2001), Thomas: „Lust auf Fleisch? Kulturhistorische Überlegungen zu einem ambivalenten Genuss“. In: Gerhard Neumann, Alois Wierlacher, Rainer Wild (Hg.): *Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven*. Frankfurt/Main und New York, S. 157–174.
- Neumann (1997), Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen/Wierlacher, Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin.
- Neumann (2001), Gerhard/Wierlacher, Alois/Wild, Rainer (Hg.): *Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven*. Frankfurt/Main und New York, S. 157–174.
- Neumann (2008), Gerhard: „Filmische Darstellungen des Essens“. In: Alois Wierlacher, Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin, S. 298–319.
- Osteuropa, 54 Jg., 12 (2004).
- Samarin (1927), K.: „Kino ne teatr“. In: *Sovetskoje kino*, 2 (1927), S. 8.
- Wirz (2001), Albert: „Essen und das Reden vom Essen als Formen sozialer Gewalt“. In: Gerhard Neumann, Alois Wierlacher, Rainer Wild (Hg.): *Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven*. Frankfurt/Main und New York, S.275–294.

Filmografie

- Avarija – doč'menta* („Havarie – die Tochter eines Milizionärs“). UdSSR, 1989: Regie: Michail Tumanišvili.
- Bol'shaja sem'ja* („Die große Familie“). UdSSR, 1954. Regie: Iosif Chejfic.
- Čuvstvitel'nyj milicioner* („Der verliebte Milizionär“). Russische Föderation, 1992. Regie: Kira Muratova.
- Harvest Festival*. UdSSR, 1934. Regie: Michail Kapčinskyj.
- La grande bouffe* („Das große Fressen“). Frankreich/Italien, 1973. Regie: Marco Ferreri.
- Letjat žuravli* („Wenn die Kraniche fortziehen“). UdSSR, 1957. Regie: Michail Kalatozov.

- Moskva slezam ne verit* („Moskau glaubt den Tränen nicht“). UdSSR, 1979. Regie: Vladimir Men'sšov.
- Podkidyš* („Das Findelkind“). UdSSR, 1939. Regie: Tat'jana Lukaševič.
- Predsedatel'* („Der Vorsitzende“). UdSSR, 1964. Regie: Aleksej Saltykov.
- Sekretar' rajkoma* („Der Gebietssekretär“). UdSSR, 1942. Regie: Ivan Pyr'jev.
- Stalker*. UdSSR, 1979. Regie: Andrej Tarkovskij.
- Sud'ba čeloveka* („Ein Menschenschicksal“). UdSSR, 1959. Regie: Sergej Bondarčuk.
- Svetlyj put'* („Ein heller Weg“). UdSSR, 1940. Regie: Grigorij Aleksandrov.
- Svinarka i pastuch* („Die Schweinehüterin und der Hirte“). UdSSR, 1941. Regie: Ivan Pyr'ev.
- The Gold Rush*. USA, 1925. Regie: Charlie Chaplin.
- Tri topolja na Pljuščiče* („Drei Pappeln auf Pluščiča“). UdSSR, 1967. Regie: Tat'jana Lioznova.
- Utomlennye solncem 2. Predstojanie, Citadel'* („Die Sonne, die uns täuscht 2: Vorkampf und Zitadelle“). Russische Föderation, 2010/2011. Regie: Nikita Michalkov.
- Veselye rebjata* („Lustige Burschen“). UdSSR, 1934. Regie: Grigorij Aleksandrov.
- Volga-Volga* („Wolga-Wolga“). UdSSR, 1938. Regie: Grigorij Aleksandrov.
- Vokzal dlja dvoich* („Ein Bahnhof für zwei“). UdSSR, 1982. Regie: El'dar Rjazanov.

Konsumkultur und Industrialisierung

Das „Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“ als „kulinarischer Text“ zwischen Propaganda, Produktwerbung und Ratgeberliteratur

Ziel meiner Überlegungen ist es, die „Russische Küche“ unter dem Aspekt des „Neuen“ und „Fremden“ in den größeren Kontext des sozialistischen Konsums einzubinden. Die Rede von einer „sozialistischen Konsumgesellschaft“ oder „Konsumkultur“ ist insofern problematisch, dass sie eine Leerstelle in der Erforschung der europäischen Konsumgeschichte fokussiert, die von marktwirtschaftlichen Vorstellungen dominiert wird. Begriffe wie „Überfluss“ oder „Mangel“, „Auswahl“ oder „Versorgung“ werden hier zu zentralen, aber durchaus fragwürdigen Definitionskategorien. Dabei ist es wichtig festzuhalten, dass Konsum auch im sozialistischen Kontext als identitätsstiftend eingestuft werden muss und spezifische kulturelle Praktiken hervorbringt.¹ Dies wird historisch besonders interessant, als der rationalistisch-asketische Konsumdiskurs der 1920er Jahre in der Stalinzeit von einer Hinwendung zu einem Diskurs des Überflusses abgelöst wurde. Ein Dokument dieser Epoche ist das bis heute außerordentlich populäre Kochbuch *KNIGA O VKUSNOJ I ZDOROVOJ PIŠČE* („Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung“), das

1 Ich habe dieses Problem bereits ausführlich in einem anderen Aufsatz diskutiert (vgl. Goldschweer 2013). Der zentrale Punkt meiner Argumentation ist, dass Begriffe wie „Konsum“ und „Konsumgesellschaft“ stets aus der Perspektive einer marktwirtschaftlichen ökonomischen Ordnung diskutiert werden, die den sozialistischen Konsum entweder ausklammern oder negieren: „Die westeuropäische Konsumgesellschaft und Konsumkultur beruht auf einer spezifischen Mischung europäischer und amerikanischer Güter und Werte, Design- und Geschmacksrichtungen, Praktiken und Mentalitäten, Institutionen und Strategien. Sie entwickelte sich in Konkurrenz und Abgrenzung zur osteuropäischen Konsumgesellschaft, die sie als kommunistische Mangel-, Versorgungs-, Kommando- und Staatswirtschaft bezeichnet hat.“ (Siegrist 1997, 19). Diese Auffassung muss mittlerweile als obsolet gelten. Das Problem besteht also darin, einen ideologisch einigermaßen neutralen Begriff zu finden, der der kulturellen Prägung des sozialistischen Verbrauchers, d. h. den spezifisch sozialistisch geprägten Formen des Erwerbs, des Gebrauchs, der Gestaltung, der Verwertung und Entwertung von Waren, die Kommunikation durch und über Waren, die Stiftung von Identität (so eine gängige breit gefasste Definition des Begriffs „Konsum“) gerecht wird, zumal auch der Alternativbegriff „Konsumkultur“ insbesondere im Kontext des Stalinismus und der notorischen *kul'turnost*-Debatte seine Tücken hat. Darauf werde ich weiter unten genauer eingehen.

1939 erstmals erschien und zahlreiche Wiederauflagen in stets dem Zeitgeist angepasster Form erlebte. Es gilt als „wichtigstes Denkmal des Stalinismus“ (Dobrenko 2009) und wirft vor allem wegen seiner großen Popularität Fragen auf: Kann ein Kochbuch als Medium für politische Propaganda dienen? Lassen sich praktische und politische Funktionen überhaupt voneinander trennen? Und schließlich: Wie funktioniert das Buch als Text unabhängig von der Verfügbarkeit der dort beschriebenen und propagierten Lebensmittel?

1. „K izobiliju“ (Auf zum Überfluss!): Die Utopie der kommunistischen Überflussgesellschaft

Die Idee des Überflusses, die in den 1930er Jahren an Fahrt aufnimmt, war schon immer Bestandteil der kommunistischen Utopie. Nach der Revolution war es erklärtes Ziel der sowjetischen Konsumpolitik, in Abgrenzung vom kapitalistischen Modell neue und alternative Formen des Verteilens, Handelns und Konsumierens zu entwickeln.² Die utopische Grundidee basierte auf der Annahme einer absoluten Rationalisierung der Bedürfnisse auf wissenschaftlicher Grundlage. Die damit einhergehende Produktivitätssteigerung würde die Unterschiede zwischen Arm und Reich beseitigen und das private Eigentum an Gegenständen obsolet machen. Bedeutungslos würde dabei der Konsum vor allem in seiner sozial differenzierenden Dimension. Nicht der Konsum, sondern die – nicht entfremdete, selbst bestimmte – Arbeit sollte das Leben der Menschen bestimmen. Der Konsum würde sich hingegen getreu der berühmten Parole „Jeder nach seinen Fähigkeiten, jedem nach seinen Bedürfnissen“ (Marx 1875, 21) auf das absolut Notwendige beschränken. Dem Staat obläge die Aufgabe, dies bereitzustellen und die Verteilung zu organisieren. Nahrungsmittel dienen aus dieser Perspektive lediglich der

2 Ich folge in diesem Abschnitt der Darstellung bei Merkel 1999, 16–17 (soweit nicht anders verzeichnet).

Ernährung, nicht aber dem Genuss.³ Insgesamt würden die Reduzierung der Bedürfnisse auf das rational Notwendige und die Erhöhung der Produktivität letztlich dazu führen, dass Waren im Überfluss zur Verfügung stünden. Es käme zu einem fortschreitenden Niedergang des Warenwertes und damit zu stetig sinkenden Preisen, bis auch Geld als Tauschmittel obsolet würde (Merkel 1999, 51). Das Ziel war also eine kommunistische Überflusgesellschaft, wobei „Überfluss“ als eine am rationalen Menschenbild orientierte Größe zu verstehen ist.

Wie wir wissen, wurde dieses Ziel niemals erreicht; der Mangel gehörte zu den Alltagserfahrungen sowjetischer Konsumenten.⁴ Die Allgegenwart des Mangels bedeutet jedoch nicht die Abwesenheit von Konsum, sondern die verschiedenen „Erwerbsstrategien“⁵, mit denen die sowjetischen Verbraucher dem Mangel zu begegnen versuchten, unterstreichen vielmehr seine Bedeutung und sind ein wichtiger Bestandteil der sozialistischen Konsumkultur.

Historisch lassen sich nach einem Modell der Soziologin Oľga Gurova für die sowjetische Konsumpolitik vier Phasen unterscheiden, die sich im Großen und Ganzen mit den Bruchstellen in anderen kulturellen Bereichen decken: Die erste Phase umfasst die „Sozialistischen Askese“ der 1920er Jahre, welche in den 1930er bis 50er Jahren von einer Phase der „Legitimation des Konsums durch die Ideologie der *kul'turnost*“ abgelöst wurde. In der dritten Phase, der Tauwetterzeit der 1950er und 60er Jahre, wurde dieser Ansatz zur Konsumorientierung weiter ausgeweitet, allerdings gemäßigt durch eine „Ideologie des sowjetischen Geschmacks“. In den 1970er Jahren bis zum Ende der Sowjetzeit erreichten die Widersprüche zwischen den Konsumwünschen

3 So schreibt der Psychologe Aron Zalkind 1928 in seinem Artikel DIE PSYCHOLOGIE DES MENSCHEN DER ZUKUNFT über den „Neuen Menschen“: „Zweifellos wird der Ernährungsprozess der kommunistischen Menschheit stark vereinfacht sein, was sowohl vom Standpunkt der Produktion und der Produktivität als auch allgemeinbiologisch wirtschaftlich sein wird. Wahrscheinlich wird man kompakte und perfekte Präparate erfinden, die in physikalisch-chemischer und vitaler Hinsicht alles enthalten, was der menschliche Organismus benötigt, und der gesamte Vorgang des Essens wird sich (so traurig das für unsere ‚Gourmets‘ auch klingen mag) auf die Einnahme dieses Präparates reduzieren.“ (Zalkind 2005, 673)

4 Die Diskussion der vielfältigen Gründe für das Versagen der Utopie würde den Rahmen dieses Artikels sprengen; sie reichen von den übernommenen Defiziten in der Infrastruktur über den Mangel an Ressourcen über die Wirkung unvorhersehbarer Ereignissen wie Wirtschaftskrise und Krieg, die zu einer lavierenden Politik zwischen Krise und Ad-hoc-Maßnahmen führten („crisis and recovery“, vgl. Hessler 2004, 8), bis hin zu inneren Widersprüchen wie der Entkoppelung von Leistung und Preis (vgl. Merl 1996).

5 Ina Merkel nennt in ihrer GESCHICHTE DER KONSUMKULTUR IN DER DDR die folgenden „systemkonformen“ resp. „illegalen“ Erwerbsstrategien: „Schlange stehen“, „Herumrennen und Suchen“, „privater Import“ und „Selbermachen“, sowie „Stehlen“, „Verschieben“ und „Schmuggeln“, „Horten und Hamstern“, „Korruption“ und „Bestechung“ (vgl. Merkel 1999, 277 ff.).

der Bevölkerung und der offiziell vertretenen „Ideologie der Entdinglichung“ dann einen Höhepunkt (vgl. Gurova 2005).⁶ Die zweite, stalinistische Phase ist dabei für die Geschichte des sowjetischen Konsums besonders interessant, denn hier wurde der private Konsum zum ersten Mal (wenn man von der kurzen Phase der NEP absieht) vom Stigma des Bourgeois befreit und zu einem sozialistischen Anliegen. Insbesondere aus der Sicht der Konsumenten schien die praktische Umsetzung der sozialistischen Utopie der Überflusgesellschaft in greifbare Nähe gerückt zu sein.

2. Konsumkultur im Stalinismus

Die stalinistische Konsumkultur löste also eine Phase ab, die in einer Absetzbewegung zur vorrevolutionären Phase von einem grundsätzlichen Misstrauen gegenüber dem Handel und der materiellen Kultur ganz allgemein gekennzeichnet war (vgl. Hessler 2004, 19 ff. sowie Gurova 2005, 117). Die massiven und vielfältigen Veränderungen der symbolischen Ordnung, die mit dem ersten Fünfjahresplan 1928 einsetzen, schlugen sich auch auf dem Feld der Konsumpolitik nieder. Die Forderung nach revolutionärer Askese wurde im Fahrwasser der *kul'turnost*'-Kampagne durch den Ruf nach „kultiviertem Handel“ ersetzt, ein Begriff, der sich – und das mag zunächst überraschend klingen – mit den Schlagwörtern Amerikanisierung und Feminisierung umreißen lässt. Konkret bedeutete dies die Einführung neuer Produkte sowie die Einrichtung von Musterkaufhäusern in den Metropolen nach amerikanischem Vorbild (vgl. Gronow 2003; Hessler 2004, 198 ff.; Schlögel 2008 u. a.) sowie den Einsatz von vorwiegend weiblichem Verkaufspersonal, dem eine besondere pädagogische Expertise bei der Beratung der Kunden unterstellt wurde (vgl. ausführlich Randall 2004, 2008, 67 ff. [Kap. 3]; Hessler 2008, 198).⁷

6 Der bereits 1997 erschienene Beitrag von Stephan Merl, dem man zugute halten muss, dass er sich als Einziger (!) der Autoren der EUROPÄISCHEN KONSUMGESCHICHTE mit der Situation in Osteuropa befasst hat, ist insofern zu kritisieren, dass die Einteilung in zwei Phasen, nämlich „Konsumverzicht durch Terror“ vor, und „Konsumorientierung“ nach 1953, nicht mehr zeitgemäß ist. Auch seine Begründung für das Scheitern der Konsumorientierung, die Entkopplung von Leistung und Preis, erscheint meines Erachtens zu einseitig.

7 Neben der besonderen Eignung von Frauen war natürlich auch ein wichtiger Grund, dass die Männer in der Industrieproduktion gebraucht wurden.

Begleitet wurde diese Entwicklung von typischen Diskursen, die bestimmte Schlagwörter in den Vordergrund rückten. Zu den wichtigsten zählen dabei ganz sicher der *kul'turnost'*- und der *izobilie*-Diskurs (etwa: Kultiviertheits- und Überfluss-Diskurs), aber auch der Hygiene- und der Industrialisierungsdiskurs.

Der **kul'turnost'-Diskurs** bezeichnet bekanntlich eine spezifische Form der „Kultiviertheit“, die eher im Bereich Zivilisation als im Bereich Kultur angesiedelt ist,⁸ und ergreift ab Mitte der 1930er Jahre die gesamte Lebenswelt: den Körper (in Bezug auf persönliche Hygiene, Ernährung und Kleidung), die Dingwelt (durch fetischisierte Symbole wie Lampenschirme und Vorhänge), die Sprache (nicht fluchen!), die Bildung (welche Bücher muss man gelesen haben?) und nicht zuletzt das Verhalten (Manieren). Dabei wurde gerade den Frauen eine hervorgehobene Rolle bei der „Kultivierung“ der Arbeiterschaft zugesprochen wurde: dies wird deutlich bei der sogenannten „Hausfrauen-“ oder „*obščestvennicy*-Bewegung“, welche darin bestand, dass nicht erwerbstätige Funktionärs-Ehefrauen die Aufgabe übernahmen, für Hygiene, gute Umgangsformen sowie geschmackvolle Dekorationen im Umfeld der Produktionsbetriebe zu sorgen (Maier 1984), aber auch bei der neuen Bedeutung, die Frauen im Handel übernahmen. Da vom rationalistischen Menschenbild nicht abgerückt werden konnte, wurden Geschmackserziehung und Bedarfslenkung zu zentralen Anliegen der paternalistisch ausgerichteten sowjetischen Konsumpolitik. Dieser Diskurs hat zudem auch eine nicht zu unterschätzende ästhetische Komponente, wenn man die Hinwendung zum Dekorativen in Betracht zieht.

Der **izobilie-Diskurs** betrifft hingegen direkt das Versprechen der kommunistischen Überflusgesellschaft. Luxuswaren (darunter Kaviar, Champagner oder Cognac) sowie neue, nach ausländischen Vorbildern hergestellte Produkte (wie Ketchup, Champagner oder Lebensmittelkonserven) sollten breiten Bevölkerungskreisen zugutekommen und Normalität sowie als Distinktionsmerkmal sozialen Aufstieg signalisieren.⁹ Repräsentativer Konsum

8 Vgl. die Definitionen bei Dunham 1990, 22–23; Kelly/Volkov 1998; Volkov 2000.

9 Zu diesem Thema gibt es mittlerweile eine umfangreiche Forschungsliteratur, vgl. z. B. Fitzpatrick 2000, Gronow 2003, 2005, Schlögel 2008 sowie Osokina 1993, 1998 und 2009.

war damit wieder legitimiert. Angesichts der in anderen Quellen gut dokumentierten Güterknappheit scheint es sich bei diesem Diskurs auf den ersten Blick um ein rhetorisch-propagandistisches Phänomen zu handeln. Es steht allerdings fest, dass die neuen Luxusprodukte tatsächlich in den Handel gelangten; wenn sie auch nicht – wie propagiert – immer und überall erhältlich waren, so stellte doch schon allein die Idee ihrer prinzipiellen Verfügbarkeit ein Novum und ein großes Konsumversprechen dar. Maja Turovskaja hat z. B. aufgezeigt, dass sich in der autobiografischen Literatur durchaus Spuren eines auf dieser Verfügbarkeit beruhenden gastronomischen Diskurses finden lassen.¹⁰ In einer von Terror und Repressionen gekennzeichneten Zeit erfüllt der Diskurs zudem noch eine weitere Funktion: Sowohl die Verfügbarkeit als auch der Mangel an bestimmten Produkten fokussierte die Aufmerksamkeit der Bevölkerung auf den Konsum und lenkte von den Repressionen ab, während für die Versorgungslücken umso leichter „Volksfeinde“ verantwortlich gemacht und aufkeimender Unmut kanalisiert werden konnte (Schlögel 2008, 424).

Ein Relikt der asketischen 1920er Jahre ist hingegen der **Hygiene-Diskurs** (Sauberkeit, Licht, Luft, Gesundheit), der im *kul'turnost'*-Diskurs zum Teil weiterentwickelt wurde. Er hängt aber ebenso eng mit der Idee der Rationalisierung des Alltags und mit dem seit Stalins Machtergreifung die gesamte sowjetische Wirtschaft dominierenden **Industrialisierungs-Diskurs** zusammen, durch den der Ausbau der Schwerindustrie vorangetrieben werden sollte. Über den Umweg industriell gefertigter Lebensmittel erreichte er auch die Konsumpolitik. Neue Methoden der Fertigung und Konservierung versprachen dreierlei, nämlich die planbare und flächendeckende Versorgung auch mit eigentlich verderblichen Lebensmitteln, die weitere Auslagerung der Speisenzubereitung aus dem privaten Haushalt und nicht zuletzt die Ausweitung der Kontrolle über einen weiteren Bereich des privaten Lebens. Die Vorteile dieser Lebensmittel mussten jedoch auch entsprechend kommuniziert werden. Hier kommt die sozialistische Werbung ins Spiel, die jedoch ihre ganz eigene Geschichte hat. Per Dekret erlangte der Staat 1917 faktisch das Werbemono-

¹⁰ Turovskaja 2007; sie bezieht sich vor allem auf die Tagebücher der Bulgakovs und Briefe aus dem Umkreis von Olga Čechova-Knipper.

pol,¹¹ wobei Produktwerbung zunächst die Ausnahme war; geworben wurde vor allem für politische Ziele oder angemessene Verhaltensweisen. Wirft man einen Blick in die zeitgenössischen Enzyklopädien, so wird dort „Reklame“ mit „Produktinformation“ gleichgesetzt; sie unterscheidet sich von kapitalistischer Werbung, die auf Verführung aus sei und oft unwahre Behauptungen aufstelle, durch ihre „Wahrhaftigkeit“. Bereits in der 2. Auflage (1955) werden jedoch auch Funktionen wie Bedarfslenkung und Geschmackserziehung in die Definition aufgenommen:

В странах социалистического лагеря Р. т. [= реклама торговая, УГ] поставлена на службу интересам потребителей. Здесь Р. т. *правдива*. Она призвана широко распространять сведения о товарах, *активно пробуждать и воспитывать в населении новые потребности и вкусы, пропагандировать и внедрять в потребление новые товары*, сообщать о питательных и укрепляющих здоровье свойствах производимых пищевых продуктов, о добротности, прочности и отделке товаров народного потребления. Р. т. здесь помогает формированию спроса, расширяет связь между производителями и потребителями, улучшает торговое обслуживание народа; она свободна от излишеств, вызываемых капиталистич. конкуренцией.¹² (BSÉ 2: Bd. 36, 1955, 317)

Diese Begriffe stehen wiederum im Einklang mit dem bereits kurz angeschnittenen Ideal des „kultivierten Handels“ und werden uns noch weiter beschäftigen.

¹¹ „O vvedenii gosudarstvennoj monopolii na ob“javlenija“ („Über die Einführung eines staatlichen Monopols über die öffentlichen Verlautbarungen“), 08.11.1917, vgl. Savel'eva 2006.

¹² „In den Ländern des sozialistischen Lagers steht die Produktwerbung im Dienste des Verbrauchers. Hier ist die Produktwerbung *wahrhaftig*. Sie ist aufgerufen, Informationen über Waren zu verbreiten, in der Bevölkerung *neue Bedürfnisse und Geschmäcker zu wecken und zu erziehen, neue Waren zu propagieren und im Verbrauch zu verankern*, über die nahrhaften und gesundheitsfördernden Eigenschaften von Lebensmitteln sowie über die Güte, Langlebigkeit und Ausstattung von Waren des Volkskonsums zu informieren. Die Produktwerbung hilft hier bei der Formierung der Nachfrage, verstärkt die Verbindung zwischen den Produzenten und den Konsumenten, verbessert die Warenversorgung des Volkes; sie ist frei von den Übertreibungen, wie sie von der kapitalistischen Konkurrenz hervorgerufen werden.“ (Übersetzung und kursive Hervorhebungen stammen hier und im Folgenden, soweit nicht anders vermerkt, von mir, UG).

3. Ein Kochbuch im Spannungsfeld von Ratgeberliteratur, Propaganda und Produktwerbung

Tatsächlich haben all diese Diskurse deutliche Spuren im *КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ* hinterlassen. Mitte der dreißiger Jahre nach der Abschaffung der Lebensmittelkarten zunächst als wissenschaftliche Arbeit über gesunde Ernährung konzipiert, erschien die erste Ausgabe 1939 auf Initiative von Anastas Mikojan, des damaligen Volkskommissars für die Nahrungsmittelindustrie;¹³ es folgten (bis zum Verkauf der Rechte 1999) immerhin zwölf weitere, immer wieder neu im Einklang mit den veränderten politischen Zeitläuften überarbeitete Editionen.¹⁴ Das Buch gilt daher mit Recht als eine Art „Spiegel der Geschichte“.¹⁵ Bis heute gibt es jedoch keine textkritische Ausgabe, die wirklich alle Veränderungen, seien sie politisch, ökonomisch oder ernährungswissenschaftlich bedingt, erfasst. Dies führt in der Forschungsliteratur oft zu textkritisch bedingten Unschärfen. Neben der Erstausgabe gilt die Ausgabe von 1952 als „kanonisch“ für den Stalinismus, weil sie als erste eine Massenaufgabe erreichte.¹⁶ Insbesondere die Illustrationen aus diesem gegenüber den vorhergehenden Ausgaben stark überarbeiteten Prachtband sind ein wichtiger Grund für die bis heute anhaltende große Popularität des Buches. In

13 Vielleicht war auch Stalin selbst der Urheber der Idee, da gehen die Meinungen auseinander, vgl. <http://ussrlife.blogspot.de/2013/08/blog-post_27.html> (letzter Zugriff am 07.01.2014).

14 Ein ausführlicher Überblick über die verschiedenen Ausgaben findet sich in der russischen Wikipedia: <http://ru.wikipedia.org/wiki/Книга_о_вкусной_и_здоровой_пище> (letzter Zugriff am 07.01.2014). Die Liste der Editionen macht die Schwierigkeiten einer textkritischen Wertung deutlich. Das Buch selbst sowie vor allem die farbigen Illustrationen der Ausgaben ab 1952 kursieren im Internet in zahlreichen Blogs, Nostalgie- und Diskussionsforen. Ein gutes Beispiel ist der Blogbeitrag <http://ussrlife.blogspot.de/2013/08/blog-post_27.html>, der die Geschichte des Buches zusammenfasst und zudem zahlreiche Illustrationen bietet (letzter Zugriff am 07.01.2014). 2009 berichtet der Journalist Michail Pozdnjaev über die Feierlichkeiten zum 70. Jahrestag der Erstausgabe, die in Ekaterinburg, dem Ort, wo seinerzeit die Konferenz der Mitarbeiter der Nahrungsmittelindustrie stattgefunden hatte, deren unmittelbares Ergebnis die Herausgabe des Buches war. Geplant war angeblich eine Eissskulptur, die Stalin darstellen sollte, wie er Putin die „Bibel der Kulinarik“ überreicht; dieser Plan wurde von den Ordnungskräften vereitelt (vgl. Pozdnjaev 2009).

15 So stellt Alena Dvinina in einem Beitrag von 2004 die These auf, eine Neuausgabe sei immer dann erfolgt, wenn die Wirtschaftslage besonders gut oder auch besonders schlecht war (Dvinina 2004).

16 Siehe <http://ru.wikipedia.org/wiki/Книга_о_вкусной_и_здоровой_пище> (letzter Zugriff am 07.01.2014). War die Erstausgabe mit einer Auflage von 100.000 Stück erschienen, so erreichte die Ausgabe von 1952 schon eine Auflage von 500.000 Stück; wurde aufgrund der großen Nachfrage 1953 und 1954 nachgedruckt und erreichte insgesamt eine Auflage von 1,5 Mio. Für die Bereitstellung der Ausgabe von 1939 danke ich Vladimir Volovnikov; außerdem verdanke ich eine Ausgabe von 1953 Valentina Franz. Schon diese deckt sich nicht vollständig mit der Fassung von 1952. Diese kursiert sowohl als PDF inklusive der Illustrationen als auch als reiner HTML-Text im russischen Internet, z. B. unter <<http://supercook.ru/kovizp-52/kovizp-001.html>> (letzter Zugriff am 07.01.2014). Dort wird das Buch ironischerweise als Relikt einer Zeit beschrieben, „когда еще не было химических пищевых продуктов“ („als es noch keine chemischen Nahrungsmittel gab“).

der Forschungsliteratur wird das Kochbuch (und gemeint ist damit in erster Linie diese Ausgabe) einhellig als Ikone der stalinistischen Kultur gesehen (vgl. Genis 1989, Dobrenko 2009, Piretto 2009); es gehe nicht um Kochkunst, oder gar kulinarischen Genuss, sondern um die Unterweisung in die Einhaltung von Regeln, die der Kontrolle des Staates (als dessen Stellvertreter die Ernährungswissenschaft auftritt) unterliegen. Damit stehe die im Buch inszenierte Wirklichkeit symbolisch für die „Derealisierung der Wirklichkeit“ im Sinne der Schaffung einer Parallelwelt oder Hyperrealität (Dobrenko 2009) oder die „Verwandlung des Lebens anhand eines weisen Rezeptes“, wie Aleksandr Genis treffend zusammenfasst. Die bis in die postsowjetische Zeit anhaltende Popularität des Kochbuchs wird u. a. mit der Sehnsucht nach Stabilität und Eindeutigkeit, die es suggeriere, begründet (Genis 1989). Diese Deutung grenzt jedoch meines Erachtens an eine Dämonisierung, welche die trotz allem vorhandene Ratgeberfunktion des Kochbuches nahezu gänzlich ausblendet¹⁷ und der Besonderheit des Kochbuchs als „Gesamtkunstwerk“, in dem die verschiedenen Funktionen des Buches als häuslicher Ratgeber, Propagandamedium und Werbeträger ineinander greifen, nicht gerecht wird. Diese Funktionen lassen sich in der Praxis kaum voneinander trennen und machen bis heute den Reiz des Buches aus. Interessanter als die Frage nach dem Wirklichkeitsbezug des Buches (welche Lebensmittel waren in welchem Umfang tatsächlich erhältlich?) ist dabei möglicherweise die Frage danach, wie das Buch als kulinarischer Text funktioniert und welche Verfahren sich herausarbeiten lassen.

Natürlich ist die Propagandafunktion des Kochbuchs nicht von der Hand zu weisen, und zwar sowohl in expliziter als auch in impliziter Form. Schon in der Erstausgabe von 1939 wird das Kochbuch mit einem expliziten Propagandatext mit dem Titel *K SOCIALISTIČESKOMU IZOBILIJU* („Auf zum sozialistischen Überfluss“, 1939, 5–11) eingeleitet, in dem es letztlich darum geht, die Überlegenheit des sozialistischen Weges zum Überfluss gegenüber dem Kapitalismus zu unterstreichen. Statistische Angaben werden ergänzt durch Zitate sowjetischer Funktionäre (Stalin, Mikojan, Molotov), die immer wieder die

¹⁷ Dies gilt vor allem für Piretto 2009, der bei der Beschreibung des Buches gern zu militärisch-taktischen Formulierungen greift: „Every menu was a mini-Five-Year Plan“ (82); „the kitchen as a tactical bridgehead“ (87); „A normative, strictly regimented project was created, not an ordinary collection of recipes for preparing food“ (88).

Errungenschaften der Sowjetunion auf dem Feld der Nahrungsmittelindustrie beschwören. Diese Form der Propaganda ist recht aufdringlich, und es ist fraglich, ob sie überhaupt im erwünschten Maße wahrgenommen wurde.¹⁸ Viel wirksamer könnte eine andere, implizite Form der Propaganda gewesen sein, die eng mit den eben diskutierten Diskursen verknüpft und auf allen Ebenen des Buches nachvollziehbar ist. Schon im Einleitungstext wird für die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion geworben; der schmutzigen privaten Kellerbackstube wird die vor Sauberkeit strahlende Brotfabrik entgegengestellt. Hier wie auch in den folgenden Einführungskapiteln, die über gesunde Ernährung, die richtige Kücheneinrichtung und das ansprechende Anrichten von Speisen informieren, greifen *kul'turnost*-, Hygiene-, Industrialisierungs- und *izobilie*-Diskurs in auffälliger Weise ineinander. Im Rezeptteil werden diese Diskurse implizit wieder aufgegriffen und sorgen so für die ideologische Durchdringung des gesamten Buches. Insbesondere die Nahrungsmittelindustrie und ihre Erzeugnisse sind dabei allgegenwärtig. So finden wir neben den Rezepten häufig kurze informative Artikel über die verschiedenen Lebensmittel (Herkunft, industrielle Konservierungsverfahren, statistische Angaben, usw.); manche Kapitel (z. B. die über Fisch- oder Fleischgerichte) werden auch durch längere Exkurse ergänzt. Die Grenzen zwischen Information und Propaganda sind hier fließend, denn diese Informationen erscheinen auf der gleichen semantischen Ebene wie etwa Menüvorschläge oder Zubereitungstipps und sind für den unaufmerksamen Leser nicht ganz so leicht als Propaganda zu identifizieren. Dies gilt auch für die Werbeanzeigen für Fertigprodukte, die nur mittelbar etwas mit den Rezepten zu tun haben (z. B. für Champagner oder Schokoladentrüffel). Noch subtiler erscheint jedoch die Unterwanderung der Rezepte selbst durch die Propagierung von Fertigprodukten, wenn etwa die Herstellung einer Brühe aus Brühwürfeln oder Konserven gleichberechtigt neben den weitaus aufwendigeren Rezepten aus frischen Zutaten steht (1939, 25–33). Die Propagandabotschaft schwimmt hier mit dem praktischen Anspruch, denn das Nebeneinander einfacher und komplexer Zubereitungsformen könnte man sehr wohl nur als Hinweis auf die enorme Spannweite der

¹⁸ In den einschlägigen Internetforen werden Zitate, die den Überfluss beschwören, eher als sarkastisch oder zynisch wahrgenommen.

Komplexität der Rezepte werten, die sich sowohl an Anfängerinnen als auch an erfahrene Köchinnen richtet. Zu der subtilen Botschaft des Industrialisierungsdiskurses passt auch, dass die regionale oder nationale Herkunft von Rezepten keine Rolle spielt (Dobrenko 2009), denn die Speisen gewinnen durch den industriellen Hintergrund einen quasi „übernationalen“ Charakter.

Im Vergleich dazu nimmt vor allem der Anteil impliziter Propaganda in der Ausgabe von 1952 stark zu, und zwar insbesondere auf der visuellen Ebene.¹⁹ Die grundlegende Gliederung mit einem einführenden Artikel, den informierenden Exkursen sowie das Layout der Rezepte wurden zwar weitestgehend beibehalten, allerdings wurde auf der Ebene der Gestaltung im wahrsten Sinne des Wortes dicker aufgetragen. Dazu zählen schon das größere Format und der Einband, auf dem der Titel in Goldschrift innerhalb eines geprägten Tableaus von Lebensmitteln platziert wurde. Optik und Haptik ergänzen sich zu einem schon auf den ersten Blick opulenteren Erscheinungsbild.²⁰ Wenn man das Buch aufschlägt, fällt der Blick des Lesers als Erstes auf eine doppelseitige Abbildung eines üppig gedeckten Tisches, gefolgt von einem herausgehobenen Zitat Stalins, das den Überfluss als erreichtes Ziel deklariert: „Характерная особенность нашей революции состоит в том, что она дала народу не только свободу, но и материальные блага, но и возможность зажиточной и культурной жизни.“²¹ (КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ 1952, о. Р.)

Der einleitende Artikel – der nun kürzer K IZOBILJU („Auf zum Überfluss“, 6–18) heißt – wird grafisch durch Fotocollagen, die Bilder von wogenden Ähren, Bergen von Brot und Fleisch, Konservenstapeln usw. abbilden, eingerahmt. Auch in dieser Ausgabe steht das Thema der Hygiene und der Qualitätskontrolle in den Betrieben des Nahrungsmittelsektors im Fokus (fast so, als müsse man anders lautenden Gerüchten entgegentreten). Als besonders wichtige Aufgabe für die Zukunft wird nun ausdrücklich die Geschmackserziehung der Verbraucher genannt, die für eine zunehmende Nachfrage nach neuen Produkten sorgen soll:

19 Vgl. die Beispielbilder unter <http://ussrlife.blogspot.de/2013/08/blog-post_27.html> (letzter Zugriff am 07.01.2014).

20 Dies bemerkt auch Piretto 2009, 83.

21 „Die charakteristische Besonderheit unserer Revolution besteht darin, dass sie dem Volk nicht nur die Freiheit, sondern auch materiellen Segnungen und die Möglichkeit für ein kultiviertes Leben im Wohlstand gegeben hat.“

Важнейшее дело – развивать у населения новые вкусы, создавать спрос на новые пищевые продукты. [...] Надо создать у населения привычку и вкус к полуфабрикатам, к сухим завтракам, концентратам, консервам, ко всему богатому и разнообразному ассортименту готовых и полуготовых фабричных пищевых продуктов.²² (o. P.)

Gleichzeitig wird dem Verdacht, dass dies die „Liquidierung“ der häuslichen Küche und Ernährung der Familie bedeute, energisch entgegengetreten; im Gegenteil, diese werde durch die Verwendung von Fertigwaren erleichtert und bereichert. Die Notwendigkeit der Industrialisierung der Nahrungsmittelproduktion wird mit der Rationalisierung der Hausarbeit zur Entlastung der berufstätigen Hausfrau begründet: „Необходимость всемерного развития промышленности продовольственных товаров диктуется также и, в особенности, интересам полного освобождения женщины от тяжелой работы в домашнем хозяйстве.“²³ (Ebd.)

Wir finden also wiederum eine Widerspiegelung der gängigen Diskurse, wobei sich der Schwerpunkt angesichts der visuellen Aufrüstung anscheinend leicht in Richtung *izobilie*-Diskurs verlagert hat. Dazu passt auch die technologische Erweiterung der Küche: auch ein Kühlschrank als Ausweis des Wohlstandes gehört jetzt dazu (vgl. auch Piretto 2009, 90).

Die Visualisierung des Überfluss-Diskurses wird zum großen Teil durch die Farbtafeln geleistet. Es handelt sich dabei um kolorierte Fotografien, die – abgesehen vom Produktnamen – ganz ohne Slogan auskommen. Durch diese Bilder schreibt sich das Buch zudem auch in den künstlerischen *izobilie*-Diskurs ein, den wir z. B. von zeitgenössischen Gemälden her kennen.²⁴

Will man die Bilder typologisch ordnen, so bietet sich zunächst eine Unterscheidung zwischen den Tafeln an, auf denen Fertigprodukte einfach nur abgebildet werden (hier lässt sich übrigens auch sehr schön das Verpackungs-

22 „Die Hauptsache ist es, bei der Bevölkerung neue Geschmäcker zu entwickeln, eine Nachfrage nach neuen Lebensmitteln zu schaffen. [...] Man muss die Bevölkerung an Halbfertigprodukte, Zerealien, Konzentrate, Konserven, an das ganze reiche und vielfältige Sortiment fertiger und halbfertiger Fabriklebensmittel gewöhnen und ihren Geschmack entsprechend lenken.“

23 „Die Unumgänglichkeit der größtmöglichen Entwicklung der Lebensmittelindustrie wird auch und besonders durch die Interessen der vollständigen Befreiung der Frau von der schweren Arbeit im Haushalt diktiert.“

24 Zu diesem Thema vgl. die Beispiele bei Gosculo 2009.

design studieren), und jenen, die auch das Anrichten von Speisen in Form eines „Serviervorschlags“ illustrieren. Hier spielen neben der Verpackung auch die Speise selbst sowie Geschirr, Besteck und Tischwäsche eine Rolle. Letztere Bilder rufen ein komplexes Bündel von Diskursen auf, so etwa in der Abbildung eines Tellers, auf dem Erbsen, ein Würstchen und eine Gurke appetitlich auf einem weißen Damastischtuch angerichtet sind. Begleitet wird diese Mahlzeit von zwei Flaschen Bier. Produktwerbung (Bierflasche) und Industrialisierung (Bier, Würstchen, Gurken, Erbsen als Fertigprodukte) gehen Hand in Hand mit einer Anweisung zum kultivierten Anrichten von Speisen (weißes Tischtuch, Tafelsilber), welches entsprechende Tischmanieren einfordert. Auffallend ist hier zudem der markante Bruch zwischen dem „proletarischen“ Essen und den erforderlichen „kultivierten“ Manieren.²⁵

4. Schlussfolgerungen: Konsum und Fiktion

Die sowjetische Küche ist nicht von der sie umgebenden Konsumkultur zu trennen. *KNIGA O VKUSNOJ I ZDOROVOJ PIŠČE* ist ein Paradebeispiel dafür, wie ein Alltagsgenre durch ein paternalistisches Regime kolonialisiert wird. Der totalitäre Anspruch des Regimes, die Kontrolle auf alle Lebensbereiche auszudehnen, wird auch in Konsumpolitik fühlbar: Die Konsumentin (denn um die geht es meistens) muss erzogen werden, ihr Konsum muss stimuliert und gelenkt werden. Das „Neue“ und „Fremde“, auf das sie sich einlassen soll, ist einerseits das Außergewöhnlichen und Luxuriöse, und andererseits das industriell hergestellte Lebensmittel. Aus der Sicht der Konsumforschung ist dies ein riskantes Spiel, denn die Idee der Systemstabilisierung und Mobilisierung durch Konsumorientierung birgt immer die Gefahr des Gegenteils, nämlich die Entfesselung der systemsprengenden Kräfte gebrochener Konsumversprechen.²⁶

25 Interessant ist, dass in den Ausgaben der 1970er Jahre zumindest das weiße Tischtuch verschwindet (der Hintergrund wird weggeschnitten). Vgl. <<http://bosonogoe.ru/blog/sovetskie-knigi/985.html>> (letzter Zugriff am 07.01.2014), sechstes Bild von oben. Der Autor des Blogbeitrags (Valerij [lerik2]) betont den fiktionalen Aspekt des Kochbuchs.

26 Wie Stephan Merl für die Chrusčev-Zeit überzeugend dargelegt hat (Merl 1997, 212).

Der allgemeine Konsens, welcher das Buch oft auf sein ideologisches Programm reduziert, greift dennoch zu kurz, zumal nicht abschließend geklärt werden kann, welche Formen der Propaganda in welchem Maße überhaupt beim Leser angekommen sind. Der Erfolg speist sich meines Erachtens eher aus der einzigartigen Verschränkung mehrerer Funktionen, von denen die Propaganda nur eine ist. Die zweite ist die Visualisierung der wichtigsten zeitgenössischen Diskurse; damit qualifiziert es sich in der Tat als stalinistisches Artefakt. Nach einer Epoche der Askese rückt es das Opulente und Ästhetische auch in den Blickpunkt der Alltagskultur. Als drittes ist seine Ratgeberfunktion nicht von der Hand zu weisen, bietet es doch Rezepte für alle Lebenslagen und Kompetenzniveaus. Entgegen Piretto stellt nämlich „Reproduzierbarkeit“ der Gerichte meines Erachtens keinen Makel eines Rezeptbuches oder gar einen weiteren Hinweis auf die Propagandafunktion des Buches dar.²⁷ Der bis heute anhaltende Erfolg des Buches zeigt zudem die ungebrochene identitätsstiftende Wirkung des Konsums, der – und das ist interessant – als Diskursphänomen noch nicht einmal unbedingt der Materialisierung in Form konkreter Waren bedarf. Vielleicht kann man hier eine Art „poetische“ Funktion annehmen, wenn man etwa die folgende Aussage Alena Dvininas ernst nimmt: „Описание неведомых мне тогда заморских оливок звучит как песня – красивая и незнакомая.“²⁸ (Dvinina 2004) Die spezielle Poesie des Buches unabhängig von der ideologischen Botschaft und der tatsächlichen Verfügbarkeit von Lebensmitteln macht auf einen besonderen Aspekt des modernen Konsums aufmerksam, nämlich auf seine Nähe zur Fiktion, wie Wolfgang Ullrich 2011 ausgeführt hat. Er vergleicht ganz konkret die Geschichte der Kritik am Konsumismus als moralisch begründete Ablehnung am „Zuviel“ mit der Geschichte der moralisch begründeten Ablehnung von Literatur als „erfundene Wirklichkeit“. Waren sind auch Zeichenkomplexe, sie erzählen Geschichten und befriedigen damit jenseits ihres Gebrauchswerts Bedürfnisse; und dazu bedarf es manchmal nur eines Bildes oder einer Beschreibung. Spätestens mit dem КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ war auch die Sowjetunion im Zeitalter des modernen Konsumismus angekommen.

27 Piretto 2009, 89; der Künstler braucht kein Rezeptbuch.

28 „Die Beschreibung der mir bis dato unbekanntem Oliven aus Übersee klingt wie ein Lied – schön und unbekannt.“

Literatur

- Dvinina (2004), Alena: „Kulinarnaja kniga kak otryaženie istorii“. In: *Karelia* 21.10.2004 <<http://www.gov.karelia.ru/Karelia/1249/14.html>> (letzter Zugriff am 02.12.2013).
- Dobrenko (2009), Evgenij: „Gastronomičeskij kommunizm: vkusnoe vs. zdorovoe“. In: *Neprikosnovennyj zapas*, 64. Jg. (2009), 2 <<http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html>> (letzter Zugriff am 25.11.2013).
- Fitzpatrick (1999a), Sheila: „Hard Times“. In: *Everyday Stalinism*. New York und Oxford, S. 40–66.
- Fitzpatrick (1999b), Sheila: „The Magic Tablecloth“. In: *Everyday Stalinism*. New York und Oxford, S. 89–114.
- Goldschweer (2013), Ulrike: „Frau und Konsum: Genderaspekte der sowjetischen Konsumkultur“. In: Regine Norhejl et al. (Hg.): *Genderdiskurse und nationale Identität in Russland. Sowjetische und postsowjetische Zeit*. München, Berlin und Washington, S. 181–196.
- Goscilo (2009), Helena: „Luxuriating in Lack: Plenitude and Consuming Happiness in Soviet Posters and Paintings“. In: Marina Balina/Evgenij Dobrenko (Hg.): *Petrified Utopia. Happiness Soviet Style*. London und New York, S. 53–78.
- Gronow (2003), Jukka: *Caviar with Champagne. Common Luxury and the Ideals of the Good Life in Stalin's Russia*. Oxford.
- Gronow (2005), Jukka: „Champagne and Caviar: Soviet Kitsch“. In: Carolyn Korsmeyer (Hg.): *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. Oxford, S. 249–259.
- Gronow (2011), Jukka: „Consumer Culture in the USSR“. In: Dale Southerton (Hg.): *Encyclopedia of Consumer Culture* (Bd 1). Thousand Oaks CA, S. 251–256.
- Gurova (2005), Ol'ga: „Ideologija potreblenija v sovetskom obščestve“. In: *Sociologičeskij žurnal* (2005), 4, S. 117–131. <http://www.isras.ru/files/File/Sociologymagazin/Socmag_04_2005/06_Gurova.pdf> (letzter Zugriff am 25.11.2013).

- Gurova (2006), Olga: „Ideology of Consumption in Soviet Union: From Asceticism to the Legitimizing of Consumer Goods“. In: *Anthropology of East Europe Review*, 24. Jg. (2006), 2, S. 91–98.
- Hessler (2000), Julie: „Cultured Trade. The Stalinist Turn Towards Consumerism“. In: Sheila Fitzpatrick (Hg.): *Stalinism. New Directions*. London, S. 182–209.
- Hessler (2004), Julie: *A Social History of Soviet Trade. Trade Policy, Retail Practices, and Consumption 1917–1953*. Princeton.
- Kelly (1998), Catriona/Volkov, Vadim: „Directed Desires: Kul'turnost' and Consumption“. In: Catriona Kelly (Hg.): *Constructing Russian Culture in the Age of Revolution: 1881–1940*. Oxford, S. 291–313.
- Maier (1994), Robert: „Die Hausfrau als *kul'turtreger* im Sozialismus. Zur Geschichte der Ehefrauenbewegung in den 30er Jahren“. In: Gabriele Gorzka (Hg.): *Kultur im Stalinismus. Sowjetische Kultur und Kunst der 1930er–50er Jahre*. Bremen, S. 39–45.
- Marx (1875), Karl: „Kritik des Gothaer Programms“. In: *Karl Marx - Friedrich Engels - Werke*, Band 19 (1973). Berlin/DDR, S. 13–32. <http://www.ml-werke.de/me/me19/me19_013.htm> (letzter Zugriff am 29.11.2013).
- Merkel (1999), Ina: *Utopie und Bedürfnis. Die Geschichte der Konsumkultur in der DDR*. Köln, Weimar und Wien.
- Merkel (2010), Ina: „Luxury in Socialism: An Absurd Proposition?“. In: David Crowley/Susan E. Reid (Hg.): *Pleasures in Socialism. Leisure and Luxury in the Eastern Bloc*. Evanston (Illinois), S. 53–70.
- Merl (1997), Stephan: „Staat und Konsum in der Zentralverwaltungswirtschaft. Rußland und die ostmitteleuropäischen Länder“. In: Hannes Siegrist/Hartmut Kaelble/Jürgen Kocka (Hg.): *Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)*. Frankfurt/Main und New York, S. 205–241.
- Piretto (2009), Gian Piero: „Tasty and Healthy: Soviet Happiness in One Book“. In: Marina Balina/Evgenij Dobrenko (Hg.): *Petrified Utopia. Happiness Soviet Style*. London und New York, S. 79–96.

- Pozdnjaev (2009), Michail: „Naš otvet gamburgeru“. In: *Novye izvestija* 17.02.2009 <<http://www.newizv.ru/society/2009-02-17/105736-nash-otvet-gamburgeru.html>> (letzter Zugriff am 07.01. 2014).
- Randall (2004), Amy E.: „Legitimizing Soviet Trade: Gender and Feminization of the Retail Workforce in the Soviet 1930s“. In: *Journal of Social History*, 37. Jg. (2004), 4, S. 965–990.
- Randall (2008), Amy E.: *The Soviet Dream World of Retail Trade and Consumption in the 1930s*. Basingstoke.
- Savel'eva (2006), Ol'ga. O.: „Sovetskaja reklama 20-ch godov kak sredstvo agitacii i propagandy“. In: *Človek*, 2–3 (2006). <http://vivovoco.rsl.ru/VV/PAPERS/MEN/SOVIET_20/SOVIET_20.HTM> (letzter Zugriff am 29.11.2013).
- Schlögel (2008), Karl: „Schaufenster Moskau. Die Fülle der Welt, Warenhunger und schwindlig vor Hunger“. In: Ders.: *Terror und Traum. Moskau 1937*. München, S. 411–425.
- Siegrist (1997), Hannes: „Konsum, Kultur und Gesellschaft im modernen Europa“. In: Hannes Siegrist/Hartmut Kaelble/Jürgen Kocka (Hg.): *Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert)*. Frankfurt/Main und New York, S. 13–31.
- Turovskaja (2007), Maja: „Das Leben war besser geworden. «Das Buch von der schmackhaften und gesunden Nahrung» blieb in der Sowjetunion nicht bloss schöner Schein“. In: *Neue Zürcher Zeitung*. 17.11.2007 <<http://www.nzz.ch/aktuell/startseite/das-leben-war-besser-geworden-1.585524>> (letzter Zugriff am 29.11.2013).
- Ullrich (2011), Wolfgang: „Philosophen haben die Welt immer nur verschieden interpretiert – verändern Produktdesigner sie auch?“. In: Heinz Drügh/Christian Metz/Björn Weyand (Hg.): *Warenästhetik. Neue Perspektiven auf Konsum, Kultur und Kunst*. Berlin, S. 111–128.
- Volkov (2000), Vadim: „The Concept of *kul'turnost'*: Notes on the Stalinist Civilizing Process“. In: Sheila Fitzpatrick (Hg.): *Stalinism. New Directions*. London und New York, S. 210–230.

- Vajl (1989), Petr (im Gespräch mit Aleksandr Genis, Sergeij Dovatov und Solomon Volkov). <<http://www.svobodanews.ru/content/transcript/24200141.html>> (letzter Zugriff am 29.11.2013).
- Valerij [lerik2] (15.04.2009): „Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče“. <<http://bosonogoe.ru/blog/sovetskie-knigi/985.html>> (Blogbeitrag, letzter Zugriff am 07.01.2014).
- Zalkind (2005), Aron: „Die Psychologie des Menschen der Zukunft“. In: Boris Groys/Michael Hagemeister (Hg.): *Die Neue Menschheit. Biopolitische Utopien zu Beginn des 20. Jahrhunderts*. Frankfurt/Main, S. 608–689.
- o. Verf. (1939): *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*. Moskva 1939.
- o. Verf. (1952): *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče*. Moskva 1952.
- o. Verf. (1955): „Reklama“, in: *Bol'shaja Sovetskaja ěnciklopedija*, izd. 2, Bd. 36. Moskva 1955. S. 316–317. <http://bse2.ru/book_view.jsp?idn=030301&page=1&format=html> (letzter Zugriff am 02.12.2013).
- o. Verf. (27.08.2013): „Evangelie ot puza“. <http://ussrlife.blogspot.de/2013/08/blog-post_27.html> (Blogbeitrag, letzter Zugriff am 07.01.2014).
- o. Verf. (28.11.2013): „Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče“. <http://ru.wikipedia.org/wiki/Книга_о_вкусной_и_здоровой_пище> (letzter Zugriff am 07.01.2014).
- o. Verf. (15.12.2013): „Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče 1952 god (stalinskoe izdanie)“. <<http://supercook.ru/kovizp-52/kovizp-001.html>> (letzter Zugriff am 07.01.2014).

Norbert Franz

Russland und seine Burger, Limonaden und Sushis

Kulturwissenschaftliche Anmerkungen

1. Essenszubereitung und Fortschritt

Die fast ausschließliche und von vielen als quasi naturhaft gegeben angesehene Zuweisung der Speisenzubereitung an die Frauen wird seit dem 19. Jahrhundert im Namen eines neuen Frauenbildes kritisiert. Nikolaj Černyševskij sah in seinem 1862 geschriebenen, für die linke Bewegung sehr einflussreichen Roman *ЧТО ДЕЛАТЬ?* (WAS TUN?) noch eine professionelle Küchenhilfe namens Maša für die ansonsten sehr emanzipierte Vera Pavlovna vor. Ihr Mann, Sergej Lopuchov, rät seinem Freund Kirsanov, in seinem Laboratorium Versuche zur Herstellung synthetischer Lebensmitteln anzustellen:

Ведь полный переворот всего вопроса о пище, всей жизни человечества, – фабричное производство главного питательного вещества прямо из неорганических веществ.¹ (Černyševskij 1939, 180 [Kap. 3, XXII])

Die Zukunft liegt für ihn also in der Industrialisierung. Während Černyševskij seine Revolutionäre noch großbürgerlich mit Dienstpersonal daherkommen und über neue Nahrungsmittel nachdenken lässt, sieht August Bebel in seinen programmatischen, 1879 angestellten Überlegungen zum Thema „Frau und Sozialismus“ das Problem in der Kleinteiligkeit. Auch er plädiert für chemisch hergestellte Lebensmittel, hebt aber hervor, „die Beseitigung der Privatküche

¹ „Das würde eine Umwälzung der ganzen Ernährungsfrage bedeuten, des ganzen menschlichen Lebens: Die industrielle Herstellung des Hauptnahrungsmittels direkt aus nichtorganischen Substanzen.“ (Sofern nicht anders angegeben, handelt es sich bei den Übersetzungen um Übersetzungen des Autors, NF.)

[werde] für ungezählte Frauen eine Erlösung sein.“ Er sieht in ihr eine „große Verschwendung an Zeit, Kraft, Heiz- und Beleuchtungsmaterial, Nahrungsmitteln usw.“ (Bebel 1990, 377) Dementsprechend galt die Forderung nach „Befreiung von der Küchensklaverei“ als wichtiger Aspekt der Propagierung der Frauen-Emanzipation (als eines Teils des gesellschaftlichen Fortschritts). Die Nieder-mit-Losungen, wie sie auf Plakaten der 1920er und 1930er Jahre öffentlich ausgegeben wurden (Abb. 1 und 2), konnten die Forderung zwar populär machen – sie boten aber noch nicht die Lösung. Auch die Neuen Men-



Abb. 1 und 2: „Nieder mit der Küchensklaverei“. Sowjetische Plakate aus den 1920er/1930er Jahren.

schen wollten essen, und da reichte es nicht, die auf die Gender-Rollen nicht gerecht aufgeteilte Verantwortung für die Ernährung der Familie als рабство („Sklaverei“) zu deklarieren und Emotionen zu aktivieren, indem die Rolle der Hausfrau dem im 19. Jahrhundert leidenschaftlich bekämpften System der Rechtlosigkeit bestimmter Gruppen gleichgestellt wurde. Als Alternative zur Privatküche wurde deshalb die Großküche (Kantine) favorisiert, an die Stelle der (Klein-)Familie sollte das Wohn- oder Arbeitskollektiv treten, das die

Großküche mit professionellen Kräften organisiert – oder der Staat (vgl. Borrero 1996). Den Großküchen arbeitet in der Weiterentwicklung des Konzepts Ende der 1920er Jahre eine kollektivierete oder verstaatlichte Landwirtschaft, bzw. eine staatliche Lebensmittelindustrie zu, die bis zum Ende des Sozialismus von der Regierung bzw. der Partei kontrolliert wurde.

Die auf den folgenden Seiten zusammengestellten Beobachtungen („Lernen von Amerika“) sprechen allerdings dafür, dass auch im Bereich der Ernährung in den 1930er Jahren tendenziell eine „Verbürgerlichung“ stattfand: Ca. zehn Jahre nach dem eifrigen Experimentieren mit den Großküchen wurde dem der Vorzug gegeben, was man heute *Convenience-Food* nennt. Es entlastet die einzelne Hausfrau, ersetzt sie aber nicht. Unter Chrusčev hieß es dann wieder verstärkt: „Zurück zur Kantine“ (vgl. Reid 2002).

Das Changieren zwischen dem Großküchen-Projekt und der Entlastung der Individualküchen fand bis in die 1990er Jahre statt: Die für beide Schwerpunktsetzungen notwendige Lebensmittelversorgung war immer Teil des großen Plans, der alles Wirtschaften (Госплан, „Staatsplan“) und den auf ihm basierenden gesellschaftlichen Fortschritt (zielgerichtete Entwicklung der Gesellschaft) umfasste. Dies galt zumindest für die Theorie, die Aspekte der technischen Modernisierung (im Sinne von Effizienzsteigerung) mit politisch-emanzipatorischen Zielen zu verbinden suchte. Die sowjetische Praxis entsprach dem bekanntlich nicht in vollem Umfang.

Auch in den liberalen Demokratien gab es sehr heterogene Initiativen, die Situation in den Küchen (und bei einigen: auch in den Familien) zu verändern. Die Mehrheit setzte eher auf eine Arbeitserleichterung als auf einen tiefgreifenden Paradigmenwechsel in den Geschlechterrollen. Dem kam entgegen, dass die Industrialisierung technische Haushaltshilfen in Form diverser Maschinen und fabrikmäßig aufbereiteter Lebensmittel bereitstellte. Auf diese hatte bereits Bebel große Hoffnungen gesetzt. Tatsächlich veränderte sich die Gesellschaft auch dort, wo der Wandel nicht primär intendiert war. Er erfolgte mittelbar: Die Nachfrage ließ immer neue Angebote an Küchenhilfen und Halbfertig- und Fertigprodukten entstehen, so dass die zum Kochen verwendete Zeit gegenüber der vorindustriellen Periode deutlich reduziert wurde. Das veränderte allmählich auch die Rollenverteilung in den Familien.

Die Veränderungen betrafen nicht nur die von Bebel ins Visier genommenen Privatküchen, in denen weiterhin überwiegend die Frauen am Herd standen, sondern auch die Gastronomie. Vorreiter dieser Entwicklung waren die USA. Dort waren z. B. schon in den 1930er Jahren diverse Küchenmaschinen auf dem Markt, Enthusiasten träumten – wie zu zeigen sein wird – von vollautomatischen Küchen.

1.1 *Russia meets America, Teil 1*

Die Begegnung der beiden Wege zur Veränderung der Küchen lässt sich schön an den Aufzeichnungen ablesen, die Il'ja Il'f und Evgenij Petrov von ihrer 1935/1936 unternommenen Amerikareise veröffentlicht haben. Immer wieder kommen sie dort auf das Essen zu sprechen. Beim ersten Mal fast ein ganzes Kapitel lang. Die beiden bewundern einerseits die Vielfalt und Hygiene des Angebots:

[...] синие электрические буквы – ‚Кафетерия‘. Кафетерия была большая, очень светлая и очень чистая. [...] Прилавок, собственно, представлял собой огромную скрытую электрическую плиту. Тут грелись супы, куски жаркого, различной толщины и длины сосиски, окорока, рулеты, картофельное пюре, картофель жареный и вареный и сделанный в виде каких-то шариков, маленькие клубочки брюссельской капусты, шпинат, морковь и еще множество различных гарниров.² (Il'f/Petrov 2003, 32)

Andererseits aber sind sie von dem Geschmack enttäuscht:

Блистательная организация ресторанного дела [...] Идеальная чистота, доброкачественность продуктов, огромный выбор блюд, минимум

2 „*Cafeteria* stand da in riesigen Lettern zu lesen. Diese war groß, sehr hell und sehr sauber. [...] Der Tresen erwies sich als eine riesige abgedeckte Wärmeplatte. Darauf standen Teller mit Suppe, mit gebratenem Fleisch, mit Würstchen verschiedener Dicke und Länge, Rouladen, Kartoffeln als Püree, gebraten, gekocht und zu merkwürdigen Bällchen geformt. Rosenkohl, Spinat, Möhren und noch viele weitere Beilagen.“ (Il'f/Petrov 2011, 67–68)

времени, затрачиваемого на обед, – все это так. Но вот беда, – вся эта красиво приготовленная пища довольно безвкусна, как-то обесцвечена во вкусовом отношении. Она не опасна для желудка, может быть даже полезна, но она не доставляет человеку никакого удовольствия. Когда выбираешь себе в шкафу автомата или на прилавке кафетерии аппетитный кусок жаркого и потом ешь его за своим столиком, засунув шляпу под стул, чувствуешь себя, как покупатель ботинок, которые оказались более красивыми, чем прочными.³ (35)

Als Begründung wird interessanterweise die Wirtschaftsform herangezogen, in der Monopolisten die Menschen ohne Wahl ließen, nicht aber der Wunsch, sich preiswert und möglichst ohne Mühen zu ernähren:

Мы долго не могли понять, почему американские блюда, такие красивые на вид, не слишком привлекают своим вкусом. Сперва мы думали, что там просто не умеют готовить. Но потом узнали, что не только в этом дело, что дело в самой организации, в самой сущности американского хозяйства. Американцы едят ослепительно белый, но совершенно безвкусный хлеб, мороженое мясо, соленое масло, консервы и недозревшие помидоры. [...] Где-то в Чикаго на бойнях били скот и везли его по всей стране в замороженном виде. Откуда-то из Калифорнии тащили охлажденных кур и зеленые помидоры, которым полагалось созревать в вагонах. И никто не смел вступить в борьбу с могущественными монополистами.⁴ (36)

3 „Die hervorragende Organisation der Gastronomie [...] Mustergültige Sauberkeit, Produkte von guter Qualität, die riesige Auswahl an Gerichten, die geringe Zeit, die für das Essen aufgewandt werden muss – all das ist Tatsache. Aber leider sind all die so hübsch hergerichteten Dinge nicht sehr lecker, ziemlich fade im Geschmack. Diese Nahrung ist nicht schädlich für den Magen, vielleicht sogar gesund, aber sie bietet dem Menschen keinerlei Vergnügen. Wenn du dir im Automaten oder am Tresen der Cafeteria ein appetitliches Stück Fleisch ausgesucht hast und es dann an deinem Tisch mit dem Hut unter dem Stuhl zu dir nimmst, dann kommst du dir vor, als hättest du Schuhe gekauft, die zwar hübsch, aber wenig dauerhaft sind.“ (71)

4 „Lange begriffen wir nicht, weshalb die amerikanischen Gerichte bei ihrem so appetitlichen Aussehen nicht besonders gut schmecken. Anfangs glaubten wir, die Amerikaner könnten einfach nicht kochen. Dann aber wurde uns klar, dass es nicht nur daran liegt, sondern an der Organisation, ja an der ganzen Natur der amerikanischen Wirtschaft. Die Amerikaner essen schneeweißes Brot ohne jeden Geschmack, Gefrierfleisch, gesalzene Butter, Konserven und unreife Tomaten. [...] In den Schlachthöfen von Chicago wird Vieh geschlachtet und in gefrorenem Zustand durchs ganze Land gefahren. Aus Kalifornien werden gefrorene Hähnchen und grüne Tomaten antransportiert, die unterwegs reifen sollen. Und niemand wagt es, den Kampf gegen die mächtigen Monopolisten aufzunehmen.“ (72)

Das klingt ein wenig wie eine ideologische Pflichtübung. Möglicherweise war den Reisenden die Korrelation von Massenproduktion und Geschmacksvereinheitlichung aber auch noch unbekannt. Sie weisen nur einfach darauf hin (36), dass der sowjetische Volkskommissar für Lebensmittelindustrie Anastas Mikojan in einer Rede⁵ gefordert hatte, das Essen in einem sozialistischen Land solle wohlschmeckend sein – ein Urteil über die tatsächliche sowjetische Massenverpflegung geben sie jedenfalls nicht ab.

Im 13. Kapitel beschreiben die beiden Reisenden die Begegnung mit einem Ingenieur namens Ripli (Ripley), der ihnen eine weitgehend automatisierte Küche vorstellt:

Вы хотите сварить обед. Суп и жаркое. Вы готовите мясо и овощи, кладете их в кастрюлю, доливаете водой и ставите на плиту. Затем вы готовите мясо для жаркого, ставите в духовой шкаф. Потом вы подходите к специальному аппарату с правой стороны плиты и переводите стрелку на ‚суп‘, а другую – на ‚жаркое‘. После этого можете спокойно идти на работу. Обед не испортится, если вы вернетесь даже вечером. Как только он будет готов, нагревание автоматически уменьшится. Поддерживаться будет лишь небольшая температура, чтобы к вашему приходу обед не остыл.⁶ (If/Petrov 2003, 111)

Außer dem Ofen gibt es an technischen Neuigkeiten eine Klimaanlage, eine Vorrichtung zum Anwärmen der Teller, einen großen Kühlschrank, eine Geschirrspülmaschine und die Abfallentsorgung über das Abwasser. Die Besucher aus der Sowjetunion sind von der Technik beeindruckt, v. a. von der Idee des

5 Irina Gluščenko bezieht diese Anspielung auf eine Rede Mikojans im Plenum des CK der VKP(b), in der der Volkskommissar im Dezember 1935 gesagt hatte: „наша пищевая промышленность должна дать такие продукты, такого качества, чтобы их ели с удовольствием не только те, кто голоден, а и тот, кто сыт.“ (Gluščenko 2010, 98) („Unsere Nahrungsmittelindustrie muss solche Produkte von solcher Qualität hervorbringen, dass sie mit Vergnügen gegessen werden, nicht nur von denen, die hungrig, sondern auch von denen, die satt sind.“)

6 „[...] Sie wollen eine Mahlzeit kochen – eine Suppe und einen Braten. Bereiten Sie das Suppenfleisch und das Gemüse vor, geben alles in den Topf, gießen Wasser hinzu und setzen den Topf auf den Ofen. Dann bereiten Sie das Fleisch für den Braten vor und schieben ihn in die Röhre. Jetzt gehen Sie zu dem Apparat an der rechten Seite des Ofens und drehen diesen Zeiger auf ‚Suppe‘, den anderen auf ‚Braten‘. Dann können Sie in aller Ruhe zur Arbeit gehen. Dem Essen passiert nichts, selbst wenn Sie erst abends wieder nach Hause kommen. Sobald es gar ist, wird die Hitze automatisch zurückgenommen. Der Ofen hält dann nur die nötige Temperatur, damit das Essen bei Ihrem Eintreffen nicht kalt ist.“ (If/Petrov 2011, 161)

foolproof – der Verhinderung von möglichen Bedienungsfehlern –, sie meinen jedoch, dass das Wirtschaftssystem dem Durchschnittsamerikaner nicht die Möglichkeit eröffne, all diese Dinge zu kaufen. Die Frage nach dem Systemvergleich (Gemeinschaftsverpflegung vs. Effizienzsteigerung der Privatküchen) bzw. dem sich anbahnenden Schwenk wird nicht gestellt.

1.2 *Russia meets America, Teil 2*

Der Bericht der beiden Amerika-Reisenden erschien im Herbst 1936 zunächst in der Zeitschrift *Znamja* (Nr. 10 und 11), im Sommer 1937 auch als eigenes Buch. Parallel dazu riet nach den Erinnerungen des schon erwähnten Anastas Mikojan der Generalsekretär der Partei (Stalin) seinem Volkskommissar für Nahrungsmittelindustrie⁷ im August 1936, den Sommerurlaub doch nicht auf der Krim zu verbringen, sondern nach Amerika zu reisen: „[...] надо изучить опыт США в области пищевой промышленности. Лучшее из того, что ты там увидишь, потом перенести к нам, в Советский Союз!“⁸ (Mikojan 1999, o. S.)

Dass man von den USA lernen wollte, lag gewissermaßen im Trend – schon die Reise von Il’f und Petrov hatte in diesem größeren Kontext gestanden, und auch der für die sowjetische Filmproduktion zuständige Boris Šumjatskij hatte 1935 Hollywood einen Besuch abgestattet und anschließend den Bau eines „sowjetischen Hollywood“ gefordert.⁹ Im November 1935 hatte Mikojan auf dem Ersten Allunionstreffen der Stachanowarbeiter¹⁰ die Vorbildfunktion Amerikas hervorgehoben und angekündigt:

7 Mikojans Rolle in der Entwicklung der sowjetischen Essenskultur wird hier nur im Hinblick auf den Hamburger angesprochen. Bei Gluščenko (2010) und von Bremzen (2013) gibt es bereits erste Ansätze, sie in einem größeren Kontext zu erforschen.

8 „Man muss die Erfahrung der USA auf dem Gebiet der Nahrungsmittelindustrie studieren. Das Beste von dem, was Du siehst, gilt es dann zu uns zu übertragen, in die Sowjetunion!“ Dass der (allerdings noch nicht veröffentlichte) Bericht Il’fs und Petrovs für diese Reise eine gewisse Rolle gespielt haben kann, sieht man auch daran, dass Mikojan nicht nur mit demselben Dampfschiff *Normandie* den Ozean überquerte, sondern auch viele Adressen aufsuchte, an denen die beiden gewesen waren (u. a. bei Henry Ford).

9 Sergej Ėjzenštejn war sogar schon 1930 in Richtung USA aufgebrochen, allerdings nicht mit einem offiziellen Auftrag.

10 Auf diesem Kongress tat Stalin den berühmten Ausspruch: „Жить стало лучше, товарищи. Жить стало веселее. А когда весело живет, работа спорится.“ (Stalin 1993, o. S.) – „Das Leben ist besser geworden, Genossen. Das Leben ist fröhlicher geworden. Und wenn es sich fröhlich lebt, dann geht die Arbeit gut von der Hand.“

Вот почему нам надо присматриваться к Америке, чтобы все лучшее перенести к нам. Вся нашу мясную промышленность мы строим по типу американской мясной промышленности.¹¹ (Mikojan 1935, o. S.)

In der Sowjetunion musste damals noch vieles über Lebensmittelkarten verteilt werden, da klangen die Berichte Il'fs und Petrovs von den vielleicht geschmacklich faden, aber doch gesunden und vor allen Dingen in ausreichender Menge angebotenen amerikanischen Lebensmitteln geradezu provokativ. Mikojan gibt in seinem Memoiren zu: „Мы имели, строго говоря, не пищевую промышленность, а пищевой промысел, доставшийся нам от старой России“¹² (Mikojan 1999, o. S.), er führt dann aber seitenweise Belege dafür an, wie er sich schon Anfang der 1930er Jahre um Verbesserungen bemüht hatte.

Mikojan, der wegen des ausgefallenen Urlaubs seine Frau nach Amerika mitnehmen durfte, reiste mit einer kleinen Delegation nach New York, von wo aus er ins Hinterland aufbrach. Er besuchte eine Vielzahl von Fabriken.¹³ Ihn beeindruckte die Rationalität der Produktion, und er erinnert sich in seinen Memoiren auch noch einer Besonderheit:

Привлекло наше внимание массовое машинное производство стандартных котлет, которые в горячем виде продавались вместе

11 „Das ist es, warum wir in Amerika genau hinschauen müssen, um uns all das besonders Gute hinüber zu holen. Unsere ganze Fleischindustrie werden wir nach dem Typus der amerikanischen Fleischindustrie gestalten.“

12 „Wie hatten – gerade heraus gesagt – keine Lebensmittelindustrie, sondern das Lebensmittelgewerbe, das wir aus dem alten Russland geerbt hatten.“

13 „Среди осмотренных мною предприятий пищевой индустрии были: холодильники по хранению рыбы и мяса; фабрики мороженого; завод чешуйчатого льда; завод по замораживанию уток; заводы по производству мясных и рыбных консервов; хлебопекарный завод; завод по производству сухарей и бисквитов; заводы по производству сухого молока и майонезов; завод по производству хлопьев и взорванных зерен; комбинат по производству шоколада и конфет и упаковке кофе, чая, какао; свеклосахарный завод; заводы по производству яблочных и апельсиновых соков и томатных продуктов; заводы замороженных и консервированных фруктов; завод по производству шампанского; заводы пивоварения и безалкогольных напитков; ряд птицеферм и птицебоен и чикагские скотобойни.“ (Ebd.) – „Unter den von mir inspierten Elementen der Lebensmittelindustrie waren: Kühlschränke zur Aufbewahrung von Fisch und Fleisch; Eisfabriken; eine Schupp-Eis-Fabrik; eine Enten-Tiefkühl-Fabrik; eine Fleisch- und Fisch-Konserven-Fabrik; eine Brotfabrik; eine Zucker- und Biskuit-Fabrik; Trockenmilch- und Mayonnaise-Fabriken, eine Haferflocken-Fabrik, ein Kombinat zur Herstellung von Schokolade und Konfekt und zur Kaffee-, Tee-, und Kakao-Verpackung, eine Rübenzucker-Fabrik; Fabriken zur Produktion von Apfel- und Apfelsinen-Säften sowie Tomatenprodukten; Fabriken zum Tiefkühlen und Konservieren von Früchten, Sekt-Fabriken; Fabriken für Bier und alkoholfreie Getränke, eine Reihe von Geflügelfarmen und -schlachtereien und die Chicagoer Schlachthöfe.“

с булочкой — так называемые ‚хамбургеры‘ — прямо на улице в специальных киосках.¹⁴ (Ebd.)

Nach diesem Muster sollten nun auch in den großen sowjetischen Städten Hamburger angeboten werden, der Krieg jedoch habe den erfreulichen Anfängen ein Ende gesetzt. Auch bei den Limonaden habe man bei den Amerikanern gelernt – trotzdem erreichten nicht sie, sondern bestimmte „ausländische“ Lebensmittel wie Coca-Cola, obwohl (oder vielleicht weil) sie unerreichbar waren, in der sowjetischen Bevölkerung Kultstatus.

1.3 Das Branding auch von Lebensmitteln

Ил'f und Petrov bewundern am Beispiel der Vermarktung der Haustechnik auch die Rationalität der Produktwerbung, während sie die aggressive Werbung als geradezu schädlich einschätzen. Sie sprechen von „способ непрерывного оглушения потребителя“¹⁵ (Ил'f/Petrov 2003, 114) und behaupten:

Американцу ни о чем не надо размышлять. За него думают большие торговые компании.

Уже не надо ломать голову, выбирая прохладительный напиток.

Дринк «Кока-кола»! Пей «Кока-кола»!

«Кока-кола» освежает иссохшую глотку!

«Кока-кола» возбуждает нервную систему!

«Кока-кола» приносит пользу организму и отечеству! И вообще тому, кто пьет «Кока-кола», будет в жизни хорошо!¹⁶ (122)

14 „Unsere Aufmerksamkeit wurde gefesselt durch die maschinelle massenhafte Herstellung von standardisierten Kotelets, die gegart zusammen mit einem Brötchen direkt auf der Straße in speziellen Kiosken verkauft wurden – so genannte ‚Hamburger‘.“

15 „unablässiger Betäubung des Konsumenten“ (Ил'f/Petrov 2011, 164).

16 „Der Amerikaner muss sich über nichts Gedanken machen. Das Denken nehmen ihm die großen Handelsgesellschaften ab. / Man braucht sich nicht den Kopf zu zerbrechen, welches Erfrischungsgetränk man wählen soll. / Trink Coca-Cola! Coca-Cola erfrischt die Kehle! Coca-Cola regt das Nervensystem an! / Coca-Cola nützt dem Organismus und dem Vaterland! Kurz gesagt, wer Coca-Cola trinkt, dem geht es gut im Leben!“ (173)

Diese von Il'f und Petrov karikierte Reklame hat jedoch dazu geführt, dass aus anscheinend austauschbaren Konsumartikeln *Marken* wurden, denen Einzigartigkeit zugeschrieben wird und die ganz bewusst mit bestimmten Kontexten verbunden wurden (Branding). Eine Folge davon ist, dass z. B. Coca-Cola seit mehreren Jahrzehnten fast überall auf der Welt mehr ist als eine koffeinhaltige Limonade, wie auch gebratene Scheiben aus gehacktem oder geschabtem Rindfleisch in einem weichen Brötchen mehr sind als nur ein Imbiss. Zumal wenn auf der Verkaufsstelle *McDonald's* steht. Es sind hochkomplexe Zeichen, die wirtschaftlich für eine einmal revolutionäre Firmenphilosophie und Werbestrategie stehen und kultursemiotisch als Metonymien für einen modernen avantgarde-behauchten Lifestyle gelesen werden können. Sie sind kulturwissenschaftlich auch deshalb so interessant, weil sich der Prozess der Semiose, als die sich die Branding-Strategien lesen lassen, detailliert nachzeichnen lässt und weil sie wegen ihrer besonderen Zeichenqualitäten auch in den künstlerischen Diskurs Eingang gefunden haben.

In der global funktionierenden massentauglichen Kultur setzen Marken die Tradition des Ready-Made eines Marcel Duchamp (1887–1968) fort. Nicht ganz schuldlos an dem Anschluss des vorfabrizierten Lebensmittels an die Ästhetisierung von Fahrrädern und Urinalen ist der gebürtige Rusine Andrej Warhola (Varhola), der als Andy Warhol die Pop-Art mitprägte, dabei Dosensuppen bzw. Suppendosen zu Kunstwerken erklärte¹⁷ und 1975 sagte:

The most beautiful thing in Tokyo is McDonald's. The most beautiful thing in Stockholm is McDonald's. The most beautiful thing in Florence is McDonald's. Peking and Moscow don't have anything beautiful yet. (Warhol 1975, 71)

Mittlerweile haben bekanntlich sowohl Moskau als auch Peking und Seoul etwas von diesem „Schönsten“ (Bak 1997). Da die Pop-Art mit ihren Konzepten fest in der Popularkultur verwurzelt ist, ja deren

¹⁷ Z. B. *Campbell's Soup I* (1968).

Kunstspähre bildet, folgt sie einer Ästhetik, die Jurij Lotman einmal „Ästhetik der Identität“ (Lotman 1972, 187) genannt hat: In ihr ist das Schöne das Wiedererkennbare – im Unterschied zur Höhenkamm-Kultur, die eine Ästhetik der Differenz bevorzugt: Ihr gilt als schön, was sich vom Standard abhebt. Die Popularkultur dagegen schätzt das Vertraute, bzw. das Wohlgefallen am Wiedererkennen. Ähnlich beschreibt Umberto Eco die Ursachen des Lesevergnügens in den 007-Romanen Ian Flemings: „[...] il piacere della lettura non è dato dall'incredibile e dal nuovo, ma dall'ovvio e dal consueto“¹⁸ (Eco 1978, 177).

In dieser Perspektive hat die von der Pop-Art inspirierte sowjetische Soc-Art in den späten 1970er Jahren die „Schönheit“ der Strategien und Medien der sowjetischen Massenbeeinflussung entdeckt. Aleksandr Kosolapov z. B. hat die Ähnlichkeit der sowjetischen politischen Propaganda zur Produkt-Werbung¹⁹ künstlerisch herausgearbeitet. Schon im Jahr 1980 schuf er eine Lenin-Coca-Cola-Collage (Abb. 3).²⁰ Auch Boris Groys verwies, als er mehr als 20 Jahre später die sowjetische Propaganda charakterisierte, auf die Ähnlichkeit zur Reklame für zwei besonders bekannte Markenprodukte aus dem Lebensmittelsektor:



Abb. 3: Kosolapov: *Lenin Coca-Cola*. Collage (1980).

Die kommunistische Werbung rief die ganze Menschheit dazu auf, das Produkt Kommunismus zu erwerben – wie heute die Menschheit aufgerufen wird, Coca-Cola oder Big Macs zu kaufen. (Groys 2003, o. S.)

18 „Das Lesevergnügen rührt nicht von dem Unglaublichen und dem Neuen her, sondern von dem Offensichtlichen und dem Gewohnten.“

19 Boris Groys hat dieser Ähnlichkeit eine Theorie gegeben: „Die äußere Ähnlichkeit der Kunst der Stalin-Zeit mit der gleichzeitigen amerikanischen Massenkultur fällt ins Auge. [...] Für die ästhetische Ähnlichkeit sorgt eine tiefe innere Verwandtschaft zwischen der westlich-kommerziellen und der sowjetisch-ideologischen Massenkultur: Für beide war die Werbung stiftbildend. Nur wurde im Westen für unterschiedliche Produkte geworben, während im stalinistischen Russland nur für ein Produkt geworben wurde. Das Land produzierte ja auch nur ein einziges Produkt – den Kommunismus.“ (Groys 2003, o. S.)

20 Vgl. die 2012 neu eingerichtete Seite „Soc-Art“: <http://www.sotsart.com/2012/06/18/lenin-coca-cola/#.UkJ-dT8df0Y> (letzter Zugriff: 20. Aug. 2013).

Die Werbung für die Produkte aus den Häusern Coca-Cola und McDonald's hat demnach bereits topischen Charakter: Man kann sie ohne weitere Erläuterung oder Begründung in einem Argument benutzen, denn jeder scheint zu wissen, was damit gemeint ist.

Im Selbstverständnis der Sowjetideologie schlossen die beiden Formen der Werbung einander aus. Man konnte nicht gleichzeitig das eigene System als Erlösung der Menschheit aus den Knechtungen des Kapitalismus anpreisen und gleichzeitig dessen Glück nur vorgaukelnder Produktwerbung Raum geben. Entsprechend schwierig war der Weg auf den sowjetischen Markt für besonders exponierte Marken-Lebensmittel.

2. „Westliche“ Marken-Lebensmittel auf dem sowjetischen und postsowjetischen Markt

In Billy Wilders' 1961 gedrehtem Film *ONE, TWO, THREE* verhandelt Mr. McNamara, Chef der Coca-Cola Niederlassung von West-Berlin, mit drei sowjetischen Emissären über den Verkauf der koffeinhaltigen Limonade in der Sowjetunion.²¹ Das Geschäft mit dem sowjetischen *soft-drink-secretariat* kommt nicht zustande. Gleiches gilt bekanntlich auch in der Realität, wo erst 1988 – also während der Perestrojka-Zeit – Moskaus erster Cola-Automat aufgestellt wurde, die große Neon-Reklame am Puškin-Platz folgte ein Jahr später. Seit 1994 betreibt die Company in Russland eigene Produktionsstätten. Dabei gab es jenseits des Eisernen Vorhangs sicher auch schon früher Menschen, die gerne Coca-Cola getrunken hätten – und nicht nur Pepsi-Cola, was dort immerhin seit 1973 möglich war. In Wilders' Film nimmt ein DDR-Grenzer jedenfalls einen Six-pack Coca-Cola als Geschmacksprobe entgegen und stürzt gierig mit großen Schlucken das Getränk herunter. In Leonid Gajdajs Filmkomödie *BRILLANTOWAJA RUKA* („Der Brillantenarm“) von 1969 stellt die Ehefrau ihrem Mann nach dessen Auslandsreise die Frage, ob er denn „dort“ auch Coca-Cola getrunken habe. Den Film sahen allein im ersten Jahr fast 80 Millionen Zuschauer, und man darf annehmen, dass

²¹ Zur sowjetisch-amerikanischen kinematographischen Konkurrenz, in die der Film eingebunden ist, vgl. Franz 2012.

die meisten die Anspielung erkannt haben. Die Nicht-Erreichbarkeit ließ das Produkt umso begehrenswerter erscheinen – im Nachhinein eine schier unbezahlbare Werbung.

Das erste Restaurant von McDonald's in Moskau war das Ergebnis von zwölf Jahren Verhandlungen, die George Cohon, der Firmenchef von McDonald's Canada, persönlich mit der Sowjetunion führte. Erst 1988 ließen sich die Sowjets auf ein Joint Venture ein, für das festgelegt wurde, dass die Angestellten des Schnellrestaurants in der RSFSR privilegierte Arbeitsbedingungen erhielten, die Grundnahrungsmittel nach einer Übergangsfrist ausschließlich aus der Sowjetunion kommen und die verdienten Rubel wieder im Land investiert werden sollten. Ende Januar 1990 wurde das erste McDonald's-Restaurant in Moskau am Puškin-Platz eröffnet, und es wurde ein Ereignis: 5.000 Menschen standen Schlange, und auch noch in den Jahren darauf musste man sich auf eine mittlere Wartezeit von 45 Minuten einstellen – der Andrang ließ es nicht zu, die Selbstverpflichtung der Firma einzulösen, dass jeder Kunde in nur drei Minuten seine Bestellung aufgeben können soll. In den ersten zwei Jahren sollen 30 Millionen Besucher dort gegessen haben, 40.000 bis 55.000 Essen am Tag.

Es war sicher auch und vor allem der Reiz des Neuen, des „Anderen“, der Anfang der 1990er Jahre den enormen Erfolg der weltbekannten Markenprodukte auf dem sowjetischen Markt ausmachte. Dafür spricht, dass die amerikanischen Bezeichnungen für die Produkte weitgehend beibehalten wurden, sozusagen als Eigennamen: Гамбургер, Двойной Гамбургер, Чизбургер, Двойной Чизбургер und Биг Мак. Es ist eine Mischung aus Transliteration (Биг Мак = Big Mac) und Wiedergabe der Aussprache (Чиз- = Cheese). Bei den Fritten belässt man es bei der traditionellen Bezeichnung Картофель-фри, ebenso bei Десерты. Die Milch-Shakes tragen die schon länger eingeführte Bezeichnung Молочные коктейли, und die Erfrischungsgetränke firmieren unter Прохладительные напитки. Sie stammten übrigens Anfang der 1990er Jahre ausschließlich aus dem Hause Coca-Cola.

Wenn hier vom sowjetischen Markt, auf dem sich die Marken mit großem Erfolg durchsetzten, die Rede ist, dann mit gedachten Anführungszeichen, denn der Markt, den es gab, durfte es offiziell nicht geben, und der,

den es offiziell gab, war in *statu nascendi*. Das erleichterte finanzkräftigen Neulingen wie den amerikanischen Konzernen den Erfolg, denn sie etablierten sich auf einem Feld praktisch ohne Konkurrenz. Ein Restaurant, in dem man schnell und auch noch freundlich bedient wurde, war im sowjetischen Moskau eine Rarität. So gab es anscheinend im Vorfeld der McDonald's-Eröffnung kritische Stimmen, die meinten, ein solches Restaurant könne überall auf der Welt funktionieren, aber nicht im sowjetisch geprägten Russland.

Als Vladimir Snegirëv am 2. August 1991 Bilanz über ein halbes Jahr McDonald's in Moskau zog, lobte er Cohon ausgerechnet in der Parteizeitung *Pravda* als einen Герой каптруда („Helden der kapitalistischen Arbeit“), ein Titel, der in seiner Anspielung an den „Helden der sozialistischen Arbeit“ witzig klingt, aber bewundernd gemeint ist: Cohon habe bewiesen, dass man die Moskauer prompt und auch noch lächelnd mit hochwertigen Nahrungsmitteln versorgen könne, und er habe gezeigt, dass man auch die Russen zu Bestleistungen im Service motivieren könne. Auf den Einwand des Russen: „не секрет, что люди, занятые у нас в сфере сервиса, имеют скверную репутацию — ленивых, жуликоватых, неряшливых ...“ antwortet Cohon in dem Interview: „ваши – самые лучшие“²² (Snegirev 1991, 5). Snegirëv bewundert den Kanadier dafür, dass er mehr an die Russen glaube als diese selbst.²³ Was auch kaum für möglich gehalten wurde: Die McDonald's eigenen Betriebe im Moskauer Umland machten nach kurzer Zeit alle Importe überflüssig. Sie verarbeiteten 1992 (pro Woche!) etwa 56.000 kg Fleisch von russischen Rindern und buken ca. 1 Million Brötchen aus russischem Mehl. Der Salat und die weiteren Ingredienzien stammten ebenfalls aus dem Umland. Auch unter diesem Gesichtspunkt war McDonald's in Moskau zunächst einmal eine Sensation.

Betrachtet man es aus der Sicht der Verbraucher, ist Fast-Food in der Tat zunächst einmal ein Fortschritt gegenüber Versorgungslücken, Verteilungsproblemen und Service-Wüsten. „Sowjetischer Service erschöpfte sich bis da-

22 „Es ist kein Geheimnis, dass die Leute, die bei uns im Bereich des Service beschäftigt sind, einen üblen Ruf haben: sie seien faul, gaunerhaft, schludrig [...]“ – „Ihre sind die allerbesten“.

23 Beeindruckt ist der sowjetische Journalist übrigens auch von der Gründlichkeit, mit der die Firma in ihrer Zentrale ihre Strategien entwickelt und sich um das Wohlbefinden ihrer Mitarbeiter sorgt. Das hauseigene Forschungsinstitut nennt er humorvoll „институт гамбургерологии“ („Hamburgerologisches Institut“).

hin zumeist im Ignorieren, Anblaffen und Hinauskomplimentieren des Käufers. [...] McDonald's wurde inmitten der Sowjetunion zur Insel des anderen, unerreichbaren, westlichen Lebens“ – meint ein Beobachter noch vier Jahre nach der Eröffnung des ersten Restaurants (Voswinkel 2005, o. S.).

Der Erfolg erklärt sich aber wohl nicht nur aus den Zuständen in der sowjetischen Gastronomie und Lebensmittelversorgung. Im Grunde holte die russische Gesellschaft in den späten 1980er und 1990er Jahren in rasantem Tempo die Anpassung an eine moderne, international vernetzte Arbeitswelt nach. Wo auch immer auf der Welt der Arbeitsablauf keine langen Essenszeiten mehr vorsieht, bietet sich Fast-Food geradezu an (vgl. Harprecht in Schulz 1995). Waren es anfangs überwiegend Industriearbeiter, denen die Maschinen das schnelle Essen aus dem Henkelmann oder vom Imbiss-Stand diktierten, so konnten sich zunehmend auch Angestellte und Chefs keine ausgiebigen Unterbrechungen der Arbeit mehr leisten, was zu solchen Erscheinungen wie Arbeitssessen führte aber auch zu einer gewissen Nobilitierung von zeitsparendem Imbiss-Essen wie etwa der Currywurst²⁴.

Die Kritik am Fast-Food wird im Wesentlichen von drei Erwägungen gespeist: ernährungsphysiologisch, weil eine von Fast-Food dominierte Versorgung gerade bei Kindern Übergewicht und verschiedene Erkrankungen verursachen kann, kultur-ökologisch, weil kulturelle Techniken der traditionellen Nahrungszubereitung ebenso verloren gehen könnten wie einzelne Nahrungsmittel selbst. Der dritte Aspekt ist eher ideologisch: Die Omnipräsenz der Marken wird bisweilen als (amerikanischer oder allgemein: westlicher) Kulturimperialismus eingeschätzt, wobei heimische Produkte und Ernährungsweisen als vorzuziehende Alternative angepriesen werden. Die Argumente können sich durchaus vermischen.

24 In Berlin gelten bestimmte Currywurst-Verkaufsstände geradezu als „angesagte“ Adressen, was zeigt, dass Fast-Food, wie der Name sagt, seinen primären Erfolg wohl der Arbeits- und Zeitersparnis verdankt, der Siegeszug von bestimmten Produkten dann noch einmal eigenen Gesetzen folgt. *Curry 36* z. B. gilt als hip und ist für Besucher aus dem Ausland zu einer Sehenswürdigkeit geworden wie die Nofretete.

2.1 Lebensmittel und Lifestyle

In der Sowjetunion hatte man in den 1970er Jahren einen *советский образ жизни*, einen sowjetischen Lebensstil ausgerufen, der auch schon von der Wortbildung her eine klare Konkurrenzansage an den *American way of life* war. Auf dem XXV. Parteikongress der KPdSU (24. Februar bis 5. März 1976) definierte der damalige Generalsekretär Leonid Brežnev diesen wie folgt:

Атмосфера подлинного коллективизма и товарищества, сплочённость, дружба всех наций и народов страны, которые крепнут день ото дня, нравственное здоровье, которое делает нас сильными, стойкими, — таковы яркие грани нашего образа жизни, таковы великие завоевания социализма, вошедшие в плоть и кровь нашей действительности.²⁵ (Brežnev 1975, 113)

Kein Hinweis auf einen konsumbasierten Lebensstandard, der die amerikanische Vorstellung (Abb. 4) zu dominieren scheint, wobei die Beschreibung des *American way* aber – gerade im Vergleich zu der autoritativen Definition durch den Generalsekretär der KPdSU – eher zufällig erscheint.

In der Sowjetunion war angesichts der ständigen Devisenknappheit die Versorgung mit Nahrungsmitteln weitgehend auf die inländische Produktion beschränkt, Importe – etwa von exotischen Südfrüchten wie Bananen oder Orangen – blieben die große Ausnahme. Da sehr unterschiedliche Klimazonen zur Sowjetunion gehörten, war das



Abb. 4: Margaret Bourke-White: *American Way of life*. Fotocollage (1937).

²⁵ „Eine Atmosphäre wirklichen Kollektivismus' und wirklicher Genossenschaftlichkeit, Zusammenhalt, Freundschaft aller Nationen und Völker des Landes, die Tag um Tag fester werden, moralische Gesundheit, die uns stärker und standhafter macht – das sind die klaren Ränder unseres Lebensstils, so sind die großen Eroberungen des Sozialismus, eingegangen in das Fleisch und das Blut unsrer Wirklichkeit.“

Angebot *per se* nicht eintönig, in bestimmten Bereichen konnte es aber nicht durch die staatlich oder genossenschaftlich organisierte Landwirtschaft sichergestellt werden. Die Läden kauften bei Privaten. Selbstversorgung durch eigene Gärten, Privathandel in nicht unerheblichem Umfang auf den sog. Kolchosmärkten und Schwarzhandel ergänzten die staatlich garantierte Versorgung.

Dass in diesem Angebot die bekannten großen Marken bis 1990 nicht öffentlich präsent waren, machte den ersten McDonald's überhaupt erst zu einem so großen Ereignis, und Coca-Cola und die anderen Pioniere blieben nicht lange allein. Internationale Spezialitätenrestaurants vervollständigten in den 1990er Jahren das von den Russen nutzbare Angebot, die ja schon zu Sowjetzeiten durch Restaurants aus den anderen Sowjetrepubliken eine gewisse – wenn auch binnensowjetische – Vielfalt kannten. Neu ist die Dynamik der Moden und v. a. die Angleichung der Qualitätszuschreibungen an westliche Üblichkeiten: Italienisches Essen gilt als qualitativ hochwertig und sehr schmackhaft, japanisches ebenso. Das trifft nicht für das Hoch-Preis-Segment zu, sondern auch für dessen Reduktionstufe: Pizzerien wurden eröffnet, teils als Filialen großer Ketten wie *Pizza Hut*, teils selbständig. Gleiches gilt für Sushi-Restaurants.²⁶ Das Renommee anderer Küchen (etwa der griechischen) ist deutlich geringer. Das gilt auch für die Küchen der ehemaligen Sowjetrepubliken.

Möglicherweise ist die Präsenz von asiatischen Restaurants auch ein Indiz für den gewachsenen Anteil von Asiaten zumindest in den östlichen Teilen Russlands. Gerade in einer Stadt wie Irkutsk fällt die große Zahl japanischer, koreanischer und chinesischer Restaurants auf, die ein Pendant im Handel der Stadt hat – sei es in Containern, sei es in einem eigenen Kaufhaus (Abb. 5).

Wie die Restaurant-Szene erlebte auch der Markt für Lebensmittel in



Abb. 5: Kaufhaus *Shanghai Siti* (Shanghai City) in Irkutsk. 2012.

²⁶ Die Sushi-Mode scheint – wofür auch die Wortform der russ. Bezeichnung spricht (s. u. FN 29) – aus dem englischsprachigen Ausland zu kommen.



Abb. 6: Fertigmenue *Big lanč* in einem Supermarkt 2012.

den 1990er Jahren rasante Veränderungen, v. a. Differenzierungen. Es etablierten sich schnell und unstrukturiert neue Vertriebssysteme, und die großen internationalen Konzerne drängten auf den Markt. Sie hatten das Image des überlegenen Systems auf ihrer Seite (und damit erst einmal den Vertrauensvorschuss, „besser zu sein“), und sie brachten das Know-how der Werbung mit.

Dieser gelang es, die Sehnsucht nach Veränderung in Richtung „Weltoffenheit“ und „Modernität“ mit dem Konsum bestimmter Produkte zu konkretisieren. Viele Medien propagierten einen als chic deklarierten postsowjetischen Lifestyle v. a. für jüngere Berufstätige. Dort kennt man keine Pause mehr für einen обед, sondern für den бизнес ланч. Darauf stellt sich auch die Lebensmittelindustrie mit ihren Fertiggerichten ein: Convenience-Food heißt bekanntlich ‚Bequemlichkeits-Essen‘. Dass die bereits vorbereiteten oder halbfertigen Produkte in Russland heimisch wurden, dazu trugen nicht unerheblich die sog. lizenzierten Zeitschriften bei, die westeuropäischen oder amerikanischen Verlagshäusern gehören und eine Variante ihrer Hefte in und für Russland auf den Markt bringen. Diese Zeitschriften sehen es gewissermaßen als ihre Aufgabe an, den Russinnen das nahezubringen, was sie als internationalen Lifestyle verkaufen. Dazu gehört eine bestimmte Form der Ernährung, deren Zutaten „Gesundheit“ und „Weltoffenheit“ signalisieren. In einem Vorschlag vom Frühjahr 2011 tauchten z. B. folgende Speisen auf:

Понедельник обед

Куриные грудки, запеченные в соусе из сметаны со специей тандоры, 1/2 чашки риса (квиноа, гречки, пшенки или перловки) и овощи, приготовленные на пару.

Понедельник ланч

Хлеб грубого помола или пита с курицей, рыбой или постным куском говядины, хумус или домашний сыр и салат. (Cosmopolitan 2011)²⁷

Von den hier genannten Zutaten sind erklärungs-würdig: тандори ‚Tandoori Masala‘, eine indische Gewürzmischung, und квиноа ‚Inkareis, Reismelde, Chenopodium quinoa‘, пита ‚Fladenbrot aus Hefeteig‘ und хумус ‚Kichererbsenbrei, Hummus‘. Alle vier Bezeichnungen sind zumindest bis zur Jahrtausendwende in Wörterbüchern noch nicht verzeichnet, lediglich *pita* erscheint in Vasmer's Etymologischem Wörterbuch.²⁸

Für andere Mahlzeiten werden empfohlen: суши ‚Sushi‘²⁹, тофу ‚Tofu, Bohnenquark, мисо суп ‚Miso-Suppe‘ und мюсли ‚Müsli‘. Alle vier sind nicht nur exotisch, sondern auch Convenience, da sie i. d. R. nicht selbst hergestellt werden.

Bei anderen Gerichten werden lediglich mögliche traditionelle Bezeichnungen durch international klingende ersetzt. Dazu zählt: фритюра ‚Frittiertes‘ oder мяса гриль ‚gegrilltes Fleisch, Fleisch vom Grill‘ – dabei ist die Garmethode in Russland längst bekannt als на жару ‚auf glühenden Kohlen‘.

Die neu eingeführten Lebensmittel kauft man natürlich nicht mehr vorrangig im магазин, sondern im супермаркет, der in der etwas größeren Version auch schon einmal гипермаркет heißen kann.

* * *

27 „Hühnerbrüste im Backteig, in einer Smetanasauce mit Tandoori-Gewürz, eine ½ Tasse Reis (Quinoa[Reismelde, Inkareis], Buchweizen, Hirse oder Perlgrauen) und gedämpftes Gemüse.“

„Brot aus grob Gemahlenem (Vollkorn?) oder Pita mit Huhn, Fisch oder magerem Rindfleisch, Hummus oder lokaler Käse und Salat.“

28 Es gibt nämlich schon im Altostslavischen *pita* ‚Kuchen‘ < gr. πίτα [pita] < lat *picta* < agr. πικτός ‚fest, geronnen‘ > türk. *pide*.

29 < engl. sushi < jap. すし Die Herkunft über das Englische ist wahrscheinlich, weil die japanische Aussprache eher [susi] ist. Dagegen scheint die Bezeichnung Нигиридзуси ‚(mit den Händen hergestellte Sushi)‘ direkt aus dem Japanischen übernommen zu sein.

Dass Lebensmittel als Attribute der modischen Stilisierung und sozialen Distinktion beworben werden, hat die die Kultur kritisch begleitende Kunstszene zu Arbeiten angeregt.



Abb. 7: Element aus Aleksandr Kosolapovs Kaviar-Serie.

Aleksandr Kosolapov etwa hat die Serie *Have you eaten Caviar lately* (Abb. 7) geschaffen, mit der er den Kult um das heimische (!) Lebensmittel Kaviar einerseits decouvriert, andererseits aber auch bestätigt. Er polemisiert mit Andy Warhol, der – so Kosolapov – Coca-Cola als Symbol für das amerikanische Demokratieverständnis dargestellt hatte. Warhol sei ein Romantiker gewesen, und er zitiert ihn mit den Worten:

What's great about this country is that America started the tradition where the richest consumers buy essentially the same things as the poorest. [...] A Coke is Coke and no amount of money can get you a better Coke than the one the bum on the corner is drinking. (Warhol 1975, 61)

Kosolapov hat seine Wahl ganz bewusst dagegen positioniert:

The consumption of caviar cannot be basis for a democratic tradition but rather of an authoritarian one. [...] However, whereas Warhol's concepts of democracy could be related to Protestantism, the project 'Caviar' — on the contrary — can be linked to the authoritarian orthodox tradition. (Kosolapov 2012, o. S.)

Was auf den ersten Blick sehr affirmativ gegenüber der aktuellen Gesellschafts- und Religionspolitik klingt, erweist sich als subversiv, wenn man bedenkt, dass Kosolapov seine Kaviar-Ikone in der Ausstellung *Осторожно религия!* („Vorsicht Religion!“) gezeigt hat. Diese war bald nach ihrer Eröff-

nung 2003 von religiösen Eiferern gestürmt und verwüstet worden. Für sich nimmt er in Anspruch, kritisch die Konsumstrategie für das heutige Russland herauszuarbeiten:

In the context of today's Russia, the project reveals the connection between the revival of Russian national (orthodox) religious symbols (signs) and the strategy of consumption. (Ebd.)

2.2 Kulinarische Xenophobie?

Angesichts des wachsenden auch offiziell geförderten Patriotismus, war es eigentlich nur eine Frage der Zeit, bis die Wächter der nationalen Werte Anstoß an der Beliebtheit fremder Essgewohnheiten nahmen. Die amerikanische Ethnologin Melissa Caldwell weist darauf hin, dass anti-amerikanische Demonstrationen nationalistischer Gruppen bereits in den 1990er Jahren gerne McDonald's-Filialen als Ausgangspunkte nutzten³⁰, parallel dazu wurden die McDonald's-Restaurants aber auch als „Eigenes“ angenommen. Sie analysiert die Strategien, wie

Russian consumers are blurring the boundaries between the global and the local, the new and the original, through a set of domesticating tactics grounded in flexible ideologies of trust, comfort and intimacy. (Caldwell 2004, 7)

Die Finanzkrise vom August 1998 habe ausländische Investoren veranlasst, das Land zu verlassen, inländische Käufer aber verstärkt animiert, zu heimischen Waren zu greifen. Dass die Produkte von McDonald's dabei nicht weniger nachgefragt wurden, erklärt die Ethnologin u. a. damit, dass McDonald's es geschafft habe, durch russlandspezifisches Sponsoring und soziale Aktivitäten das Image des nur auf Gewinn ausgerichteten ausländischen Konzerns abzustreifen. Außerdem habe die Werbung gezielt darauf hingewiesen,

³⁰ Dabei kam es zu Schnapsschüssen von zufriedenen Hamburger kauenden Demonstranten ...

dass die Grundnahrungsmittel alle aus Russland stammten, mit deren Produktion Russen ihren Lebensunterhalt verdienten. Dabei sei ganz bewusst das Possessivpronomen наш („unser“), etwa als Наш Макдоналдс („Unser McDonald’s“) eingesetzt worden, – ganz in der Linie des damals üblichen „Покупаем отечественное – живем лучше“ („Kaufen wir einheimische Produkte, leben wir besser“) (14).

Diese Strategie wurde (und wird) nicht nur von McDonald’s angewandt – fast alle internationalen Marken haben spätestens in den späten 1990er Jahren in Russland spezielle, „landestypische“ Werbekampagnen geschaltet.³¹ Diese sind für die Kulturwissenschaft besonders interessant, weil Werbung überhaupt eine „ergiebige Quelle dar[stellt], wenn es darum geht, Strategien der Vereinnahmung, Übertragung des Fremden auf eigene Verhältnisse, d. h. Zurückführung auf Bekanntes nachzuvollziehen“ (Kreisel 1999, 260).

Im Fast-Food-Bereich haben sich spätestens seit Anfang der 2010er Jahre mehrere russische Restaurants und Restaurantketten wie etwa Крошка картошка („Kartoffel-Brösel“), Теремок („Turmhäuschen“), Чайная ложка („Teelöffel“) oder Ёлки палки („Ach du meine Güte“) u. v. a. mehr etabliert. Sie verkaufen Pirožki, Bliny u. ä. ohne großen Aufwand zu verzehrende, als genuin russisch geltende Gerichte. „Fremde“ Restaurants – oder zumindest solchen mit immer noch fremd klingenden Namen – mit ihren Burgern und Sushis sind heute (2013) zwar im Bild russischer Städte präsent, aber bei weitem nicht konkurrenzlos. Der Amerikaner White schwärmt:

Yet, despite the great choices offered by these chains, their food doesn’t really compare to the unmarked street vendors in variety and taste. Their food is delicious and cheap, typically being a combination of flour products with fruit, sugar, meat, cabbage or potatoes. From the ever delicious ‘Shaurma’ (a Middle-Eastern treat filled with pork, vegetables, and sauces) to the one of hundreds of pirozhki (baked dough filled with a variety of stuffings), you are guaranteed to find something to fill you up until it’s time to sit down for a meal. If this doesn’t suit your taste, then you can

31 Schön beschrieben und zum Signum einer Generation gemacht in Viktor Pelevins Roman GENERATION P (1999), den Viktor Ginzburg 2012 in einen gleichnamigen Film umgesetzt hat.

always select from the Russian pierogi (boiled and then fried, these small dumplings are often filled with meat or sauerkraut), syrniki (thick Russian pancakes), vatrushka (similar to a Danish), blini, Shashlik (shish kebab), sausage meat rolls, and more. (White 2012, o. S.)

Trotzdem gab es im Jahr 2012 eine von offizieller Seite befeuerte Polemik. Ziel der Angriffe waren im Juni die Sushi. Gennadij Oniščenko, von 1996 bis 2013 oberster Gesundheitsaufseher Russlands, rief seine Landsleute auf, weniger Sushi zu essen:

Зачем есть эту пораженную глистными инвазиями рыбу? Моды в питании быть не может. Сам факт поглощения такой рыбы небезразличен в худшую сторону для вашего организма. Чего вам неймется? Придите в ресторан, пусть вам сварят рыбу. Ешьте то, к чему привыкла ваша генетическая память. Я видел, как поглощают эту рыбу — Хичкок тут мальчишка. Люди глотают ломоть непонятно чего, которое уже начинает разлагаться, и такие довольные сидят.³² (N. N. 2012, o. S.)

Einen Monat später war McDonald's Zielscheibe von Vorwürfen. Es ging um ein Stück Hähnchenfleisch, von dem eine Moskauerin im Radio behauptete, sie habe es bei McDonald's gekauft und später festgestellt, dass es von Würmern befallen gewesen sei. Sie habe das Sandwich zurückgegeben, man habe ihr ein neues angeboten, aber keine Entschädigung. Nur Stunden später scheint sich Oniščenko mit einer Stellungnahme bei Interfax in die Angelegenheit eingeschaltet zu haben: Er wird damit zitiert, die Russen sollten weniger Fast Food essen. Es sei nicht nur ungesund, es sei auch „nicht unser Essen“ (Amsterdam 2012) – allen Bemühungen der McDonald's-Werbung zum Trotz. Die latent fremdenfeindlichen Töne sind bei „unserem Essen“ und dem Re-

32 „Warum diesen mit Eingeweidewürmern befallenen Fisch essen? Moden darf es bei der Ernährung nicht geben. Schon die Tatsache des Verschlingens eines solchen Fisches ist im schlimmsten Fall nicht folgenlos für Ihren Organismus. Was nehmen Sie da auf? Gehen Sie ins Restaurant, da soll man Ihnen den Fisch braten. Essen Sie das, an das Ihr genetisches Gedächtnis gewöhnt ist. Ich habe gesehen, wie man den Fisch aufnimmt – Hitchcock ist da ein Waisenknabe. Die Leute essen ein Stück, von dem sie nicht verstehen, woher es kommt, das schon anfängt zu verwesen, und sie sitzen zufrieden da ...“

kurs auf das „genetische Gedächtnis“ nicht zu überhören. Andrew Kramer stellte in der *New York Times* Oniščenkos Stellungnahme in eine Reihe mit anderen gegen Amerika gerichteten Aktionen. Mit solchen versuche Präsident Vladimir Putin die ländlichen Wähler zu mobilisieren, die ein Gegengewicht zu den von den Städtern getragenen Protestaktionen bilden sollten (Kramer 2012, o. S.). Oder ging es darum, die russische Verhandlungsposition zu stärken, die seit Mai 2012 die Firma McDonald's dazu bewegen wollte, auch in Russland mit dem Franchising-Modell³³ zu arbeiten?

In der Reaktion der russischen Öffentlichkeit überwog jedenfalls die Skepsis, ob den obersten Wächter der Sanitätsnormen nicht eher das politische Engagement treibt als die Volksgesundheit. Ein Blogger erinnerte daran, dass Oniščenko während des militärischen Konflikts mit Georgien ja auch zum Boykott von Chvančkara und Boržomi-Wasser (prominenten Exportprodukten Georgiens nach Russland) aufgerufen habe. Dass Fast-Food ungesund sein kann, dem widerspricht der namenlose Blogger nicht.

Ein weiterer Blogger wird mit dem Hinweis zitiert, auch bei einem offiziellen Empfang des Kreml' seien Würmer im Essen gefunden worden: Derjenige aber, der das Foto veröffentlicht habe, sei gefeuert worden, den Skandal habe man unter den Teppich gekehrt (Amsterdam 2012). Ein dritter Blogger erinnert an Lebensmittelvergiftungen in einem Zeltlager, und ein Leser im *Sobesednik* vermutet, dass eine Produktplatzierung aus dem Landwirtschaftsministerium hinter der Polemik gegen Sushi stecke. Er meint, man solle den Russen doch einfach die Wahl lassen. Wenn es genug hochwertige einheimische Produkte und Restaurants gebe, dann orientierten sich die Russen auch daran. Die Frage ist, ob die Russen gesünder lebten, wenn sie saure Щи („Kohlsuppe“) äßen – sie würden sich, so der Leserbriefschreiber, aber viel mehr als Russen fühlen: „Станем ли здоровее – вопрос. Но более русскими почувствуем себя точно ...“³⁴ (N. N. 2012) Und das heißt dann wohl: auf alte Weise bevormundet.

33 Russische Firmen wie *Rosinter* werden, vereinfachend gesagt, Lizenznehmer und verdienen an dem Erfolg des Marken-Fast-Food mit.

34 „Ob wir dann gestünder leben, das ist die Frage. Aber russischer werden wir uns sicher fühlen ...“

Literatur

- Althanns (2009), Luise: *McLenin. Die Konsumrevolution in Russland*. Bielefeld.
- Amsterdam (2012), Robert: „Russia launches campaign against ‘UnRussian’ Food like McDonald’s hamburgers“. In: <<http://dbsjeyaraj.com/dbsj/archives/8619>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).
- Bak (1997), Sangmee: „McDonald’s in Seoul. Food Choices, Identity, and Nationalism“. In: James Watson (Hg.): *Golden Arches East. McDonald’s in East Asia*. Stanford, S. 136–160.
- Barker (1999), Adele (Hg.): *Consuming Russia. Popular culture, Sex, and Society since Gorbachev*. Durham, London.
- Bebel (1990), August: *Die Frau und der Sozialismus*. Berlin.
- Bočarova (1995), Oksana: „Novaja žizn’ so starymi simbolami“. In: *Ogonek* (1995), 19, S. 58.
- Borrero (1996), Mauricio: „Communal Dining and State Cafeterias in Moscow and Petrograd, 1917–1921“. In: Musya Glants/Joyce Toomre (Hg.): *Food in Russian History and Culture*. Bloomington, Indianapolis, S. 162–176.
- Bremzen (2013), Anya von: *Höhepunkte sowjetischer Kochkunst*. München.
- Brežnev (1976), Leonid: „Otčet CK KPSS i očerednye zadači partii v oblasti vnutrennej i vnešnej politiki“. In: *KPSS. S’ezd 25-j. Stenografičeskij očet. 24 fevralja — 5 marta 1976 g.* [V 3-ch t.]. T. 1. Moskva.
- Caldwell (2002), Melissa: „The Taste of Nationalism. Food Politics in Postsocialist Russia“. In: *Ethnos*, 67 (2002), 3, S. 295–319.
- Caldwell (2004), Melissa: „Domesticating the French Fry. MacDonald’s and consumerism in Moscow“. In: *Journal of Consumer Culture*, 4 (2004), 1, S. 5–26.
- Černyševskij (1939), Nikolaj: „Čto delat’?“. In: Ders.: *Polnoe sobranie sočinenij v pjatnadcati tomach*. T. 11. Moskva.
- Deeg (1998), Lothar: „Der Burger im Kampf gegen Kohlsuppe und Buchweizenbrei“. In: *Der Tagesspiegel*, 26.01.1998, S. 32.
- Eco (1978), Umberto: „Le strutture narrative in Fleming“. In: Ders.: *Il superuomo di massa. Retorica e ideologia nel romanzo popolare*. Mailand, S. 145–184.

- Franz (2012), Norbert: „Hollywood – Moskau – Hollywood“. In: Norbert Franz/Rüdiger Kunow (Hg.): *Kulturelle Mobilitätsforschung: Themen – Theorien – Tendenzen*. Potsdam, S. 311–351.
- Glants, (1996) Musya/Toomre, Joyce (Hg.): *Food in Russian History and Culture*. Bloomington, Indianapolis.
- Gorham (2000), Michael: „Natsia ili snikerizatsiia? Identity and Perversion in the Language Debates of Late- and Post-soviet Russia“. In: *The Russian Review*, 59 (2000), 4, S. 614–629.
- Groys (2003), Boris: „Werbung für den Kommunismus“. In: *Die Zeit*. 27.02.2003 <<http://www.zeit.de/2003/10/groys>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).
- Il’f (2003), Il’ja/Petrov, Evgenij: „Odnootažnaja Amerika“. In: Dies.: *Sobranie sočinenij v pjati tomach*. T. 4. Moskva, S. 5–432.
- Il’f (2011), Ilja/Petrow, Jewgeni: *Das eingeschossige Amerika*. Frankfurt/Main.
- Kosolapov (2012), Aleksandr: „Have you eaten Caviar lately?“. In: *sotsart.com*. 18.06.2012 <<http://www.sotsart.com/2012/06/18/caviar/#.UhJ9Iz8dfoY>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).
- Kramer (2012), Andrew: „In Russia, Food Advice With a Dash Of Politics“. In: *New York Times*. 26.07.2012 <http://www.nytimes.com/2012/07/26/world/europe/top-health-official-in-russia-pours-cold-war-sauce-on-mcdonalds-and-american-fast-food.html?_r=0> (letzter Zugriff am 15.09.2013).
- Kreisel (2000), Anja: „Rußland und der Pausensnack: Die Werbung als Agent des Westens“. In: Bettina Henn/Anja Kreisel/Dagmar Steinweg (Hg.): *Das Eigene und das Fremde in der russischen Kultur. Kontinuitäten und Diskontinuitäten der Selbstdefinition in Zeiten des Umbruchs*. Bochum, S. 244–271.
- Lotman (1972), Jurij: *Die Struktur literarischer Texte*. München.
- Mc Donald’s Russland (2005): *McDonald’s v Rossii 15 let*. Moskva.
- Mikojan (1999), Anastas: *Tak bylo*. Moskva. (zitiert nach der gekürzten Internetversion: <<http://statehistory.ru/2063/Vospominaniya-Anastasa-Mikoyana-o-poezdke-v-SSHA/>> [letzter Zugriff am 15.09.2013]).
- Mikojan (1935), Anastas: „Reč’ na Pervom Vsesojuznom soveščanii stachanovcev 15 nojabrja 1935 goda“. In: *Pervoe vsesojuznoe soveščanie rabočih i rabotnic-stachanovcev. 14–17 nojabrja 1935 g.* Stenografičeskij otčet. Moskva.

- Miller (1998), Daniel: „Coca-Cola. A black sweet drink from Trinidad“. In: Daniel Miller (Hg.): *Material Cultures. Why some things matter*. Chicago, S. 169–187.
- Neumann (1997), Gerhard/Teuteberg, Hans/Wierlacher, Alois: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin.
- N.N. (2012): „Počemu Gennadij Oniščenko protiv suši?“. In: *Sobesednik*. 23.09.2012 <<http://sobesednik.ru/politics/20120609-pochemu-gennadii-onishchenko-protiv-sushi>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).
- Patino (2002), Jennifer: „Chocolate and Cognac. Gifts and the Recognition of Social Worlds in Post-Soviet Russia“. In: *Ethnos*, 67 (2002), 3, S. 345–368.
- PepsiCola v Rossii: <<http://www.pepsico.ru/>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).
- Reid (2002), Susan: „Cold War in the Kitchen. Gender and the De-Stalinization of Costumer Taste in the Soviet Union under Khrushchev“. In: *Slavic Review*, 61 (2002), 2, S. 211–252.
- Schulz (1995), Uwe (Hg.): *Speisen, Schlemmen, Fasten: eine Kulturgeschichte des Essens*. Frankfurt/Main, Leipzig.
- Ševčenko (2003), Ol’ga: „Konsumieren, lamentieren, adaptieren. Hybride Konsummuster und neue Identitäten in Russland“. In: *Osteuropa*, 53 (2003), 4, S. 515–530.
- Snegirev (1991), V[ladimir]: „Geroj kaptruda“. In: *Pravda*, 02.08.1991, 184, S. 5.
- Sperling (2001), Walter: „Erinnerungsorte in Werbung und Marketing. Ein Spiegelbild der Erinnerungskultur im gegenwärtigen Russland?“. In: *Osteuropa*, 51 (2001), 11/12, S. 1321–1341.
- Stalin (1997), Iosif: „Reč’ na Pervom Vsesojuznom soveščanii stachanovcev 17 nojabrja 1935 goda“. In: Ders.: *Sočinenija*. T. 14. Moskva, S. 79–92. <http://grachev62.narod.ru/stalin/t14/t14_29.htm> (letzter Zugriff am 15.09.2013).
- Vasmer (1953), Max: *Russisches Etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg.
- Voswinkel (2005), Johannes: „Westliche Wunderwaffe. 15 Jahre McDonalds in Moskau brachten Freundlichkeit und Fleisch für alle“. In: *Die Zeit*. 02.02.2005 <<http://www.zeit.de/2005/06/mcdonalds>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).
- Warhol (1975), Andy: *The philosophy of Andy Warhol: from A to B and back again*. New York.

White (2012), Cody: „What is Russian for ‘McDonald’s’?“. In: *Russia beyond the Headlines*. 09.04.2012 <http://rbth.ru/articles/2012/04/09/what_is_russian_for_mcdonalds_15274.html> (letzter Zugriff am 15.09.2013).

Filmografie

Brilliantovaja ruka („Der Brillantenarm“). Spielfilm. UdSSR: Mosfil'm, 1968 (UA: 28. Apr. 1969). Regie: Leonid Gajdaj. Preise: Führender Film im Verleih (1969): 76.7 Mio. Zuschauer.

Generation P, („Generation P“). Spielfilm. Russland: RUM, 2012. Regie: Victor Ginzburg. Kamera: Aleksej Rodionov. Darst: Vladimir Epifancev, Michail Efremov u. a.

One, two, three („Eins, zwei drei“). Spielfilm. USA, 1961. Regie: Billy Wilder.

Bilder

Abb. 1: <<http://onix.name/page/9/>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).

Abb. 2: <<http://humus.livejournal.com/1429757.html>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).

Abb. 3: <<http://conceptualism.letov.ru/Viktor-Tupitsyn-Sotsart.html>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).

Abb. 4: <<http://blakegopnik.com/image/8870502454>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).

Abb. 5: Fotografie des Verf.

Abb. 6: Fotografie des Verf.

Abb. 7: <<http://www.sotsart.com/2012/06/18/caviar/#.Uj9Y3T-ynCo>> (letzter Zugriff am 15.09.2013).

Татьяна В. Коренькова

Метафоры „еды“ и „питья“ в русском фольклорном жанре садистских стишков

Садистские стишки (*Sadistic Verses, Sadistic Couplets, sadistische Verse*), жанр русского школьного фольклора, «советский народный эпос» (Lurkmore) пародийного характера с иронически утрированным кроважидным описанием несчастных случаев, катастроф, убийств и террористических актов в макабрических традициях «чёрного юмора», один «из самых ярких доинтернетовских мемов» (Netlore.ru), стал заметным маркером эпохи заката СССР и активным художественным фоном для русского соц-арта, ранних форм трэш-культуры и постмодернизма (В. Сорокин, поэты Ордена куртуазных маньеристов, Вредные советы и Книга о вкусной и здоровой пище людоеда Григория Остера и др.).

Садистские стишки типологически, образно-тематически и частично хронологически близки «циклу анекдотов о мёртвых младенцах» (*The Dead Baby Joke Cycle*; США; 1960–70–е), а с немецкими фольклорными двустихиями типа *Alle Kinder ...* и лимериками их роднят, прежде всего, стихотворная форма и склонность к поэтике абсурда.

Вместе с тем, «похоже не есть то же». Сосуществование этого жанра «альтернативного фольклора» с советским и постсоветским дискурсом, когда люди «говорили одно, думали другое, а делали третье», как и само название, подталкивает исследователя к примитивизирующим схемам. Между тем «альтернативность», фарсовый характер и пародийность «садюшек» по отношению к клише советской мифологии не всегда дают право относить их к диссидентскому фольклору. Аналогично, фрейдистские подходы при анализе мотивов также могут применяться ограниченно – с пониманием того, что слово «садистские» на языке советских школьников 1970–х (когда самоназвание жанра уже возникло и прижилось, а произведения маркиза де Сада и З. Фрейда ещё лежали

за семью печатями в спецхранах центральных библиотек) имело коннотации совершенно иные, чем сегодня (см. подробнее Лурье 2007, 287, примечание 1). Всё это необходимо учитывать при интерпретации как конкретных мотивов, так и стоявших за ними подтекстов.

В этой связи, прежде чем приступить непосредственно к интерпретации образно-символических структур «садюшек» и роли в них мотивов „еды“ и „питья“, представляется правомерным обратиться как к детальному анализу формальной стороны этого жанра, так и к рассмотрению его специфики в контексте русской традиции «чёрного юмора».

Первые образцы этих трёхстопных дактилических дву- и четверостиший с парной рифмой (*AABB*, *AAbb*), исполняемые обычно речитативом, возникли примерно в 1968–1971 гг., пережили два пика популярности – в конце 1970–х и на рубеже 1980–90–х. К началу 2000–х гг. текстовый корпус – «фонд сюжетов» (Лурье 2007, 289) достиг порядка 350–400 инвариантов, многие из которых имели по несколько вариаций или формировали циклы. При этом мотивы „еды“ и „питья“ звучат в 25–30% произведений¹ и входят в жанровое текстовое ядро наряду с темами, которые условно можно отнести к рубрикам «оружие», «несчастные случаи на транспорте и стройке», «электробезопасность». Эта тематическая четвёрка по частотности заметно опередила в 1970–2000–е гг. в «садюшках» мотивы сексуальные и политические.

Как заметное явление современной русской культуры «стишки» стали предметом исследования фольклористов А. Ф. Белоусова, М. Л. Лурье, Е. М. Неёлова и др., а также ряда кандидатских диссертаций (Кучегура 2000, Мутина 2002, Радченко 2005, Власова 2006; там же – детальная библиография по теме). Но в то же время стишки потеряли продуктивность и сейчас существуют в виде более или менее полных интернет-подборок, приложений к научным трудам, вариаций «по мотивам садистских стихов» в «актуальном искусстве», в нетлоре

¹ В проанализированных сборниках, дающих вполне репрезентативный срез процесса: «Мальчик в овраге нашёл пулёмёт...» (1992) из 200 текстов в 50 звучала тема еды и в 1 питья; в сборнике «Русский школьный фольклор» (1998) – из 100 соответственно – 20 и 2; на страницах Netlore (1990–е) – из 208 текстов – в 65 и 4; в подборке Сорупаст на Lurkmore (2013) из 328 – в 94 и 7.

хакеров и фанпоэзии толкиенистов (*Fanpoetry, Fanlore, Fanpoesie*; см. А. Петрова 2009, 415).

Относительная кратковременность расцвета жанра отразилась в неустойчивости термина «садистские стихки»². В обиходе эти тексты до недавнего времени назывались «садистские куплеты», «садистские стихи», «сáдiошки», «стихи про маленького мальчика», «страшные стихки», «смешные стихки–страшилки», «пиночэтки»³; в академических исследованиях безуспешно предлагалось использовать термин «жестокые стихки» – по аналогии с «жестоким романсом»⁴ (о терминологической дискуссии см. Лурье 2007, 287–288).

В этой связи интересно отметить, что на Украине «садистские стихки» имели хождение в крупных городах на русском языке, а в те же годы в украиноязычном обиходе термином *садистські вірші* называли четверостишья, явно продолжающие славянскую фольклорную традицию «высмеивания умершего» (Дудник 2012, 174)⁵.

В геокультурном аспекте при изучении зарождения жанра «сáдiошек» особо перспективными направлениями представляется сопоставление их с циклами *Alle Kinder ...* (М. Петрова, 2009) и английскими лимериками, феноменальный интерес к которым в СССР пробудила вышедшая в 1962 г. книга Прогулка ВЕРХОМ и ДРУГИЕ (переведённые Самуилом Маршаком классические стихотворения Эдварда Лира).

2 Более частая форма «стишки» (а не «стихи») подчёркивает, с одной стороны, их несерьёзность, ироничность; с другой (вместо не привившегося в русскоязычном обиходе «куплеты») – их «не-песенность», т. е. оторванность от музыкального сопровождения.

3 От имени генерала А. Пиночета (Augusto José Ramón Pinochet Ugarte, 1915–2006), главы военной хунты, диктатора (11.09.1973–11.03.1990) и создателя чилийского варианта ГУЛАГа. Эта деталь также косвенно указывает на чёткое выделение этого фольклорного жанра из других, близких по теме образцов «чёрного юмора», уже в середине 1970 х.

4 Т. н. «жестокый романс», яркое проявление культуры городских ремесленно-фабричных низов («третьей культуры»), возник в середине XIX в. и к началу XX в. вместе со своей сверстницей – частушкой – стал самым популярным жанром русского песенного фольклора.

5 Вёсело було, як ба́тька хováли: / Му́зика гра́ла, цукéрки дава́ли; / Та́ткові но́ги в труну́ не вліза́ли, / Óт ми смія́лись, як їх відріза́ли. (Перевод: Весело было, когда отца хоронили: музыка играла, конфеты давали. Отцовы ноги в гроб не влезали, вот мы смеялись, как их отрезали). Рифмовка: аааа. Схема: „_/_/_ | _/_/_ | _/_/_ | _/_/“. В тексте явно видны рудименты индоевропейских обрядов смеха на похоронах. Ср. уже не понятная Гомеру традиция сардонического смеха и упоминание о ритуальном смехе в Ригведе: «Эти живые отделились (сейчас) от мёртвых. <...> Мы ушли навстречу пляске и смеху, / Проноса дальше (свою) долгую жизнь. / Эту преграду я устанавливаю для живых.» (Похоронный гимн X.18, стихи 3–4)

Помимо стихотворной формы, лимерики и садистские стихи сближает ряд структурно-стилистических особенностей. Совершенно очевидны сходства классических зачинов лимерика: «There was an *Old Man / Young Lady / Young Person of / from...*», и садюшек: «*Маленький мальчик...*», «*Девочка Маша...*», «*Дедушка с внуком...*» и т. п. При этом экспозиция в классических образцах английской стихотворной миниатюры завершается чаще всего во 2-й, реже в 1-й строке, 4–5-строчника, то в её русскоязычном аналоге – во второй половине первой строки, где обычно упоминается некий роковой поступок, желание или смертельная находка: *Маленький мальчик на вишню залез...*; *Возле реки пионер проходил...*; *Девочка в поле гранату нашла...*; *Дед Апанас нашёл ананас...*; *Мальчик Шварценеггером стать захотел...*; *Мама купила на днях мясорубку...*; *Сидели в подъезде весёлые дети...*; *Пьяненский дядя за водкой спешил...*; *Юра голодный из школы пришёл...* и т. п.

В «садистских стишках» и лимериках активно используется гиперболизация «как в отношении главного героя, так и к ситуации вокруг него» (Радченко 2005, 138).

Произведения обоих жанров, как правило, состоят из двух функциональных частей, каждая из которых имеет особый стилистический и сюжетно-ролевой характер. При этом граница между ними и соответствующий смысловой и оценочный контраст нередко маркируется союзом *but* в английском тексте и в русском – наречиями «долго», «быстро», «напрасно», или формулами «больше не...», «нет, не...», «никто не...».

Исследователи отмечают фундаментально значимый для смеховой природы обоих жанров момент – совпадение способов достижения комического эффекта. В лимерике он «возникает благодаря „тренингу“ двух частей лимерика <...> Эмоционально-оценочный компонент пятой строчки часто противостоит ожиданиям читателя определённой логичности концовки, что и приводит не только к необычной сюжетной кульминации, но и к кульминации комической» (Радченко 2005, 31). А в садистских стишках «резкое нарушение во второй части сложившейся ранее эмоциональной оценки, создающее комический эффект, является

основным принципом построения стихков» (Немирович-Данченко К.К.; цит. по: там же, 91).

В равной мере и лимерикам, и садистским стихкам присущи пародийность по отношению к common sense, склонность к изящному абсурду и гротеску, обнажающему «невсамоделитность» описываемых ситуаций. По сути, хронотоп обоих жанров отсылает аудиторию к «миру Зазеркалья», где синхронность реального и потустороннего мира и фотографическая точность деталей, узнаваемость окружающих бытовых реалий⁶ дополняются их причастностью к инобытию⁷: правое становится левым, плоскость обретает глубину, белый луч расслаивается на спектр, изображение двойится, осложняется появлением как милых, но неуловимых «солнечных зайчиков», так и таинственных двойников.

В русской смеховой культуре «садюшки» возникли одновременно с такими заметными явлениями пародийного характера как «соц-арт»⁸ и циклами кинозависимых анекдотов о Чебурашке и крокодиле Гене (1968/69–) и Штирлице (1973–)⁹. Но опирались они на многовековые традиции русского «чёрного юмора» от известных мрачных двусмысленностей царя Иоанна IV Грозного¹⁰ (XVI в.), Повесть о Фоме и Ерёме (XVII в.), до обыгрывания мотивов «весёлых похорон» и sich totlachen в рекурсивных – цепных и кумулятивных – сказках (*Infinite Tales, chain tales, randounées, formula-tales, cumulative stories, Zählmärchen: Kettenmärchen и Häufungsmärchen*) типа «У попа была собака...»¹¹ и о замках / трансокеанских мостах

6 «...характерная черта [садистских стихков] – нарочитая обыденность фона и персонажей: усредненный герой, социальный типаж становится участником или жертвой происшествия на транспорте, несчастного случая в быту и на производстве и т. п. Источник такого рода новостей – газетные разделы „Хроника происшествий“, инструкции по технике безопасности» (Кореньков 1997, 117).

7 См. главу «Зеркало в детских мифологических рассказах», Н. Г. Урванцева, 2006. Подспудный, но творчески острый интерес в советском обществе к тематике Зазеркалья проявился, например, в не проходящем успехе детского художественного фильма Королевство кривых зеркал (1963; реж. Александр Роу) и двух классических переводов Алисы в зазеркалье (Демуровой, Самуила Маршак и Дины Орловской в 1967 м и А. А. Щербакова в 1969 м гг.).

8 Термин «соц-арт» и связанный с этим художественный проект был придуман Виталием Комаром и Александром Меламидом в декабре 1971 г. (цит.: Боров 2002, 382).

9 «Подсчёты по материалам личных дневников и эмигрантских собраний второй половины 70 х – первой половины 80 х годов показывают, что на один анекдот о Брежневке приходится по 2,5 анекдота о Штирлице» (Архипова 2013, 9).

10 «Свою жену я не убивал, она жива и здорова, сидит на колу, чего и вам желает!»

11 «У попа была собака, он её любил. / Она съела кусок мяса, он её убил, / Вырыл яму, закопал, / На могиле написал: „У попа была собака, он её любил...“»

из человеческих костей¹², школьных анекдотах начала XX в. («Серёжа пришел с экзамена? – Да. – А где он? – В гостиной висит.»), политических неподцензурных стихах¹³ и ряде частушек:

Моя ненаглядная
Лежит в гробу нарядная,
На подушке два орла –
От любви померла.
(конец XIX в.)

*

Как на Киевском вокзале
Грузовик взорвался,
Говорят, что от шофёра
Один х..й остался! (1940–60–е)

*

Лёня, Юра, Константин¹⁴ –
Вечная вам память!
Теперь Миша – господин,
Его будем славить! (1985)

На могиле у милёнка
Выросли грибочки.
Сорвала я три опёнка –
Отнесу их дочке.
(конец XIX в.)

*

Я упала с самосвала,
Тормозила головой.
Меня мама подобрала
И отправила домой! (1950–70–е)

*

Сравните «сadyшка»-частушка:
На полу лежит ребёнок,
Весь от крови розовый.
Это папа с ним играет
В Павлика Морозова. (1970–е)

Из литературных зарубежных прототипов исследователи традиционно указывают на DER STRUWWELPETER Генриха Гофмана (1845; в России был

12 «Жил был Кошей. Решил он построить дворец из костей. Решил мочить. Мочил, мочил их – Перемочил, Начал сушить. Сушил, сушил – Пересушил, Начал мочить. Мочил, мочил...» (и так до бесконечности). * «Жил-был один мудрец, вздумал он из человеческих костей построить через Киян-море мост. Собирал он кости не год, не два, целых сорок лет и пустил их мокнуть в воду, чтобы были мягки. Вот мокнут они, мокнут... (слушатели нетерпеливо спрашивают: – Ну что же дальше-то было?) Подожди, ещё кости не размокли. Как размокнут – доскажу.»

13 Например, сложенное по горячим следам, но цитируемое до сих пор четверостишие об аресте преемника Сталина в 1953 г.: «Лаврентий Палыч Берия / Не оправдал доверия [партии]... / Остались от Берии / Лишь только пуха да перья.»

популярен в 1848–1917 гг. в переводе Дм. Минаева под названием СТЁПКА-РАСТРЁПКА¹⁵), произведения Вильгельма Буша MAH UND MORITZ (1865) и PLISCH UND PLUM (1882; в семейном чтении в России книга востребована до сих пор под названием Плих и Плюх благодаря переводу Даниила Хармса в 1936/37 гг. и переизданию 1967 г., мультфильму 1984 г. по сценарию известного детского писателя-нонконформиста Юрия Коваля) и RUTHLESS RHYMES FOR HEARTLESS HOMES северо-американского поэта Гарри Грэхэма (1899), а также на эхо общеевропейского увлечения «эстетикой ужаса Grand Guignol» на рубеже XIX–XX вв.

В России литературный шаблон для формирования жанра задали хрестоматийные стихотворения Н. А. Некрасова (особенно «память размера» могла проявиться после прочтения дактилических стрóf сцены «шествия мертвецов» в «Железной дороге»), творчество ОБЭРИУтов. Непосредственно на рубеже 1960–70-х гг. импульс рождению «садистских стихков» дали самиздатовская пародия ВЕСЁЛЫЕ РЕБЯТА (1971/72) Натальи Доброхотовой-Майковой и Владимира Пятницкого¹⁶ и, главным образом, стихотворные миниатюры андеграундного поэта Олега Григорьева (1943–92)¹⁷.

В устной традиции и самиздатовских сборниках «садюшек» с 1970-х гг., как продукция «народного творчества», ходили тогда не публиковавшиеся миниатюры Григорьева: «Девочка красивая / В кустах лежит нагой. / Другой бы изнасилвал, / А я лишь пнул ногой», «С бритой головою, / В форме полосатой / Коммунизм я строю / Ломом и лопатой», «Шёл я мимо пилорам, / Дальше шёл я пополам.»

14 О череде смертей первых лиц СССР (трое умерли один за другим в течение 2,5 лет): Леонида Брежнева (†1982), Юрия Андропова (†1984), Константина Черненко (†1985), – и начале правления Горбачёва.

15 Имена всех героев были русифицированы. В России, где её воспринимали как своего рода «педагогический театр ужасов», книга выдержала 15 переизданий. Но в СССР она была признана «антипедагогической» и в 1927–1989 гг. не переиздавалась.

16 Особо отметим тот факт, что В. Пятницкий входил в частный литературный кружок, сложившийся вокруг Юрия Мамлеева, и был близок к таким крупным фигурам российского авангарда, как Григорий Айги, Генрих Сапгир и Венедикт Ерофеев.

17 «Фольклорность стихов Григорьева способствовала тому, что их тотчас взяли на вооружение подростки: его стихи оказались, по выражению фольклориста Марины Новицкой, в центре „юношеского фольклорного сознания 70 х годов“. Поэт интуитивно уловил и сформулировал накопившийся в обществе идиотизм <...> – тот идиотизм, что на разных уровнях стал результатом и выражением тоталитарной государственной системы» (Яснов 2002).

В аспекте изучения процесса фольклоризации литературных (авторских) произведений показателен пример адаптации четверостишья О. Григорьева к формирующимся на рубеже 1960–70-х жанровым рамкам «садюшек». Так его стихотворение:

Я спросил электрика Петрова:
– Для чего ты намотал на шею провод?
Ничего Петров не отвечает,
Только тихо ботами качает.

(рифмовка: *aabb*, метрическая схема – 5-стопный хорей: $\cup\cup | _ ' \cup | _ ' \cup |$
 $\cup\cup | _ ' \cup // \cup\cup | _ ' \cup | _ ' \cup | \cup\cup | _ ' \cup \dots$) – уже в конце 1970-х бытовало в городском подростковом фольклоре преимущественно в трёх вариантах:

Вар. I: Я спросил электрика Петрова:
«Ты зачем одел на шею провод?»
Ничего Петров мне не ответил,
Только труп качал холодный ветер.

Вар. II: Мы спросили слесаря Петрова:
– Где ты взял верёвку, дядя Вова?
Слесарь ничего не отвечал,
Только ветер труп его качал.

Вар. III: Дети спросили монтёра Петрова,
Зачем он на шее таскает свой провод.
Монтёр Петров ничего не ответил.
Монтёра Петрова раскачивал ветер.

В первом, более раннем варианте, слово «труп» в 4-й строке акцентировало «летальный исход» ситуации. Во втором произошла значимая замена «лирического Я» на собирательное «мы», обращение «дядя Вова» ещё больше обытовило фон и зафиксировало возрастную

дистанцию между исполнителем стишка и персонажем («дядя ↔ дети»), а заключительное двустушие получило мужские рифмы (*aaBB*). Наконец, третий вариант заменил личные местоимения 1-го лица на обобщённое «дети» и в первой строчке откровенно воспроизвёл характерную для «садюшек» дактилическую метрическую схему (_'UU | _'UU | _'U), которая ломает исходную хореическую структуру авторского текста и превращает силлабо-тоническое стихотворение в 4-ударный тонический стих с преобладающим чередованием икта и двух межиктовых интервалов.

Несомненно, что частушки, русские переводы лимериков и миниатюры О. Григорьева влияли на этос и пафос, стилистику и сюжеты садистских стихков, но метрический рисунок «садюшек», очевидно, был задан не ими.

В этой связи роль наиболее подходящего «протографа» жанра можно предложить детскую песенку «Жил-был у бабушки серенький козлик...». Самый ранний вариант русского текста о непослушном козлике, которого бабушка очень любила и от которого серые волки оставили «рожки да ножки», найден в переводном сборнике польских песен Рудницкого и Гинтовта (1713; Борисов 2008, I. 137). Но особую популярность в России она получила с середины XIX в., когда зазвучала на основе мелодии Вольфганга Амадея Моцарта.

В 1960–70-е гг. в подростковой и студенческой среде получили хождение сразу несколько переделок куплетов песенки, которые в равной мере могли напеваться или произноситься речитативом: «Бабушка козлика очень любила, / Щи две недели из мяса варила...», «Напали на козлика злые студенты – остались от козлика лишь документы...», «Напали на козлика злые пиявки – остались от козлика красные плавки...» и т. п. Показательно, что ритмический рисунок этих «жестоких» куплетов органично ложится на большую часть текстов как классических «садюшек», так и их более поздних версий.

Другой матрицей мог стать классический стишок «Мальчик за грушей на дерево влез, / Сторож Пахом достаёт свой обрез: / Слышится выстрел, отчаянный крик... / „Сорок второй“, – улыбнулся старик»,

встречающийся во всех без исключения антологиях «садюшек» и имеющий большое количество вариаций, продолжений и анти-версий¹⁸. Устойчивость цифры «42» в существующих вариантах косвенно подтверждает современное интеллигентское предание о том, что этот ироничный текст сочинили в середине-конце 1960–х гг. подростки по случаю неудачного рейда за грушами и яблоками в дачный сад актрисы Изольды Извицкой. Звёздной ролью Извицкой был романтически трагичный образ девушки-снайпера Марютки в фильме СОРОК ПЕРВЫЙ¹⁹, сорок первой жертвой которой на фронте Гражданской войны стал её возлюбленный, белый офицер.

Таким образом, **мотивы „еды“** находились уже у самой колыбели жанра и прочно укрепились в репертуаре садистских стишков. Поэтому анализ этих мотивов может пролить свет как на механизмы фольклорного текстопорождения, так и на подспудные импульсы, направляющие творческие процессы.

В ряде попыток классификации «садюшек» на основе их тематики исследователи выделяли отдельные циклы «Кулинария», «Грибы, яды» (sic!), «Каннибализм» и т. п. Но с учётом широкой амплитуды вариативности текстов, внутрижанровой сюжетной ассимиляции и неоднозначности эти несколько прямолинейные методологические подходы себя не оправдали: подцикл про крокодилов и хищных зверей попадал в рубрики «На природе», «У реки», тексты, построенные на сюжетопродуцирующих рифмах «мина–малина», «ананас–фугас», соответственно – в «Эхо войны».

В данном случае, чтобы однозначно очертить круг текстов с мотивами „еда“ и „питьё“, логично использовать 5 критериев: произведения, где персонаж (**I**) стремится добыть еду (питьё, выпивку) и что из-за этого

18 Анти-«садюшкой», по аналогии с анти-поговоркой (Дубичинский 2010), предлагается называть тексты стишков, которые построены на обмане жанровых ожиданий и сломе сюжетного клише. Ср.: «Мальчик за грушей на дерево влез, / Старый Пахом достаёт свой обрез. / Слышится выстрел, и сторож упал: / Мальчик быстрее „винчестер“ достал.»; «Мальчик забрался в чужой огород, / Там и нашел его сторож Федот. / В ужасе Петька к малине приник... / „Кушай спокойненько!“ – позволил старик.».

19 Художественный фильм Сорок первый (реж. Г. Чухрай; 1956) – киноклассика «социалистического романтизма». Фильм получил спецприз Каннского фестиваля 1957 г. «За оригинальный сценарий, гуманизм и романтику». Ирония по отношению к нему – характерная реакция юных «шестидесятников» в начале «Эпохи застоя» на культовые символы предыдущей «Эпохи оттепели» (1956–1965/67).

происходит; **(II)** сам становится едой; **(III)** мучается или умирает от голода; **(IV)** готовит еду (сюда же попадают как подтемы «отравления», так и мотивы «каннибализма»); а также периферийные случаи – **(V)** когда смерть протагониста описана в кулинарных терминах или ребёнок убивает кого-либо едой.

Первое, что обнаруживается при таком подходе, – это крайне незначительная часть текстов с мотивами „питья/выпивки“ (~1,5%). Ситуация изменится всего лишь на доли процента, даже если включить в группу сюжеты, где пьянство становится косвенной причиной трагедии: «Пьяный электрик умчался за водкой; / Маленький мальчик занялся проводкой...», «Дочь капитана по имени Таня / Красную кнопку нажала по пьяни...» (как правило, они являются вариациями более популярных версий «садюшек», лишённых алкогольной мотивации). В круг общеизвестных попал только стихок о замученном детьми сантехнике Потапове, который умер, но не сказал, «где спрятал бутылку [водки]».

Крайне скуден и набор метафор, лежащих в основе сюжетных перипетий: „пьянство → смерть / болезнь“ («Маленький мальчик у бабушки жил / С самого детства пивко полюбил. / Водку, вино, и т. д., и т. п. ... / Вырос малыш и живёт в ЛТП²⁰.»), „смерть = плата за водку“ («... Лезвия взмах – и разрезана глотка: / Скальпы цыгане меняют на водку»; «Пьяненький дядя за водкой спешил, / Вышел на трассу, под МАЗ угодил. / В этой трагедии радости доля – / Больше не нужно ему алкоголя»). Единичный случай „нарушение ритуала → смерть“ («Класс октябрат в пионеры вступил, / Это событие отметить решил. / Петя хотел себе больше налить...»).

О невестребованности этой темы говорит и то, что в обиходе отмечен единственный (!) случай «анти-садюшки»: «Пьяный мужчина заснул во дворе. / Это случилось уже в январе. / Насмерть замёрз бы в течение часа... / Но не суров он, январь Гондураса!».

Это тем более парадоксально, если принять во внимание устойчивые этнические гетеро- и автостереотипы о вечно пьяных / пьянствующих русских, высокую степень ритуализированности алкогольных застолий

20 Лечебно-трудовой профилакторий (в России существовали до 1994 г.).

и мифологизацию водки, соответствующую поэтическую традицию²¹ и прошедший через тысячелетие афоризм князя Владимира I Красно-Солнышка, а позже святого равноапостольного: «Руси веселье питье, не можемъ безъ того быти»²² (Повесть временных лет. Год 986. Предание о выборы веры на Руси).

Объяснение этому факту видится простое: садистские стишки – преимущественно подростковое творчество и бытуют в подростковой среде, т. е. в возрасте, когда приобщение к алкокультуре ещё не состоялось. Этим же возрастным ограничением объясняется и относительно незначительное число стишков с эротическими мотивами и, тем более, с сексуальными сценами.

Вместе с тем, именно этот проявленный «возрастной ценз» делает особо интересными наблюдения над мотивами „еды“ и лежащими в их основе подсознательными метафорами.

I. Стишки, где персонаж стремится добыть еду, как правило, имеют сходные зачины: «Маленький мальчик за грушей полез / на вишню залез...» (традиционную сюжетообразующую рифму «*лез–обрез*»), либо «Варя в лесу собирала малину...», «Маша у мамы просила конфетку...». Они, как и варианты с мотивом „питья“: «Машенька рано из школы пришла, / У мамы напиток спросила она. / Мама дала ей стакан кислоты – / Год не росли на могиле цветы...»), подразумевают нарушение детьми²³ неких неизвестных им табу, их вторжение в запретную зону.

По сути, такой сюжет явно *воспроизводит в сильно редуцированном виде схему волшебных сказок*, которые формально описаны Владимиром Проппом в книге Морфология сказки: недостача (а), отправка героя из дома (†) или перемещение (R), бой / столкновение с вредителем (Б), пег. отрицательный успех функций. При этом из-за краткости формы первые звенья цепочки и гибель подразумеваются как пресуппозиция²⁴.

21 Например, О. Григорьев алкогольной теме посвятил больше половины неподцензурных стихотворений.

22 Ср. с политическим значением обрядов общегражданских пиров в полисах Древней Греции (Syssition, ἄνδρεία).

23 Либо взрослыми, ведущими себя как дети: «Турист любознательный пить захотел, / Давно аллигатор так сытно не ел.»

24 «Одной их характерных черт садистских стишков является симптоматическое описание или фрагментарное. „Самое страшное“ – кульминация, центральная перипетия сюжета, обычно остаётся за кадром, открывая простор для мрачных фантазий и домыслов. <...> Развернутое описание мучений разрушает суть жанровой формы» (Кореньков 1997, 117).

II. Перипетии, когда персонаж сам становится едой, обычно связаны с поеданием ребёнка, взрослого или их трупов хищниками: крокодилом, медведем, акулой, в редких случаях – собаками, волком, крысой, муравьями, кошками, тигром, щукой. (Классические примеры: «Маленький мальчик по Нилу поплыл / Сзади к нему подплыл крокодил / Долго кряхтел крокодил-старичок / В жопе застрял пионерский значок»; «Девочка Маша в лесу потерялась. / Вкусным обедом медведю досталась.»)

Интересная черта этой группы текстов – типичный набор хтонических существ славянской мифологии (кроме, конечно, акулы и тигра²⁵). Ни одно из чудовищ масс-культуры (динозавры, Годзилла, горилла, скелеты, оборотни и т. п.), ни птицы²⁶, ни иные представители небесных стихий в бестиарий «садюшек» не попали.

III. Упоминания голода в садистских стихах единичны, не образуют подциклов, что в целом говорит о периферийности темы для аудитории²⁷. (Примеры: «Голод дошёл до российской глубинки – / Бедная мама взялась за дубинку. / Детям теперь гарантирован ужин – / Папа им был не особенно нужен.»; «Папа сынишке ремнём наказал. / После зачем-то спустился в подвал. / Месяц смеялся счастливый парнишка: / Не открывалась на дверке задвижка.»)

IV. Садистские стишки, основанные на «кухонно-кулинарных» сюжетах, – одни из наиболее разнообразных, вариативных и многочисленных примеров. С долей условности в них можно выделить четыре основные подгруппы: **(а)** «гибель от кухонной техники» – печи, мясорубки, хлебoreзки, холодильника, микроволновки и т. п.; **(б)**

25 О культуре крокодилов на Руси мимоходом упоминал в своих Записках о Московии З. Герберштейн (Siegmond Freiherr von Herberstein; Rerum Moscoviticarum comentarii, 1549). Известны русские лубки XVIII в. «Яга Баба едет к коркодилю драться».

26 В детских страшилках встречаются, например, «лунные птицы».

27 Это парадоксально сочетается с тем, что 1980 е – начало 90 х нередко вспоминают, как «Времена тогда были полугодные, продукты в дефиците» (цит. по: Борисов 2008, I, 117) и связывают с «колбасными электричками». Специфику переходной эпохи маркируют анекдоты: «Вот загадка: Длинное, зелёное, с красной полосой, летит, свистит и пахнет колбасой. Что это? – Электричка из Москвы, Ленинграда и Киева, на которой люди из провинции везут домой дефицитные мясные продукты» и пародия на марксистско-ленинскую диалектику – «6 основных противоречий развитого социализма: 1. Безработицы нет, но никто не работает. / 2. Никто не работает, но план выполняется. / 3. План выполняется, но в магазинах ничего нет. / 4. В магазинах ничего нет, но у всех в холодильниках всё есть. / 5. У всех всё есть, но все недовольны. / 6. Все недовольны, но все голосуют „за“.»

«отравления» случайные и преднамеренные; **(с)** «каннибализм» – часто внутрисемейный; **(д)** «мальчик подавился» конфеткой, мацой и т. п.

Эта группа «садюшек» наиболее полно исполняет функции пьес «педагогического театра ужасов». Смерть от бытовой техники или случайного отравления обычно мотивируется трагическим незнанием²⁸, или по аналогии с роковым наказанием за нарушение табу (ср.: «Маленький мальчик залез в холодильник, / Щёлкнул звонок, и не слышен будильник. / Быстро замёрзли сопли в носу, / Больше не будет он красть колбасу.»).

«Каннибальские» садистские стишки, превращение в результате несчастного случая или преступления человека в «гуляш, фарш, т́ушку, мясо, хлеб, батон, лепёшку, муку́, блинчик, морковку²⁹» и т. п. парадоксальным образом воспроизводят метафоры и ритуалы (варка, жарка, расчленение, растирание), на которых строились архаические обряды инициаций.

На эти особенности перехода метафор архаического сознания в ритуальные и ранние литературные формы обращала внимание Ольга Фрейденберг:

[В Греции] трагедия имеет осью страсти разрываемого на части бога, а комедия, с её сценами жертвоприношения, варки и еды – перипетию перехода из смерти в реновацию. <...> [В Риме] „сатура“ – это „начинка“, „колбаса“, „пудинг“, „фарш“... и драматический жанр в метрической форме... <...> Но почему фарш стал таким культовым блюдом? Да потому, что он первоначально состоит из разрубленного на куски мяса или рыбы и представляет собой более высокую стадию оформления той же еды – расчленённого, разнятого на части животного. К этому нужно прибавить, что такой фарш, такая колбаса начинались ещё и кровью, – и тогда станет ясно, что <...> в этих колбасах и фаршах мы имеем стадияльное оформление, более

28 Как и в циклах сюжетов с гибелью из-за неосторожного обращения с оружием или техникой.

29 Пример сюжетобразующей функции стереотипной рифмы «кровь–морковь»: «Маленький мальчик на поле играл, / Рядом комбайнчик морковку сажал. / Хрустнули косточки, брызнула кровь. / Сладкая нынче будет морковь.»

позднее, омофагии³⁰. Вот почему сатура и фарш становятся фарсом, архаичным культовым действием, вариантным к комедии; вот почему названием колбасы обозначаются комические жанры (например, у древнейшего комика Эпихарма), и с колбасой связываются инвективно-сатирические представления. <...> Многие племенные боги... сохранились в виде шутов, олицетворяющих так называемые национальные блюда: у французов Жан Потаж (похлёбка) или Жан Фаринь (мука), у немцев – Ганс Вурст (колбаса), у англичан – Джэк Пуддинг, у голландцев – Ян Пиккельхеринг (маринованная селёдка), у нас – Пётр Фарнос (от лат./итал. farina – мука) и Петрушка (овощ) и т. д. (Фрейденберг 1997, 169, 155–156, 161)

Опираясь на данные этнографии об использовании в ритуалах инициации, в т. ч. славянских, галлюциногенов (грибов, отваров, настоек, – по сути, зелий–ядов), сюда следует приплюсовать и мотивы „отравлений“ в садистских стихах.

Логично предположить, что в 1970–2000–х гг. имевшие хождение в подростковой, преимущественно мальчишеской, среде пубертатного возраста тексты этого жанра и сопровождавшие их ритуалы (соревнования, своего рода ἀγών, кто их больше знает и лучше рассказывает и т. п.) каким-то образом брали на себя роль инициационных мифов в процессе социализации молодёжи до момента включения более мощных, институализированных механизмов – университетских и армейских³¹.

Знание и воспроизведение этих текстов в кругу сверстников подчёркивало переход подростка в новую возрастную категорию: младших детей отпугивала сама нагнетаемая атмосфера ужаса, связанная с узнаваемыми реалиями окружающего мира и домашнего быта, а старшим,

30 Сюда же исследовательница относит явления «детождения», которые часто описываются в греческих мифах (Кронос, Тантал и др.).

31 Никак не прокомментированный фольклористами момент: названия низших ступеней неофициальной казарменной (солдатской) иерархии в советской армии также были связаны с «кухонной» тематикой – «лимон», «черпак», «котёл» (на флоте – «салага» от слова салака, «карась»). Старослужащий переходил в разряд «дедов» (ср. архаичные традиции деления индоевропейских племён на возрастные классы – юноши, зрелые мужи, деды), а затем «гражданских», или «профсоюз».

которые после 17–18 лет или поступали в университеты, или шли служить в армию, «сдюшки» виделись наивными «ужастиками» из прошлой школьной жизни. С 2000–х годов эти функции садистских стишков стали иногда более успешно исполняться компьютерными играми, например в жанрах Survival Horror или ролевых играх, с их особым языком, сюжетами, визуальной поэтикой и тусовкой «посвящённых».

Таким парадоксальным образом, анализ метафор, лежащих в основе сюжетов садистских стишков, открывает архаические праистоки этого жанра. «Сдюшки», с одной стороны, пародировали страшилки младшеклассников, а с другой – неосознанно воспринимали унаследованные ими из волшебных сказок ментальные модели, уходящие корнями в глубины праистории. Переиначивая Ницше: чем пристальнее любопытные подростки всматривались в бездну Смерти, тем сильнее Бездна всматривалась в них.

Тексты

Автор неизвестен (2007): „Садистские стишки“. In: *Netlor.ru*. 22.12.2007 <www.netlore.ru/show/mem/1317> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

Автор неизвестен (2007): „Стихи о властелине колец“. In: <<http://anka-neformalka.ucoz.ru/forum/11-70-1>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

Автор неизвестен (2013): „Садистские стишки“. In: *Lurkmore.to*. <<http://lurkmore.to>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

Белоусов (1998а), Александр Ф.: „Садистские стихи“. In: Александр Ф Белоусов (сост.): *Русский школьный фольклор. От «вызываний» Пиковой дамы до семейных рассказов*. Москва, С. 558–577.

Whetstone (2009), Robin: „The Sadistic Couplets“. In: *Potemkin* (blog). 06.10.2009 <<http://potemkin.blogspot.ru/2009/10/26-sadistic-couplets.html>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

Ярося (1992), А. Р., Наумова, А. Н. (сост.): *Мальчик в овраге нашёл пулемёт: «страшилки» – антология чёрного юмора*. Минск.

Литература

- Амроян (1996), Ирина Ф.: *Русские докучные сказки*. Тольятти.
- Архипова (2013), Александра: *«Штирлиц шёл по коридору»: Как мы придумываем анекдоты*. Москва.
- Белоусов (1996а), Александр Ф.: „Возникновение «садистских стихов»:
Предыстория фольклорного жанра“. In: *Мир детства и традиционная культура: Сборник научных трудов и материалов*. Вып. 2. Москва, С. 87–90.
- Белоусов (1996б), Александр Ф.: „Садистские стихи“. In: Александр Ф. Белоусов (сост.): *Русский школьный фольклор. От «вызываний» Пиковой дамы до семейных рассказов*. Москва, С. 545–557.
- Белоусов (1998а), Александр Ф. (сост.): *Русский школьный фольклор. От «вызываний» Пиковой дамы до семейных рассказов*. Москва.
- Белоусов (1998б), Александр Ф.: „От составителя“. In: Александр Ф. Белоусов (сост.): *Русский школьный фольклор. От «вызываний» Пиковой дамы до семейных рассказов*. Москва, С. 5–14.
- Борев (2002), Юрий Б.: *Эстетика*. Москва.
- Борисов (1993), Сергей Б.: „Эстетика «чёрного юмора» в российской традиции“. In: А. П. Валицкая/К. G. Isupov (сост.): *Из истории русской эстетической мысли: межвузовский сборник научных трудов*. Санкт Петербург, С. 139–153, <www.ruthenia.ru/folklore/borisov7.htm> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Борисов (2008), Сергей Б.: *Энциклопедический словарь русского детства: в 2-х томах*. Шадринск, <<http://www.ruthenia.ru/folklore/borisov9.pdf>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Власова (2006), Анна А.: *Жанровый инвариант и его модификации в фольклоре и литературе на материале «садистских стихов»*. Тверь. (Дисс. ... канд. филологических наук)
- Дубичинский (2010), Владимир В.: „От фразеологизмов к антипословицам (методические конспекты)“. In: *Русский язык в центре Европы* (Банска Быстрица, Словакия), № 13 (2010), С. 62–70, <www.ars.orava.sk/casopis> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

- Дудник (2012), Наталка В.: „«Чорний гумор» сучасних школярів як психолого-педагогічна проблема“. In: *Інституційний репозитарій Уманського державного педагогічного університету ім. П. Тичини*, <<http://dspace.udpu.org.ua:8080/jspui/bitstream/6789/644/1/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%82%D1%8F%20%D0%94%D1%83%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%BA.pdf>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Капица (2002), Фёдор С./Колядич, Татьяна М.: *Русский детский фольклор. Учебное пособие для студентов и преподавателей-филологов*. Москва.
- Ковшова (2002), Мария: „У попа была собака: о лукавой поэтике докучных сказок“. In: *Русское поле. Содружество литературных проектов*. Вып. 2, <<http://ruszhizn.ruspole.info/node/314>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Кореньков (1997), Александр В.: „К предыстории жанра «садистских стишков»: по следам лимериков и частушек?“. In: *Вестник РУДН. Серия «Литературоведение и журналистика», № 2 (1997)*, С. 117–118.
- Кретов (2006), Алексей А.: „Сказки рекурсивной структуры“. In: *Toronto Slavic Quarterly*, № 15 (2006), <<http://www.utoronto.ca/tsq/15/kretov15.shtml>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Кретов (о. J.), Алексей А.: „Рекурсивные сказки–2“. In: *Ruthenia.ru*. <<http://www.ruthenia.ru/folklore/kretov1.htm>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Кучегура (2000), Любовь А.: *Специфика смеха в современном детском стихотворном фольклоре*. Омск. (Дисс. ... канд. филологических наук)
- Лурье (2006), Михаил Л.: „Очерки современного детского фольклора.“ In: *Экология культуры* (Архангельск), № 2 (2006), 39, С. 66–74, <www.dvinaland.ru/culture/site/Publications/ЕоС/ЕоС2006–2/8.pdf> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Лурье (2007), Михаил Л.: „Садистский стишок в контексте городской фольклорной традиции: детское и взрослое, общее и специфическое“. In: *Антропологический форум*, № 6 (2007), С. 287–309, <http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/006/06_07_lurie_k.pdf> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

- Lurye (2009), Mikhail: „Sadistic Verse as a Genre of Russian Urban Folklore. Typical and Specific Features, Child and Adult Audiences“. In: *Forum for Anthropology and Culture* (Sankt Peterburg), № 5 (2009), S. 341–363, <<http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/eng005/lurie.pdf>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Лысков (1996), А. Ф.: „О систематизации «садистских стихов»“. In: *Ruthenia.ru*, <www.ruthenia.ru/folklore/lyskov1.htm> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Мутина (2002), Анна С.: *Жанры современного русского детского фольклора на территории Удмуртии*. Ижевск. (Дисс. ... канд. филологических наук)
- Неёлов (1996), Евгений М.: „Черный юмор «садистских стихов»: детский бунт кромешного мира“. In: *Мир детства и традиционная культура*. Вып. 2. Москва, С. 100–104.
- Петрова (2009), Анна А.: „Частушка и садистский стихок: память жанра. Вербальное, виртуальное, визуальное“. In: *Антропологический форум*, № 6 (2009), С. 408–424, <http://www.intelros.ru/pdf/Antropo_Forum/2009_11/11_10_petrova.pdf> (последнее посещение сайта 04.06.2014).
- Петрова (2009), Мария В. *Детская языковая картина мира: на материале детского немецкого фольклора*. Москва. (Дисс. ... канд. филологических наук)
- Радченко (2005), Илья О.: *Сравнительно-сопоставительный анализ английского лимерика и русского садистского стихика в диахронии и синхронии. Перевод лимерика на русский язык*. Москва. (Дисс. ... канд. филологических наук)
- Топорков (1998), А. П.: „Пиковая дама в детском фольклоре“. In: Александр Ф. Белоусов (сост.): *Русский школьный фольклор. От «вызываний» Пиковой дамы до семейных рассказов*. Москва, С. 15–36.
- Трыкова (2001), Ольга Ю.: „О современном состоянии жанров детского фольклора“. In: *Педагогический Вестник* (Ярославский педагогический вестник), № 3–4 (2001), <http://vestnik.yspu.org/releases/doskolnoe_obrazovanie/12_5> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

Урванцева (2006), Наталья Г.: *Поэтика зеркала в русской детской литературе XX века*. Петрозаводск. (Дисс. ... канд. филологических наук)

Фрейденберг (1997), Ольга М.: *Поэтика сюжета и жанра*. Москва.

Щербинина (2012), Юлия: „Дикта(н)т еды“. In: *Нева*, № 7 (2012), С. 221–230, <<http://magazines.russ.ru/neva/2012/7/s17.html>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

Яснов (2002), Михаил: „«Маленькие комедии» Олега Григорьева“. In: *Дошкольное образование* (Приложение к газ. «1 сентября»), № 23 (2002), 1–15.ХП, <<http://dob.1september.ru/articlef.php?ID=200202306>> (последнее посещение сайта 04.06.2014).

Ulrike Jekutsch

Maß und Unmäßigkeit

Zur Darstellung der Esskultur in der polnischen Literatur nach 1990

1. Essen und kulturelle Identität

Esskulturen sind nicht einfach zu definieren: Sie unterscheiden sich nach Raum und Zeit, sind abhängig von regionalen Klima- und Naturgegebenheiten und wandeln sich im Laufe der Zeit u. a. 1) durch die Veränderung des Nahrungsangebots sowohl in quantitativer wie in qualitativer Hinsicht, 2) durch die Herstellungsmethoden und Verfügbarkeit der Lebensmittel, 3) durch religiöse Vorschriften, kulturelle Formen der Zubereitung der Speisen und ihres Verzehrs. Auch zu einer gegebenen Zeit und an einem gegebenen Ort sind sie nicht einheitlich, sondern unterscheiden sich nach der Zugehörigkeit zu Klasse, Alter und Geschlecht: Reiche essen anderes und anders als Arme, Kinder anderes als Erwachsene oder alte Leute, Frauen anderes als Männer (Hirschfelder 2001, 9; Barlösius 2008, 35–38). Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts leben wir in Europa in einer Gesellschaft, die im Unterschied zu früheren Zeiten nicht mehr durch die Gefahr des Mangels und Hungers bedroht ist, in einer Überflusgesellschaft, in der Nahrungsmittel in mehr als ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Die Nahrungsmittelindustrie produziert Lebensmittel in standardisierter Form und vertreibt sie europa- und weltweit, sie beherrscht den Markt und das Leben jedes Einzelnen (Hirschfelder 2001, 244–246). Damit ist die Distanz zwischen den ursprünglichen Naturprodukten und dem Endverbraucher größer als je zuvor geworden (Roth 2010, 28 f.); seither ist der Anteil des Fastfood an der Ernährung breiter Schichten ebenso signifikant gewachsen wie das Bewusstsein für die Bedeutung einer gesunden, ökologisch erzeugten Nahrung.

Polen hatte als Land der europäischen Mitte und bis 1918 unter den Nachbarmächten geteilte Nation Anteil an der deutschen, österreichischen und

russischen Küche, bewahrte aber zugleich Traditionen der früheren polnischen – besonders der landadeligen – Küche als Symbol der eigenen Identität. Die polnische Küche wird als eine mittelosteuropäische eingestuft, die einen Übergangsraum zwischen der ostslavischen und der mitteleuropäischen deutsch-österreichischen Küche repräsentiert (Hirschfelder 2001, 219).¹ Der Zweite Weltkrieg und die anschließende Umformung Polens in eine sozialistische Volksrepublik veränderte mit den Grundlagen der Esskultur – der Landwirtschaft, Industrie und kulturellen Muster – auch diese selbst.² Zwar wurde in Polen die Kollektivierung der Landwirtschaft nicht zu Ende geführt, die kleinen Bauernhöfe blieben weitgehend in Privatbesitz. Doch mit der Enteignung der Großgrundbesitzer und der Inbesitznahme früher zu Deutschland gehörenden Regionen, aus denen die Deutschen geflohen waren oder ausgesiedelt wurden, standen weite Flächen für agrarische Großbetriebe bereit. Die sozialistische Lebensmittelindustrie stellte Grundnahrungsmittel in ausreichender Menge zu niedrigen Preisen und eine Reihe von Halb- und Fertigprodukten bereit, die die Ernährung der Bevölkerung absicherten; dagegen blieb alles andere teure Mangelware. Kantinen und Gemeinschaftsküchen versorgten die Mitarbeiter der Fabriken und Betriebe mit preiswerten traditionellen Gerichten. Mit der Orientierung an einer nahrhaften Küche für die arbeitende Bevölkerung wurden Essen und Esskultur weitgehend vereinheitlicht. Dies betraf nicht nur den öffentlichen Raum der Kantinen und Restaurants, sondern auch die private Sphäre der Menschen, die, wenn sie über keinen eigenen Garten oder Hof verfügten, auf das Angebot der staatlichen Läden angewiesen blieben. Die sozialistische Planwirtschaft, die nicht alle Bedürfnisse berücksichtigen konnte, führte zur Entwicklung von privaten Versorgungsstrategien, mit denen dem Mangel an bestimmten Produkten begegnet werden konnte; zu diesen Strategien gehörte u. a. der Aufbau ei-

1 Klaus Roths Periodisierung der historischen Entwicklung der südosteuropäischen Küchentraditionen in eine Periode der 1) traditionellen Nahrung, 2) einer auf die Zeit zwischen ca. 1850 und 1950 angesetzten Europäisierung der Nahrung, 3) des Sozialismus und 4) des Postsozialismus (Roth 2010), ist auf das Polen vor 1950 nur sehr bedingt anwendbar: Hier muss viel stärker zwischen dem Essen der einfachen Landbevölkerung und dem des Stadtvolkes, der Fürsten- und Königshöfe unterschieden werden. Die zuletzt genannte hatte spätestens seit dem 16. Jahrhundert Nahrungsmittel und Speisen aus andern europäischen Ländern übernommen.

2 Ziel sozialistischer Ernährungspolitik war die Sicherung des „Rechts der Menschen auf eine ausreichende und gesunde Ernährung“ als „elementarer Voraussetzung, damit die Menschen ihre geistigen und physischen Fähigkeiten entfalten, damit sie gesellschaftsverändernd und -gestaltend wirken könnten“ (Ahrends 1987, 3).

nes persönlichen Beziehungssystems zu Leuten, die in der Produktion oder im Verkauf von Lebensmitteln tätig waren, und einer Subsistenzwirtschaft auf dem eigenen kleinen Grundstück oder Gartenland (Roth 2009, 33–35). Mit dem Zusammenbruch des Sozialismus und der anschließenden Transformation seiner ehemals autoritären Staaten in demokratische, kapitalistische Gesellschaften veränderte sich nicht nur die politische, wirtschaftliche und kulturelle Ordnung Polens, sondern auch die Ernährungspolitik, das Nahrungsangebot und die Esskultur. Es kam zu einer neuen Ausdifferenzierung in die Sphäre der (Neu-)Reichen und der Armen, für die Hunger wieder zu einem Problem werden konnte, und einer sich allmählich bildenden Mittelschicht. Die gemeinsame Mahlzeit wurde mehr und mehr durch das einsame Essen an der Imbissbude, auf der Straße und in den Fastfood-Restaurants ersetzt. War zunächst die Möglichkeit, sich aus dem Westen importierte Waren und die neuen (Fastfood-)Restaurants leisten zu können, ein Ausweis des sozialen Erfolgs, so deutet sich im Zuge der Globalisierung in den letzten Jahren eine europaweit zu verzeichnende Rückkehr zu einer Küche an, die auf regionale und saisonale Angebote der Zutaten setzt und die Traditionen der eigenen Küche aufgreift (Hirschfelder 2001, 257).

Wie sich damit bereits andeutet, ist Essen nicht nur ein materielles Mittel zur Erhaltung und Regeneration des Körpers, es bedeutet auch sinnlichen Genuss und Geschmack, in Gemeinschaft eingenommene Mahlzeiten, impliziert Tischmanieren und Esskultur. In den Ritualen des gemeinsamen Essens im Alltag, der Gastlichkeit des Festes wird die Küche zum Symbol,³ zum Zeichen, das „kulturelle, soziale und vor allem auch nationale, regionale Identität schafft“ und sie derjenigen des Anderen und Fremden gegenüberstellt; das Essen ist eines der Merkmale, die soziale Gruppen, Schichten oder Nationen voneinander unterscheiden (Hirschfelder 2001, 240). Im Folgenden werden Alteritätssetzungen in Bezug auf Essen und Essverhalten als Ausweis kultureller und persönlicher Identität innerhalb einer Nation im Zentrum der Überlegungen stehen. Eine besondere Rolle spielt dabei die Frage nach der Einhaltung des rechten Maßes beim Essen und Trinken, die einen wichtigen

³ „Jede Nahrung ist ein Symbol“ – diesen Jean-Paul Sartre zugeschriebenen Satz hat Gerhard Neumann zum Titel eines Beitrags zur Begründung einer Kulturwissenschaft des Essens gewählt, Neumann 1993, hier: 387.

Aspekt einer gesunden und bekömmlichen Ernährung darstellt. Da eine vollständige Analyse der Bedeutung des Essens in der neuen polnischen Literatur den Rahmen dieses Beitrags überschreiten würde, sollen Differenzierungen auf der Basis des Essens und Trinkens in der heutigen polnischen Literatur am Beispiel des Motivs der Unmäßigkeit in Opposition zum maßvollen Essen und Trinken anhand dreier literarischer Texte aus den letzten 15 Jahren untersucht werden.

2. Maß und Unmäßigkeit in Bezug auf Essen und Trinken in der neuen polnischen Literatur: Analyse exemplarischer Texte

In der polnischen Literatur nach 1990 kann die Einbeziehung des Kulturthemas Essen von der Nichterwähnung bis zum Hauptthema eines Werks reichen. Im zuerst genannten Fall ist das Essen als anthropologische Notwendigkeit und damit als Selbstverständlichkeit des Lebens aufgefasst, das nicht eigens thematisiert werden muss. Wenn dagegen z. B. Leszek Herman (Oświęcimski) aus dem Berliner Club der polnischen Versager im Jahre 2002 polnische Wurst und ihre Vermarktung in Deutschland zum Thema seiner Satire *KLUB KIELBOLUDÓW* (*KLUB DER POLNISCHEN WURSTMENSCHEN*) macht, so wird die Wurst zum Zentrum des Textes, in dem gegenseitige stereotype Vorstellungen von Deutschen und Polen im Kontext des bevorstehenden EU-Beitritt Polens ironisch vorgeführt werden.⁴ Daneben zeichnen sich verschiedene Arten der Verbindung von Elementen der Esskultur mit der Opposition Eigen und Fremd ab, die in den von mir untersuchten Texten nicht national, sondern auf andere Weise begründet wird.

Ein wichtiger Aspekt der Esskultur ist die gemeinsame Mahlzeit, sind die Tischsitten, die Kommunikation beim Familien- oder Gastmahl (Zingerle 1997, 80 f.; Hirschfelder 2001, 19). Das Essen strukturiert die Zeit: die

4 Leszek Herman Oświęcimski, *KLUB KIELBOLUDÓW*, Berlin 2002; dt. Leszek Herman, *DER KLUB DER POLNISCHEN WURSTMENSCHEN*, übersetzt von A. Gusowski und M. Szalonek, München 2004 (Angaben nach: Jakub Rapsch, Club der polnischen Versager: Integrationsarbeit mal anders, in: novinki.de/html/nachgegangen/Reportage_Club.html). Siehe dazu (und zur polnischen Wurst allgemein) auch die Sendung des Deutschlandradio „Wundervolle Wurst-Welten. Polnischer Patriotismus in der Pelle“ vom 20.06.2009 unter: <www.dradio.de/dif/sendungen/gesichtereuropas> (zuletzt aufgerufen: 03.08.2012).

Anzahl und Abfolge der Mahlzeiten den Tag, der Wechsel von Wochen- und Sonntagsessen die Wochen, die Folge von Alltags- und Festessen das Jahr. Grundlegend ist hier die in einer Kultur überlieferte Zahl der Mahlzeiten pro Tag, die den Tag gliedert. In der polnischen Kultur sind – wie im mitteleuropäischen Raum allgemein üblich – drei Mahlzeiten pro Tag vorgesehen, Frühstück, Mittagessen und Abendbrot; z. T. können es auch fünf sein, dann kommen das zweite Frühstück und der Nachmittagskaffee oder -tee als Zwischenmahlzeiten dazu. Zum polnischen Mittagessen gehören heute obligatorisch zwei Gänge, die Vorspeise, meist eine Suppe, und das Hauptgericht, ein Dessert kann, muss aber nicht sein. Diese Mahlzeiten, die man noch im 19. Jahrhundert überwiegend gemeinsam in der Familie eingenommen hat, halten normalerweise auch die heutigen Singles ein.⁵ Wenn diese Strukturierung des Tages durch Mahlzeiten verloren geht, wenn das übliche Maß der Konsumation von Speisen oder Getränken nicht mehr eingehalten wird, so ist dies häufig Symptom für das Herausfallen eines Individuums aus der sozialen Ordnung der Gesellschaft.

Ein zweiter Aspekt der Esskultur ist die Frage der Mäßigkeit bzw. der Unmäßigkeit. Zu einer gesunden Lebensführung gehört – darin sind sich Medizin und Religion seit Jahrtausenden einig – ein maßvolles, nicht bis zur Übersättigung gehendes Essen und Trinken (Engelhardt 1993, 142); Unmäßigkeit bzw. Völlerei gehört zu den sieben Todsünden. Essen bis zur Übersättigung aber hat, will man Berichten der Medien glauben, in der zeitgenössischen Gesellschaft zugenommen, der Verlust des Sättigungsgefühls bei einer immer größeren Gruppe der Bevölkerung wird des Öfteren als Problem benannt.⁶

5 Eine solche Strukturierung des Tages durch die Mahlzeiten wird in einer Reihe literarischer Texte abgebildet, als Beispiele sollen hier zwei Kriminalromane angeführt werden: Der historische, um die Mitte des 19. Jahrhunderts in Warschau spielende Roman Konrad T. Lewandowskis *MAGNETYZER* (2007) zeigt einen Kommissar, der jeden Mittag in eine private, von einer Witwe geführte Pension geht, um dort ein traditionelles vollständiges Mittagessen einzunehmen. Die Qualität des dortigen Essens scheint nicht unwesentlich zu den Qualitäten seiner Verlobten, der Tochter der Wirtin, beizutragen; Liebe geht hier eindeutig durch den Magen. Dagegen zeigt Tomasz T. Konatkowski einen Kommissar, der im heutigen Warschau z. T. in der Kantine, z. T. in kleinen Schnellrestaurants zu Mittag isst, der ironisch anmerkt, die heutige polnische Mittelschicht äße kein Mittagessen mehr, sondern gehe „zum Lunch“ (Konatkowski 2007, 211). Mit seiner neuen Bekannten geht der Kommissar in ein italienisches Restaurant; wenn er seinen Vater besucht, kocht dieser ihm seine polnischen Lieblingsgerichte.

6 S. z. B. die Internetseiten zum Stichwort „Sättigung“ und „Essstörung“. Eine Glosse der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung* spricht von der Neigung zum „Koma-Essen, der weit verbreiteten Gewohnheit, viel zu viel und ‚bis zum Anschlag‘ zu essen (Dollase 2013).

2.1 Zur Beziehung von Essen und Alkoholkonsum

In dem Roman *POD MOCNYM ANIOLEM* (2000; *ZUM STARKEN ENGEL*) erzählt Jerzy Pilch die Geschichte der Heilung eines Alkoholikers,⁷ der keinen Tagesrhythmus und kein Ende des Rausches mehr kennt, sondern nur noch den Wechsel einer Phase von immer hemmungsloserem Alkoholkonsum bis zum Delirium und einer Entzugsphase auf der „Delirantenstation“ des örtlichen Krankenhauses. Sein Ich-Erzähler ist nach einer solchen Phase des Trinkens zum achtzehnten Mal auf diese Station eingeliefert worden. In der vorhergehenden Trinkphase brannte das Licht in seiner Wohnung

[...] nieprzerwanie przez czterdzieści dni i nocy, przez czterdzieści dni i nocy piłem nieprzerwanie. Nad moim nieprzytomnym ciałem świeciła żarówka, wschodziły poranki, zapadały wieczory, moja nieprzytomna ręka sięgała po butelkę i wlewała wódkę do nieprzytomnego gardła [...].⁸ (Pilch 2002a, 52)

Diese Trinkphase war gekennzeichnet durch eine fast bewusstlose Existenz: Seine alleinige Aktivität war die Sorge für den nötigen Nachschub, auf den sich die ganze ihm noch verbliebene Energie und Kraft richtete: „[...] w kleistym przebłyску przytomności doczołgiwałem się do telefonu, żeby zamówić rytualne zakupy przez telefon. Poproszę dwie butelki brzoskwiniowej Premium i dużą coca-colę. Podaję adres.“⁹ (52) Bereits die Entlassung aus der Klinik bedeutete den Beginn der nächsten Trinkphase, denn die Rückkehr in die eigene Wohnung implizierte Stress und war ohne Alkohol nicht zu bewältigen:

⁷ Zur Erzählstrategie des Romans siehe Düring 2006, 706–710.

⁸ „[...] ohne Unterbrechung vierzig Tage und Nächte lang trank ich ohne Unterbrechung. Über meinem bewußtlosen Körper brannte die Glühbirne, die Morgenstunden kamen, die Abende brachen herein, meine bewußtlose Hand langte nach der Flasche und goß Wodka in die bewußtlose Kehle [...]“ (Pilch 2002b, 52).

⁹ „wenn ich in einem klebrigen Aufblitzen des Wachseins zum Telefon robte, um meine rituellen Bestellungen aufzugeben. Bitte zwei Flaschen Pfirsichschnaps Premium und eine große Flasche Cola. Ich nenne meine Adresse.“ (54 f.)

powrót ze szpitala do domu był dla mnie niemożliwy bez wzmocnienia się paroma głębszymi. [...] Jazda taksówką z oddziału deliryków trwała około dwudziestu minut, potem zaś, po pełnej udręki jeździe, po wypiciu czterech stabilizujących pięćdziesiątek oraz po zaopatrzeniu się w butelkę wódki nie miałem już stresu wyjścia, w ogóle nie miałem żadnego stresu, jeśli zaczynałem czuć się trochę gorzej, popijałem i czułem się lepiej ...¹⁰ (59 f.)

Der Alkoholiker ist im Kreislauf der Sucht gefangen, auf die Befriedigung seiner Gier nach Alkohol reduziert, er hat sich isoliert von Familie und Gesellschaft. Z. T. kümmern sich seine Freunde um den ins Koma Gefallenen, sie wissen, dass er Alkohol braucht, um die Entzugserscheinungen zu lindern, flößen ihm als erstes ein Glas Becherovka ein und stellen ihm eine Helferin zur Seite, die ihm bei der Verwirklichung des von ihnen vorgeschlagenen aus der Volksmedizin stammenden Programms helfen soll: „Alberta pomoże ci dojść do siebie, ukoi skołatane nerwy, ugotuje pożywny bulion, napoi obfitym w witaminy owocowym sokiem, w ostateczności skoczy do sklepu po ostatnie zbawcze dwa piwa.“¹¹ (83)

Im Gegensatz zu den Trinkphasen sind die Entzugsphasen explizit markiert durch „posiłki regularne i w miarę pożywne“¹² (114), die aber nicht beschrieben werden. In seiner Zusammensetzung beschrieben wird nur das opulente Sonntagsessen, das der Ich-Erzähler einst noch in sozialistischen Zeiten erhielt, als er sich den Eltern seiner damaligen Zukünftigen vorstellte, die als leitende Angehörige der Partei über den privilegierten Zugang zu normalerweise nicht erreichbaren Delikatessen verfügten: „Jadłem rosół z kołdunami, galaretkę z cielęcych ozorków, pieczeń cielęcą na dziko, sałat-

10 „die Rückkehr aus der Klinik nach Hause war mir ohne die Stärkung durch ein paar tiefe Schlucke unmöglich.[...] Die Fahrt mit dem Taxi von der Delirantenstation dauerte ungefähr zwanzig Minuten, danach aber, nach der qualvollen Fahrt, und nachdem ich vier stabilisierende Gläschen Wodka ausgetrunken und mir eine Flasche Wodka besorgt hatte, spürte ich keinen Entlassungsstress mehr, ja, ich spürte überhaupt keinen Stress mehr, und wenn ich mich wieder ein bißchen schlechter fühlte, trank ich etwas und fühlte mich besser.“ (61 f.)

11 „Alberta hilft dir, daß du wieder zu dir kommst, sie wird [...] dir eine nahrhafte Fleischbrühe kochen, dich mit einem an Vitaminen reichen Obstsaft laben, und im äußersten Notfall wird sie ins Geschäft gehen, um die zu guter Letzt erlösenden zwei Bierflaschen zu holen.“ (86)

12 „regelmäßige Mahlzeiten, die dazu noch einigermaßen nahrhaft sind“ (116).

kę owocową, lody¹³ (48). In Opposition zu diesem geordneten Fünf-Gänge-Menü steht das Festessen, das die Insassen der „Delirantenstation“ zu Weihnachten für sich selbst und die benachbarten Stationen der Selbstmörder und Schizophrenen auftischen. Es gibt eine bunte Mischung aus traditionellen Gerichten, Fertigprodukten und Obst:

barszcz z ziemniakami, potem dorsz panierowany, potem zupy chińskie o przeróżnych smakach, sery rozmaite, chyba z sześć rodzajów sera, ogórki konserwowe, paluszków słonych każda ilość, chipsy, cztery puszki szprotek, dwa słoiki rolmopsów, śledziowych, pomarańcze, mandarynki, jabłka, bułki, drożdżówki oraz bomboniera. Co kto miał, co kto komu przyniósł, co dało się kupić w kiosku na parterze.¹⁴ (131)

Bei aller Diversität dieses zusammengewürfelten Mahls hält man sich an die Grundregel des Essens am Heiligen Abend im katholischen Polen: Es muss vegetarisch sein. Bei der Zubereitung der chinesischen Tütensuppen durch das Übergießen mit heißem Wasser hält einer der Deliranten eine Lobrede auf die Suppe:

Zupa to jest fundament [...] zupa to jest podstawa. Dobrze przyrządzona zupa to jest sprawa absolutnie kluczowa. Zupa kreuje dom – można powiedzieć. U nas w domu, proszę towarzystwa, u nas w domu na kolację wigilijną podawano cztery rodzaje zup [...]: barszcz czysty, barszcz z uszkami, grzybowa i żur. Oprócz tego oczywiście karp, szczupak w galarecie, bigos, kutia ...¹⁵ (132)

13 „Ich aß Brühe mit Koldunen, Kalbszunge in Aspik, Kalbsbraten mit Preiselbeeren, Obstsalat und Eis“ (49).

14 „Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln, panierten Dorsch, chinesische Suppen, diverse Käsesorten, eingelegte Gürkchen, jede Menge Salzletten, Chips, vier Dosen Spotten, zwei Gläser Rollmöpse, Orangen, Mandarinen, Äpfel, Wecken, Hefestückchen und eine Bonbonniere. Was man eben hatte, was jemand bekommen hatte, was man am Kiosk im Erdgeschoss eben kaufen konnte.“ (134 f.)

15 „Suppe ist das Fundament. [...] Die Suppe ist der Grundstock. Eine gut zubereitete Suppe ist von absolut grundlegender Bedeutung. Die Suppe schafft das Zuhause, kann man sagen. Bei uns zu Hause gab es an Heiligabend vier Arten von Suppen [...] Rote-Bete-Suppe ohne was, Rote-Bete-Suppe mit Öhrchen, Pilzsuppe und Sauermehlsuppe. Außerdem natürlich Karpfen, Hecht in Aspik, Bigos, Kutia ...“ (135 f.)

Suppen sind der traditionelle Grundstock der polnischen Hauptmahlzeit, mit ihnen beginnt das Mittagessen (Lemnis 1979, 163, 182). Sie sind grundlegend auch für den einsamen Alkoholiker, der von der wohltätigen sinnlichen Wirkung einer Kohlsuppe selbst in der Bewusstlosigkeit des Rausches während einer Trinkphase schwärmt:

jakie to jest ukojenie: łyk kapuśniaku, nawet na zimno. Głód przecież przychodzi rzadko i trwa krótko, niekiedy człowiek nawet nie wie, że jest głodny, nie wie, że na ten przykład budzi się w nocy, że wstaje, idzie, otwiera lodówkę, niekiedy człowiek nawet nie wie, że podnosi gar, wielu rzeczy człowiek nie wie, ale ożywczo idący przez gardło łyk lodowatego wywaru jest odczuwalny zawsze. A i później [...], jak się dochodzi do siebie, to zupa też jest nieodzowna. Ja, na ten przykład, w czasie dochodzenia do siebie najlepiej lubię fazę uzupełniania niedoborów soli mineralnych. A co najlepiej uzupełnia niedobór soli mineralnych?¹⁶ (Pilch 2002a, 135)

Die Suppe wird vor allem als unabdingbare Grundlage der Entzugsphase erkannt, in deren Verlauf langsam die Vorteile eines Lebens ohne Alkohol deutlich und die Erinnerung an die Rituale des früheren Lebens aktiviert werden: „Jadaliśmy obiady, kolacje, śniadania. Odróżnialiśmy w tamtym życiu smak potraw, pory roku i pory dnia. Zasympialiśmy wieczorami, budziliśmy się rano, [...] smakowały nam lody w polewie czokoładowej“¹⁷ (142). Im Unterschied zu den Nichtalkoholikern sind die Trinker aus der Gesellschaft herausgefallen, sie haben ihre sozialen Kontakte und ihre Strukturierung der Zeit verloren. Ihre Körper können Essen kaum noch verwerten, sie reagieren mit häufigem Erbrechen der Nahrung, dies gehört sowohl zur Trink- wie zur

16 „Und was das für eine Linderung bringt: ein Schluck Kohlsuppe, sogar kalt. Bekanntlich hat man nur selten und nur für kurz Hunger. Manchmal weiß der Mensch gar nicht, daß er hungrig ist, er weiß nicht, daß er [...] mitten in der Nacht aufwacht, an den Kühlschrank geht, ihn aufmacht, daß er den Topf nimmt, aber den belebend durch die Kehle rinnenden Schluck des eiskalten Suds spürt er sofort. Und dann, [...] wenn man zu sich kommt, dann ist die Suppe auch unentbehrlich. Ich, als Beispiel, mag, wenn ich wieder zu mir komme, die Phase am meisten, wenn sich mein Mangel an Mineralsalzen ausgleicht. Und was gleicht den Mangel an Mineralsalzen am besten aus?“ (Pilch 2002b, 138 f.) Ähnliche Hinweise auf Bestandteile der Nahrung wie hier die Mineralsalze, die auf die Bekanntheit der Figuren mit popularisierten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften hinweisen, erscheinen auch in anderen Werken.

17 „Wir hatten Mittagessen, Abendessen und Frühstück. Wir unterschieden in jenem Leben den Geschmack der Speisen, die Jahres- und die Tageszeiten. Abends schliefen wir ein [...] das Eis mit Schokoladenüberzug schmeckte“ (147).

Entzugsphase.¹⁸ Die Rückkehr zu geregelten Mahlzeiten ist daher der erste Schritt zur Rückkehr in die Gemeinschaft, doch erst die dauerhafte Akzeptanz einer nüchternen Lebensweise bringt die Wiedereingliederung in die kulturelle Ordnung der Gesellschaft. Dass diese Heilung im Laufe des Romans – auch mithilfe der Liebe zu Alberta – erreicht wird, signalisiert der Ich-Erzähler u. a. mit dem Satz „Pod wieczór na werandzie z rozległym widokiem będziemy pić herbatę.“¹⁹ (Pilch 2002a, 262) Die Aussicht auf ein von Nüchternheit und Maßhalten markiertes zukünftiges Leben zu zweit erfüllt nicht mehr wie vorher mit Spott und Ablehnung, sondern mit freudiger Erwartung.

2.2 Traditionelle Mahlzeit versus Single-Mahlzeit

Tomasz Różycki schildert in seiner Verserzählung *DWANAŚCIE STACJI* (2005; *ZWÖLF STATIONEN*, 2009) die Opposition im Essen und Essverhalten zweier Generationen von aus den ehemals polnischen Ostgebieten nach Schlesien Ausgesiedelten und ihrer Nachkommen. Gegenübergestellt werden Großeltern und Enkel. Die für den Text grundlegende Opposition wird insbesondere mit Essen und Esskultur verknüpft. Erzählt wird aus der Perspektive des im schlesischen Opole geborenen und aufgewachsenen Enkels, dessen Großmutter, Großtante, andere Verwandte und Nachbarn in Haus- und Familiengemeinschaften in Opole und Umgebung leben. Im Unterschied dazu lebt der Enkel allein, er bezieht gerade seine erste eigene Wohnung in der Stadt. In der Generation der Alten lebt man, wie es heißt, nach „altpolnischen Werten“, in der Gemeinschaft der Familie und der langjährigen Nachbarn, unterhält sich miteinander, versammelt an den Feiertagen die ganze Familie um sich und tischt für die Gäste auf: „Tu centrum rodziny była osoba / najstarsza, święte były święta i święte obiady, gotowane przez Babcię“²⁰ (Różycki 2005, 15). An Freitagen

18 Beispiele dazu siehe u. a.: Pilch 2002a, 154; Pilch 2002b, 161.

19 „Abends werden wir auf der Veranda mit der weiten Aussicht Tee trinken.“ (Pilch 2002b, 283 f.)

20 „Hier scharte sich alles um die älteste Person in der Familie, / heilig waren die Feiertage und heilig / die von der Großmutter gekochten Mittagessen“ (Różycki 2009, 18).

und Fastentagen kommt nur vegetarisches Essen auf den Tisch, dann bereiten Großmutter und Großtante in ewiger Rivalität ihre berühmten *pierogi* zu, die sich durch die Verwendung von Margarine bzw. Butter oder Öl unterscheiden. Pierogi (Teigtaschen), eine im 13. Jahrhundert von den Tataren in die polnische Küche übernommene Speise, die in vielen regionalen und familiären Varianten zubereitet wird, sind zu einem Nationalgericht geworden. Unter den Aussiedlern in Schlesien sind sie zu einem Symbol ihrer ostpolnischen Herkunft und Identität geworden, sie essen sie quasi als ein „Stück Heimat“.²¹ Die verschiedenen Arten (salzig oder süß, vegetarisch oder seltener mit Fleisch), die Zutaten und Zubereitung der *pierogi* werden wortreich und hyperbolisch – in deutlicher Referenz auf die Beschreibung altpolnischen Essens in Mickiewiczs *PAN TADEUSZ* – als Genesis der Welt vorgestellt. Diese traditionell in der eigenen Küche und in Handarbeit zubereitete Speise wird, so heißt es, von der Familie gemeinsam gegessen, wobei deren Mitglieder bei den *pierogi* beider Großmütter (bzw. -tanten) begeistert zugreifen. Ein Gespräch kann bei dieser gemeinsamen Mahlzeit, bei der alle ohne Pause mit vollem Mund kauen, nicht stattfinden. Als am Schluss der Erzählung der Enkel die *pierogi* der beiden in einen Topf schüttet und sie allen anbietet, werden diese zum Gemeinsamkeit und Eintracht (auch mit den Toten) signalisierenden Mahl der Familie.

Dieses traditionelle Essen und das ideale Essverhalten werden ironisch dem des übrigen neuen Polen gegenübergestellt:

Tak się jadało tutaj potrawę ubogich,
 postne przecież pierogi, podczas gdy w Polsce całej, jak długa i szeroka,
 jadano już inaczej, zdrowiej i wykwintniej, bogatsze i lepsze o niebo
 całe smakołyki, takie jak kielbaski z różną, dokładnie zwęglone
 za pomocą benzyny wlewanej do grila, aby płomień był okazalszy;
 potem w restauracjach królowały miękkie i słodkie frytki
 przyrządzane ze zwiędłych ziemniaków, które dawały daniu
 wstrząsający posmak i plastyczną formę, do tego dodajmy
 słynną zapiekankę mrożoną, gotową do podgrzania w plastikowym

21 Zur Bewahrung regionaler Gerichte als Teil der eigenen Identität bei Flüchtlingen und Migranten siehe Tolksdorf 1993, 188 f., Hirschfelder 2001, 240; Kalinke 2010, 150–153.

worku, królową dworców pekaesu, a jeszcze hotdogi
z leniwej parówki, picca krajowa, zmodyfikowana na polskie warunki
wersja włoskiej, bez pomidorów, sera, bez oliwy,
bez ziół i czosnku, wreszcie doskonały hamburger,
cudo z bułki pięknie nadmuchanej i wytworzonej
bez pomocy mąki, do tego mięso w formie wkładki
wielokrotnego użytku, zmielone z bydła zamorskiego,
wolnego od rodników i gąbczastego zwyrodnienia mózgu,
co mylnie by można podejrzewać, spojrzawszy na owej bułki wyraz
oraz formę. Do popicia fanta, sprajt lub kola: cudo technologii,
niezwykle napoje [...]”²² (Różycki 2005, 27 f.).

Natürliche Zutaten und Handarbeit werden der industriellen Nahrungsmittelproduktion aus Ersatzstoffen und chemischen Zusätzen gegenübergestellt, hinzu kommt, dass hier als Antithese des frisch zubereiteten häuslichen Essens das Angebot der Imbissstände und Schnellrestaurants, die meist vom einzelnen Reisenden gegessen werden, genannt wird. Die Ironie des Erzählers richtet sich allerdings weniger auf die neue, internationale Nahrung des Gegrillten, der Pommes Frites, Baguettes, Hot Dogs, Pizzas und Hamburger selbst, als vielmehr auf ihre „polonisierten“, an die Bedingungen einer mangelnden Kultur der Zubereitung angepassten Varianten.

Die pierogi der Großmutter dagegen werden als ein gesundes, in Handarbeit frisch zubereitetes Essen und als traditionelle Fastenspeise beschrieben. Ungesund wird diese erst, wenn sie im Übermaß genossen wird; genau das aber ist die Regel, denn es heißt: „Zjeść zaś trzeba absolutnie tyle pierogów,

22 „So aß man hier das Mahl der Armen, / der Piroggen Fastenmahl, während ganz Polen weit und breit / längst anders aß, erle-sener und gestünder, / um Himmelweite reichere und bessere Delikatessen, / Wurst vom Grill zum Beispiel, gründlich verkohlt / mit Hilfe von Benzin, das auf die Holzkohle gegossen wurde, / damit die Flamme ordentlich lodert; später kamen in den Restaurants die weichen und süßen / Pommes an die Macht, zubereitet aus welken Kartoffeln, / denen dieses Gericht seinen scheußlichen Beigeschmack / und seine plastische Form verdankt; / erwähnen wollen wir auch die berühmte / Baguette überbacken, Königin der Busbahnhöfe, / die sich im Plastikbeutel jederzeit erhitzen lässt; / und noch die Hotdogs aus mehlig-er Brühwurst; und die Pizza à la Polska, eine an die heimischen / Verhältnisse adaptierte Version der italienischen Pizza, / ohne Tomaten, ohne Käse, ohne Oliven, ohne Kräuter und Knoblauch; / und schließlich der vollendete Hamburger, ein Wunderwerk / aus prachtvoll gedunsener Semmel, ohne Zusatz / von Mehl hergestellt; gestopft mit einer Mehrweg-Einlage / aus gemahlenem Übersee-Vieh, frei von freien Radikalen / und Rinderwahn, auch wenn Form und Ausdruck der Semmel / das Gegenteil nahelegten. Zum Nachspülen Fanta, Sprite / oder Cola: Wunder der Technik, phantastische Getränke ...“ (Różycki 2009, 35 f.)

ile się lat liczy.“²³ (Ebd.) Die geschilderte gemeinsame Mahlzeit der Familie bei der Großmutter zeichnet sich dementsprechend auch nicht durch ein Tischgespräch aus, sondern durch den schweigenden Verzehr der auf den Tisch gebrachten Unmengen von Speisen. Die Familienregel, wie viel man essen solle, verhindert also geradezu die Kommunikation am Esstisch und nötigt jeden zur Unmäßigkeit. Das traditionelle Essen in der Familie ist damit nicht mehr Garant für eine gesunde Ernährung, sondern übt das Gegenteil ein.

Gemeinsame Mahlzeiten zu festgesetzten Zeiten werden explizit mit der traditionellen Küche der Großeltern verbunden, das einsame Essen von Fastfood am Imbissstand bzw. während der Bewegung von einem Ort zum anderen dagegen mit der Jugend. Schweigen beim Verzehr der Mahlzeit und Unmäßigkeit erweisen sich freilich auch unabhängig von den pierogi als Merkmale, die alte und neue Kost, alte und neue Esskultur verbinden: Wenn die Großmutter den sie besuchenden Enkel bewirtet, tischt sie unabhängig von der Tageszeit alles auf, was sie hat,

jak to było w tutejszym zwyczaju, aby takiego, co wraca z podróży – [...] – zaraz napoić i dobrze nakarmić z powodu utraty sił witalnych. Więc najpierw był kompot, potem jogurt, zupa, dwa pączki, ziemniaki z parówką, herbata, kanapka z żółtym serem, kiszony ogórek i ciasto, podane na przemian i wszystko naraz, od czego wędrowiec oszołomiony prędko stracił mowę.²⁴ (13)

Indem die Großmutter das Gebot der Gastfreundschaft erfüllt und übererfüllt, den Enkel zur Völlerei nötigt und ihn damit zugleich der Sprache beraubt, verliert die Mahlzeit den Charakter der geselligen Kommunikation und nähert sich dem einsamen Essen an. Völlerei kennzeichnet auch das Mahl des Enkels in seiner neuen Wohnung: Er isst zwar z. T. anderes als

23 „Essen muß man so viele Piroggen, wie man Jahre zählt, / da helfen keine Ausflüchte.“ (35)

24 „wie das hier Brauch war, jemanden, der von einer Reise kommt [...] wegen des Verlusts an Vitalkräften zu tranken / und ordentlich zu füttern. Als Erstes also gab es Kompott, / dann Joghurt, Suppe, zwei Pfannkuchen, Kartoffeln / mit Dampfwurst, Tee, ein Käsebrot, saure Gurken und Kuchen, / abwechselnd aufgetragen und alles auf einmal, so daß es dem verblüfften Wanderer bald die Sprache verschlug“ (15).

die Großmutter, das Merkmal der Überfülle und Unmäßigkeit aber bleibt. So frühstückt er z. B. an dem Tag, als er die Busfahrt zu seinen Verwandten in der Umgebung von Opole antritt, Müsli mit Joghurt, Kaffee, Wurstbrot, Haferflocken in Milch, ein süßes Brötchen mit Käse, dazu Tee und Kohlsuppe. Auf dem Bahnhof nimmt er dann Chips und zwei Schokoladenriegel zu sich, während der Busfahrt gesalzene Nüsse – ein Cocktail, der am Ende der Busfahrt zum Erbrechen des gesamten Mageninhalts über den Busfahrer führt. Zur Unmäßigkeit im Essen kommt die Unmäßigkeit im Trinken, auch dies verbindet beide Generationen. Die Opposition „eigene, althergebrachte, gesellige Esskultur“ versus „fremde, neue, ungesellige Kultur“ wird überkreuzt durch die beiden Seiten eigenen Aspekte der Unmäßigkeit und der Sprachlosigkeit.

2.3 Vegetarier und Nichtvegetarier

In Olga Tokarczuks Roman *PROWADŹ SWÓJ PŁUG PRZEZ KOŚCI UMARLYCH* (2009; *DER GESANG DER FLEDERMÄUSE*, 2011) stehen moderne, in Single-Haushalten lebende ältere und junge Menschen im Vordergrund, die durch Mobilität, Reisen und Individualität gekennzeichnet sind. Die Hauptfigur Janina, eine pensionierte ehemalige Brückenbauingenieurin und Lehrerin, ist zugleich die Erzählerin, die ein Jahr ihres Lebens erzählt. Sie lebt allein in einem Haus im Wald, weit ab von asphaltierten Straßen am Rande Polens und Schlesiens, nahe der Grenze zu Tschechien, am Rande des Glatzer Kessels, hütet im Winter die Sommerhäuser der Stadtmenschen aus Wrocław und unterrichtet einmal die Woche in der Glatzer Schule Englisch. Sie beobachtet die Geschehnisse im Wald, die Tiere und die Sterne, ihre Hauptbeschäftigung sind astrologische Berechnungen. In der Nähe ihres Hauses stehen zwei weitere Häuser mit allein lebenden alten Männern. Die erzählte Geschichte umfasst ein Jahr und folgt dem Verlauf der Jahreszeiten von einem Winter zum nächsten. Sie beginnt mit dem Tod des einen alten Mannes, den die Erzählerin „Bigfoot“ nennt; ihr anderer Nachbar, Matoga, hat den Toten entdeckt und bitet sie, mit ihm gemeinsam den Leichnam herzurichten, bevor sie die Polizei

verständigen. Denn Bigfoot ist ein unsauberer alter Mann, ein Wilderer und Fallensteller, der beim Essen erstickt ist – durch einen im Hals steckengebliebenen Rehknochen. Die Küche Bigfoots zeigt sich als schmutziger verräucherter Raum, auf dem Tisch steht eine

brytfanna ze spieczonymi kawałkami jakiegoś Zwierzęcia, a w garnku obok, przykryty białą warstewką tłuszczu, spał barszcz. Kromka chleba odkrojona od bochna, masło w złotku. Na podłodze [...] ponierowało się jeszcze kilka Zwierzęcych szczątków, które spadły razem z talerzem ze stołu, podobnie jak szklanka i kawałki ciastek, i na dodatek wszystko to było rozgniecione, wdeptane w brudną podłogę.²⁵ (Tokarczuk 2009, 23)

Während Janina und Matoga die Küche aufräumen, den Toten ausziehen, waschen und umkleiden, erinnert sich Janina an das Leben des Toten, der vom Wald gelebt hatte, indem er ihn ausbeutete und z. T. sinnlos zerstörte, indem er als Treiber bei den Jagden arbeitete und Fallen stellte, Drahtschlingen für Tiere setzte, in denen er Äpfel als Köder gebrauchte. Nahrung ist hier pervertiert zu einem Werkzeug des Todes, einem Lockmittel des Mordes. Bigfoot ist ein Fleischfresser, den die Vegetarierin Janina nur mit Abscheu und Entsetzen betrachten kann, dessen Tod durch den Rehknochen sie als himmlische Gerechtigkeit bzw. Rache der geschundenen Tiere deutet.

Eine der Grundoppositionen des Romans ist damit die Opposition von vegetarischer versus auf Fleisch basierender Ernährung, seine Figuren sind entsprechend gruppiert. Auf der einen Seite stehen die Ich-Erzählerin, ihr Nachbar Matoga, ihr ehemaliger Schüler Dionyzy, mit dem sie zusammen Blake übersetzt, die Verkäuferin des Second-Hand-Ladens in Glatz Buena Noticia, der Entomologe Boros aus Białystok, die alle vegetarisch, z. T. vegan, leben, auf der anderen Seite die Fleischesser. Der Zustand der Küchen verweist auf die Lebensweise ihrer Besitzer: Im Gegensatz zu Bigfoots düsterer, verdreckter, von zerstückelten Tierleichen markierter Küche ist diejeni-

25 „Pfanne mit den gebratenen Stücken eines Tieres, und im Kochtopf daneben schlummerte unter einer weißen Fettschicht eine Rote-Beete-Suppe. Eine abgeschnittene Brotscheibe, Butter in goldener Folie [...] Auf dem Boden lagen noch weitere Tierreste, die mit dem Teller auf den Boden gefallen waren, auch Gläser und Kekskrümel. Alles war auf dem schmutzigen Boden zertrampelt und verschmiert.“ (Tokarczuk 2011, 24 f.).

ge Matogas ein heller, sauberer Raum von musterhafter Ordnung.²⁶ Auf dem polierten Holztisch in ihrer Mitte serviert er Janina ein Glas Tee „w ślicznym metalowym koszyku z uchem“²⁷ (Tokarczuk 2009, 28) und stellt Würfelzucker dazu, der sie an ihre Kindheit erinnert und zu dem Satz veranlasst: „Jakie to szczęście w życiu, gdy przydarzy ci się czysta i ciepła kuchnia.“²⁸ (ebd.). Matoga brät nicht, „ugotował jajka na międko i podał je teraz w porcelanowych kieliszkach“²⁹ (56), er kann die Gerichte auch hübsch anrichten und dekorieren. Als er ihr eines Tages Kaffee zubereitet, mahlt er die Bohnen, bereitet die Kaffeemaschine vor, erhitzt Milch, schäumt sie auf und schmückt den Milchschaum in der Tasse, indem er mithilfe einer Schablone ein Herz aus Kakao darüber streut. Die vorgefertigten Muster der Coffee- und Backshops sind in die private Zubereitung inkorporiert und erhalten damit die Aura des Persönlichen. Über Janinas Ernährung erfahren wir im Laufe des Romans, dass sie schwarzen Tee trinkt und vorwiegend Müsli isst; dass sie jeweils am Freitag, wenn Dionyzy kommt, ein vollständiges Mittagessen aus Vorspeise und Hauptgericht zubereitet.³⁰ Für sich selbst kocht sie am Sonntag einen großen Topf Suppe, von der sie meist bis Mittwoch isst, am Donnerstag nimmt sie etwas Kaltes oder eine Pizza Margherita in der Stadt zu sich.

Die vegetarischen Figuren des Romans haben ein gewisses Handicap, das sie von den Fleischessern unterscheidet: Sie sind schlank und zart, sie leiden an Allergien oder anderen Krankheiten,³¹ sie lieben Bücher und lesen viel; die männlichen vegetarischen Figuren zeigen deutliche weibliche Züge. Bei Matoga z. B. wird das nicht nur in der Ordnung seiner Küche deutlich, sondern auch in der Umkehr der Geschlechterrollen bei den Kostümen für den Ball der Gesellschaft der Pilzsammler „Prawdziwek“ („Der Steinpilz“): Matoga verkleidet sich auf Vorschlag Janinas als Rotkäppchen, während sie

26 Ihre eigene Küche beschreibt die Ich-Erzählerin nicht, sie begnügt sich mit der Bemerkung, dass sie es wie Matoga halte, aber diese Ordnung nicht schaffen könne (Tokarczuk 2009, 28, Tokarczuk 2011, 29).

27 „in einem hübschen Metallkorbchen mit Henkel“ (ebd.).

28 „Was für ein Glück ist es im Leben, eine saubere und warme Küche sein eigen zu nennen“ (ebd.).

29 „[er] kochte weiche Eier und servierte sie in Porzellanschälchen“ (51).

30 Ein solches Mahl anlässlich des Besuchs von Dionyzy wird beschrieben: „zapiékane pietruszki z oliwą. I ryz z jabłkami i cynamonem“ (Tokarczuk 2009, 114); „gebackene Petersilie mit Olivenöl und Apfelreis mit Zimt.“ (Tokarczuk 2011, 125).

31 Dionyzy ist allergisch gegen Mehlprodukte, Nüsse, Paprika, Eier und Weizenmehl (Tokarczuk 2009, 85; Tokarczuk 2011, 93); Janina hat eine Fotoallergie; Buena Notizia hat kein einziges Haar am Körper.

als Wolf geht. Die exponierten Vertreter der Fleischesser dagegen sind eindeutig maskuline, dicke, grobe Männer, die ausschließlich der Befriedigung ihrer Triebe leben, in Korruption und Intrigen verwickelt sind, offen ihre Macht demonstrieren und missbrauchen oder Heuchler, die sich nach außen als etwas anderes ausgeben als sie sind. Und sie sind Jäger, die regelmäßig auf die Jagd gehen und dies als Sorge um das Wild und die Ordnung des Waldes deklarieren. Drei dieser Männer werden im Laufe des Jahres ermordet: Den Kommissar beschreibt Janina als bestechlichen Grobian und Apoplektiker, der sichtbar zu viel trinkt und eine Schwäche für fettes Essen hat; entsprechend charakterisiert sie den reichsten Mann der Gegend, den in der neuesten Jagdausrüstung kriegsgemäß auftretenden Wnętrzak, der als Besitzer des Hotels, Delikatessengeschäfts, Schlachthofs und der Rindfleischproduktionsfirma der Stadt seine Macht durch Bestechung sichert; den Pfarrer sieht sie als einen sich mit der örtlichen Macht verbrüdernden Heuchler, der sich den Magen operativ verkleinern ließ. Die Ursache für die Morde an diesen drei Männern ist aber nicht die Opposition der Vegetarierin gegen die Fleischesser, sondern die Maßlosigkeit der von diesen Männern geübten Zerstörung von Leben: Sie haben keine Achtung vor dem Leben von wilden Tieren³² und Haustieren. Sie schießen nicht nur Hasen, Rehe, Hirsche, Wildschweine usw., sie haben auch die beiden Hündinnen Janinas getötet und sich selbst als stolze Jäger mit ihrer Jagdbeute fotografieren lassen. Sie haben sie darüber hinaus heimlich beiseite geschafft und Janina über das Schicksal ihrer Tiere im Unklaren gelassen. Erst nach Bigfoots Tod findet sie unter den in seiner Küche liegenden Fotos den Hinweis auf das Schicksal und die Mörder ihrer Tiere, der Fund des Fotos setzt die Morde an den drei Männern in Gang.

Die vegetarische Lebensweise ist bei Janina nicht ökologisch motiviert, ihre Ernährung basiert auf dem Angebot der professionellen Lebensmittelproduktion. Sie kauft ihr Brot, Obst und Gemüse im Lebensmittelladen in der Stadt, sie konserviert es in der Gefriertruhe. Internationale Nahrungsmittel wie Cambozola, Gorgonzola, Kokosmilchsuppe usw. gehören zu ihrer vegetarischen Diät. Einen Garten hat sie nicht oder bearbeitet sie nicht, ob sie im

³² Auch wenn dies nicht explizit gesagt wird, scheinen Tiere für Janina heilig zu sein – die konsequente Großschreibung des Wortes „Zwierze“ (Tier, wildes Tier) kann als ein Hinweis darauf gelesen werden.

Sommer im Wald Beeren oder Pilze sammelt, bleibt offen; jedenfalls ist sie nicht Mitglied der Gesellschaft der Pilzsammler. Das Kochen hat sie auf ein Minimum reduziert, das Essen ist für sie nicht als Genuss wichtig, sondern als Lebensnotwendigkeit, es erhält Gewicht hauptsächlich durch seinen kommunikativen Aspekt. Die Bedeutung der Suppe auch in ihrem Leben wird durch deren regelmäßige Zubereitung wie auch durch das einzige im Roman angeführte Rezept – es ist für die von Dionyzy geliebte Senfsuppe – bekräftigt.³³ Ihr Single-Leben im Wald resultiert aus dem Wunsch nach Ruhe und Alleinsein, nach möglichst ungestörten Rückzugsmöglichkeiten in das Dunkel, das sie aufgrund ihrer Fotoallergie zum Leben braucht; der Wald ist ein Zufluchtsort, an dem sie sich ungestört ihren astrologischen Berechnungen der Horoskope hingeben kann. Dieses Leben ist nur scheinbar nahe an der Natur, es trägt Züge des Einsiedlertums und der Askese.

Obwohl Janina das Essen also einerseits nicht wichtig nimmt, isst sie andererseits sehr maßvoll und bewusst – so reflektiert sie nach dem Essen eines Mayonnaise-Ei über die Notwendigkeit, die dadurch gestiegenen Cholesterinwerte durch Enthaltbarkeit wieder zu senken; sie hält Salz für wichtig, weil dieses Mineral, wie sie meint, das Denken beschleunige. Nahrungsmittel setzt sie z. T. als Medizin ein, so Traubenzucker, Glukose, für die Behandlung ihrer Allergie, Sauermilch gegen Sonnenbläschen, und sie kauft sich ein großes Stück Cambozola für die Hebung ihrer Laune (Tokarcuk 2009, 149; Tokarcuk 2011, 163). Wodka nimmt sie z. T. als Stärkungs- und Desinfektionsmittel zu sich, manchmal trinkt sie ein Glas Wein in Gesellschaft. Fleisch als Nahrung wird immer wieder in Verbindung mit Tod und mit Mord gebracht: Essen dient als Köder in Fallen und Futterkrippen, die die Tiere vor die Flinten der Jäger locken. Die Jagd auf Tiere beschreibt Janina als Mord, als Abschlichten und Zerstückelung von Lebewesen. Nach Auffinden der Leiche Wnętrzaks sprechen die vegetarischen Gäste Janinas beim Essen von Nudeln mit Gorgonzolasauce über den Zustand der Leiche, die sich bei ihrer Auffindung bereits im Stadium der „Butterfermentation“ befand.

Essen durchzieht den gesamten Roman. Nahrung und ihre Zubereitung werden in unterschiedlicher Funktion eingesetzt, ihre Farben und Attribute

33 Rezept siehe Tokarczuk 2009, 286; Tokarczuk 2011, 314.

zu Vergleichen verwendet. So kleiden Janina und Matoga ihren gestorbenen, vorher nur durch alle Farben überdeckenden Schmutz gekennzeichneten Nachbarn Bigfoot für die Beisetzung in einen von ihm nie zuvor getragenen kaffeebraunen Anzug ein; die Farbe verweist auf den Kaffee als Getränk der Nüchternen und zeigt damit die Rückkehr Bigfoots in die Ordnung der Gesellschaft an. Schnee rieselt von Matoga herab „jak z obsypanego cukrem pudrem faworka“³⁴ (Tokarczuk 2009, 9) und von einer Frau heißt es: „Była opalona tak bardzo, że wydawała się jak zdjęta przed chwilą z rusztu.“³⁵ (171)

Janina und ihre Freunde sind Außenseiter, die als Vegetarier in Opposition zur Mehrheit stehen. Fremd sind die anderen, die Nichtvegetarier, wobei hier zwei Kategorien unterschieden werden: einmal die aktiv tötenden Mörder der Tiere und zweitens die große Masse der in den Orten lebenden, angepassten Nichtvegetarier. Was und wie man isst, stellt eine Gruppe zusammen und setzt sie gegen andere ab; der Grenzüberschreitung der Geschlechterzuschreibungen einerseits steht die Grenzziehung zwischen Vegetariern und „Fleischfressern“ gegenüber. Beide sind nicht nur dadurch gekennzeichnet, was sie essen oder nicht essen, sondern auch dadurch, wie sie essen: die Vegetarier durch bewusstes, maßvolles Essen, die Fleischfresser durch Gier und Unmäßigkeit. Gegenüber stehen sich also eine asketisch gefärbte Haltung zur Welt und eine die Welt vereinnahmende, sie verschlingende, die auf Überfluss und Exzess setzt. Aber auch die Opposition „Tiermörder, Tierfresser“ versus tierisches Leben achtende Vegetarier wird überkreuzt in der Figur Janinas, die die Morde an den Tieren rächt und damit zur „Menschenmörderin“ wird. Ihre Neigung, die mordenden Fleischfresser ihrerseits zu ermorden, wächst im Laufe des Romans: An einer Stelle bereut sie es, einem sie besuchenden Forstangestellten, der den ökonomischen Wert des Holzes über den Tierschutz stellt, keinen Maiglöckchensaft in das Kompott gegeben zu haben (Tokarczuk 2009, 227 f.; Tokarczuk 2011, 249 f.).

34 „[wie] Puderzucker von den Fastnachtskräpfen“ (Tokarczuk 2011, 9).

35 „sie war so braungebrannt, als sei sie eben vom Grill gesprungen.“ (188)

3. Zusammenfassung

Essen wird in den drei vorgestellten Texten als Mittel der Binnendifferenzierung innerhalb der polnischen Gesellschaft eingesetzt: Was und wie man isst, was und wie man nicht isst, sondert Individuen und Gruppen aus und stellt sie einander gegenüber. Wenn es bei Jerzy Pilch der auf das Trinken reduzierte Alkoholiker, der Suchtkranke ist, der mit dem Verlust eines geordneten Tagesrhythmus und des klaren Bewusstseins aus der Gesellschaft herausfällt, so stellen bei Tokarczuk die Vegetarier eine Außenseitergruppe dar, die sich als persönlich maßhaltende, tierisches Leben achtende Menschen – damit verbunden ist durchaus auch ein gewisses elitäres Bewusstsein – von der Gier und Gleichgültigkeit der großen Mehrheit absetzen. Unmäßigkeit im Essen und Trinken ist hier ein Zeichen für Unersättlichkeit auch in anderen Bereichen, insbesondere für die Gier nach Macht und deren Gebrauch im Töten und Essen anderer Lebewesen. Diese grundlegende Opposition problematisiert Tokarczuk durch ihre zentrale Figur, die sich als menschliches Leben nicht achtende Vegetarierin erweist – eine direkte Korrelation von Ernährung und Ethos wird gerade nicht gegeben. Różycki zeigt dagegen Oppositionen zwischen den Generationen auf, die durch die Art des Verzehrs der Speisen wieder aufgehoben werden. Während er Unmäßigkeit im Essen und Trinken als Gemeinsamkeit der Generationen präsentiert und das Ideal maßvollen, von Tischgesprächen begleitenden Essens als pervertiertes erkennbar werden lässt, definiert Pilch die Akzeptanz einer moderaten, nüchternen Lebensweise als Grundlage für die Heilung des Alkoholikers und seine Rückkehr in die Gesellschaft und in die Familie. Die Opposition von bewusstem, maßvollem Essen und unmäßigem Verschlingen der Nahrung verbindet die drei hier vorgestellten Texte. Damit reagieren alle drei auch auf die bereits erwähnte Entwicklung einer Haltung zur Völlerei in der postmodernen europäischen Überflusgesellschaft, in der das Maßhalten als Ausweis der Fähigkeit zur Disziplinierung des Körpers und Garant für eine erfolgreiche Lebensführung neuen Wert gewinnt.

Literatur

- Pilch (2002a), Jerzy: *Pod mocnym aniołem*. Krakau.
- Pilch (2002b), Jerzy: *Zum starken Engel. Roman*. Aus dem Polnischen von Andrzej Lempp. München.
- Różycki (2005), Tomasz: *Dwanaście stacji*. Krakau.
- Różycki (2009), Tomasz: *Zwölf Stationen. Poem*. Aus dem Polnischen von Olaf Kühl. München.
- Tokarczuk (2009), Olga: *Prowadź swój plug przez kości umarłych*. Krakau.
- Tokarczuk (2011), Olga: *Der Gesang der Fledermäuse. Roman*. Aus dem Polnischen von Doreen Daume. Frankfurt/Main.
- Ahrends (1987), Klaus: *Gesicherte Ernährung – ein Wert des Sozialismus*. Berlin.
- Barlösius (2008), Eva: „Weibliches und Männliches rund ums Essen“. In: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin, S. 35–44.
- Bendix (2008), Regina: „Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie“. In: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin, S. 45–55.
- Burkhart (1997a), Dagmar: „Statt einer Einleitung: Causerie über das Kulturthema Essen in polnischen literarischen Texten“. In: Dagmar Burkhart/Waldemar Klemm (Hg.): *Natura naturata. Gegenständliche Welt und Kultureme in der polnischen Literatur von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam und Atlanta, S. 5–27.
- Burkhart (1997b), Dagmar: „Menschenspeise. Der gastronomische Kode in W. Reymonts „Ziemia obiecana“ und T. Konwickis „Mała apokalipsa““. In: Dagmar Burkhart/Waldemar Klemm (Hg.): *Natura naturata. Gegenständliche Welt und Kultureme in der polnischen Literatur von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam und Atlanta, S. 221–244.
- Dollase (2013), Jürgen: „Weg vom Koma-Essen“. In: *Frankfurter Allgemeine Zeitung*, 28.03.2013, Nr. 74, S. 32.

- Düring (2006), Michael: „Ilinx erzählen – vom Rausch in der Literatur und seiner Struktur“. In: Aleksandr A. Šumejko (Hg.): *Slovo v slovare i diskurse. Sbornik naučnych statej k 50-letiju X. Val'era*. Moskau, S. 702–711.
- Engelhardt (1993), Dietrich von: „Hunger und Appetit. Essen und Trinken im System der Diätetik – Kulturhistorische Perspektiven“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, S. 137–149.
- Fellmann (1997), Ferdinand: „Kulturelle und personale Identität“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin, S. 27–36.
- Hirschfelder (2001), Gunther: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt/Main/New York.
- Ihnatowicz (1997), Ewa: „Die kulinarische Axiosemiotik im sittenschildernden Roman des Positivismus“. In: Dagmar Burkhart/Waldemar Klemm (Hg.): *Natura naturata. Gegenständliche Welt und Kultureme in der polnischen Literatur von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam und Atlanta, S. 29–52.
- Kalinke (2010), Heinke M.: „Integration, Selbstbehauptung und Distinktion – Essen und Trinken als Zugang zur Erfahrungsgeschichte von Flüchtlingen, Vertriebenen und Aussiedlern“. In: Heinke M. Kalinke/Klaus Roth/Tobias Wegner (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 137–155.
- Kątny (2010), Andrzej: „Zum kulinarischen Wortschatz des Polnischen im Lichte der deutsch-polnischen Sprach- und Kulturkontakte“. In: Heinke M. Kalinke/Klaus Roth/Tobias Wegner (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 57–66.
- Konatkowski (2007), Tomasz: *Przystanek śmierć*. Warszawa.
- Lemnis (1979), Maria/Vitry, Henryk: *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*. Warszawa.
- Lewandowski (2007), Konrad T.: *Magnetyzer*. Wrocław.

- Neumann (1993), Gerhard: „Jede Nahrung ist ein Symbol. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, S. 385–444.
- Neumann (1997), Gerhard: „Das Gastmahl als Inszenierung kultureller Identität: Europäische Perspektiven“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin, S. 37–68.
- Posner (2008), Roland/Wilk, Nicole M.: „Kulinaristik als Kultursemiotik“. In: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin, S. 19–34.
- Roth (2010), Klaus: „Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa“. In: Heinke M. Kalinke/Klaus Roth/Tobias Wegner (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 27–38.
- Schultze (1997), Brigitte: „Mahlzeit und Essen bei Witold Gombrowicz: bekömmlich und unzutraglich, lebensnah und zeichenhaft“. In: Dagmar Burkhart/Waldemar Klemm (Hg.): *Natura naturata. Gegenständliche Welt und Kultureme in der polnischen Literatur von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam und Atlanta, S. 303–334.
- Tolksdorf (1993), Ulrich: „Das Eigene und das Fremde. Küchen und Kulturen im Kontakt“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, S. 187–192.
- Wierlacher (1993), Alois: „Einleitung: Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, S. 1–21.
- Zingerle (1993), Arnold: „Identitätsbildung bei Tische: Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin, S. 69–86.

Brigitte Schultze

Kaum Gelage, selten Erlesenes, dafür multifunktional: *Essen und Trinken in der tschechischen Prosa nach 1989*

In tschechischen Romanen nach 1990 wird zwar weiterhin, zumindest in gewissem Umfang, die topische *hospoda* (die Kneipe, das Wirtshaus) als Identitätsmarker affirmiert, doch findet sich kaum Textmaterial zum Fragenkomplex „Esskultur und kulturelle Identität“ (Kalinke/Roth/Weger 2010). Statt hinlänglich aussagehaltiger Textspuren zur „Ethnologischen Nahrungsforschung“ (ebd.) – auch vor 1990 waren sie in tschechischen Texten schwächer ausgebildet als z. B. in der russischen und polnischen Literatur – sind die Textspuren zum Essen und Trinken, einschließlich einiger Grenzformen von ‚Nahrungsaufnahme‘ (Drogenkonsum, Alkoholkonsum, Tablettenmissbrauch), mit vielfältigem Deutungsangebot ausgestattet. Sie funktionieren als Signalsetzung für individuelle und kollektive historische Erinnerung, sind Beobachtungsort von Lebensentwürfen, Orientierungssuche, konkreten Vorhaben usw., auch Beobachtungsort sozialer und mentaler Befindlichkeit einzelner erzählter Figuren wie auch bestimmter Gruppen innerhalb eines Gemeinwesens. Bei der narrativen Textur überwiegen Spielarten der „post-modern-imaginativen“ Formation der neueren tschechischen Narrativik (Bock 2011).

Hier werden fünf zwischen 1992 und 2007 erschienene Romane im Hinblick auf die Textspuren zum Essen und Trinken erschlossen: *UPROSTRĚD NOČI ZPĚV* (INMITTEN DER NACHT GESANG) von Jiří Kratochvíl, *SESTRA* (DIE SCHWESTER) und *ANDĚL* (ENGEL EXIT) von Jáchym Topol sowie *GRANDHOTEL* und *POTIČU* (DIE STILLE IN PRAG) von Jaroslav Rudiš.

1. Essen und Trinken in der tschechischen Prosa seit 1989 – Tendenzbefunde

Die tschechische Prosa der letzten Jahrzehnte – Romane sowie Erzählungen unterschiedlichen Umfangs – bietet erkennbar eigene Akzente der Darbietung und Sinnstiftung von Essen und Trinken.¹ Insgesamt lässt sich beobachten, dass Essen und Trinken als Solches nicht zu den tragenden kohärenz- und sinnstiftenden Gegenständen dieser Prosa gehören.² Wenig charakteristisch sind z. B. detaillierte Darstellungen von Gelagen, eine elaborierte Präsentation von Mahlzeiten – ggf. von Erwerb und Zubereitung einzelner Nahrungsmittel bis zum Konsum, einschließlich der Kommentierung durch die beteiligten erzählten Figuren.³ Kennzeichnend sind eher relativ kurze, nicht selten sogar erkennbar verkürzte Darstellungen einzelner Lebensmittel, Essens- und Trinkvorgänge. Solche Textelemente können zur Identitätsbekundung verwendet sein, etwa in Gegenüberstellungen tradierter tschechischer Gerichte mit dem Speisenangebot amerikanischer Fast Food-Ketten, konkret z. B. auch in dem Wechsel von *buchty* (Buchteln) und *pizza*. Signalsetzungen von Identitätsbekundung über Essen und Trinken bedenken bisweilen auch andere geographisch-kulturelle Zuschnitte. So können auch als mitteleuropäisch verstandene tschechische Gerichte von asiatischen Speisen unterschieden sein. Unterscheidungen lauten vielfach nicht tschechisch vs. nichttschechisch, sondern böhmisch vs. mährisch. Es wird somit nicht das staatliche Gebilde „Tschechische Republik“, sondern das Nebeneinander zweier Regionen mit ihrem Eigencharakter in den Blick gebracht.

Die oftmals auf auffallend begrenztem Erzählraum, geradezu kryptisch, gebotenen Angaben zu Essen und Trinken führen erkennbar Impulse zur Bedeutungsbildung mit sich. Sie unterstützen in aller Regel wesentliche Diskurse und thematische Linien im jeweiligen Bedeutungsaufbau, sind glei-

1 Einige der hier zu behandelnden Texte kommen auch in der Selbstvorstellung der tschechischen Literatur auf der Frankfurter Buchmesse des Jahres 2012 (Kopáč/Šofar 2012) vor.

2 In diesem Zusammenhang fällt auf, dass das umfangreiche Sach- und Themenregister der von Miroslav Červenka, Jiří Holý u. a. erarbeiteten „Poetik des literarischen Werks des 20. Jahrhunderts“, NA ČESTE KE SMYSLU („Auf dem Weg zum Sinn“) (Červenka/Holý/Hrbata 2005), keinen Eintrag zu Essen („jídlo“, „oběd“ o. ä.) und Trinken („pití“) hat.

3 Hier werden Unterschiede zur russischen und polnischen Prosa seit 1989 deutlich. Vgl. die Beiträge von Andrea Meyer-Fraatz und Ulrike Jekutsch in diesem Band, desgl. den vorangehenden Sammelband: Franz 2013.

chermaßen polysemantisch und polyfunktional angelegt. Nicht selten macht die sprachliche Textur selbst ein Deutungsangebot, das erschlossen werden muss: etwa wenn beim Thema Essen/Trinken das Schrift- und das sog. Gemeintschechisch gegeneinander ausgespielt werden, wenn Redewendungen, die – auf das Nahrungsvokabular gestützt („Bier“, „Käse“), somit längst desemantisiert gebraucht werden – als Wiederholungsfigur ausgebracht sind.

Identitätsbezogen ist auf jeden Fall die Verbindung von Essen und Trinken mit der tschechischen *hospoda* (Wirtshaus, Kneipe), teilweise auch der *kavárna* (Café).⁴ In einer Reihe von Erzählungen und Romanen sind diese Spielarten von Speise- und Trinklokalen,⁵ von denen die erstgenannte mehr für tschechische (vor allem böhmische), die zweite für mitteleuropäische kulturelle Identität steht, ein wesentlicher Beobachtungsort von Wandel, wenn nicht radikaler Veränderung. Die Signalsetzungen für konkrete Krisensituationen oder den Zustand von Umbruch und Chaos können sowohl an der Bezeichnung des Speiselokals (z. B. einer Namensänderung) als auch den Speisen und Getränken ‚festgemacht‘ sein. Nicht selten wird dabei sowohl hinsichtlich des Restaurantbetriebs als auch in Bezug auf die Speisen eine Zweckentfremdung deutlich. Die tradierten Orte der Verköstigung und zwischenmenschlichen Begegnung wie auch das Getränke- und Speisenangebot funktionieren also gemeinsam als Bedeutungsträger: Sie geben Auskunft zu – vorübergehender oder eher anhaltender – individueller wie auch kollektiver menschlicher Befindlichkeit.⁶

4 Dazu Schultze (im Druck). Der vorliegende Beitrag schließt teilweise an die Darstellung zur *hospoda* – deren Tradition seit dem 19. Jahrhundert und der Zeit des Umbruchs (1989/1990) – an.

5 Für *hospoda* und *kavárna* gibt es Einträge in der „Poetik des literarischen Werks“ (Červenka/Holý/Hrbata 2005, 1006 bzw. 1010).

6 Solche Bedeutungsbildung an einem Restaurantbetrieb und dessen traditionsgemäßen Speisen und Getränken setzt nicht erst nach 1989 ein. Sie bekommt nur eine andere Frequenz und Vielfalt der Realisierungen. Auch vor 1989 gibt es Beispiele für Normbrüche beim Essen und Trinken, etwa ‚sinnstiftende Zweckentfremdung‘ eines traditionsreichen Restaurantbetriebs mitsamt einer typisch tschechischen Mahlzeit. In Ivan Klimas 1968 entstandenem einaktigen Horror-Stück *CUKRÁRNA MYRIAM* („Café/Konditorei Myriam“) ist der Ort des Normbruchs eine *kavárna*, die identitätsbezogene Mahlzeit ein Gebäck mit Pilzen (*houby*). Den meisten Gästen werden in der ‚mid-European ... pastry‘ (Goetz-Stankiewicz 1979, 135; vgl. 134–136) Speisepilze, einigen jedoch todbringende Giftpilze serviert: Um jungen wohnungssuchenden Paaren rasch zu einem eigenen Heim und dem Staat zu Geburtenzuwachs zu verhelfen, werden betagte Wohnungseigentümer, Singles, von einem heiratswilligen Paar zu der letal wirkenden Pilzpastete eingeladen. Sobald die Bestattung vollzogen ist, erhält das junge Paar deren Wohnung. Staatliche Instanzen decken jedes Detail dieser Benutzung von *kavárna* und *houby*. Die einzige Rollenfigur, die gegen den offiziell sanktionierten Mord protestiert, wird als Muster eines aufmerksamen Bürgers belobigt und in das System integriert – somit entmündigt, vernichtet.

Während, wie gesagt, Essensvorgänge, die – sei es in der Familie, sei es in außerfamiliären Gruppen – Gemeinschaft bilden und erhalten, eher seltener vorkommen, fällt ein anderes Muster der Bedeutungsbildung auf: die Korrelierung einzelner Nahrungsmittel, auch Gerichte, mit *Erinnerung*. Die gleichsam an den Bedeutungsträger Essen/Trinken geheftete Erinnerung kann das individuelle Leben einer erzählten Figur betreffen, lässt aber hinter persönlichem Erleben oftmals auch kollektives Schicksal und kollektive Erinnerung des 20. Jahrhunderts sichtbar werden. In jedem Fall bildet hier das Eingreifen von politischer Geschichte und gesellschaftspolitischer Wirklichkeit in das persönlich-individuelle und familiäre Dasein einen besonderen Akzent. Diese Konstellation bringt in den Blick, dass die Jahrzehnte des Kommunismus bzw. Realen Sozialismus in Böhmen und Mähren traumatisierender auf das Dasein vieler Menschen gewirkt haben als z. B. in Polen. Neben der Funktion von Essen und Trinken als direktem Bedeutungsträger von Erinnerung oder aber als Signalsetzung für Erinnerung tritt – angesichts der Fülle von Orientierungsangeboten, ‚Verführungen‘ und Gefahren in einer nicht mehr staatlich geregelten und bewachten Existenz – die individuelle Suche nach einem selbstbestimmten Daseinsweg in den Vordergrund. Dieser Suche sind Essen und Trinken gleichfalls funktional zugeordnet. Beide Formen narrativer Exploration und Darstellung, Erinnerung und Suche, treffen ggf. da zusammen, wo erzählten Figuren die Lösung von lähmenden, vielleicht zu einer Art Fetisch gewordenen Erinnerungen, somit die Befreiung zu einem selbstbestimmten Dasein, nicht gelingt.

Das Thema Essen und Trinken bringt keineswegs nur individuelle Orientierungssuche, bis hin zu etwas wie ‚nahrungsgestützter Lebensplanung‘ in den Blick. Deutlich wird etwa auch die fundamentale Veränderung in der Versorgung der gesamten Bevölkerung: War in der Zeit des Realsozialismus eine Grundversorgung, also ‚Freiheit von Hunger‘ für Jedermann sichergestellt, ergibt sich für die Zeit nach 1989 eine extreme Polarisierung zwischen Mangel und entwürdigender Nahrungssuche einerseits und Überfluss, sogar Völlerei (für die selbstverständlich auch die Erinnerung an den Realsozialismus Beispiele enthält) andererseits.

Den Tendenzbefunden zur Darstellung und Funktionalisierung von Essen und Trinken sei auch ein Hinweis zur Stellung dieser Prosatexte in der Geschich-

te der tschechischen Literatur seit 1989 hinzugefügt. Folgt man der oft vorgenommenen Einteilung in zwei narrative Linien, eine „autobiographisch-dokumentarische“ und eine „postmodern-imaginative“ Formation (Bock 2011, 2), so sind die meisten der hier zu behandelnden Texte der „imaginativen“ Linie zuzuordnen. Doch gibt es auch bei der Kurz- und Langprosa der „autobiographisch-dokumentarischen“ Linie signifikante Beispiele.⁷

Hier soll es um die – notwendig nur partielle – Erschließung einiger Romane von Jiří Kratochvíl (geb. 1940), Jáchym Topol (geb. 1962) und Jaroslav Rudíř (geb. 1972) gehen. Vorrangig interessiert die Modellierung von Essen und Trinken in Verbindung mit zentralen Komplexen der Bedeutungsbildung jedes der Romane. Das erste Beispiel ist Jiří Kratochvíls 1992 erstmals gedruckter Roman *UPROSTŘED NOCÍ ZPĚV*.⁸ In den zwischen 1992 und 2007 erschienenen Romanen kommen Erleben und Erinnerung vom Ausgang des Zweiten Weltkriegs bis zum ersten Jahrzehnt des 21. Jahrhunderts in den Blick.

2. Jiří Kratochvíl: Essen und Erinnerung

Wenn Anželína Peňčeva als zentralen Gegenstand von Kratochvíls Romanen die „Auswirkungen der Geschichte auf das menschliche Individuum“ (vgl. Bock 2011, 3) sieht, ist damit auch der übergreifende Kontext von Essen und Trinken in *UPROSTŘED NOCÍ ZPĚV* benannt. Die erinnerte und teilweise hyperbolisierend, mit imaginierten Elementen erweiterte historische Zeit reicht hier vom Zweiten Weltkrieg bis in die 1980er Jahre, hat einen Schwerpunkt in den 1950er Jahren. Der zentrale erzählte Raum, der imaginativ bis nach Südamerika erweitert wird, ist das mährische Brunn. Kratochvíls Romanverständnis

7 Hierher gehört Lenka Procházková etwa sechs Seiten umfassende Ich-Erzählung *AZYL NA TERASE* (21.8.1989) („Asyl auf der Terrasse“; Procházková 1999, 25–31, vgl. Schultze [im Druck]). In der Art eines Erlebnisprotokolls sind etwa 3 ½ Stunden des 21. August 1989 (die „Samtene Revolution“ fand dann im November des gleichen Jahres statt) aus der Perspektive einer traditionellen *kavárna* (vgl. Šlajchrt 2007, 18), eines Terrassencafés am Prager Wenzelsplatz, wiedergegeben. Nachdem, gegen 17 Uhr, viele Gäste bereits aufgebrochen sind, wird das Café zur Beobachtungsplattform umfunktioniert. Das traditionskonforme Essen und Trinken ist dabei in einen anderen Gästewunsch umdefiniert bzw. wird zur Leerstelle. Auf die Frage des Kellners, „Wünschen Sie etwas?“ („Pfejete si něco?“) entgegnet die Ich-Erzählerin: „Ein Fernglas“ („Dalekohled“, Procházková 1999, 26). Damit kann der irritierte Kellner nicht dienen. Die Erzählerin darf dann das Fernglas einer freundlichen älteren Dame mitbenutzen. An die Stelle von Tee und Gebäck in einem Café tritt die gemeinsame Beobachtung eines kritischen, am Ende friedlich verlaufenden Augenblicks neuerer europäischer Geschichte.

8 Wo Übersetzungen ins Deutsche vorliegen, werden diese zitiert, ansonsten gebe ich ausgangstextnahe Arbeitsübersetzungen; B. S.

vom „offenen System“ (4; vgl. Deutschmann 2009, 405) folgen nicht nur die ineinander verschränkten Darstellungen von Lebenswelt und Gedankenflügen. Dazu gehören auch zwei Erzählstränge, in denen zwei Ich-Erzähler mit einer ungeklärten persönlichen Identität nach dem verschwundenen Vater suchen. Am Ende berühren beide Stränge einander.

Der autobiographische Hintergrund sind die Emigration von Kratochvíl Vater und jahrelange Repressionen der in Brünn gebliebenen Familienmitglieder vonseiten der Staatssicherheit. Die „Verbannung aus der Mehrheitsgesellschaft“ (Bock 2011, 3) wird damit zu einer Grunderfahrung. Sie ist zugleich ein wesentlicher Gegenstand der Erinnerung. Eine Facette der Bedeutungsbildung am Essen ist hier angesiedelt.

Zunächst sollen diese prägende Erfahrung und Erinnerungen an die Endzeit des Nationalsozialismus in Böhmen und Mähren, ebenso die Anfänge der kommunistischen Herrschaft interessieren. Sodann geht es um einige auffallend knappe ‚essensgestützte‘ Signalsetzungen zu politischen Pressionen wie auch zu der keineswegs am Prinzip der Gleichheit orientierten Versorgung der tschechischen Bevölkerung mit Speisen und Getränken in der Zeit des Kommunismus.

Bei der ersten Erinnerung ist der Ich-Erzähler (offensichtlich das weitgehend autobiographische Narrator-Ich) etwa fünf Jahre alt. Obwohl seine Mutter weiß, dass die beiden – homosexuell miteinander verbundenen – deutschen Hausbesitzerinnen, „frau Macek“ und „frau Herrmann“, liebe, nette Menschen sind, sucht sie jeden Kontakt zu ihnen zu vermeiden. Der Junge, Petr, macht diese Ausgrenzung der auch vom „Führer“ und den übrigen Deutschen abgelehnten und verfolgten Freundinnen nicht mit. Er lässt sich immer wieder zum Abendessen einladen, bis ihm diese „Konkurrenz-Mahlzeit“ von seiner Mutter untersagt wird. Das Abendessen bei den beiden Deutschen, wohl gegen Kriegsende, sieht so aus:

[...] protože mě často zvaly na večeři, na brambory s vajíčkem, tu jejich pravou nordickou stravu, které frau Herrmann říkala se zalíbením bramborajda-srajda

Kom hea, Peterle! Volala na mě frau Macek, zatímco frau Herrmann už rozklepávala do velkého černého kastrólu na plotně další tři vajíčka a vařěčkou to všechno promíchávala tím způsobem, že brambory nechala napřed trochu přismáhnout a připálit, takže jsme pak z hrnce vyškrabávali rasově čisté vejškrabky a připálenky.⁹ (Kratochvíl 1992, 12)

Diese Mahlzeit aus „rasenreine[m] Kokel-Ei und Rußkartoffeln“ bringt selbstverständlich nicht allein das Ausgegrenztsein von Homosexuellen und anderen Minderheiten in den Blick. Die Mahlzeit ruft zugleich das bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs bikulturelle, tschechisch-deutsche Brünn und, zumindest indirekt, auch das Schicksal von Aussiedlung und Vertreibung in Erinnerung: Die beiden Frauen sterben in einem Sammellager für deutsche Aussiedler an Typhus.

Eine weitere auf einen Essensvorgang gestützte Erinnerung gilt dem Jahr 1947. Die beiden Brünner-Deutschen sind längst tot. Pressionen erfährt nun die Familie des Ich-Erzählers. Diesmal wird nicht Petr zu einem Gastmahl geladen, sondern der katholische Pater Samek, der sich den neuen kommunistischen Machthabern unbeirrt entgegenstellt, bringt der Familie als Gastgeschenk einen „riesigen Korb“ „Gartenerdbeeren“ vorbei. Bei dem Ich-Erzähler lösen diese Gabe und der Ort der zwischenmenschlichen Begegnung Erinnerungen an die verstorbenen Deutschen aus:

[...] vspomínám, jak k nám jednou pátr Samek přijel s obrovským košem zahradních jahod a maminka je připravila se smetanou a seděli jsme v Žabovřeskách na zahradě, a zrovna na tom místě, kde [...] jsem už skoro před třemi roky naposledy mluvil s frau Herrmann a frau Macek.¹⁰ (24)

9 „[...] da sie mich oft zum Abendessen einladen, Kartoffeln mit Ei, ihre echt germanische Kost, die Frau Herrmann mit Vorliebe Kartoffel-Schweinelei nannte // Komm hea, Peterle! rief Frau Macek mir zu, während Frau Herrmann schon die nächsten drei Eier in den großen schwarzen Topf auf dem Herd schlug und alles mit dem Kochlöffel verrührte, sie ließ die Kartoffeln immer zuerst ein wenig anbrutzeln und anbrennen, damit wir rasenreines Kokel-Ei und Rußkartoffeln aus dem Topf kratzen konnten.“ (Kratochvíl 1996, 16)

10 „[...] ich erinnere mich noch, wie Pater Samek einmal mit einem riesigen Korb voller Gartenerdbeeren zu uns kam und Mutter sie mit Sahne zubereitete, wir saßen in Sebrowitz im Garten, genau an der Stelle, wo [...] ich vor fast schon drei Jahren zum letzten Mal mit Frau Herrmann und Frau Macek gesprochen hatte.“ (36)

Die Erinnerung an das sanfte homosexuelle Paar, das sein Ausgegrenztsein widerstandslos hingenommen hat, ist hier um die Erinnerung an einen katholischen Pater ergänzt, der sich offensichtlich nicht fürchtet, mit verfeimten Menschen Kontakt zu halten. Während die Drohungen gegenüber dem Vater des Ich-Erzählers, einem an die neuen Verhältnisse weder angepassten noch anzupassenden Ornithologen, fortwährend zunehmen, ist der widerständige Pater (nicht zum ersten Mal) bereits verhaftet. Hinter beiden nicht regelhaften Mahlzeiten, von Außenstehenden angebotenen Speisen, scheinen Schicksale in zwei Diktaturen des 20. Jahrhunderts auf.

Ein tradiertes, 15 Jahre später eingenommenes regionaltypisches Essen in der Familie signalisiert dann die Wiederkehr von etwas wie Ordnung. Zu diesem Zeitpunkt ist der Vater lange fort: „(a to už nam bylo hej, na kulatý stolek pod velkou stojací lampou přinesla maminka voňavý čaj s tvarohovými koláčky)¹¹ (84).

Die meisten Nennungen von Essen und Trinken beziehen sich auf die Gewohnheiten und Privilegien der kommunistischen Funktionäre. Noch vor seiner Flucht, im Jahre 1947, wird der Vater des Ich-Erzählers von Funktionären zu einer Jagd auf Luchse eingeladen, die in die mährischen Wälder zurückgekehrt sind. Der Vater muss der Jagdgesellschaft ein üppiges Mahl ausrichten und während des Essensvorgangs bei jedem seiner Worte auf der Hut sein.

Zum ‚beobachteten Beobachter‘ wird der Ich-Erzähler dann selbst, nachdem er die Tochter eines hohen Funktionärs geheiratet hat. Der Leser erfährt, dass die politischen Machthaber anders speisen als der Rest der Bevölkerung. Manche Angaben sind auffallend kryptisch-suggestiv: „Oběd sestával z prosté partajní krmě a každé cinknutí přiborem se pečlivě natáčelo, protože papánek podlehl aparátnickému zlovyku a zapnul nám odposlech.“¹² (57) Die Übersetzung kann nicht reproduzieren, dass die neue Kategorie einer Speise, ‚Parteigericht‘ bzw. ‚Parteinahrung‘, mit dem buchsprachlichen Ausdruck „krmě“ bezeichnet ist. Hier, wie an anderen Stellen auch, wird

11 „(da ging’s uns schon wieder prima, die Mutter stellte duftenden Tee und Topfenkolatschen auf den runden Tisch unter der großen Stehlampe)“ (131).

12 „Das Mittagessen bestand aus einem einfachen Parteigericht, und jedes Klirren mit Besteck wurde getreu aufgezeichnet, denn Papilein hatte die Apparate-Krankheit und schaltete für uns die Abhóranlage ein.“ (88)

der Spott des Erzählers über Rituale, mit denen sich die Funktionärsklasse gegenüber dem Rest der Bevölkerung abgrenzt, über die Wahl von Sprachregistern kommuniziert. *Was* im Hause des Parteibonzen gegessen wird, bleibt Leerstelle. Entscheidend ist das *Wie*: In wenigen Zeilen wird das Prinzip des Überwachungsstaates am Vorgang des Mittagmahls dargestellt. Eine knappe Nennung des hier interessierenden Themas wird zu einem wichtigen Ort der Bedeutungsbildung.

Dass einzelne Mitglieder der klassenlosen Gesellschaft und Besucher mit westlichen Währungen auf Nahrungsmittel und Getränke Zugriff haben, die der Mehrheit der Bevölkerung nicht zur Verfügung stehen, ist mehrfach in kurzen Hinweisen auf Tuzex-Läden und ähnliche Einrichtungen einer Parallelwirtschaft für Privilegierte in Erinnerung gebracht: „Na stole stála láhev tuzexového ginu.“¹³ (144)

Es bleibt festzuhalten, dass in Kratochvils *UPROSTŘED NOCÍ ZPĚV* auf auffallend begrenztem Erzählraum an Essen und Trinken individuelles und kollektives Schicksal in zwei Diktaturen des 20. Jahrhunderts in Erinnerung gebracht ist. Es geht um Erinnerung, die durch die Zäsur des Jahres 1989 selbstverständlich nicht an Aussagegewert verloren hat.

Während in Kratochvils Text an Essen und Trinken Erinnerungen aus mehreren Jahrzehnten festgehalten sind, ist das Thema in den im Folgenden zu betrachtenden Romanen von Jáchym Topol Beobachtungs- und Darstellungsort einiger weniger Jahre: des Umbruchs nach 1989. Die Textbeispiele sind der 1994 erschienene Roman *SESTRA* und der ein Jahr danach, 1995, zum Kultbuch gewordene kürzere Roman *ANDĚL*. Gerade in *SESTRA*, aber auch in *ANDĚL* – jedoch geographisch und historisch weniger ausgreifend –, lassen sich Essen und Trinken als Spiegel von Umbruch, fundamentaler Gefährdung und Verwerfungen vieler Art sehen. Für beide Romane mag eine begrenzte Zahl von Zitatstellen genügen.

13 „Auf dem Tisch stand eine Flasche Intershop-Gin.“ (231)

3.1 *Jáchym Topol: Essen als Spiegel von Umbruch, Gefährdungen und Verwerfungen (SESTRA)*

Aussagen zum Essen und Trinken sowie implizite Signalsetzungen zu diesem Themenfeld kommen in den drei Teilen von Topols Roman *SESTRA* („Stadt“, „Schwester“, „Silber“) in erster Linie in der – teilweise phantastisch ausgedeuteten – unmittelbar erlebten Welt, spurenhafte jedoch auch in retrospektiven Berichten und Traumerzählungen vor. Neben dem Ich-Erzähler Potok äußern sich auch einige seiner Gefährten in ausführlichen Traumerzählungen. Über die Traumberichte, die u. a. das Böse in der Welt reflektieren, werden Katastrophen des 20. Jahrhunderts, etwa Auschwitz und Tschernobyl, in den Roman eingebracht (vgl. Tippner 2009, 363 f.). Angesichts des furiosen Tempos, mit dem Verbrechen, Zerstörung und Auflösung tradierter Strukturen sich häufen, scheint stellenweise die Apokalypse nicht weit (Holý 2003, 338 f.).

Die Zeit des Umbruchs beginnt mit der Massenflucht der DDR-Bürger über Prag. In einem Tchibo-Café (Kap. 2), so die Signalsetzung für einen entscheidenden Schritt in die neue Lebenswelt, gründen Potok und seine Gefährten eine Organisation, die – in Konkurrenz mit anderen, teilweise offensichtlich mafiaähnlichen Gruppen – „schnelles Geld“ macht. Als Muster dienen marktwirtschaftliche Spielregeln und Strategien. Zu den Tabus, die die moralischen Richtlinien der Gruppe enthalten, gehört u. a., dass Kinder nicht mit Drogen ins Verderben geführt werden dürfen. Nach Angriffen einer neofaschistischen Schlägertruppe und weiteren nichtbeherrschbaren Zwischenfällen zerbricht die Gruppe schließlich. Potok, der untertauchen musste, begibt sich im zweiten Teil auf die Suche nach der „Schwester“, die ihm seine erste Geliebte, Malá Bílá Psice („Kleine Weiße Hündin“) verheißt hatte. (Diese erste große Liebe war, soweit erkennbar, sehr plötzlich aus Potoks Leben verschwunden, hatte ihn sich selbst überlassen.) In der Sängerin einer Bar, Černá (die „Schwarze“), glaubt er dann die ihm versprochene neue Geliebte gefunden zu haben. Vom Geheimdienst entführt, wird Černá, die dem Freund ihre Vergangenheit nur teilweise preisgibt, von Potok befreit. Beide begeben sich auf eine Reise in ein phantastisches, kulturell überaus

hybrides Osteuropa, in dem der Stillstand undefinierbarer Vorzeiten und die Erosionen des Umbruchs nach 1989 nebeneinander stehen. Potok beginnt zu trinken, verliert nach Alkoholexzessen seinen Lebenswillen, erkrankt. Als er nach seiner Genesung erfährt, dass Černa sich prostituiert hat, um für beider Lebensunterhalt und die notwendige Medizin aufkommen zu können, verlässt er sie. Im dritten Romanteil gelangt er in die Außenbezirke Prags, wo er zunächst das Dasein der Verlierer des Umbruchs – am Rande einer Müllhalde – teilt. Nach einem erneuten Zusammenbruch erwacht er in einem Nonnenkloster, wird gesundgepflegt. Als Hilfsarbeiter im Gemüsegroßhandel kehrt er dann in das Dasein der Mehrheitsgesellschaft zurück.

Die Beispiele zur Modellierung von Essen und Trinken werden, unabhängig von diesem Vorgangsnexus, einer Auswahl inhaltlicher und systematischer Gesichtspunkte folgen.

Vorab ist festzustellen, dass ein Fragenhorizont wie „Essen und kulturelle Identität“¹⁴ in diesem Roman fast nicht bedient wird. Das lässt sich durchaus als ein Hinweis auf die abrupte Internationalisierung Mitteleuropas nach 1989/90 sehen. Die „böhmische Küche“¹⁵ fehlt z. B. selbst in den Prag-Kapiteln. In Verbindung mit den vielen Nationalitäten und Ethnien, die – sei es als Touristen, sei es als Händler – buchstäblich über Prag herfallen, sind jedoch einige Nahrungsmittel als Identitätsmarker anzitiert und affirmiert: „jiný Mad’ari s gulášem ... [...] Rus dotáh kaviár“¹⁶ (Topol 1996, 160). Auch wenn einige Ungarn und Russen den essensgestützten Stereotypen treu bleiben, findet mit Blick auf die Umbruchsituation wesentlichere Bedeutungsbildung nicht am Essen, sondern am Trinken und der Einnahme von Betäubungsmitteln statt. Zu den ‚Grenzfällen‘ von Nahrungsaufnahme gehören die Wahrnehmung verändernde Substanzen jeder Art, von halluzinogenen Pilzen bis zu Designerdrogen. Die Normen des Essens und Trinkens sind überdies insofern aufgekündigt, als hier nicht zum Essen getrunken wird, sondern Alkohol und Betäubungsmittel das lebenserhaltende Essen weitge-

14 S. den von Klaus Roth und anderen herausgegebenen Sammelband (2010).

15 Zur „Konstruktion“ der böhmischen Küche mit dem Standardgericht Schweinebraten-Knödel-Sauerkraut s. Fendl/Nosková 2010, 135, vgl. 120, 122 f. passim.

16 „die anderen Ungarn mit Gulasch ... [vgl. Weger 2010, 79] [...] der Russe schleppte Kaviar an“ (Topol 1998, 216).

hend ersetzen. Diese Perversion der Nahrungsaufnahme wird als Rekreation erlebt: „Opravdu vypnout na Skále znamenalo ... lysohlávky a tráva a LSD a jiný věci a Ohnivá voda a litry červenýho a moc nemluvit a pokusit se jen bejt ...“¹⁷ (67)

Selbst wenn ein Essen eingenommen wird, bleibt diese lebensgefährdende ‚Kost‘ die Hauptsache: „... a když jsme občas dostali nezvladatelnou chut’ na ty hnusný městský gumový hamburger, tak jsme ji lehce přelili červeným a Ohnivou a šli do spíže pro další houby, [...]“¹⁸ (68) Die internationalen Hamburger stehen als eine Form von Fast Food (Roth 2010, 28, 36 f.; Schultze [im Druck]) für internationale Kost. Im Kontext des Identitätsdiskurses ist selbstverständlich zu sehen, dass Pilze, die so fest zum tschechischen Autostereotyp gehören, hier zum Bedeutungsträger des Umbruchs werden. Die Lieblingsspeise steht im Zeichen von Perversion und äußerster Gefährdung.¹⁹

Dass Potok in seinem Wunsch nach völliger Freiheit und einem selbstbestimmten Leben einen Irrweg eingeschlagen hat, ist z. B. greifbar, als er sich nach dem Genuss von Alkohol und Pilzen etwa zwei Tage lang in einer Art Koma befindet. Das einzige Lebensmittel, das sein Körper bei sich behält, ist Spinat („Akorát sem moh jíst špenát“²⁰ [Topol 1996, 84]). Mit dem Trinken von viel Wasser und dem Spinat kann er sich selbst helfen, bis ein Freund kommt.

Alkoholgenuss bis zum Koma sowie Krankheiten (z. B. Kap. 19, 21) bringen Potok noch mehrfach in lebensbedrohliche Situationen, bei denen andere

17 „Wirklich ausschalten auf dem FELSEN, das bedeutete ... Pilze und Gras und LSD und andere Sachen und FEUERWASSER und literweise Roten und wenig reden und versuchen, einfach nur zu sein ...“ (90)

18 „... und wenn wir manchmal unbezähmbaren Appetit auf eklige städtische Gummihamburger bekommen haben, dann haben wir den einfach mit Rotem und mit FEUERWASSER weggespült und haben aus der Speisekammer noch Pilze geholt.“ (91)

19 Dass ein humorvolles, auch sarkastisches, Unterlaufen dieses Autostereotyps zur tschechischen literarischen Tradition gehört, zeigt Klímas Einakter CUKRÁRNA MYRIAM, vgl. Anm. 6. – Es könnte lohnend sein, die als identitätsbezogenen *hobby* in der tschechischen Literatur nach 1990 umfassender in den Blick zu nehmen. Als ein Grenzfall des tschechischen Kulturrems wie auch als ein Heraus Schreiben aus der Identitätsbezogenheit wäre z. B. Miloš Urbans 2011 erscheinener – postmodern-imaginativer – Roman BOLETUS ARCANUS einzubeziehen, in dem sich der Ich-Erzähler Gregor Marty, Angestellter in einem Verlag (und getrieben von dem Wunsch nach eigener Autorschaft), mit Hilfe eines „magischen“ Pilzes aus der Familie der Röhrlinge auf den Erfahrungs Weg einer zweiten Existenz begibt. Er erkennt, dass weder er selbst noch die Gesellschaft (der Roman ist auch eine politische Satire) einen solchen „arkanischen Pilz benötigen“ („žadnou arkanickou houbu nepotřebuje“, Urban 2011, 305). Ähnlich wie bei anderen slavischen Schriftstellern des ausgehenden 20. und des 21. Jahrhunderts, etwa Olga Tokarczuk in PRAWIE I INNE CZASY (UR UND ANDERE ZEITEN, 2000), wird der Pilz dabei aus dem nationalen, ethnischen usw. Kontext herausgenommen, wird zu einer Art Gleichnis der menschlichen Existenz: „Jsou nejtajemnějším fenoménem přírody, tak jak lidé.“ (Urban 2011, 306) – „Sie [die Pilze] sind das geheimnisvollste Phänomen der Natur, wie die Menschen.“

20 „Außer Spinat is nix gegangen“ (Topol 1998, 115).

Menschen ihn retten. Bei solchem Ausloten von Extremlagen ist allerdings zu bedenken, dass der Roman *SESTRA* – ungeachtet aller Bezüge zur Lebenswelt nach der Wende – in Potok einen unzuverlässigen Erzähler (vgl. Tippner 2009, 364) als zentrale Berichtinstanz hat.

Im Zeichen von Extremen und Polarisierungen steht weitgehend auch die Darstellung traditioneller Lebensmittel wie auch die Form von Nahrungserwerb und Nahrungsaufnahme. Hier kommen teilweise die Gewinner und Verlierer der Wende bzw. „Transformation“²¹ in den Blick. Der Roman zeigt, dass diese Rollen sich rasch umkehren können.

In Verbindung mit Geschäftsessen, also zweckorientierten Mahlzeiten, die Potok für Geschäftspartner, aber auch für Beamte der Prager Stadtverwaltung organisiert, werden erlesene Gerichte aufgetragen, bei denen sich die Kochkunst irgendwie auch verselbständigt. Ein städtischer Beamter ist z. B. gleichermaßen als Gourmet und Gourmand gesehen: „a ten věděl, že úředník ládující se jemně pokrájeným lesknoucím se masíčkem v ablažánové zálivce à la Mouchon na druhé straně stolu ... platil to prozíravý Potok ...“²² (Topol 1996, 114)

Solchem Überfluss und solchen mit Raffinesse zubereiteten Speisen stehen Nahrungsmittel zum bloßen Lebenserhalt – Kartoffeln, Möhren, Mais u. a. m. – gegenüber. Bei der Flucht ins Innere Osteuropas lernen Potok und seine Freundin Černá wiederholt Hunger kennen, erproben mit Neugier und Freude Überlebenschancen mit Hilfe von ‚Früchten des Waldes‘: „na cestě se na nás zasmály hrušky i divoký zelí, chroustali jsme kopišník a vyzkoušeli planý ořebky ... šlo to ...“²³ (322) Während diese Erfahrung von (zumindest kurzfristigen) Überlebenschancen fern von der städtischen Zivilisation bei dem Paar ein Gefühl von Freiheit und Autarkie entstehen lässt, sind hungernde Menschen in der Großstadt Prag um ihre Würde gebracht, wenn sie in Mülltonnen nach Brotresten suchen müssen (Kap. 5). Diese Sei-

21 Klaus Roth (2009, 27), der auf den Nahrungsmangel und die „Versorgungskrise“ in der Transformationszeit hinweist, hält fest, dass die „kulturwissenschaftliche Forschung“ der „betroffenen Länder“ diese Krise bislang nicht aufgenommen hat.

22 „und dieser [Potok, der Ich-Erzähler sieht sich von außen] wußte, daß der Beamte, der sich auf der anderen Seite des Tisches mit fein tranchierten glänzenden Fleischbergen in *Advocatosauce* [meine Hervorhebung, B. S.] à la Mouchon den Wanst vollhaute ... die Rechnung zahlte der umsichtige Potok ...“ (Topol 1998, 159)

23 „unterwegs lächelten uns Birnen und wilder Kohl an, wir naschten Sauerampfer und probierten Holzapfel ... kann man essen.“ (453)

te der Jahre nach dem Umbruch – das Nebeneinander von Überfluss einer schnell entstandenen Wegwerfgesellschaft und Überleben, das buchstäblich durch die Wegwerfgesellschaft ermöglicht wird – ist in Verbindung mit Potoks Aufenthalt am Rande einer Mülldeponie umfassend dargestellt.

Die Entsorgung von Lebensmitteln in der Deponie sei in einem ausführlicheren Zitat wiedergegeben:

U ohně mě poučili, že to jsou věci ze supermarketů, prošly lhůtou, ale spousta jich nebyla zkažená ... a teď jsem viděl ... ryby, spousta ztuhlejších ryb s jakoby kovovými očima ... do jámy se sypaly kuřata ... a pak obaly, pestrý obaly a něco v nich bylo, salámy ... pak melouny i ovoce, který jsem neznal ... ale vespod v tý jámě to hnije, ne? Řekl jsem do něčích zad, ale ten člověk se ani neotočil ... bažant, kurva, dal bych si bažanta, řekl někdo a přicházeli další [...] viděl jsem nějakou starou ženskou s trakařem ... do jámy z jednoho vozu začali házet maso, neměli sklápěcí korbu, a to bylo hnusný, lidi okolo jámy ztichli ... viděl jsem půlku prasete, ovčí hlavy, házeli do tý jámy ovčí hlavy, jednu po druhý a pak lopatama ...²⁴ (395)

Die Lebensmittel der Deponie, von Frischkost bis zu Tiefkühlwaren und Konserven, bilden gewissermaßen die Fülle und Vielfalt des internationalen Speiseangebots ab, mit dem die Bewohner Böhmens und Mährens wie auch weiterer Regionen des früheren Ostblocks plötzlich konfrontiert waren. Dieser Überfluss wird an keiner Stelle von Topols Roman als das Warenangebot eines Supermarkts, d. h. als Essen und Trinken *vor* dem Verfallsdatum, gezeigt. So kommen auch hier vor allem Verwerfungen und Gefährdungen (die Randzone der Deponie ist kein sicherer Lebensort) in den Blick.

Die in *SESTRA* gebotene Momentaufnahme der ersten Jahre nach dem Umbruch enthält eine Reihe weiterer Darstellungen zum Essen und Trinken

24 „Am Feuer war ich belehrt worden, daß die Sachen aus den Supermärkten kamen, das Verfallsdatum war abgelaufen, aber das meiste war noch nicht kaputt ... und jetzt sah ich ... Fische, viele steife Fische mit Augen wie aus Metall ... Hähnchen ergossen sich in die Grube ... und dann Verpackungen, bunte Verpackungen, und da war noch was drin, Salami ... dann Melonen und andere Früchte, die ich nicht kannte ... aber da unten in der Grube vergammelt's doch, sagte ich zu irgendeinem Rücken vor mir, der Mensch drehte sich aber nicht mal um ... Fasan, verdammt, ich hätte heut mal Appetit auf Fasan, sagte einer, und es kamen immer mehr Leute [...] ich sah 'ne alte Frau mit Schubkarre ... von einem der Laster fingen sie an, Fleisch runterzuwerfen, der Laster hatte keine Kipplore, und das war ekelhaft, die Leute um die Grube wurden still ... ich sah eine Schweinehälfte, Schafsköpfe, sie warfen Schafsköpfe in diese Grube, erst einen nach dem anderen, und dann nahmen sie Schaufeln ...“ (560 f.)

wie auch Signalsetzungen zu diesem Themenkomplex: Berlin („Berlun“), die Hauptstadt des wiedervereinigten Deutschland, in die Potok auf einem kürzeren ‚Trip‘ gen Westen gelangt, wird z. B. als „Schlaraffenland“ (Kap. 13) erlebt; ohne die Mühsal, sich zunächst durch einen überdimensionalen Reisbrei hindurchfressen zu müssen, ist gleichsam eine ganz neue Welt verfügbar. Eine eigenständige Untersuchung ließe sich auf Essensmetaphorik und Redewendungen zum Essen und Trinken stützen.

Aus diesem panoramaartigen Bild des Umbruchs ist in dem Roman ANDĚL eine einzige – pervertierte – Form der Nahrungsaufnahme herausgelöst: der Drogenkonsum. Er ist in Aspekten wie der Beschaffung von Zutaten, der Herstellung und dem Vertrieb, der Wirkung und fundamentalen Gefährdung ausgeleuchtet. Im Folgenden soll vor allem diese Textspur in ANDĚL interessieren. Die gleichfalls gebotenen Beispiele von Verbrechermilieus und -karrieren der Jahre nach dem Umbruch werden weitgehend ausgeblendet (vgl. Schultze [im Druck], Abschnitt 3).

3.2 Essen aus der Drogenküche (ANDĚL)

In dem weitgehend in dem Idiom des tschechischen *Underground*, einer Spielart der gesprochenen Sprache (*hovorová čeština*) geschriebenen Er-Roman ANDĚL²⁵ sind die Bezeichnungen für Speiselokale bzw. die Angaben zur Restaurantlandschaft Bedeutungsträger einer Zeit im Umbruch: Das rastlose Tempo klingt im Namen eines Bistro an – „Nonstop“ (Kap. 1); die tschechische *kavárna* bzw. das mitteleuropäische „Café“ ist Tarnung für ein Lokal mit Spielautomaten, ein Lokal, in das man „zum Ballern“ „kommt“ (Topol 1997, 155; „si jde [...] zastřílet“ [Topol 2000, 105]); einer völlig in Vergessenheit geratenen Synagoge gegenüber gibt es nun ein McDonald’s (Kap. 8) usw. (vgl. Schultze [im Druck]).

Der Name des Protagonisten, Jatek, enthält Hinweise auf den Autor, die existentielle Situation eines Drogenabhängigen und, zumindest indirekt, den zentralen Vorgang des nicht chronologisch erzählenden Textes: Angezeigt

25 „Anděl“ ist der Name einer Metrostation im 5. Prager Bezirk, Smíchov; bis zur Wende hieß die Station „Moskevská“.

sind die Initialen des Autorennamens (Já/T); impliziert ist ferner Vokabular wie „jatkan“ (‚Schlachthaus‘). In der dargestellten Welt sind körperliche Gewalt bis hin zu Mord buchstäblich Alltag. Ein weiterer bedeutungsbildender Impuls ist durch den Bezug zu der etwas obsoleten Vokabel „jatek“ (‚Gefangener‘, heute eher „zajatek“) gegeben. Der Junkie Jatek ist insofern bereits ein Gefangener seiner Sucht, als er sich nicht mehr von den physischen Schädigungen seiner Augen – Visionen oder auch Halluzinationen („Nebe bylo rudý. [...] Chtěl se pohnout [...] věděl, že je to krev“²⁶ [Topol 2000, 13]) – befreien kann. Darüber hinaus ist Jatek dadurch Gefangener und Verfolger, dass er – zufällig zum Schöpfer einer „Wunderdroge“ geworden – von mehreren Gestalten des Untergrunds verfolgt wird, Verbrechern, die sich mit Hilfe dieser Droge von eigenen finanziellen Nöten zu befreien hoffen.

Hier soll allein dieser Teil des dargestellten Vorgangs interessieren. Das Kerngeschehen sieht so aus: Jatek, der sich freiwillig in einen Drogenentzug begeben hatte, wird rückfällig, lässt seine neue Freundin Ljuba im Stich und begibt sich mit der Drogensüchtigen Věra nach Paris. Durch Zufall – mit Hilfe einiger Tropfen seines eigenen kontaminierten Blutes – zum Erfinder einer neuen Droge (s. Kap. 11: „Blaho“ – „Glückseligkeit“) geworden, erlebt er sich für kurze Zeit als Mittelpunkt einer internationalen Gruppe von Drogendealern und Junkies. Der französischen Polizei entzieht er sich durch eine fluchtartige Rückkehr nach Prag. Dort wird er von Věra, dem Kriminellen Pernica und Anderen bedrängt, die Herstellung der Droge fortzusetzen. Selbst seine Beziehung zu Ljuba wird erpresserisch genutzt. Nachdem er, von Věra begleitet, in einem zur Drogenküche umfunktionierten Lager (Kap. 18) nochmals eine kleine Menge der Droge hergestellt hat, kann er sich schließlich von allen seinen Verfolgern befreien. Einige von ihnen kommen in einem Brand um. Er hofft auf einen Fortgang von Prag und eine Zukunft mit Ljuba.

Dass mit der Einnahme von Drogen die normale lebenserhaltende Nahrungsaufnahme pervertiert ist, Essen zur Selbstzerstörung werden kann, ist dem Protagonisten des Romans bewusst. Er möchte den Augenblick der Rückkehr in den Alltag der Mehrheitsgesellschaft jedoch noch eine Weile aufschieben:

26 „der Himmel war rot. [...] Er wollte von der Stelle [...] wußte, daß es Blut war.“ (Topol 1997, 17)

Věděl dobře, že kdo bere drogu, sám se drogou stává. A bud to zastaví, nebo je mrtvej. Věděl dobře, že droga zabijela už mezi prvnými lidmi. Věděl, že drogu má přes řetěz těl od prvních lidí. Droga koluje těly, je živá z těl mrtvých narkomanů. Věděl to, ale nechával na později.²⁷ (42)

Den Alltag sucht, trotz unendlicher Schwierigkeiten, Ljuba zu gewinnen. Ihr Verständnis von „Kochen“ und einer traditionellen Nahrungszubereitung unterscheidet sich fundamental von Jateks ‚Kocherfahrten‘: „Ljuba. Taky už měl dost těch jejích ustavičných narážek na vaření. Vařil přece akorát pro sebe. Vařil si jen zásoby na cestu do tunelu.“²⁸ (43) Bei der ‚Nahrungszubereitung‘ in der Pariser Drogenküche kommt denn auch keine einzige Zutat der in gewöhnlichen Küchen zubereiteten Mahlzeiten vor: „Jatek žil v kuchyni a pekelně rychle experimentoval. Nepomohla nača, pridol, oměj, ani láčkovci, ani kočičí prach. Vyzkoušel taxubulin, fěráky, zaklínání Zosii z Bulzu.“²⁹ (51) Der Kontrast zwischen dieser Nahrungszubereitung in der Drogenküche und Ljubas Wirken als Hausfrau ist augenfällig, als Jatek zu Ljuba zurückkehrt. Sie teilt zur Essenszubereitung nur dies mit: „Udělala sem rizoto“³⁰ (68). Eine gemeinsame Mahlzeit findet zunächst nicht statt. Welches alkoholische Getränk ein langes Gespräch begleitet, ist nicht gesagt.

In den letzten Absätzen des Romans (Kap. 20) folgen Wörter wie „Ljuba“, „láska“ („Liebe“) und „začatek“ („Anfang“) dicht aufeinander. Der Horror der ‚Drogenmahlzeiten‘ und der mehrfachen Gefangenschaft ist Vergangenheit.

Topols Roman ANDĚL lotet somit eine extrem pervertierte Form von Essen bzw. Essen und Trinken aus, zeigt zugleich, dass ein solches Inferno – sei es als Folge des Umbruchs, sei es als Gleichnis für die Heftigkeit des Umbruchs – keine Wiederholung duldet.

27 „Wušte genau, daß einer, der Drogen nimmt, selber zur Droge wird. Und entweder stoppt er’s, oder er ist hin. Wušte genau, daß die Droge bereits bei den ersten Menschen ’n Killer gewesen war. Wušte, daß er die Droge über ’ne ganze Körperkette von den ersten Menschen geerbt hatte. Die Droge durchkreist die Körper, lebt von den Körpern der toten Junkies. Wušte das, schobs aber auf später hinaus.“ (63)

28 „Ljuba. Auch hatte er die Nase voll von ihren ewigen Anspielungen aufs Kochen. Er kochte ja eh bloß für sich selber. Kochte sich Vorräte für Trips in den Tunnel.“ (64)

29 „Jatek lebte in der Küche und experimentierte mit höllischer Geschwindigkeit. Als untauglich erwiesen sich Baba, Pridol, Eisenhut, auch halfen ihm weder Glückspillen noch Katzenminze weiter. Er probierte Taxubulin, Fermetrasin, die Beschwörung der Sosia von Buls.“ (75)

30 „Hab Risoto gemacht“ (100).

In den beiden im Weiteren zu betrachtenden Romanen von Jaroslav Rudiš, *GRANDHOTEL* (2006) und *POTICHU* (2007), ist der Umbruch Geschichte. Spuren der Vergangenheit gibt es jedoch weiterhin. Die Protagonisten müssen unter anderen Rahmenbedingungen als denjenigen von Kratochvils und Topols Texten eine Einstellung zu ihrer persönlichen Existenz und eine Richtung für das eigene Leben finden. Essen und Trinken erweisen sich nochmals als aussagehaltige Beobachtungsorte persönlicher Suche sowie individueller Daseinsentwürfe.

4.1 Jaroslav Rudiš: *Essen und Trinken zwischen Verzicht und Genuss* (*GRANDHOTEL*)

Jaroslav Rudiš lässt die erzählte Zeit von *GRANDHOTEL*, einem – wie der Untertitel angibt – „Roman über den Wolken“,³¹ am 21. September 2003 enden (Rudiš 2006, 171; Rudiš 2008, 235). Dieser Text führt somit weiter über das Wendejahr 1989/90 hinaus als die zuvor betrachteten Romane von Kratochvil und Topol. Doch schließt *GRANDHOTEL* insofern an die vorhergehenden Prosabeispiele an, als auch hier die „narrative Linie“ der „postmodern-imaginativen“ tschechischen Narrativik greifbar ist. Während bei Kratochvil die Flucht eines Vaters in den Westen zur Identitätssuche eines gleichsam gedoppelten Ich-Erzählers führt, erlebt bei Rudiš ein Ich-Erzähler die als Unfall getarnte Flucht beider Eltern nach München als traumatisierend, eine altersgemäße Entwicklung verhindernd. Der Erzähler, der den Kontakt zu seinen Lesern mit wiederkehrenden Formeln aufnimmt und hält – „To kdyby vás to zajímalo“³² (Rudiš 2006, 28) –, erzählt gemäß dem Verfahren aufgesparter bzw. verzögerter Informationsvergabe. Die Formeln lauten z. B.: „Ale k tomu se ještě dostanu. Ke všemu se ještě dostanu.“³³ (14)

31 Die deutsche Übersetzung verzichtet auf den Untertitel, gibt aber im Klappentext, aus dem Roman zitierend, einen Hinweis auf die besondere Lage des Grandhotel: Einer Rakete nachgebildet, befindet sich das runde, 90 m hohe Gebäude auf dem Berg Ještěd (Jeschken), oberhalb von Liberec; es ist ein Hotel, „das manchmal wochen-, monate- oder sogar jahrelang in den Wolken hängen bleibt – manchmal auch über den Wolken“.

32 „Falls euch das interessiert“ (Rudiš 2008, 34).

33 „Dazu aber später. Es kommt alles dran.“ (15)

Ergänzend zu solchen Formeln des narrativen Aufschubs gibt es einen Erzählrahmen, in dem der Protagonist triumphierend mitteilt, dass ihm die ersehnte Lösung von seiner Heimatstadt gelungen ist. In einem einleitenden Kurzkapitel von wenig mehr als einer Seite – „Vstoupám vzhůru“ (Rudiš 2006, 9 f.; „Ich steige nach oben“ [Rudiš 2008, 9 f.] – lässt er seine Leser wissen:

Dokázal jsem to. To aby to bylo od začátku jasné. Abyste o mě nemuseli mít strach.

Já nemám strach.

Stoupám vzhůru, na dosah mám mraky. Nebe. Sny. Nekonečno. A konečně i sebe samotného.

Naše město se pomalu rozpouští v hloubce pode mnou. Město, které miluju i nenávídím. Město sevřené horami, minulostí, časem a strachem, protože minulost není nic jiného než strach.³⁴ (Rudiš 2006, 9)

Am Textschluss ist dieser Triumph vor allem in dem Kurzkapitel „Výpověď“ (171 f.; „Die Kündigung“, 235 f.) artikuliert.

Weitaus umfassender als in Kratochvíls Roman wird bei Rudiš die zweisprachige und bikulturelle, tschechische und deutsche, Vergangenheit in den Blick gebracht. Der auf Genauigkeit bedachte Erzähler informiert über die semantische Ausfüllung deutschen und tschechischen Vokabulars, listet den Wechsel von Orts- und Straßennamen in der ereignisvollen Geschichte, die Bedeutung von Familiennamen auf. Das Thema des Essens wird von ihm bereits am Erzähleingang herausgestellt: „Jmenuju se Fleischman“³⁵ (13). Der von Onomastikern oft gegebene Hinweis auf den fehlenden Informationswert von Eigennamen wird hier spielerisch aufgenommen. Der Erzähler lehnt nämlich nicht nur Fleisch als Nahrung ab (sein Körper behält es nicht bei

34 „Ich habe es geschafft. Damit das von Anfang an klar ist. Damit ihr um mich keine Angst habt. Ich habe keine Angst. Ich steige nach oben. Die ganze Welt ist zum Greifen nah: die Wolken und der Himmel. Meine Träume. Die Unendlichkeit. Und endlich auch ich selbst. In der Tiefe unter mir löst sich langsam meine Stadt auf. Die Stadt, die ich liebe und hasse. Eine Stadt, die gefangen ist von Bergen und von Vergangenheit, umzingelt von Zeit und von Angst. Vergangenheit ist nämlich nichts anderes als Angst.“ (Rudiš 2008, 9)

35 „Ich heiße Fleischman“ (13).

sich); er ist nicht einmal Vegetarier oder Veganer. Seine tägliche Mahlzeit besteht aus „drei Flaschen Brause“ und „drei Keksen“, genauer: aus gelber Brause und drei Butterkekse (Rudiš 2008, 22; „Piju žlutou limonádu, jim sušenky, každý den tři limonády a tři sušenky“, Rudiš 2006, 28). Der Erzähler setzt alles daran, diesen persönlichen Speiseplan durchhalten zu können. Als sein ehemaliger Schulkamerad Patka ihn zu einem typischen internationalen Schnellgericht einladen will, hat der Erzähler sein eigenes Essen vorsorglich mitgebracht: „Patka si dal karbanátek, a hranolky. A dvojitý kečup. A kolu. To samé objednal i pro mně. Ale já si dal jen svou sušenku. A z tašky jsem vytáhnul limonádu.“³⁶ (58) Es gibt keinen Hinweis darauf, dass diese Form von Unterernährung dem fast dreißigjährigen Erzähler, der „einhundertneunundsiebzig Zentimeter groß“ „und dreiundsiebzig Kilo schwer“ ist (Rudiš 2008, 14; „Měřím sto sedmdesát devět centimetrů. Váším sedmdesát tři kilo“, [Rudiš 2006, 14]), irgendwelche Probleme bereitet. Der Erzähler, der sich gewissermaßen ‚von Luft‘ ernährt, gibt im zweiten Kurzkapitel, dem Vorstellungskapitel zu seiner Person („Řezník“, 13 f.; „Fleischer“, 13–15) diesen Hinweis zur Diskrepanz zwischen seinem Familienamen und seiner Lebensweise: „Jsem řezník, který nejí maso, protože nemá rád krev. Řezník, který si na talíři krájí mraky a počasí, protože na světě není nic důležitějšího.“³⁷ (14) Die – statt einer Mahlzeit – auf dem Teller zerlegten Wolken führen zu einer Passion, die den Erzähler seit seiner Grundschulzeit erfüllt und ihn niemals losgelassen hat: die Beobachtung der Wolken und weiterer „Agenten“ von Witterung und Wetter. Die Wolken auf dem Teller und die extrem reduzierte Nahrungsaufnahme (es geht immerhin nicht um die Kraftnahrung für Astronauten!) fügen sich bereits in den ersten Kurzkapiteln des Romans zum Bild eines Protagonisten, der bewusst auf Nahrung als Quelle von Gesundheit, Energie, Entwicklungschancen usw. verzichtet. Der zentrale dargestellte Vorgang liefert keine expliziten Begründungen dieser Art, stellt jedoch einige Anhaltspunkte bereit, die der Leser zum Weiterdenken nutzen kann. In chronologischer Reihenfolge, d. h. unter Aufhebung der Momente

36 „Patka bestelle eine Frikadelle mit Pommes und doppeltem Ketchup. Und eine Cola. Dasselbe bestellte er auch für mich. Aber ich aß nur meinen Keks. Und holte aus der Tasche eine Flasche mit meiner Brause.“ (78)

37 „Ich bin ein Fleischer, der kein Fleisch isst, weil er kein Blut mag. Ein Fleischer, der sich aus Wolken und Wetter auf dem Teller kleine Häppchen zurechtschneidet. Was Besseres gibt es auf der ganzen Welt nicht.“ (14 f.)

hinausgeschobener Informationsvergabe, sieht das hier interessierende Geschehen so aus:

Fleischman, der seinen Vornamen Vlastimíl (angeblich hatte er ihn vergessen) erst kurz vor dem Ballonstart an die erste wirkliche Freundin, Iļa Fuchsová,³⁸ verrät, wird in der Grundschule nicht allein wegen seiner Obsession für Wolken und Wetter als Sonderling wahrgenommen. Die Außenwahrnehmung von einem Sonderling, sogar einem „Kranken“, verfestigt sich, nachdem er bei einem Autounfall am Ortsschild von Liberec – so scheint es zunächst – beide Eltern verloren hat. Die anfängliche Schockstummheit verliert sich wieder; Traumatisierungen vieler Art bleiben bestehen. Der als Waise zurückgebliebene Junge, ein Sozialfall, wird gegen ein regelmäßiges Entgelt in die Obhut eines entfernten Cousins seiner Mutter, Jégr, übergeben. Ohne Schulabschluss geblieben, lernt der Junge zunächst die letzten Jahre des kommunistischen Regimes aus der Perspektive des Selbstbedienungsladens von Jégr kennen. Als Jégr von den Machthabern mit der Leitung des Hotels „über den Wolken“ betraut wird, erhält Fleischman dort eine Stelle als „Mädchen für alles“. In seiner Entwicklung zurückgeblieben, nimmt er als Voyeur an den Schlüssellöchern des Hotels am Sexualleben der Gäste teil, macht eine schöne Fernsehansagerin zu seiner entfernten Geliebten (schreibt ihr Briefe) usw. Freude und Erfüllung findet er weiterhin in der Beobachtung von Wolken und Wetter. Von Jégr, für den ein wechselvolles Sexualleben mit den Damen der ‚Bruderländer‘ sowie ein Fußballverein das Dasein lebenswert machen, hält er innerlich Abstand. Intensiveren Kontakt gewinnt er zu dem gleichfalls aus Liberec stammenden Deutschen Franz – eigentlich Reinhard Franz Keusch –, der sich einen Lebenslauf nach der Vertreibung erfunden, in Wirklichkeit seine Heimatstadt jedoch nie verlassen hat. Franz stiftet Fleischman dazu an, die Asche (genauer: die Aschereste verbrannter Briefe) seiner beiden besten Freunde an die Heimat zurückzugeben: an den Wohnorten der Kindheit zu verstreuen. Als er seine Lebensaufgabe erfüllt sieht, geht Franz als Hotelgast seinem Lebensende entgegen. Fleischman hat inzwischen erfahren, dass seine Mutter kurz nach der Flucht in München an einer Krankheit verstorben ist, dass der Vater, dessen Briefe er nie öffnet, erneut geheiratet hat.

38 Der erwähnte Männername Iļa folgt dem Vornamen eines Großvaters.

Die wichtigste Bezugsperson des traumatisierten Protagonisten ist eine Ärztin, Therapeutin, die er wöchentlich zu ausführlichen Therapiesitzungen besucht. Ihm wird ungefragt ein Glas Wasser hingestellt. Die ‚asketische‘ Nahrungsaufnahme gehört nicht zu den Therapiethemen. Die Ärztin bestätigt Fleischmans, wie auch jedes Menschen, Recht auf Träume und eigene Lebensentwürfe, unterstützt seinen Wunsch nach einem Akt der Befreiung – durch einen Fortgang von Liberec. Die ausführlich wiedergegebenen Therapiegespräche erweisen sich ein Stück weit als Therapieangebote für die Gesellschaft insgesamt. Nachdem ein Fluchtversuch zu Land, über das Ortsschild von Liberec hinaus, und ebenso ein Abtauchen ins Wasser (Ilja rettet den Nichtschwimmer) misslungen sind, kann die Stadt schließlich mit einem vom Erzähler selbst gebauten Ballon verlassen werden. In letzter Minute wird auch Jégr, der nicht zurückbleiben will, in den Ballon gezogen. Ilja Fuchsová, die ihren Ausflug in die Welt (Amerika) und eine Rückkehr in die Heimat bereits hinter sich hat, entscheidet sich – einstweilen – für ein Bleiben.

Hier ist nun dem nahezu vollständigen Verzicht des Erzählers auf Nahrungsaufnahme etwas mehr nachzugehen. Selbstverständlich sind sowohl die gelbe Brause als auch die Butterkekse als mögliche Lieblingsspeise von Kindern zu sehen. Das beharrliche Festhalten an solcher Nahrung lässt sich zunächst als Hinweis darauf deuten, dass der traumatisierte Fleischman sich einem Erwachsen-Werden verweigert. Die reduzierte Nahrungsaufnahme enthält jedoch ein breiteres, überaus suggestives, auch ambivalentes Deutungsangebot. Um wenigstens Teilmengen davon zu erschließen, sind vor allem die Therapiegespräche in den Blick zu nehmen.

Die Therapeutin („doktorka“) sieht bei Fleischman ein ganzes Geflecht von Problemen, die identifiziert, benannt und verarbeitet werden müssen. Neben dem Trauma des Im-Stich-gelassen-Seins von den Eltern geht es um Beschädigungen durch die politische Wirklichkeit und um verfehlte Einstellungen in Teilen der tschechischen Gesellschaft. Im Menschenbild der Ärztin gehören ein selbständig denkendes Individuum und der Bürger einer Zivilgesellschaft („protože od háknkraju není k srpů s klavivem tak daleko“³⁹ [99])

39 „weil Hakenkreuz und Hammer und Sichel nie allzu weit voneinander liegen“ (135).

zusammen. Zu dem, „was im Leben wichtig ist“ (vgl. Rudiš 2008, 106, Rudiš 2006, 78), hat sie ihren Patienten u. a. wissen lassen: „že musím odkrývat svoje bolesti a naučit se s nimi žít, překonávat je, že jinak nepřijdu na to, proč jsem takový, jaký jsem. A že se nikdy nestanu dospělým. A nezvednu zadek z nočníku ve městě, co je taky nočníkem. Nočníkem Evropy.“⁴⁰ (78) Noch zupackender sind Ausführungen, in denen die Therapeutin Fleischman als typischen Vertreter seines Landes sieht: „Moje doktorka říká že můj problém je sice hodně zajímavý, ale že v tom určitě nejsem úplně sám. Že Češi jsou národ, který se bojí pohnout. A když už se pohne, tak nerad a jen o kousek.“⁴¹ (125) Nach einem Vergleich mit Dosensardinien, wie Jégr, der Liebhaber deftiger Speisen, sie bisweilen zum Frühstück isst, wird die Ärztin noch deutlicher: „ale že nás tahle nepohyblivost, nemohoucnost, neschopnost se odstříhnout zpomaluje a zastavuje. [...] Že jsme zaseknutí v kotlině, ze které nám jsou vidět leda tak vlasy. A že proto jsme jako národ tak sevřený. A zakousnutý do sebe. A úzkostný.“⁴² (ebd.) Hinter dem traumatisierten Fleischman wird in dem Therapiegespräch somit ein weiterer Adressat sichtbar: das Kollektiv der Tschechen. Die angeführten und weitere Aussagen der Ärztin liefern nochmals Deutungsangebote für Fleischmans Verzicht auf eine lebenserhaltende Nahrungsaufnahme: Die gelbe Brause und die Kekse stehen gleichsam für den Verzicht, sich aktiv in das Leben hineinzugeben. Denkt man an das geradezu wohlige Gefühl, mit dem Fleischman bereit ist, als Nichtschwimmer aus dem Leben zu gehen, entsteht eine Vorstellung von Indifferenz dem Leben gegenüber – wenn nicht gar von verdecktem ‚Willen zum Tode‘. Mit Abschied vom Leben ist dabei ganz deutlich die Nahrungsverweigerung des deutschen Hotelgastes Franz verbunden („Kukačky“, 151; „Die Kuckucksuhr“, 215). Nimmt man die Faszination für Wolken und die

40 „man muss lernen, die eigenen Schmerzen freizulegen, mit ihnen zu leben und sie zu überwinden. Sonst werde ich nie herausbekommen, sagt sie, warum ich so geworden bin wie ich geworden bin. Und werde nie erwachsen und bleibe für immer auf dem Pisspott hocken, in einer Stadt, die selbst ein Pisspott ist. Der Pisspott Europas.“ (106) In der Übersetzung ist eine der wiederkehrenden Wendungen des Erzählers weggelassen: „Možná má recht.“ (78; „Mag sein, sie hat recht.“)

41 „Frau Doktor findet mein Problem zwar sehr interessant, sagt aber, ich wäre nicht der Einzige, der unter so etwas leidet. Sie behauptet, die Tschechen sind eine Nation, die Angst vor Bewegung hat. Und wenn sie sich schon bewegt, dann ungern und nur zentimeterweise.“ (173)

42 „aber diese Unbeweglichkeit, dieses Unvermögen, unsere Nabelschnur abzutrennen, die würde uns ganz langsam machen und zum Stillstand bringen. [...] Wir wären in einem Kessel stecken geblieben, wo man von uns höchstens die Haare sieht. Und deswegen sind wir als Nation so verschlossen. Auf uns selbst bezogen. Ängstlich.“ (ebd.)

Wolken auf dem Teller hinzu, ist der Verzicht auf Nahrungsaufnahme gleichsam die Vorbedingung dafür, dass der Erzähler am Ende – ‚leicht wie eine Wolke‘ – im Ballon davonschweben kann.

Im Text wird implizit auch eine Verbindung zwischen dem Verzicht auf Nahrung und der aufgeschobenen sexuellen Reifung hergestellt. Patka z. B., der ein Schnellgericht für sich und Fleischman ordert, ist zunächst mit Ilja Fuchsová liiert. Jégr, der offensichtlich gern isst, hält seine Liebesabenteuer anhand von Speisen und Getränken in Erinnerung: „jak Mad’arka voněla po čabajce [...]. Žvanil o Polsce, co voněla po výběrové vodce“⁴³ (94). Die Art und Weise, wie Jégr gleichsam ethnische Stereotypen ‚verspeist‘ und in Erinnerung behält, kann für den Erzähler keine Anregung sein, sein Essverhalten zu ändern. Die Vorstellung von „Essen und kultureller Identität“ (vgl. Teuteberg/Neumann/Wierlacher 1997) wird in Passagen wie diesen – gleichsam nebenher – parodistisch abgewiesen.

Im Zeichen von Komik und Humor steht die Behandlung von Essen und Trinken insbesondere gegen Ende des Romans. In der Nachwendezeit versucht Jégr, Mitteleuropa „in Liebe“ wieder zu vereinen, indem er Heiratsuchende aus Deutschland und der Tschechischen Republik, d. h. aus den Grenzregionen, in seinem Hotel an „Kennenlern-Wochenenden“ zusammenbringt („Láska z džuboksu“, Rudiš 2006, 131–135; „Liebe aus der Jukebox“, Rudiš 2008, 182–188). Eine der tschechischen Bräute stellt fest, dass bayrische und tschechische Kochbücher sich in nichts unterscheiden (Rudiš 2006, 135; Rudiš 2008, 188). So sind Kochbücher als Grundlage für Identitätsdebatten als unbrauchbar entlarvt.

Eine hinlänglich erschöpfende Erschließung der Modellierung von Essen und Trinken in Rudišs Roman GRANDHOTEL – mit den, wie gezeigt, spezifischen Spannungen zwischen Komik und tiefem Ernst – ließe sich nur in einem eigenständigen Beitrag vornehmen.

43 „wie die Ungarin nach ungarischer Salami roch [...]. Er schwadronierte von der Polin, die nach Wodka wyborowa duftete“ (129).

4.2 Jaroslav Rudiš: *Essen und Trinken mit und ohne Lebensplan (POTICHU)*

Während sich der Protagonist in GRANDHOTEL von der Enge seiner Heimatstadt Liberec befreien und, seine persönliche Zukunft suchend, in einem Ballon davonfliegen kann, sind in dem Folgeroman, POTICHU, fünf Protagonisten ziemlich fest mit Prag verbunden. Kontakte mit der größeren Welt liegen teilweise hinter ihnen. Das von Fleischman artikulierte Glücksgefühl der Selbstbefreiung ist hier niemandem vergönnt.

Die dargestellte Zeit ist ein Spätsommer am Ende der 1990er Jahre (das legt zumindest die Musikszene nahe) oder auch ein Spätsommer am Beginn des 21. Jahrhunderts. In Er-Form, als *Short Cuts-Konstruktion* (Bartmann 2012, 14), werden fünf Lebensgeschichten vorgeführt, in denen plötzliche Ereignisse zum Innehalten, ggf. zu Änderungen der bisherigen Lebensplanung führen. Nach bereits vorhandenen Kontakten und Beinaheberührungen treffen alle fünf Lebensgeschichten zusammen: als die junge Punkerin Vanda in einem Konzert auftritt, dessen Lärm der alte Vladimír, ein ehemaliger Orchestermusiker, durch Ausschalten der elektrischen Anlage in Stille verwandelt. Die drei weiteren Protagonisten sind der als Rechtsanwalt in Prag tätige Amerikaner Wayne, die mit ihm zusammen lebende Kulturwissenschaftlerin Hana und Petr, der nach einem abgebrochenen Studium als Aushilfs-Straßenbahner durch Prag fährt. In jeder der fünf Geschichten sind Essen und Trinken erkennbar bedeutungsbildend genutzt. Diese Textspur soll vor allem interessieren.⁴⁴

Dafür, dass der ehemalige Orchestermusiker Vladimír Jahn seine Mission darin sieht, die Stadt, das Land und das gesamte Universum von Lärm zu befreien („osvození města. Země. Vesmíru.“ Rudiš 2007, 15, vgl. Rudiš 2012, 14), ist eine erste Grundlage offensichtlich in der Kindheit gelegt worden. Anders als der Protagonist Fleischman, hat Vladimír kein Trauma erlitten. Doch gibt es eine Vorprägung, bei der Essen und Stille bzw. absolute Kommunikationslosigkeit eine fatale Einheit bilden:

⁴⁴ Die Prager Restaurantlandschaft, in die der Autor Rudiš der Journalistin Stefanie Flamm (2012, 67) einen Einblick bietet, bleibt in dem Roman POTICHU weitgehend im Hintergrund.

Vladimír rád vzpomíná na chvíle, kdy se doma jedlo a nemluvalo, kdy se rozehrál tichý koncert dlouhého mlčení, cinkotu vidliček a nožů, jejich občasného škrábnutí o porcelán a poposednutí na rozvrzané židli. Otec nechtěl, aby se u jídla mluvilo. Možná právě tady a díky němu to naučil. Možná právě tady to začalo. Jeho nechut' mluvit. Jeho potřeba být v tichu.⁴⁵ (Rudiš 2007, 15 f.)

Die Zustimmung, mit der Vladimír das von seinem Vater verfügte Schweigen bei Familienmahlzeiten in Erinnerung hält, lässt annehmen, dass er – Konflikte und Auseinandersetzungen meidend – nie gegen den dominanten Vater rebelliert hat. Er nimmt keinen Anstoß daran, dass seiner Mutter kein eigenes Leben zugestanden war „Matku nutil [...]. Matka musela,⁴⁶ [16]. Das Verlangen nach Harmonie steht dann auch in der Musikerlaufbahn mit der Bevorzugung einer „Musik der Stille“ (Rudiš 2012, 206–208; „Hudba ticha“, Rudiš 2007, 169–171) im Vordergrund, wohl auch in einer Ehe, in der die Kommunikation immer mehr verschwindet. Der Krebstod der Frau, die im Lärm die Ursache ihres Leidens gesehen hat, lässt Vladimír vereinsamt und in gewollter Isolation, Hilfe von Kindern und Therapeuten verweigernd, zum obsessiven Zerstörer von Lärmquellen werden. Er kappt die Kabel von Kopfhörern wie von großen Musikanlagen, protokolliert sein Tun.

Beim Essen und Trinken sind weder Lebenswillen noch gar Lebensfreude (die fehlt bereits in den Mahlzeiten der Kindheit) gegeben. Als Frühstück reicht regelmäßig Milchkaffee, in den „ein altes Brötchen hineingebrösel“ ist (44; „[bílá káva]. Nalámal si do ní starý rohlík“, [39]). Jetzt, nachdem die ganze Welt mit ihren Nationalspeisen in Prag vertreten ist, lässt Vladimír die asiatischen Gerichte, die er auf Konzertreisen in den Ländern selbst kennengelernt hat, unbeachtet. In einem Thai-Restaurant, das er von „synthetischer Klimpere mit Ethno-Einschlag“ (112; „syntetická muzika s přidechem etná“[93]) befreien will, bestellt er – kulturunspezifisch, international – „ei-

45 „Vladimír denkt gerne an die schweigsamen Mahlzeiten zu Hause, an jene ausgedehnten Konzerte der Stille, in denen lediglich das Besteck klapperte und ab und zu auf dem Porzellan kratzte, untermalt vom Quietschen der Stühle. Vater wünschte nicht, daß beim Essen gesprochen wurde. Vielleicht hat Vladimír es dort gelernt. Vielleicht hat es genau da angefangen. Seine Unlust zu sprechen. Sein Bedürfnis nach Stille.“ (Rudiš 2012, 15)

46 „Er zwang die Mutter [...]. Auf Vaters Geheiß,“ (15).

nen Espresso und ein Mineralwasser“ (ebd.; „espresso a matronku“, [ebd.]). Ein lange geplantes Selbstmordvorhaben mit Wodka und einem Tablettencocktail („Rohypnol. Xanax. Valium. Diazepam.“ [37]; „Rohypnol. Xanax. Neurol. Diazepam.“ [33]) endet damit, dass er den Cocktail aus dem Fenster kippt. Nach extrem reduzierter Nahrungsaufnahme, nach wiederholten Begegnungen mit seiner Frau, in die er sich mit geschlossenen Augen versetzt hat, beendet Vladimír dann den Lärm des Musikclubs in seinem Haus. Er erzeugt völlige Stille und völlige Finsternis, fällt in Krämpfen zu Boden. Ob Mediziner ihn noch einmal ins Leben zurückholen, bleibt offen.

Bei dem Protagonisten Vladimír ergibt die Bedeutungsbildung an Essen und Trinken Befunde, die in erster Linie zu einem individuellen, weniger einem kollektiven Lebensweg gehören. Abgesehen von den Konzertreisen in Begleitung der Ehefrau, sind Essen und Trinken in dieser Lebensgeschichte nie mit Wachstum und Entwicklung, Lebensfreude, Genuss, Neugier auf Fremdes und zwischenmenschlicher Kommunikation verbunden. Durch das von einem dominanten Vater vorgegebene Schweigen bei Tische und die eigene Disposition steht dieses Leben nicht nur im Zeichen von Stille, sondern weitgehend auch von Stillstand. Davon zeugen zunächst Fotografien, Fahrscheine, Obstkonserven u. a. m., welche die Mutter fortwährend sammeln und in Ordnung halten „muss“. Die Vorstellung von Bewegung und Wandel im Leben Einzelner und der Gesellschaft ist dabei nicht gesehen oder sogar ausgeblendet. Der Musiker Vladimír, der das Reglement seines Vaters im Nachhinein gutheißt, nimmt offensichtlich nicht wahr, welche Intoleranz darin liegt anzunehmen, allen Menschen mit Stille Gutes zu tun, ein Rettungswerk zu vollbringen.⁴⁷

Vladimírs einsamer Kampf gegen den Lärm betrifft selbstverständlich ein charakteristisches und problematisches Merkmal der heutigen Lebenswelt. Lärm und Stille sind denn auch ein wiederkehrendes, kohärenzbildendes Thema in den Lebensgeschichten der anderen vier Protagonisten des Romans *POTICHU*. Bei den anderen erzählten Figuren gibt es jedoch tolerantere Einstel-

⁴⁷ In dem Gestus, oktroyierter Stille als Daseinsmuster für jedermann scheint das kommunistische Projekt der Menschheitsbeglückung auf, wie Ivan Klíma es in *CUKRÁRNA MYRIAM* – angeschlossen an eine todbringende Pilzpastete – ad absurdum führt (vgl. Anm. 6).

lungen zu Lärm und Stille, mehr Realitätssinn in der Lebenswelt. Überdies sind Essen/Trinken und Stille nicht derartig eng aufeinander bezogen wie bei Vladimír.

Diejenige Romanfigur, bei der Essen und Trinken eine besonders deutliche Textspur zum Daseinsverständnis bilden, ist der 37-jährige, schon mehr als zehn Jahre im Ausland lebende amerikanische Rechtsanwalt Wayne. Nach einem Unfall eher zufällig in Prag ‚hängengeblieben‘, hat er zunächst seine Jugend und die Unterhaltungsangebote der Nachwendezeit ausgekostet (eine Rockband gegründet, Marihuana probiert), danach mit einem amerikanischen Kollegen, Dave, eine Consulting Firma gegründet, finanziell vom Beitritt der Tschechischen Republik zur Europäischen Union profitiert. Er hat eine Wohnung auf der Letná-Höhe gekauft, in der er seit fünf Jahren mit seiner – in EU-Kommissionen tätigen – tschechischen Freundin Hana („Malá“, der „Kleinen“) lebt. Wayne, der sich eine dauerhafte Beziehung und Familiengründung mit Hana vorstellen kann, sieht sein Grundverständnis vom menschlichen Leben besonders treffend in der Tätigkeit eines Muskels abgebildet: im ständigen Wechsel von Belastung, Anspannung einerseits und Ruhe, Erschlaffung andererseits (Rudiš 2007, 13; Rudiš 2012, 12). Von zentraler Bedeutung ist ihm, alles unter Kontrolle zu haben – einschließlich ausgiebiger sexueller Gedankenspiele. Die Vorstellung von plötzlichem Kontrollverlust schreckt ihn zutiefst. Der Wunsch nach Kontrolle bestimmt auch das Ess- und Trinkverhalten. An David Riesmans soziologisches Modell vom „außengeleiteten“ Menschen erinnert hier nicht nur das regelmäßige Boxtraining in einem Fitnessstudio, sondern auch die Zubereitung eines ‚Life style-Frühstücks‘ bei geöffnetem Fenster: „Do odšt'avovače hodil mrkev, dvě jablka, banán a pomeranč. Z ledničky vylovil láhev biopléka a z poličky biomüsli s ořechy.“⁴⁸ (Rudiš 2007, 14) Zu diesem Frühstück im Zeichen von Selbstdisziplin, das die Freundin Hana toleriert, ohne sich daran zu beteiligen, gehören die Vermeidung des Fastfood-Angebots der Prager McDonald's-Restaurants (die Restaurant-Kette Burger King, Inbegriff amerikanischer ‚Nah-

48 „Er wirft zwei Äpfel, eine Möhre, eine Banane und eine Orange in den Entsafter. Holt aus dem Kühlschrank eine Flasche Bio-Milch und angelt auf dem Regal nach einer Tüte Bio-Müsli mit Nüssen.“ (Rudiš 2012, 13)

runghoheit‘ in der Welt, ist in Prag noch nicht vertreten)⁴⁹ und eine Bevorzugung von Mineralwasser, zumindest während der Tätigkeit für die Firma.

In dem zentralen Abschnitt erzählter Zeit stellen sich diesem kontrollierten Essen und Trinken gleichzeitig drei problemhaltige Konstellationen entgegen: Die von einer EU-Konferenz in Lissabon nach Prag heimgekehrte Freundin Hana, von der Wayne schon einmal in einer Situation extremer Panik ‚aufgefangen‘ worden ist, ist fest entschlossen, beider Beziehung umgehend zu beenden; sie lässt seine Kontaktversuche mit dem Handy unbeantwortet; der Anblick eines im Irak-Krieg schwer verwundeten amerikanischen Soldaten, in dem Wayne seinen (ihm eigentlich wesensfremden) Bruder Mike zu erkennen glaubt, löst eine allgegenwärtige innere Unruhe aus; von dem fachlich schwächeren Anwaltskollegen Clark gebeten, ihn in einer heiklen Verhandlung mit polnischen Geschäftsleuten zu vertreten, agiert Wayne wie gelähmt, versagt; angesichts des hohen Streitwerts und der Bedeutung des Vorgangs, verliert Clark seinen Arbeitsplatz, die Folgen für Wayne bleiben offen.

Die durch eine solche Ballung von Problemkonstellationen entstandenen ‚Anfechtungen‘ für ein kontrolliertes Essen und Trinken sind geradezu protokollartig festgehalten. Dabei ist – nicht ohne implizite Ironie – Waynes Daseinsverständnis als einem Wechsel von Anspannung und Entspannung wiederzuerkennen: Zunächst löst die Erinnerung an den Bruder Mike, u. a. dessen Schilderung der Bedeutung von Burger King für die Soldaten im Irak-Krieg, den Wunsch nach Chicken Wings aus: „Wayne dostal chut’ na smažená křidýlka. Snaží se tomu vyhýbat. Antibiotika. Růstové hormony. Zvířecí mačičrma. To všechno dobře ví. Ale i tohle mu Malá toleruje.“⁵⁰ (31)

Vorerst bleibt es bei dem Wunsch. Während einer Verhandlungspause mit den polnischen Geschäftsleuten bestellt Clark sich ein „Glas Chardonnay aus

49 Dass die Restaurant-Kette Burger King, der in dem Roman *POTICHU* mehr identitätsstiftendes Potential zugesprochen wird, als der Kette McDonald’s, im Unterschied zu anderen Regionen Osteuropas, dem Baltikum und Ungarn etwa, in Prag noch nicht ansässig ist („Burger King v Praze není. [...] Burger King v Praze zatím není.“ [88]; „Einen Burger King gibt es in Prag nicht. [...] Es gibt keinen Burger King in Prag.“ [106]), wird von Wayne als Mangel der Restaurant-Landschaft wahrgenommen.

50 „Auf einmal bekommt Wayne einen Riesenappetit auf Chicken Wings. Meist versucht er ungesunde Nahrung zu vermeiden. Antibiotika. Wachstumshormone. Tierquälerei. Die Problematik ist ihm mehr als bewusst. Aber auch hier drückt die Kleine ein Auge zu.“ (34) An dieser Stelle erweitert die Übersetzung nicht nur das Wortvolumen, verändert somit die knappe Sprachgebung des Ausgangstextes, sondern verschiebt durch explizierendes Übersetzen auch Nuancen des Textsinns: Wayne hat ‚Appetit‘/‚Lust‘ auf [wörtl.] ‚gebackene Flügelchen‘ bekommen; ‚Er versucht, das zu vermeiden‘ [...]. ‚Das alles weiß er gut‘; ‚Aber auch dies toleriert ihm die Kleine‘.

Chile“, Wayne (der gerade in einem Fernsehbericht Verletzte des Irak-Kriegs gesehen hat) hingegen ein „Mineralwasser“ (Rudiš 2012, 60; „chilského char-donnay“, „minerálku“). Bei einer nachfolgenden Aussprache mit dem Firmenchef Dave (Wayne ist auf eigenen Wunsch nur mehr freier Mitarbeiter) lässt er eine „Cola light mit Eis“ (88; „lehkou kolu s ledem“, 74) fast unberührt. Dass vor allem Sorge um den Bruder ihn in Panik (so der Titel des Kurzkapitels) versetzt hat, behält er für sich. Als er nach dem Abschied von Dave Hunger spürt, nimmt er sich ein kontrolliertes, maßvolles Essen vor: „Cestou zapadne do nějaké hospůdky. K jídlu si dá decku vína. A nakonec kávu. Nic amerického. Espresso. Ne. Ristretto. I v Praze ho už umí udělat dobře.“⁵¹ (88) Die Möglichkeit, im Restaurant „Radost“ („Freude“) eine fleischlose Mahlzeit zu essen, wird ebenso wenig wahrgenommen wie das allgegenwärtige McDonald's. Wayne nimmt schließlich im KFC (Kentucky Fried Chicken) eine Mahlzeit ein, bei der das vorgesehene maßvolle Essen buchstäblich ausgesetzt ist:

Wayne si dal stripes menu a navíc jedny hot wings, kukuřici a salát. Původně objednanou lehkou kolu změnil na normální. Bez ledu. Tác byl úplně plný. Posadil se k oknu, rozdělal kelímek s omáčkou a byl v klidu. Pustil se do kousků kuřete. Ruce, pusy a bradu měl za chvíli mastné.⁵² (89)

Der Wunsch nach Chicken Wings ist nun erfüllt. Die Cola light mit Eis, die während der Unterredung mit dem Anwaltskollegen Dave kaum beachtet worden war, wird nun als „normale“ Cola konsumiert. Nachdem er ‚Stücke [Brocken] von Huhn und Pommes geschluckt [verschlungen] hat‘ („Polykal kousky kuřete a hranolky“ [89]), erleidet er Atemnot und eine Panikattacke,

51 „Hoffentlich gelingt es ihm, ein nettes Lokal zu finden. Wo man zum Essen auch einen für Prager Verhältnisse guten Wein bekommt. Und zum Abschluss guten Kaffee. Kein amerikanisches Menü, auf keinen Fall. Er wird einen Espresso bestellen. Nein. Einen Ristretto. Mittlerweile machen sie den in Prag auch ganz gut.“ (105) Auch hier betrifft die übersetzerische Expansion die Darstellung von Essen und Trinken. Eine ausgangstextnahe Übersetzung müsste so lauten: „Unterwegs wird er in einem kleinen Lokal einkehren. Zum Essen wird er sich einen Deziliter Wein bestellen. Und zum Schluss Kaffee. Nichts Amerikanisches. Espresso. Nein. Ristretto. Auch in Prag machen sie den schon gut.“

52 „Wayne ordert ein Crispy Strips Menü und dazu Hot Wings, Maiskolben und Salat. Die Cola light, die er zunächst haben wollte, bestellt er um. Eine normale Cola ohne Eis. Sein Tablett ist ganz voll. Er setzt sich ans Fenster, öffnet den Becher mit der Sauce und fühlt, wie Ruhe in ihn einkehrt. Er stürzt sich auf die Hühnerflügel. Seine Hände, sein Kinn und sein Mund triefen bald vor Fett.“ (106)

die er nur mit Mühe in den Griff bekommt. Später, auf einer Parkbank, bereut er das unkontrollierte Essen, weigert sich jedoch, die Verantwortung dafür zu übernehmen: „Dieser Restaurant-Nazi hat ihn wieder erwischt [rangekriegt]“ („Ten restaurační nacista ho zase dostal“[99]).⁵³ Von Kopfschmerz gepeinigt, gegen den Tabletten nicht mehr helfen, sucht er – u. a. durch Anrufe bei den Eltern – Gewissheit über das Schicksal seines Bruders zu erlangen. Während diese Ängste keine weitere Nahrung erhalten, bekommt er mehrere Signale zum Ende der Beziehung mit Hana. Unbewusst hat er diese Zäsur in seinem Leben wohl erfasst: In einer Bar lässt er auf einen Espresso drei Schnäpse folgen (175; Rudiš 2012, 213). Ein kurzes Wiedersehen mit Hana vor dem Club, in dem das Konzert der Punkerin Vanda stattfinden soll (Hana weicht ihm aus), lässt ihn dann die Situation nachvollziehen, in der er sich befindet. Nach der von Vladimír erzeugten völligen Stille und Finsternis beginnt Wayne, der sich seiner Trunkenheit bewusst ist, mit einer Prügelei. Das kontrollierte Fitnessboxen wird somit zu einer unkontrollierten Schlägerei. Wayne kommt in Polizeigewahrsam. Das Vorhaben eines Lebens im Zeichen von Kontrolle bzw. Selbstkontrolle erfährt in dem hier dargestellten Zeitraum und geographischen Raum – einem Prager Spätsommer des 21. Jahrhunderts – eine Absage: Der von Wayne angenommene regelhafte Wechsel von An- und Entspannung (Energieschub und Ruhe) endet mit einer Situation unkontrollierter, destruktiver ‚Entladung‘. Essen und Trinken sind, wie gezeigt, *der* Beobachtungsort, an dem das geplante Leben in Frage gezogen und teilweise ironisiert wird.⁵⁴

Die Art und Weise, wie in dem Roman POTICHU das Scheitern einer planvollen, kontrollierten Lebensweise am Essen und Trinken vorgeführt wird, entspricht geradezu mustergültig derzeitigen sozialpsychologischen Forschungen zum Essverhalten: „Essen ist emotional [...]. Sogenannte kontrollierte Esser reagieren offenbar generell stärker auf den Anblick oder Geruch

53 Die deutsche Übersetzung verfährt wiederum explizierend, indem sie das inkriminierte Essen, Fastfood, hinzufügt und die Erlebte Rede der erzählten Figur emotionaler ausbringt als im Ausgangstext: „Da hat ihn dieser Fastfoodnazi also wieder rumgekriegt.“ (120)

54 Die Tatsache, dass die Übersetzerin Eva Profousová (vgl. Anm. 48, 49, 51) bei dieser Textspur – mehr als bei einer Reihe anderer Signalsetzungen des Ausgangstexts – wiederholt von explizierendem und verstärkendem Übersetzen Gebrauch macht, darf sicher dahingehend gedeutet werden, dass ihr eben diese Textspur besonders markant und reproduzierenswert erschienen ist.

verlockender Speisen: Menschen, die ihre Ernährung nach Regeln ausrichten, greifen dann oft besonders herzhaft zu. So mündet der Versuch der Selbstbeschränkung in einem vollen Bauch und Schuldgefühlen.“ (Herrmann 2012, 2) Der Amerikaner Wayne ist in diesem Roman in der Tat die einzige erzählte Figur, bei der das Ess- und Trinkverhalten sehr deutlich moralischer Wertung (vgl. die Formel „restaurační nacista“) unterliegt.

Während bei den beiden Protagonisten Vladimír und Wayne eine signifikante Textspur zum Essen und Trinken mit einem Lebensprojekt (Vladimír), zumindest aber einem Grundverständnis von planvoller Lebensführung (Wayne) verbunden ist, gibt es bei den drei anderen Protagonisten, Hana, Petr und Vanda, weder etwas in der Art eines Lebensplans noch ein auf die eine oder andere Art prägnantes Essverhalten. Die Suche nach persönlich annehmbarer Orientierung im Leben gibt es durchaus. Essen und Trinken sind bei diesen erzählten Figuren weder derartig bedeutungslos wie bei dem ehemaligen Orchestermusiker Vladimír, noch derartig bedeutungsvoll wie bei dem amerikanischen Anwalt Wayne. So reicht hier eine knappe Charakterisierung. Es interessieren vor allem einzelne bedeutungsbildende Signalsetzungen.

Die Kulturwissenschaftlerin Hana, die Waynes Hin und Her zwischen vermeintlich gesundem und eindeutig ungesundem Ess- und Trinkverhalten „toleriert“, ist in ihrem eigenen Umgang mit Speisen und Getränken undogmatisch, zugleich selbstbestimmt in der gegebenen Situation. Etwa dreißig Jahre alt, ist sie – nach einer großen Liebe zu einem verheirateten Mann und wechselnden Beziehungen – auf der Suche nach sich selbst, nach einem Dasein ohne allzu fühlbare Halbheiten.

Von den erzählten Figuren ist Hana diejenige, die am meisten mit der ‚Gesichtslosigkeit‘ Prags nach der Wende, vor allem mit der Heimsuchung durch Touristenscharen hadert. Hana hat den Eindruck, dass der Identitätsverlust und der Verlust an Lebensqualität weder von denjenigen Einheimischen, denen die Erfahrung der Außenperspektive fehlt, noch von den ausländischen Touristen begriffen werden kann. In ihren Gedankenberichten bzw. ihrer Erlebten Rede werden einige Speisen zu – subjektiv begründeten – Sinntägern von Negativität. Als negativ besetztes Autostereotyp erscheinen

z. B. die Knödel („knedlíky“): „Ted’ jí Praha připadá všelijaká, jen ne voňavá, barevná, krásná a velká. Velká a krásná může být jen v knedlíkových představách lidí, co tu žijí a co nikdy nebyli někde jinde.“⁵⁵ (Rudiš 2007, 61)

In subjektiver Wahrnehmung, als Sinnbild des Gestrigen, erscheint etwa auch das ‚Würstchenpaar im Kipfel [Hörnchen]‘, d. h. eine Variante von Hotdogs:

Koupila si párek v rohlíku a bílý střík do trojky, deci vína plus dvě deci sody, jako vždycky. Sedla si na lavičku [...] napila a začala žvýkat párek v gumovém rohlíku. Bude od včerejška, ale to sedí. Celé tohle utahané město je přece jako ze včerejška, proto sem jezdí turisté s digitálními fot’áky.⁵⁶ (103)

Signifikant ist neben den präzisen Angaben zur Weinschorle und dem ‚Deutungssprung‘ von dem Hörnchen zur Stadt Prag („gestrig“) auch die Tatsache, dass Hana, die sonst ihre Mahlzeiten – allein oder zu zweit – in Restaurants einzunehmen pflegt, ihren Imbiss in einem Kiosk auf der Letná-Höhe gekauft und sich zum Essen auf eine Parkbank gesetzt hat. Sie verhält sich also kaum anders als eine Touristin. Mit Hilfe der Textspur zum Ess- und Trinkverhalten wird der bekundete Verdross zu dem vor allem von Touristen veränderten Prag ironisch unterlaufen.

Die auf einer Parkbank eingenommene Mahlzeit oder Zwischenmahlzeit entspricht insofern den im ganzen Roman gezeigten Ess- und Trinkvorgängen, als an keiner Stelle ein in einem privaten Haushalt zubereitetes und gemeinsam von einem Paar, einer Familie genossenes Essen gezeigt wird. Familienmahlzeiten gibt es vor allem in der Erinnerung des vereinsamten Vladimír. Zur erzählten Zeit gehört überdies ein traditionelles regelmäßiges

55 „Jetzt ist Prag alles Mögliche für sie, nur keine wohlriechende, schöne, bunte und große Stadt. Groß und schön kann Prag nur den hiesigen Knödelfressern vorkommen, die nie irgendwo anders gewesen sind.“ (Rudiš 2012, 71) Eine wörtliche Übersetzung ergibt ein anderes Kompositum: „Knödeltvorstellungen“.

56 „Hana kauft einen Hotdog, Wein und ein Mineralwasser. Sie lässt sich auf einer Bank nieder [...] trinkt einen Schluck Wein und kaut an dem gummiartigen Brötchen, in dem ein Würstchen steckt. Ein richtiger Hotdog ist das nicht, frisch schon gar nicht, aber okay. Die ganze Stadt ist doch von gestern, deswegen kommen auch so viele Touristen mit ihren Digitalkameras hierher“ (125). Bei der Darstellung des Ess- und Trinkverhaltens gibt es mehrere übersetzerische Abweichungen: Das tschechische Würstchenpaar (es kommt auch in Vladimírs Überlegungen vor, der hier die tschechische Tradition betont) wird durch die Übertragung als „Hotdog“ gleichsam amerikanisiert und globalisiert; das insgesamt maßvolle Ess- und Trinkverhalten der Protagonistin Hana, die mehrfach Weinschorle zu sich nimmt, ist translatorisch nicht ganz nachvollzogen; Hana kauft einen ‚Deziliter Wein plus zwei Dezi Sodawasser [Mineralwasser], wie immer‘.

sonntägliches Mittagessen bei den am Rande von Prag lebenden Eltern des Aushilfs-Straßenbahners Petr (132; Rudiš 2012, 160). Diese Mahlzeit, von der Petr sich stets bald nach dem Nachtschiff entfernt, wird nicht dargestellt.

Abgesehen von dieser sonntäglichen Familienmahlzeit ist das Essverhalten des etwa 23-jährigen Rauchers Petr wenig geregelt. Die Tätigkeit als Straßenbahner, die ihn zu einem pünktlichen Aufbruch (nach einer Morgenzigarette und heißem Kaffee, 16; Rudiš 2012, 16) zwingt, ist Teil einer Bewährungsstrafe: Fasziniert von der unkonventionellen Klára, die gehofft hatte, das Ende einer Liebesgeschichte auf einer Europareise vergessen zu können, war Petr aus seinem wenig geliebten Studium der Elektrotechnik unmittelbar vor dem Abschluss ausgebrochen, hatte mit Klára in deren brüchigem Auto Nord- und Westeuropa erkundet; unterwegs von Klára verlassen, war er allein mit Kláras Auto, der Labradorhündin Malmö und einer – von Zollbeamten entdeckten – Portion Hasch nach Prag zurückgekehrt; die Tätigkeit bei den Verkehrsbetrieben findet in den dargestellten Spätsommertagen ein Ende, als die von Petr gesteuerte Straßenbahn mit einem Auto kollidiert. Für das abrupte Ende der erfüllten, allein vom Jetzt bestimmten Beziehung zu Klára (Petr, der durchaus weiß, dass die ihm begegnenden Daseinsmuster ihn nicht befriedigen könnten, hat sich noch nicht von der ‚Klára-Episode‘ gelöst) gibt es eine am Essen ‚festgemachte‘ Signalsetzung: „rozeňtátá vanilková zmrzlina mu stékala po ruce a kapala na asfalt“⁵⁷ (139). Diese Funktionalisierung der Essensthematik, d. h. die Markierung eines als schicksalhaft empfundenen Augenblicks mit einer Mahlzeit bzw. einem Nahrungsmittel, ist selbstverständlich besonders lebensnah. Während in Kratochvíls Roman *UPROSTŘED NOCI ZPĚV* durch dieses Verfahren immer auch kollektive Erinnerung markiert und ins Bewusstsein gehoben ist, gibt es in Topols *SESTRA* und *ANDĚL* auch Beispiele für Signalsetzungen ausschließlich individuell-privater Erfahrung. Hinter dem individuell-privaten, d. h. nicht mehr politisch bestimmten Leben (Bartmann 2012, 14), kann dabei das Erleben einer Generation erkennbar sein.

Zu der Punkerin Vanda, die ohne Wissen Ihrer Eltern die ‚Schule geschmissen‘ hat und – im Zwist mit ihrem Freund Harry – vorübergehend bei Petr untergeschlüpft ist, gibt es nur eine schmale Textspur zum Essen und

57 „das aufgeweichte Vanilleeis floss seine Hand herunter und tropfte auf den Boden“ (169).

Trinken. Bei Vanda, die im Unterschied zu den übrigen vier Protagonisten nicht frühstückt, allenfalls eine Cola zu sich nimmt (Rudiš 2007, 17, Rudiš 2012, 17; Hana beginnt den Tag in Lissabon mit Saft, Milchkaffee und einem Croissant [19, 19]; Petr lässt auf Kaffee und Zigarette ein Butterbrot und Kaffee folgen [35, 39; 46, 54]), kreist das Denken vor allem um Marihuana, „Koks“ (25; 27). „Slíbila si, že s tím v osmnácti sekne“⁵⁸ (25).

Im Rahmen der erzählten Zeit wird diese Illusion nicht zerstört. Die Textspur zu Vandas Ess- und Trinkverhalten betrifft außer Marihuana vor allem Getränke (Wasser, Kaffee, Cola). Eine Ausnahme bildet ein gemeinsames Essen mit dem Vater, einem erfolgreichen Immobilienmakler, in einem Thai-Restaurant. Als sich der Zweck der Mahlzeit, den Vater zu einer finanziellen Unterstützung zu bewegen, nicht erfüllt, lässt Vanda die Hälfte des Gerichts, „Mangomilchreis“ (Rudiš 2012, 97, Rudiš 2007, 81), stehen. Während die gemeinsamen Restaurantbesuche der Schulfreundinnen Hana und Milena (z. B. das Kap. „Zpráva roku“ [146 ff.], „Die Nachricht des Jahres“ [176 ff.]) der Fortsetzung und Pflege einer langjährigen Verbindung dienen, ist die gemeinsam eingenommene, dabei verkürzte Mahlzeit von Vanda und deren Vater vor allem utilitaristisch motiviert. Im Falle der Punkerin Vanda ist die Textspur zum Essen und Trinken überdies Beobachtungsort des Zustands einer Familie: Von ihrem Mann verlassen, „lebt“ Vandas Mutter „nur noch von Tabletten und Gesprächen mit ihrer Therapeutin“ (Rudiš 2012, 66, Rudiš 2007, 56).

Die Tablettensucht von Vandas Mutter, neben dem Drogenkonsum ein weiterer Fall von pervertierter Nahrungsaufnahme, lässt erkennen, dass es lohnend sein könnte, die Textspur zum Essen und Trinken über das Leben der fünf Protagonisten hinaus zu den Nebenfiguren weiter zu verfolgen. Zu denjenigen Mustern einer ‚Lebensführung nach Plan‘, die Petr vor Augen hat, jedoch nicht annehmen kann, gehört z. B. das Dasein seines fünfzigjährigen Arbeitskollegen Hrouda, den der Beruf des Straßenbahnschaffners glücklich macht. Die hier interessierende Textspur ist u. a. durch diesen Satz vertreten: „Hrouda vytáhl svačinu pečlivě zabalenou v ubrousku jako na školní výlet.

58 Sie „hat sich geschworen, mit achtzehn mit dem Koksen aufzuhören“ (27).

Chleba se salámem. Jasný, od maminky.“⁵⁹ (Rudiš 2007, 47) Weitere Beispiele ließen sich nennen. Andere Textspuren dieses überaus dicht und vernetzend erzählten Romans betreffen Komplexe wie Lärm und Stille, Bindung und Ungebundenheit, Sicherheit und Wagnis u. a. m. Die deutliche und bemerkenswert präzise Textspur zum Essen und Trinken gehört zu einer von politischem Druck befreiten, hinlänglich geordneten, pluralistischen Lebenswelt.⁶⁰

5. Essen und Trinken funktionalisiert: Textspuren zu Geschichte und Gegenwart, individuellem und kollektiven Schicksal, zu Lebenshaltungen, -entwürfen und -versuchen

In den hier betrachteten Romanen von Jiří Kratochvíl, Jáchym Topol und Jaroslav Rudiš sind Essen und Trinken erkennbar, wenn auch mit unterschiedlicher Gewichtung, an der Schaffung von wesentlichem Deutungsangebot beteiligt. Wie einleitend festgestellt, fehlt dabei die Materialgrundlage für kulturwissenschaftliche Erhebungen zum Fragenkomplex „Esskultur und kulturelle Identität“.⁶¹ In keinem der Texte wird eine Mahlzeit zur Vorführung und Affirmation nationaler (tschechischer) oder auch regionaler (böhmischer, mährischer, schlesischer) Speisen und ‚Tischsitten‘ gezeigt bzw. besprochen. Dagegen gibt es mehrfach, wenn auch spurenhaft, eine Distanzierung von Nationalspeisen als Identitätsmerkmal und, mehr noch, als brauchbarer Orientierung im Dasein: In Kratochvíls Roman *UPROSTŘED NOCÍ ZPĚV* wird zugleich mit der nationalsozialistischen Ideologie der „Rassereinheit“ die Vereinnahmung von allem und jedem, auch von Mahlzeiten, für diese Ideologie verspottet und abgewiesen: „rassereines Kokel-Ei und Rußkartoffeln“ („raso- vě čistě vejškrabky a připálenky“); in Topols *SESTRA* und in *GRANDHOTEL* von

59 „Er holt sein Pausenbrot hervor, es ist sorgfältig in eine Papierserviette gewickelt wie beim Schulausflug. Brot mit Salami. Von der Mami geschmiert.“ (Rudiš 2012, 54)

60 Christoph Bartmann (2012, 14), der die „Normalität“ der dargestellten Lebenswelt hervorhebt, betont zugleich eine weitere Dimension des Deutungsangebots, den exemplarischen Charakter: „So gesehen ist Rudiš' Roman auch ein Bericht zur Lage der Nation, unauffällig eingewoben in die Lebensgeschichten von fünf Pragern, denen in diesem Spätsommer des Jahres 2007 nicht viel Besseres einfiel, als ohne Illusionen weiter zu machen.“

61 Es ist selbstverständlich möglich, dass es zu diesem Fragenkreis (vgl. Fendl/Nosková 2010) in der tschechischen Prosa nach 1990 einschlägige Beispiele gibt, die hier nicht erfasst worden sind.

Jaroslav Rudiš sind mehrfach Stereotypenbildungen zum Essen und Trinken ironisch anzitiert; in dem nachfolgenden Roman von Rudiš, *POTICHU*, sind die tschechischen Knödel als Inbegriff von Provinzialität und fehlender physisch-geistiger Mobilität verwendet („Knödelvorstellungen“ – „knedlíkových představách“). Signalsetzungen dieser Art stellen, zumindest indirekt, auch Forschungsfragen zu „Esskultur und kultureller Identität“ in ein neues Licht: lassen sie als obsolet erscheinen. In diesem Zusammenhang fällt auf, dass selbst die multikulturelle Prager Restaurantlandschaft in *POTICHU* (Vladimír geht zum Vietnamesen, Wayne speist im KFC usw.) die Verbindung von Essen und kultureller Identität eher negiert denn bestätigt: Vladimír kauft seinen Wodka beim Vietnamesen, Vanda bekommt Mangomilchreis in einem Thai-Restaurant, Hanas Freundin Milena ordert dieses Gericht in einer anderen Gaststätte – einem Speiselokal ohne Musikbeschallung. Etwas in der Art einer Reise durch die Welt ließe sich danach in der bunten Prager Restaurantlandschaft nicht erleben. An die Stelle von kultureller Identität ist hier kulturelle Hybridität getreten.

In den betrachteten Texten, und dafür ließen sich weitere Beispiele nennen, fehlt der festlich-feierlich gedeckte Tisch – sei es für ein Gelage, sei es für eine Familienzusammenkunft – als Teilaspekt von Esskultur. Dass dieser Teilaspekt, der in neueren Romanen anderer Länder und Kulturen, etwa der adlig geprägten polnischen Kultur und der grusinischen (kaukasischen), d. h. einer feudalen Kultur, durchaus gegeben ist,⁶² mag in gewissem Umfang damit zu erklären sein, dass in dem bäuerlich-bürgerlichen Gemeinwesen der Tschechen eine mit Traditionen ‚ausgeschilderte‘, bewusst gepflegte Esskultur nicht die Stelle einnimmt wie z. B. in Polen. Wichtiger ist, dass es den tschechischen Autoren offensichtlich nicht um einen Anschluss an solche Lebensformen und -welten geht, sondern um eine Funktionalisierung der Essensthematik – zumeist im Kontext der postmodern-imaginativen Narrativik (Bock 2011, 2).

Es fällt auf, dass bedeutungshaltige Textspuren zum Essen und Trinken oft einen sehr begrenzten Erzählraum einnehmen. So wird in Kratochvils Roman *UPROSTŘED NOCÍ ZPĚV* in wenigen Zeilen an die tschechisch-deutsche

62 Vgl. die Beiträge von Andrea Meyer-Fraatz und Ulrike Jekutsch in diesem Band.

Bikulturalität, den Terror der Nationalsozialisten, Internierungen erinnert, ist in etwa drei Zeilen einer „Funktionärs Mahlzeit“ das Prinzip des Überwachungsstaates aufgerufen. Die Darstellung der Frühstücksbrote des Straßenbahners Hrouda, eines mit seinem Dasein zufriedenen, entwicklungsresistenten Fünfzigjährigen, benötigt nur zwei Textzeilen.

Auch wenn die Textspuren zum Essen und Trinken in der Regel zur Darstellung einzelner erzählter Figuren – ihrer Lebenseinstellung, Daseinsentwürfe, Suchvorhaben, konkreten Projekten – gehören, werden hinter individuellen Schicksalen oft Gruppenerfahrungen und kollektive Lebenssituationen deutlich. Wiederholt lenken Suchvorhaben und konkrete Projekte die Protagonisten vom ‚normalen‘, lebenserhaltenden Essen der Mehrheitsgesellschaft ab. In den beiden Romanen von Topol, *SESTRA* und *ANDĚL*, führt u. a. der Drogenkonsum der ‚wilden‘ Jahre nach 1990 von einer hinlänglich regelmäßigen lebenserhaltenden Nahrungsaufnahme fort; in den beiden Romanen von Ruđiř, *GRANDHOTEL* und *POTICHU*, sind der Deutsche Franz mit seinem Vorhaben, die beiden besten Freunde und sich selbst im heimatlichen Liberec bestattet zu wissen, und der alte Musiker Vladimír mit seiner Mission der Herstellung von Stille in Prag am Essen und Trinken desinteressiert; der traumatisierte Protagonist Fleischman, der die Wolken beobachtet und seinen Abflug aus der „Stadt im Kessel“ plant, kommt mit Nahrung unterhalb der Überlebenssicherung aus. Dort, wo eine Lebenshaltung und ein Lebensentwurf direkt am Essen und Trinken praktiziert werden soll und praktiziert wird, wie z. B. bei der kontrollierten Lebensweise des Amerikaners Wayne, kann die Nahrungsaufnahme im Wortsinn außer Kontrolle geraten. Der Bedeutungsbildung an den Textspuren zum Essen und Trinken könnte weiter nachgegangen werden. Ein Beobachtungsort eigener Art sind sicher die unterschiedlich motivierten Restaurantmahlzeiten, von denen nur wenige einer zweckfreien Kontaktpflege dienen. Ein Beobachtungsort eigener Art, der zum Vergleich mit polnischen und russischen Romanen des 21. Jahrhunderts anregt,⁶³ ist der deutlich

63 Viele sprechen dafür, dass hier Textmaterial für die innerslavische Komparatistik bereitsteht: Man denke an die – unterschiedliche Nahrung bevorzugenden „Jäger“ („Förster“) einerseits und „Gärtner“ („Gärtnerinnen“) andererseits: den deftige Kost und harte Getränke bevorzugenden Hotelchef Jégr in *GRANDHOTEL*, den Kampf der Tierschützerin Janina Duszejko gegen Jäger und Wilderer in Olga Tokarczuk's Roman *PROWADŹ SWÓJ PLUG PRZES KOŚCI UMARLYCH* (2009; *DER GESANG DER FLEDERMÄUSE*; vgl. den Beitrag von Ulrike Jekutsch in diesem Band) und an das – angeblich – unterschiedliche Verhältnis zum Essen bei Jägern bzw. Förstern einerseits und Gärtnern andererseits in Andrej Kurkov's Roman *SADOVNIK IZ OČAKOVA* (2011; *DER GÄRTNER VON OTSCHARAKOW*).

markierte Unterschied zwischen deftiger Kost (bei Fleischmans, die Frauen gleichsam verschlingendem, Verwandten Jégr, bei Waynes Fast Food-Mahlzeit im KFC) und leichten Speisen (Fleischmans Keksen und Brause, dem Mangomilchreis in POTICHU). Hier können kulturunspezifische bzw. kulturübergreifende Oppositionen wie Fleischesser/Vegetarier, Vielesser/Asket u. a. m. als Deutungsangebot angelegt sein.

Bei der Hinzuziehung und Erschließung weiterer tschechischer Romane der Jahre nach 1990, insbesondere des 21. Jahrhunderts, sollte gewiss auch interessieren, in welchem Umfang das Essen und Trinken der Mehrheitsgesellschaft, oder aber einzelner Gruppierungen innerhalb einer Gesellschaft (z. B. einer ‚neuen‘ Elite mit internationalem ‚lifestyle‘) und schließlich von Rand- und Außenseiterexistenzen erkundet, vielleicht imaginiert ist.

Literatur

- Kratochvil (1992), Jiří: *Uprostřed noci zpěv. Román*. Brno.
- Kratochvil (1996), Jiří: *Inmitten der Nacht Gesang. Roman*. Aus dem Tschechischen von Susanne Roth und Kathrin Liedtke. Berlin.
- Kurkov (2011), Andrej: *Sadovnik iz Očakova. Roman*. Char’kov.
- Procházková (1999), Lenka: „Azyl na terase (21.8.1989)“. In: *Století lásky a nenávisti. Antologie české prózy*. Připravili Věra a Zdeněk Blažkovi. Praha, S. 25–31.
- Rudiš (2006), Jaroslav: *Grandhotel. Román nad mraky*. Praha.
- Rudiš (2007), Jaroslav: *Potichu*. Praha.
- Rudiš (2008), Jaroslav: *Grandhotel. Roman*. Aus dem Tschechischen von Eva Profousová. München.
- Rudiš (2012), Jaroslav: *Die Stille in Prag. Roman*. Aus dem Tschechischen von Eva Profousová. München.
- Topol (1996), Jáchym: *Sestra*. Brno.
- Topol (1997), Jáchym: *Engel Exit. Roman*. Aus dem Tschechischen von Peter Sacher. Berlin.
- Topol (1998), Jáchym: *Die Schwester. Roman*. Aus dem Tschechischen von Eva Profousová und Beate Smandek. Berlin.

Topol (2000), Jáchym: *Anděl*. Praha.

Urban (2011), Miloš: *Boletus Arcanus*. Praha.

Bartmann (2012), Christoph: „In der Zeitnische. Jaroslav Rudiš und sein Roman „Die Stille““. In: *Süddeutsche Zeitung*, 244, 22.10.2012, S. 14.

Bock, Ivo: „Jiří Kratochvíl“. In: *Kritisches Lexikon zur fremdsprachigen Gegenwartsliteratur – KLfG* – 84. Nlg., 6/11, S. 1–18, A/1 – D/2.

Červenka, Miroslav/Holý, Jiří/Hrbata (2005), Zdeněk et al.: *Na cestě ke smyslu. Poetika literárního díla 20. století*. Praha.

Deutschmann (2009), Peter: „Jiří Kratochvíl „Uprostrěd nocí zpěv““. In: Heinz Ludwig Arnold (Hg.), *Kindlers Literatur Lexikon*. 9. Stuttgart, Weimar, S. 405.

Fendl, Elisabeth/Nosková (2010), Jana: „Die böhmische Küche“. In: Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger (Hg.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München 2010, S. 105-136.

Flamm (2012), Stefanie: „Als hätte man auf uns gewartet. In Prag lauert der Zauber in jeder Ecke. Eine Traumfahrt vom Hradschin bis in die Bierkaschemme“. In: *Die Zeit*, 42, 11.10.2012, S. 67.

Goetz-Stankiewicz (1979), Marketa: *The silenced theatre: Czech playwrights without a stage*. Toronto.

Herrmann (2012), Sebastian: „Plötzlich brechen alle Dämme. Warum sich Essen mit der Vernunft nicht steuern läßt“. In: *Süddeutsche Zeitung*, 298, 27.12.2012, S. 2.

Hirschfelder (2001), Gunther: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt, New York.

Holý (2003), Jiří: *Geschichte der tschechischen Literatur des 20. Jahrhunderts*. Aus dem Tschechischen übersetzt von Dominique Flieger und Hanna Vintr. o. O.

Kopáč, Radim/Šofar (2012), Jakub (Hg.): *New Czech Fiction 2010/2011. Neue tschechische Belletristik 2010/2011*. Translation Tomáš Míka, Richard Pizey (English), Mirko Kraetsch (Deutsch). Prague.

- Roth (2010), Klaus: „Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa“. In: Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger (Hg.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 27–38.
- Schultze (1997), Brigitte: „Mahlzeit und Essen bei Witold Gombrowicz: bekömmlich und unzutraglich, lebensnah und zeichenhaft“. In: Dagmar Burkhart, Waldemar Klemm (Hg.), *Gegenständliche Welt und Kultureme in der polnischen Literatur. Von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam, Atlanta, S. 303–334.
- Schultze (im Druck), Brigitte: „Affirmation, Metamorphose und Abwahl: die topische HOSPODA (Gasthaus, Wirtshaus, Kneipe) in der tschechischen Prosa seit den späten 1980er Jahren“. In: Ulrike Jekutsch, Ute Scholz (Hg.), *Raum und Zeit. Regionen und Zentren der Literatur Polens und seiner Nachbarländer*.
- Schultze, Brigitte/Hammerschmid (1998), Beata (jetzt: Weinhagen): „Inszenierte Kultur: Mahlzeiten in Gombrowiczs „Ferdydurke“ – polnisch und deutsch“. In: Beata Hammerschmid (=Weinhagen), Hermann Krapoth (Hg.), *Übersetzung als kultureller Prozess. Rezeption, Projektion und Konstruktion des Fremden*. Berlin, S. 61–96.
- Šlajchrt (2007), Viktor: *Srdečný pozdrav z hospody. Pražské restaurace, kavárny a vinárny na dopisnicích a pohlednicích*. Praha.
- Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher (1997), Alois (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin.
- Tippner (2009), Anja: „Jáchym Topol: „Sestra““. In: Heinz Ludwig Arnold (Hg.), *Kindlers Literatur Lexikon*. 16. Stuttgart, Weimar, S. 363–364.
- Weger (2010), Tobias: „Ethnische Stereotypen mit kulinarischem Beigeschmack. Lokale, regionale und nationale Bezeichnungen“. In: Heinke M. Kalinke, Klaus Roth, Tobias Weger (Hg.), *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 67–85.

Der vorliegende Band vereint thematisch auf das Essen bezogene Beiträge aus der slavistischen Literatur- und Kulturwissenschaft. Er zeigt das seit einigen Jahren artikulierte Interesse an dem Thema ohne dieses gleich zu einem „culinary turn“ stilisieren zu wollen. Das Essen ist – analysiert man die Präsenz des Themas in Literatur, Film und anderen Medien der Hochkultur – ein Bereich, in und mit dem allgemeinere kulturelle und soziale Prozesse besonders anschaulich gezeigt werden können.

ISBN 978-3-86956-299-5



9 1783869 1562995