

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 BEREGA<sup>1</sup> (russisch 1953; MENSCHEN VON UNSEREM GESTADE; 1954) zunächst: „Я пишу для тебя, моя родная Чукотка“<sup>2</sup>. Doch unmittelbar anschließend führt Rytchëu aus: „но если голос мой не окажется слишком слабым, я расскажу о тебе большому читателю всей советской земли ...“<sup>3</sup> (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 Москве<sup>44</sup> (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.<sup>5</sup> 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“<sup>6</sup> (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,<sup>7</sup> 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.<sup>8</sup> 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.

---

<sup>8</sup> 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 NARODOV<sup>9</sup> (NATIONALE KÜCHEN: DIE KOCHKUNST DER SOWJETISCHEN VÖLKER, wörtlich übersetzt „Die nationalen Küchen unserer Völker“) widmet sich der russische Historiker Vil'jam Pochlebkina in einem Abschnitt auch der subarktischen bzw. der Küche des Hohen Nordens („Субарктическая, или заполярная, кухня“ [Pochlebkina 1978, 280–281]). Pochlebkina, 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 Pochlebkina hier als Referenz für die tschuktschische Küche herangezogen werden soll.

Pochlebkina konstatiert zunächst einen Mangel an tiefergehenden Untersuchungen der subarktischen Küche. Es gebe nur vereinzelte ethnografische Beschreibungen („Имеются лишь разрозненные этнографические описания“ [ebd.]), die im Wesentlichen besagten, dass die kleinen Völker des Nordens Fisch und Fleisch äßen.<sup>10</sup> 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 Sjutkiny (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 Pochlebkina 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.<sup>11</sup> (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.“<sup>12</sup> (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.“<sup>13</sup> (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 [...]“<sup>14</sup> (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.<sup>15</sup> 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!<sup>16</sup> 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 SNEGOV<sup>17</sup> (1958; [ABSCHIED VON DEN GÖTTERN, wörtlich übersetzt „Zeit der Schneeschmelze“<sup>18</sup>; 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.<sup>19</sup> 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 gedörtert und in Gruben gesäuert Fisch“ (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 tshuktschische 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.“<sup>20</sup> (Rytchëu 1953) Die Bedeutung dessen wird von Rytchëu verdeutlicht, indem er seinen tshuktschischen 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.<sup>21</sup> (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!“<sup>22</sup> (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 Nutènéut 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.“<sup>23</sup> (Rytchéu 1953)

Einige Spezifika der tschuktschischen Kulinarik finden dennoch Eingang in Rytchéus 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.“ Rytchéu 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 Rytchéu, 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. Nutenèut und ihre künftige Schwiegertochter beschränken sich vorläufig darauf, ihr zuzusehen und Handreichungen zu machen. Ein Herd ist schließlich etwas anderes als eine offene Feuerstelle; [...]“ (Rytchéu 1954, 31–32)

- Не может быть! – воскликнул Рычип.  
– Мне понравилось. – Татро пожал плечами.<sup>24</sup> (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 – Protagonisten<sup>25</sup> 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.“<sup>26</sup> (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!<sup>27</sup> (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?<sup>28</sup>  
(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 ČELOVEKA<sup>29</sup> (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.<sup>30</sup> (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 Rytchéus bleibt das „salzig schmeckende Robbenaug“ (Rytchéu 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 Rytchéus 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 „luoravétlan“, 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.<sup>31</sup> 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 Meeressäugetieren 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 SKITANJA ANNY ODINCOWOI (2003; DIE REISE DER ANNA ODINZOWA; 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 Odincowa 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.“<sup>32</sup> (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.<sup>33</sup> (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.“<sup>34</sup> [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.“<sup>35</sup> (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 [...].<sup>36</sup> (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.“<sup>37</sup> (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.<sup>38</sup> (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.<sup>39</sup> 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.<sup>40</sup> 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.<sup>41</sup> (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.<sup>42</sup> 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 ČUKOTSKIJ ANEKDOT (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.“<sup>43</sup> (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.<sup>44</sup> (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“<sup>45</sup> (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 ...“<sup>46</sup> (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 aufgeessen 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 ...<sup>47</sup> (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.“<sup>48</sup> (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.“<sup>49</sup> (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 унизительным опускаться до уровня местного населения. Они думают, что, поев моржатины или китятины, они становятся настоящими дикарями ...“<sup>50</sup> (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!“<sup>51</sup> (Ebd.) Der „гастрономический расизм“<sup>52</sup> (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“<sup>53</sup>) 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 (ESSEN<sup>54</sup>), 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.<sup>55</sup> (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.“<sup>56</sup> (221) Für diese Irritationen bringt der Autor sogar Verständnis auf: „Он и впрямь бьет непривычного человека наповал.“<sup>57</sup> (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.<sup>58</sup> (222–223)

Der Verweis auf den Käse oder an anderer Stelle auf Austern<sup>59</sup> 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!<sup>60</sup> (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.<sup>61</sup> (404)

## Literatur

- Bykov (2001), Dmitrij: „Čukča-Pisatel“<sup>61</sup>. 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 Rytchëus 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 Rytchëu: «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 Rytchëu, 2010, 309, vom russischen Text abweicht.]

- Pochlebkín (1978), Vil'jam: *Nacional'nye kuchni našich narodov. Osnovnyje kulinarnyje napravlenija, ich istorija i osobennosti*. Moskva.
- Pochljobkin (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 tajanija 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 sovetskoj kuchni“. In: *Gastronom.ru* 31.05.2013 <[http://www.gastronom.ru/article\\_kb\\_prod.aspx?id=1004343](http://www.gastronom.ru/article_kb_prod.aspx?id=1004343)> (letzter Zugriff am 27.08.2013).