

Norbert Franz

Russische Küche und kulturelle Identität

Umriss eines Forschungsprogramms

1. Vorbemerkungen

Da „ist“ und „isst“ homophon sind, lassen sich Sätze fabrizieren wie: „Der Mensch ist, was er isst“, wobei aber die Schönheit eines solchen Satzes noch nichts über seine Richtigkeit aussagt. Ebenso über seine Verwendungsmöglichkeiten. Obwohl von Ludwig Feuerbach in einem ernährungswissenschaftlichen Zusammenhang¹ formuliert (Feuerbach 1990, 10, 358), wird er bisweilen als Illustration seines weltanschaulichen Materialismus verwendet – moderne Ernährungswissenschaftler wollen ihn eher so verstanden wissen, dass Ernährungsgewohnheiten sich unweigerlich auf den Körperzustand auswirken: „Man ist so krank wie man sich isst.“

Bedenkt man, dass bei Migranten die Ernährungsgewohnheiten sehr lange stabil bleiben, lässt sich der Satz auch auf kollektive Identitäten anwenden: Auch wer die Sprache und andere Prägungen der Herkunftskultur schon lange abgelegt hat, aber noch isst wie ein Deutscher, Italiener, Russe, ist es in gewisser Weise auch. In der Variante von Igor Klech: „Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.“ (Klech 2011, 7). Ernährungsgewohnheiten sind üblicherweise unterschätzte Identitätsmarker, deren Bedeutung auch daran erkennbar wird, dass sie auch in nicht unerheblichem Maße die Stereotypen vom jeweils Anderen (Deutsche als „Krauts“, Italiener als „Spaghetti“) bestimmen.

Nicht nur gemeinsame Mahlzeiten, auch gemeinsam geteilte Vorlieben für Nahrungsmittel und Zubereitungsarten scheinen zu verbinden. Essen und Trinken sind, so gesehen, „Kulturthemen“, wie ein schon zwanzig Jahre alter Sammelband (Wierlacher 1993) im Titel feststellt. Und da es Kultur

1 Nämlich in seiner Rezension von Jacob Moleschotts LEHRE DER NAHRUNGSMITTEL: FÜR DAS VOLK (Moleschott 1853).

konkret nur im Plural gibt, stellen sie wesentliche Aspekte der jeweils konkreten („nationalen“) Ausprägung von Kultur dar.

Wie so oft bei kulturwissenschaftlich reizvollen Themen erhellen sich beim „Essen“ biologisch-physiologische und geisteswissenschaftliche Fragestellungen gegenseitig: Eine existentielle Notwendigkeit, die Nahrungsaufnahme, wird ihrer nackten Triebhaftigkeit entwunden und kulturell eingeeht – oder bei einem Wechsel der Perspektive: Die blasierte Verachtung des körperlichen Bedarfes wird an die Bedürfnisse rückgebunden. Die Wichtigkeit der Nahrungsaufnahme prädestiniert – semiotisch formuliert – die kulinarischen Zeichen- und Wissensvorräte dazu, selbst Grundlage für Semioseprozesse sekundärer Zeichensysteme zu werden. Anders gesagt: Weil in einer Kultur die kulinarischen Traditionen so weit verbreitet und trotzdem relativ veränderungsresistent sind, eignen sie sich besonders gut, in Liturgie (als der Formensprache der Religion), Literatur, Kunst, Film usw. als Zeichen eingesetzt zu werden.

Hinzu kommt, dass Zubereitung und Verzehr von Speisen und Getränken, individuell wie kollektiv, eine ganz ursprüngliche Quelle für Gemeinschaftserfahrung sind. Beides findet in Gruppen statt und beide sind von daher den unterschiedlichen Prägungen durch die größeren und kleineren Gruppen ausgesetzt. *Was man wo wie isst*, ist nicht nur dem durch Klima, Produktionstechniken und Handel bestimmten Warenangebot geschuldet, sondern auch den Normierungen der jeweiligen Gesellschaft oder Gruppe.

Deshalb sollte es auch nicht erstaunen, dass eine – noch lange nicht geschriebene – Geschichte der russische Küche noch einmal die Brüche zeigt, die auch aus der Geschichtsschreibung der sozialen und der politischen Verhältnisse bekannt sind. Von besonderer Bedeutung erscheint dabei die sowjetische Zäsur: Nicht sofort der November 1917, aber doch die zwar schleichende, langsam fortschreitende „Entbürgerlichung“ des Lebensstils in den 1920er Jahren hat die Rahmenbedingungen für die Esskultur radikal verändert.

Im Zuge der Rückbesinnung auf die vorsowjetischen Traditionen hat im postsozialistischen Russland auch die traditionelle Küche eine Renaissance erlebt, die u. a. deshalb möglich wurde, weil in der Emigration die Erinnerungen z. T. nur noch schriftlich aufbewahrt worden waren. Russland kocht heute wieder und tauscht Rezepte im Internet aus.

2. Das Thema in der Forschung

Sieht man von der sehr faktographisch orientierten Studie von Smith/Christian (1984) ab, gibt es faktisch keine wissenschaftliche Forschung, die sich des Themas „Russische Küche“ (zudem im Vergleich mit anderen Kulturen der Slavia und in der kultursemiotischen Perspektive) umfassend angenommen hätte. Das Thema als Ganzes hat bislang weder in der deutschen noch in der internationalen kulturwissenschaftlichen Slavistik eine nennenswerte Beachtung gefunden. Nicht einmal die literarischen Beschreibungen von Mahlzeiten sind systematisierend erfasst – Hinweise auf den Niederschlag in der Literatur werden bisweilen von ambitionierteren Kochbüchern wie Kuschtewskaja (2003) mit Rezeptwissen verbunden. Das Trinken hat unter dem Gesichtspunkt des Vodka-Konsums, bzw. des Alkoholismus eine gewisse Aufmerksamkeit erfahren (Margolina 2004), auch zum Tee gibt es Monographien (z. B. Pochlebkin 2007), das Essen aber ist weitgehend unberücksichtigt geblieben.

In Russland selbst – wie auch in der russischen Diaspora (Vajl'/Genis 2002) – gibt es seit gut einem Jahrzehnt erste Ansätze zu einer ernsthaften Beschäftigung mit dem Thema, die aber eher die Geschichte einzelner Speisen und Verfahrensweisen zum Gegenstand haben, als die kulturelle Symbolik. Eine gewisse Ausnahmererscheinung ist Vil'jam V. Pochlebkin, der seit den 1990er Jahren mehrere Bücher zur Geschichte der russischen Küche veröffentlicht hat. KUŠAT' PODANO! („Es ist angerichtet!“) aus dem Jahr 1993 enthält z. B. eine Analyse der Mahlzeiten, die in Bühnenstücken von Fonvizin bis Čechov eine Funktion haben.

Unter vielen Möglichkeiten, die russische Küche wissenschaftlich zu erforschen, erweisen sich drei als kulturwissenschaftlich besonders vielversprechend: (a) Die historische Dimension, (b) die Semiotik der Speisen und des Essens und (c) das Gedächtnis dieser Art von Kultur (Geschichte der Kochbücher). Jeder dieser drei Aspekte ist in eine Vielzahl von z. T. wieder umfangreichen Unterthemen differenziert.

3. Die Geschichte der russischen Küche

Das, was heute zur russischen Küche gerechnet wird, hat sehr viele Elemente, die auf einen bäuerlichen Ursprung verweisen. In der agrarisch

geprägten Küche isst man, was der Ertrag des Feldes erlaubt. Fisch aus Flüssen oder Teichen war in der bäuerlichen Küche nicht selten, wohl aber Fleisch. Felder und Gärten sind die Grundlage v. a. für Brot und andere Gerichte aus dem (ganzen oder gemahlten) Korn verschiedener Getreide (Roggen, Gerste, Weizen) und Gemüse. Hülsenfrüchte und Rüben kannte man wohl schon in den ältesten Zeiten, den Kohl (russ: *kapusta*, ukr: *kapusta*, ‚Sauerkraut‘) kennt man erst seit dem Mittelalter (ksl: *kapusta*), wo der Name aus dem lat. *caputia*² stammt.

3.1 Bevorratung von Nahrungsmitteln

Auch das einfachste Bauernhaus hatte – wie Smith/Christian (1984) zeigen – eine offene Feuerstelle (Herd) zum Kochen und eine geschlossene (Ofen) zum Backen. In der Perspektive der Techniken des Garens (und mehr noch des Konservierens) überlappt sich eine Geschichte der russischen Küche vielfach mit einer Kulturgeschichte der Landwirtschaft und der Lebensmitteltechnologien. Es ist eine Geschichte der einfachen Anfänge im *goršok* („Tontopf“), von dem Vajl’/Genis (2002, 28) meinen, aus ihm sei – wie die realistische Literatur aus Gogol’s *MANTEL* – die ganze russische Küche herausgekrochen, zu immer raffinierteren Zubereitungsprozessen. Es ist – auch in Russland – eine Geschichte der Professionalisierung. Spätestens seit der Mitte des 18. Jahrhunderts taucht auch in der Literatur die Figur der Köchin auf, eine sozial nicht sehr angesehene Funktion in arbeitsteilig organisierten Haushalten.

Bevorratung und Haltbarmachung sind in einer nördlichen Kultur mit relativ kurzen Vegetationsperioden von besonderer Wichtigkeit. Trotzdem sind die Beschreibungen von Mieten und Eiskellern, auch das Trocknen, Einlegen in Öl oder Essig, oder Säuern/Gären der Milchsäure in der Literatur eher selten. Die Haltbarmachung z. B. mittels Milchsäure ist aber für den Geschmack bestimmter Gerichte wie *boršč* von Bedeutung und gibt der Küche anscheinend eine gewisse Spezifik. Schon Giacomo Casanova fand bei seinem relativ kurzen Russlandbesuch neben dem Kaviar das Gärgetränk *kvas* bemerkenswert (Casanova 1993, 3, 413).

2 In Verbindung mit ital. *composta* („Eingemachtes“), mhd. *kumpost* („idem“). Das Grundwort ist *caput* („Kopf“), also ist der Kopfkohl (rhein. *Kappes*) gemeint.

3.2 Eigenes und Fremdes

Auch die Geschichte der Lebensmittelimporte bzw. der importierten Moden ist noch nicht geschrieben. Hinweise lassen sich schon aus den Etymologien der Nahrungsmittelbezeichnungen entnehmen: Buchweizen (*greča*) von den Griechen (die diesen aus Mittelasien haben), Tee (*čaj*) aus China, Apfelsinen (*apel'siny*) ebenfalls, aber über Holland, bis zu *avokado* (wohl schon zu Sowjetzeiten bekannt³) und *papajja*⁴ (zumindest letztere jüngerer Datums). Namen von Nahrungsmitteln geben einen Einblick in die Intensität der Handelsbeziehungen, aber auch der kulturellen Beziehungen allgemein, die die Grundlage für das „Wandern“ von Ernährungsgewohnheiten sind. In der Regel erzählen nicht nur die Namen der Lebensmittel, sondern auch die Namen von Gerichten Geschichten von kulturellen Begegnungen bzw. alten Gemeinsamkeiten. So stellen Zubereitungsweisen von Nahrungsmitteln eine oft unterschätzte Gemeinsamkeit unter den slavischen Kulturen dar – man denke an die Teigtaschen (*pirogi* in den verschiedenen Schreibweisen: poln.: *pierog*, čech.: *piroh*) oder Suppen wie *boršč*, *barszcz*. Mit „Boršč-Gürtel“ bezeichnet man einen breiten Streifen, der sich von Polen über die Ukraine und Weißrussland ins europäische Russland erstreckt. Durch die Kolonisierung Sibiriens wurde dieser „Gürtel“ praktisch bis an den Pazifik ausgedehnt. Bei einigen klassischen Gerichten wie *soljanka* ist die Etymologie nicht ganz klar, bei vielen anderen aber eindeutig: Der *salat* stammt aus der europäischen Küche (< frz. *salade* < ital. *salata* ‚Eingesalzenes‘), ebenso die verschiedenen Arten von *bifšteks* (< engl. *beefsteaks*) oder *kotleta* (< frz. *côtelette*), bis in neuester Zeit zum *sěndvič Big Mak* aus den USA.

Und so wie es im 18. Jahrhundert schon einmal große Mode war, sich an der europäischen Küche zu orientieren, stellen weltweit verbreitete Essensmoden seit dem Ende der Sowjetunion wieder den Maßstab für die Eliten dar. Besonders die „lizensierten Zeitschriften“ werben für diese Art von „Weltläufigkeit“, nach der z. B. das Mittagessen nicht mehr einfach ein *obed* sein kann, sondern ein *lanč* (< engl. *lunch*) sein muss, der eine bestimmte Beimischung an Internationalität enthalten solle. Mal orientalistisch mit *pita* (< ngr. *pita* ‚Fladenbrot‘) oder *chumus* (< arab. *humus* ‚Kichererbsenbrei‘),

3 Vgl. <http://slovari.yandex.ru/dict/bse/article/00000/46200.htm?text=авокадо> (10.10.2010)

4 Vgl. <http://www.tropical.ru/cat/index.php?id=2> (10.10.2010)

mal asiatisch mit *suši* (< engl. *sushi*), *miso sup* („Suppe aus Sojapaste“) oder *tofu* („Tofu“ < chin. *dòufu*, 豆腐). Diese Speisen sind im modernen Russland in der Regel *Convenience*-Produkte – der Menü-Vorschlag ist gleichzeitig einer zum Einkauf vorfabrizierter Gerichte. Auch hier ein interessanter Forschungsbereich – im Überlappungsbereich von Ökonomie und Kultur, den es seit den 1930er Jahren in der Sowjetunion gibt (s. u.).

3.3 Der sowjetische Traditionsbruch

Die Sowjetzeit bedeutete auch in den Ernährungsmöglichkeiten einen tiefen Einschnitt, denn mit der Zerschlagung der traditionellen Handels- und Verkaufsstrukturen entfiel die materielle Grundlage für bestimmte Gerichte. Das Ideal einer Bevölkerung, die sich einer Art sozialistischer Fast-Food-Ernährung verschreibt, dominierte die Planungen. Essen war Nahrungsaufnahme. Den sozialen Funktionen der gemeinsamen Mahlzeiten begegnete man mit Unverständnis und – so weit sie auf die Familie bezogen waren – mit Ablehnung:

Die Privatküche ist für Millionen Frauen eine der anstrengendsten, zeitraubendsten und verschwenderischsten Einrichtungen, bei der ihnen Gesundheit und gute Laune abhanden kommt [...]. Die Beseitigung der Privatküche wird für ungezählte Frauen eine Erlösung sein. Die Privatküche ist eine ebenso rückständige und überwundene Einrichtung wie die Werkstatt des Kleinmeisters, beide bedeuten größte Unwirtschaftlichkeit. [...] (Bebel 1892)

Die gewaltsame Industrialisierung von Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft in den späten 20er und frühen 30er Jahren zog aber bekanntlich Hungersnöte nach sich, wodurch sich vielerorts eine Ernährung nach dem neuen kollektiven Geschmack, den individuellen Vorlieben oder nach Art der Familientradition erübrigte. Zu einem Teil kompensiert wurde – wo der Handel funktionierte – die Knappheit bestimmter traditioneller Lebensmittel durch eher exotische Angebote aus den Rändern des Sowjetreiches, wodurch im Laufe der Jahrzehnte eine „sowjetische Küche“ entstand, die im Ansatz multikulturell war, in der konkreten Realisierung aber defizitär. Wladimir und Olga Kaminer (2006) widmeten ihr das Kochbuch *KÜCHE TOTALITÄR*.

Evgenij Zamjatin beschrieb 1926 in seiner Erzählung Iks („X“) die Versorgungsengpässe der Revolutionszeit mit ironischer Anspielung an die mehrgängigen Menüs der früheren Jahre:

[...] все от восемнадцати до пятидесяти были заняты мирным революционным делом – готовили к ужину котлеты из селедок, рагу из селедок, сладкое из селедок.⁵ (Zamjatin 1982, 80)

Klech spricht im Nachhinein von der ganzen Sowjetzeit als einer der „sagenhafte[n] Verarmung“ des Lebensmittelangebots, als nicht mehr bloß einzelne Lebensmittel spurlos verschwanden, sondern ganze Arten und Klassen davon und nur noch Gattungen zurückblieben:

„Wurst“ allgemein, „Fleisch“ als solches, einfach „Fisch“. [...] Eine mögliche Definition des Sozialismus lautet: „Fehlen eines Lebensmittelangebots“. (Klech 2011, 140)

Paradoxiereise hielt die Sowjetzeit also durch den Mangel an hochwertigen Lebensmitteln die Traditionen zumindest der bäuerlichen Küche wach, denn ein Großteil der Städter ergänzte das Angebot der fabrikmäßig hergestellten Lebensmittel aus Kaufhallen und Märkten durch die Produkte aus dem eigenen Garten, bzw. durch in der freien Natur gesammelte Beeren, Pilze etc., die nach alter Überlieferung konserviert wurden.

Angesichts der immer wieder auftretenden Versorgungsengpässe hatten eher die regionalen und nationalen Aspekte eine Chance zu überleben, eine relativ einheitliche Überlieferung von Grundrezepten war aber in Frage gestellt. Die Erforschung der russischen Küche muss deshalb auch die – eigentlich nur für Emigrationssituationen typische – Frage einschließen, wie bestimmte Ingredienzien durch am Ort gerade erreichbare Ersatzstoffe ausgetauscht werden können.

5 „Alle von achtzehn bis fünfzig waren mit einer friedlichen revolutionären Angelegenheit beschäftigt: zum Abendessen bereiteten sie Koteletts aus Hering, Ragù aus Hering und Süßspeise aus Hering.“ (Übs. NF)

4. Die Semiotik der Speisen und des Essens

Die sozialen Aspekte der Nahrungsaufnahme sind offensichtlich: Schon das Miteinander-Speisen ist eine wichtige Form der Gemeinschaftsbildung (nach oder neben dem *commercium* das *commensium*). Entsprechend differenziert ist in den meisten Kulturen der Code der Tischsitten, die auch die Macht- und Genderbeziehungen illustrieren. Die Plätze am Tisch sind ebenso bedeutsam wie die Reihenfolge bei der Zuteilung der Portionen. Es wird z. B. auch die Rolle des Gastes markiert, und die Gewandtheit im Umgang mit Besteck und Konversation gilt als Prüfung für die soziale Passfähigkeit des Fremden.

Der DOMOSTROJ aus dem 16. Jahrhundert rät sogar, die soziale und religiöse Dimension über die ästhetische und hygienische zu setzen:

И еще перед кем поставишь еду и питье, и всякое брашно или пред тобой поставят, не смей хулить и глаголить: это гнило или кисло, или пресно, и солоно, и горько, и затхло, и сыро, и переварено, или какую хулу не возлагай. Подобаает дар Божий, всякое брашно и питье похвалять и с благодарением вкушать; в сем случае Бог обоняет запахом благоухания и в сладость превратит; [...]⁶ (Senin 1992, 29)

Hinzu kommt der traditionell hohe Stellenwert der Gastfreundschaft in der russischen Kultur. Die Verköstigung eines Gastes in einem Restaurant oder in der eigenen Wohnung ist in unterschiedlichen Kulturen unterschiedlich codiert: In Russland war es zumindest während der Sowjetzeit für den Normalverbraucher nur schwer möglich, einen Gast ins Restaurant einzuladen – entsprechend üblich war das familiäre Essen unter oft beengten Wohnverhältnissen. Aus dieser Konstellation entwickelte sich die besondere Bedeutung von *kuchnja* („Küche“) als Synonym zu intensiven Gesprächen im privaten Raum. Küche war Essen und sozialer Ort. Ergänzt werden die komplexen Zeichen des Benehmens bei Tisch durch

6 „So du jemandem Essen und Trinken vorsetzest und jegliche Kost oder dir aufgetischt wird, geziemt es sich nicht, die Nahrung zu schmähen und sie verfault oder sauer zu heißen, fad oder salzig, bitter oder verdorben, roh oder zerkoht, noch sie auf andere Art zu tadeln. Indes ziemt es sich, jegliche Speise als eine Gabe Gottes zu preisen und sie in Dankbarkeit zu verzehren, dann wird der Herr sie mit wohlriechendem Duft umgeben und sie süß machen.“ (Müller 1987, 22/23)

eine Bedeutungshierarchie der Speisen selbst, die bei bestimmten Gelegenheiten gereicht werden.

4.1 Speisen als Signale der Distinktion

Während einige Speisen als „fein“, ja „raffiniert“ bzw. „edel“ gelten, werden andere eher als „Standard“ angesehen, wieder andere als „derb“, „einfach“, „volkstümlich“. Die Wertschätzung dieser Zuschreibungen ist in Bewegung: Das Feine kann verachtet, das Einfache sich jedoch als „Authentisches“ großer Wertschätzung erfreuen. Gründe dafür können eine puristische Geschmacksmode, ja ein Lebensstil sein (man denke an *slow food*), möglich sind aber auch eher ideologische Prestigezuschreibungen des „Volkstümlichen“. So waren etwa Ananas und Champagner in der russischen Kultur im 19. und frühen 20. Jahrhundert für viele ein deutliches Zeichen für Dekadenz und Entfernung vom Volk – die proletarische Alternative waren Vodka und Gurken. Der säuerliche Geruch vieler Kohlgerichte fungierte als Indikator für „arme Leute“.

Interessant sind in diesem Zusammenhang die Speisekarten offizieller Anlässe, wie z. B. Zarenkrönungen. Die Speisekarten für die Verköstigungen⁷ bei den mehrtätigen Feiern der Krönung Nikolajs II. am 14. Mai 1896 sind im Internet als Abbildungen zugänglich (Menü 1). Das Mittagessen am 19. Mai sah vor:

*Супъ из черепахи.
Пирожки.
Рыба Соль. Раковый соусъ.
Филе говядина съ кореньями.
Холодное изъ рябчиков и гусиной печенки.
Жареные индейки и молодые цыплята.
Салатъ.
Цветная капуста и стручки.
Горячій ананасъ съ фруктами.
Мороженое.
Дессертъ.⁸*

7 Aus ihnen geht aber nicht hervor, ob es tatsächlich die Karten für die hochoffiziellen Essen waren bzw. für welchen Kreis von Gästen das Mahl zubereitet wurde.

8 „Schildkrötensuppe/ Piroggen/ Seezunge. Krebsauce/ Rinderfilet mit Wur-

Das Abendessen am 23. Mai dagegen fiel einfacher aus. Es bestand aus:

*Бульонъ Лукулловскій.
Пирожки разные.
Холодное изъ рябчиковъ по-Суворовски.
Жаркое: крупные цыплята на вертелъ.
Салатъ.
Цѣльная спаржа.
Мороженое.
Дессертъ.⁹*

Die Speisenfolge: „Suppen – Vor- und Hauptspeisen – Nachspeisen“ ist die in (West-)Europa übliche, wobei das Lokalkolorit wohl vor allem durch die Piroggen und die kalten Vorspeisen auf der Grundlage von Haselhühnern vertreten sein sollte. Schildkröten, Ananas und Spargel zeigen dagegen die Weltläufigkeit und den Wohlstand.

Interessant im Vergleich dazu das Essen beim G8-Gipfel 2006 in Sankt Petersburg: Das Mittagessen fiel ziemlich „volkstümlich“ aus: *boršč, vinegret, pirogi s jablokami*.¹⁰ Solche Anteile enthielt auch das Festessen, nur wurden diese raffiniert verfeinert und mit „Internationalismen“ angereichert. Die *ROSSIJSKAJA GAZETA* zitierte die Menüfolge wie folgt:

*Жареное филе цесарки, сервированное галетами из сельдерея и соусом из малины.
Белужья икра на теплых оладьях со свежей земляникой.
Стерлядь по-петергофски.
Сорбет из эстрагона и грушевой настойки.
Косуля под трюфельным соусом, сервированная пюре из топинамбура.
Клубника с черным перцем и соусом бальзамик.¹¹*

zelgemüse/ Sülze aus Haselhühnern und Gänseleber/ Gebratener Truthahn und junge Kücken/ Salat/ Blumenkohl und Hülsenfrüchte/ Heiße Ananas mit Früchten/ Eis/ Dessert.“ (Übs. NF)

9 „Bouillon ‚Lucullus‘/ Verschiedene Piroggen/ Haselhühner à la Suvorov in Gelee/ Gebratenes: Große Kücken am Spieß/ Salat/ Stangenspargel/ Eis/ Dessert.“

10 „Boršč, Salat, Piroggen mit Äpfeln.“

11 „Gebratenes Perlhuhnfilet angerichtet mit Selleriefäden und Himbeersosse/ Kaviar vom Beluga auf heißen Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren/

Perlhuhn, Beluga-Kaviar auf Pfannkuchen und Sterlet sind darin die Elemente, die „gehoben“ und „national“ markieren, Trüffel und Balsamico „Weltläufigkeit“.

Für eine kulturwissenschaftliche Betrachtungsweise aber interessanter als die Prestigezuschreibungen nach „eigen vs. fremd“, „volkstümlich vs. elitär“ oder „einfach vs. raffiniert“ ist die religiöse Codierung der Nahrungsaufnahme und der Speisen.

4.2 Ritus und Festkalender, Askese und Verschwendung

Eine Form der religiösen Kodierung von Lebensmitteln liegt in der rituellen Verwendung vor, v. a. bei Speisen, die nur zu bestimmten Anlässen zubereitet werden. Dazu zählen die Gerichte, die mit liturgisch gefeierten biographischen Wendepunkten verbunden sind (Hochzeitsessen, Totenspeisen) oder mit bestimmten Festtagen im (Kirchen-)Jahr (Osterkuchen, Weihnachtessen): Das besondere Essen macht (neben dem Gottesdienst, der Festtagskleidung und dem Nicht-Arbeiten) den Feiertag als solchen sinnlich erlebbar. Zu dieser Art von Speisen liegt seit dem Ende des Sozialismus eine relativ große Menge an Ratgeber-Literatur vor (z. B. Kuzenkov 2008, Merščakova 2008 u. a.). Im engeren Sinn religiös begründet ist oft auch der generelle Verzicht auf bestimmte Speisen, v. a. auf Fleischsorten. Bekannt ist die Liste der z. B. für die Juden als unrein geltenden Tiere (Lev. 11, 1–47), in anderen Fällen mögen wohl eher magische Vorstellungen ausschlaggebend gewesen sein, wenn etwa das Fleisch eine andere Bezeichnung erhalten hat als das Tier: *korova* oder *vol* („Rind“) – aber: *govjado* („Rindfleisch“, vgl. engl. *ox* und *beef*).

Mit der Christianisierung im ausgehenden 10. Jahrhundert fand auch die Wertschätzung der Askese Einzug in die Kultur der Rus': Verzicht auf Nahrung allgemein, um sich in eine Beherrschung auch der anderen Triebe einzuüben, um dadurch frei zu werden für die Begegnung mit Gott. So setzt z. B. Nil Sorskij (1433 – 1508) in seinem *USTAV* bei der Beschreibung der acht für die Mönche besonders schädlichen Gedanken den an die Völlerei an die erste Stelle. Er erinnert daran, dass der Mensch, als er eine unerlaubte Speise anrührte, das Paradies verlor

Sterlet nach Peterhof-Art/ Sorbet aus Estragon und Birnenlikör/ Reh unter Trüffeloße, serviert mit einem Püree aus Topinambur. Gartenerdbeere mit schwarzem Pfeffer und Balsamico-Sauce.“

und sterblich wurde und dass die Völlerei auch andere Laster (wie die Wollust) nach sich ziehen kann. Das rechte Maß zu finden ist Aufgabe eines jeden Einzelnen:

Аще кто имать здраво и крѣпко тѣло, утомляти и по възможному, да от страстей избавляется и души пора бошается благодатию Христовою. Аще ли же немощно и недужно, мало упокоаяти его, да не до конца отпадет. Въ скудости же подобает быти подвижающемся, не насыщаяся, давати потребу тѣлу без мала, якоже въ брашнѣ, тако въ пити. Въ время же рати тѣлесе врага наипаче подобает въздержатися, понеже мнози, не удръжавше чрево, въпадоша въ страсти бесчестія и скверенія неизглаголянный ровъ.¹² (Prochorov 2005, 136–138)

Dieses asketische Programm war nicht auf das klösterliche Leben beschränkt. Im Lauf der Jahrhunderte setzte sich auch für die Weltlichen eine allgemeine Fastenordnung durch, die das Jahr gliedert und ein abgestuftes System von Verzicht kennt: von der Enthaltbarkeit in Bezug auf bestimmte Speisen (Fleisch, Eier, Fett) zur tageweisen völligen Enthaltbarkeit. Die Fastenordnung zog ein ganzes System von Fastenspeisen nach sich, zu denen viele Pilzgerichte gehören.

Eng verbunden mit der hohen Reputation der Askese ist die Mahnung, generell zurückhaltend zu sein bei Essen und Trinken. Der Fürst Ščerbatov verweist in seiner Schelte auf die Sittenverderbnis seiner Zeit auf die üblen Folgen der Genussucht bis in den staatlichen Bereich hinein:

[...] сластолюбие [...] рождает разные стремительныя хотения, а дабы достигнуть до удовольствия оных, часто человек ниче-

12 „Wer einen gesunden und kräftigen Körper hat, soll ihn nach Möglichkeit abtöten, auf daß er von den Leidenschaften befreit werde und durch die Gnade Christi der Seele untertan werde. Ist der Leib aber schwach und krank, so soll man ihm etwas Ruhe gönnen, damit er nicht völlig hinstirbt. Der Asket muß in Enthaltbarkeit leben, indem er sich nicht satt ißt, er soll dem Körper das Notwendige um ein Geringes zu knapp geben, sowohl in der Speise als auch im Getränk. Zur Zeit des Ansturms des Feindes gegen den Körper soll man besonders enthaltsam sein. Denn viele, die den Bauch nicht gezügelt haben, sind in die Schmach der Leidenschaft gefallen und in den unaussprechlichen Graben der Unreinheit.“ (Lilienfeld 1963, 223)

го не щадит. В самом деле, человек, предавшей себя весь своим беспорядочным хотениям, и обожа внутри сердца своего свои охулительные страсти, мало уже помышляет о законе божий, а тем меньше еще о узаконениях страны, в которой живет.¹³
(Ščerbakov 1858, 5)

So lobt er ausführlich die Zaren der vorpetrinischen Zeit dafür, dass sie sich des Luxus' bei Tisch enthalten hätten. Die Literatur kennt aber auch ausgiebige Gelage – und in der Spannung von Askese und Verschwendung ist es nur logisch, wenn die ausschweifenden Feiern vor dem Frühjahrsfasten mit einem Lebensmittel in Verbindung gebracht wurde: *maslenica* – ‚Butterwoche‘ (vgl. die Herleitung von ‚Karneval‘ < *carnis, vale* ‚Fleisch, lebe wohl‘).

In der Moderne tauchten auch Formen der Abstinenz (wie etwa der Vegetarismus) auf, die nicht im engeren Sinn religiös begründet sind, sondern in Gesundheitsvorstellungen, Empathie mit den Tieren o. a. Einstellungen wurzel(t)en (vgl. Brang 2000) oder sportlich wirken zu wollen bzw. – wieder tendenziell ungesund – in dem Wunsch, bestimmte Konfektionsgrößen tragen zu können.

4.3 Essen und Literatur

Die vielen möglichen Kodierungen des Essens als kulturellen Geschehens prädestinieren dieses geradezu, in sekundären Symbolordnungen Funktionen zu übernehmen. Eine sekundäre Symbolordnung ist z. B. die Liturgie, die sich u. a. der Essenssymbolik bedient, um Gemeinschaftserfahrung der Menschen untereinander und mit Gott verständlich und anschaulich zu machen. Ein anderes sekundäres System ist das der Literatur, die – etwas vereinfachend gesagt – unter Zuhilfenahme von sozialen und z. B. auch kulinarischen Symbolsystemen Lebenssituationen modelliert. Vor allem die realistische Literatur des 19. Jahrhunderts hat dem Essen relativ viel Raum gewidmet, wobei sich Autoren durch ihre

13 „[...] die Genußsucht [...] erzeugt verschiedene heftige Begierden, und um zu deren Befriedigung zu gelangen, scheut der Mensch oft vor nichts zurück. In der Tat denkt ein Mensch, der sich ganz seinen ungeordneten Begierden hingegen hat und im Innern seines Herzens seine verwerflichen Leidenschaften vergöttert, schon wenig an das göttliche Gesetz und desto weniger noch an die Gesetze des Landes, in welchem er lebt.“ (Ščerbakov 1925, 5)

Schwerpunktsetzung deutlich unterscheiden. Lev Tolstoj etwa beschreibt oft ausführlich eine Tafel mit dem Silber und Porzellan, den Garderoben und Gesprächen, schweigt sich aber zu der Speisenfolge aus, während z. B. Nikolaj Gogol' in MERTVYE DUŠI (DIE TOTEN SEELEN) die Gutsbesitzer auch dadurch charakterisiert, mit welchen Speisen sie den Helden bewirten (vgl. Meichel 1989). Speisen funktionieren als Indikatoren für Einstellungen, soziale Stellungen und manches mehr, wobei die primären Bedeutungsaufladungen fast beliebig komplexe Zeichen ermöglichen.

Schriftsteller entdecken wieder das Essen: Von Igor' Klech gibt es eine Essaysammlung zum Essen (Klech 2011), Tatjana Tolstaja hielt ihre Antrittsvorlesung zu ihrer Poetikdozentur an der Humboldt-Universität zu Berlin im Sommersemester 2011 zum Thema „Essen“.

5. Institutionen der Tradierung

Eine eigene kulturgeschichtliche Fragestellung ist die nach den Institutionen der Tradierung des Wissens um Nahrungsmittel und deren Zubereitung. Eine Geschichte der russischen und sowjetischen Kochbücher ist noch nicht geschrieben, hier herrscht noch Nachholbedarf. Für Russland ist dies besonders relevant, weil – wie oben angedeutet – mit der Sowjetisierung des Landes ein großer sozialer Umbruch stattfand, der die Tradierung auch von allgemeinerem „Lebenswissen“ systematisch zu unterbinden suchte und sogar die Kochbücher erfasste.

5.1 „Kanonische“ Kochbücher

Pochlebkina (1996) gibt an, das erste Kochbuch mit russischen Rezepten, RUSSKAJA POVARNJA, sei 1816 erschienen. Bis dahin seien lediglich Übersetzungen ausländischer Kochbücher auf dem Markt gewesen. Geradezu legendär wurde PODAROK MOLODYM CHOZJAJKAM ILI SREDSTVO K UMEN'SENIJU RASCHODOV V DOMAŠNEM CHOZJAJSTVE („Geschenk für die jungen Hausfrauen oder Mittel zum Senken der Ausgaben in der häuslichen Wirtschaft“), das Elena Molochovca 1861 zum ersten Mal verlegen ließ. Es erlebte ca. 30 Auflagen mit riesigen Stückzahlen und versuchte durch Genauigkeit – ganz im Sinne des Titels – zur Sparsamkeit anzuhelfen. Das Kochbuch richtete sich vorwiegend an die im Zuge der Industria-

lisierung entstehende Mittelschicht, die sich zwar eine gewisse Esskultur, aber keine große Dienerschaft leisten konnte. Die Hausfrau musste selbst kochen.

Nach der Revolution aber galt das Selbst-Kochen als bürgerlich, und so wurde 1939, als der neue Kurs mit Planwirtschaft und Kollektivierung seine Richtung gefunden hatte, das Kochbuch der Molochovec durch ein sowjetisches Kochbuch – das ebenfalls wieder für lange Zeit richtungsweisend werden sollte – ersetzt: KNIGA O VKUSNOJ I ZDOROVOJ PIŠČE („Buch über die schmackhafte und gesunde Ernährung“). Es wurde vom Ministerium für Nahrungsmittelindustrie der UdSSR herausgegeben und erschien anfangs mit einem Vorwort von Anastas Mikojan, der in seiner langen Politikerkarriere auch eine Zeitlang für die Nahrungsmittelindustrie zuständig gewesen war. Eine vergleichende Analyse der Auflagen würde sicher nicht nur eine Geschichtsschreibung der sowjetischen Kulinarik ermöglichen, sondern auch viele andere Aspekte der Alltagskultur offenlegen. Allein die Illustrationen der älteren Auflagen wären eine Untersuchung wert. So gibt die Innenseite des Buchdeckels (Abb. 1) mit einer großen Illustration einen Eindruck von den sowjetischen Möglichkeiten des Tafelns.



Abbildung 1

Dann aber folgen eher rationalitätsbewusste Ratschläge, wie z. B. ein *Salat Zdorov'e* („Salat Gesundheit“), bestehend aus zwei frischen Gurken, zwei rohen Möhren, zwei Äpfeln, zwei Tomaten, 100 g grünem Salat, 0,5 Glas Smetana und $\frac{1}{4}$ Zitrone. Abgeschmeckt wird mit Zucker und Salz.

Die Illustrationen verweisen immer wieder auf die Nahrungsmittelindustrie, versuchen also die in den 1920er Jahren propagierten Entlastungen der Hausfrau durch *convenience*-Produkte *avant la lettre* anzubieten. So werden z. B. Grüten mit den Halbfertigprodukten sowjetischer Marken propagiert, ebenso die im Mikojan-Werk hergestellten Sibirischen Pelmeni (Abb. 2 und 3).



Abbildung 2

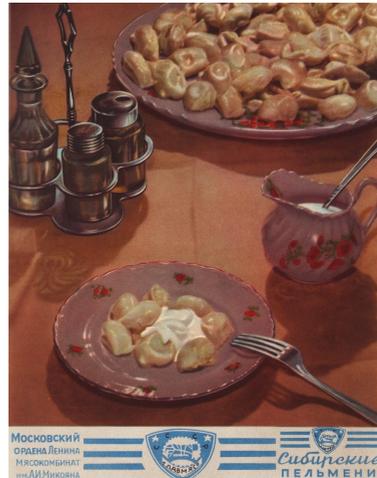


Abbildung 3

Der Titel des sowjetischen Kochbuches war so gut eingeführt, dass auch nach dem Ende des Sozialismus ein namensgleiches, aber inhaltlich sehr unterschiedliches Kochbuch erschien (Vorob'eva 2009).

Die Sowjetära hatte einen Neuen Menschen mit neuen Ernährungsgewohnheiten hervorbringen sollen. Da durch die Verstärkung die traditionelle Mehrgenerationenfamilie zur Ausnahme geworden war, funktionierte die Weitergabe des Alltagswissens nur noch in reduzierter Form. Die postsowjetische Suche nach einer vom Sowjetischen unabhängigen russischen Identität hatte eine Renaissance der vorrevolutionären Küche zur Folge. Das Internet spielt dabei anscheinend eine wichtige – wenn

auch noch nicht untersuchte – Rolle (vgl. „Zeitschriften“ wie gotovim.ru), ebenso wie das Fernsehen mit seinen diversen Kochshows.

5.2 Die Emigration

Die Bewahrung der vorrevolutionären Esskultur war ein wichtiges Anliegen der Emigration. Weniger in dem Sinn, dass die Kulinarik als eine bewahrens-werte Sparte der Kultur eingeschätzt worden wäre, es ging um die Kultur an sich, die sich am Essen zeigt. Selbst Édouard Limonov charakterisiert in *ÉTO JA, ÉDIČKA* („Hier bin ich, Eduardchen“, *FUCK OFF, AMERIKA*) seinen Ich-Erzähler erst einmal dadurch, dass er sich in New York v. a. von *šči* („Kohlsuppe“) ernährt. Für Ivan Šmelev dagegen ist die nur schwach fikionalisierte Erinnerung an die unterschiedlichen Bräuche und Essenstraditionen in *LETO GOSPODNE* („Jahr des Herrn“, *WANJA IM HEILIGEN MOSKAU*) eine Möglichkeit, das Russland seiner Kindheit – das zum Zeitpunkt der Niederschrift auch schon mehrere Jahrzehnte zurücklag – vor dem Vergessen zu bewahren.

Wenn sich die Bewahrung der Tradition nicht auf das Erinnern beschränken sondern weitergelebt werden soll, tauchen Schwierigkeiten auf. Vladimir Nabokov beschreibt einige davon im 38. Kapitel von *ADA OR ARDOR* (*ADA ODER DAS VERLANGEN*), einem Roman, der u.a. die Gefahr der Inzucht einer Emigrantenkultur zum Thema hat. Marina hat ein russisches Abendessen vorbereitet:

A side table supported, also in the Russian fashion, a collection of red, black, gray, beige hors-d'oeuvres, with the serviette caviar (*sal-fetochhnaya ikra*¹⁴) separated from the pot of Graybead¹⁵ (*ikra svezhaya*) by the succulent pomp of preserved boletes, „white“, and „subbetuline“, while the pink of smoked salmon vied with the incarnadine of Westphalian ham. The variously flavoured *vodochki* glittered, on a separate tray. The French cuisine had contributed its *chaudfroids*¹⁶ and *foie gras*. [...]

It was – to continue the novelistic structure – a long, joyful, de-

14 Frischer Kaviar wird in eine mit Salzwasser befeuchtete Serviette eingeschlagen und zusammengezogen.

15 „Grauperle“.

16 „Gekochtes in Aspik“.

licious dinner. [...] A faint element of farce and falsity flawed it, preventing an angel – if angels could visit Ardis – from being completely at ease; and yet it was a marvelous show which no artist would have wanted to miss.¹⁷ (Nabokov 1999, 249/250)

Feine Züge von Farce und Falschheit macht der Erzähler als Begleitumstände dieses Essens aus, womit nicht nur die Beziehungen der Personen zueinander beschrieben werden, sondern auch die nicht ganz stilechten Zutaten zu dem Essen: Anstelle des europäischen Zander gibt es einen amerikanischen, das Haselhuhn entpuppt sich als amerikanisches Berghuhn, und die eingelegten Preiselbeeren entpuppen sich als *cranberries*.

Vajl' und Genis (2002) haben aus dieser Not eine Tugend gemacht: Sie geben Ratschläge, wie man bestimmte im Ausland zu schwer erhältliche Zutaten ohne große Verluste gegen lokale Produkte eintauschen kann (z. B. Dijon-Senf anstelle des russischen).

Kochbücher sind aber nicht der einzige Weg der Traditionsübermittlung. In Moskau wurde bereits 1977 ein *Muzej obščestvennogo pitanija* („Museum für Gemeinschaftsverpflegung“) gegründet, das Exponate zur Tischkultur gesammelt hat.

17 „Ein Seitentisch trug, ebenfalls in russischer Manier, eine Auswahl von roten, schwarzen, grauen und bräunlichen Vorspeisen, wobei der Servietten-Kaviar (*salfetotschnaja ikra*) vom Topf Graybead (*ikra svezhaya*) durch eine saftige Fülle eingemachter Steinpilze getrennt wurde, „weiß“ und „beinahbirke“, während das Rosa des Räucherlachs mit der Fleischfarbe Westfälischen Schinkens wetteiferte. Die verschiedenen gewürzten *vodotschki* funkelten auf einem Extra-Tablett. Die Französische Küche hatte ihre *chaud-froids* und *foie gras* beigetragen. [...] Es war – um die Romanstruktur fortzuführen – ein langes, fröhliches, köstliches Essen, [...] Ein feiner Zug von Farce und Falschheit entstellte sie, verhinderte, daß ein Engel – falls Engel Ardis besuchen konnten – sich gänzlich wohl fühlte; und trotzdem war es eine wunderbare Schau, die kein Künstler hätte missen mögen.“ (Nabokov 2008, 320/303)

Literatur

- Bebel (1892), August: Die Frau und der Sozialismus. Stuttgart.
- Brang (2000), Peter: „Es geht auch ohne Ananas. Zur Vegetarismusfrage in der russischen Literatur“. In: Slavische Literaturen im Dialog, Festschrift für Reinhard Lauer zum 65. Geburtstag, hrsg. von Ulrike Jekutsch und Walter Kroll. Wiesbaden, 157–172.
- Burkhart (2003), Dagmar: „*Homo edens* in der russischen Literatur“. In: Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss. Festschrift für Ulrich Halfmann zum 65. Geburtstag, hrsg. v. Ch. Grewe-Volpp und W. Reinhart. Tübingen, 331–347.
- Casanova (1993), Giacomo: Histoire de ma vie: suivie de textes inédits. Bd. 3. Paris.
- Feuerbach (1990), Ludwig: Die Naturwissenschaft und die Revolution [Über: Lehre der Nahrungsmittel. Für das Volk. Von J. Mole-schott] (Rezension). In: Feuerbach, Ludwig: Gesammelte Werke, Bd. 10. Berlin.
- Kaminer (2006), Wladimir und Olga: Küche totalitär. Das Kochbuch des Sozialismus. München.
- Klech (2011), Igor: Das Buch vom Essen: Pelmeni und Piroggen, Borschtsch und Bigos & Co. Berlin u. a.
- Kuschtewskaja (2003), Tatjana: Die Poesie der russischen Küche. Eine kulinarische Reise durch die russische Literatur. Düsseldorf.
- Kuzenkov (2008), O. A. / Kuzenkova, G. V.: Ėnciklopedija pravoslavnoj kuchni. Moksva.
- Lévi-Strauss (1971–73), Claude: Mythologica I–III. Frankfurt/Main.
- Maksimov (1996), Sergej: Kul't chleba i ego pochoždenija. Moskva.
- Margolina (2004), Sonja: Wodka. Trinken und Macht in Rußland. Berlin.
- Meichel (1989), Johann: „Zur Funktion und Bedeutung des Essens in Gogol's Werk“. In: Forschungsmagazin der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Heft 2, 51–57.
- Merščakova (2008), O. V. (Hrsg.): Post i Pascha. Tradicii i kulinarija. Moskva.
- Montanari (1993), Massimo: Der Hunger und der Überfluss. Eine Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. München.

- Müller (1987), Klaus (Hrsg.): Altrussisches Hausbuch „Domostroj“ (= Domostroj; dt.), hrsg. und übersetzt. Leipzig und Weimar.
- Nabokov (1999), Vladimir: Nabokov: Ada or ardor. New York.
- Nabokov (2008), Vladimir: Ada oder Das Verlangen. Aus den Annalen einer Familie (Ada or ardor; dt.), übers. von Uwe Friesel und Marianne Therstappen. Reinbek: Rowohlt.
- Pochlebkina (1993), Vil'jam: Kušat' podano! Repertuar kušanij i napitkov v ruskoj klassičeskoj dramaturgii. Moskva: ART.
- Pochlebkina (1996), Vil'jam: „Vkusnye rasskazy Vil'jama Pochlebkina“. In: Ogonek 1996/43 (www.ogoniok.com/archive/1996/4472/41-48-49/)
- Pochlebkina (2006), Vil'jam: Istorija važnejšich piščevych produktov. Moskva.
- Pochlebkina (2007), Vil'jam: Čaj. Moskva.
- Prochorov (2005), Georgij (ed.): Prepodobnye Nil Sorskij i Innokentij Komel'skij: Sočinenija. Sankt Peterburg.
- Ščerbatov (1858), Michail: O povreždenii npravov v Rossii. London. (zitiert nach: <http://bibliotekar.ru/rus/91.htm>)
- Ščerbatov (1925), Michail: Über die Sittenverderbnis in Russland. Von Fürst M. Schtscherbatow, hrsg. v. K. Stählin, übers. v. Ina Friedländer. Berlin. (Quellen und Aufsätze zur russischen Geschichte, Heft 5).
- Schäfer (2003), Dagmar: Der Samowar. Russland lädt zum Tee. Leipzig.
- Senin (1992), V. (Hrsg.): Domostroj. SPb.
- Smith / Christian (1984): Smith, R.E.F. / Christian, D.: Bread and Salt: A Social and Economic History of Food and Drinks in Russia. Cambridge (et al.).
- Strachov (1991), Aleksandr: Kul't chleba u vostočnych slavjan. München.
- Vajl' / Genis (2002): Vajl', Petr / Genis, Aleksandr: Russkaja kuchnja v izgnanii. Moskva.
- Wierlacher (1993), Alois (Hrsg.): Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder. Berlin.
- Winiger (2004), Josef: Ludwig Feuerbach, Denker der Menschlichkeit. Tübingen, 284–286.
- Zamjatin (1982), Evgenij: „Iks“. In: Ders.: Sočinenija. Tom vtoroj. München, 66–93.

Internetquellen

BBC (2002): „25 let Muzeju obščepita: Muzej obščestvennogo pitanija otmetil svoj 25letnij jubilej“. In: http://news.bbc.co.uk/hi/russian/life/newsid_2224000/2224410.stm

Gotovim: <http://www.gotovim.ru> – Internetzeitschrift mit Themen rund ums Essen (am 16. Juli 2001)

MacDonalds: <http://www.mcdostavka.ru> (am 16. Juli 2001)

Menü 1: <http://szhaman.livejournal.com/108269.html> – Bilder der Menükarten der Krönungsfeierlichkeiten 1896 (am 16. Juli 2001)

Menü 2: www.rg.ru/2006/07/17 (am 16. Juli 2001)

Muzej obščestvennogo pitanija: <http://www.museum.ru/M367> (am 16. Juli 2001)