

Norbert Franz (Hrsg.)

Russische Küche und kulturelle Identität



Universitätsverlag Potsdam

Russische Küche und kulturelle Identität

Norbert Franz (Hrsg.)

Russische Küche und kulturelle Identität

Universitätsverlag Potsdam

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

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

Universitätsverlag Potsdam 2013
<http://verlag.ub.uni-potsdam.de/>
Am Neuen Palais 10, 14469 Potsdam

Tel.: +49 (0)331 977 2533 / Fax: -2292
E-Mail: verlag@uni-potsdam.de

Satz: Elena Averkina
Druck: docupoint GmbH Magdeburg
Das Manuskript ist urheberrechtlich geschützt.
Umschlagbild: Vladimir Stožarov. Čaj s kalačami. 1972

ISBN 978-3-86956-105-9

Zugleich online veröffentlicht auf dem Publikationsserver der Universität Potsdam

URL <http://pub.ub.uni-potsdam.de/volltexte/2013/6261/>

URN [urn:nbn:de:kobv:517-opus-62613](http://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:kobv:517-opus-62613)

<http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de:kobv:517-opus-62613>

Inhaltsverzeichnis

VORWORT

Norbert Franz

- Russische Küche und kulturelle Identität.
Umriss eines Forschungsprogramms 9

Gunther Hirschfelder

- Pelmeni, Pizza, Pirogge. Determinanten kultureller Identität
im Kontext europäischer Küchensysteme 31

Gudrun Goes

- Das Tischgespräch oder Gespräche beim Essen 51

LITERARISCHES ESSEN

Dagmar Burkhart

- Pir. Das Gastmahl als kulturelle Konstante
in der russischen Literatur 69

Ljuba Kirjuchina

- St. Petersburg – wie es isst. Russische Esskultur in
deutschsprachigen Petersburgbeschreibungen
der petrinischen Zeit 87

Andrea Meyer-Fraatz

- Das Eigene und das Fremde:
Kulinarisches bei Aleksandr S. Puškin 117

Elisabeth von Erdmann

- Nikolaj Gogol'. Die Macht des Abwesenden. Die Göttliche
Liturgie und die Mahlzeiten in den TOTEN SEELEN 131

Ulrike Goldschweer	
Gemeinsamkeit stiften, Distanz wahren. Kulinarische Motive in Ivan A. Gončarovs Reiseskizzen FREGAT 'PALLADA'	145
Ulrike Jekutsch	
„Krovavoe iskusstvo žit’“: Essen als Mord im Frühwerk Nikolaj A. Zabolockijs	167
Вячеслав Поздеев	
Функция еды в романе И. Шмелёва ЛЕТО ГОСПОДНЕ	189
Angela Huber	
Wie frisch kann Stör sein? Kulinarisches Handeln und seine Präsentation in Michail Bulgakovs Moskauer Prosa	203
Наталья Цветова	
Антропология русского огорода. Из художественного опыта В. П. Астафьева	219
Dirk Uffelman	
Sorokins Schmalz oder Die Küche des Konzeptualismus	229
Daniel Henseler	
Was essen die Russen in 200 Jahren? Tat'jana Tolstajas antiutopische Speisekarte in Kys'	253
FEIERN, FASTEN UND HUNGERN	
Ирина Бугаева	
Христианская традиция питания в посты и праздники	267
Ludwig Steindorff	
Strikt geregelt und bemessen. Die Tafel im Iosif-Kloster bei Volokolamsk um 1580	277

Dirk Müller	
Fasten und Feiern in altrussischen Klöstern	303
Renate Hansen-Kokoruš	
Hunger und Askese in der russischen und kroatischen Literatur	321
Nina Frieß	
Zwischen Hering und Hundefleisch. Der normierte Hunger in der russischen Lagerliteratur	337
BILDER VOM ESSEN	
Thomas Daiber	
Neue Russen im 18. Jahrhundert. Das Motiv „Tafel der Ehrfürchtigen und Undankbaren“	349
Ada Raev	
Pralle Fülle vs. asketische Beschränkung Reklameschilder und Stilleben in der russischen Malerei der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts	379
Ute Marggraff	
„Gde šči da kaša, tam i mesto naše.“ Essen und Trinken aus fremdkultureller Perspektive in Vladimir Chotinenkos Film 1612. CHRONIKI SMUTNOGO VREMENI	399
LITERARISCHES TRINKEN	
Christa Ebert	
Soziale Dimensionen des Trinkens in Venedikt Erofeevs Roman MOSKVA – PETUŠKI	415
Anne Hultsch	
Rituale des Trinkens in der Literatur	433

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 Fragestellung 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“ (zumal 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. Pochlebkina 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. Pochlebkina, 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 gemahlenden) 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)

Paradoxerweise 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 Süßpeise 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 zerkocht, 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 соус.
Филе говядина съ кореньями.
Холодное изъ рябчиков и гусиной печени.
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 Genusssucht 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 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 ¼ 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. Grützen 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 Verstädterung 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 bewahrenswerte Sparte der Kultur eingeschätzt worden wäre, es ging um die Kultur an sich, die sich am Essen zeigt. Selbst Édouard Limonov charakterisiert in *ÈTO JA, ÈDČKA* („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 fiktionalisierte 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-fetochnaya ikra*¹⁴) separated from the pot of Graybeard¹⁵ (*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 pitaniija* („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.
- Burkhardt (2003), Dagmar: „*Homo edens* in der russischen Literatur“. In: Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Sättigkeit 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. Moleschott] (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.), übs. 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, übs. 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 pitanja 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 pitanja: <http://www.museum.ru/M367> (am 16. Juli 2001)

Gunther Hirschfelder

Pelmeni, Pizza, Pirogge

Determinanten kultureller Identität im Kontext europäischer Küchensysteme

Schlagworte wie *europäische Küche* oder *nationale Küche* sind sprichwörtlich in aller Munde und füllen gegenwärtig Schlagzeilen diverser Medien. Meist werden in diesem Zusammenhang klare Zuordnungen genannt, denn vermeintlich identifizieren Küchensysteme die Herkunftsnationalitäten unschwer: *Austernteller* oder *Choucroute de la mer* stehen ebenso zweifelsfrei für Frankreich, wie Wurstvielfalt für Deutschland und *Ćevapčići* für die serbo-kroatische Küche (Goldstein/Merkle, 2005).



Abbildung 1a: Austernteller



Abbildung 1b: Ćevapčići

Dabei handelt es sich jedoch primär um Stereotype, also um unkritische Verallgemeinerungen, bei denen eine kritische Überprüfung nicht gefragt ist oder gar verhindert wird und die auf diese Weise tendenziell resistent gegen Veränderungen sind. Wissenschaftlichen Analysen halten Stereotype ohnehin kaum Stand.

Ein markantes Beispiel für nationale Stereotype stellt das um 1725 entstandene anonyme Ölgemälde *KURZE BESCHREIBUNG DER IN EUROPA BEFINDLICHEN VÖLCKERN UND IHREN AIGENSCHAFTEN* (Abb. 2) dar, welches im 18. Jahrhundert vielfach rezipiert und kopiert wurde und damit

eine große Popularität besaß (Stanzel/Weiler 1999). Bezüglich des russischen Raums spricht die Völkertafel lediglich vom Volk der „Muskwither“, eine eigentümliche Konstruktion, die ihre Bewandnis hat.



Abbildung 2: Völkertafel

Von deren Küchensystemen können wir zwar keine direkten Hinweise daraus entnehmen, wohl aber, dass deren Sitten „bosshaft“ seien und dass eine grundsätzliche „Liebe“ zum „Prügl“ bestehe. So bewahrheitet sich auch hier, was noch heute gilt: Ein Stereotyp ist, so hat Hermann Bausinger es formuliert, ein wissenschaftlicher Begriff für eine unwissenschaftliche Einstellung (Bausinger 1988, 160) und der Bereich der Küchensysteme ist keineswegs davon ausgeschlossen. Um auf die aktuellen Küchensysteme zurückzukommen: Trotz aller Kritik bilden Stereotype auch eine Reduktion sozialer Realität ab. Zudem fungieren zumindest Selbst-Stereotype als Bausteine von Identitäten. Menschen und soziale Gruppen inszenieren sich und nutzen dazu Kleidung oder eben auch Nahrung. Umgekehrt kann Essen Gruppenkonformität erzeugen (Barlösius/Neumann 1997, 13ff.).

Fest steht, dass Küche, Essen und Identität miteinander verbunden sind, auf gewisse Weise zusammengehören und letztendlich ein Geflecht bilden, das es im Hinblick auf die im April 2010 stattgefundene Tagung – wie auch auf vorliegenden Sammelband hin – zu entflechten gilt. Wegen der Komplexität der Aufgabe wird dies in diesem Rahmen anhand eines knappen dreistufigen Modells erfolgen. Den Auftakt bilden hierbei einige Bemerkungen zur grundlegenden Systematik der Esskulturen, worauf einige Schlaglichter auf die Geschichte des Essens in Mitteleuropa geworfen werden. Abschließend soll das Verhältnis zwischen Esskulturen und europäischer Identität reflektiert werden.

Zur Systematik und Struktur der Esskultur

Das Themen- bzw. Problemfeld der Determinanten europäischer Küchensysteme kann an dieser Stelle anhand von sechs Paradigmen umrissen werden.

Paradigma 1

Essen ist ein soziales Totalphänomen. Unabhängig von Alter, Einkommen und Raum essen alle Menschen über ihr gesamtes Leben hinweg in allen Kulturen und zu allen Zeiten mehrmals täglich. Statistisch gesehen nehmen moderne Europäer im Laufe ihres Lebens über 100.000 Mahlzeiten ein. Das eröffnet dem Kulturphänomen Essen eine phantastische kulturvergleichende Perspektive (Hirschfelder 2005, 17f.). Die Omnipräsenz der Nahrungsaufnahme birgt kulturwissenschaftlich gesehen allerdings Risiken, denn die meisten Menschen glauben, Experten zu sein. Laien, wie auch Politiker oder Wissenschaftler, trauen sich Urteile zu: Italiener essen gut, Deutsche schnell, Tschechen deftig.

Paradigma 2

Die Realität des Essens gestaltet sich grundsätzlich anders als gemeinhin geglaubt (Hirschfelder/Palm/Winterberg 2008, 289ff.). Fragt man etwa Gruppen von Studierenden nach einem typischen Frühstück, so wird meist von gedeckten Tafeln, geselligen Runden und enormer Brot-

vielfalt berichtet. Fragt man nach dem individuellen Frühstück, ist diese Auswahl bereits stark eingeschränkt.

Erkundigt man sich jedoch nach dem konkreten Frühstück des jeweiligen Tages, dann lautet die Antwort häufig, es handele sich heute um eine Ausnahmesituation. Gar kein Frühstück, Reste vom Vortag, eine eingeschweißte Waffel vom Discounter in der U-Bahn oder nur ein Cola-Getränk sind offenbar gängige Muster. Eine signifikante Quelle stellen beispielsweise Kühlschränke von Studierenden dar, die – ohne Vorwarnung fotografiert – eine kulturwissenschaftliche Fundgrube erster Güte darstellen, denn hier offenbart sich die meist stark reduzierte Palette an Nahrungsmitteln.



Abbildung 3: Studentischer Kühlschrank

Paradigma 3

Ernährung wird kognitiv wahrgenommen, jedoch emotional realisiert. Ernährung und Essen sind grundverschiedene Kategorien. Wenn Menschen nach „Lust“ und „Genuss“ gefragt werden, assoziieren sie Eiscreme, Alkoholika, Schokolade oder Fleisch. Dabei stellt sich unweigerlich die Frage, warum ungesundes Essen offenbar so gut schmeckt. Mit „gesund“ werden dagegen Gemüse oder Müsli assoziiert. Genuss und Gesundheit werden als Widerspruch wahrgenommen. Die große Emotionalität des Essens ist letztendlich maßgeblich für deren stark identitätsbildende Funktion verantwortlich (Pudel/Westenhöfer 2003). Pizza kann eben auch gegessen werden, um emotionale Stabilität zu erlangen, weil sie an Kindheit oder die Unbeschwertheit des Urlaubs erinnert.

Paradigma 4

Esskultur ist Teil eines Zeichensystems, in welchem es kaum Zufälle gibt. Essen selbst ist wiederum eingebunden in ein komplexes System von Bedingungsfeldern und eines selbstgesponnenen Bedeutungsgewebes. Kultur und damit auch Esskultur finden in Zeit und Raum sowie im

sozialen Kontext statt. Tradition, Diffusion und Kommunikation lassen sich diesen Ebenen zuordnen und machen deren Prozesscharakter deutlich. Aus kulturwissenschaftlicher Perspektive lassen sich alle Praxen der Nahrungsaufnahme von Essen vor diesem Hintergrund einordnen, klassifizieren und dechiffrieren. Pelmeni können somit viel mehr sein, als in Wasser oder Brühe gekochte und mit Fleisch gefüllte Teigtaschen, je nach Verzehrsituation können sie auch zur Chiffre für raumgebundene Identität, soziale Gruppen oder erlebte Chronologien werden.

Paradigma 5

Unter den Faktoren, welche die Esskultur prägen, ist die Tradition am wirkmächtigsten. Bei der Auswahl ihrer Nahrung sind Menschen nur bedingt frei, denn es ist eine breite Palette von Bedingungsfeldern, die bestimmt, was, wie, wann und wo gegessen wird. Diese Palette reicht vom Wetter über die modernen Medien und die Zyklen der Konjunktur bis zur Religion. Beim Essen sind die meisten dieser Bedingungsfelder allerdings kaum bewusst. Die Logik der Esskultur lässt sich zwar entschlüsseln, aber nur aus der Distanz. Der Einzelne handelt irrational. In diesem Geflecht wirkt der Faktor Tradition am stärksten. Ungeachtet der Innovationsfreudigkeit bleiben Menschen beim Geschmack konservativ. Die Speisen der Kindheit schmecken ein Leben lang. Dieser Mechanismus wird etwa im Kontext von Migrationsprozessen offensichtlich (Rahier 1985). Soziale Gruppen, die auswandern, nehmen eine neue Sprache schneller an als eine neue Esskultur. Dabei gilt stets, dass der Mensch seinen Hunger so gut wie ausschließlich mit tradierten Methoden befriedigt, denn es ist vor allem das Tradierte, das notwendige emotionale Sicherheit verschafft.

Paradigma 6

Genussfähigkeit kann und muss erlernt werden. Ernährung und Genuss gehören zusammen, wenn es darum geht, eine bewusste, nachhaltige, gesunde, ökologische und auch ökonomische Esskultur zu kreieren. Genuss erfordert jedoch Kennerschaft. Bis ins 20. Jahrhundert hinein sind die meisten Europäer auf dem Land groß geworden. Wer aber bereits in der Kindheit Erfahrungen im Stall, auf dem Feld und im Garten macht,

hat gelernt, Geschmack und Geruch differenziert wahrzunehmen und vermag auch im Erwachsenenalter lediglich optisch attraktive von sensorisch anspruchsvollen – sprich wohlschmeckenden – Lebensmitteln zu unterscheiden. Zudem konnte zumindest ein Großteil der Stadtbevölkerung die Qualität der Waren auf dem Markt oder beim Metzger beurteilen, denn man fühlte, schmeckte und roch die Waren, bevor man sie aß. Seit den 1950er Jahren wurde diese Struktur aufgebrochen. Supermärkte entfremdeten die Kunden von der Ware, die verpackt war und nun optisch wahrgenommen wurde, und das Aufkommen der Convenience-Produkte verstärkte diesen Trend in den 1960er Jahren in Westeuropa, während der Osten mit der Sowjetisierung der Landwirtschaft einen Sonderweg nahm. Als Folge nehmen die meisten Europäer die Produkte inzwischen nicht mehr sensorisch und haptisch wahr, sondern optisch. Dies bewirkt langfristig eine Verkümmern des Sensoriums, und die Konsumenten werden dadurch für hastig und unreflektiert eingenommene, minderwertige Nahrungsmittel anfällig (Hirschfelder 2005, 234 ff.).

Historische Determinanten der europäischen Esskultur

Wirft man einen Blick auf die historischen Determinanten der europäischen Esskultur, wird unmittelbar und in Bezug auf alle Zeitstufen die große Abhängigkeit von den naturräumlichen Gegebenheiten sowie von den Verkehrs- und Transportmöglichkeiten ersichtlich, zudem aber auch die starke identitätsbildende Wirkung des Essens. Zu den elementaren Wendepunkten gehörte etwa die Entdeckung und permanente Nutzbarmachung des Feuers vor ca. 300.000 bzw. ca. 80.000 Jahren. Erst dadurch gruppierten sich häusliches Leben und Sozialstruktur um das Feuer.

Damit war der entscheidende Schritt zur Entwicklung der gemeinsamen Mahlzeit getan. Diese übte seither prägenden Einfluss auf gesellschaftliche und kulturelle Prozesse aus. Die Tatsache, dass diese verbindliche Mahlzeit sich in weiten Teilen der Gesellschaft seit den



Abbildung 4: Schneller Snack am Bahnhof

1990er Jahren in einem zunehmenden Erosionsprozess befindet, muss vor diesem Hintergrund als dramatisch bezeichnet werden.

Einen fundamentalen Wandel erlebten Landwirtschaft und Esskultur vor etwa 10.000 Jahren im Rahmen der so genannten „Neolithischen Revolution“. Aus Wildbeutern, die von der Jagd und vom Sammeln lebten, wurden allmählich Bauern. Der Ackerbau zwang die Menschen aufs Feld und brachte den eigentlichen Beginn regionalspezifischer Speisen. Zudem wurden die Erträge nun stabiler. Gleichzeitig wurde die Jagd zu einem herrschaftlichen Privileg. Die Esskultur war nun von massivem Eiweißmangel geprägt, der bis ins späte 19. Jahrhundert problematisch blieb, gerade auch für die bäuerliche Massenbevölkerung Osteuropas.

Etwa vor 6.000 Jahren endete im Mittelmeerraum und im Orient eine Periode hoher Niederschläge. Die Jäger und Sammler folgten dem Wasser in die Flusstäler, und innerhalb weniger Generationen entstanden am Nil in Ägypten, im Zweistromland und am Indus Hochkulturen mit Städtewesen, Schriftlichkeit, Getreidebau und einer differenzierten Nahrungskultur, vor allem um den enger gewordenen Nahrungsspielraum zu organisieren und als Antwort auf den dramatischen Klimawandel. Diese Hochkulturen einte ein entscheidendes Manko: Nahrungs- und Energiemangel. Vor allem wegen dieser Ernährungs- und Verteilungsproblematik bildeten diese Hochkulturen straffe und hierarchische Organisationsstrukturen heraus. In der Konsequenz führte dies zu einer neuen Dimension sozialer Ungleichheit.

Zu dieser Zeit bildete sich ein weiteres Grundmuster heraus, das sich als überaus stabil und langlebig erweisen sollte: Sowohl bei den frühen Hochkulturen, als auch in der griechisch-römischen Antike, schließlich auch im europäischen Mittelalter galt die Regel, dass die Oberschicht und ein Teil der Mittelschichten gebackenes Brot aß, während die breite Masse der Bevölkerung den Hauptkalorienlieferanten Getreide in Form von Brei zu sich nahm. Dies war die neue Grenzlinie, die Arm von Reich trennte (Gutgesell 1989). Die klassische Antike brachte strukturelle Innovationen, die für Europa enorme Konsequenzen brachten: Die Verknüpfung von



Abbildung 5: Altes Ägypten

Philosophie in Griechenland. Im klassischen Griechenland war das Gesellschaftsleben stark auf das Gastmahl ausgerichtet, das Symposion, einen regelmäßigen Umtrunk, der in der Sphäre des Privaten unter Ausschluss der Frauen stattfand und bei dem das gemeinsame Trinken eine wichtige Rolle spielte.

Das riesige römische Imperium, das unter Trajan († 117) seine größte Ausdehnung erfuhr und von Kleinasien über Nordafrika bis weit nach Mitteleuropa hinein reichte, verbreitete diverse Kulturelemente und Identifikationsschemata über sein gesamtes Territorium. Dieser Diffusionsprozess betraf gerade auch das Nahrungswesen. Wir haben es funktional mit einer frühen Globalisierung zu tun, die erhebliche Auswirkungen auf den Raum nördlich des Schwarzen Meeres zeitigte. Markante Entwicklungen erlebte auch die Esskultur: Gerade in der Oberschichtküche wurden immer neue Kreationen entwickelt, deren Ziel es war, die wahre Natur der Einzelbestandteile zu verbergen. In dem Schelmenroman SATYRICON schilderte Petronius einen ebenso bekannten wie beliebten Koch: „Keiner ist so wertvoll wie er. Wenn du willst, macht er dir aus Saueuter einen Fisch, aus Schmalz eine Taube, aus Schinken eine Turteltaube, aus einer Schweinshaxe ein Huhn“ (Petron 1968, 81; Hirschfelder 2005, 77 ff.).

In Europa neigte sich die Antike mit den großen Bevölkerungsver-schiebungen des 4. und 5. Jahrhunderts ihrem Ende zu, und in der Folge kam es zu einer Verschmelzung von antiken und germanisch-keltischen Elementen. Mitteleuropa erlebte den weitgehenden Niedergang seines Städtewesens. Eine ländliche Agrargesellschaft entstand. Fleisch, vor allem das des Schweins, wurde zur Grundlage der Ernährung. Nicht zuletzt wegen der Klimaabkühlung und einem weitgehenden Mangel an geregelter Vorratswirtschaft kam es zu periodischen Hungersnöten, die vielfachen Tod brachten. Die soziale Differenzierung der Nahrung zeigte sich in dieser Epoche weniger im Bereich der Qualität als im Bereich der Quantität. Wer reich war aß das Gleiche wie der Arme, aber in erheblich größeren Mengen. Im anschließenden Hochmittelalter erlebte Europa etwa zwischen 950 und 1300 ein Klimaoptimum, das verstärkten Getreideanbau ermöglichte und zur Durchsetzung der Dreifelderwirtschaft sowie in der Folge zu einem starken Bevölkerungswachstum und zur Gründung vieler Städte führte.

Die kulturellen Identitäten europäischer Küchensysteme erfuhren mit dem Anbruch der Neuzeit erneut tiefgreifenden Wandel: Die Renaissance

führte langfristig zu einer Verwissenschaftlichung weiter Bereiche der Kultur. Die Entdeckung Amerikas verlagerte die Hauptachse der europäischen Wirtschaft nach Westen und ließ England zur führenden Wirtschaftsmacht sowie Frankreich zum führenden kulinarischen Zentrum werden. Die Reformation sprengte die abendländische Kircheneinheit und brachte den Protestantismus. Durch diese neue Geisteshaltung kam es in weiten Bevölkerungskreisen auch zu einer Neubewertung von Essen und Trinken, gegen das Luther sich vehement verwahrte (Hirschfelder 2005, 147 ff.).

Seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts erschütterten schwere Krisen Europa und seine Nahrungssysteme. Die Gegenreformation hatte konfessionelle Kriege zur Folge und langfristig den 1618 beginnenden Dreißigjährigen Krieg – eine Katastrophe, die Deutschland zum Entwicklungsland machte. Dieser Krieg führte zu einer zunehmenden Territorialisierung auch der Esskultur und zu einem starken zivilisatorischen Rückschritt. Die Küche des deutschsprachigen Raums hatte ein Gutteil ihrer Innovationsfähigkeit eingebüßt, blickte wie auch die der östlich gelegenen Territorien zunehmend nach Frankreich. Dieser Prozess ging mit einem massiven kulinarischen Identitätsverlust einher. Eine weitere Entwicklung, die sich in der Frühneuzeit beobachten lässt, ist für die Identität europäischer Küchensysteme relevant: Es kam in weiten Teilen zu einem dramatischen Rückgang des Fleischverbrauchs und einer damit einhergehenden Protein-Unterversorgung.

Zwischen 1790 und 1850 erlebte Mitteleuropa die erste Phase der Frühindustrialisierung. Zunächst ging ein sinkender Lebensstandard mit katastrophaler Proteinversorgung damit einher. Die Rettung vor elementarem Hunger brachte die Kartoffel, die sich nun erst auf breiter Basis durchsetzte und die europäischen Küchensysteme binnen Kurzem revolutionierte, indem es zur Ablösung der frühneuzeitlichen Breinahrung durch Brot und Kartoffel kam (Ottensmeyer/Ziessow 1992; Wiegelmann 2006). Endgültig gelang es erst der Industriegesellschaft in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit dem Ausbau des europäischen Eisenbahnnetzes, der interkontinentalen Dampfschifffahrt, der Mechanisierung der Landwirtschaft und dem Einsatz von Kunstdünger, den Hunger zu bewältigen. Um diese Zeit etablierten sich in Mitteleuropa auch erste bürgerliche Speisensysteme, welche die Dominanz der Adelsküche auf der einen und Bauernküchen auf der anderen Seite brachen.

Hatte es in der Esskultur bis zu dieser Zeit immer wieder Phasen verstärkten Wandels, aber auch Perioden erhöhter Stabilität beziehungsweise Stagnation gegeben, beschleunigten sich die Entwicklungen im 20. Jahrhundert dramatisch. Dafür trugen zunächst die Weltkriege Verantwortung. So kam es nach 1914 rasch zu einer signifikanten Kriegsernährung mit Mangel und Hunger. Bewältigungsstrategien wie die Entwicklung von Ersatz- und Notspeisen vermochten einen drastischen Rückgang der Gesamtversorgung nicht aufzuwiegen, insbesondere bei Eiweiß und Fett. Der Krieg führte aber auch zu Veränderungen, wenn etwa die Konserve im Rahmen der Verköstigung für Soldaten eingesetzt wurde und sich so eine neue Akzeptanz für diese Konservierungsmethode entwickelte. Die Jahre der Weimarer Republik hingegen brachten primär eine neue Modernisierung auf dem Sektor der Sachkultur, wenn es etwa um Design von Besteck und Porzellan ging, aber kaum Innovationen im Bereich des Essens. Auch die Zeit von Nazi-Diktatur und Zweitem Weltkrieg gibt beredtes Zeugnis vom Wandel der Esskultur und seiner identitätsstiftenden Determinanten; so versuchten die Nationalsozialisten, die Ernährung zu instrumentalisieren, indem sie beispielsweise Schwarzbrot und Vollkornbrot als Volksbrot propagierten. Eintopfsontage sollten ab 1933 zum festen Bestandteil des Küchensystems werden, indem am zweiten Sonntag der Herbst- und Wintermonate in allen deutschen Haushalten nur Suppe gegessen werden sollte, um Solidarität mit der Volksgemeinschaft demonstrieren und die Differenz zum sonst üblichen Mahl dem Winterhilfswerk zugutekommen sollte. Zudem begann die Diskriminierung von Systemmissliebigen nicht selten beim Essen, wenn etwa jüdische Schüler von der gemeinsamen Schulspeisung ausgeschlossen wurden. Schließlich brachte der Krieg auch die Vernichtung der jüdischen Kochtradition, die in Europa 2.000 Jahre lang prägend gewirkt hatte (Hirschfelder 2005, 209 ff.). Über das Destruktive hinaus erlangte der Nationalsozialismus kaum Einfluss auf die Struktur der deutschen Ernährung. Jedoch führte die extreme Mangelernährung der unmittelbaren Nachkriegszeit bei vielen mittelfristig zu hoher Kalorienzufuhr und erhöhten Adipositasraten, weil beinahe eine ganze Generation traumatisiert wurde, die dem Essen der ersten BRD-Jahre einen enormen Stellenwert eingeräumte.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts beschleunigte sich die Spirale des Wandels erneut. So kam es in den 1950er Jahren zu einer drastischen

Steigerung des Nahrungsmittelkonsums – der Wirtschaftsaufschwung erlaubte einen Kompensationsreflex, so dass man für diese Zeit bald von jener der „Fresswelle“ sprach. Große Mengen zu essen wurde damit zum integrativen Bestandteil der Identität.

Die „Reisewelle“ der 1960er Jahre brachte dann Spaghetti und Pizza nach Deutschland, später auch Gyros und damit wesentliche Elemente der heutigen Küche. Dabei dominierten aber vorläufig noch ältere Tisch- und Mahlzeitenordnungen. Auf dem Tisch war vieles neu, aber bei Tisch galten noch überkommene Hierarchien und die bürgerlichen Erziehungsmuster des 19. Jahrhunderts, die erst von den Studentenunruhen und den dadurch ausgelösten massiven Gesellschaftstransformationen erschüttert wurden. Die identitätsstiftende Funktion gemeinsamen Essens wurde dadurch ebenso angegriffen wie durch die Entwicklungen, welche den Jahren nach 1989/90 ihren Stempel aufdrückten. Zu nennen sind insbesondere die beginnende Globalisierung, die eine extreme Ausweitung des Angebots mit sich brachte, der neue Bedeutungszuwachs der Fertiggerichte durch den Bedeutungsverlust der Familie als Kernelement der Gesellschaft und dem damit einhergehenden Trend zum Einpersonenhaushalt, den zunehmend temporären, flexiblen und prekären Arbeitsverhältnissen. All diese Faktoren bewirkten einen fundamentalen Paradigmenwechsel in allen Bereichen der Ernährungskultur, dessen Resultat darin besteht, dass heute, ähnlich wie in der Steinzeit, ein Großteil der Nahrung aus der Hand gegessen wird, im Gehen, zwischendurch, und zwar europaweit beziehungsweise global.

Essen und europäische Identitäten

Für die Grundstrukturen von Ernährung und Esskultur wie für die Analyse der Geschichte der Ernährung ist die Erkenntnis zentral, dass Essen und vor allem gemeinsames Essen Identität stiftet. Essen ist Ausdruck von Identität. Identität (von lat. *identitas*) bedeutet Gleichheit, aber auch die Übereinstimmung eines Gegenstandes mit sich selbst. Bezogen auf das Essen hieße das: eine Verzehrssituation, in der sowohl die Produkte als auch die Zubereitungsarten die sozioökonomische, die kulturelle, die geschichtlich-traditionale oder auch die genderspezifische Situation spiegeln (Teuteberg /Neumann/Wierlacher 1997). In der Vor- und Früh-

moderne war diese Zielvorstellung möglicherweise realisierbar, denn die Nahrungsauswahl folgte neben Traditionen vor allem Zwängen. Heute jedoch sind die Entscheidungsfreiheiten größer. Allein deshalb kommt der Identität in diesem Zusammenhang eine andere Funktion zu. Sie wird thematisiert, weil sie bedroht ist, und ihr Schwinden durch Globalisierung, durch die rasche Erosion gewachsener Strukturen und durch ökonomische Unsicherheiten wird als Defizit wahrgenommen. Trotz dieser Transformationen bleibt das Thema „Identität“ für das Essen der Gegenwart und der Zukunft zentral, denn Identität bietet Sicherheit und Ordnung in einer Umgebung, die einem ständigen Wandel unterworfen ist. Relevant sind sowohl Identifikationsmodelle im sozialen als auch im geografischen Raum. Dabei gilt: Je instabiler die Umgebung, desto intensiver ist das Streben nach Identität. Identität kann ihren Ausdruck in Namen oder Symbolen finden, aber auch in der Sprache, in Riten, Bräuchen oder in der Religion. Bei all diesen Phänomenen handelt es sich gleichzeitig um Zeichen- beziehungsweise Kommunikationssysteme. Weil aber viele dieser Felder derzeit so rasantem Wandel ausgesetzt sind, kann sich in ihnen kaum mehr Identität ausdrücken. Die Suche nach Identität kann als anthropologische Grundkonstante verstanden werden: Menschen sind grundsätzlich bemüht, ihrer Identität Ausdruck zu verleihen, sich von anderen abzusetzen und sich gleichzeitig gruppenkonform zu verhalten. In der Antike galt ebenso wie im Mittelalter oder in der Renaissance: Ein Adeliger lebte nicht nur wie ein Adeliger, er musste auch essen, wie es sich für einen Adligen geziemte, wie auch Bauern, Handwerker oder Bürger sich ihrem Stand gemäß zu verhalten hatten, wollten sie soziale Sanktionen vermeiden. Essen und Trinken fungierten grundsätzlich als wichtigste soziale Distinktionsmittel. Mit gewissen Konjunkturen erhielt sich dieses Grundmuster bis weit in das 20. Jahrhundert hinein. Seit dem letzten Drittel des Jahrhunderts und zunehmend seit den Wendejahren 1989/1990 sieht sich die europäische Alltagswelt jedoch massiv beschleunigtem Wandel ausgesetzt. Die Schlagworte lauten: erodierende Familienstrukturen, das Ende alter Berufstraditionen, Globalisierung, Digitalisierung und Postfordismus sowie das Ende des ideologischen Zeitalters und damit das Ende der kommunistischen Utopie und der Sowjetunion. Als Folge haben sich plurale Lebensstile entwickelt. Politiker essen Bratwurst, Edelfisch kann man beim Discounter kaufen.

Fast food und *convenience*-Produkte sind fast überall verfügbar und werden von fast allen begehrt. Sie bilden in gewisser Weise den kleinsten gemeinsamen Nenner der europäischen und globalen Esskultur. Schaut man aber auf die Leitbilder von Ernährung, so erkennt man, wie stark häufig mit dem Schlagwort Tradition operiert wird, in West- ebenso wie in Osteuropa. All dieser Aufwertung des Traditionellen – fast könnte man schon von einer *Invention of traditions* im Hobsbawm'schen Sinne sprechen – zum Trotz kommt es derzeit beim Essen doch eher zu Traditionsbrüchen als zu neuen Kontinuitäten, und es zeichnet sich ab, dass wir uns künftig noch stärker vom Gestern entfernen werden (Hobsbawm 1983). Es deutet einiges darauf hin, dass in Zukunft technikaffiner, mobiler, abwechslungsreicher und weniger daheim gegessen wird als derzeit (Ploeger/Hirschfelder/Schönberger 2011; Reiter/Rützler 2010).



Abbildung 6: Convenience am Strand von Freemantle

Essen und Identität gehören zusammen, und die Nahrungsaufnahme folgt einem System, das sich decodieren lässt. Dies soll abschließend an zwei Beispielen erläutert werden. Die Akteure stammen aus Moldawien und mithin aus einem Land, das aus der Perspektive einer Vergleichenden Kulturwissenschaft, die sich als europäische Ethnologie versteht, nicht zuletzt wegen seiner ethnischen Heterogenität als ideales Forschungsfeld erscheint, zumal sich an diesem Beispiel zahlreiche Aspekte europäischer Kultur paradigmatisch untersuchen lassen, denn die Geschichte Moldawiens spielte sich über weite Phasen im Spannungsfeld divergierender Mächte (Russland, Osmanisches Reich und Rumänien) ab. Zudem brachte der Zusammenbruch des Sowjetreichs dem Land ebenso wie Deutschland eine neue Form der Staatlichkeit. Und schließlich gab und gibt es auch Menschen, die Moldawien mit Deutschland verbanden oder verbinden. Unter ihnen sind zunächst die Bessarabiendeutschen zu nennen, die von 1814 bis zu ihrer Umsiedlung als Folge des Hitler-Stalin-Paktes 1940 im heute zwischen der Ukraine und Moldawien aufgeteilten Bessarabien lebten. Ihnen hat die Forschung gerade jüngst wieder Aufmerksamkeit gewidmet (Schmidt 2008).

Zunächst geht es um eine Hochzeit, die im Frühsommer 2009 in Gagausien gefeiert wurde, einem autonomen Gebiet im Süden Moldawiens. Der Bräutigam arbeitet immer wieder in Westeuropa und verfügt somit über finanzielle Mittel, die weit über dem Landesschnitt liegen. Das Foto (Abb. 7) zeigt Männer und Frauen vor einer überquellenden Festtafel. Auffallend ist, dass für die Gäste keine individuellen Teller eingedeckt sind, sondern dass, wie in der europäischen Vormoderne (Wiegmann 2006, 59ff.), aus gemeinsamen Schüsseln gegessen wird. Die teilnehmende Beobachtung hat ergeben, dass dies nicht wegen fehlender finanzieller Ressourcen praktiziert wird, sondern weil die Tradition es gebietet und weil das gemeinsame Mahl Gruppenkonformität schafft. Die Speisen sind bewusst regional ausgewählt. Dazu gibt es heimischen Cognac und lokalen Wein in Plastikflaschen. Hier offenbaren sich weder eine Betonung des Nationalen noch eine besondere Vorliebe für Importwaren, die sich der Bräutigam durchaus hätte leisten können.

Die starke Betonung des Lokalen zeigt sich auch bei anderen Elementen der Hochzeit: das Brot als Symbol für Nahrungsmittelsicherheit, der Hahn für Reichtum, beides für Fruchtbarkeit (Abb. 8 und 8a). Will man nun die Esskultur des osteuropäischen Raumes erklären, so stellt sich die Frage, ob die Strukturen, die uns auf der moldawischen Hochzeit begegnen, wirklich Ausdruck von Abgeschiedenheit und Provinzialismus sind. Eine Analyse, die auf den Daten einer teilnehmenden Feldforschung beruht (Augustynek/Hirschfelder 2010), zeigt, dass die Hochzeit nicht provinziell, sondern bewusst Tradition und Vergangenheit betonend strukturiert ist. Die Akteure gehören der turkstämmigen Ethnie der Gagausen an (Chinn/Roper 1998). Gerade in diesem Umfeld wird in hohem Maße auf kulturelle Eigenständigkeit Wert gelegt, und zwar sowohl von Moldawien als auch von Europa beziehungsweise der EU (Troebst 1995). Essen schafft auf der Hochzeit Gruppenkonformität. Darüber hinaus ist das Essen beinahe als politisches Manifest zu verstehen, unbeabsichtigt verfasst und gerade deshalb so gut lesbar. Deutlich wird nämlich: Auf der Grundlage der materiellen Kultur könnte man Zugehörigkeit und Kompatibilität zu Europa demonstrieren, aber man vermeidet es bewusst.

Ebenso wie die ländliche ist auch die städtische Küche der Region vielschichtig, aber dennoch klar strukturiert und damit lesbar. Das zeigt



Abbildung 7: Ländliche Hochzeit in Osteuropa



Abbildung 8a: Hahn



Abbildung 8b: Hochzeitsbrot

das Beispiel einer ebenfalls gagausisch-stämmigen Familie im benachbarten Transnistrien (Graf 2010). Die Untersuchungspartner leben in der Hauptstadt Tiraspol und haben ebenfalls Beziehungen zu Westeuropa, was sie vergleichsweise wohlhabend macht. Ein als Bestandteil der teilnehmenden Beobachtung fungierender Blick in die Küche offenbart: Grundnahrungsmittel wie Milch stammen aus der Region, aber auch die Symbole des Fortschritts sind vorhanden: Kaffee und Frühstückscerealien vom globalen Lebensmittel-Multi mit klarer Markenidentität und somit als Chiffre für westlichen Lebensstil; nicht als politische Aussage, denn vor allem die meisten älteren Gagausen fühlen sich Russland viel eher zugehörig als der Europäischen Union, sind sie doch mit der zur Familie der Turksprachen gehörenden Sprache Gegausisch und mit Russisch aufgewachsen, weshalb sie die neue Staatssprache Moldawisch als Fremdsprache empfinden.



Abbildung 9a und b: Frühstück in Tiraspol



Abbildung 10: Begrüßungstrunk Wein

Was bleibt als Fazit? Europa ist in Transformation. Russland erlebt genau wie Deutschland und seine westlichen Nachbarn eine dramatische Wendezeit: Nationale, kollektive und individuelle Identitäten sind, so das Gefühl vieler, bedroht. Tradierte Möglichkeiten, der Identität Ausdruck zu verleihen, sind verschwunden: Dialekte sind auf dem Rückmarsch, Trachten ausgestorben. Was bleibt, ist das, was jahrtausendlang unendliche Mühe bereitet hat: Die tägliche Kost und jene der Fest- und Feiertage. Dabei sind die Resultate der täglichen Versorgungsküche auf dem Weg

zur global standardisierten Massenware, die den Identitätsverlust ihrer Konsumenten noch beschleunigt.

Gleichzeitig ist die Esskultur für viele zugleich letzter Anker im Meer der verlorenen Heimat. Und im Kontext einer neuen, auf Exklusivität und Steigerung ausgerichteten Erlebnisküche ist das Essen Plattform für Identitäten aller Art – seien es nationale Überhöhungen, ethnische Konformität oder *lifestyle* – und nicht selten Ausdruck derjenigen Identität, die wir gerne hätten. Fraglos ist die Küche des 21. Jahrhunderts der Baustein für die neuen fragilen Identitäten, zusammengesetzt aus den Trümmerstücken der alten Identitäten. Wenn Eric Hobsbawm von der *Invention of traditions* spricht, dann könnte man im Kontext der Zusammenhänge zwischen europäischen Küchensystemen und kultureller Identität von der Erfindung und Instrumentalisierung kulturell aufgeladener Küchen sprechen, die Eintagsfliegen sind oder aber zu selbsterfüllenden Prophezeiungen werden können.

Literatur

- Augustynek (2010), Marta, Hirschfelder, Gunther: Integrationsmechanismen und Esskultur. Zur Akkulturation polnischer und moldawisch-gagausischer Migranten. In: H. Kalinke, K. Roth, T. Wegner (Hgg.), Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa, München (Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, Bd. 40), 157–173.
- Barlösius (1997), Eva, Neumann, Gerhard: Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin, 13–23.
- Bausinger (1988), Hermann: Stereotyp und Wirklichkeit. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 14, 157–170.
- Chinn (1998), Jeff, Roper, Steven D.: Territorial Autonomy in Gagauzia. In: Nationalities Papers 26, 87–101.

- Dalby (1998), Andrew: Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit. Stuttgart.
- Goldstein (2005), Darra, Merkle, Kathrin (Hgg.): Culinary cultures of Europe. Identity, diversity and dialogue. Presented by the Council of Europe. Strasbourg.
- Graf (2010), Kilian: Der Transnistrien-Konflikt: Produkt spätsozialistischer Verteilungskämpfe und Zerfallskonflikt der implodierten Sowjetunion. Hamburg.
- Gutgesell (1989), Manfred: Arbeiter und Pharaonen. Wirtschafts- und Sozialgeschichte im Alten Ägypten. Hildesheim.
- Hirschfelder (2005), Gunther: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung in Europa von der Steinzeit bis heute. Studienausgabe, Frankfurt/New York.
- Hirschfelder (2007), Gunther: Die kulturelle Dimension gegenwärtigen Essverhaltens. In: Ernährung – Wissenschaft und Praxis, Band 1, Heft 4, 156–161.
- Hirschfelder (2008), Gunther, Palm, Anna, Winterberg, Lars: Kulinarische Weihnacht? Aspekte einer Ernährung zwischen Stereotyp und sozialer Realität. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 53, 289–313.
- Hobsbawm (1983), Eric J.: Introduction: Inventing Traditions. In: Ders., Terence Ranger, The Invention of Traditions. Cambridge, 1–14.
- Kaschuba (1995), Wolfgang (Hg.): Kulturen – Identitäten – Diskurse. Perspektiven Europäischer Ethnologie. Berlin.
- Lemke (2007), Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Berlin.
- Ottenjann (1992), Helmut, Ziessow, Karl-Heinz (Hgg.): Die Kartoffel. Geschichte und Zukunft einer Kulturpflanze. Cloppenburg (Arbeit und Leben auf dem Lande, Bd. 1).
- Petron (1968): Satyricon. Ein römischer Schelmenroman. Übersetzt und erläutert von Harry C. Schnur. Stuttgart.
- Ploeger (2011), Angelika, Hirschfelder, Gunther, Schönberger, Gesa (Hgg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden.
- Pudel (2003), Volker, Westenhöfer, Joachim: Ernährungspsychologie. Eine Einführung. 3. Aufl. Göttingen.

- Rahier (1985), Marie-Luise: Untersuchungen zur Stabilität von Ernährungsverhalten deutscher Aussiedler aus Polen. Gießen.
- Reiter (2010) Wolfgang, Rützler Hanni: Food Change. 7 Leitideen für eine neue Esskultur. Wien.
- Schmidt (2008), Ute: Bessarabien – Deutsche Kolonisten am Schwarzen Meer. Berlin.
- Stanzel (1999), Franz K., Weiler, Ingomar: Europäischer Völkerspiegel. Imagologisch-ethnographische Studien zu den Völkertafeln des frühen 18. Jahrhunderts. Heidelberg.
- Teuteberg (1997), Hans Jürgen, Neumann, Gerhard, Wierlacher, Alois (Hgg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin.
- Troebst (1995), Stefan: Die bulgarische Minderheit Moldovas zwischen nationalstaatlichem Zentralismus, gagausischem Autonomismus und transnistrischem Separatismus (1991–1995). In: Südosteuropa 44, 560–584.
- Wiegelmann (2006), Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert, zweite erweiterte Aufl., Münster/New York/München.

Abbildungen

- Abbildung 1a und b: Ćevapčići und Austernteller. Nach landläufiger Meinung stehen bestimmte Speisen eindeutig für ihre Herkunftsnationen: Austern und Ćevapčići in diesem Fall für die französische und die serbokroatische Küche. Fotos des Verfassers, 2008.
- Abbildung 2: Völkertafel. KURZE BESCHREIBUNG DER IN EUROPA BEFINDLICHEN VÖLCKERN UND IHREN AIGENSCHAFTEN (Steiermark, um 1725, Öl auf Leinwand, Österreichisches Museum für Volkskunde Wien).
- Abbildung 3: Studentischer Kühlschrank. Momentaufnahmen von Kühlschränken, ohne Ankündigung fotografiert, lassen sich im Hinblick auf die Verzehrsgewohnheiten ihrer Nutzer hervorragend dechiffrieren und analysieren. Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 4: Schneller Snack am Bahnhof. Mahlzeiten – hier am Kölner Hauptbahnhof – werden heute zunehmend außerhalb fester Chronologien und damit auch außerhalb jeder sozialen Kontrolle eingenommen. Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 5: Altes Ägypten. Spätestens im Mittleren Reich (2050–1550 v. Chr.) hielten die Ägypter Gänse, um aus ihrer Leber Pasteten herzustellen. Aus: Hirschfelder (2005), 49.

Abbildung 6: Convenience am Strand von Freemantle. Fast Food und Convenience-Produkte – hier im australischen Freemantle – prägen neue globale Esskulturen und damit auch Identitäten. Foto des Verfassers, 2008.

Abbildung 7: Ländliche Hochzeit in Osteuropa. Hochzeit auf dem Lande (Moldawien). Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 8a und b: Hahn und Hochzeitsbrot. Ländliche Hochzeit (Moldawien): Brot und Hahn als Symbole. Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 9a und b: Frühstück in Tiraspol. Nahrungsmittel als Ausdruck von westlicher Lebensstilorientierung, gleichzeitig aber auch regionaler Identität (Transnistrien). Foto des Verfassers, 2009.

Abbildung 10: Begrüßungstrunk Wein. Rituale des Essens und Trinkens, wie etwa ein Willkommenstrunk, sind elementare Bausteine von Identität (Moldawien). Foto des Verfassers, 2009.

Das Tischgespräch oder Gespräche beim Essen

Zu einem Essen, oft auch zu sich nach Hause einzuladen, bedeutet immer auch eine Einladung zur Konversation.¹ Das Essen kann noch so gut vorbereitet sein, aber wenn sich die Gäste am Tisch nicht angenehm unterhalten, dann wird das Essen eher als gescheitert angesehen, als wenn die Suppe etwas salzig gewesen wäre. Es ist bekannt, dass sich genussvolles Essen positiv auf das Gespräch und damit auf die zwischenmenschlichen Beziehungen auswirken kann. (vgl. Bendix 2004, 216). Der alte Stechlin in Theodor Fontanes gleichnamigem Roman mag Gäste, die „ausgiebig und plauderhaft“ sind wie er selbst. Bei diesem Schriftsteller hat das Zu-Tisch-Gehen und Am-Tisch-Sitzen eine besondere Bedeutung, nämlich den eigentlichen Bedürfnissen des Menschen gerecht zu werden, den leiblichen wie den geistigen (vgl. Wördehoff 2000, 42).

Schon in allen frühen Kulturen hat das gemeinsame Essen eine tiefe und auch bindende Bedeutung. Das Essen bildet eine eigene Kommunikationsform. Es ist wie das Reden stark von vorgegebenen Denkmustern geprägt und weist daher viele Ähnlichkeiten mit der Sprache auf (vgl. Teutberg 1997, 9). Das Kind erlernt zuerst das Essen und dann das Reden, sein Essen ist stets mit sprachlichen Geräuschen verbunden. Dem Essen als Oralität kommt deshalb in der Entwicklung des Menschen ein zentraler Stellenwert zu, weil es letzten Endes die erste, den weiteren Lebensweg prägende Kommunikationsform für den Menschen darstellt. Thomas Kleinspehn hebt in diesem Zusammenhang hervor, „dass die Distanz der Erinnerung zum und an das Elternhaus sich in oralen Metaphern widerspiegelt, seien es nun jene Wünsche nach den richtigen Speisen [...] oder [...] in Situationen der Abwesenheit von zu Hause als orale Regression zur Abwehr des Heimwehs“. (Kleinspehn 1987, 330)

1 Pierre Bourdieu beschreibt: „Ins Cafe geht man nicht, um schlicht zu trinken, sondern um in Gesellschaft zu trinken, [...]“. (Bourdieu 1987, 297)

Mit der Akzentverschiebung von der Materie auf die Form² tritt an die Stelle des Essens ein neuer Begriff: die Mahlzeit. Sie ist nach Simmel als kulturelle Inszenierung anzusehen (vgl. Fellmann 1997, 34). Die Mahlzeit impliziert sehr direkt das Gespräch über das Essen oder beim Essen. Mahlzeiten sind also in der Regel Anlass zu menschlichem Kommunizieren, wodurch bestimmte Kulturelemente konstituiert und reproduziert werden (vgl. Teuteberg 1997, 6). Das Verhältnis zum Essen, zur jeweiligen Speise kann sich dabei verändern.

Das Tischgespräch ist zwar in jedem Milieu existent, besitzt aber auch eine philosophisch-literarische Tradition, die aus den antiken Vorbildern von Platons GASTMAHL, Xenophons GASTMAHL oder DAS GASTMAHL DES TRIMALCHIO erwachsen ist. Regina Bendix hebt hervor:

Zwischen Empfang und Verabschiedung nimmt das Gastmahl eine Ankerstellung ein. Es vereint in sich im Idealfall ein umfassendes, sensorisches Präsent, angefangen mit dem visuellen, ästhetischen Eindruck eines gedeckten Tisches [...]. (Bendix 1997, 46)

Beim Gastmahl wird also die Nahrungsaufnahme zum bloßen Mittel der Realisierung intersubjektiver Beziehungen (vgl. Fellmann 1997, 27–36). Trotzdem unterscheiden sie sich. Während in Platons GASTMAHL die zum Gelage eingefundenen Männer beschließen, nüchtern zu bleiben und Lobreden über den Eros zu halten, bietet im GASTMAHL DES TRIMALCHIO derselbe, ein ehemaliger Sklave, exotische Speisen an. Begleitet wird das Mahl durch vulgarisiertes Reden. Im Buch des Athenäus spricht man über nichts anderes als über das Essen. In diesem Text werden durch das Gespräch wesentliche Aspekte einer gemeinsamen Mahlzeit simuliert.

Nachahmungen dieser Art von Tischgesprächen finden sich in allen Etappen der kulturgeschichtlichen Entwicklung der Menschen und diese beflügelten sowohl die Praxis als auch die Metadiskurse über das angemessene Tischgespräch (vgl. Bendix 2004, 229–230).

2 Vgl.: „[...] diese gesamte stilisierende Gestaltung verschiebt ihrer Tendenz nach den Akzent von der Substanz und Funktion hin zur Form und Manier und mündet in die Verneinung [...] der zutiefst materiellen Grobschlächtigkeit derer, die sich der unmittelbaren Befriedigung des Essens und Trinkens anheimgeben, dieser schlechthinnigen Form der einfachen aisthesis.“ (Kleinpehn 1987, 317)

Urformen des Tischgesprächs existieren auch in der Bibel. Die gemeinsame Mahlzeit hatte für die Jünger eine verbindende Kraft. Das Abendmahl steht für die Verwandlung von Sprache in Speisen. Das sakramentale Mahl diene also nicht der körperlichen Sättigung, sondern es war eine mystische Speisung.

In der Geschichte der Literatur des Abendlandes ist eine kanonische Form der Ästhetik des Essens auszumachen, die nach dem Modell der Eucharistie die Verwandlung der alimentaren in eine sakrale Substanz postuliert (Transsubstantiation) oder die Verklärung der materiellen zu einer spirituellen Substanz betreibt (Transfiguration). (Neumann 1993, 438)

In den altrussischen Bylinen fingen auf dem Höhepunkt des Gastmahls alle Helden trunken zu prahlen an. Dies war Bestandteil des Gastmahls. Man lobte den Herrscher und seine eigene Kampfeskraft und wurde dafür belobigt. Im altrussischen DOMOSTROJ (HAUSBUCH) aus dem 16. Jahrhundert findet man den Ratschlag:

Как с домочадцами угощать благодарно приходящих: И если едят в благоговейном молчании или за духовной беседой, тогда им невидимо ангелы предстоят и записывают дела их добрые, а еда и питье тогда – в сладость. Если же станут еду и питье хулить – словно в отбросы сразу превращается то, что едят. А если при этом грубые и бесстыдные речи звучат, непристойное срамословие, смех [...], – тогда словно дым отгоняет пчел, отойдут и ангелы божьи от этой трапезы [...].³ (DOMOSTROJ 1994, 151–152)

Hier werden die Mahlzeit und das Reden darüber mit einem religiösen Vorgang verglichen, dem Abendmahl und der gesegneten Mahlzeit. Einer solchen Mahlzeit musste ein ritualisiertes Reden zugeordnet werden.

3 „Wie man in seinem Haus in Dankbarkeit Gäste bewirtet: Und so man dankerfüllt und schweigend speist oder bei einem geistlichen Gespräch, erscheinen unsichtbar Engel und schreiben die guten Werke nieder, und Speise und Trank werden zum Labsal. Doch werden die aufgetragenen Speisen verschmäht, verwandelt sich das Essen in Kot. Wenn jemand garstige Reden führt [...], Spott treibt, [...] so fliehen die Engel Gottes Mahl.“ (ALTRUSSISCHES HAUSBUCH 1967, 22)

Der italienische Renaissance-Dichter Giovanni Boccaccio beschreibt in seinem DEKAMERONE (1351) viele Gespräche zwischen Liebenden und Betrogenen beim Essen. Das Markante und Spezifische an diesen Mahlzeiten und den Liebesgesprächen ist, dass ein Teilnehmer der gemeinsamen Mahlzeit den anderen durch das Essen bestrafen kann. In der berühmten „Falken-Novelle“ beinhaltet das Reden selbst das Essen und weist symbolische Bedeutung auf:

Die Dame, die nicht ohne Appetit war, begann zu essen, ließ es sich gut schmecken und verzehrte fast das ganze Gericht allein. Als der Ritter sah, daß sie fast alles aufgeessen hatte, fragte er sie: ‚Nun, Frau, wie hat dir denn dieses Gericht geschmeckt?‘ Die Dame entgegnete: ‚Herr, es hat mir, weiß Gott, herrlich geschmeckt!‘ – ‚Gott steht mir bei, das will ich Euch glauben!‘ sagte der Ritter. ‚Es wundert mich nicht, daß Euch auch tot gefällt, was Euch lebend mehr als alles andere gefiel.‘ Die Dame verharrte eine Weile in Schweigen und fragte dann: ‚Wie? Was habt Ihr mich denn essen lassen?‘ (Boccaccio 1980, 349)

Seit dem 18. Jahrhundert war aus Frankreich kommend das philosophische Frühstück bekannt, in Russland lud der Schriftsteller Ivan Ryleev zu Beginn des 19. Jahrhunderts zu philosophischen Frühstücksrunden ein. Eine Einladung zu einer solchen Frühstücksrunde gab bereits das Gesprächsthema indirekt vor.

Benimmbücher aus den verschiedenen Jahrhunderten legen den am Essen Teilnehmenden nahe, bestimmte Regeln beim Essen und auch beim Reden einzuhalten, so zum Beispiel nicht am Essen zu mäkeln, zuerst dem Gastgeber das Reden zu überlassen oder bei Tisch nicht über Geschäftliches zu reden oder sich sogar gerade darüber zu unterhalten.

Je nach der Größe der am Tisch sitzenden Gesellschaft und ihrer Bereitwilligkeit, sich auf ein gemeinsames Gespräch oder mehrere kleinere Gespräche einzulassen, und des Anlasses gestalten sich die Konturen und die Struktur eines Tischgesprächs (vgl. Mattheier 1993, 245–254). Das Tischgespräch ist zeichengebundene Kommunikation, die sich der Sprache bedient.⁴ Es ist im Vergleich mit anderen Formen der Kommu-

4 Hans-Ulrich Gumbrecht verweist auf folgenden Zusammenhang: „Im Augenblick jedoch entsprechen die sprachlichen Möglichkeiten, die uns zu

nikation durch ein Höchstmaß an Unmittelbarkeit und Wechselseitigkeit gekennzeichnet. „Es setzt die leibhaftige Gegenwart wenigstens zweier Menschen voraus [...]“ (Luckmann 1984, 53). Das wird besonders im Verhalten von Familien bei Mahlzeiten deutlich, die sich in verschiedene Formen einteilen lassen: Die schnelle Mahlzeit konzentriert sich auf die Nahrungsaufnahme, die Gespräche beschränken sich auf Bitten um Salz etc., dienen also nur der Realisierung des Essens. Dann gibt es Mahlzeiten, bei denen regelmäßig Streitereien am Tisch stattfinden, weil die Mahlzeit der einzige Ort ist, an dem man zusammentrifft und sich aussprechen kann und auch oder gerade über persönliche Angelegenheiten diskutiert. Die Unterhaltung ist dann eher nach außen gerichtet, hat mit dem Essen direkt nichts zu tun, sie ist nur Anlass.

Mahlzeiten folgen bei Familienfeiern festen Regeln, damit der gesamte Vorgang beherrschbar bleibt. In allen Unterhaltungen bei Tisch finden wir immer wieder auch solche Gesprächsabschnitte, in denen der kommunikative Verlauf durch eher spontane oder ungebundene Formen dominiert wird, wie bereits hervorgehoben wurde. Die Spontaneität wird dann durch das Essen selbst und das Verhalten der an der Mahlzeit Beteiligten bestimmt. Die Art der Themenentfaltung ist in einem Tischgespräch deshalb nur wenig festgelegt. Es gibt durchaus deskriptive, narrative, explikative und auch argumentierende Formen, ausgeschlossen ist nur das Reden über unappetitliche Themen (vgl. Kepler 1995, 48–55).

Betrachtet man Mahlzeiten in ihrem Ablauf, so kann man generell feststellen, dass sie aus unterschiedlichen Phasen bestehen: Auftragen des Essens, dann allgemeines Zusammentreffen am Tisch, offizielle Eröffnung, Einnahme des Essens, ein Nachspiel. Entsprechend lässt sich auch die Kommunikation bei Tisch in Sequenzen einteilen.⁵

Mit dem Auftragen des Essens und dem Platz nehmen am Tisch ist auch die Eröffnung des Tischgesprächs verbunden.

Das Tischgebet ist eine Form des Tischgesprächs und gleichzeitig signalisiert es den Beginn des Essens. Es ist aber bei uns heute nur noch

Gebote stehen, um über diese Leidenschaft (gemeint ist das Essen, G. G.) zu sprechen, keineswegs unserem kulturellen Ehrgeiz [...]“ (Gumbrecht 2003, 40)

5 Vgl. „In Japan war der Verlauf des Tischgesprächs traditionell genauso festgelegt wie die Reihenfolge der einzelnen Bissen, die man zu sich nahm. Der höchstrangige Gast bestimmte das Thema, und alle Teilnehmer des Essens hatten sich zu beteiligen.“ (von Paczensky/Dünnebieber 1994, 334)

selten Bestandteil der Mahlzeit; es findet in der Regel seine Äquivalenz in ausgesprochenen Wünschen für ein genussvolles Essen.

Allerdings wird oft schon vor dem Essen gesprochen. Bei Ljudmila Petruševskaja drängt man in der Erzählung aus den 1990er Jahren *USTROIT' ŽIZN'* (HÄUSLICH EINRICHTEN) einen am Tisch Sitzenden, endlich das Reden einzustellen, damit man mit dem Essen beginnen könne.

Der Beginn des Essens wird meist angezeigt, indem man den an der Mahlzeit Teilnehmenden Wohlbefinden und guten Appetit wünscht und bisweilen auch einen Hinweis auf die Art des Menüs gibt. Der Anfang des Essens läuft oftmals ritualisiert ab. In der weiteren Abfolge beginnen Tischgespräche mit einer Unterhaltung über Nahrungsmittel und das Gericht, man kommentiert sozusagen das Essen. Eine solche Situation wird in der Erzählung von Nikolaj Gogol' *STAROSVETSKIE POMEŠČIKI* (GUTSBESITZER AUS ALTER ZEIT, 1835) beschrieben. Zwischen dem alten Ehepaar Pul'cherija Ivanovna und Afanasij Ivanovič drehten sich alle Gespräche vor dem Essen, während des Essens und nach dem Essen um das Essen, was sich in solchen Fragen ausdrückt wie:

- А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить, чего-нибудь? Чего же бы теперь, ..., закусить?
- Мне кажется, как будто эта каша немного пригорела; [...] ⁶ (Gogol' 1973, 216)

Die Handlung wird durch solche Fragen des Hausherrn wie: „Was könnte ich wohl essen?“ vorangetrieben.

Pul'cherija Ivanovna beherrscht die einseitige Art der Kommunikation über das Zubereiten des Essens:

- Вот это, – говорила она, снимая пробку с графина, – водка, настоящая на деревий и шалфлей. Если у кого болят лопатки или поясница, то очень помогает. ⁷ (Gogol' 1973, 220)

6 „Ist es nicht Zeit, eine Kleinigkeit zu sich zu nehmen? – Oder Was könnte man zu sich nehmen?“ Gern unterhielt sich Afanasij Ivanovič über die Güte des Essens: „Mir scheint, diese Grütze ist etwas angebrannt“. (Gogol 1979, 21)

7 „Das hier, sagte sie und hob den Stöpsel von der Karaffe ab, ist Wodkaaufguss auf Schafgarbe und Salbei. Wenn jemand Schmerzen an den Schultern oder im Kreuz hat, hilft es sehr gut.“ (Gogol 1979, 26f.)

Auch in dem Roman *MERTVYE DUŠI* (DIE TOTEN SEELEN, 1842) charakterisiert der Dichter Nikolaj Gogol' seine Helden über deren Beziehungen zum Essen und durch ihr Reden darüber. Sein Held Čičikov besucht den Gutsbesitzer Manilov. Dieser entschuldigt sich, dass er dem Gast kein Mittagessen anbieten könne, wie man es in Moskau oder Petersburg bekomme, weil bei ihm alles einfach, nach russischer Sitte sei. Er lasse dem Gast einfache Kohlsuppe servieren, die aber von Herzen komme. Vor der eigentlichen Mahlzeit wurde vom Gastgeber schon angezeigt, dass es gar keine richtige Mahlzeit geben werde. Die Hausfrau stellt die Kohlsuppe auf den Tisch und setzt sich vor die Schüssel, um die Suppe zu verteilen. Am Tisch wird zuerst das Gespräch über die Kinder geführt, dann kommt es auf die Genüsse des friedlichen Lebens und wird durch die Anmerkungen der Hausfrau über das Stadttheater und die Schauspieler unterbrochen. Die Hausfrau wendet sich an den Gast mit Worten wie: „Sie essen ja nichts, Sie haben sehr wenig genommen“, worauf Čičikov jedes Mal antwortet, dass er satt sei und ihm ein angenehmes Gespräch lieber als jede Speise sei. Das Reden hat für Čičikov das Essen ersetzt, der Gastgeber kann damit seinen Mangel verdecken (vgl. Gogol 1983, 2. Kapitel).

Auch in Lev Tolstoj's Roman *ANNA KARENINA* (1877) wird der Leser in ein paradigmatisches Gespräch bei Tisch über das Essen eingeführt, dessen Urform schon bei Theodor Fontane in dem bereits zitierten Roman *DER STECHLIN* zu finden ist. Es handelt sich dort um das Gespräch zwischen dem Hauptmann von Czako und seiner Tischdame. Sie fragt, was er als Gericht zu wählen vorziehe, Krammetsvögelbrüste oder Rebhuhnflügel?

Die pikante Sauce und ein Seitenblick auf die schönen Brüste seiner rundlichen Tischdame führen den sonst wohl eher schlichten Hauptmann mit seiner Antwort auf die Höhe der Situation. In Brust und Flügel schlummert, wie mir scheinen will, ein großartiger Gegensatz von hüben und drüben; es gibt nichts Diesseitigeres als Brust, und es gibt nichts Jenseitigeres als Flügel. Der Flügel trägt uns, erhebt uns. Und deshalb, trotz aller nach der anderen Seite hin liegenden Verlockung, möchte ich alles, was Flügel heißt, doch höher stellen. (Fontane 1977, 101)

In ANNA KARENINA treffen sich Oblonskij und Levin in einem Hotel zum Mittagessen. Man beginnt über die Bestellung des Menüs zu sprechen. Die vom Kellner angebotenen frischen Austern lassen Oblonskij überlegen, sein Menü umzustellen. Levin ist an dem Menü nicht wirklich interessiert, weil er die Begegnung eher zum Anlass nehmen will, mit Oblonskij über Kitty zu sprechen. Als Antwort auf den Wunsch nach Austern als Vorspeise betont Levin gegenüber Oblonskij deshalb, dass er am liebsten Kohlsuppe esse, die es hier aber nicht geben würde. Aber auch diese, sehr verfeinert, könnte ihm der Kellner anbieten, wie dieser ihm versichert. Im Gespräch über das Essen zwischen dem Kellner und Oblonskij werden die Rollen vertauscht, der Kellner versucht, alle Gerichte gebrochen auf Französisch auszusprechen, Oblonskij, der Französisch wie seine Muttersprache beherrscht, bemüht sich dagegen, für in französischer Sprache ausgewiesene Gerichte ein russisches Äquivalenz zu finden. Während sie essen, kommentiert Oblonskij, der sich als Feinschmecker zu erkennen gibt, die einzelnen Speisen. Levin fühlt sich in seiner Rolle nicht wohl und drückt das auch während des Tischgesprächs aus: Auf dem Land würde man sich bemühen, möglichst schnell satt zu werden, um sich wieder der Arbeit zu zuwenden, während sie beide darauf bedacht seien, möglichst lange nicht satt zu werden, und zu diesem Zweck Austern essen. Oblonskij sieht den Grund für ihr Verhalten darin, dass es Sinn der Zivilisation sei, alles zu einem Genuss zu machen. Levins Antwort darauf ist ebenso kurz wie prägnant, dann würde er es vorziehen, ein Wilder zu sein (vgl. Tolstoj 1977, 50–62).

Oblonskij genießt nicht nur das Essen, sondern auch das Reden darüber. Diesen Genuss verspürt der Erzähler bei Fazil Iskander, einem in russischer Sprache schreibenden abchasischen Schriftsteller des 20. Jahrhunderts, in seiner Erzählung KUTEŽ TRĚCH KNJAZEJ V ZELENOM DVORICE (DREI FÜRSTEN SCHMAUSEN IN EINEM KLEINEN GRÜNEN HOF, 1981) nicht mehr:

Я столько раз описывал абхазские столы, что мне прямо совестно возвращаться к тому. Читатель может подумать, что я какой-то обжора. Нет, я, конечно, любил поесть и выпить, но с годами уходить аппетит к застолью да и к шуткам тоже. И я только бегло опишу то, что было на столе [...]. Главное блюдо – молодая козлятина – дымилась на нескольких тарелках.

Свежая мамалыга, копченый сыр, фасоль, сациви, жареные куры, зелень (зеленый лук – амурная стрела вегетарианца) – все это теснилось на столе. Как видите, ни малейшего гастрономического восторга.⁸ (Iskander 1996a, 431–432)

„Denn was passiert mit dem Essen, wenn sich die Sprache und das Auge dazwischen schieben, also der Wille zum Wissen im Sinne Foucaults“, fragt Thomas Kleinspehn. „Denn diese Bilder, die von den Gerichten entstehen, reden und türmen sich auf, bis der einzelne endlich das tut, worum es eigentlich geht, nämlich zu essen. Es darf nicht vergessen werden, dass nicht nur der Inhalt des Diskurses entscheidend ist, sondern die Tatsache des Sprechens selbst“ (Kleinspehn 1993, 258). Der Autor meint, dass mit Hilfe des Diskurses die Unersättlichkeit gebändigt werde. Neben dem Genuss am Essen und Sprechen darüber werden in diesem Reden auch die unterschiedlichen Arten von Essensritualen thematisiert.

Im bereits zitierten Roman *ANNA KARENINA* nimmt der Protagonist Levin gehorsam etwas von der Sauce, lässt Oblonskij aber nicht zum Essen kommen, indem er ihn ständig etwas fragt. Sie leeren das Glas und schweigen dann eine Weile. Endlich sprechen sie beide über den Grafen Vronskij. Levin hat sich auf dieses gemeinsame Frühstück nur eingeladen, um über diese Thema sprechen zu können. Vronskij war zum Rivalen in der Gunst um Kitty geworden:

И вдруг они оба почувствовали, что хотя они и друзья, хотя они обедали вместе и пили вино, которое должно было бы еще более сблизить их, но что каждый думает только о своем, и одному до другого нет дела. Облонский уже не раз испытывал это случавшееся после обеда крайнее раздвоение вместо

8 „Ich habe diese abchasischen Tafeln so oft beschrieben, daß es mir fast peinlich ist, noch einmal darauf zurückzukommen. Der Leser könnte glauben, ich sei ein Vielfraß. Sicher, früher habe ich gern gegessen und getrunken, aber mit den Jahren vergeht einem der Appetit auf Gelage [...] ich werde nur eine flüchtige Beschreibung von dem geben, was auf dem Tisch stand [...]. Das Hauptgericht, das Fleisch eines jungen Zickleins, lag dampfend auf mehreren Platten. Frische Mamalyga, geräucherter Käse, grüne Bohnen, Saziwi, gebratene Hühner, Grünzeug (die grüne Zwiebel ist der Amorfeil des Vegetariers) – alles lag dichtgedrängt auf dem Tisch. Wie Sie sehen, nicht einmal die geringste gastronomische Begeisterung.“ (Iskander 1988, 287)

сближения и знал, что надо делать в этих случаях: Счет.⁹
(Tolstoj 1963, 55)

Beide hatten am Tisch zusammen gesessen, aber nicht wirklich miteinander kommuniziert. Am Ende bildete das Essen nur einen konventionalisierten Rahmen einer Begegnung, eine Annäherung war nicht zustande gekommen; weder das Essen noch das Reden darüber bezogen sich auf eine gemeinsame Deutungsebene.

Anton Čechovs Protagonist in der Erzählung *O LJUBVI* (VON DER LIEBE, 1898) beschreibt Menschen, die einsam sind und deshalb gern in ein Restaurant gehen, wo sie bei Tisch erzählen können.

Die russische Schriftstellerin Ljudmila Ulickaja zeigt ihre Helden in dem Roman *MEDEA I EË DETI* (MEDEA UND IHRE KINDER, 1996) auch in einem Restaurant, wo während des Menüs Samuel Medea einen Heiratsantrag macht und dabei genießerisch schmatzt (Ulickaja 1997, 79).

Der Ablauf eines Gesprächs kann thematisch auf räumlich oder zeitlich Naheliegendes oder Fernliegendes zurückgreifen, jedoch muss dies in jedem Fall allen Beteiligten vertraut sein, um dazu ein Gespräch führen zu können (vgl. Keppler 1995, 70). Es erfordert die aktive Teilnahme von Sprecher und Zuhörer, eine Geschichte erzählen, sich auch an Klatsch und an Reden über Personen beteiligen zu können. Die Protagonistin Anna Karenina in dem gleichnamigen Roman übernimmt die Funktion der Hausherrin und Gastgeberin bei einem kleinen Empfang auf dem Gut des Grafen Vronskij. Sie muss in dieser Rolle das Gespräch der unterschiedlichen Teilnehmer bei diesem Abendessen aufrechterhalten und dabei die verschiedensten Themen bedienen. In diesem Roman wird auch geschildert, wie bei Graf Oblonskij ein Abendessen stattfand, zu dem Aleksej Aleksandrovič Karenin eingeladen worden war. „Was die leiblichen Genüsse betraf, war es ein gelungenes Diner, nicht minder gelungen war es hinsichtlich der geistigen Genüsse. Die Unterhaltung, bald

9 „Und plötzlich fühlten beide, obwohl sie gut befreundet waren, obwohl sie gemeinsam gegessen und getrunken hatten, wodurch sie einander hätten eigentlich näher gekommen sein müssen, dass dennoch jeder von ihnen sich nur mit seinen eigenen Sorgen beschäftigte und dass einer mit dem andern nichts gemein hatte. Oblonskij hatte schon häufig die Beobachtung gemacht, dass am Schluss eines gemeinsamen Essens eine Entfremdung statt einer Annäherung eingetreten war, und wusste, was in solchen Fällen zu tun war: zahlen.“ (Tolstoj 1977, 62)

gemeinsam, bald zwischen den einzelnen Gästen geführt, brach keinen Augenblick ab“ (Tolstoj 1977, 542). Das Gespräch ist so lebhaft, dass die Herren noch beim Aufstehen von der Tafel weiter sprechen, über Europa und über Annas Ehebruch. Da Essen und Reden hier zusammengeführt wurden, gilt diese Mahlzeit als gelungen.

Wichtige Themengebiete sind am Tisch neben dem Essen als Gegenstand die Arbeit, die eigene Familie, die Freunde und die Politik. Das Essen am Tisch wird durch Formen wie Belehrungen und Streit, auch als Zeichen von Intimität charakterisiert.

In Čechovs Erzählung DUŠEČKA (HERZCHEN, 1899) mahnt Olen'ka beim Essen Saša, gut zu lernen und den Lehrern zu gehorchen. Hier ist das gemeinsame Essen wieder der Ort, an dem Wichtiges besprochen wird.

Kindern wird oft das Lachen und Reden beim Essen untersagt, und Eltern verlangen ihr Schweigen. Wenn das Tischgespräch verboten ist, entstehen aus den Familienmahlzeiten anstrengende Situationen (vgl. Wierlacher 1987, 126). Davon berichten viele Schriftsteller und meinen oft ihre eigene Vergangenheit.

Der Schriftsteller Heinrich Böll sprach in seinen Frankfurter Vorlesungen über das Thema: „Die Mahlzeit in der deutschen Literatur“ und bekannte:

[...] es wird so wenig gegessen in der deutschen Literatur, wie wenig darin gewohnt wird [...] und dann die fürchterliche Sitte, das Essen schweigend einzunehmen, schweisame Kinder bei Tisch: geduckt, gezähmt [...]. (Böll 1968, 97)

Und Franz Kafka formulierte in seinem BRIEF AN DEN VATER:

Da ich als Kind hauptsächlich beim Essen mit Dir zusammen war, war Dein Unterricht zum Teil Unterricht im richtigen Benehmen bei Tisch. Was auf den Tisch kam, musste aufgegessen, über die Güte des Essens durfte nicht gesprochen werden. [...] düstere Stille war bei Tisch, ununterbrochen von Ermahnungen zuerst iß, dann sprich. (Kafka 1989, 14)

Lev Tolstoj erinnert sich in seiner Trilogie über seine Kindheit und Jugendzeit überhaupt nicht an gemeinsame Mahlzeiten und Tischgesprä-

che, sondern im Teil JUNOST' (JUGENDZEIT, 1852 – 1856) beschreibt er das Erlebnis eines Trinkgelages, das ritualisiert sowohl im Ablauf als auch in den Trinksprüchen verläuft. Dem Schriftsteller Maksim Gor'kij sind Belehrungen beim Essen aus seiner Kindheit über die gemeinsamen Mahlzeiten in Erinnerung geblieben.

Wenn man nichts zu sagen hat oder aus unterschiedlichen Gründen nichts sagen darf, tritt an die Stelle verbalen Meinungs austauschs die Rhetorik des Schweigens¹⁰, die „das Miteinander-Essen zu enervierenden Beziehungshandlungen aufschwellen lässt. Wir sprechen dann von gestörter und zerstörter Kommunikation beim Essen“ (Wierlacher 1987, 155). Was im Reden oft verschwiegen wird, kann sich als Hauptsache erweisen. Zur Gesprächskultur beim Essen gehört auch das schweigende Zuhören.

Das Schweigen kann auch den Wunsch nach Entspannung beim Essen ausdrücken.

In Sergej Aksakovs SEMEJNAJA CHRONIKA (EINE FAMILIENCHRONIK, 1856) wird üblicherweise gegessen, gesprochen wird wenig, einmal, weil alle mit dem Mund Schwerstarbeit leisten, wie Stepan Michajlovič sich ausdrückt, und zum anderen, weil niemand zu plaudern versteht und alle

10 Vgl.: „In der Tat, Schweigen kann vieles sein: Indiz von Einverständnis sowohl wie von völligem Mißverstehen, Ausdruck der Kommunikationsverweigerung sowohl wie Modus der Ansprechbarkeit und des Vernehmens. In jedem Falle aber ist es, in den verschiedensten Erscheinungsweisen, eine Mitteilungsform. Das ist, im Rahmen einer Rhetorik des Schweigens, die den Gegenstandsbereich bloßer Sprechwissenschaft um seinen Schatten ergänzt, zu beschreiben: in der Aufmerksamkeit auf das, was vor, während und nach der Rede ungesagt wirksam ist. Sie hat nicht nur, semantisch, das verschluckte Wort, die verdrängte Bedeutung zu erhalten, syntaktisch, das Einstürzen ganzer Satzbaupläne zu erläutern, sondern pragmatisch, das intendierte Nicht-Reden aus der Situation, in der Rede ausbleibt, und aus dem Partnerbezug, in dem sie erwartet wird, verstehbar zu machen. Man kann bekanntlich nicht nicht kommunizieren: ‚Handeln oder Nichthandeln‘, Worte oder Schweigen haben alle Mitteilungscharakter: Sie beeinflussen andere und diese anderen können ihrerseits nicht *nicht* auf diese Kommunikationsreaktionen reagieren und kommunizieren damit selbst. Es muß betont werden, daß Nichtbeachtung oder Schweigen seitens des anderen dem eben Gesagten nicht widerspricht. Der Mann im überfüllten Wartesaal, der vor sich auf den Boden starrt oder mit geschlossenen Augen dasitzt, teilt den anderen mit, daß er weder sprechen noch angesprochen werden will, und gewöhnlich reagieren seine Nachbarn richtig darauf, indem sie ihn in Ruhe lassen. Dies ist nicht weniger ein Kommunikationsaustausch als ein angeregtes Gespräch.“ (Nibbrig 1981, 40f.)

mehr oder weniger befangen sind, nüchtern sehr wortkarg, deshalb gilt es als überaus gescheit, Schnaps auch bei dem Essen zu trinken (vgl. Aksakow 1988, 174–176).

In Fëdor Dostoevskijs Roman *PRESTUPLENIE I NAKAZANIE* (SCHULD UND SÜHNE, 1866) steht die Beschreibung des Leichenschmaus' bei Katerina Ivanovna Marmeladova für eine zerstörende Rede bei Tisch bzw. bildet einen Kontrast zu ideal verlaufenden Tischgesprächen.

Die völlig mittellose Katerina Ivanovna maßt sich an, in ihrem Elendsquartier für ihren tödlich verunglückten Mann eine würdige Leichenfeier zu veranstalten. Vertreter der besseren Gesellschaft nehmen ihre Einladung gar nicht an, dafür finden sich ihr völlig unbekannte Personen bei dem Mahl ein. Das ganze Mahl löst sich in viele kleine Skandale auf, um am Ende zu eskalieren. Durch das Reden beim Essen kippt der Leichenschmaus um und wird zum Skandal. Zuerst erkundigte sich Katerina, ob ihre Gäste auch genug zu essen hätten. Während Katerina der Tischgesellschaft ihren verstorbenen Mann mit unerschöpflicher Herzensgüte charakterisierte, beginnen die Gäste skandalträchtig über dessen Trunkenheit zu sprechen. Katerina ignoriert diese Einwürfe, wird aber erregter, als sie dann den Anwesenden von ihren Plänen berichtet, ein Pensionat aufzumachen. Diese Fakten führen erneut zu einer sich steigernden verbalen Auseinandersetzung mit der Wirtin Amalia, die Katerina daraufhin aus der Wohnung verweist. Nachdem ein Beamter aus der Tischgesellschaft mit einem Glas geworfen hat, beginnt die Wirtin Katerinas Sachen auf einem Haufen zu sammeln (vgl. Dostojewskij 1956, 547–583).

In dem Tischgespräch wird zum einen die Gastgeberin provoziert und zum anderen provoziert diese die Wirtin durch die Preisgabe von Familiengeheimnissen, von Intimitäten und durch den Verstoß gegen das Schickliche. Bei diesem Mahl kommen Menschen aus unterschiedlichen gesellschaftlichen Sphären zusammen, die die festgelegten Rituale des Festes verschiedenartig wahrnehmen und praktizieren und deshalb auch kein gemeinsames Gespräch führen können, obwohl der Anlass, einen Menschen zu beerdigen, eigentlich den Rahmen dafür bieten müsste.

In Fazil Iskanders Erzählung *RASSKAZ MULA STAROGO CHABUGA* (DAS MAULTIER DES ALTEN CHABUG ERZÄHLT, 1991) wird auch ein Leichenmahl auf ganz andere Art und Weise geschildert, bei dem die Würde des Anlasses und die traditionellen Rituale miteinander verbunden werden:

Люди продолжали подходить, а из поминального помещения доносился гул возбужденных голосов, доходящих по нашим понятиям до неприличия. Не знаю, может, у других народов на поминках принято петь и плясать, но только не у наших. У наших принято пить поминальные стаканы в тишине, слушая мудрую речь того, кому предоставлено говорить. А эти разгуделись. Но, с другой стороны, если подумать, разве этот старый похотливец заслужил почтенные поминки?¹¹ (Iskander 1996, 233–234)

Ein Leichenmahl, eine Henkersmahlzeit oder auch ein Picknick verweisen auf Konnotationen, die mit dem originären Anlass, zu essen, wenig zu tun haben. Im Grunde ist die gesamte Ernährung, also das Auswählen der Nahrung, das Zubereiten, das Servieren und schließlich der Verzehr, mit solchen Chiffren durchsetzt, die in der Realität allerdings dem Individuum kaum bewusst werden (vgl. Teuteberg 1997, 8).

Trinksprüche, bereits im Zusammenhang mit den russischen Heldenliedern erwähnt, begleiten das Essen und sind Bestandteil des Gesprächs, sie stehen am Anfang oder wiederholen sich beim Essen. So heißt es bei Fazil Iskander: „Auf den Herrn dieses Hauses, auf die wunderbare swanetische Gastfreundschaft, auf die ewigen Herren dieser ewigen Berge“ (Iskander 1988, 232). Bei Festessen kann eine Person, dies muss nicht der Gastgeber sein, die Rolle des „Tamada“ übernehmen, was bedeutet, den Ablauf des Mahls zu gestalten:

Onkel Sandro wurde zum Tamada ernannt. Den ganzen Roman hindurch habe ich diese Art von Szenen vermieden, wobei ich bei der Vorstellung des Lesers das mythische Bild des großen, vor allem im Kaukasus großen Tamada erstehen ließ, wie es einzig der Größe des besten Dirigenten eines kaukasischen Gelages gerecht wird [...]. (Iskander 1988, 288)

11 „Immer noch kamen Leute an, und aus dem Leichenschmausgebäude drang der Lärm erregter Stimmen, der, für unsere Begriffe, schon die Grenze des Unanständigen erreichte. Ich weiß nicht, vielleicht ist es bei anderen Völkern üblich, beim Leichenschmaus zu singen und zu tanzen, bei uns jedenfalls nicht. Bei uns ist es üblich, in Ruhe seine Leichenschmausgläschen zu trinken und den weisen Worten derer zu lauschen, die man zum Reden auffordert.“ (Iskander 1994, 229)

Der Held Sandro aus Iskanders Roman *SANDRO IZ ČEGEMA* (*SANDRO AUS TSCHEGEM*, 1991) war als Tamada verantwortlich für die Einhaltung der strengen Regeln der abchasischen Feste.

Ohne [...] Differenzqualität zwischen alltäglichen Regeln und sorgfältig inszenierter Ausnahme ist das Fest nicht denkbar. Daraus folgt, dass es Schwellen geben muss, die das Fest von der unfestlichen Umgebung abheben und aussondern. Solche Schwellen sind in der Zeit deutlich genug markiert: Jedes Fest ist befristet, ist eingeschlossen in eine Spanne zwischen Anfang und Ende. (Assmann 1989, 243)

Sandro verkörperte das Bewahren abchasischer Tradition. Der Tamada bildet das „Epizentrum der Tischgesellschaft“, in ihr widerspiegeln sich auf synkretische Weise Leben und Tod des abchasischen Menschen (Vajl/Genis 1979, 155). Auch wenn Tante Chrisula an der Festtafel alle Gäste im Reden und Essen überbot, so gelang es ihr nicht, Sandro im Trinken zu überbieten.

In Fazil Iskanders *PIRY VALTASARA* (*BELSAZARS FESTE*, 1989) wird ein Festempfang und -essen für Stalin beschrieben. Stalin nimmt an einer Parteikonferenz in Gagra teil, die abends mit einem Bankett abgeschlossen wird:

Laboka als Tamada ließ die Zügel etwas schleifen, weil er merkte, daß die strenge Ordnung eines kaukasischen Gelages Stalin zu langweilen begann. (Iskander 1994, 174)

Jeder durfte essen, was ihm gefiel, aber wenn das Glas erhoben wurde, durfte keiner passen: „So wurde die Demokratie bei den Speisen durch die Despotie bei den Getränken ausgeglichen“ (ebd., 139). Stalin, der heimliche Tamada, erhebt während des Banketts den Pokal auf die Republik Abchasien und auf dessen Parteichef Laboka. Die Zuhörer wiegen genau die Worte des Lobes ab, um zu verstehen, ob die Republik angesehen oder in Ungnade gefallen ist. Das Lob auf diese Republik nimmt Stalin zum Anlass, um mit den Buchgelehrten in Moskau abzurechnen. Während des Essens verrät die Mimik Stalins, welche Position die einzelnen Vertrauten zu ihm einnehmen. Während dieses Banketts entscheidet

er lächelnd, fast unmerklich, über Leben und Tod. Das Mahl kann hier in seiner Verbindung von Kommunikation und Repräsentation gleichzeitig Bühne und Unterbrechung hierarchischer Gesellschaftsordnungen sein (vgl. Bendix 2004, 237).

Dagmar Burkhart bescheinigt den russischen Werken des sozialistischen Realismus eine von Optimismus getragene Darstellung des Essens und den damit verbundenen Ritualen.

In den Werken von Petruševskaja, Popov, Sorokin u. a. dient das Thema Essen als eines der wichtigsten Instrumente, die Verhältnisse in Russland einer Analyse zu unterziehen. Wer jedoch dieser Literatur „in der unter anderem Essen für Kommunikation und pervertiertes Essen für gestörte Kommunikation und totalitäre Indoktrination steht, die Fixierung auf das schockierende Detail unterstellt, verkennt ihre Intention“, meint die Forscherin (Burkhard 2003, 347). Hier würde ein neues Thema beginnen.

Literatur

- Aksakow (1988), Sergej: Eine Familienchronik. Berlin.
- Assmann (1989), Alaida: Festen und Fasten. In: Das Fest (Poetik und Hermeneutik. XIV), hrsg. v. Werner Haug und Rainer Warning. München, 227–246.
- Bendix (1997), Regina: Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie. In: Essen und kulturelle Identität, hrsg. v. Hans-Jürgen Teuteberg. Berlin, 45–55.
- Bendix (2004), Regina: Reden und Essen. In: Österreichische Zeitschrift für Volkskunde, Bd. 107 (2004), 211–238.
- Boccaccio (1980), Giovanni: Das Dekameron. 2 Bd. Berlin.
- Böll (1968), Heinrich: Frankfurter Vorlesungen. München.
- Bourdieu (1987), Pierre: Die feinen Unterschiede. Frankfurt a. M.
- Burkhart (2003), Dagmar: *Homo edens* in der russischen Literatur. In: Erlesenes Essen, hrsg. v. Christa Grewe-Volpp, Werner Reinhardt. Tübingen, 331–347.
- Domostroj (1994), hrsg. v. V. Volesov, V. V. Roždestvenskaja. Sankt-Peterburg.
- Dostojewskij (1956), Fjodor: Schuld und Sühne. Berlin.

- Fellmann (1997), Ferdinand: Kulturelle und personale Identität. In: Essen und kulturelle Identität, hrsg. v. Hans Jürgen Teuteberg et al. Berlin, 27–36.
- Fontane (1877), Theodor: Der Stechlin. Berlin.
- Gogol' (1835), Nikolaj V.: Starosvetskie pomeščiki. In: Derselbe: Sočinenija v dvuch tomach. Moskva, 209–230.
- Gogol (1879), Nikolaj: Gutsbesitzer aus alter Zeit. In: Mirgorod. Berlin, 9–49.
- Gogol (1883), Nikolaj: Die toten Seelen. Berlin.
- Gorkij (1899), Maksim: Meine Kindheit. Berlin.
- Gumbrecht (2003), Hans-Ulrich: Unsere Lieblingsbäckerei schärft das Bewußtsein. In: FAZ vom 02.07.2003, 40.
- Iskander (1888), Fasil: Der Hüter der Berge oder das Volk kennt seine Helden. Frankfurt a. M.
- Iskander (1894), Fasil: Belsazars Feste. Frankfurt a. M.
- Iskander (1896), Fasil': Izbrannoe. Kniga pervaja. Moskva.
- Iskander (1896a), Fasil': Izbrannoe. Kniga vtoraja. Moskva.
- Kafka (1899), Franz: Brief an den Vater. Frankfurt a. M.
- Kepler (1895), Angela: Tischgespräche. Frankfurt a. M.
- Kleinspehn (1887), Thomas: Warum sind wir so unersättlich? Frankfurt a. M.
- Kleinspehn (1893), Thomas: Sprechen-Schauen-Essen. In: Kulturthema Essen, hrsg. v. Alois Wierlacher. Berlin, 257–268.
- Lotman (1896), Jurij/Pogosjan, Evgenij: Velikosvetskie obedy. Moskva.
- Luckmann (1884), Thomas: Das Gespräch. In: Das Gespräch (Reihe Poetik und Hermeneutik IX), hrsg. v. Karlheinz Stierle, Rainer Warning. München, 49–64.
- Mattheier (1893), Klaus: Das Essen und die Sprache. In: Kulturthema Essen, hrsg. v. Alois Wierlacher. Berlin, 245–254.
- Müller (Hg.) (1867), Klaus: Altrussisches Hausbuch aus dem 16. Jahrhundert. Leipzig.
- Neumann (1893), Gerhard: Jede Nahrung ist ein Symbol. In: Kulturthema Essen, hrsg. v. Alois Wierlacher. Berlin, 385–450.
- Nibbrig (1881), Christian L. Hart: Rhetorik des Schweigens. Versuch über den Schatten literarischer Rede. Frankfurt a. M.
- Paczensky (1894), Gert von/Dünnebier, Anna: Leere Töpfe, volle Töpfe. München.
- Petruschewskaja (1899), Ljudmila: Der schwarze Mantel. Berlin.

- Rassadin (1989), Sergej: Poslednij čegemec. In: Novyj mir, 9, 232–247.
- Teuteberg (1997), Hans-Jürgen: Essen und kulturelle Identität. Berlin.
- Teuteberg (1997), Hans-Jürgen: Homo edens. In: Historische Zeitschrift. Bd. 265, 1–28.
- Tolstoj (1963), Lev: Anna Karenina. In: Derselbe: Sobranie sočinenij v dvadcati tomach. Tom vos'moj. Moskva.
- Tolstoj (1977), Lew: Anna Karenina. Berlin.
- Tschechow (1984), Anton: Meistererzählungen. Berlin.
- Ulitzkaja (1997), Ljudmila: Medea und ihre Kinder. Berlin.
- Vajl' (1979), Pjetr/Genis, Aleksandr: Stalin na čegemskom karnavale. In: Vremja i my, 42, 150–168.
- Wierlacher (1987), Alois: Vom Essen in der deutschen Literatur. Stuttgart.
- Wierlacher (2008), Alois: Die kulinaristische Sprache. In: Kulinaristik, 112–126.
- Wördehoff (2000), Bernhard: Sag mir Muse, vom Schmausen. Vom Essen und Trinken. Darmstadt.

Dagmar Burkhart

Pir

Das Gastmahl als kulturelle Konstante in der russischen Literatur

Das Gastmahl als Mahlzeit mit Unterhaltung in Gesellschaft von Gästen bildet bei allen Völkern eine kulturelle Konstante. Die Traditionslinie des Conviviums reicht, wie zum Beispiel das seit 1356 belegte Hamburger Matthiae-Mahl zeigt, bis in die Gegenwart (Burkhart 2002, 96–98).

Beim Gastmahl, Festmahl, Bankett, russisch *pir*, *pirucha*, *piruška*, *piršestvo* (von altruss. *piti* „trinken“), auch *zastolè*, *banket*, handelt es sich um einen Zeichenkomplex, der als *mehrdimensionales* Phänomen zwischen der *eindimensionalen* Mahlzeit und dem *multidimensionalen* Fest anzusiedeln ist. Während die *Mahlzeit* aus Essen und Trinken, mit oder ohne Kommunikationspartner, in einer Alltagssituation besteht, nimmt im Falle des *Gastmahls*, das ursprünglich eine vertikale Dimension der Begegnung mit Gott aufwies, die Komplexität des Geschehens zu: mehrgängiges Menü und alkoholische Getränke, Zeremonienmeister, Kommunikation in der Mahlgemeinschaft: ritualisierte Trinksprüche, Gespräche; Tischmusik; bestimmte Sitzordnung; nichtalltägliche Kleidung. Diese Komplexität wird schließlich beim *Fest* als Ausdruck von gesteigerter Lebensfreude und Repräsentationsgebaren noch durch mehrere zusätzliche Komponenten erhöht: feierlicher Anlass bzw. religiös-brauchtmülicher Festtermin; große Gesellschaft, reich gedeckte Tafel, Zeremoniell, festliche Kleidung oder Maskierung, Tanzabfolge, Schaulagen wie Prozession, Feuerwerk, lebende Bilder oder Theatervorführungen. Dazu kommt, dass das Fest zwischen affirmativer Überhöhung bzw. zeitweiliger Subversion der bestehenden Ordnung und einem normsprengenden Exzess changieren kann (Haller 2002, 25–42).

Im gemeinschaftsstiftenden Gastmahl steckt die Urformel menschlicher Kommunikation. Das Gastmahl zeigt sich in bedeutsamen Ausfor-

mungen: Eine der prägendsten Vorstellungen der abendländischen Kultur ist die Eucharistie bzw. das Abendmahl (Matth. 26, 17–30; Markus 14, 12–25; Lukas 22, 7–23). So verbindet sich die Stiftung der christlichen Religion mit einer Mahlzeit, in der die Verwandlung (Konsekration, Transsubstantiation) von Brot und Wein in Leib und Blut Christi, also in das göttliche Wort (Logos) geschieht (Neumann 1997, 45). Dieser Vorgang ist zu einem Muster künstlerischer und literarischer Darstellung von sakralen bis profan-familiären Mahlsituationen geworden. Bei den antiken Griechen wurde das in Anschluss an das gemeinsame Mahl und ein Trankopfer für die Götter stattfindende und von einem *Symposiarchos* (Zeremonienmeister) geleitete Trinkgelage mit philosophischen Gesprächen, lyrischer Rezitation oder Improvisation, Trinkliedern, Tanz und Musik *Symposion* genannt (siehe die gleichnamigen Schriften von Platon, Xenophon u. a.); bei den Römern hieß das unter der Leitung eines *Magister bibendi* stehende Gelage *Coena* oder *Cena*. Im Totenkult erscheint das Gastmahl als Leichenschmaus, im Heiratsbrauchtum als Hochzeitsmahl (biblisches Urmodell: Hochzeit von Kana, Joh. 2, 1). Seit dem alttestamentarisch überlieferten frevlerischen Gastmahl des Belsazar¹, das in der Unheil verkündenden Schrift „Mene tekel upharsin“ an der Wand des babylonischen Königspalastes kulminierte (Daniel 5, 25–28), gibt es auch eine Motiv-Tradition des Gastmahls am Rande von Untergang und Tod.

An das antike Symposion anknüpfend, kommt es im rationalen Kontext des 18. Jahrhunderts zum so genannten Aufklärungsmahl, wie es etwa durch den Mittagstisch Friedrichs des Großen in Sanssouci, an dem Voltaire und andere Denker teilnahmen, und Immanuel Kants Brauch des philosophischen Mahls in seinem Königsberger Haus berühmt geworden ist. Seit der Romantik wird die Gastmahlstradition von gemeinsamer Mahlzeit, Gespräch und Lektüre in den literarischen Salons und in Freundeskreisen weitergeführt, etwa in Berlin in dem romantischen Dichterkreis um Achim von Arnim, Kleist und Eichendorff.

In der russischen Literatur lässt sich eine Traditionslinie des Gastmahl-Themas von den altrussischen Annalen und Chronikberichten, den Bylinen und Märchen, über die realen und vertexteten Gastmähler im Goldenen und Silbernen Zeitalter bis hin zur Postmoderne verfolgen. Da stets

1 Im 15./16. Jahrhundert gelangte die byzantinische Version der mündlich tradierten Legende nach Russland und wurde dort übersetzt unter dem Titel *PIR CARJA VALTAZARA*.

Struktur *und* Funktion des *Pir*-Motivkomplexes signifikant sind, steht bei der Textanalyse die Beantwortung der Fragen nach dem Was? (reistischer Aspekt), Wo? (lokaler Aspekt), Wann? (temporaler Aspekt), Wie? (modaler Aspekt), Mit wem? (sozialer Aspekt), Warum? (kausaler Aspekt) im Vordergrund. Beim *Pir* handelt es sich also im Gegensatz zur Mahlzeit um ein Phänomen, dessen Polysemie durch seine Teilhabe an einer Vielzahl von Diskursen begründet ist: dem religiösen, philosophischen, zeremoniellen, sozialen, kommunikativen, kulinarischen und ästhetischen Diskurs, an dem künstlerische, kunsthandwerkliche, folkloristische, literarische, musikalische Codes beteiligt sind.

In den Chroniken und epischen Heldenliedern spielt u. a. die Relation *Großfürst – Gefolgschaft* beim Gastmahl eine Rolle. So schildern beispielsweise die Annalen unter dem Jahr 996 nicht nur den konfliktgeladenen Hergang eines Gelages, das Großfürst Vladimir der Heilige an seinem Hofe veranstaltete, sondern auch in aphoristischer Zuspitzung die kluge Entscheidung des Großfürsten für eine Ehrung seiner Gefolgsleute und Ratgeber:

An allen Sonntagen ließ er auf dem Fürstenhof in der Halle ein Gastmahl herrichten und die Bojaren [...] und die angesehensten Männer dazu einladen [...]. Und es gab eine Menge Fleisch und Wildbret; alles war im Überfluss vorhanden. Als sie nun trunken waren, begannen sie gegen den Fürsten zu murren und zu sprechen: ‚Schlecht ist es um uns bestellt: Wir müssen mit hölzernen Löffeln essen, nicht mit silbernen.‘ Als das Wolodimir hörte, ließ er für seine Druschina [= seine Gefolgsleute, D. B.] zum Essen silberne Löffel schlagen, indem er sprach: ‚Mit Silber und Gold werde ich keine Druschina erlangen, aber mit der Druschina werde ich Silber und Gold finden, so wie mein Großvater und mein Vater mit der Druschina Gold und Silber gewonnen haben.‘ (Tschizewskij 1959, 135)

Die Beschreibung eines fürstlichen Gelages bildet häufig den Eingangstopos bei den Bylinen, den russischen Heldenliedern: Vladimir, *Krasnoe solnce* („Herrliche Sonne“), der Großfürst, bewirtet seine Recken mit „grünem Wein“, den er dem besten Helden als Zeichen seiner Gunst mit „abgelagertem Honigmet“ versetzt und in einem anderthalb Eimer großen Trinkgefäß reicht, bevor er seinen Auftrag zu einer Mission erteilt.

Oder aber der Held hat die vom Zaren gestellte Aufgabe erfüllt, kehrt siegreich nach Kiev zurück und wird am Fürstenhof bei einem Festmahl (počesten pir) geehrt (Ehrenplatz, Preisrede) und reich beschenkt (Burkhart 1999, 22). Die historische Wirklichkeit hinter dieser stilisierten muss man sich wohl so vorstellen: Die „üppigen Festmähler und Gelage, von denen in den Chroniken die Rede ist, wurden meist im Zusammenhang mit politischen Ereignissen veranstaltet, so bei der Thronbesteigung von Fürsten, bei Fürstentreffen, der Einweihung von Kirchen, aber auch gelegentlich von kirchlichen Festen und Feiertagen. Nicht selten kam es bei solchen Gelegenheiten unter den Feudalen zu Mord und Totschlag“ (Donnert 1983, 192).

Über den Prunk des fürstlichen Gastmahls und die Etikette am russischen Hof des 16. Jahrhunderts berichtet Sigmund Freiherr von Herberstein, der im diplomatischen Dienst von Kaiser Maximilian I. und Karl V. zweimal nach Moskau entsandt worden war. Er stellt dabei die Bedeutung von *chleb-sol'* („Brot und Salz“), im Russischen der generalisierte Ausdruck für „Bewirtung“ bzw. „Gastfreundschaft“ und „Gesegnete Mahlzeit!“, besonders heraus:

Als man sich gesetzt hatte, traten die Truchsessn nacheinander durch die Tür herein vor den Fürsten, vor uns und um die Kredenz in langer Reihe, sehr prächtig gekleidet [...]. Danach rief der Großfürst seinen Tischdiener oder Schenken, nahm drei Schnitten Brot von einem Haufen, der dazu vor ihm lag, legte sie dem Schenken auf die Hand und sprach: ‚Gib dies Brot dem Botschafter unsres Bruders, des erwählten Römischen Kaisers und höchsten Königs, dem Grafen Leonhard‘. Der Schenk rief den Dolmetscher, der jederzeit vor dem Tische stand, und sprach: ‚Leonhard, der große Herr Basilius, König und Herr aller Russen und Großfürst, erzeigt dir seine Gnade und schickt dir Brot von seinem Tisch‘. Zum zweiten Mal ging er und redete gleichermaßen zu mir [...]. Indem solche Gaben und Reden an uns kamen, standen wir auf, und alsbald standen alle Umsitzenden auch auf, allein der Fürst und seine Brüder nicht. Wir taten nach ihrer Gewohnheit und dankten, da wir das Brot empfangen und auf unsern Tisch gelegt hatten, mit Neigung des Kopfes des Großfürsten, dann auch den Räten bei der Tafel, die dem Fürsten am nächsten saßen, danach

verneigten wir uns nach den andern Seiten und vor denen uns gegenüber zum Danke. Der Sinn dabei ist, dass der Fürst durch das Brot von seinem Tisch seine Gnade zeigt; schickt er aber Salz, bedeutet es seine Liebe, und es soll die größte Ehrung sein, wenn er Salz schickt. Ihr Brot ist übrigens schön weiß, in Form eines Rosskummets [...]. Nunmehr schickt man die Truchsessens nach den Speisen hinaus; und zuerst bringen sie Brantwein, den man gewöhnlich vor dem Essen trinkt. An Fleischtagen wurden dann jederzeit gebratene Schwäne als erstes hereingebracht; davon wurden zwei oder drei vor den Großfürsten gesetzt und er stach sie mit dem Messer an, um zu sehen, welcher am zartesten und mürbsten wäre [...]. Vielerlei Trank wird vorgesetzt, Malvasier, griechischer Wein, verschiedene Arten Met [...]. Alles Geschirr, woraus wir aßen und tranken und worin Pfeffer, Salz und Essig stand, war von Gold [...]. Die Mahlzeiten währen manchmal drei bis vier Stunden [...]. Oft lassen sie einen ganzen Tag oder auch mehrere mit Essen und Trinken draufgehen. (Herberstein 1984, 318–323)

Reich vs. *arm*, *luxuriös* vs. *einfach*, *unmäßig* vs. *maßvoll* waren die Oppositionen, auf welche die kirchliche Ideologie in Wort und Bild rekurrierte, wobei „reich, luxuriös, unmäßig“ axiologisch mit „sündig“ und „ungerecht“ gleichgesetzt wurde, „arm, einfach, maßvoll“ jedoch mit „gerecht und fromm“. Der Bilderbogen (*lubok*) über das Gleichnis vom armen Lazarus, der um die Brosamen vom Tische des Reichen bettelt, stirbt und in den Himmel kommt, während der gottlos prassende Reiche in der Hölle landet (Luk. 16, 19–31), ist ein ausdrucksstarkes Beispiel für diese Bewertung der semantischen Opposition. Dem Ende des 17. Jahrhunderts entstandenen vierteiligen Holzschnitt liegt eines der populärsten Sujets zugrunde. Erzählungen über Lazarus und den reichen Mann sind seit dem 12. Jahrhundert handschriftlich in Russland verbreitet, und das Gleichnis wurde auch an Kirchenwänden und auf Ikonen mit dem Jüngsten Gericht dargestellt. Auf dem ersten Bild des Lubok liegt der Arme, bedeckt von Schwären, hungrig vor der Tür, während der Reiche, von einem Koch und zwei Dienern versorgt und durch zwei Gusli-Spieler unterhalten, in männlicher und weiblicher Gesellschaft tafelt. Noch drastischer zeigt sich die hier betonte Opposition auf einem anderen Bilderbogen dieser Zeit mit dem Titel DAS MAHL DER GERECHTEN UND DER UNGERECH-

TEN. Auf dem Bild ist ein Raum dargestellt, in dem zwei Gruppen von Menschen an einer Tafel (*trapeza*) sitzen. „Im oberen Teil tafeln die Gerechten. Hinter ihnen steht ein Schutzengel, der mit seinem Speer einen Dämon durchbohrt. Im unteren Teil schmausen mit Sang und Klang und Weibern die Sünder. Um sie herum balgen sich frohlockende Teufel. Sie verleiten die Schmausenden zu üblen Reden und Taten“ (Sytowa 1987, 8). Einer von ihnen – ein drastisches skatologisches Detail – defäkiert sogar in die Speisen. Der Schutzengel verlässt weinend die sündige Tafel. Der Inhalt dieses Lubok steht in engem Zusammenhang mit dem *DOMOSTROJ*, einem paränetischen Hausbuch mit Belehrungen darüber, wie man einen Hausstand gründet und anständig besorgt, seinen Pflichten als Familienmitglied nachkommt, Kinder erzieht, Gäste richtig bewirtet usw. So schreibt der vermutlich dem höheren geistlichen Stand entstammende Verfasser des Moskowitzischen Hausbuchs über *ehrbares* und *ehrloses* Verhalten beim Gastmahl:

Перед началом трапезы прежде всего священники Отца и Сына и святого Духа восславляют, потом деву богородицу; едят с благоговением и в молчании или ведя духовную беседу, тогда аггели невидимо предстоят и написание дѣла добрая, и ества и питье в сладость бывает; аще начнеть предпоставленную еству и питье похулят, тогда мотыло обращается сии вкушают; и аще скаредныя речи и блудныя срамословіе, и смѣхотворение, и всякое глумление или гусли и плесание и плескание, и скокание, и всякие игры и пѣсни бѣсовскіе, – тогда якоже дымъ отгонить пчелы, такоже и отыдуть аггели божиі от тоя трапѣзы и смрадныя бесѣды, и возрадуются бѣси и приидут, волю свою улучивъ, и вся угодная творится имъ.² (*DOMOSTROJ* 1985, 79/80)

- 2 „Wenn du ein Mahl gibst, sollen zunächst Priester den Vater, den Sohn und den Heiligen Geist rühmen, alsdann die jungfräuliche Gottesmutter. Und so man dankerfüllt und schweigend speist oder bei einem geistlichen Gespräch, erscheinen unsichtbar Engel und schreiben die guten Werke nieder, und Speise und Trank werden zum Labsal. Doch werden die aufgetragenen Speisen und Getränke geschmäht, verwandelt sich das Essen in Kot. Wenn jemand garstige Reden führt und unzüchtige Worte spricht, Spott treibt und dumme Streiche verübt, die Gusli zupft oder zu tanzen beginnt, in die Hände klatscht und herumspringt, Unfug treibt oder teuflische Lieder singt, so fliehen die Engel Gottes das Mahl und solch ekelerregende Runde wie die Bienen den Rauch. Und die Teufel werden frohlocken und eilen herbei und haben ihr

Schilderungen von Gastmählern in Adligenkreisen sind seit dem 18. Jahrhundert ständiger Gegenstand der russischen Literatur, so auch bei dem klassizistischen Dichter Gavriil Deržavin, der in seiner an Katharina II. gerichteten Ode FELICA (1783) die Zarin als Allegorie der Bescheidenheit preist, während sich der lyrische Sprecher satirisch-selbstkritisch in die Schar ihrer eitlen und genuss-süchtigen Würdenträger einreihet:

А я, проспавши до полудни,
Курю табак и кофе пью;
Преображая в праздник будни,
Кружу в химерах мысль мою:
[...]
Скачу [...] в пиру я пребогатом,
Где праздник для меня дают,
Где блещет стол серебром и златом,
Где тысячи различных блюд:
Там славный окорок вестфальской,
Там звенья рыбы астраханской,
Там плов и пироги стоят;
Шампанским вафли запиваю
И всё на свете забываю
Средь вин, сластей и аромат.³

In seinen späten anakreontischen Gedichten wie beispielsweise PRIGLAŠENIE K OBEDU (EINLADUNG ZUM MITTAGESSEN, 1795) preist Deržavin die Idylle des Landlebens und anstelle des üppigen Gastmahls mit internationalen Speisen das einfache russische Mahl (russkij moj

Wohlgefallen, all ihr Begehr wird sich erfüllen, und sie werden ihr Unwesen treiben.“ (Altrussisches Hausbuch 1989, 22–23)

- 3 „Nachdem ich bis Mittag geschlafen habe, rauche ich Tabak und trinke Kaffee. Den Alltag in einen Festtag verwandelnd, gebe ich mich meiner Phantasie hin [...]. Und dann eile ich zu einem überreichen Gastmahl, wo man eine Feier für mich gibt, wo die Tafel von Silber und Gold glänzt, wo tausende verschiedener Gerichte aufgetischt sind; da finden sich der berühmte westfälische Schinken und Fische aus Astrachan aufgereiht, Pilav und Piroggen zu Hauf; Waffeln spüle ich mit Champagner hinunter, und vergesse alles auf der Welt inmitten von Wein, Süßigkeiten und aromatischen Düften.“ (Die Prosaübersetzung des aus <http://az.lib.ru/> entnommenen Textausschnitts ist von mir, D. B.)

prostoј obed), denn – so lautet die Pointe des siebenstrophigen Gedichts: „Umerennost’ est’ lučšij pir“ (Mäßigung ist das beste Gastmahl).

In der russischen Dichtung Ende des 18. / Anfang des 19. Jahrhunderts setzten sich epikureische Vorstellungen durch, welche die *legkaja poëzija* („leichte Poesie“, *poésie fugitive*), vor allem die Gedichte eines Batjuškov, Baratynskij und auch des jungen Puškin kennzeichneten. Puškin nahm in seiner frühen Dichtungsphase bis Mitte der 20er Jahre des 19. Jahrhunderts regen Anteil an Symposien im Freundeskreis.⁴ Der Topos *Pir* ist zu der Zeit für ihn Ausdruck des Lebensgenusses, wie er ihn – ähnlich dem sensualistischen Poem *PIRY* seines Dichter-Freunds Evgenij Baratynskij – in dem Gedicht *VESELYJ PIR* (EIN FRÖHLICHES GASTMAHL, 1819) in Verse fasst. Anfang der dreißiger Jahre überträgt Puškin sechs Texte aus dem zitatenreichen Monumentalwerk *DEIPNOSOPHISTAI* (*PHILOSOPHENGASTMAHL*) des hellenistischen Grammatikers Athenaios, in dem die fingierten Tischgespräche von 27 gelehrten Männern über gastrosophische und poetische Themen wiedergegeben werden. Erst in den kleinen Tragödien, v.a. in *MOGART I SAL’ERI* (MOZART UND SALIERI), *KAMENNYJ GOST’* (DER STEINERNE GAST) und *PIR VO VREMJA ČUMY* (DAS GELAGE WÄHREND DER PEST), vereint er die semantischen Komplexe „Untergangs-Gelage“ und „Tod“ in axiologischer Umwertung der Werte seiner Jugendphase.

Mit Hilfe des gastronomischen Codes ironisiert er in dem Vers-Roman *EVGENIJ ONEGIN* (entstanden 1825 – 32) den Typus des adligen Dandys. Schauplatz des Freundesgelages, zu dem Onegin eilt, ist das Restaurant „Talon“, in dem bereits die Korken knallen, als er sich an die Tafel setzt:

Пред ним *roast-beef* окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Стразбурга пирог нетленный
Меж сыром Лимбургским живым
И ананасом золотым.
Еще бокалов жажда просит
Залить горячий жир котлет,

4 Zu den anfänglichen Symposion-Aktivitäten im Petersburger „Arzamas“-Zirkel siehe Šiškin 1998, 11–22.

Но звон брегета им доносит,
Что новый начался балет.⁵ (Puškin 1957, 15)

Auch der zehn Jahre jüngere Nikolaj Gogol', der in einem seiner Aufsätze Literatur mit Essen verglich, hat das Kulturem „Gastmahl“ produktiv und signifikant umgesetzt. Folgerichtig verwendet er den gastronomischen Code auch zur Artikulierung ästhetischer Positionen. Während er noch 1835 im MIRGOROD-Zyklus gemeinschaftliche Sippengelage schildert und speziell in TARAS BUL'BA den Protagonisten durch Betonung seiner physischen Kräfte und Vorliebe für Quantität und „natürliche“ Ganzheit der Speisen (ein *ganzes* Schwein, ein *ganzer* Ochse) als Typus des romantischen Kämpfers charakterisiert, betreibt er später die Destruktion dieses Helden: 1836 in REVIZOR durch die Gestalt des Hochstaplers Chlestakov, der von seinem literarischen Salon und üppigen Gastmählern flunkert (II, 6), und 1842 in MERTVYE DUŠI (DIE TOTEN SEELEN) durch Figuren wie die des Säufers Nozdrev oder des unkultivierten Fressers Sobakevič. In der Novelle ŠINEL' (DER MANTEL, 1843) schließlich gerät das zu Ehren von Akakij Akakievičs prächtiger Pelz-Pelerine veranstaltete Champagner-Gastmahl, das den Alleinesser Bašmačkin elementar verunsichert, zu einem Untergangs-*Pir*, von dem aus das Unheil seinen Lauf nimmt.

Die Intention der realistischen russischen Literatur der 60er bis 80er Jahre des 19. Jahrhunderts ist einerseits die soziale Anklage (siehe Nekrasovs Poem KOMU NA RUSI ŽIT' CHOROŠO (WER LEBT GLÜCKLICH IN RUSSLAND?) mit einem den Märchen-Topos⁶ revolutionär umdeutenden Kapitel „Pir na ves' mir“ (Ein Gastmahl für die ganze Welt). Vor allem aber intendiert sie die soziopsychologische und mentalitätsgeschichtliche Analyse der bestehenden gesellschaftlichen Problemfelder (Turgenev, Dostoevskij und Tolstoj). Auch hier werden Mahlzeiten, Gastmähler

5 „Vor ihm steht Roast-beef blutbefeuchtet,/ Und Trüffeln, Jugendschlemmertum,/ Der Küche Frankreichs höchster Ruhm,/ Und Straßburger Pastete leuchtet/ Nebst Limburgs Käse unter Glas/ Und einer goldnen Ananas./ Noch lechzt der Durst nach neuen Bechern,/ Denn heiß war der Kotlette Fett,/ Da sagt die Uhr ins Ohr den Zechern,/ Dass schon begonnen das Ballett.“ (JEWGENIJ ONEGIN 1980, I, 16–17).

6 Im russischen Märchen heißt die formelhafte Wendung für ein „fürstliches Mahl“ oder „Festgelage“ (*pir na ves' mir* oder *pir goroj*), siehe u. a. die Märchen-Sammlung NARODNYE RUSSKIE SKAZKI von Aleksandr Afanas'ev 1999, II, 120, 243.

und Feste fungibel gemacht, aber Essen ist dabei nie Selbstzweck. Wenn zum Beispiel Lev Tolstoj in dem Roman ANNA KARENINA (1873 – 76) das Milieu und die Denkweise der dekadenten russischen Stadt-Aristokratie (Stiva Oblonskij) im Gegensatz zum urwüchsigen, dem Bauerntum näher stehenden Landadel (Levin) charakterisiert, so geschieht dies unter anderem durch eine Mahlszene, wo sich *Austern* und *Grütze*, *Printanière* und *Kohlsuppe* in semantischer Opposition befinden (Tolstoj 1966, 54–56). Wie Tolstoj in einem Brief selbst geäußert hat, geht es ihm nicht um eine bloße Beschreibung einer üppigen Restaurant-Mahlzeit, sondern er folgt hier seinem poetischen Konzept der „Verkettung“ von Motiven, Ideen und Symbolen, die zur Konstituierung des Gesamtsinnes beitragen.⁷

Dasselbe gilt – bei völlig anderer Schreibweise – auch für Dostoevskij. In dem Roman PRESTUPLÉNIE I NAKAZÁNIE (VERBRECHEN UND STRAFE, 1866) z. B. maßt sich die völlig mittellose Katerina Ivanovna mit dem gastronomischen Familiennamen Marmeladova an,

in ihrem Armenquartier für ihren Mann, einen (unwürdigen) Trunkenbold, der einen unwürdigen Tod gestorben ist (im Zustand der Volltrunkenheit ist er auf der Straße verunglückt), eine würdige, feierliche Leichenfeier auszurichten, zu der sie höher gestellte Personen zur Aufwertung ihrer ruinierten sozialen Stellung einlädt. Der Leichenschmaus ist erbärmlich, das Geschirr zusammengewürfelt, die hohen Gäste erscheinen nicht, stattdessen treten unbekannte Ungeladene in unfestlicher, abgerissener Kleidung, Narren und Verbrecher (der Mörder Raskol'nikov, der Betrüger Lužin), die (heilige) Prostituierte (die Stieftochter Sonja) auf. Voyeure werden Zeugen der in Sprüngen sich vollziehenden Pervertierung des Leichenschmauses, die aus einer Reihe von Einzelskandalen hervorgeht. Sonja wird vor allen Anwesenden des Diebstahls bezichtigt; der Leichenschmaus schlägt in ein Zechgelage um. (Lachmann 1989, 319)

7 So dient beispielsweise in Tolstoj's Erzählung CHADŽI MURAT der Gegensatz zwischen dem einfachen Begrüßungsmahl für den Gastfreund bei den Tschetschenen und dem opulenten Gastmahl beim Fürsten Voroncov mit „bergehoch gefüllten Büffet“ einer Betonung der semantischen Merkmale maßvoll/natürlich versus exzessiv/dekadent.

Der Ausdruck höchsten Genusses beim Gastmahl bestand lange Zeit in der Verbindung von Champagner⁸ mit Ananas (Lauer 1989, 169–187). Andrej Belyj ließ 1903 in seinem Gedichtband *ZOLOTO V AZURE* (GOLD IM AZURBLAU) die Ananas als Sonne aufgehen. *ANANASY V ŠAMPANSKOM* (ANANAS IN CHAMPAGNER) heißt ein Gedichtband des Egofuturisten Severjanin von 1915, und Vladimir Majakovskij hat 1924 in seinem revolutionären Poem *VLADIMIR IL'Č LENIN* den Topos mit klassenkämpferischem Gestus destruiert: „Iss Ananas, kau Haselhühner; dein letzter Tag ist gekommen, Bourgeois!“ Die letzten Tage der Adelskultur und der Kultur eines Großbürgertums, das die Freuden des zeitweiligen Landlebens und seiner *Pir*- und Picknick-Kultur genoss, waren bereits de facto längst angebrochen und kamen literarisch in den Werken wie *MESJAC V DEREVNE* (EIN MONAT AUF DEM LANDE) von Ivan Turgenev, *ČAJKA* (DIE MÖWE) von Anton Čechov und anderen zum Ausdruck.

Im Anschluss an die Literatur des Symbolismus, als Vjačeslav Ivanov in seiner *Bašnja* (Turm) genannten Petersburger Räumlichkeit Symposien abhielt und das Gastmahl auch poetisch thematisiert wurde (Šiškin 1998, 22–31, 273–352), wird der gastrosophische Motivkomplex in der Literatur der Revolutions- und Bürgerkriegszeit aus der Mangelsituation heraus thematisiert. Das Thema „Hunger“, „Notessen“ und sogar „Kannibalismus“ in der Bevölkerung versus Überfluss bei den Schiebern ist aus der russischen Literatur über die Bürgerkriegszeit und die NĖP-Periode (Anatolij Mariengofs Satire *ZYNIKER*, 1928) bis zum Zweiten Weltkrieg und der Leningrad-Blockade⁹ als Ausdruck menschenunwürdiger Verhältnisse nicht mehr wegzudenken. In der Stalinzeit knüpft Osip Mandelštam, dessen Lyrik

8 Ab dem 17. Jahrhundert gibt es sozial-kritische Satiren und antireligiöse Parodien (zum Beispiel *SLUŽBA KABAKU* (LITURGIE ZUM LOB DER KNEIPE, 1666, siehe Lichačev 1991, 9), in denen das Trinken von Schnaps als Zeichen für primitives Trinken vor allem der unteren Bevölkerungsschichten in die russische Literatur eingegangen ist. Dem gegenüber steht der den oberen Bevölkerungsschichten vorbehaltene Konsum von importiertem Wein und Champagner als Zeichen für kultivierten Genuss. Schon 1820 thematisiert Baratsinskij den französischen Champagner mit dem spritzigen Namen „Aÿ“ als ein „Gleichnis jungen Lebens“, und Puškin hat in *EVGENIJ ONEGIN* die Champagnersorten „La Veuve Clicquot“ („Vdova Kliko“) oder „Moët“ („Moët“) als Metaphern für seine stürmische Jugendzeit genannt und den glanzvollen, quicklebendigen „Aÿ“ („Ai“) in seiner „leeren Launenhaftigkeit“ (IV, 45–46) mit der Geliebten verglichen.

9 Siehe auch den Briefwechsel zwischen Boris Pasternak und Ol'ga Frejdenberg.

sowohl vom Hunger, aber auch vom Fest der sinnlichen Genüsse sprach, noch einmal an die Kultur des Gastmahls an, wenn er 1931 in *CHERRY BRANDY* dichtet: „Engel Mary, trink die Cocktails,/ Kipp den Wein!“ Während er mit dem Namen Mary eine Gestalt aus Puškins *GELAGE WÄHREND DER PEST* evoziert und mit diesem „einzigsten Namen signalisiert, dass auch sein Trinklied während einer Pest, der Pest des Stalinismus geschaffen wurde“ (Dutli 1991, 115), ruft Anna Achmatova 1955 in *ZASTOL'NAJA* („Tafellied“) das Modell des Symposions als Plattform für (meta)poetische Texte auf, wenn sie ihre *Autodafés* thematisiert. Boris Pasternak, der 1913 in *PIRŠESTVA* („Gelage“; zweite Fassung 1928 *PIRY*) einen Metadialog (Šiškin 1998, 31) mit der russischen *Pir*-Tradition Puškins und Tjutčevs (*KONČEN PIR*, „Das Gastmahl ist zu Ende“, 1850) formuliert hatte, macht das Thema auch in seinem Roman *DOKTOR ŽIVAGO* (1957) fungibel. Zur Epochencharakterisierung stellt er zwei Gastmähler einander gegenüber – auf der einen Seite das opulente, synästhetische Vorkriegsfestmahl im Haus der Symposien-Liebhaber Gromeko aus dem Jahr 1906:

Из зала через растворенные в двух концах боковые двери виднелся длинный, как зимняя дорога, накрытый стол в столовой. В глаза бросалась яркая игра рябиновки в бутылках с зернистой гранью. Воображение пленяли судки с маслом и укусом в маленьких графинчиках на серебряных подставках, и живописность дичи и закусок, и даже сложенные пирамидками салфетки, стойком увенчивавшие каждый прибор, и пахнувшие миндалем сине-лиловые цинерарии в корзинах, казалось, дразнили аппетит.¹⁰ (Pasternak 1989, 63)

Als Jurij Živago im Ersten Weltkrieg von der Front zurückgekehrt ist, im Gepäck eine Wildente, das Geschenk eines Jägers, findet ein ganz anders geartetes Gastmahl statt:

10 „Vom Saal aus sah man durch die weit geöffnete Flügeltür die gedeckte Tafel im Speisesaal, lang wie eine winterliche Straße. Ins Auge fiel das grelle Blinken des Ebereschenschnapses in den körnig geschliffenen Karaffen. Die Phantasie wurde angeregt von Mengen mit Öl und Essig in Karäffchen auf silbernen Untersetzern und den malerischen Anblick von Wildbret und Vor Speisen, und sogar die pyramidenförmig gefalteten Servietten, die jedes Gedeck krönten, und die nach Mandeln duftenden blaulila Zinerarien in Körben schienen den Appetit zu reizen.“ (Pasternak 1991, 77)

Жирная утка была невиданной роскошью в те, уже голодные, времена, но к ней недоставало хлеба, и это обесмысливало великолепие закуски, так что даже раздражало. Гордон принес спирту в аптечной склянке с притертой пробкой. Спирт был любимым меновым средством мешочников [...]. Всего же грустнее было, что вечеринка их представляла отступление от условий времени [...]. За окном лежала немая, темная и голодная Москва. Лавки её были пусты, а о таких вещах, как дичь и водка, и думать позабыли.¹¹ (Pasternak 1989, 203)

In der Chruščev-Ära löste Vasilij Aksenov mit seinem Kurzroman *APEL'SINJ IZ MAROKKO* (APFELSINEN AUS MAROKKO, 1963), wo die Orangen als Symbol für Lebensgenuss und Weltoffenheit standen, eine heftige Polemik aus, weil Luxusgüter nur in den Banketten der Nomenklatura vorkamen, während die übrige sowjetische Gesellschaft mehr oder weniger in einer Mangelwirtschaft lebte. Fasil' Iskander lieferte im ersten Teil seines 1973 stark gekürzt erschienenen Novellenzyklus *SANDRO IZ ČEGEMA* (SANDRO VON TSCHEGEM) mit dem bezeichnenden Titel *PIRY VALTASARA* (BELSAZARS FESTE, 1987) eine beklemmende Darstellung Stalins als eigentlichem Tamada (Zeremonienmeister) bei einem abchasischen Gastmahl (Goes 1999, 123–138). Und Venedikt Erofeev lässt in seinem hochkomplexen Collage-Text *MOSKVA – PETUŠKI* (entstanden 1969, in Russland erschienen 1988) die Reise des bis zum Delirium trinkenden Venja zwischen dem Heiligen Land Petuški und der Hölle des Roten Platzes zu einem *Pir* (letzten Abendmahl) im Kreise der mitreisenden Sowjetmenschen werden.

Nach dem Wegfall der Zensur destruiert die Literatur der Gegenwart die durch das Dogma des Sozialistischen Realismus verordnete Schönfärberei und die Diskurse in der Sowjetunion wie im heutigen nationalpatriotischen Russland. Und auch hier dient wieder das Thema „Pir“ als eines

11 „Die fette Ente war ein unglaublicher Luxus in dieser Hungerzeit, aber es fehlte das Brot dazu, und das machte das Festessen so sinnlos, daß es sogar deprimierte. Gordon brachte Sprit in einer Apothekerflasche mit angerauchtem Stöpsel. Sprit war das beliebteste Tauschmittel der Schieber [...]. Das traurigste aber, dieser Abend war ein Abrücken von den Zeitumständen [...]. Vor den Fenstern lag das stumme, dunkle und hungrige Moskau. Die Läden waren leer, und an Dinge wie Wildbret und Sprit hatte man zu denken vergessen.“ (Pasternak 1991, 238)

der signifikanten Instrumente. Tat'jana Tolstaja hat sich in ihrem 2000 erschienenen Roman *Kys'* für die groteske Satire entschieden, bei der es sich gattungstheoretisch um eine Parodie auf das utopische Science-fiction- und Katastrophen-Genre, auf den klassischen Entwicklungsroman und auf den enzyklopädischen Roman handelt. Die erzählte Zeit der Dystopie ist 200 Jahre nach dem „großen Knall“ angesiedelt, womit sowohl auf die Tschernobyl-Reaktorkatastrophe von 1986 und/oder auf das als katastrophische Jahrtausendwende mystifizierte Jahr 2000 als auch auf die als Erdbeben empfundene Perestrojka nach dem Zusammenbruch des Sowjetsystems alludiert wird. Mit märchenhaften Elementen und groteskem Witz angereichert, zielt die satirische Stoßrichtung von Tolstajas antiutopischem Zukunftsroman gleichwohl auf die aktuelle ‚Wirklichkeit‘ als „normwidrig“ aufgefasstes Angriffsobjekt. Zurückgeworfen in eine metall- und geschichtslose Zeit altrussischem Stils, leben auf dem Territorium der untergegangenen Metropole Moskau kulturlose neue Barbaren, „Schätzchen“ (*golubčiki*) genannt, die von einem Diktator und selbsternannten Kulturheros namens Fjodor Kusmitsch, einer Bürokratenkaste und einer Geheimdienst-Elite (den „roten Sanitätern“) beherrscht werden. In dieser postkatastrophischen Welt, in der man sich notdürftig auf einem Tauschmarkt versorgt und Mäuse als Hauptnahrungs- und Zahlungsmittel des Volkes fungieren, verordnet der Großmursa per Ukas für den 1. März ein Neujahrsfest mit Gastmahl, bei dem die Gastgeber ordentlich „auftischen“ und „an nichts sparen sollen“. Und dies in einer absurden Welt, in der nur die Nomenklatura in Konsumgütern schwelgt.

Vladimir Sorokin ist u. a. Autor des Romans mit dem grotesken Titel *GOLUBOE SALO* (*DER HIMMELBLAUE SPECK*, 2000) und des durch parodistische Beschreibung eines russischen Hochzeitsmahls angereicherten Anti-Romans *ROMAN* (Wiedling, Leitner 1999). Er liefert in dem Text *BANKET* (2002), in dem er auf die absurdistische Schreibweise von Daniil Charms bis Buñuel alludiert, ein Beispiel für die Dekonstruktion sowohl des Motivkomplexes *Pir* wie auch der normativen Textsorte „Kochrezept“, indem er völlig disparate Diskurse verbindet.

In der satirischen Parabel *DEN' OPRIČNIKA* (*DER TAG DES OPRITSCHNIKS*, 2006) wird in parabolischer Schreibweise ein orthodoxer Überwachungsstaat mit seinem despotischen Herrscher (Gosudar') nebst nymphomaner Gattin und seiner Drogenexzessen sowie sadomasochistischen Riten anhängenden Schutzstaffel (Opritschniki) thematisiert. Die im Jahr

2027 angesiedelte, in ihrer Sprache und den bezeichneten Realien aber gleichzeitig dem 16. Jahrhundert angenäherte Erzählung, ist ein analytisch auf die Gegenwart zielendes Lehrstück. Der Tag der Opritschniki kulminiert in dem von ihrem Ältesten veranstalteten rituellen Gastmahl, bei dem kirchliche Würdenträger anwesend sind und dem der Gossudar virtuell zugeschaltet ist, um – eine Parodie der Tafelrunde Vladimirs und seiner Druschina – sich mit seiner Schutzstaffel über Steuern und Abgaben der Chinesen in Westsibirien zu beraten. In Sorokins Zweiakter KAPITAL (2007) schließlich fungiert eine Explikation des Sprichworts „Po odežke vstrečajut, po umu provožajut“ („Der Kleidung entsprechend wird man empfangen, dem Verstand entsprechend verabschiedet“) als Parodie des *Pir-* und *Ehrenplatz-*Motivs in den Bylinen. Gleichzeitig besitzt das von dem Bankdirektor Popov vorgetragene Narrativ die Qualität einer ans Publikum gerichteten Parabase, die gleichnishaft das kapitalistische Prinzip einer allumfassenden Ökonomisierung der Welt auf den Nenner bringt. Erzählt wird von einem reichen Tadschiken, der zum muslimischen Opferfest drei Tage lang eine Tafel für hundert Leute bereit hielt, bei dem die angesehenen Gäste in der Mitte des Tisches neben dem Hausherrn saßen:

Заходит нищий в оборванной одежде, спрашивает: где мне сесть? Ему на край стола кивают: садись туда. Тот сел с краю, поел тихо, поблагодарил, ушел. На следующий день – опять стол на сто человек. И входит вчерашний нищий – побритый, холеный, в костюме от Ямамото обалденном, в штиблетах лакированных, часы „ролекс“, перстни, браслет. Ему хозяин: уважаемый, иди к нам, садись рядом. Ну, тот садится рядом с хозяином, подают ему шурпу. А он в нее – рукав костюма своего сунул, и сидит. Все: что такое, что с вами, уважаемый? А он говорит: вы меня вчера по одежде встречали, вот пусть мой Ямамото теперь шурпу и кушает.¹² (Sorokin 2007, 344–345)

12 „Eines Tages kommt ein Bettler in abgerissener Kleidung und fragt: Wo soll ich sitzen? Man weist ihn mit einem Nicken ans Ende des Tisches: Setz dich dahin. Der Bettler setzt sich, isst ruhig, bedankt sich und geht weg. Am nächsten Tag wieder eine Tafel für hundert Leute. Da kommt der Bettler vom Vortag herein – rasiert, gepflegt, ein Yamamoto-Anzug, Lackstiefel, Rolex-Uhr, Ringe am Finger, ein Armband. Sagt der Hausherr zu ihm: Verehrtester, komm zu uns, setz dich neben mich. Der setzt sich also neben den Haus-

Auf diese Weise ist nicht nur die russische Realität, sondern folgerichtig auch der seit dem frühen Mittelalter belegte literarische *Pir*, das Gastmahl, in der Welt der Globalisierung angekommen.

Literatur

- Altrussisches Hausbuch „Domostroj“ (1989). Aus dem Altrussischen übertragen und hrsg. von Klaus Müller. Darmstadt.
- Burkhart (1999), Dagmar: Das altrussische Festgelage: heldenmäßig, hinterlistig und märchenhaft-utopisch. In: Prazdnik. Von Festen und Feiern in den slavischen Literaturen, hrsg. von Andreas Leitner und Dagmar Burkhart. Frankfurt am Main, 17–34.
- Burkhart (2002), Dagmar: Ehre. Das symbolische Kapital, München.
- Domostroj (1985). In: Pamjatniki literatury drevnej Rusi: Seredina XVI veka, hrsg. v. D. S. Lichačev und L. A. Dmitriev. Moskva, 70–173.
- Donnert (1983), Erich: Das Kiewer Russland. Leipzig.
- Dutli (1991), Ralph: Ein Fest mit Mandelstam. Zürich.
- Goes (1999), Gudrun: Stalin als Tamada. Fazil’ Iskanders „Piry Valtasara“. In: Prazdnik. Von Festen und Feiern in den slavischen Literaturen, hrsg. von Andreas Leitner und Dagmar Burkhart. Frankfurt, 123–138.
- Haller (2002), Miriam: Das Fest der Zeichen. Schreibweisen des Festes im modernen Drama. Köln.
- Herberstein (1984), Sigmund von: Das alte Russland. Aus dem Lateinischen übertragen von Wolfram von den Steinen. Zürich.
- Lachmann (1989), Renate: Die Schwellensituation. Skandal und Fest bei Dostoevskij. In: Das Fest, hrsg. von Walter Haug und Rainer Warning. München, 307–325.

herrn, man serviert ihm Šurpa (Suppe). Er tunkt den Ärmel seines Anzugs hinein und bleibt so sitzen. Alle fragen ihn: Was ist denn los, was ist mit Ihnen, Verehrtester? Und er sagt: Gestern habt ihr mich nach meiner Kleidung empfangen, also soll heute mein Yamamoto die Šurpa essen.“ (Sorokin 2008, 588–589)

- Lauer (1989), Reinhard: Ananas – ein kulinarischer Topos in der russischen Literatur. In: Slavistische und slavenkundliche Beiträge für Peter Brang zum 65. Geburtstag, hrsg. von Carsten Goehrke u. a., Frankfurt am Main, 169–187.
- Leitner (1999), Andreas: Vladimir Sorokins „Roman“: Vom erhabenen Fest zum mörderischen Ritual. In: Prazdnik. Von Festen und Feiern in den slavischen Literaturen, hrsg. von Andreas Leitner und Dagmar Burkhart. Frankfurt, 285–297.
- Lichačev (1991), Dmitrij / Pančenko, Aleksandr / Lachmann, Renate (Hrsg.): Die Lachwelt des alten Russland. München.
- Lipce (1969), Pavel S.: Ėpos i drevnjaja Rus'. Moskva.
- Neumann (1993), Gerhard: Tania Blixen: „Babettes Gastmahl“. In: Wierlacher, Alois / Neumann, Gerhard / Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Kulturthema Essen. Berlin, 289–318.
- Neumann (1997), Gerhard: Das Gastmahl als Inszenierung kultureller Identität. In: Wierlacher, Alois / Neumann, Gerhard / Teuteberg, Hans Jürgen (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Berlin, 37–68.
- Pasternak (1989), Boris: Doktor Živago. Moskva.
- Pasternak (1991), Boris: Doktor Shiwago. Aus dem Russischen von Thomas Reschke. Frankfurt.
- Puschkin (1980), Alexander: Jewgenij Onegin. Deutsch von Rolf-Dietrich Keil. Gießen.
- Puškin (1957), Aleksandr: Evgenij Onegin. Polnoe sobranie sočinenij v 10 tt., izdanie vtoroe, tom 5. Moskva, 9–213.
- Sorokin (2007), Vladimir: Kapital. Polnoe sobranie p'es. Moskva, 337–364.
- Sorokin (2008), Vladimir: Das Kapital. Ein Stück in zwei Akten. Deutsch von Dorothea Trottenberg. In: Theater Theater, hrsg. von Uwe Cars-tensen und Stefanie van Lieven. Frankfurt, 579–610.
- Sytowa (1984), Alla S.: Lubok. Russische Volksbilderbogen vom 17. bis 19. Jh. Leningrad.
- Šiškin (1998), Andrej: K literaturnoj istorii russkogo simposiona; Simposion na peterburgskoj Bašne v 1905–1906 gg. In: Russkie piry (Russische Gastmähler), Al'manach „Kanun“, hrsg. von Dmitrij S. Lichačev et al. Sankt-Peterburg, 5–38; 273–352.
- Tolstaja (2003), Tatjana: Kys. Deutsch von Ch. Körner. Berlin.
- Tolstoi (1966), Lew: Anna Karenina, übersetzt und hrsg. von Gisela Droh-la. Frankfurt am Main.

Tschizewskij (1959), Dmitrij: Das heilige Russland: 10. – 17. Jh. Hamburg.

Wiedling (1999), Thomas: Essen bei Vladimir Sorokin. In: Poetik der Metadiskursivität zum postmodernen Prosa-, Film- und Dramenwerk von Vladimir Sorokin, hrsg. von Dagmar Burkhart. München, 152–160.

Ljuba Kirjuchina

St. Petersburg – wie es isst

Russische Esskultur in deutschsprachigen Petersburgbeschreibungen der petrinischen Zeit

1. Deutschsprachige Petersburgbeschreibungen als „Stadttext“ und Selbstreflexion

„Der Mensch ist, was er isst“ – diesen zum Sprichwort gewordenen Satz schrieb Ludwig Feuerbach (Feuerbach 1850/1, 222) in seinem Kommentar zur Schrift des Physiologen Jakob Moleschott *LEHRE DER NAHRUNGSMITTEL: FÜR DAS VOLK*, in der erstmalig der unmittelbare Zusammenhang zwischen dem physiologischen Ernährungsprozess und dem körperlich-seelischen Wohlbefinden der Menschen erläutert wurde (Moleschott, 1850). Essen bzw. Nahrung definiert Feuerbach als den Anfang der Existenz schlechthin, indem er behauptet: „Erst im Essen erfüllt sich [...] der hohle Begriff des Seins“ (ebd.). Von der Tatsache, dass „der Mensch essentiell durch Essen existiert und dies die im Vollsinn des Wortes substantielle Wahrheit des Wesens seines leiblichen Seins ist“ (Lemke 2007, 380), leitet er sowohl die zwischen dem Essen und dem Wesen des Menschen bestehende innere Verbindung, als auch die prägende Bedeutung der materiellen Lebensbedingungen für die menschliche Existenz, gesellschaftliche Entwicklung und Lebensqualität ab.

Eine ähnliche Schlussfolgerung zogen mehr als ein Jahrhundert zuvor die ersten deutschen Besucher St. Petersburgs, während sie das Leben der neuen russischen Hauptstadt in ihren Briefen, Tagebüchern und Reisebeschreibungen darstellten. Die Essgewohnheiten der Petersburger Bevölkerung von verschiedenen sozialen Schichten, ihre alltäglichen und festlichen Bräuche und nicht zuletzt die Versorgung der Stadt mit Lebensmitteln waren häufig ausschlaggebend beim Urteil der deutschen

Petersburgbesucher über den allgemeinen Entwicklungsstand der Stadt und ihre potenzielle Musterfunktion für die Umgestaltung des gesamten Russischen Reiches. Der natürliche Akt der Nahrungsaufnahme überschritt in der Darstellung der deutschen Petersburgbesucher die körperlich-sinnliche Dimension und erlangte den Stellenwert einer sozialen Praxis, die für den ästhetischen Geschmack und das kulturelle Niveau der Gesellschaft repräsentativ ist.

Die Wahrnehmung der neuen russischen Hauptstadt unter dem Aspekt der Esskultur war wahrscheinlich die einzige Perspektive, die vom Stadtgründer, Peter I. bei der exakten und rationalen Stadtplanung nicht berücksichtigt wurde. Als ein „geschickter Semiotiker“, „der um die Macht der Zeichen wusste“ (Grob 2003, 3), suchte der Zar, dessen Herrschaft im Zeichen der Modernisierung Russlands nach westlichem Muster und der Behauptung der russischen Großmachtstellung in Europa stand, durch die Topographie und Architektur der Stadt sein Konzept für die Erneuerung seines Reiches zu visualisieren und zu objektivieren. Da bei der Gründung St. Petersburgs 1703 nichts dem Zufall einer natürlichen urbanen Entwicklung überlassen wurde, vollzog sich die Aneignung der Landschaft und der natürlichen Ressourcen sowie ihre Anpassung den geopolitischen, sozialen, kulturellen und militärischen Bedürfnissen nach einem vom Stadtgründer rational vorgegebenen Plan, in dem auch die kulturelle Semantik der Stadt inbegriffen war. Die künstliche Entstehung und der kunstvolle Aufbau der Stadt repräsentierten die eigene Ordnung, deren Deutungsmuster bereits in ihrem Entwurf gezielt festgelegt wurden.

Bereits zu den Lebzeiten Peters I. erschien eine Reihe von Beschreibungen seiner neuen, gerade vor etwa einem Jahrzehnt gegründeten Hauptstadt. Die Autoren der Texte waren Zeitgenossen, die diese Stadt in ihrer Entwicklung unmittelbar erlebt hatten. Die Rezeption der Stadt wurde sowohl in traditionellen russisch-orthodoxen Predigten und Lobreden festgehalten als auch in Beschreibungen westeuropäischer Autoren, wobei die führende Rolle bei der Darstellung St. Petersburgs jedoch die deutschen Verfasser spielten. Sie prägten wesentlich die Tradition der literarischen Rezeption der Stadt noch lange bevor der sogenannte Petersburger „Stadttext“ der russischen weltlichen Literatur entstand.¹ Neben

1 Der Begriff „Petersburger Stadttext“ bezeichnet den späteren wissenschaftlichen Diskurs über den ‚Petersburger Mythos‘, in dem die Stadt als ein be-

den anonym erschienenen Beschreibungen St. Petersburgs in deutscher Sprache (Anonymus 1713, 1718, 1721) berichteten über die neue russische Hauptstadt Friedrich Wilhelm von Bergholz (1721 – 1728), Johann Gott-hilf Vockerodt (1721 – 1730) und Friedrich Christian Weber (1714 – 1716).² Diese Publikationen waren nicht nur die ersten Berichte über die neu erbaute Stadt, sie dienten auch der Legitimation St. Petersburgs im Kontext der europäischen Metropolen und spielten eine wesentliche Rolle bei der Bildung der öffentlichen Meinung über die Stadt und das Russische Reich in Deutschland und Westeuropa. Die in diesen Texten entworfenen Russlandbilder haben mitunter auch bis heute ihre Geltung behalten. „Über verschiedene Kanäle tradiert, sind sie bis heute wirksam. Zu Vor-Bildern kristallisiert, präfigurieren und polarisieren sie die heutigen Debatten über die Stellung Russlands in Europa“ (Böhlke 2002, 576).

Auf den ersten Blick schienen die deutschen Autoren den „Text“ der Stadt entsprechend den Vorgaben des Stadtgründers zu deuten. Die Topographie St. Petersburgs und sein architektonisches Bild lieferten Zeichen für wissenschaftlichen und technischen Fortschritt, für wirtschaftliche Entwicklung und vor allem für die Beherrschung der Natur durch die menschliche Intelligenz. In ihren Beschreibungen bescheinigten die deutschen Autoren der neuen Hauptstadt durchaus die europäische Zugehörigkeit. In der deutschsprachigen literarischen Rezeption schien die Stadt ein Musterbeispiel für die „Entzauberung der Welt“, für das einkehrende Zeitalter der Vernunft und Verwirklichung des Fortschrittsglaubens zu sein. Die betonte Regelmäßigkeit der Stadtplanung versprach auch den ideellen und materiellen Anforderungen einer fortschrittlichen Gesellschaft entsprechen zu können. Damit beanspruchte St. Petersburg die Verwirklichung des gesamteuropäischen Traums von der „Idealstadt“ zu sein.

sonderes deutbares Zeichensystem – als „Text“ auftritt, der die Stadt sowohl als ein Objekt, als auch ihre Reflexion im Kulturbewusstsein und im literarischen Werk verschiedener Autoren umfasst (vgl. Toporov 1995).

- 2 Aus der Vielzahl von deutschsprachigen Petersburgbeschreibungen werden hier nur die Texte erwähnt, die sich unmittelbar mit der russischen Esskultur befassen. Sowohl die anonym erschienenen Texte als auch die Beschreibungen von Weber, die im Weiteren erwähnt werden, weisen deutliche inhaltliche Übereinstimmungen auf. Einige Textpassagen in den Texten stimmen fast wörtlich überein, deswegen wird in der vorliegenden Untersuchung von der Auffassung der Autoren generell gesprochen.

Die Interpretationen der vom Stadtgründer gesetzten Zeichen wichen aber von Anfang an von seinen konzeptionellen Vorgaben ab. Im Kontext des alltäglichen Handelns von den Stadtbewohnern entwickelten die Zeichen ihre Eigendynamik und gewannen neue Konnotationen. Bei längeren Aufenthalten in der Stadt stellten die deutschen Autoren die Dissonanz zwischen der viel versprechenden Baukunst der Stadt, den realen Lebensbedingungen, die sie bot, und der Lebensführung der Stadtbewohner fest. Vor allem die unmittelbare Berührung mit der Esskultur der Petersburger Bewohner beeinflusste die Rezeption der urbanen Zeichen und korrigierte den Eindruck von der „Idealstadt“. Einbezogen in verschiedene kulturelle Zusammenhänge des alltäglichen Stadtlebens weisen die Zeichen vor Rationalität und Fortschritt in der Wahrnehmung der deutschen Autoren polyseme Bezüge und je nach dem Handlungskontext variable Bedeutungen auf. Das Wesen der Stadt gewinnt dadurch an Ambivalenz und Komplexität.

Die durch den fremden Blick aufgedeckte Mehrdeutigkeit der Stadtzeichen resultiert daraus, dass die Stadt den Beobachtern als die Projektionsfläche für ihre eigene Identität diene. Diese Wechselwirkung zwischen den Russlandbildern generell und ihrer Wahrnehmung durch westliche Beobachter bezeichnete der amerikanische Russlandhistoriker Martin Malia als die „große westliche Subjektivität“ (Malia 1999, 388). In seiner anhand von zahlreichen Quellen durchgeführten Studie hat er nachgewiesen, dass die westlichen Russlandbilder mehr von eigenen, internen Problemen der Russlandbesucher als von den realpolitischen Ereignissen und dem wirklichen Leben in Russland bestimmt werden (ebd.). In diesem Kontext berichten die deutschsprachigen Petersburgbilder mindestens genauso viel von den Autoren wie von der russischen Hauptstadt und ihren Bewohnern.

Die Beschreibungen von St. Petersburg und seiner Esskultur implizieren subjektive Deutungen und Wertungen der Autoren, wobei das Erlebte den Resonanzboden für ihre eigenen Erfahrungen und Emotionen findet. Die Sachverhalte werden daher nicht nur auf kognitiver, sondern zugleich auch auf affektiver Ebene dargestellt (Habermas 1968, 281). Die Stadt erscheint aus der subjektiven Perspektive des jeweiligen Verfassers als Rekonstruktion eines individuellen lebensgeschichtlichen Zusammenhangs, der mit einem kürzeren oder längeren Zeitabstand durch das Aufschreiben erinnert wird, wobei „die subjektive Bürgerschaft der unmit-

telbaren Erinnerung“ in den Vordergrund rückt (Habermas 1968, 264). Unvermeidlich sind dabei die den Sinn zerstörenden „akzidentellen Mängel“, zu denen auch Auslassungen, Entstellungen und Selbsttäuschungen sowie „die nach Kapazität und Leistung begrenzten Kanäle der Übertragung, sei es des Gedächtnisses oder der kulturellen Überlieferung“ gehören (Habermas 1968, 265). In Anlehnung auf die Traumdeutung von Freud hebt Habermas „den latenten Gehalt eines dem Autor selbst unzugänglichen, entfremdeten, ihm gleichwohl zugehörigen Stückes seiner Orientierungen“ als gattungstypisches Merkmal der auf den Erfahrungsberichten beruhenden Texte hervor (ebd., 267). Damit weist er auf die Präsenz der häufig unbewussten Selbstoffenbarung der Autoren im Prozess des Schreibens hin. So erscheinen die deutschsprachigen Petersburgbeschreibungen als ein Ausdruck der Selbstreflexion der Autoren. Da die in den Texten dokumentierte Berührung mit einer fremden Esskultur auch die essentielle sinnliche Praxis der Autoren miteinschließt, bietet sich zwangsläufig der Einblick in individuelle Geschmacksvorstellungen und kulinarische Präferenzen der Schreibenden an.

In dieser Hinsicht lässt sich anhand der deutschsprachigen Petersburgdarstellungen neben dem zeitgenössischen Bild der russischen Hauptstadt auch ein facettenreiches Porträt der deutschen Stadtbesucher rekonstruieren, die von der Petersburger Wirklichkeit auch im gastronomischen Bereich ausschließlich das wahrnehmen, was sie aufgrund ihrer Einstellungen wahrzunehmen fähig sind. Von der Reflexion der Texte lässt sich ein modellhaftes Bild eines gebildeten Deutschen des frühen 18. Jahrhunderts erschließen, dessen Urteil über die eigene und die fremde Realität im Wesentlichen von zwei Denkparadigmen geprägt ist: Zum einen ist es der religiöse Wertekanon der Westkirche, den Max Weber als „protestantische Ethik“ bezeichnete, zum anderen das Gedankengut der frühen Aufklärung in ihrer speziellen Ausformung, die in den Entwürfen Leibniz' für die Modernisierung Russlands ihren Niederschlag fand.³

3 In Russland sah Leibniz eine Möglichkeit für Verwirklichung seiner theoretischen Vorstellungen von einer besseren Welt und Peter I. kam die Aufgabe zu, diese Vorstellungen umzusetzen. Es gelang Leibniz während der Europabesuche des Zaren, drei persönliche Audienzen zu erwirken. 1711 legte Leibniz dem Zaren ein aus zehn Punkten bestehendes Reformprogramm für Russland vor. Es umfasste Vorschläge zur Verbesserung des Handels, zur Gründung von Bildungs- und Forschungseinrichtungen, zum Aufbau des Justizwesens und zur Erneuerung der Gesetzgebung, zur Entwicklung der

Wie diese Grundsätze die Reflexion der russischen Hauptstadt und ihrer Esskultur bestimmten, soll im Weiteren an einigen Textbeispielen verdeutlicht werden.

2. Petersburger Esskultur als Testimonium paupertatis

Ausschlaggebend für die Darstellung der Petersburger Esskultur in allen deutschsprachigen Petersburgbeschreibungen ist die Reflexion der klimatisch-geographischen Existenzbedingungen in der Hauptstadt und der Umgebung als Voraussetzung für die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln. Große Aufmerksamkeit schenken die Verfasser vor allem dem rauen Klima und seinen Auswirkungen auf die Ernährungsqualität. Die Gegend von St. Petersburg wird als ein Ort charakterisiert, wo „es mehr Winter als Sommer ist“ (Anonymus 1713, 35). „Die Luft dieser Gegend ist im Winter und Sommer sehr rau, kalt, windig, nebelicht, Regen oder Schnee, und wegen der vielen Morasten sehr ungesund [...]“ (Anonymus 1713, 39ff.). Die Darstellung von Naturbedingungen wird häufig mit solchen Schreckensbildern illustriert wie beispielsweise die unbefahrbaren Wege, an deren Rande man „die todten Pferde bey dutzent zehlen kann, die unter der Vorspann im Morast ersticket“ (Anonymus 1718, 56) oder die Wölfe, die „bey ganzen Troupen gehen, auch den Landsleuten öfters ganz frey in die Häuser laufen“ (Anonymus 1713, 50f.). Die Texte erwecken den Eindruck, der geografische Ort von St. Petersburg sei unerschlossen, unkultiviert und auch unbewohnbar, es sei dort nichts außer „Wälder, Busch und Morast“ (ebd.). Dieser Eindruck korrespondiert im Wesentlichen mit der inhaltlich-räumlichen Russlandvorstellung von Leibniz, auch das ganze Russland sei eine „leere Mitte“ zwischen zwei Hochkulturen – Europa und China.

Ähnlich wie Leibniz sehen die Verfasser der Petersburgbeschreibungen sowohl die geographische als auch die wirtschaftliche Lage St. Petersburgs stellvertretend für das ganze Russische Reich als eine Chance dafür, dass im Vergleich zur alten Welt des westlichen Europas auf der unverbauten „tabula rasa“ etwas Neues und Besseres entstehen kann, „[...]

Wirtschaft und Förderung der Künste. Zu einer zunächst geplanten unmittelbaren Wirkung Leibniz' an der Realisierung dieser Vorschläge ist es nicht gekommen (Boetticher 1998).

gleich wie die Aufführung eines ganz neuen Gebäudes etwas Vollkommeres zu Wege bringen kann als die Verbesserung und Aufflickung bei einem alten“ (zitiert nach Gurrier 1873, Nr. 126, 176f.). Als Metapher für seine Vorstellung vom Russischen Reich und seinem Entwicklungspotential verwendet Leibniz auch mehrfach das Bild eines „neuen Gebäudes“, eines „neuen Landes“, er spricht auch vom „frischen Feld“ und sogar vom „neuen Topf“ (Gurrier 1873, 9, 76, 175, 95) und sieht in Russland einen Hoffnungsträger im globalen Fortschritt. Die deutschen Besucher erleben das äußere Bild der Stadt als dieses zu Wirklichkeit gewordene „neue Gebäude“. Deswegen erfährt die Stadtarchitektur in den frühen Petersburgbeschreibungen eine fast bedingungslose Anerkennung.

Der von den Autoren erlebte Widerspruch zwischen der als unerschlossen erscheinenden Gegend auf dem unfruchtbaren Boden und der wider den Willen der Natur erbauten Stadt spitzt sich in den Darstellungen der Versorgung St. Petersburgs mit Lebensmitteln zu. In der Petersburgbeschreibung von 1718 heißt es:

Was endlich den Boden en general in dieser Gegend und im Lande betrifft, so ist er durchgehend wegen des vielen Wassers, Morasts, grossen Brücher und Wildnissen, dermassen kalt-gründig, daß wenig gute Ernten zu hoffen, zumal wenn nasse Jahre sind, denn alsdann wird gar nichts reiff. (Anonymus 1718, 57)

Der Sumpf tritt hier als *pars pro toto* für die naturbedingte Unmöglichkeit, in dieser Gegend ein Leben in Würde und Wohlstand zu führen. Die schlechte Bodenbeschaffenheit und die Tatsache, dass die Stadt „schon so viele Grade in Norden liegt“ (Anonymus 1713, 33) werden häufig als plausible Gründe dafür angesehen, dass die in der Umgebung der Stadt lebenden Bauern nicht im Stande sind, die zahlreiche Stadtbevölkerung mit Nahrungsmitteln zu versorgen. Als eine logische Folge davon sehen die Autoren die Verarmung der Bauern: „Wegen der grossen Menge Volks, so in St. Petersburg ist, alles consumiret, so daß die Blut-armen Leute selbst nichts mehr zu leben haben, wie dan denn observiret“ (Anonymus 1713, 34).

Die Petersburgbeschreibungen berichten auch von zahlreichen Bauern, die 1703 zu den Bauarbeiten an der Peter-und-Paul-Festung verpflichtet waren und an Hunger gestorben sind. Es wird auch kritisch ver-

merkt, dass für die angemessenen Lebensbedingungen und die Ernährung der Bauarbeiter nicht ausreichend gesorgt wurde, deswegen „[...] ja man sagt von mehr als hundert tausend Mann, welche dabey umgekommen und gestorben seyn sollen“ (Anonymus 1713, 5–6). Als eine Ursache dafür wird vor allem das Fehlen von „gnugsame[n] Proviant“ (Anonymus 1718, 11) gesehen. Die Gestalt der Stadt gewinnt dadurch an Ambivalenz. Sie präsentiert anererkennungswerte Errungenschaften im besten Sinne des Fortschritts und ist ein „verwüsteter Orth“ zugleich, an dem „nichts um Geld zu bekommen“ sei (Anonymus 1718, 12).

Die Unfruchtbarkeit des Bodens und der Lebensmittelmangel werden in den Beschreibungen unter zwei gegensätzlichen Aspekten reflektiert. Zum einen sehen die Autoren die Naturbedingungen der Petersburger Gegend im Vergleich zum milderen Klima und zur besseren Bodenqualität im westlichen Mitteleuropa. Aus ihrer Glaubensperspektive betrachten die deutschen Petersburgbesucher die naturbedingte bessere Lebensqualität in ihren Heimatsorten hinsichtlich der Ernährung als einen Nachweis für Zuwendung und Liebe Gottes zu den dort lebenden Menschen. Der Vergleich mit den wohlhabenderen Heimatstädten legt auch die Ortswahl für St. Petersburg als einen strategischen Fehler des Zaren nahe. Zum anderen deuten die Verfasser der Texte die schlechten Naturbedingungen im Sinne der Aufklärung als eine Herausforderung für die russische Bevölkerung und zugleich als eine Chance, die Natur dem menschlichen Willen unterzuordnen und damit den Sieg der Vernunft über das Chaos der wilden Natur zu erzwingen.

Dieser Widerspruch in der Reflexion über die unzureichende Versorgungslage der russischen Hauptstadt wird deutlicher, wenn die Autoren über die extreme Abhängigkeit der Petersburger von der Lieferung der notwendigen Lebensmittel aus anderen russischen Orten berichten:

Sollte aus Novogrod, Plescau, Moscau, und so gar aus dem Königreich Cazan, keine Zufuhr von Victualien, und insonderheit von Mehl, hieher geschehen, welches alles des Winters auf viel tausend Schlitten von 2. biß 300. Meylen her, und des Sommers durch den Wolchowa-Strohm und die Ladogaische See, imgleichen durch den See Onega, und den Swirri Strohm zu Wasser hergebracht wird; So würde nicht allein Petersburg sondern auch ein Theil des Landes vor Hunger aussterben müssen. (Anonymus 1718, 58)

Obwohl der Gründung St. Petersburgs eine rationale Planung vorausging, erweist sich die Realität der Stadt als völlig irrational. Da die Stadt restlos auf die Versorgung aus den weit entfernten Gebieten Russlands angewiesen ist, fehle der Stadt eine fundiert durchdachte wirtschaftliche Organisationsstruktur. Im Vergleich zum geregelten Leben der westeuropäischen Metropolen, erscheint St. Petersburg als ein risikoreiches Unternehmen. Die permanente „Theurung der Victualien“, die durch lange und gefährliche Transportwege verursacht wird, stellt die Rentabilität der neuen Hauptstadt und somit auch die Wahrscheinlichkeit ihres Bestehens in Frage. Da sich der hohe finanzielle Aufwand für die elementare Existenzsicherung mit den Vorstellungen der deutschen Stadtbesucher von Sparsamkeit als Tugend nicht vereinbaren lässt, begegnen sie der Stadt mit einer großen Skepsis.

Die schlechten Versorgungsbedingungen spiegeln sich auch im gastronomischen Bild der Stadt wieder. Es fällt in den Beschreibungen auf, dass die kulinarische Sprache der Stadt viel bescheidener als die architektonische ist. Im systematisch erzählten Stadtplan verzeichnen die Autoren die repräsentativen Bauwerke der Staatsmacht und der Verwaltung, Paläste, Kirchen und Wohnhäuser des Adels, bewerten sie einstimmig als „merckwürdig zu sehen, „zierlich“, „hübsch“ und „schön“ und loben sogar den „guten Fleiß“ der Bauarbeiter. Bei den gastronomischen Einrichtungen dagegen stellen sie gravierende Defizite fest. Ausgehend von den gewohnten Verhältnissen in ihren Heimatstädten, weisen die Verfasser auf unterentwickelte Gasthauskultur, unbefriedigende Verhältnisse im gastronomischen Dienstleistungsbereich und bescheidene Lebensmittelangebote auf dem Markt hin.

Im urbanen Bild St. Petersburgs erscheinen ausgesprochen selten gastronomische Einrichtungen. Die deutschen Petersburgbesucher erwähnen eine „grosse Braurey“, die neben dem Wohnort der Zarenfamilie liegt (Anonymus 1718, 22), auch die neben dem Eingang in die Peter-und-Paul-Festung stehende „vornehmste Kabaka oder Schenck-Hauß, allwo Wein, Carten, Bier, Brandwein und Tabak, vor Sr. Czarischen Majest. Rechnung verkaufft wird“ (Anonymus 1718, 39) oder auch ein „Schlacht-Hauß, allwo die [...] Stadt ihre Nothdurfft en abundance zu Kauff findet“ (Anonymus 1718, 32). Auch das Zentrum der Stadt ist noch ein kulinarisch unerschlossener öffentlicher Raum. Dort „haben ietzo die Pyroggen-Bäckers

(sind Russische Pasteten-Macher) eine Reihe Hütten zu ihrem elenden Kuchen-Handel zusammen gebaut“ (Anonymus 1718, 38–39). Der „Virtualien oder Hauß-Raths-Marckt“ wird dagegen als ein großes Gebäude beschrieben, in dem man alles findet, „was man zur Haußhaltung braucht, als Erbsen, Linsen, Bohnen, Grütz, Mehl, Speck, hölzerne Geschir Töpfe und dergleichen Nothwendigkeiten mehr“ (Anonymus 1718, 41).

Im Großen und Ganzen zeugen die Texte eher davon, dass sich die Außerhausverpflegung im Essverhalten der Petersburger noch nicht verankert hatte. Fast alle Petersburgbesucher beginnen ihre Reisebeschreibungen mit der Darstellung eines kurzen Aufenthaltes in einem Gasthaus. Auch Weber stellt in seinen Berichten die Bewirtung in einem Gasthof als die erste Begegnung mit Russen und ihrer Esskultur dar. Seine Enttäuschung bringt er mit der Feststellung „[...] es ist aber ausser Brod, Branntwein und Wasser [...] nichts bei ihnen zu haben“ (Weber 1714, 8) zum Ausdruck. Da bereits zu Beginn des 18. Jahrhunderts die unbefahrbaren Wege und die schlechte Bewirtung in Gasthäusern zu einem gängigen Klischee in den Berichten der europäischen Russlandreisenden wurden, geht Weber wahrscheinlich deswegen nicht auf die Einzelheiten seines Gasthausbesuches ausführlicher ein.

Während die 1721 veröffentlichte Beschreibung bereits von mehreren „vornehmsten Schenkhäuser[n]“ spricht (Anonymus 1721, 9), gibt es in den früheren Beschreibungen nur zwei detailliertere Hinweise auf die Petersburger Gaststätten. In dem 1713 erschienenen Text wird ein „Locus tertius“ als ein beliebter Ort für „Assembleen und Zusammenkünfte“ erwähnt,

welcher bey Seiner Majestät Mundkoch,⁴ einen Schweden, war, woselbst die Vornehmsten Herren und Officieers, Russen und Theutschen, wem es beliebte, alle Feyertage zusammen kamen, daselbst sich tractieren liessen, wovor ein Jeder gemeldeten Koch

4 Die Forscher der Geschichte der russischen Küche Ol'ga und Pavel Sjutkin weisen nach, dass als Koch Peters I. Johann von Felten angestellt war. Scherzhaft nannte ihn der Zar „Schwede“. 1720 wurde von Felten zum ersten Restaurantbesitzer in St. Petersburg. Sein Restaurant „Austerija četyrech fregatov“ befand sich neben der Peter-und-Paul-Festung und war die beliebteste gastronomische Einrichtung der ausländischen Gäste St. Petersburgs (Sjutkin 2011, 148). Wahrscheinlich berichtet der anonyme Verfasser von den Anfängen dieses Unternehmens.

einen *Ducaten* geben musste, welches sich mannichmahl auf 30. 40. und mehr Ducaten, des Tages belaufen. (Anonymus 1713, 72)

Der andere Texte berichtet über ein Lokal in der „vornehmsten“ Gegend, die „nur die Teutsche Slaboda genennet, weiln die meisten Teutschen in diesem Theil der Stadt wohnen“ (Anonymus 1718, 26). Dort

[...] ist erstlich das Post-Haus, welches vor dem das Wein-Haus war, es mag aber wohl wenig Wein consumiret worden seyn. Itzo ist es neu gebauet von Fach-Werck und mit Steinen platten gedeckt. So haben auch S. Czar. Majest. nebst dem Post-Meister einen Wirt von Dantzig hinein gesetzt, welcher Gäste vor Geld tractiren und logiren soll, welches bisher in den Landen nicht gebräuchlich gewesen. (Anonymus 1718, 26)

Bei den beiden Gaststätten geht es um Gastronomieunternehmen, die in der Verantwortung von nichtrussischen Fachleuten stehen. Damit stellen die Verfasser fest, dass der öffentliche Stadtraum in gastronomischer Hinsicht vor allem von den einheimischen Russen noch nicht erschlossen ist. Im Unterschied zu den europäischen Städten mit einer längeren Entwicklungsgeschichte findet das Essen in St. Petersburg vorwiegend in der häuslichen Tischgemeinschaft und nicht im öffentlichen Konsumraum statt. Es geht aus den Texten nicht deutlich hervor, ob das öffentliche Essverhalten der Petersburger auf die fehlende Gasthauskultur, die erst importiert werden soll, oder auf den Mangel an Lebensmitteln zurückgeführt wird. Auf jeden Fall suggerieren die Darstellungen den Eindruck, St. Petersburg sei zwar als Stadt ein „Fenster nach Europa“, ein Fenster in die europäische Küche ist es aber noch nicht.

Für den in St. Petersburg bestehenden Lebensmittelmangel dagegen finden die Autoren verschiedene Erklärungen. So sieht Weber die Ursache für die schlechte Versorgungslage in der besonderen Neigung der Russen zum Diebstahl und zum Amtsmissbrauch. In seinen Relationen berichtet er von Straßenräubern, die die Karawane mit Kaufleuten überfallen und erwähnt auch einige Vorfälle, in denen die für die Lebensmittellieferungen zuständigen Beamten wegen des Betrugs zur Verantwortung gezogen werden. Solche Probleme wie „Theure des Getreides und aller Lebensmittel“ und die Tatsache, dass „[...], so viele tausend Leute vor Hunger cre-

piret und kein Geld im Schatze vorhanden“ – betrachtet Weber als eine Auswirkung der mangelhaften moralischen Normen der Russen (Weber 1729, 39). Er beruft sich auch auf die Erfahrungen der anderen deutschen Besucher von St. Petersburg und stellt fest, dass Peter I. sein „Land und Leute“ vor allem im Bereich der „Miliz-, Justiz- und ökonomischen Sachen“ mit Hilfe der einheimischen „vornehmen Russen“ nicht verändern kann (ebd.) und weist in diesem Zusammenhang auf die Notwendigkeit der europäischen Unterstützung vor allem im Bereich der Wirtschaft und Verwaltung hin.

Im Hinblick auf die Versorgung St. Petersburgs mit Lebensmitteln machen auch die Autoren der anderen Petersburgbeschreibungen auf ungenügende Eigenverantwortung der Russen für ihre Lebensqualität aufmerksam. Ihre Argumentation beziehen die Verfasser aus der Geschichte der deutschen Landwirtschaft und notieren dabei: „Wolte man sich die Mühe geben und alte Sachen von unserem Teutschlande nachlesen, so würde man befinden, daß es hiebevorn, da es zum Theil noch in der Wildniß der Wälder begraben gelegen, eben so unfruchtbar gewesen. Nachdem es aber durch Axte und Hacken polirt worden, so findet man Gottlob keinen Mangel, als nur an denen Orthen wo der alte faule Schlentrian noch seine Residents hat“ (Anonymus 1718, 61). Aus dem Verweis auf positive Erfahrungen der Bauern in Deutschland und auf die landwirtschaftlichen Erfolge der in St. Petersburg lebenden Deutschen und Holländer (Anonymus 1718, 61f., Weber 1729, 471f.) ziehen die Verfasser die Schlussfolgerung: Man sehe „augenscheinlich, daß nicht so sehr der Grund und Boden, sondern nur der Mangel fleißiger Wirthe [...] an der Unfruchtbarkeit des Landes Schuld sind.“ (Weber 1729, 471). Damit wird die Faulheit der Bauern nicht nur zur eigentlichen Ursache für den bestehenden Lebensmittelmangel, sondern auch zur grundlegenden Mentalitätseigenschaft der Russen erklärt. Auch die 1718 veröffentlichte Petersburgbeschreibung spricht von „[...] Nachlässigkeit der Einwohner, als welche zu faul sind Bäume zu pflanzen, oder eine Arbeit zuthun da sie nicht sogleich den Nutzen von haben“ (Anonymus 1718, 62).

Im kritischen Urteil über die russische Arbeitsmoral zeigen sich die deutschen Verfasser als überzeugte Protestanten, für die die Fähigkeit, eine systematische, rastlose und gewinnorientierte Arbeit zu verrichten, ein zuverlässiges Erkennungszeichen des persönlichen Gnadenstandes ist. Die Auffassung, dass Gewissenhaftigkeit und Beständigkeit bei der

Erfüllung der Arbeitsverpflichtungen das Seelenheil sichern, definiert Max Weber in seiner religionssoziologischen Studie als eine wesentliche Maxime der protestantischen Ethik (Weber 1920). Während die russischen Bauern wenig Fleiß aufbringen, um sichtbar nützliche Tätigkeit zu verrichten, handeln sie nach der Auffassung der deutschen Gäste nicht nur verantwortungslos, sondern verstoßen gegen das göttliche Gebot zur (Berufs)-Arbeit: „Denn für jeden ohne Unterschied“ – so Max Weber – „hält Gottes Vorsehung einen Beruf (calling) bereit, den er erkennen und in dem er arbeiten soll, und dieser Beruf ist [...] ein Befehl Gottes an den einzelnen, zu seiner Ehre zu Wirken“ (Weber 1920, 82).

Diese Argumentation beruht auf der Auslegung des biblischen Satzes: „Darum an ihren Früchten sollt ihr sie erkennen“ (Matthäus 7,20). Das Ausbleiben der „Früchte“ – in dem Fall der ausreichenden landwirtschaftlichen Erträge – wird als Weigerung verstanden, als Werkzeug Gottes zu wirken und dadurch seinen Ruhm zu vermehren. Daher werden die Faulheit und die damit einhergehende Zeitvergeudung als eine Todessünde gewertet. Außerdem verstößt der Bauer, der aufgrund seiner Arbeitsunlust keine gute Ernte erwirkt, auch gegen das Gebot der Nächstenliebe. Den Ergebnissen des individuellen menschlichen Handelns kommen dadurch eine sakrale Bedeutung zu und dem materiellen Wohlstand wird sittliche Qualität zugeschrieben. Rückständigkeit und Unmündigkeit sind, wie auch bei Kant, „selbstverschuldet“. Armut, die aus Faulheit resultiert, wird eindeutig als Laster qualifiziert und daher auch als ein Zeichen des Verstoßenseins von Gott verstanden. Orientiert am Satz der paulinischen Lehre „Wer nicht arbeiten will, der soll auch nicht essen“ (2 Tess 3,10), werden Lebensmittelmangel und Hungersnot als eine gerechte Strafe aufgefasst.

Berücksichtigt man die starke religiöse Prägung in der Wahrnehmung der russischen Lebensbedingungen, wird die Differenz in den Wertvorstellungen und Handlungsmustern der beiden Kulturen deutlich erkennbar. Während die deutschen Autoren von der Notwendigkeit des Arbeitsfleißes als Gottesgebot sowie von der Verpflichtung zur gewinnorientierten Arbeit ausgehen, zeigen die einfachen Bewohner St. Petersburgs und der Umgebung eine geringe ökonomische Aktivität, Genügsamkeit in materiellen Ansprüchen und Indifferenz gegenüber materiellen Werten und dem Profit als Arbeitsziel. Im russisch-orthodoxen Weltbild gelten Arbeit und Gewinn lediglich als Mittel zum Leben und nicht als Zweck

an sich. Profit ist daher kein Leistungsanreiz und auch kein erstrebenswertes Ziel. Der russisch-orthodoxe Gläubige begibt sich in die völlige Abhängigkeit von seinem Schöpfer und findet darin seine Lebenszufriedenheit, die von materiellen Lebensbedingungen unabhängig ist. Für Russen sind außerweltliche Verdienste und spirituelle Erfahrungen wichtig, für Deutsche dagegen die innenweltliche Tatkraft. Die westliche Auffassung, Gott helfe dem, der sich selber hilft, ist für russisch-orthodoxe Denkweise fremd. Zudem gerät die russische Einstellung zur Natur als Gottes Schöpfung in Konflikt mit der weltanschaulich bedingten westlichen Pflicht, die sich „an der rationalen Gestaltung des uns umgebenden gesellschaftlichen Kosmos“ und der Natur zu beteiligen (Weber 1920, 31). Diese Pflicht zu erfüllen und die Herausforderungen der Welt anzunehmen, ist der einzige Weg, Gott zu gefallen. Die Petersburgbeschreibungen veranschaulichen, dass die deutschen Beobachter nicht bereit sind, die Werte und Handlungsstrategien, die von ihren eigenen Normvorstellungen abweichen, zu verstehen oder zu akzeptieren.

3. Zwischen Verschwendung und Armut

Die Esskultur der Petersburger Gesellschaft wird in den Stadtbeschreibungen als ein ständiger Wechsel zwischen Fasten und Feiern dargestellt. Dabei kommt den deutschen Gästen sowohl die Frömmigkeit der strengen Fastenzeiten als auch die Art der ausgelassenen Feiern als übertrieben vor. Da die beiden Extreme im Widerspruch zur rationalistischen Lebensführung der deutschen Autoren stehen, treten sie bei der Schilderung der russischen Fasten- und Feierbräuche nicht als neutrale Beobachter auf, sondern sie prüfen, werten und urteilen. Alle deutschsprachigen Petersburgbeschreibungen erwähnen an mehreren Stellen und in verschiedenen Kontexten zahlreiche Fastenzeiten der Russen. Eine detaillierte Darstellung liefert die Petersburgbeschreibung von 1718. Die besonders beeindruckende Länge der Fastenzeit umfasst: „erstlich 6. Wochen vor Heil. Petri, hernach sind noch 2. Kurze Fasten eine von 14. Tagen und eine von 8. Tagen. Wenn man hierzu rechnet die übrigen Mittwoche und Freytage des ganzen Jahrs (zusagen nach Abzug der schon benannten 21. Wochen) so kommen über 30. Wochen im Jahr heraus, an welchen sie kein Fleisch, ja nicht einmahl was vom Fleisch herkombt, als Eyer, Butter,

Käse, Milch und dergleichen essen dürffen, sondern müssen sich zu der Zeit mit Fischen wie man sie haben kann, und mit Lein- oder Hanff-Oehl an statt der Butter behelfen“ (Anonymus 1718, 83–84).

Das durch die strengen Anordnungen bestimmte Essverhalten der Petersburger während der Fastenzeit erleben die deutschen Gäste als einen gesellschaftlichen Konsens von einer identitätsstiftenden Bedeutung. An entsprechende Vorschriften hielten sich alle Russen unabhängig von ihrem sozialen Status. Auch der Zar selbst nahm das Gebot ernst und hielt seine bescheidenen Mahlzeiten „in grosser Andacht“ (Weber 1714, 15). Der Zar aß „weder Fische noch einige warme Speise gleichwie die ganze Nation, sondern champignons mit Mandelmilch genossen“ (ebd.). Weber bezeichnet die Essensverbote als „unbarmherzig“ und fügt hinzu: „[...] die gemeinen Leute im Lande, und diejenige, welche in der Frömmigkeit etwas voraus thun wollen, binden sich sehr genau daran, und wird die Übertretung des Fastens bey ihnen vor die gröste Sünde gehalten“ (Weber 1729, 481). Er verweist auch darauf, dass die Russen, die im westeuropäischen Ausland gewesen sind, diese Art zu fasten abschaffen wollen. Durch den Kontakt mit den europäischen Sitten aufgeklärt, lehnen sie rückständige Bräuche ihres Heimatlandes ab und gelten dadurch als Vorreiter bei der Aneignung der fortschrittlichen Tradition. Damit versteht er die Frömmigkeit beim Fasten als einen Ausdruck der fehlenden Bildung und des Aberglaubens.

Kritisch sehen die Autoren nicht nur den Verzicht auf zahlreiche tierische Produkte, sondern die Verbote, die auch andere Lebensbereiche einschließen. Im sozialen Leben der Stadt wurden sämtliche kulturelle Veranstaltungen und Unterhaltung ganz eingestellt. Über Feiern und Vergnügen sowie über Alkoholkonsum wurde strenges Verbot verhängt. Jeder einzelne sollte sein geistiges Leben in tiefer Andacht gestalten und sich intensiv um die Läuterung der Seele und des Leibes bemühen. Auch dem Eheleben galt vor allem in der Woche vor Ostern ein strenges Keuschheitsgebot:

Es wird in dieser Woche denen Verheiratheten vor eine grosse Sünde gehalten, wenn sie nicht allein schlafen und die dawider handeln, getrauen sich nicht in die Kirche zu kommen, sondern bleiben vor der Thür stehen. (Weber 1714, 15)

Die Fastenregeln und vor allem die entschlossene Hingabe, mit der sie erfüllt werden, kommt den deutschen Petersburgbesuchern als sehr übertrieben vor. Die Beschreibungen erwecken den Eindruck, das Leben der Stadt gliche dem Klosterleben. Die starke Frömmigkeit der Russen, wie sie während der Fastenzeit ausgelebt wird, steht im Gegensatz zur Auffassung der reformierten Kirche, der Mensch werde nicht durch das Fasten angenehm bei Gott, sondern allein durch die Gnade und durch den Glauben. Deswegen betrachten die deutschen Petersburgbesucher die strengen Fastenregeln der russisch-orthodoxen Kirche als Weltfremdheit, die sich grundlegend von der innenweltlichen Askese des Protestantismus unterscheidet.

Während die Fastenzeit in den Petersburgbeschreibungen als eine radikale Form der Frömmigkeit erscheint, liegt den Festen der Petersburger Gesellschaft ein wildes, anarchisches oder destruktives Moment zugrunde. So charakterisiert Weber die Wochen zwischen den dem Fastenperioden als die Zeit, „worinnen alle Freiheit und Vergesslichkeit zugelassen ist“ (Weber 1714, 15). Genauso wie das strenge Fasten erleben die deutschen Autoren das russische Festessen als eine maßlose Übertreibung. Insbesondere gilt es für die feierliche Tafel des Adels. Als besonders auffällig verzeichnen sie die außerordentlich große Zahl an Gerichten, die sie als Zeichen der Maßlosigkeit empfinden. Das Bestreben, der feierlichen Tafel einen pompösen Charakter zu verleihen, manifestiert sich in der Vorliebe für große Schaugerichte. Häufig wird in den deutschen Petersburgbeschreibungen erwähnt, dass man für spezielle Anlässe besonders große Exemplare von Geflügelsorten oder Fischen wählte, dass sie nur von mehreren Bediensteten getragen werden konnten. Dieser Trend zum Prunkvollen äußerste sich darin, dass sich gemeinschaftliches Essen zum ästhetischen Ereignis entwickelte und nach besonderen kochkünstlerischen Prinzipien unter den speziell dafür erkorenen Gästen zelebriert wurde.

Exemplarisch ist dafür die Beschreibung der Tafel anlässlich der Hochzeit des Herzogs von Kurland Friedrich Wilhelm und der Prinzessin Anna von Russland, die 1710 in St. Petersburg stattfand. Neben der üblichen Bedeutung des Essens als ritualisierte Selbstdarstellung der Macht wird hier nach der Auffassung des Verfassers das Essen zur Unterhaltung. Bei der Darstellung der Hochzeit geht der Autor ausführlich auf die Trauungszeremonie, die Aufzählung der geladenen Gäste und auch ihre Sitz-

ordnung an der Tafel ein. Den Höhepunkt seiner Hochzeitsbeschreibung bildet aber die besondere Inszenierung beim Servieren des Essens:

Unter andern Tractamenten hat man auch auff die beyden vornehmsten Taffeln als Schau-Essen zwey grosse Pasteten aufgetragen, eine jede fünff viertel Elen lang, welche nachdem sie eine Zeitlang gestanden, haben bey Abhebung der Speisen Ihr. Majestät solche Pasteten eröffnet, und ist aus einer jeden eine Zwergin, wohl gekleidet, heraus gesprungen. Da denn Se. Majestät die eine Zwergin von Fürst Menzikovvs Taffel bis zur Braut-Taffel getragen, allwo beyde Zwerginne eine kleine Menuet getanzt. (Anonymus 1713, 99)

Mit dieser Darstellung liefert der Verfasser ein Beispiel für die Vorliebe des Zaren zu extravaganten Auftritten, die in zahlreichen Legenden über die überspitzte Vergnügungslust am Hof Peters I. einen Niederschlag fand.

Auch Weber nahm in seiner Rolle als Gesandter des Kurfürsten von Braunschweig-Lüneburg häufig an Audienzen, Empfängen und Festen am Zarenhof teil. Obwohl er sich vor allem auf die Darstellung von politischen Ereignissen und von der Situation am Hof konzentriert, finden in seinen Relationen Mahlzeiten und Köstlichkeiten eine Erwähnung. Die Qualität der an der Zarentafel servierten Speisen findet immer seine hohe Anerkennung. So erwähnt er „erlesenes Confect und Wein“, „große Fische“ (Weber 1714, 10), die vom kalmikischen Chan geschenkt und in kostbare seidene Tücher eingewickelten „allerlei Früchte seines Landes“ (Weber 1714, 9). Am Beispiel eines „festins“, das die Prinzessin Natalia anlässlich der Einweihung ihres neuen Palastes gab, beschreibt Weber die feierliche Mahlzeit der Hofgesellschaft. Seine Verwunderung findet sowohl der russische Brauch, den Gastgeber großzügig zu beschenken, als auch die Art der Geschenke: „allerhand Silbergeschirr, Meubeln und bares Geld“ und außerdem liege „bei jedem Geschenk ein Brod“ (Weber 1714, 27). Die Zusammensetzung der Geschenke kommt Weber als eine seltsame Sitte vor, weil er nicht zu wissen scheint, dass man in Russland mit der Brotschenkung bei der Einweihung einer neuen Wohnstätte Segen und Wohlstand wünschte. Besonders befremdlich findet Weber die spontanen Tanzeinlagen beim Festessen, die einem Fremden als hemmungslos oder sogar wild vorkommen. Die Gäste – so Weber – „[...] divertirten sich mit Tanzen, liessen ebenfalls drei verdienstliche

alte Männer aus der Gesellschaft ziehen und nötigten sie zu tanzen“ (Weber 1714, 27).

Bei der Beschreibung der höfischen Pfingstmahlzeit vor dem Beginn des siebenwöchigen Fastens geht Weber detailliert auf einzelne Speisen ein:

Die Art und Weise zu tractiren und zu essen ist unter den Russen gar eigen. Eh' man zur Tafel geht, wird von dem Wirth oder Wirthin (auch der Zar und die Zarin thun es selbst) einem jeden Eingeladenen ein Schälchen Branntwein auf einem Präsentierteller gereicht und wieder zurückgenommen. Wenn man sich gesetzt, werden zum ersten Male lauter kalte Speisen, Schinken, Würste, Sülze, Fische, und auch allerlei Fleisch mit Baumöl, Zwiebeln, auf verschiedene Arten zugerichtet. Zum andern Mal kommt die Suppe, Fricassé und Braten und zum dritten Mal das Confect. Zu Anfang der Tafel werden die Gesundheiten gleich in Pokalen und Glockengläsern angefangen. Man sieht bei den Gastmalen keine anderen als ungarische Weine und wollen die Russen sonderlich in dessen Ueberfluss ihre Magnificence zeigen. (Weber 1714, 32)

Die reiche Auswahl an teuren Fleischgerichten und die Großzügigkeit des Gastgebers kommen dem deutschen Gast als unangemessen verschwenkerisch vor. Das Klischee von den sich biegenden Tischen bei Festmahlen in wohlhabenden russischen Häusern wird auch durch seine Erfahrungen am Petersburger Hof bestätigt.

Die Bilder der prunkvollen, üppigen Mahlzeiten und der ausgelassenen Feste der wohlhabenden Petersburger Gesellschaft zeugen nach der Auffassung der deutschen Gäste vom Überfluss in seiner sinnlosesten Erscheinungsform, weil er unter dem moralischen Gesichtspunkt weder zum menschlichen Wohl beiträgt noch irgendeinem substantiellen Zweck außer der Selbstdarstellung der Gastgeber dient. Die Belustigungen, Geselligkeiten und ausschweifenden Vergnügen während der zahlreichen Assembleen, Maskenbälle, Zwergen-Hochzeiten oder -beerdigungen deuten die Autoren als Exzess und daher als einen seltsamen abstoßenden Brauch. Der übermäßige Alkoholkonsum⁵ vor allem am

5 Das Quellenmaterial zur Vorliebe der Russen und vor allem Peters I. zu harten Alkoholgetränken ist sehr umfangreich, deswegen stellt seine Untersuchung eine separate Forschungsaufgabe dar.

Hof Peters I. wird in den Beschreibungen als ein Zeichen des Hedonismus interpretiert, verurteilt und gefürchtet zugleich. Die Impulsivität der Russen im Umgang miteinander und mit Gästen, ihre unerwarteten Reaktionen und überraschende Wendungen in Festlichkeiten kommen den Beschreibungsverfassern zuweilen als fast bedrohlich vor: „Zu welchem Ende solches geschieht, weiss man nicht eigentlich“ (Weber 1714, 36). Aus der Perspektive der religiösen ethischen Werte ist die russische Feier- und Esskultur als „Müßiggang und Fleischeslust“ sittlich absolut verwerflich, weil sie die Menschen von ihren eigentlichen Lebensaufgaben abhält (Weber 1920, 76f.). „Zeitverlust durch Geselligkeit, ‚faules Gerede‘, Luxus“ werden als Laster angeprangert. Die Schwankungen zwischen Prunk und Askese, Verschwendung und Bescheidenheit verstehen die Verfasser der Beschreibungen als ein typisches Beispiel der russischen Irrationalität. Sowohl der maßlose Genuss als auch die fromme Enthaltensamkeit der Russen widersprechen der Vorstellung der deutschen Besucher von einem durch die Vernunft geleiteten Leben. Beides erscheint ihnen als zwecklose und unvernünftige Ressourcenverschwendung.

Auch bei der Darstellung der alltäglichen Esskultur von ärmeren sozialen Schichten und der Kost der Bauern in der Petersburger Umgebung legen die deutschen Autoren die Normvorstellungen ihrer Heimatskultur als den einzig denkbaren Maßstab an. Die alltäglichen volkstümlichen Speisen betrachten sie ausschließlich aus der Perspektive der allgemeinen Misswirtschaft im Lande und fassen schließlich ihre Eindrücke in einem formelhaften Satz zusammen: „Schlecht schwarz Brodt, Mehl-Brey und Klösse ist die Kost und Wasser der Trunck: Gar selten kombts dazu, daß sie etwan einen Fleisch-Brocken aus den Zähnen stöckern dürffen“ (Anonymus 1718, 70). Bemerkenswert ist, dass dieser Satz variiert in den meisten Petersburgbeschreibungen der petrinischen Zeit zitiert wird. Dabei wird durchgehend darauf hingewiesen, dass die geschilderten Verhältnisse für die eigentliche russische Esskultur und Lebensweise bezeichnend sind.

Grundsätzlich kommen die Ernährungsgewohnheiten der „gemeinen Russen“ den deutschen Gästen als äußerst seltsam und „armselig“ vor. Zu diesem Urteil gelangen die Autoren durch die Beobachtung, dass die Ernährung der einfachen Petersburger vorwiegend vegetarisch ist. Als Grundlebensmittel werden in den Beschreibungen „Rüben, schlechter

weisser Kohl und Gurken“ sowie verschiedene Hülsenfrüchte und Mehlggerichte genannt. Besonders ausführlich gehen die Autoren auf die Aufzählung der Lebensmittel ein, die fehlen oder nur selten vorhanden sind. Dabei beachten sie lediglich gering die Nahrungsmittel, die in nördlichen Breitengraden verbreitet sind und aufgrund ihres Energie- und Vitamingehaltes für eine ausgewogene Ernährung sorgen. Für die stark regional und saisonal bestimmte russische Küche des 18. Jahrhunderts waren Vollkornroggenbrot, Brei aus verschiedenen Getreidesorten und Gemüse ergänzt durch Fisch, Pilze, Waldbeeren, Milch und sehr selten Fleisch besonders charakteristisch.⁶ Ausgehend von ihren eigenen Essgewohnheiten, die durch das Leben unter günstigeren klimatischen Bedingungen geprägt sind, urteilen die deutschen Petersburgbesucher abwertend über die volkstümliche russische Küche. So bemängeln sie das Fehlen von Obst im Lebensmittelangebot der russischen Hauptstadt: „Von Baumfrüchten ist in der ganzen Gegend nicht das Geringste zu sehen“ (Anonymus 1721, 11). Die ortsspezifischen Waldfrüchte, die in Russland traditionell als eine wichtige Komponente von verschiedenen Gerichten gelten, erfahren in den Beschreibungen keine angemessene Schätzung:

Alles was man hat sind Erd-Beeren, Heydel-Beeren, Mooß-Beeren (das sind die rothen Beeren die in den Heyden auffm Mooß wachsen) und sehr selten Johannes- und Stachel-Beeren. An mehrern Sorten darff man sich die Zähne nicht ausbeissen. (Anonymus 1718, 63)

Als einen großen Nachteil in der Ernährung der einfachen Petersburger wird in den Beschreibungen der Mangel an Fleischgerichten erwähnt. Die Ursache dafür sehen die Autoren in der Unfähigkeit der Bauern, genügend Vieh zu halten, um den Bedarf der Stadtbevölkerung an Fleisch zu befriedigen. Es wird in den Texten angemerkt, dass auch Wild sehr rar ist: „Wilde Schweine, Rehe, Hirsche siehet man gar nicht, aber wohl Bären, Wölffe, Füchse, Luchse und dergleichen“ (Anonymus 1713, 36). Wenig Gefallen finden die deutschen Gäste auch an den in Petersburger Gegend verbreiteten Sorten vom Wild und Geflügel. So sind Hasen „trocken, und mager, zehe und von keinem guten Geschmack“ (Anonymus 1718, 80).

6 Eine ausführliche Beschreibung der russischen Spezialitäten aus verschiedenen Gemüsesorten vgl. Pochljobkin 1984, 12–13.

Ähnlich wird auch die Qualität der Feldhühner bewertet, die „gemeiniglich mager und nicht so guth von Geschmack sind“ (Anonymus 1718, 82). Dabei wird jedoch vermerkt, dass alle Sorten von Wildhühnern auf dem Markt sehr preiswert verkauft werden.

Eine besondere Abneigung rufen bei den Autoren Gerichte aus Waldpilzen hervor, die in verschiedensten kulinarischen Ausführungen in der russischen Küche weit verbreitet sind und auch heute zu den bevorzugten Speisen der Russen zählen.⁷ Eine ausführliche Darstellung dieser Essgewohnheit liefert die Stadtbeschreibung von 1718. Der Verfasser spricht von zahlreichen Sorten von Pilzen („allerhand Erd-Schwämmen“), die aus Mangel an anderen Lebensmitteln häufig gegessen werden, und fügt hinzu:

diese, sie mögen von Gattung seyn wie sie wollen, werden vor die delicatesten Speisen gehalten, und deren viel tausend (nur mit Salts bestreut oder mit Eßig begossen) so roh weggegessen; Und ist insonderheit vor gemeinen Leuthe die ordinaireste Kost im Winter und Sommer. Weil es aber im Winter keine Schwämme giebt, so werden sie im Herbst in desto grösser Quantität auffgesammelt, in Fässer ungeputzt eingelassen, und dernach mit Brüh und allem den Winter hindurch zu Marckte gebracht, verkaufft und ohne weitere Zurichtung so gegessen. (Anonymus 1718, 63–64)

Auch die Petersburgbeschreibung von 1721 geht auf „eine Sorte von Erdschwämmen“ mit einem Vermerk ein, dass die Pilze „für die delicateste Speise gehalten werden, aber sehr unverdaulich sind“ (Anonymus 1721, 11). Weber stimmt in seinen Überlegungen zum Pilzkonsum der Russen dieser Auffassung zu. Er übernimmt in seine Beschreibung die Schilderung des „Erd-Schwämme“-Essens aus dem 1718 veröffentlichten Text fast wörtlich, ergänzt sie aber durch seinen eigenen Bericht:

Es ist eine sehr harte Speise, doch weil die strengen Fasten das gesündeste und bequemste Essen verbieten, so müssen die Russen

7 Eine große Vielfalt an Pilzgerichten entstand wegen der häufigen Fastenzeiten. Solche Arten von Pilzen wie Milchlinge, Reizker, Hallimasch, Steinpilze, Morcheln, Butterpilze und Champignons, die in der deutschen Küche nicht so weit bekannt waren, wurden meistens gesalzen oder gekocht. Es war üblich, jede Art von Pilzen gesondert zuzubereiten, um damit die Fastentafel vielfältiger zu gestalten (vgl. Pochljobkin 1984, 12).

sich mit dergleichen Speisen behelfen, und mit dem Brandtewein als ihrer gewöhnlichen Magen-Essenz der Verdauung zu Hülfe kommen. (Weber 1729, 473)

Mit einer Anekdote aus dem Leben der Zarenfamilie belegt er auch die dramatischen Folgen von Pilzgerichten:

Wie des Czar Ivan hinterlassene Wittwe vor 4 Jahren zu Petersburg in den Fasten starb und geöffnet wurde, fand man, daß die obgedachte eingemachte Erdschwämme, an welche sie sich in der gantsen Fasten-Zeit aus devotion gehalten, das meiste zu ihrer Krankheit beygetragen hatte. (ebd.)

In der abergläubischen Vermutung, der Genuss von Pilzen sei lebensgefährlich, erkennt Weber wie auch die anderen Autoren die Bedeutung der Pilzgerichte in der russischen Ernährungstradition.

Ähnlich verhalten sich die Autoren gegenüber den russischen Fischgerichten. In der Darstellung der Gewässer in und um St. Petersburg wird in allen Beschreibungen erwähnt, dass die Flüsse und Seen der Gegend reich an „wohlschmeckenden Fischen“ (Weber 1729, 481) sind und vor allem im Norden „die Menge von Salmen und Lächsen gefangen“ wird (Anonymus 1718, 82). Jedoch beklagen die deutschen Petersburgbesucher, dass es nicht ausreichend Fische im Handel gibt und dass sie sehr teuer sind, „weil die Russen keine rechte Anstalt zur Fischerey halten, sie auch wegen ihrer vielen Fasten-Zeiten alles mit großer Begierde gleich reissend weg kaufen“ (Anonymus 1713, 37). Angesichts der zwar begrenzten aber doch gegebenen Auswahl an frischen Fischen staunen die Verfasser über die Vorliebe der Russen zu haltbaren, eingelegten „garstigen Fischen“ (Anonymus 1718, 83). Die erste unappetitliche Darstellung dieser Essgewohnheit liefert die Petersburgbeschreibung von 1713. In den späteren Texten wird die Darstellung durch weitere abstoßende Details ergänzt:

sie [Fische] werden meistentheils todt und stinckend zu Marckte gebracht, daß man sie viel 100. Schritt von ferne riechen kann: Und deren ist der Marckt Jahr aus Jahr ein voll, mehrentheils in Fässern und Tonnen eingepeckelt und gesaltsen. Ob sie nun gleich noch so arg stincken, daß man die Nasen davor zuhalten muß, so

essen sie doch die Russen, insonderheit die gemeinen Leuthe, mit unglaublicher Begierde, ja noch viel lieber als die frischen selbst. Man isset sie auch mehrentheils aus der Tonne so roh nur weg, oder sie ja mit einer ziemlichen Portion Wasser gekocht werden, so muß die Brüh mit herhalten, denn es wird Brodt hinein gebrocket und reinlich alles mit aufgegessen. (Anonymus 1718, 83)

Bei aller Ausführlichkeit der Beschreibung lässt sich nicht verifizieren, ob alle drei Autoren lediglich von visuellen und olfaktorischen Eindrücken oder von ihren persönlichen Kostproben berichten. Bemerkenswert ist, dass die Geschichte von „garstigen Fischen“ in jeder deutschsprachigen Petersburgbeschreibungen in der Zeitspanne von 1713 bis 1729 auftaucht. Dadurch avanciert sie zur wirkungsvollen Metapher für Rückständigkeit der russischen Lebensverhältnisse, für schlechten kulinarischen Geschmack der Russen und für Armut des Landes.

Ungewöhnlich und eigenartig erscheint den deutschen Petersburgbesuchern der traditionelle Prozess der Essenzubereitung im russischen Ofen, in dem die einfachsten Lebensmittel durch die besondere Temperaturregulation und entsprechenden Luftdruck einen besonderen Geschmack entwickeln.⁸ Missverstanden wird von den deutschen Gästen vor allem die Bedeutung des Ofens als räumlicher und gemeinschaftlicher Mittelpunkt im traditionellen russischen Haus. Seltsam finden die Beobachter nicht nur die Konstruktion des Ofens sondern auch seine multifunktionale Nutzung als Raumbeheizung sowie als eine Koch- und Schlafgelegenheit zugleich:

Die Häuser sind durch gehends von lauter Balcken Creutsweiß über einander geschürtzt, gebauet, und ist gemeinlich nur ein Zimmer darin, worin ein grosser viereckter – und oben platter Back-Ofen steht, darin kochen, backen und braten sie Winters und Sommers, schlafen auch darin und oben darauff. (Anonymus 1718, 70)

8 Der russische Historiker Pochljobkin weist darauf hin, dass fürs Verständnis der russischen Küche die Art der Essenzubereitung im Ofen besonders wichtig ist: „Der Garprozess war auf das Erhitzen der Speisen im russischen Ofen begrenzt. Die Wärme wurde nur über die dicke Schicht der erhitzten Backsteine übertragen. Die Temperatur ließ sich so streng konstant halten oder war fallend [...] Deshalb war das Essen der altrussischen Küche eher geschmort oder halb geschmort, halb gedünstet, wodurch ein ganz besonderer Geschmack erzielt wurde“ (Pochljobkin 1984, 21).

Aus den Aufzeichnungen der Ess- und Wohnkultur der armen Bevölkerung von St. Petersburg und der Umgebung, die die soziale und kulturelle Polarisierung der zeitgenössischen Petersburger Gesellschaft veranschaulichen, ziehen die Autoren die Schlussfolgerung: „Die Oeconomie im Lande ist sehr armselig, und bey denen Wohlhabensten nicht so gut als bey dem ärmsten Bauren in Teutschland“ (Weber 1729, 475).

In der kritischen Darstellung des russischen kulinarischen Geschmacks geht es nicht nur darum, dass die Armut der einfachen Petersburger Bevölkerung entsprechend dem protestantischen Wertekanon als sittlich verwerflich gilt, sondern viel mehr um den Absolutheitsanspruch und das Abgrenzungsbedürfnis der deutschen Petersburgbesucher. Durch den Vergleich der russischen Ernährungsqualität mit der deutschen üben die Autoren eine pietistische systematische Selbstkontrolle über sich, um sich anhand der negativen Beispiele aus der russischen Wirklichkeit der eigenen Heilsgewissheit zu versichern. Die gegebene qualitative Differenz in Essgewohnheiten betrachten sie als Bestätigung ihrer Überlegenheit. Deswegen beschreiben sie den Petersburger kulinarischen Geschmack vom Ansatz her nicht über die durchaus vorhandenen Ähnlichkeiten sondern ausschließlich über die als negativ auffallenden Unterschiede. Ihr Urteil übertragen sie generalisierend auf das ganze Russische Reich, wo „[...]selbst die reichsten russischen Kaufleute in ganz gemeiner Tracht und mit sehr schlechter Kost sich begnügen“ (Weber 1729, 80). Da die Eigentümlichkeit der in St. Petersburg erlebten russischen Essgewohnheiten nicht in das eurozentristische Weltbild passen, wird das absolute Urteil gefällt: Dem kulinarischen Geschmack nach gehört Russland nicht nach Europa.⁹

Die ablehnende Haltung gegenüber einem fremden Geschmack ist in ihrer Konsequenz nicht unproblematisch. Ludwig Feuerbach warnte in seiner unvollendet gebliebenen Studie *ZUR EUDÄMONISTISCHEN ETHIK* vor der Ächtung der abweichenden Geschmackspräferenzen. Obwohl er Individualität im Geschmacksinn nicht streitig macht, belegt er mit ver-

9 Es ist bemerkenswert, dass in Zedlers Universal-Lexikon von 1734 die Ernährung in der Begründung einer herausragenden Position Europas in der Welt eine wichtige Rolle spielt: „Obwohl Europa das kleinste unter allen 4. Teilen der Welt ist, so ist es doch um verschiedener Ursachen willen allen übrigen vorzuziehen. [...] Es hat an allen Lebensmitteln einen Ueberfluß. Die Einwohner sind von sehr guten Sitten, höflich und sinnreich in Wissenschaften und Handwerken.“ (Zedlers Universal-Lexikon 1734, Spalte 2195)

schiedenen Beispielen, dass der Geschmack wie alles sinnlich menschliche auch gemeinschaftlich ist, d. h. mehr Übereinstimmungen als Differenzen aufweist. Dies postuliert er mit dem Ausruf: „Wie sind im Genusse [...] alle Zungen und Herzen einstimmig!“ (Feuerbach 1850/2, 257). Die Herausbildung des subjektiven Geschmacks, der den Unterscheid zwischen exquisiter und gemeiner Kost registrieren kann, führt er auf elitäre Ansprüche der aristokratischen Kochkunst zurück. Feuerbach behauptet, dass die Individualität des Geschmackssinns eine intersubjektive Objektivität des Geschmacks nicht ausschließt. Wer daher dogmatisch seinen Geschmack für einzig legitim behauptet, „wendet das *compelle intrare* [...] der alleinseligmachenden Kirche auch auf die Speiseröhre an“ (Feuerbach 1850/2, 256). In dieser Haltung, die die wesentlichen Züge der deutschen Petersburgbeschreibungen reflektiert, sieht Feuerbach berechtigt die Gefahr der Borniertheit, die das absolute Gebieten eigener Präferenzen den Anderen zur Folge hat.

4. Nachhaltige Wirkung von Bildern

Im Hinblick auf die Esskultur liefern die deutschsprachigen Petersburgbeschreibungen das Bild eines rückständigen Lebens im stagnierenden Russland als Folge einer despotischen Staatsform und einer versklavten Bevölkerung. Die besonders scharfe Kritik der Verfasser an den russischen Wert- und Moralvorstellungen, die in den Beschreibungen am Beispiel der Indifferenz gegenüber den materiellen Erfolgen, der übertriebenen Frömmigkeit und des maßlosen Genusses in Erscheinung treten, ist durch die Enttäuschung verursacht, die von Leibniz angekündigte Erfüllung der Verheißung im realen Leben der neuen russischen Hauptstadt nicht vorgefunden zu haben. Die Verurteilung der russischen Rückständigkeit und des Unwillens der Russen, die westliche rationale Lebensführung in die alltägliche Praxis bedingungslos zu übernehmen, ist stellvertretend für den Vorwurf an die Petersburger Gesellschaft, die in sie gesetzte Hoffnung nicht erfüllt zu haben – allerdings nicht nach den von Leibniz entworfenen Plänen. Die Annahme „[...] die Russen könnten mit ander Schaden klug werden und durch guthe Anstalt in Studien dem übrigen Europa selbst mit gutem Exempel vorleuchten“ (Gurrier 1873, 175) und damit auch das große Wohlfahrtsversprechen der Aufklärung

einlösen, schien angesichts der Erfolge beim Aufbau St. Petersburgs ganz realistisch zu sein, in Anbetracht der alltäglichen Sitten erwies sich dies jedoch als illusorisch.

Auch die Verheißung der Aufklärung, es sei möglich, in moralischer Hinsicht Vervollkommnung zu erreichen und damit durch die Veredlung der Menschen die Welt fast zwangsläufig zu verbessern, entpuppte sich bei unmittelbaren Erfahrungen mit den vorherrschenden „unkultivierten“ russischen Sitten, vor allem im Bereich der Ess- und Festkultur, als eine Utopie. Aus den Petersburgbeschreibungen geht hervor, dass es Peter I. gelungen sei, in den Grenzen seiner Hauptstadt die Natur zu bändigen und damit das Chaos der Naturgewalt der Stadtkultur zu unterordnen. Das Ziel, die Wertvorstellungen der Bevölkerung, ihre Arbeitsmoral und Verhaltensnormen nach westlichen Mustern zu verändern, offenbarte sich als eine unüberwindbare Hürde. Die Geistes- und Gemütsart der Russen, ihre Anschauungsweise und ihre Essgewohnheiten erscheinen den deutschen Petersburgbesuchern als ein Gegenentwurf zur westlichen Rationalität. Somit vermitteln die Beschreibungen den Eindruck, Russen seien ein unkontrollierbares, nicht prognostizierbares und von Grund auf chaotisches Volk. Aufgrund der russischen Mentalität stellen die Verfasser fest, dass die von Leibniz entwickelten Reformvorschläge in der russischen Realität nicht anwendbar sind. Dies galt vor allem für die Vision Leibniz', nach der sich die russische Gesellschaft zu einer „Staatsuhr“ entwickeln sollte (Gurrier 1873, 365). Dieser Entwurf sah ein Staatsmodell mit einem weisen Potentaten an der Spitze vor, unter dessen Anweisung die „guten Collegien“ (Ministerien) als „Haupträder“ dienen und ihrerseits weitere „Nebenräder“ in Bewegung setzen. Das Leben der Gesellschaft gestaltet sich auf diese Weise rational, reibungslos und für alle nützlich. Die Unmöglichkeit dieses Idealmodell in Russland umzusetzen führen die deutschen Petersburgbesucher entsprechend ihrer Wahrnehmung auf Impulsivität, Unstetigkeit und Faulheit der Russen und deren Neigung zur Übertreibung zurück.

Während die Verfasser der ersten Petersburgbeschreibungen die alltägliche Kost der armen hauptstädtischen Bevölkerung als befremdlich und die Tischsitten am Hof als absonderlich erscheinen lassen, liefern sie einen zusätzlichen Nachweis dafür, dass Russland ein „unzivilisiertes barbarisches Land“ sei. Die Autoren vermitteln ihren Lesern in den deutschen Ländern den Eindruck, dass sich die Rückständigkeit Russ-

lands nicht nur anhand der Mängel in der Staatsverwaltung, Bildung, Wirtschaft oder der technischen Entwicklung feststellen lässt, sondern im tiefsten Wesen der volkstümlichen Lebensführung verankert ist. Am Beispiel der Essgewohnheiten der Russen wird die Notwendigkeit der Modernisierung des Russischen Reiches nach westlichen Mustern besonders deutlich akzentuiert. Die Chance zur Zivilisation, auch von alltäglichen Sitten, verbinden die Beschreibungsautoren anhand der positiven Erfahrungen beim Aufbau St. Petersburgs mit dem Import westlicher Modelle und entsprechender Institutionen zu ihrer Verstetigung. Ohne die Anleitung der gebildeten westeuropäischen Fachleute erscheint ihnen die Überwindung der bestehenden Probleme und die fortschrittliche Entwicklung als undenkbar.

Obwohl sich die Autoren der Petersburgbeschreibungen längere Zeit in der Hauptstadt aufhielten und ihnen ein Zugang zu allen Lebensbereichen der Stadt gewährt wurde, ist ihnen offensichtlich nicht gelungen, eine Beziehung zur russischen Kultur im Sinne eines Dialogs, d.h. eines Austausches aufzubauen, bei dem die gegenseitigen Standpunkte wahrgenommen und nachvollzogen werden können. Als ein einzig denkbarer Maßstab der Fortschrittlichkeit, nach dem der Entwicklungsstand der Petersburger Gesellschaft gemessen wird, gilt in den Beschreibungen die Orientierung an den Ideal- und Normvorstellungen in der Heimat der Verfasser. Sie berücksichtigen weder die Traditionen der altrussischen Gesellschaft noch die historisch gewachsenen und kirchlich geformten Lebensverhältnisse der vorpetrinischen Zeit. Daher schließen sie die Perspektive der eigenständigen, von den westeuropäischen Werten abweichenden Entwicklung Russlands grundsätzlich aus. Ausschließlich durch die Wohlstandskriterien in ihren Heimatstädten legitimieren die Autoren ihre Urteile über die russischen Essgewohnheiten und die Alltagskultur. Das strikte Festhalten an eigenen Wertvorstellungen versperrt den Petersburgbesuchern den Blick auf die Eigenständigkeit Russlands. Die Texte zeugen davon, dass die Verfasser keinen Versuch wagen, die ureigenen Gesetze zu verstehen, nach denen die russische Gesellschaft funktioniert oder nach Ursachen für aktuelle Entwicklungsprozesse zu fragen. Bei der Beschreibung des urbanen und sozialen Lebens der Petersburger Gesellschaft gehen die Autoren wie fleißige Verwalter vor, die diszipliniert und distanziert eine Inventarliste erstellen. Anstelle von Erklärungen produzieren dadurch die in den Texten festgehaltenen

Bilder des Petersburger Lebens Vorurteile, die generalisierend auf das ganze Russland übertragen werden.

Im Vergleich zu den ausführlichen Berichten über die Topographie und Architektur der neuen russischen Hauptstadt sind in den erwähnten Petersburgbeschreibungen die Darstellungen der russischen Esskultur eher marginal. Da aber das Essen sowohl ein allgemeinmenschliches Bedürfnis und ein existenzielles Moment des menschlichen Daseins als auch eine essentielle sinnliche Erfahrung ist, beeinflussen die Beschreibungen der Essgewohnheiten wesentlich den gesamten Eindruck vom Leben der Petersburger Gesellschaft und das Urteil über ihren Entwicklungsstand. Es ist für die in den Petersburgbeschreibungen enthaltenen Darstellungen der russischen Esskultur bezeichnend, dass häufig den als negativ empfundenen Erscheinungen in der russischen Wirklichkeit kontrastierend ein positives Selbstbild der Schreibenden gegenübergestellt wird. Unter dem Einfluss der persönlichen Paradigmen der Autoren transformieren sich die auf den ersten Blick harmlosen und als Kuriositäten geltenden Aufzeichnungen in zwiespältige Bilder. Abhängig davon, an welcher Normvorstellung die Denkweise des Rezipienten ausgerichtet ist und was mit der Interpretation beabsichtigt wird, entwickelten sich diese Bilder im Verlauf der Geschichte sowohl zu Stereotypen als auch zu Karikaturen und Zerrbildern von einer nachhaltigen Wirkung.

Literatur

- Anonymus (1713): Exacte Relation von der von Seiner Czcaarischen Majestät Petro Alexiowitz, (cum.tot.tit.) an dem grossen Newa Strom und der Ost-See neu erbauten Vestung und Stadt St. Petersburg, wie auch von dem Castel Cron Schloß und derselben umliegenden Gegend, ferner Relation von den Uhralten Rußischen Gebrauch der Wasser Weyh- und Heiligung aufgezeichnet von H. G, Leipzig.
- Anonymus (1718): Eigentliche Beschreibung der an der Spitze der Ost-See neu erbauten Rußischen Residenz-Stadt St. Petersburg, worin deren Situation, Anwachs und Auffkomen, und wie so wohl die Stadt, als auch die Vestung, gegenwärtig beschaffen. Imgleichen der neue See-Hafen, das Castel Crohn-Schlott, und die gegenüber liegen-

den neu erbauten Palatia, nebst einigen besondern und curieusen Anmerkungen auff's genaueste vorgestellt. Hiebey à parte ein specialer und accurater Grund-Riß, woraus ein curiöser Liebhaber die rechte Idée dieses neuen und importanten Ortes sich eigentlich vorstellen kann, Frankfurt und Leipzig.

Anonymus (nach 1721?): Kurze Beschreibung der großen Keiserstadt St. Petersburg, o. O.

Bergholz (1785–1788), Friedrich Wilhelm: Tagebuch des Kammerjunkers F. W. Bergholz, in: Magazin für die neue Historie und Geographie. Angelegt von A. F. Büsching, Bd. 19–22, Halle.

Böhlke (2002), Effi: Rußlandbilder aus dem 18. und 19. Jahrhundert. Entworfen in der deutschen und französischen politisch-philosophischen Literatur, in: Osteuropa 5/2002, 576–597.

Boetticher; Manfred von (1998): Leibniz' Pläne für Russland, in: Lomonossow Ausgabe 3/98 Sonderheft „Reformen für Russland – Leibniz und Peter I. und der Transformationsprozeß der Gegenwart, <http://www.lomonossow.de/>

Feuerbach (1850/1), Ludwig: Die Naturwissenschaft und die Revolution, in: Ders., Anthropologischer Materialismus. Ausgewählte Schriften II, a. a. O.

Feuerbach (1850/2), Ludwig: Zur Ethik: Der Eudämonismus, in: Ders., Ausgewählte Schriften II, a. a. O.

Grob (2003), Thomas: Verirrte Zeichen. St. Petersburg als „Mythos“ und „Text“, in: Neue Züricher Zeitung 17.05.2003.

Gurrier (1873), Vladimir: Leibniz in seinen Beziehungen zu Russland und Peter dem Großen, II. Teil: Briefe und Denkschriften, St. Petersburg u. Leipzig.

Habermas (1968), Jürgen: Selbstreflexion als Wissenschaft, in: Ders., Erkenntnis und Interesse, Frankfurt am Main, 262–299.

Herrmann (1872), Ernst: Russland unter Peter dem Grossen. Nach den handschriftlichen Berichten Johann Gotthilf Vockerodt's, Leipzig.

Herrmann (1880), Ernst: Peter der Grosse und Zarewitsch Alexej. Vornehmlich nach und aus der gesandtschaftlichen Correspondenz Friedrich Christian Weber's, Leipzig.

Lemke (2005), Harald: Phänomenologie des Geschmackssinns, in: Dietrich von Engelhardt, Rainer Wild und Gerhard Neumann (Hrsg.), Geschmackskulturen, New York, Frankfurt/M., 183–204.

- Lemke (2007), Harald: Ethik des Essens: Eine Einführung in die Gastronomie, Berlin.
- Malia (1999), Martin: Russia Under Western Eyes. From the Bronze Horseman to the Lenin Mausoleum, Cambridge.
- Moleschott (1850), Jakob: Lehre der Nahrungsmittel: Für das Volk, Erlangen.
- Pochljobkin (1984), Wiljam: Nationale Küchen. Die Kochkunst der sowjetischen Völker, Leipzig.
- Sjutkin (2011), Ol'ga und Pavel: Nepridumannaja istotija russkoj kuchni, Moskau.
- Toporov (1995), Vladimir: Mif. Ritual. Simvol. Obraz. Issledovanija v oblasti mifopoetičeskogo, Moskau.
- Vockerodt (1721–1730/1872), Johann Gotthilf: Handschriftliche Berichte, in: Herrmann, Ernst (1872): Russland unter Peter dem Grossen. Nach den handschriftlichen Berichten Johann Gotthilf Vockerodt's, Leipzig.
- Weber (1714–1716/1872), Friedrich Christian: Gesandtschaftliche Correspondenz, in: Herrmann, Ernst (1880): Peter der Grosse und Zarewitsch Alexej. Vornehmlich nach und aus der gesandtschaftlichen Correspondenz Friedrich Christian Weber's, Leipzig.
- Weber (1729), Friedrich Christian: Das Veränderte Rußland, in welchem die ieszige Verfassung des Geist- und Weltlichen Regiments; Der Kriegstaat zu Lande und zu Wasser; Wahre Zustand der Rußischen Finanzen; die geöffneten Berck-Werke, die eingeführte Academie, Künste, Manufakturen, ergangene Verordnungen, Geschäfte mit denen Asiatischen Nachbarn und Vasallen, nebst der allerneusten Nachrichten von diesen Völkern, Die Begebenheiten des Czarewizen, und was sich sonst merkwürdiges in Rußland zugetragen, Nebst verschiedenen andern bißher unbekannten Nachrichten in einem bis 1720 gehenden Journal vorgestellt werden, mit einer accuraten Land-Card und Kupferstichen versehen, Hannover.
- Weber (1920), Max: Die protestantische Ethik und der Geist des Kapitalismus, in: Gesammelte Aufsätze zur Religionssoziologie, Band I, Tübingen, 17–206.
- Zedlers Universal-Lexikon (1734): Europa, in: Zedlers Universal-Lexikon Band 8, Spalte 2192–2196, Leipzig.

Das Eigene und das Fremde

Kulinarisches bei Aleksandr S. Puškin

I.

Puškins Poetik zeichnet sich, vor allem in seiner Prosa, durch Prägnanz und Funktionalität aus: „Točnost' i kratkost' – vot pervye dostoinstva prozy“¹ (Puškin XI, 19), lauten seine viel zitierten einschlägigen Worte. Wie Wolf Schmid (1991, 28) in seiner Untersuchung der POVESTI BELKINA (ERZÄHLUNGEN BELKINS) deutlich gemacht hat, erweisen sich umfangreichere Beschreibungen niemals als zufällig, sondern vor dem Hintergrund eines sonst eher knappen Stils als Hinweis auf die Signifikanz der betreffenden Stelle. Dies gilt auch für die Thematisierung des Essens und von Speisen, die vornehmlich in zwei Werken des russischen Nationaldichters auftaucht: EVGENIJ ONEGIN (EUGEN ONEGIN) sowie PUTEŠESTVIE V ARZURUM (DIE REISE NACH ERZERUM). Dem Genre und der Thematik nach handelt es sich um zwei recht unterschiedliche Texte, deren *tertium comparationis* in diesem Fall gewissermaßen das, wie Dagmar Burkhart es formuliert hat, Essen als fiktionales Zeichen darstellt (vgl. Burkhart 2003, 331). Der episch ausladende Roman in Versen – „Stichi delo drugoe“² (Puškin XI, 19) – gehorcht dabei nicht unbedingt den Prinzipien, die Puškin selbst für die Prosa formuliert hat (wenngleich er auch für die Versdichtung eine größere Gedankentiefe als bei seinen Zeitgenossen üblich für durchaus wünschenswert hält), doch zeigt sich, dass auch hier umfangreiche Beschreibungen nicht unbedingt die Funktion reiner Milieuschilderungen erfüllen. Die

1 „Genauigkeit und Kürze – das sind die ersten Vorzüge der Prosa.“ (Übersetzung hier und im Folgenden, soweit nicht anders angegeben, von der Verfasserin)

2 „Verse sind etwas anderes.“

vorliegende Untersuchung wird verdeutlichen, dass die Begriffe des Eigenen und des Fremden, sowie in Abwandlung dieser Termini, des Angeeigneten, nicht ausschließlich greifen, sondern dass das Motiv des Essens über die Intertextualität immer auch als literarisches Faktum geradezu inszeniert wird. Um dies zu zeigen, werden im Folgenden zunächst die kulinarischen Motive in EVGENIJ ONEGIN, anschließend in ПУТЕШЕСТВИЕ В АРЗРУМ beschrieben und schließlich ihre Funktion im jeweiligen Werk sowie im jeweiligen literarischen bzw. intertextuellen Kontext dargelegt und abschließend einige Schlussfolgerungen aus dem jeweils spezifischen Umgang mit dieser Thematik gezogen.

II.

Zur Kulinarik bei EVGENIJ ONEGIN hat bereits Dagmar Burkhart in ihrem Längsschnitt durch die literarische Verarbeitung des Essensmotivs in der russischen Literatur einige Bemerkungen gemacht, mit denen ich mich im folgenden auseinandersetzen und die ich im Detail ergänzen werde. So legt Burkhart (2003, 340) den Unterschied zwischen der Essenskultur der Petersburger Adelsgesellschaft zum einen und zum Essen auf dem Landgut Onegins bzw. der Larins zum andern dar und verweist im Zusammenhang mit den auf dem Lande üblichen volkstümlichen russischen Speisen auf deren Lob bei Deržavin, das sich bei Puškin wiederhole.³ Ich erinnere an die entsprechenden Stellen, die Strophen 1, XVI und XVII:

К *Talon* помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток;
Пред ним *roast-beef* окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Стразбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым

3 So, als Affirmation von Deržavins Stadt-Land-Gegensatz, unter Anführung derselben Textstellen, auch bei Lauer (1989, 174f.).

И ананасом золотым. [...]

Еще бокалов жажда просит

Залить горячий жир котлет,

Но звон брегета им доносит,

Что новый начался балет.⁴ (Puškin VI, 11)

Diese der Literaturwissenschaft schon nicht mehr unbekannten Zeilen entwerfen einerseits eine Art Stilleben mit Speisen der Adelskultur, die hier allesamt westlichen Ursprungs sind: der schäumende Wein, der bis zur Decke spritzt, das blutige Beefsteak, die Trüffeln, die Straßburger Pastete, der Limburger Käse und als Krönung all dessen die goldene Ananas⁵. Bezeichnenderweise kann Onegin diese Köstlichkeiten jedoch nicht in Ruhe genießen – die Breguet⁶ ruft bereits zum neuen Ballett, bevor die fetten „kotlety“ mit weiterem Wein begossen werden können. Anders auf dem Land – dort wird der Magen zur „treuen Breguet“, die die Mahlzeiten im wahrsten Sinne des Wortes anzeigt, wie im Zitat aus 5, XXXVI–XXXI:

-
- 4 „Er eilt zu *Talon*: er ist sich sicher,/ daß Kaverin ihn dort bereits erwartet./ Er tritt ein – und schon knallt der Korken gegen die Zimmerdecke/ und der Kometenwein schießt aus der Flasche./ Vor ihm liegt das blutige *Rostbeef*,/ dazu Trüffeln – dieses Luxusgericht der Jugend,/ die schönste Blüte der französischen Küche/ – und die ewig frische Straßburger Gänseleberpastete/ zwischen dem mit Edelschimmel überzogenen Limburger Käse/ und der goldenen Ananas.// Noch verlangt der Durst nach mehr Pokalen,/ das heiße Fett der Koteletts herunterzuspülen,/ da meldet schon das Klingeln des Bréguet,/ daß das neue Ballett begonnen habe“ (Puškin 1994, 12).
- 5 Zum Motiv der Ananas in der russischen Literatur und zu ihrer soziokulturellen Bedeutung in Russland vgl. Lauer 1989.
- 6 Die Uhrenfirma macht heute bekanntlich Reklame mit Bezug auf Puškin, bezieht sich aber auf eine andere Stelle in *EVGENIJ ONEGIN*: „Покामест в утреннем уборе,/ Надев широкий *боливар*,/ Онегин едет на бульвар/ И там гуляет на просторе,/ Пока недремлющий брегет/ Не прозвонит ему обед.“ (Puškin VI, 10 f. (Kap. 1, XV); („Zunächst aber fährt Onegin – vormittäglich gekleidet, mit einem breitrandigen *Bolivar-Hut* – auf den Boulevard, um sich dort nach Herzenslust zu ergehen, bis ihm die stets wachsame Breguet-Uhr durch ihr Klingeln die Zeit zum Essen ankündigt“ (Puškin 1994, 11). Die Tatsache, dass in zwei aufeinander folgenden Strophen und insgesamt dreimal die Taschenuhr im Wortsinne oder auch metaphorisch die Mahlzeiten ein- bzw. abläutet, unterstreicht die Signifikanz dieser Textstellen.

И чай несут. Люблю я час
Определять обедом, чаем
И ужином. Мы время знаем
В деревне без больших сует:
Желудок – верный наш брегет;
И кстати я замечу в скобках,
Что речь веду в моих строфах
Я столь же часто о пирах,
О разных кушаньях и пробках,
Как ты, божественный Омир,
Ты, тридцати веков кумир!

Но чай несут; девицы чинно
Едва за блюбочки взялись,
Вдруг из-за двери в зале длинной
Фагот и флейта раздались. (Puškin VI, 113f.)⁷

Trotz der versalzenen Pastete (Puškin VI, 111) genießt man hier Speise und Trank und lässt erst den Tee stehen, um sich beim Tanz zu vergnügen.

Mit dem Verweis auf den *božestvennyj Omir* („göttlicher Homer“), der selbst in *ILIAS* und *ODYSSEE* umfangreiche kulinarische Episoden eingestreut hat⁸, stellt sich Puškin kurzerhand auf eine Stufe mit Homer. Mit seinen Beschreibungen von Festmahlen betont er damit zugleich den epi-

7 „[...] und jetzt wird der Tee gebracht... Ich habe es gern, wenn die Tageszeit durch Mittagessen, Teestunde und Abendessen bestimmt wird. Wir auf dem Lande erkennen die Zeit, ohne uns besonders darum zu bemühen: der Magen ist unsere zuverlässige Taschenuhr [Breguet, Anm. AMF]. Und übrigens muß ich in Parenthese anmerken, daß ich in meinen Strophen ebenso oft von Mahlzeiten, von allerlei Gerichten und Flaschenkorken spreche, wie du, o göttlicher Homer – du, das Idol von dreißig Jahrhunderten!// Es wird also der Tee serviert. Doch kaum hatten die jungen Damen schön manierlich nach den Untertassen gegriffen, als hinter der Tür im langen Saal Fagott und Flöte erklangen.“ (Puškin 1994, 87)

8 Das Sachregister der zweisprachigen Ausgabe der *ODYSSEE* (Homer ¹³2007, 739f.) verzeichnet nach unterschiedlichen Arten von Mahlzeiten und Speisen differenziert eine Fülle von Textstellen, die dem Thema Essen und Trinken gewidmet sind. Unter kulturologischem Aspekt hat das Thema des Essens bei Homer Reinsch (1991) untersucht.

schen Charakter und die epische Bedeutung seines Romans in Versen. Kulinarisches verschwindet aus dem Roman, wenn die Verwicklungen sich zuspitzen. Erst im Zusammenhang mit Tat'janas Abreise nach Petersburg werden wieder, jedoch ohne detailliertere Beschreibung, vereinzelt Mahlzeiten erwähnt.⁹ Besonders deutlich wird das Verschwinden des Kulinarischen in 7, XXXIV gleichsam autothematisch formuliert:

Трактиров нет. В избе холодной
Высокопарный, но голодный
Для виду прейскурант висит
И тщетный дразнит аппетит.¹⁰ (Puškin VI, 153f.)

Anschließend werden nur noch die Lebkuchen genannt, mit denen die Tanten das einstige Kind gefüttert haben (7, XLIV), sowie der Mann von Pelageja Nikolaevna, der für zwei isst und trinkt (7, XLV, Puškin VI, 158).

Das Essen in EVGENIJ ONEGIN bezieht sich also zum einen auf die europäische Adelskultur im städtischen Leben mit allem Überfluss an erlesenen Köstlichkeiten, zum andern auf das bodenständige Essen des russischen Landadels, das vor allem auch mit bestimmten Bräuchen verknüpft ist, so z. B. im zweiten Kapitel, Strophe XXXV:

Они хранили в жизни мирной
Привычки мирной старины;
У них на масленице жирной
Водились русские блины;
Два раза в год они говели;
Любили круглые качели,
Подблюдны песни, хоровод;
В день Троицын, когда народ,
Зевая, слушает молебен,
Умильно на пучок зари
Они роняли слезки три;
Им квас как воздух был потребен,

9 Vgl. z. B. 7, XXXII (Puškin, VI, 152f.).

10 „Gaststätten gibt es nicht. In der kalten Stube hängt zum Schein eine hochtrabende Speisekarte aus, die jedoch keinen Hunger stillen kann und nur vergeblich den Appetit reizt.“ (Puškin 1994, 117)

И за столом у них к гостям
Носили блюда по чинам.¹¹ (Puškin VI, 47)

Diese nicht ohne Ironie formulierten Zeilen beziehen sich auf den Haushalt von Onegins „djadja samych čestnych pravil“¹², der obendrein noch kurz vor dem Mittagessen stirbt: „On umer v čas pered obedom“¹³ (2, XXXVI, Puškin, VI, 47), ein weiterer, durchaus makabrer Beleg dafür, wie sehr die Mahlzeiten hier den Tagesablauf bestimmen. Auch die Getränke auf dem Land sind anderer Natur. So heißt es zu Beginn des dritten Kapitels:

Обряд известный угощенья:
Несут на блюдечках варенья,
На столик ставят вощаной
Кувшин с брусничною водой.¹⁴ (Puškin VI, 52)

Die folgenden sechs Verse sind durch Pünktchen ersetzt, und die sich anschließende vierte Strophe endet mit einer ironischen Bemerkung des Erzählers über das Preiselbeerwasser, das im Gegensatz zu den „Witwen Cliquot und Moët“ steht, die in 4, XLV besungen werden und denen in 4, XLVI dann doch der Bordeaux vorgezogen wird (Puškin VI, 92). Angesichts der versalzenen Pastete (*pirog*) auf dem Ball und der ironischen Art und Weise, wie der russische Landadel seine kulinarischen Traditionen pflegt, kann man daraus schwerlich eine Bevorzugung der einfacheren russischen Speisen erkennen. Deržavin, der sein Gedicht über die Mittagstafel mit einer Schilderung u. a. der Kristallgläser einleitet

-
- 11 „Sie bewahrten in ihrem friedlichen Leben die Gewohnheiten der lieben alten Zeit. In der üppigen Fastnachtszeit gab es bei ihnen echt russische Bliny; zweimal jährlich gingen sie zur Beichte und zum Abendmahl; sie liebten den Rundlauf, die alten Wahrsagelieder und Reigentänze. Am Pfingstsonntag, wenn das Volk gähmend dem Gottesdienst zuhört, ließen sie auf ein Sträußchen Pfingstblumen einige Tränchen der Rührung fallen. Sie brauchten Kvas wie die Luft zum Atmen und bei Tisch wurden bei ihnen die Gerichte nach der Rangordnung der Gäste serviert.“ (Puškin 1994, 42)
- 12 „Onkel [...] ein höchst ehrenwerter Mann [...].“ (Puškin 1994, 7)
- 13 „Er starb kurz vor dem Mittagessen [...].“ (Puškin 1994, 39)
- 14 „Die Zeremonie der Bewirtung ist ja bekannt: Konfitüren werden auf kleinen Schüsselchen gebracht, auf ein blankgewachstes Tischchen wird eine Karaffe mit Preiselbeerwasser gestellt.“ (Puškin 1994, 42)

(„Šeksninska sterljad' zolotaja,/ Kajmak i boršč uže stojat;/ V krafinach vina, punš, blistaja/ To l'dom, to iskrami manjat“¹⁵, Deržavin 1957, 223), wird auch an anderer Stelle ironisiert, nämlich dann, wenn der Erzähler die Form des Kristallglases mit der Taille seiner Geliebten vergleicht (5, XXXII), das bei gleichem Material eine deutlich andere Form als die Karaffe aufweist. Zugleich erscheint aber auch das Hetzen des städtischen Adels von barock gedeckten Tischen, deren Speisen kaum gustiert werden können, zu anderen Abendveranstaltungen kaum nachvollziehbar und geradezu paradox. Indem mit Stadt und Land zwei Extreme gegenübergestellt werden – die Mengen von erlesenen Speisen westlicher Provenienz, für die keine Zeit bleibt, sie zu genießen, einerseits und das Essen eher bescheidener und schlecht zubereiteter Speisen aus Langleweiligkeit andererseits, wird eine gewisse Komik erzeugt, die keinerlei Vorliebe für die eine oder die andere Seite erkennen lässt. Letztlich wird das Kulinarische in EVGENIJ ONEGIN vollkommen unwichtig angesichts der tiefschürfenden Ereignisse, die nicht zuletzt der Ball mit üppig gedecktem Tisch bei den Larins nach sich zieht. Auch dies bleibt nicht ohne ironischen Rückbezug auf Deržavin, der ausdrücklich nur wohlgesonnene und friedliebende Gäste über seine Schwelle lassen möchte („Moich porogov ne kosnetsja/ Ničej nedobrochotnyj šag!“¹⁶, Deržavin 1957, 224), während der Ball auf dem Landgut der Larins mit dem bekannten Duell zwischen Lenskij und Onegin endet.

III.

PUTEŠESTVIE V ARZRUUM gehört einem anderen Genre an als der Roman in Versen. Handelt es sich bei EVGENIJ ONEGIN um reine Fiktion, basiert der Reisebericht auf einem autobiographischen Faktum. Der Erzähler ist hier ohne weiteres mit dem Autor gleichzusetzen, der sich als Russe auf zumindest zum Teil fremdem Terrain bewegt. Auffällig sind auch in diesem Text Passagen, die sich auf Nahrungsmittel und Speisen beziehen. In

15 „Ein goldener Sterlet aus Šeksninskoe,/ Rahm und Boršč stehen schon bereit/ Weine und Punsch in Karaffen locken funkeln/ Bald mit Eis, bald mit Funken.“

16 „Meine Schwellen werden nicht betreten/ Von irgendjemandes nicht wohlmeinendem Schritt.“

der Regel handelt es sich hier um fremde Speisen oder zumindest fremde Komponenten in vertrauten Speisen. Wenn der Erzähler mit Russen zusammen isst, wird zwar bisweilen die Art der Mahlzeit erwähnt, jedoch in der Regel nicht, was gegessen wird.¹⁷ Das völlig Fremde wird dabei in der Regel abgelehnt bzw. negativ konnotiert, so der rohe Teig, mit dem die Tscherkessen, von denen in der identifizierenden ersten Person Plural gesagt wird, dass sie die Russen hassten („nas nenavidjat“, Puškin VIII, 1, 449), ihre Gefangenen füttern¹⁸, das schlechte Bier und das schlechte und dazu teure Essen in der deutschen Kolonie (Puškin VIII, 1, 459) sowie das armenische Fladenbrot, das zur Hälfte aus Asche besteht und anstelle eines Mittagmahls eingenommen werden muss und das den Erzähler wehmütig an das russische Schwarzbrot denken lässt (Puškin VIII, 1, 463). Auch das Bedienen nach Rängen wird bemängelt (und damit die Ironie in EVGENIJ ONEGIN bestätigt): Der Erzähler erinnert sich, wie er bei einem Mittagessen des als „Gastronom“ bekannten Generals Strekalov als Zivilist hat hungrig bleiben müssen, da dort nach Rängen bedient worden ist (Puškin VIII, 1, 459).

Doch nicht immer ist das fremde Essen zugleich schlecht. Dankbar nimmt der Erzähler Milch und Käse in einem armenischen Dorf entgegen (Puškin VIII, 1, 460); das Abendessen, das die Mutter seines türkischen Bergführers zubereitet, Hammelfleisch mit Zwiebeln, erscheint ihm als Höhepunkt der Kochkunst (Puškin VIII, 1, 465), und im russischen Militärlager wird kaukasisches Schaschlik mit Champagner und englischem Bier heruntergespült (Puškin VIII, 1, 468). Besondere Aufmerksamkeit erfahren der georgische Wein und das Trinkverhalten der Georgier:

Грузины пьют – и не по-нашему и удивительно крепки. Вина их не терпят вывоза и скоро портятся, но на месте они прекрасны. Кахетинское и Карабахское стоят некоторых Бургонских. Вино держат в м а р а н а х , огромных кувшинах, зарытых в землю. Их открывают с торжественными обрядами. Недавно Русский драгун, тайно открыв таковой кувшин, упал в него, и

17 Z. B. Anfang Kap. III, Mitte Kap. V (2x).

18 Dieses Motiv taucht später wieder in Tolstoj's KAVKAZSKIJ PLENNIK (GEFANGENER IM KAUKASUS) auf (vgl. Tolstoj 1949–1957, 22, 617).

утонул в Кахетинском вине, как несчастный Кларенс в бочке малаги.¹⁹ (Puškin VIII, 1, 458)

Diese Stelle vergleicht nicht nur das Trinkverhalten von Georgiern und Russen, sondern auch die Qualität der georgischen Weine mit den in der russischen Adelskultur so beliebten Burgunderweinen. Der Vergleich mit dem Duke of Clarence, George Plantagenet, der in einem Fass Malvasia (nicht Malaga) ertränkt wurde (vgl. Duke of Clarence), dürfte schließlich Shakespeares Historiendrama RICHARD III. entstammen, in welchem der Duke of Clarence eine der *dramatis personae* darstellt und das bekannte Ende nimmt.

IV.

Legt man an die kulinarischen Motive Puškins die Begriffe des Eigenen und des Fremden an, wird man rasch feststellen, dass diese Dichotomie die Sache nicht immer im Kern trifft. In ihrer Untersuchung DER ANDERE ORIENTALISMUS ergänzt Andrea Polaschegg den Begriff des Fremden um den der Distanz, den des Anderen um den der Differenz:

Trennt man die etablierte Opposition vom ‚Eigenen‘ und ‚Fremden‘ also an ihrer Nahtstelle entlang wieder auf, dann werden zwei sehr unterschiedliche Strategien sichtbar, die im Kontext von Alterität und Fremdheit am Werke sind: Die eine läuft auf einer Achse mit den Endpunkten ‚das Eigene‘ und ‚das Andere‘, operiert nach Maßgabe der DIFFERENZ und dient der Konstitution von Identität, die andere läuft auf einer Achse mit den Endpunkten ‚das Vertraute‘ und ‚das Fremde‘, operiert nach der Maßgabe der DISTANZ und durchzieht die Sphäre des Verstehens. (Polaschegg 2005, 43)

19 „Die Georgier trinken – und nicht wie wir und erstaunlich stark. Ihre Weine vertragen die Ausfuhr nicht und verderben schnell, aber an Ort und Stelle sind sie wunderbar. Der Katechinische und der Karabachische Wein sind so viel wert wie einige Burgunderweine. Den Wein bewahren sie in Ma r a n e n auf, riesigen Krügen, die in die Erde vergraben werden. Sie werden mit feierlichen Bräuchen geöffnet. Vor kurzem ist ein russischer Dragoner, der heimlich einen solchen Krug öffnen wollte, in ihn hineingefallen und im Katechinischen Wein ertrunken wie der unglückliche Clarence in einem Fass Malaga.“

Bei Puškin geht es allenfalls in PUTEŠESTVIE V ARZRUM um Differenz bzw. Distanz. In EVGENIJ ONEGIN hingegen erweist sich auch das Fremde als das Eigene bzw. das Angeeignete. Das städtische, von Westeuropa geprägte Leben gehört ebenso zur russischen Adelswelt wie das „authochtone“ russische Landleben. Beide Varianten werden – auch im Bereich der kulinarischen Motivik – mit reichlich ironischen Beiklängen geschildert. Die traditionelle Dichotomie ist hier vollkommen irrelevant.

Anders in PUTEŠESTVIE V ARZRUM: Hier reist der russische Erzähler durch ein Gebiet, das von seinen eigenen Landsleuten erobert wurde bzw. gerade erobert wird, und wird mit ihm unbekannten bzw. unvertrauten Phänomenen konfrontiert. Über die Kulinarik hinaus sind dies Erscheinungen wie ein orientalisches Bad in Tiflis, das um so exotischer wirkt, weil der Masseur, der den Erzähler bearbeitet, ohne Nase ist (Puškin VIII, 1, 457). Später, bereits in Arzrum, wird ein Hermaphrodit beschrieben (Puškin VIII, 1, 472), zu guter Letzt auch der Harem des Osman-Pascha (Puškin VIII, 1, 479ff.). Im Bereich der Kulinarik lässt sich das Fremde in der Regel auch mit dem Abgelehnten identifizieren. Es geht also um Differenz, wenn die deutsche Küche als schlecht und teuer und das Füttern mit rohem Teig als barbarische Behandlung der Tscherkessen von Gefangenen bezeichnet werden oder das aschige armenische Brot dem russischen Schwarzbrot gegenübergestellt wird. Der Kontext der Reise, der russisch-türkische Krieg, lässt hier den Aspekt der Macht zum Tragen kommen. Immerhin bewegt sich der Erzähler gewissermaßen im Zentrum der den Kaukasus erobernden Macht, die auch in kulinarischen Angelegenheiten die Merkmale ihrer eigenen Esskultur im Kaukasus weiter bestehen lässt, etwa wenn das Schaschlik mit Champagner begossen wird.

Das Fremde kann aber auch als durchaus angenehme Andersartigkeit aufgefasst werden, die freilich alsbald auf unterschiedliche Weise angeeignet wird: das Hammelfleisch mit Zwiebeln der Türkin, das als Höhepunkt der Kochkunst gilt oder das kaukasische Schaschlik, das mit den bereits angeeigneten Getränken des englischen Biers und des Champagners begleitet wird.²⁰ Gerade die Kombination von fremder Speise und an-

20 Hammelfleisch ist freilich eine in Russland seit dem 16. Jahrhundert verbreitete und beliebte Speise (vgl. Russian kitchen). In möglicherweise nicht allzu zuverlässigen Quellen wird behauptet, dass lediglich die Bezeichnung Schaschlik (*šašlyk*) aus der krimtatarischen Sprache übernommen worden sei, ein vergleichbares Gericht jedoch unabhängig von der Eroberung des Kaukasus bereits in vorpetrinischer Zeit in Russland existiert habe (vgl.

geeignetem Getränk ließe sich gleichsam als Aneignungsritual des Fremden verstehen. Indem das Schaschlik mit bereits vertrauten Getränken heruntergespült wird, erfährt die fremde Speise zugleich eine Art Taufe – und der Kaukasus wird gleichsam auch kulinarisch einverleibt. Die Milch und der Käse im armenischen Dorf erinnern sowohl an die Speisen, die die tscherkessische Jungfrau dem Gefangenen im Kaukasus in Puškins erstem „Südlichen Poem“ heimlich bringt, nämlich Stutenmilch (Puškin IV, 96) als auch an die – wiederum bereits von Dagmar Burkhart (2003, 340) erwähnte – Milch, die Karamzins arme Liza Ėrast zukommen lässt.

V.

Puškins kulinarische Motive stellen also weniger Bausteine einer literarischen Anthropologie dar als intertextuelle Äquivalenzen, die den jeweiligen Text in eine bestimmte literarische Tradition stellen und die Kulturologeme des Essens zu literarischen Zeichen machen. Ist es in EVGENIJ ONEGIN in erster Linie Deržavin, auf den sich einige der quasibaroocken Stillleben beziehen, kommt in PUTEŠESTVIE V ARZRUUM vor allem die bereits in KAVKAZSKIJ PLENNIK (GEFANGENER IM KAUKASUS) aufgegriffene sentimentalistische Linie zum Tragen, die aktiviert und dabei wiederholt – auch selbstironisch – in Frage gestellt wird. Im Zusammenhang mit dem georgischen Wein wird implizit über den Duke of Clarence auch ein Autor der Weltliteratur wie William Shakespeare aufgerufen. Gerade damit jedoch, einhergehend mit dem Vergleich der georgischen Weine mit denen Burgunds (die auch in Sternes SENTIMENTAL JOURNEY, einem weiteren wichtigen Prätext für Puškins PUTEŠESTVIE V ARZRUUM,

Schaschlik). Andere Quellen stützen sich auf Vladimir Giljarovskij, der in MOSKVA I MOSKIVČI (MOSKAU UND DIE MOSKAUER) erwähnt, das erste Schaschliklokal in Moskau habe ein gewisser Kaukasier namens Sulchanov in den 1870er Jahren eröffnet und das Schaschlik in Russland damit populär gemacht. Je nachdem, wie zuverlässig die eine oder die andere Quelle ist (das Betonen einer schaschlikähnlichen Speise in vorpetrinischer Zeit kann einen durchaus nationalistischen Unterton haben, der Versuch, eine vermutlich aus dem Kaukasus importierte Speise in Kriegszeiten als ursprünglich russisch auszuweisen). Puškin bewertet das Schaschlik jedenfalls positiv. Figes (2003, 395 f.) weist auf den asiatischen Ursprung „viele[r] russische[r] Grundnahrungsmittel hin. Seine von Detailfehlern und Fehleinschätzungen durchsetzte Monographie ist jedoch ebenfalls nur mit Vorsicht zu genießen.

gelobt werden, vgl. Sterne 1927, 94, 155) erfahren diese kaukasischen Weine einen Aneignungsprozess und gewissermaßen eine Veredelung. Mit ihnen lässt sich der Kaukasus auf eine weitere Weise einverleiben.

Nicht zufällig greift gerade ein Autor wie Tolstoj zentrale kulinarische Motive Puškins wieder auf, um sie im Sinne des Realismus zu Milieuschilderingen werden zu lassen – oder zu Reminiszenzen an den Vorgänger, die nun freilich umgedeutet werden. So dient das üppige Mahl, das Stiva Oblonskij in einem St. Petersburger Restaurant einnimmt und das der anwesende Levin eigentlich lieber durch Suppe und Kascha ersetzen würde, sich aber aus Höflichkeit seinem Freund anschließt (Tolstoj 1949–1957, 18, 87 ff.), mehr der Charakterisierung der jeweiligen Figuren als der Lust an der Literarisierung von Kulinarischem. Auch die Dichotomie von Stadt und Land (ebenso in Verbindung mit den unterschiedlichen Essgewohnheiten) verliert bei Tolstoj jeglichen Anflug von Ironie, sondern ist eng verknüpft mit grundsätzlichen moralischen Wertungen der einen oder der anderen Sphäre. So erscheint bemerkenswert, dass noch in der späten Povest' CHADŽI MURAT dem Protagonisten hinsichtlich des Essens ähnliche Eigenschaften und Vorlieben wie Levin in ANNA KARENINA zugeschrieben werden – er bevorzugt einfache Speisen und lehnt die verfeinerte Küche der russischen Aristokratie ab (Tolstoj 1949–1957, 35, 11 u. 111).

Puškin, der sich selbst im Zusammenhang mit seinen kulinarischen Motiven immer wieder auf literarische Prätexte beruft, hat nicht nur den Kaukasus für die russische Literatur erobert, sondern ihr auch die Literarizität des Kulinarischen angeeignet. Fremd bleibt dabei nur das, was sich ohnehin nicht zu essen lohnt.

Literatur

Primärtexte

- Deržavin (1957), Gavrila Romanovič: Stichotvorenija. Leningrad (BPBS).
Puškin (1937–1959), Aleksandr Sergeevič: Polnoe sobranie sočinenij. T. IV, VI, VIII, XI. Moskva. (Zitierweise: Puškin, Band (röm.), ggf. Teilband (arab.), Seite (arab.))
Puškin (1994) Aleksandr Sergeevič: Evgenij Onegin. Roman in Versen.

Russisch-deutsche Parallelausgabe. Prosaübersetzung von Maximilian Braun. Hrsg. von V. Blok und W. Kroll. Göttingen (= Der blaue Turm. Kleine Schriften zur Slavistik) – als Manuskript gedruckt.

Sterne (1927), Lawrence: A Sentimental Journey through France and Italy. Oxford.

Tolstoj (1949 – 1957), Lev Nikolaevič: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 90 tt. T. 18, 19, 22, 35. Moskva. (Zitierweise: Tolstoj, Band (röm.), Seite (arab.)

Sekundärliteratur

Burkhart (2003), Dagmar: Homo edens in der russischen Literatur. In: Grewe-Volpp, C. u. W. Reinhart (Hsg.). Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss. Tübingen, 331–347.

Figes (2003), Orlando: Nataschas Tanz. Eine Kulturgeschichte Russlands. Berlin.

Lauer (1989), Reinhard: Ananas – ein kulinarischer Topos in der russischen Literatur. In: „Primi sobranie pestrych glav“. Slavistische und slavenkundliche Beiträge für Peter Brang zum 65. Geburtstag. Bern, Frankfurt/M. , 169–187.

Polaschegg (2005), Andrea: Der andere Orientalismus. Regeln deutsch-morgenländischer Imagination im 19. Jahrhundert. Berlin, New York (= Quellen und Forschungen zur Literatur- und Kulturgeschichte 35 (269)).

Reinsch (1991), Diether Roderich: Essen und Trinken bei Homer. In: Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Beiträge zur Tagung vom 19.–24. November 1989 in Hamburg. Hrsg. v. Dagmar Burkhart. Berlin, Wiesbaden, 239–248 (= Osteuropa-Institut an der Freien Universität Berlin. Balkanologische Veröffentlichungen Bd. 19).

Schmid (1991), Wolf: Puškins Prosa in poetischer Lektüre. Die Erzählungen Belkins. München (= Theorie und Geschichte der Literatur und der Schönen Künste. NF Bd. 82).

Internetquellen

Breguet: <http://www.breguet.com/de/A.-S.-Pushkin> (27.9.2010)

Dandy: <http://dandysme.eu/2007/09/20/werbung-mit-dem-dandy>
(27.10.2010)

Duke of Clarence: http://www.englishmonarchs.co.uk/plantagenet_21.htm (13.11.2010)

Giljarovskij: <http://www.klassika.ru/read.html?proza/gilyarovskij/gilq-rowskij.txt&page=61> (13.11.2010)

Kochen russisch: <http://www.kochenrussisch.de/?p=86> (13.11.2010)

Russian kitchen: <http://www.narod.ru/i2.htm> (13.11.2010)

Schaschlik: http://www.shalik.spb.ru/history_shashlik.html (13.11.2010)

Elisabeth von Erdmann

Nikolaj Gogol'. Die Macht des Abwesenden

Die Göttliche Liturgie und die Mahlzeiten in den TOTEN SEELEN

0.

Mit dem Mahl können kulturelle und symbolische Bedeutungen und sogar das Erreichen des Heilszustands verbunden werden. Essen wird mit Kunst, Literatur, Liebe und Lebensart in Beziehung gesetzt: *LA CUISINE: C'EST DE L'AMOUR, DE L'ART, DE LA TECHNIQUE* (This/Gagnaire 2008, 1). Der Gastrosoph Jean Brillat-Savarin entwickelte in seinem Buch *DIE PHYSIOLOGIE DES GESCHMACKS* (1826/1865) die Kochkunst zu einer Lebenslehre. Kochen und Essen hatten schon immer enge Beziehungen zu Kult und Ritual.¹

Im Zentrum kulturellen und religiösen Sinnschaffens steht das gemeinsame Mahl als Kulthandlung. Aus ihm ist die gemeinsame Mahlfeier der Urchristen und schließlich die Eucharistie mit ihrem Kern der Transsubstantiation, der Wesensverwandlung, hervorgegangen. Die in die Eucharistie gelegte Bedeutung bewegt sich zwischen Erinnerung, Danksagung, Repräsentation, Präsenz, Verwandlung und Inkarnation, also zwischen Eigenschaften, die auch für die Literatur und deren Bildtheorien markant und wichtig werden können. Zur Eucharistiefeier gehört immer das Wort Gottes, das Wirkungen zeitigt, Sein setzt und verwandelt sowie den Raum für Präsenz schafft.

Mahlzeit, Essen und Kochen stehen daher im Zentrum der Erforschung von Kulturen und Identitäten (Standage 2009; Grewe-Volpp u. a. 2003). Die thematische und strukturelle Position des Essens in literari-

1 Auch die Königswissenschaft der Alchemie bediente sich der Techniken und Vorgänge des Kochens, Zusammenmischens, Zerhackens und Erhitzens und stellte den Anspruch, den Kosmos und den Menschen verwandeln und unsterblich machen zu können.

schen Werken entwickelt sich zu einer Frage, die über den literarischen Text hinaus weist, besonders dann, wenn das Mahl zum Paradigma der Poetik wird, wie sich bei Nikolaj Gogol' zeigt.

1.

Tatjana Kuschtewskaja nennt ihren Streifzug durch die russische Literatur auf der Suche nach Rezepten *DIE POESIE DER RUSSISCHEN KÜCHE* und erblickt hinter diesem Projekt die rätselhafte russische Seele. Sie macht darin auch einige Rezepte der zahlreichen Speisen ausfindig, die in Gogol's Werken und besonders in den *MERTVYE DUŠI* (*TOTE SEELEN*) gegessen werden (Kuschtewskaja 2003, 23–39).

Die Beschreibungen des Essens bei Gogol' entfalten nicht die poetische Kreativität, die heute in Feinschmeckermenüs und ihrer Präsentation oder auch bei Weinverkostungen gepflegt wird und eigene Textsorten hervorbringt. Die Anrichtung, Präsentation und das Verspeisen des Essens werden bei Gogol' daher zu keiner Kunstform, die eine auf sich selbst bezogene Dynamik der Ästhetik entwickelt.

Doch transportieren die Mahlzeiten und der Umgang mit Essen in den *TOTEN SEELEN* etwas, das für Gogol's Poetik substantiell ist. Der Dichter beschreibt sie mit Ausführlichkeit und Liebe zum Detail. Die Handlung der *TOTEN SEELEN* spielt sich unter Menschen und in Räumen ab, in denen Essen ein ständiges Thema bildet und entweder auf den Tisch kommt oder durch Abwesenheit glänzt. Essen ist fortwährend in den Gedanken und Gesprächen des Helden und der anderen Figuren gegenwärtig.

Die Mahlzeiten finden in grobschlächtiger oder sich übertrieben feingebender Weise unter nicht einladenden Umständen statt, die von Verlogenheit, Schweigen, Aggression, Alkoholexzess sowie vom Handel um tote Seelen geformt werden.

Besonders im vierten Kapitel des Romans kommt die von Gogol' in Szene gesetzte Polemik der volkstümlich-russischen Küche gegen eine verfeinerte und von ausländischen Vorbildern inspirierte Küche sowie auch gegen kultivierte Essgewohnheiten zum Ausdruck. Der Held beneidet nicht die hohen Herren, die sich komplizierte und kostspielige Mahlzeiten leisten können, sondern die Herren „mittleren Ranges“, die Schinken, Stör, Spanferkel, Bratwurst, Fisch, Pasteten und andere schwere

Speisen ohne Maß genießen können. Er nennt dies eine „beneidenswerte Himmelsgabe“ (Gogol' 1976, 73). Brillat-Savarin hatte schon in seiner Physiologie des Geschmacks gesagt: „Das Schicksal der Nationen hängt von der Art ihrer Ernährung ab“ (zitiert nach Standage 2009, 7).

Besonders eindrucksvoll gestaltet sich in den *TOTEN SEELEN* der Umgang der Menschen mit Essen, der Sinn, den sie ihm verleihen und der Kontext, in den sie ihre Mahlzeiten stellen. Es entsteht ein Panorama der Laster: Stolz, Geiz, Wollust, Zorn, Neid, Faulheit, Maßlosigkeit, Habsucht und Lüge.

Im Haus der Manilovs (2. Kapitel) herrscht eine überzüchtete Lebenslüge, aber das Essen taugt nichts. Das veranlasst den Helden Čičikov zu der höflichen, aber verlogenen Aussage: „Ein angenehmes Gespräch ist besser als jede Speise“ (Gogol' 1976, 37). Die Mahlzeit im Haus der Korobočka (3. Kapitel) wird dagegen mit verschlagener Berechnung serviert:

[...] грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припёками припёкой с лучком, припёкой с маком, припёкой с творогом, припёкой со сняточками, и нивесть чего не было.² (Gogol' 1973, 56 f.)

Im Haus Nozdrevs (4. Kapitel) wird ohne Können gekocht und der Wein bevorzugt. Die Alkoholisierung lässt die zwanghafte Streitsucht des Hauswirts zum vollen Ausbruch kommen: „Das Mittagessen stellte anscheinend nicht das Hauptinteresse in Nozdrevs Leben dar [...] Dafür legte Nozdrev großen Wert auf Weine [...]“ (Gogol' 1976, 90). Der Geiz Pljuškins (6. Kapitel) disqualifiziert den russischen Menschen als Fresser und Dieb und erkennt den Herrn daran, dass er satt ist: „Ja natürlich, einen Mann aus der guten Gesellschaft erkennt man gleich überall, er ißt nicht, ist aber satt, doch so einem von diesen Dieben, dem kann man zu essen geben, soviel man will...“ (Gogol' 1976, 152).

Besonders markant gestaltet sich das Essen im Haus des Gutsherrn Sobakevič (5. Kapitel). Er bildet die verkörperte Polemik mit der verfeinerten Gastrophilosophie von Brillat-Savarin, der den Einfluss der

2 „Pilze, Pastetchen, Fladen, Quarkkuchen, Weizentaschen, Plinsen und Plätzchen mit allen möglichen Zutaten [...] mit Zwiebeln, mit Mohn, mit Weißkäse, mit Stinten und wer weiß noch welchen Füllungen.“ (Gogol' 1976, 67)

französischen Küche auf die russische Küche in Russland im 19. Jahrhundert geprägt hat (vgl. Brillat-Savarin 1826). Von ihm stammen die Aphorismen: „Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist“ und „Tiere fressen, Menschen essen, aber nur der Mann von Geist weiß, wie man isst“.³

Die französische Küche belebte im 19. Jahrhundert die russische Küche ganz außerordentlich, und auch die französische Küche übernahm viele Anregungen von der russischen Küche, sodass die russische Küche der oberen Schichten im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts zu den führenden Küchen in Europa gehörte. Darüber hinaus entwickelte sich die Restaurant-Kunst (Iljinych/Rojtenberg 2009, 8–20).

Sobakevič liebt und praktiziert die Fresssucht. Er lehnt feines Essen, Aufklärung, Diät und die ausländische Küche sowie die Küche der oberen Klasse ab. Er lacht alle aus, die dem russischen Magen beikommen wollen und unterstellt den Franzosen systematischen Betrug. Sobakevič verlangt das ganze Tier auf dem Tisch: das Schwein, den Hammel.

Neben der polemischen Ebene eröffnet sich hier ein Zugang zur vielschichtigen Poetik von Gogol'. Ihr Verständnis ist bis heute geprägt von der großen Diskrepanz zwischen dem, wie der Dichter verstanden werden wollte und wie er tatsächlich verstanden wurde.

Die Verbindung von Essen und Mahlzeiten mit dem Kauf von toten Seelen wird in Gogol's Roman systematisch in Szene gesetzt. Die Beziehung von göttlicher Speise zum Wohl der Seelen, die den Sohn Gott in sich aufnehmen, der ihre Seelen losgekauft hat, wird damit so augenscheinlich abwesend, dass sich gerade diese Bedeutungsebene in das Blickfeld drängt.

Der Hintergrund, wie Gogol' seinen Roman und seine Rolle als Schriftsteller selbst verstanden hat, und die Beschäftigung des Dichters mit der Göttlichen Liturgie legen nahe, die von Lastern und dem Handel um tote Seelen geprägten Mahlzeiten im Roman mit dem Heiligen Mahl in der Eucharistie in eine Gegensatzbeziehung zu stellen, umso mehr als sich Gogol' in eigenen Betrachtungen gründlich mit der göttlichen Liturgie beschäftigte (Gogol' 1989).

3 Zitiert nach: http://de.wikiquote.org/wiki/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin (26. 11. 2010).

2.

Gogol' befasste sich mit der göttlichen Liturgie parallel zu seiner Arbeit zunächst am ersten und dann am zweiten Teil der *TOTEN SEELEN* und dessen Verbrennung (1840–1845) (von Lilienfeldt 1971, 401 f.). Gleichzeitig beschäftigte er sich nun auch mit den *AUSGEWÄHLTEN STELLEN AUS DEM BRIEFWECHSEL MIT FREUNDEN*, einer anderen Form, die grundlegenden Ideen der nicht weiter gelingenden Romanfortsetzung zu präsentieren. Das Erscheinen der *AUSGEWÄHLTE[N] STELLEN...* löste 1847 bei seinen Lesern und Freunden eine große Irritation aus.

Schon 1842, dem Erscheinungsjahr des ersten Teils der *TOTEN SEELEN*, hatte sich Gogol' intensiv den religiösen Schriften der Kirchenväter, den Wüstenheiligen und Märtyrern zugewandt, um sich dann seit 1845 verstärkt mit der Liturgie auseinanderzusetzen mit dem Ziel, den Lesern die tiefe Bedeutung und Folgerichtigkeit des Ritus, der sich um ein Mahl anordnet, zu erschließen. Gogol' überarbeitete seine Betrachtungen immer wieder, legte aber kein für den Druck fertiges Manuskript vor. Eine erste kritische Ausgabe erschien daher erst 1889 (von Lilienfeldt 1971).

Er legte den theologischen Schwerpunkt in seinen Betrachtungen auf die Inkarnation. Die Unfähigkeit der Menschheit, ihr Mangel an Gott und seine Abwesenheit riefen die Inkarnation des Schöpfers in Menschengestalt herbei. Ihr voraus ging die Ankündigung durch die Propheten:

Скорбя от неустроений своих, человечество отовсюду, со всех концов мира взывало к Творцу своему – и пребывавшие во тьме язычества и лишенные боговедения – слыша, что порядок и стройность могут быть водворены в мире только Тем, Который в стройном чине повелел двигаться мирам, от Него созданным. Отовсюду тоскующая тварь звала своего Творца. Воплями взывало все к Виновнику своего бытия, и вопли эти слышнее слышались в устах избранных и пророков. Предчувствовали и знали, что Создатель, скрывающийся в созданиях, предстанет Сам лицом к людям, – предстанет не иначе, как в образе того создания Своего, созданного по Его образу и подобию.⁴ (Gogol' 1991, 6)

4 „Von allen Enden der Erde rief die an ihren Makeln darniederliegende Menschheit zu ihrem Schöpfer [...] Unfähig, die großartige Sprache Gottes in der Welt zu verstehen [...] unfähig, auch nur die alltäglichen Vorkommnisse,

Gogol' legt hier den Grundstein, die Motivation und das Ziel für eine Bedeutungsschicht offen, zu der seine Poetik der Abwesenheit den Zugang eröffnet. Sein Oszillieren zwischen Präsenz und Abwesenheit macht die Tatsache der Abwesenheit und gleichzeitig das Abwesende selbst greifbar und gegenwärtig und verleiht ihm einen Wortkörper, der es mit verbaler Präsenz kombiniert.⁵

Die Funktion der Abwesenheit in Gogol's Poetik erfüllt zwei Bedürfnisse. Einerseits drückt sie den heillosen Zustand von Welt und Mensch und deren Unfähigkeit, Bild für das Göttliche zu sein, aus und andererseits das radikale Anderssein des Göttlichen.

Die Spannung zwischen Sagbarem und Unsagbarem hatte Gogol' schon bei den Kirchenvätern und bei Dionysius [Pseudo-]Areopagita als positive und negative Theologie kennenlernen können. Die Überzeugung, dass die Welt einerseits das Bild Gottes und seiner Ordnung sei, aber andererseits Gott so transzendent wäre, dass er durch nichts erfasst und verbildlicht werden könne, war Gogol' daher geläufig.

Doch deuten seine Betrachtungen zur Liturgie noch in eine weiterführende Richtung. Denn Gogol' verleiht der Abwesenheit, dem Mangel, dem Loch, der Leere in der Repräsentation, die Fähigkeit, Gott und seine Inkarnation in der Welt herbeizurufen. Die Liturgie wird zum Mittel, diese „immerwährende Wiederholung der Großtat der Liebe“ (Gogol' 1989, 11) zu erlangen.

Diese sich auf das Geheimnis der Inkarnation rückbeziehende Deutung kann sich auch als ein Schlüssel zu Gogol's Poetik erweisen, die sich zwischen Abwesenheit und Anwesenheit entfaltet und eine ihrer Sinnenebenen aus heiligen, prophetischen und göttlichen Worten, einem heiligen Mahl und der substantiellen Verwandlung eines Mangels, einer Abwesenheit, in eine Inkarnation gewinnt. Folgerichtig spielen Liturgie und Frömmigkeit auch auf der thematischen Ebene im gesamten Werk von Gogol' eine herausragende Rolle (Amberg 1986).

die beredtes Zeugnis ablegen, zu deuten, harnte die Schöpfung der Erklärung aus dem Munde des Schöpfers selbst. Inbrünstig flehend rief das All zum Urheber seines Seins, und immer deutlicher konnte man dieses Flehen vernehmen aus dem Munde der Auserwählten und Propheten. Ihnen ward intuitives Wissen geschenkt, und sie weissagten, daß der Schöpfer selbst, wenn Er vor den Menschen erscheint, die Gestalt jenes Seiner Geschöpfe annehmen wird, das Er erschaffen hat nach Seinem Bild und Gleichnis.“ (Gogol' 1989, 11)

5 Vgl. zum Thema und zu den Strategien der Abwesenheit den Sammelband *EXPLORING ABSENCE* von Sven Spieker, 2000.

Um die Inkarnation herbeizurufen, müssen daher der Mangel, die Abwesenheit und die Leere präsent und sichtbar gemacht werden.

Gogol' schildert in den *TOTEN SEELEN* eine Welt, deren desaströser Zustand der Inkarnation und Implementierung der göttlichen Ordnung harrt. Seine Poetik macht das Schlussbild des ersten Teils der *TOTEN SEELEN* möglich, das wie ein rätselhafter Kontrapunkt zur Jämmerlichkeit der geschilderten Welt, als deren Teil sich Gogol' selbst empfindet (Gogol' 1981, 228–235) gesetzt wird. Der Reisewagen des Helden verwandelt sich zu einem Bild für Russland, das prachtvoll und kraftvoll als Gotteswunder, wie ein Blitz vom Himmel dahinjagt:

Не так ли и ты, Русь, что бойкая необгонимая тройка, несешься?
[...] всё отстает и остается позади. Остановился пораженный
божьем чудом созерцатель: не молния ли это, сброшенная с
неба? Что значит это наводящее ужас движение? и что за не-
ведомая сила заключена в сих неведомых светом конях? [...] и
мчится, вся вдохновенная богом!... Русь, куда ж несешься ты,
дай ответ? Не дает ответа. [...] летит мимо всё, что ни есть на
земли, и косясь посторониваются и дают ей дорогу другие наро-
ды и государства.⁶ (Gogol' 1973, 247)

Gogol' nahm mit seinem Schreiben und Denken an dem Projekt teil, das die russische Kultur wie ein roter Faden durchzieht, nämlich in und mit Russland die *Pravda* und göttliche Weltordnung zu verwirklichen (Goerdts 1984, 449ff.). Seine grotesken Schilderungen, die von seinen Zeitgenossen als zutreffende und entlarvende Beschreibung der Realität empfunden wurden, sollten auch den Mangel und die Not der russischen Wirklichkeit sichtbar machen, um die Inkarnation, das Kommen des Göttlichen, zu ermöglichen und herbeizurufen.

6 „Stürmst nicht auch du, Rußland, wie ein schnelles Dreigespann dahin, das niemand einholen kann? [...] alles bleibt zurück und verschwindet. Überwältigt von diesem Gotteswunder, bleibt der Zuschauer stehen: Ist das ein Blitz, der vom Himmel fährt? Was bedeutet diese schreckeneinflößende Jagd? Und was für eine unbekannte Kraft liegt in diesen Rossen, die die Welt noch nicht gesehen hat? [...] und dahin jagt das Gespann, von Gott beflügelt! Rußland wohin stürmst du? Gib Antwort! Es gibt keine Antwort. [...] alles, was es nur gibt auf Erden, fliegt vorbei, und mit schrägem Blick treten andere Völker und Staaten zur Seite und machen ihm Platz.“ (Gogol' 1976, 307 f.)

Gogol's Verfahren bestehen in der Repräsentation und ihrer Negation, in der Dematerialisation von Bildern und in der Strategie der Abwesenheit sowie im Einsatz des Grotesken. In der Darstellung des Gegensatzes zwischen Erhabenem und Banalem durch die Verwendung grotesker Stilmittel, die schon in der Renaissance in Kunst und Text angewandt wurden, realisiert er die Ironisierung und gleichzeitig die Bildhaftigkeit des Beschriebenen für das Höchste, in der das Monströse als Zeichen Gottes gesetzt wird. In dieser *Coincidentia Oppositorum* wird das Banale für die Aufnahme des höchsten Sinns bereitet (Scholl 2004).

Gogol' setzt seine Strategie des Grotesken und des Abwesendmachens ein, um zwischen den Gegensätzen den Raum zu öffnen, der die Ankunft des Göttlichen aufnehmen kann. Das erweist sich als Angelpunkt für seine Poetik⁷, an dem die orthodoxe Liturgie zum Modell und Vorbild seines Dichtermythos wird.

3.

Der Gutsherr Sobakevič wird als Bär, eine Allegorie Russlands, mit rotglühender Gesichtsfarbe beschrieben, der unbeweglich und wie mit einigen groben Axtschlägen zugehauen erscheint. Seine Umgebung ist von ihm geprägt und sieht so aus wie er. Beim Essen, das sich zu einem Klumpen im Magen verdickt, alle Esser erschöpft und schwer macht, schweigt er, doch danach nimmt er kein Blatt vor den Mund. Wie die Märchengestalt Koščejs, des Unsterblichen, scheint er keine Seele zu besitzen: „Es schien, als wäre in diesem Körper gar keine Seele vorhanden oder als befände sie sich überhaupt nicht dort, wo sie hingehört, sondern [...] irgendwo hinter den Bergen“ (Gogol' 1976, 121).

Das heilige Mahl der Eucharistie als Vorbild einer gottesfürchtigen Mahlzeit erscheint bei diesem Essen so vollkommen abwesend, dass es einen negativen Abdruck des Mangels, gleichsam ein schwarzes Loch, hinterlässt. Einem grobschlächtigen Fressgelage und negativen Gesprä-

7 Besonders erhellend sind hier neben Gogol's BETRACHTUNGEN ÜBER DIE GÖTTLICHE LITURGIE die AUSGEWÄHLTEN STELLEN AUS DEM BRIEFWECHSEL MIT FREUNDEN, die ARABESKEN, BRIEFE, REZENSIONEN und die BEICHTE. Diese Texte befinden sich z. B. in: Nikolaj Gogol: GESAMMELTE WERKE. Bd. 4. Stuttgart 1981 und zum großen Teil in der russischen Akademieausgabe: N. V. Gogol': POLNOE SOBRANIE SOČINENIJ. Bd. 8. Moskau 1952.

chen folgt der groteske Handel. Sobakevič sorgt sich dabei um die toten Seelen seiner Leibeigenen als wäre er Christus, der sich um die Seelen der Teilnehmer an der Eucharistie sorgt und die toten Seelen bereits in seine Obhut genommen hat. Sobakevič bewertet die Seelen seiner toten Leibeigenen wie kostbare Heilige der christlichen *Communio Sanctorum* und bringt das in seiner horrenden Preisforderung zum Ausdruck.

Während Christus die Seelen mit seinem Blut loskauft, schickt sich Sobakevič an, die Seelen möglichst teuer für schnöden Mammon zu verkaufen. Das Szenarium steht mit der heiligen Liturgie in einer dichotomischen Beziehung der ausdrücklichen Abwesenheit der konstitutiven Bestandteile der heiligen Speise, des Wortes Gottes, der Seele, der geistigen Wirkung und der Verwandlung von Wein und Brot in Realpräsenz Christi. Alles wird in den TOTEN SEELEN durch sein negatives Gegenteil ersetzt.

Das Fressgelage und seine Wirkung, das schlechte Reden über andere Menschen, das skrupellose Schachern um tote Seelen markieren ein gähnendes Loch, einen Mangel, das „Böse in seiner alltäglichen Trivialität“ (Heftrich 2004, 15). Das Abwesende wird durch die Negation jeder Qualität, Tugend und Bildlichkeit greifbar. Es entsteht der Raum, den der ohnehin nur negativ beschreibbare Gott in der mystischen Theologie braucht, um sich zu zeigen.

Die heilige Liturgie passt wie ein Stempel in den negativen Abdruck, den die Realität als aufnehmender Raum in den TOTEN SEELEN bietet. Die Betrachtungen über die Göttliche Liturgie machen den Prozess, an dem sich Gogol's Poetik orientiert, nachvollziehbar:

[...] пресуществление совершилось! Словом вызвано Вечное Слово. Иерей, имея глагол вместо меча, совершил закляние.⁸
(Gogol' 1991, 45)

Die Wirkung dessen auf den Menschen behebt den Mangel und führt zur Auferstehung aus dem Sarg, dem Raum des Todes, den sein Inneres bietet:

8 „Die Verwandlung ist vollzogen. Derselbe Leib, in den sich das Ewige Wort, als es auf Erden weilte, gehüllt hat, der Leib des Gebieters selbst, liegt jetzt geschlachtet auf dem Altar, und diese Schlachtung geschah durch das Wort anstatt mit dem Schwert.“ (Gogol' 1989, 83)

[...] готовяся раскрытыми устами принять с святой лжицы тот огнепальный уголь святого Тела и Крови Господа, который долженствует в нем поглотить, как тленный хворост, весь черный дрягз его прегрешений, изгнав вечную ночь из души его.⁹ (Gogol' 1991, 55)

[...] Христос сошел Своею плотью, как во гроб, к нему в утробу, дабы, проникнув потом в тайное хранилище сердца, воскреснуть в духе его, совершая в нем самом и погребение, и воскресение Свое.¹⁰ (Gogol' 1991, 56)

Nikolaj Gogol' bereitet daher mit seiner Poetik die Realität und die Seelen im Zustand des Todes und Mangels für das Kommen Gottes vor, durch das sie auferstehen werden: „Erst da erkannte ich [...] in welcher für den Menschen furchteinflößenden Form die Finsternis und der erschreckende ‚Mangel an Licht‘ dargestellt werden können“ (Gogol' 1981, 231).

Repräsentation vertieft sich im Ablauf der Liturgie zu Inkarnation und Präsenz, so dass aus dem symbolischen, hinweisenden Geschehen ein reales Ereignis wird. In den TOTEN SEELEN bereitet in Form einer negativen Dichotomie der Mangel an Repräsentation, der sich zu vollkommener Abwesenheit verdichtet, die erhoffte und geplante Erlösung vor, zu der es im Schreiben Gogol's offenbar nicht mehr kommen konnte.

Für Gogol' handelte es sich um existentielle Vorgänge, von deren Geschehen oder Nichtgeschehen sein Schreiben abhing: „Alpträume auszudenken – ich habe auch sie nicht ausgedacht, diese Alpträume haben meine eigene Seele bedrängt: was mir auf der Seele lag, das ist aus ihr hervorgegangen“ (Gogol' 1981, 235). „Man muß erst sterben, um danach aufzuerstehen“ (Gogol' 1981, 235). Die Auferstehung selbst sowie auch der zweite und dritte Teil der TOTEN SEELEN wollten nicht mehr gelingen.

9 „Er öffnet seine Lippen, um mit dem heiligen Löffel die feurige Kohle des Leibes und Blutes Christi zu empfangen, die in ihm all seine Versündigungen wie dürres Dornengestrüpp verbrennen wird.“ (Gogol' 1989, 105 und 110)

10 „Christus ist mit Seinem Leib in das Innere des Gläubigen eingegangen wie in einen Sarg, ist eingedrungen in die Schatzkammer seines Herzens, um aufzuerstehen im Geiste desselben, indem Er in diesem sowohl Seine Bestattung als auch Seine Auferstehung vollzieht.“ (Gogol' 1989, 110)

Gogol' begibt sich also in den TOTEN SEELEN in ein negatives Analogieverhältnis zur Liturgie, in der das Mahl vollzogen wird, das die Inkarnation des Göttlichen und die Verwandlung des Menschen und der Welt bewirken kann.

4.

Die hier mit den Mahlzeiten angesprochene Verständnisebene der TOTEN SEELEN gehört als höchste anagogische Sinnstufe zur hermeneutischen Methode des mehrfachen Schriftsinns, die sich auf das Ziel der Erlösung richtete. Die Methode sieht bis zu vier Sinnstufen vor, den historisch-literalen und den allegorisch-figuralen Sinn sowie den tropologisch-moralischen und den anagogisch-mystischen Sinn (Mayer 1992). Sie wird heute sogar wieder als Interpretationsmethode der Literaturwissenschaft empfohlen (Gerigk 2006).

Gogol' hat diese hermeneutische Methode der Kirchenväter und des Mittelalters bis in die Neuzeit gut gekannt, ebenso auch die mystische Theologie der Wüstenväter. Viele Anzeichen sprechen dafür, dass seine Poetik von diesen Sinnstufen organisiert und durch ihre exegetische Anwendung entschlüsselbar wird. Die tropologisch-moralische Sinnstufe (Ethik), die Urs Heftrich überzeugend als „organisierendes Prinzip“ des Romans herausgearbeitet hat (Heftrich 2004, 240ff.), findet darin ebenso ihren Ort wie die historische und allegorische Bedeutungsebene, die mittels Groteske und Negation die Entäußerung von allen Qualitäten erreicht, um den Raum für den höchsten Sinn vorzubereiten.

Gogol's umfassendes Gefühl des Scheiterns gründet möglicherweise darin, dass es nicht so funktionierte, wie der vierfache Schriftsinn versprach. Die Erfüllung seiner mit der höchsten Sinnstufe verbundenen Hoffnungen auf den Eintritt des Göttlichen in Russland und in ihn selbst als Teil des Ganzen ließ sich mit seinem Schreiben nicht vorbereiten. Gogol' verurteilte sich selbst als Lügner (Heftrich 2004, passim). Er verbrannte den zweiten Teil der TOTEN SEELEN und hungerte sich zu Tode.

Die Speise, die den sich entäußernden Gott in den von allen Tugenden und Qualitäten entäußerten Menschen transportieren sollte, versagte für Gogol'. Vielleicht, weil er nicht mehr zwischen Liturgie und

Schreiben, Wörtlichkeit und Bildlichkeit unterschied, als er die Verantwortung für Russland und die Seele auf sich nahm?

Wie ein roter Faden fädelt das Mahl die Kerne des christlichen Kultes, des Dichtermythos von Gogol', der TOTEN SEELEN und des russischen Mythos zu einer Kette der kulturellen Sinnstiftung auf.

Literatur

- Amberg (1986), Lorenzo: Kirche, Liturgie und Frömmigkeit im Schaffen von N. V. Gogol'. Bern u. a.
- Brillat-Savarin (1826), Jean: La Physiologie du Goût. Paris.
- Felmy (1984), Karl Christian: Die Deutung der Göttlichen Liturgie in der russischen Theologie. Berlin u. a.
- Gerigk (2006), Horst-Jürgen: Lesen und Interpretieren. Göttingen (2. Aufl.).
- Goerdts (1984), Wilhelm: Russische Philosophie. Zugänge und Durchblicke. München.
- Gogol' (1973), Nikolaj V.: Polnoe sobranie sočinenij. Nachdr. d. Ausg. Leningrad, 1937–52. Bd 6. Mertvye duši. Nendeln/Liechtenstein: Kraus.
- Gogol' (1976), Nikolaj, V.: Die toten Seelen, übers. v. M. Pfeiffer. Berlin u. a.
- Gogol' (1978), Nikolaj, V.: Mertvye duši. Moskva.
- Gogol' (1981), Nikolaj, V.: Gesammelte Werke. Bd 4: Essays und Ausgewählte Stellen aus dem Briefwechsel mit Freunden. Stuttgart.
- Gogol' (1989), Nikolaj, V.: Betrachtungen über die Göttliche Liturgie. Würzburg.
- Gogol' (1991), Nikolaj V.: Razmyšlenija o Božestvennoj liturgii. København: Skt Aleksander Nevskys Ortodokse Kirke.
- Grewe-Volpp (2003), Chr. / Werner Reinhart (Hrsg.): Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss. Tübingen.
- Heftrich (2004), Urs: Gogol's Schuld und Sühne. Versuch einer Deutung des Romans *Die toten Seelen*. Stuttgart.

- Iljinych (2009), Natalja / Irina Rojtenberg: Das große Buch der russischen Küche. Graz/Stuttgart.
- Kalinke (2010), Heinke M. u. a. (Hrsg): Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa. München (= Schriften des Bundesinstituts für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa, 40).
- Kuschtewschaja (2003), Tatjana: Die Poesie der russischen Küche. Kulinarische Streifzüge durch die russische Literatur. Düsseldorf.
- Lilienfeld (1971), Fairy, von: „Gogol als Verfasser der Betrachtungen über die Göttliche Liturgie“. In: Suttner, E. Chr./Coelestin Patock OSA (Hrsg.): Wegzeichen. FS für H. M. Biedermann OSA. Würzburg, 377–404.
- Mayer, Heinz (1992): „Schriftsinn, mehrfacher“ In: Historisches Wörterbuch der Philosophie. Bd 8. Hrsg. von Ritter, Joachim /Karlfried Gründer, Neubearb. v. Rudolf Eisler. Darmstadt. Sp. 1431–1439.
- Scholl (2004), Dorothea: Von den „Grottesken“ zum Grotesken. Die Konstituierung einer Poetik des Grotesken in der italienischen Renaissance. Münster.
- Spieker (2000), Sven (Hrsg.): Exploring Absence: Negativity in 19th Century Russian Literature. Bloomington.
- Standage (2009), Tom: Der Mensch ist, was er isst. Stuttgart.
- This (2008), Hervé / Pierre Gagnaire: La Cuisine: C'est de l'amour, de l'art, de la technique. Paris.
- Walker Bynum (1987), Caroline: Holy Feast and Holy Fast. The Religious Significance of Food to Medieval Women. Berkeley u. a.
- Wendeburg (2009), Dorothea: Essen zum Gedächtnis. Der Gedächtnisbefehl in den Abendmahlstheologien der Reformation. Tübingen.

Gemeinsamkeit stiften, Distanz wahren

Kulinarische Motive in I. A. Gončarovs Reiseskizzen FREGAT ‚PALLADA‘ (DIE FREGATTE ‚PALLAS‘, 1858)

1. Einleitung: Kulinarische Motive im Spannungsfeld zwischen Eigenem und Fremden

Reiseliteratur zeichnet sich als Gattung durch einen außerordentlich heterogenen und hybriden Charakter aus, durch den sie im Spannungsfeld von Authentizität und Fiktion oszilliert. Der Grad der Authentizität hängt dabei von Faktoren wie der Vorbildung des Autors, den Umständen der Reise oder dem Zeitpunkt der Aufzeichnung ab; Glaubwürdigkeit wird über die Konstatierung von Augenzeugenschaft oder Hörensagen erzeugt. Ihren Reiz beziehen Reiseberichte vor allem durch das exotische Detail, an dem der Reisende Anstoß nimmt. Dazu gehören das Klima, die Flora und Fauna, das Aussehen der Menschen, die Sitten und Gebräuche, die Sprache.¹ Gončarov selbst ist sich dieser Ambivalenz bewusst, wenn er am Beginn seiner 1858 veröffentlichten Reiseskizzen FREGAT ‚PALLADA‘ (DIE FREGATTE ‚PALLAS‘) schreibt:

Нет ни науки о путешествиях: авторитеты, от Аристотеля до Ломоносова включительно, молчат; путешествия не попали под ферулу риторики, и писатель свободен пробираться в недра гор, или опускаться в глубину океанов, с ученою пытливостью, или, пожалуй, на крыльях вдохновения скользить по ним быстро и ловить мимоходом, на бумагу, их образы; опи-

1 Vgl. zum Beispiel die Darstellung bei Bleicher 1981 und Deeg 1992.

сать страны и народы исторически, статистически или только посмотреть, каковы трактиры [...].² (Gončarov 1858/1997, 13)

Das Thema der „Wirtshäuser“ (*traktiry*) umfasst dabei ein weiteres und bedeutsameres Feld, als es zunächst den Anschein hat. Nahrungsmittel sind sowohl Teil der fremden Natur (z. B. in Form exotischer Früchte) als auch der Kultur (etwa in Hinblick auf Tischsitten und Speiserituale) und sprechen zudem mehrere Sinne an (Sehen, Schmecken, Riechen, Fühlen). Damit sind sie ein dankbares Thema, um dem Leser die fremde Welt besonders plastisch zu vermitteln. Die Beschreibung von Speisen und Mahlzeiten unterstreicht die Grenze zwischen dem Eigenen und Fremden. Speisen werden also einerseits häufig zum Zeichen von Distinktion. Andererseits ist aber die gemeinsame Mahlzeit auch Teil einer Kommunikationskultur, welche die friedfertigen Absichten unterstreicht und die Bereitschaft signalisiert, sich auf das Fremde einzulassen. Auf einer eher formalen Ebene strukturieren Mahlzeiten schließlich Zeit und Raum, indem sie Fixpunkte des Tagesablaufs und Versammlungsorte wie den gemeinsamen Tisch vorgeben; dies wird insbesondere dann wichtig, wenn alle anderen festen Bezugspunkte ins Schwanken geraten. Im Falle von Gončarovs Reiseskizzen ist dies, da es sich um eine ausgedehnte Seereise handelt, durchaus wörtlich zu nehmen.

2. Exkurs: Gončarov und das Essen

Regelmäßige Mahlzeiten spielen im Werk Gončarovs eine große Rolle, wie Ronald D. Leblanc bereits 1998 in einem Aufsatz dargelegt hat.³ Im

2 „Es gibt keine Wissenschaft des Reisens: die Autoritäten, von Aristoteles bis Lomonossow hüllen sich in Schweigen. Reisebeschreibungen gehören nicht unter die Ferula der Rhetorik, und dem Schriftsteller steht es frei, in den Schoß der Berge vorzudringen oder in die Tiefen des Ozeans hinunterzutau-chen, sei es mit der Forscherbegierde des Gelehrten, sei es auf den Flügeln der Begeisterung, dank denen er rasch über alles hinweggleiten und auf dem Papier beiläufig ein flüchtiges Bild davon festhalten kann. Er darf Länder und Völker historisch beschreiben, meinetwegen auch statistisch; er kann es aber auch dabei bewenden lassen, sich überall bloß die Schenken anzusehen.“ (Gontscharow 1858/1953, 14)

3 Vgl. Leblanc 1998, 110–135.

bekanntesten Werk Gončarovs, dem Roman OBLOMOV (1859), wird die Nahrungsaufnahme zu einem zentralen Motiv, das mannigfaltige Bedeutungen entfaltet. Aus sozialkritischer Perspektive werden Essen und Schlaf zum Teil jenes Motivkomplexes der „Oblomovščina“, der als „emblematisch für die Trägheit, Lethargie und den Egoismus der verwöhnten Mitglieder des parasitischen und ausbeuterischen russischen Adels“ angesehen werden kann (Leblanc 1998, 110). In „Oblomovs Traum“ wird der gesamte Tagesablauf auf dem Landgut Oblomovka von der Zubereitung, Aufnahme und Verdauung von Speisen determiniert; Oblomovka erscheint zudem als Paradies und Schlaraffenland (Leblanc 1998, 120). Qualität und Quantität des Essens lassen Rückschlüsse auf den sozioökonomischen Status zu (Leblanc 1998, 112), während die nationale Identität mit den Kochkünsten der bodenständigen Agafja Matveevna ins Spiel kommt; sein Einzug bei ihr kommt einer „Ent-Westlichung“ von Oblomovs kulinarischen Träumen gleich (Leblanc 1998, 114f.). Gleichzeitig entfaltet sich in dieser Beziehung eine Art „gastronomischer Erotik“ (Leblanc 1998, 121), die eine Regression in die Kindheit oder sogar in eine slavische Urvergangenheit nahe legt (Leblanc 1998, 124). Die psychoanalytische Lesart, die Oblomov den Wunsch nach einer Rückkehr in den Mutterleib unterstellt, inkludiert auch die Rückkehr zu der elementarsten Form der Nahrungsaufnahme – des an der Brust gestillt Werdens; dies im Widerspruch zu den Forderungen der romantischen Liebe, die Oľga verkörpert und vor denen Oblomov letztlich zurückschreckt (Leblanc 1998, 127). Die Personenkonstellation zwischen dem trägen Oblomov und dem tätigen Stoľc spiegelt zudem die Opposition zwischen physischer und geistiger Nahrung wider (Leblanc 1998, 119). Der gastliche Tisch erscheint als Inbegriff des Familienglücks und akzentuiert die Opposition Individualismus vs. Gemeinschaft (Leblanc 1998, 124ff.). Allzu reichliches Essen trägt schließlich zum frühen Tod des Protagonisten bei und erinnert nebenbei an die Todsünde der Völlerei (Leblanc 1998, 117). Wir haben es also bereits mit einem weitgespannten Motivkomplex zu tun. Für die anderen Romane lassen sich ähnliche Tendenzen vermuten; eine genaue Analyse steht jedoch noch aus und kann hier nicht geleistet werden.

Sehr gut in dieses Bild passt allerdings ein weiterer Text, der als Vorläufer des OBLOMOV gilt, und in dem bereits eine Verbindung zwischen „Speisen“ und „Reisen“ hergestellt wird. Gemeint ist die frühe Erzählung

LICHAJA BOLEST' (DIE SCHWERE NOT, 1838).⁴ Die Geschichte handelt von einer Familie, die in jedem Frühjahr von einer tückischen „Krankheit“ (oder in einer anderen Lesart: von einer ebenso tückischen, dämonischen Verzauberung) befallen wird, die sich in dem unbändigen Drang nach draußen und spontanen Ausflügen in die Petersburger Umgebung äußert. Im Zentrum der Erzählung steht die Gegenüberstellung der romantischen Erwartungen der Familie und der Realität – wo die Ausflügler sonnige Auen und lauschige Birkenhaine erwarten, finden sie die Mauern einer Talgsiederei oder einen verschmutzten Bach vor. Diese Widersprüche nehmen sie jedoch – aufgrund ihrer Infektion oder Verzauberung – nicht wahr. Wegen dieser satirisch überspitzten Widersprüche wird die Geschichte in der Regel als Entlarvung romantischer Klischees gelesen. Sie gipfelt schließlich im rätselhaften Verschwinden der Familie auf einer Reise nach Amerika. Kulinarische Motive spielen hier insofern eine Rolle, dass einerseits das freiwillige Aussetzen der regelmäßigen Mahlzeiten zugunsten der Ausflüge bereits als Symptom der Krankheit gewertet wird, und dass andererseits diese Landpartien gerade in Hinsicht auf die Versorgung mit Proviant als außerordentlich schlecht vorbereitet erscheinen: Jeder nimmt mit, was ihm in den Sinn kommt (Bonbons, Rosinen, Sirup zum Tee, und immer wieder Malaga – „nicht ein Tropfen Sauternes oder Madeira“, wie das Familienoberhaupt bei Gelegenheit betrubt feststellt); (Gončarov 1838/1997, 57 bzw. Gontscharow 1838/1991, 70–74). Die regelmäßige heimische Mahlzeit wird zum Emblem häuslicher und gesellschaftlicher Ordnung, die mit dem Reisen aus den Fugen gerät – ein Tatbestand, der nur als krankhaft empfunden werden kann. Allzu reichliches Essen führt aber auch schon hier für den Oblomov-Vorläufer Tjaželenko zu Krankheit und Tod. Das Kulinarische ist also auch hier schon ein äußerst ambivalent besetztes Motiv.

3. Biografische und historische Hintergründe der Reise

Gončarov wird oft mit seiner Figur Oblomov identifiziert, denn auch er verbrachte – 1812 geboren – sein Leben zum größten Teil zwar nicht in Oblomovscher Lethargie, so aber als gewissenhafter und abgesehen von

4 Vgl. zum Beispiel die Darstellung bei Bleicher 1981 und Deeg 1992.

seinen literarischen Ambitionen wenig auffälliger Staatsbeamter.⁵ Als seine wichtigsten Werke gelten außer *OBLMOV* (1859) die beiden anderen Romane – *OBYKNOVENNAJA ISTORIJA* (EINE GEWÖHNLICHE GESCHICHTE, 1847) und *OBRYV* (DIE SCHLUCHT, 1869); alle drei werden oft als Triologie gelesen. Die anderen Werke wie etwa die Erzählungen und die Reiseberichte sind hingegen in der Forschung längst nicht so präsent.

Die Reiseberichte können als das Ergebnis eines Ausbruchs aus diesem regelmäßigen Leben gelten. Am 7. Oktober 1852 brach Gončarov überraschend zu einer drei Jahre dauernden und politisch brisanten Reise als Sekretär des Admirals Efimij Putjatin auf. Ihr offizielles Ziel war der Besuch der russischen Kolonien in Nordamerika, inoffiziell sollten jedoch in Konkurrenz zu den Amerikanern diplomatische und wirtschaftliche Beziehungen mit Japan angeknüpft werden.⁶ Die durch den Ausbruch des Krimkrieges im März 1854 verschärfte und unübersichtliche politische Lage führte dazu, dass Gončarov sich im August 1854 von der Mannschaft trennte und auf eigenen Wunsch über Sibirien zurückreiste.⁷ Er traf am 25. Februar 1855 wieder in St. Petersburg ein und fand schnell in sein früheres Leben zurück, das er ohne weitere Brüche bis zu seinem Tod 1891 fortsetzte.

Aus historischer Perspektive erscheint diese Reise als Himmelfahrtskommando auf einem alten und überhastet ausgerüsteten Schiff mit einer

5 Nach einem Studium an der Moskauer Universität (1831–1834) arbeitete er als Beamter im Finanzministerium (1835–1867) und als Zensor (1855–1867) (vgl. Ehre 1985, 178).

6 Ausführlich über die historischen Hintergründe und Folgen vgl. Kusber 2003, 192ff.; vgl. auch die Darstellung der historischen Dokumente bei Engel'gardt 1935, 310–328. Anlass der Reise war eine Expedition der Amerikaner mit ähnlichem Ziel unter dem Kommando von M. C. Perry, der 1854 tatsächlich ein Abkommen erreichte: „Im August 1853 traf Putjatin in Japan ein und zwang, wie zuvor Perry, die japanische Regierung in ultimativer Form, über die russischen Anliegen der Öffnung japanischer Häfen und des freien Handels ‚nachzudenken‘. Während eines ‚Abstechers‘ des Geschwaders nach China erfuhr er von dem Vertragsabschluss der Japaner im März 1854 und kehrte nach Japan zurück, um in Nagasaki verstärkten Druck auf die Regierung des Shogun auszuüben.“

7 Das weitere Schicksal der „Pallas“ und ihrer Mannschaft wird erst 1874 in einem Epilog unter dem Titel „Čerez dvadcat' let“ (Zwanzig Jahre später) offen gelegt: die Pallas wird abgewrackt, die Mannschaft führt die Mission auf einem anderen Schiffe (der „Diana“) fort, die aber schließlich vor Japan einem Erdbeben und einem darauf folgenden Tsunami zum Opfer fällt. Putjatin gelingt es erst 1855, einen Vertrag mit Japan zu schließen.

übereilt zusammenstellten Mannschaft⁸. Ursprünglich sollte Japan auf möglichst direktem Wege angesteuert werden. Die technischen Mängel des Schiffes führten jedoch zu einer Änderung des Kurses und zu deutlich mehr Aufenthalten – zu den Stationen gehörten jetzt u. a. Portsmouth, Madeira, Kapstadt, Singapur, Shanghai und die Philippinen. Dies machte aus der Expedition eine Art „zielloser Kreuzfahrt durch die Meere Südost- und Ostasiens“ (Drews 1994, 287). Die eigentlichen Verhandlungen wurden zudem durch die verspätete Ankunft in Japan (erst nach dem amerikanischen Unterhändler) erschwert. Sowohl der schlechte Zustand des Schiffes als auch die politische Brisanz der Unternehmung kommen in den Reiseberichten nur indirekt zur Sprache. Allerdings lässt sich gerade aus den Themen und Motiven, die scheinbar an der Peripherie des eigentlichen diplomatischen Auftrags liegen, der imperiale und kolonialistische Hintergrund der Reise besonders gut ablesen. Zu dieser Peripherie kann auch das Kulinarische gezählt werden.

4. Literaturhistorische Aspekte

4.1 Veröffentlichungs- und Rezeptionsgeschichte

Gončarov veröffentlichte seine Skizzen – die bezeichnenderweise zuerst den Titel „Putešestvie vokrug sveta Il’i Oblomova“ („Il’ja Oblomovs Reise

8 Der Herausgeber einer der deutschen Editionen der Reiseberichte und Briefe Erich Müller-Kamp schreibt in seinem Vorwort anschaulich: „Die Fregatte war ein Dreimaster, 52,7 Meter lang, 13,3 Meter breit, die Tiefe des Schiffraums betrug 4,3 Meter. Sie war mit 52 Geschützen bestückt, hatte außer Offizieren, Unteroffizieren, Fähnrichen, Handwerkern 365 Mann Besatzung [Gončarov spricht von „etwa 400 Mann“ – UG.] [...]. Das Schiff war einmal der Stolz der Ostseeflotte gewesen, als es 1832 vom Stapel gelaufen war. [...] Inzwischen war die Fregatte zwar einmal gründlich überholt worden, aber praktisch taugte sie für eine Fernfahrt nicht mehr und galt als unzuverlässig. Für die Expedition war sie schlecht und überhastet ausgerüstet worden, die Besatzung war in aller Eile von verschiedenen Einheiten der Ostseeflotte abkommandiert und neu zusammengestellt worden. Wenn Gontscharow auch nur im mindesten mit seemännischen Dingen vertraut gewesen wäre, hätte er in der unzulänglichen Vorbereitung einer so riskanten Fahrt ein weiteres Beispiel für die russische ‚Oblomowtschina‘ finden können. Aber er begab sich als unbefangener Zivilist auf die Reise. Er war noch nie zur See gefahren und betrat zum ersten Male ein Kriegsschiff.“ (Gontscharow 1858/1965, 16 [Vorwort des Herausgebers]).

um die Welt“) tragen sollten (Ornatskaja 1994, 319) – bald nach seiner Rückkehr (zunächst in der Zeitschrift „Otečestvennye zapiski“ und kurz darauf in Buchform) und noch vor dem OBLMOV. In späteren Auflagen wurden sie überarbeitet und ergänzt. Ein im Auftrag von Putjatin erstellter Abschlussbericht sowie das Tagebuch, das Gončarov während der Reise geführt hat, gelten hingegen als verschollen, während seine umfangreiche Reisekorrespondenz erst 1935 von Boris Engel’gardt veröffentlicht wurde.

In der wissenschaftlichen Rezeption erscheint DIE FREGATTE ‚PALLAS‘ neben der Romantrilogie als deutlich unterrepräsentiert, bedingt durch die Tendenz, sie als faktografisches Zeitdokument und nicht als literarisches Werk zu lesen (Ornatskaja 2000, 16). Diese Lektüre prägt die sowjetische Rezeption, in der DIE FREGATTE ‚PALLAS‘ in erster Linie als Anklage von Kolonialismus und Imperialismus aufgefasst wurde;⁹ und auch die deutsche Rezeption wird bis heute von überarbeiteten und stark gekürzten Fassungen dominiert.¹⁰

Die 1935 erfolgte Wiederentdeckung des Buches als literarisches Werk ist Boris Michajlovič Engel’gardt zu verdanken.¹¹ Der Vergleich der FREGATTE ‚PALLAS‘ mit den überlieferten historischen Dokumenten der Expedition förderte eine Reihe von Diskrepanzen zutage und lässt ihn zu dem Schluss kommen, es handle sich in erster Linie um ein „glänzendes Pamphlet gegen die romantische Tradition der Naturbeschreibung.“ (Engel’gardt 1935, 309) Die jüngere Sekundärliteratur greift diesen für die Reiseliteratur typischen Zwiespalt zwischen Authentizität und Fiktion auf und liest DIE FREGATTE ‚PALLAS‘ sowohl aus einer literaturhistorischen Perspektive vor der Folie des Gesamtwerks¹² als auch von einem

9 Vgl. etwa Cejtin 1952.

10 Obwohl eine nahezu vollständige Übersetzung vorliegt (Horst Wolf, Ostberlin 1953), beruhen fast alle heute erhältlichen Ausgaben auf der sehr stark gekürzten Fassung von Arthur Luther (1925), in der etwa die Sibirien-Etappe komplett fehlt. 1965 wurden Auszüge von Erich Müller-Kamp in der „Kleinen russischen Bibliothek“ unter dem Titel „Briefe von einer Weltreise ergänzt durch Texte aus der ‚Fregatte Pallas‘“ herausgegeben. Diese Ausgabe wurde 1998 als Band 126 der „Anderen Bibliothek“ sowie 2003 als Taschenbuch neu editiert.

11 Engel’gardt 1935, 309–348. – Dieser Text ist Teil einer größer angelegten Studie, die damals zwar abgeschlossen, aber nicht veröffentlicht wurde (Ornatskaja 1994 und 2000).

12 Zum Beispiel Krasnoščekova 1994.

politisch-postkolonialen Standpunkt aus, der u. a. die Frage nach der Determiniertheit der vermittelten Selbst- und Fremdbilder aufwirft.¹³

4.2 DIE FREGATTE ‚PALLAS‘ zwischen Authentizität und Fiktion

Gončarovs Reiseberichte werden durch eine Reihe spezifischer „Prämissen der Wahrnehmung“ (Deeg 1992, 166) bestimmt. Er reist als Mitglied einer offiziellen Delegation in politisch brisanter Mission. Häfen werden vor allem angelaufen, um das Schiff zu reparieren, Wasser und Proviant aufzunehmen. Manchmal sind Ausflüge touristischer Natur möglich. Nahezu alle Häfen stehen unter (meist britischer) Kolonialverwaltung. Echte Kontakte mit der indigenen Bevölkerung sind nur selten möglich. In fast allen Fällen wird der Blick auf das Fremde durch Barrieren gesellschaftlicher, sprachlicher oder kultureller Art verstellt, was zur Folge hat, dass die Darstellung stark von zeitgenössischen Vorurteilen und literarischen Vorbildern geprägt ist: Wahrgenommen wird fast immer der Mangel an Zivilisation aus der Perspektive eurozentrischer Überlegenheit (Drews 1994, 288–295). Dies wird durch die Allgegenwart der Briten und ihrer Kultur unterstrichen, die Gončarov aus einer ambivalenten Perspektive sowohl als fremd (d.h. nicht russisch) als auch als vertraut (d.h. europäisch) wahrnimmt, und die das Indigene oft überlagert.

Die formale Gestaltung der Reiseskizzen erweist sich als außerordentlich heterogen. Schon die Wahl der Gattung *očerki* („Skizzen“)¹⁴ ist signifikant, erlaubt sie doch einen relativ breiten Gestaltungsspielraum: Die Erzählung schwankt stark zwischen subjektiven und objektiven Darstellungsweisen (Drews 1994, 292). Es dominieren Brief- und Tagebuchexzerpte, die in ihrer Reihenfolge der Reiseroute entsprechen und die Aufzeichnung der Episoden während der Reise suggerieren. Tatsächlich handelt es sich jedoch um einzelne Textfragmente, die vom Autor nach eigenen Angaben erst nach der Rückkehr in dieser Form zusammenge-

13 Vgl. zum Beispiel Drews 1994, Schmid 2001 und Kusber 2003.

14 Es handelt sich dabei in erster Linie um eine Gattung der natürlichen Schule, die von unmittelbarer Beobachtung geprägt ist, im Gegensatz zum realistischen Roman aber kein Weltbild entwirft. Vgl. die Darstellung bei McLean, 1985, 421.

stellt (und zudem mehrfach überarbeitet) wurden,¹⁵ wobei die Heterogenität und der fragmentarische Charakter der Texte gewahrt blieb. Eine Redaktion, die eine geschlossenere Form erzeugt hätte, wurde offenbar absichtlich nicht vorgenommen.

Diese formale Heterogenität wird jedoch durch eine inhaltliche Gestaltung konterkariert, die bei näherer Betrachtung eine erstaunliche Homogenität offenbart; so lässt sich die Zahl der Themenschwerpunkte trotz der Vielfalt der Schauplätze und Eindrücke auf einige wenige reduzieren, die zudem – so meine These – praktisch immer eine kulinarische Komponente enthalten. Das Kulinarische scheint der sichere Bereich zu sein, auf den sich der Autor angesichts der in umgebenden Unsicherheiten zurückziehen kann.

5. Die umfassende Rolle des Kulinarischen

Die Allgegenwart des Kulinarischen fällt schon bei einer oberflächlichen Lektüre ins Auge. Es ist als ständiger Hintergrund präsent und tritt zudem bisweilen in umfangreichen Episoden, die oft mehrere Druckseiten umfassen, dominierend hervor. Das Kulinarische berührt sowohl räumliche, zeitliche und soziale Aspekte als auch körperliche Befindlichkeiten, spiegelt die Allgegenwart der Briten und die damit verbundene Verdrängung des Exotischen wider, beeinflusst die Wahrnehmung der exotischen Flora und Fauna als romantisches Klischees in einer zivilisatorisch bereits erschlossenen Welt; und wird schließlich während des Aufenthalts der Russen in Japan sogar zum Politikum.

Im Zentrum der Erzählung steht zunächst der Tagesablauf auf See, der durch gemeinsame Mahlzeiten zeitlich und räumlich strukturiert wird. Mahlzeiten werden für den Reisenden in der zunehmend als langweilig empfundenen Situation an Bord zu einem Ritual, das die Nachteile und Unannehmlichkeiten der Reise kompensiert. So ist ihm schon kurz nach der Einschiffung der für ihn überraschend zivilisierte Rahmen der Mahlzeiten, der so gar nicht mit seinen Vorstellungen vom Leben auf See korrespondiert, eine ausführliche Erwähnung wert (Gončarov 1858/1997, 20). Dass der gemeinsame Tisch in der Messe nur für die Offiziere gilt, während für die Mannschaft ein gemeinsamer Topf an Deck reichen

15 So Gončarov in seinem Vorwort von 1879 (Gončarov, 1858/1952, T. 2, S.6).

muss, zeigt, dass sich auch die sozialen Unterschiede über die Mahlzeiten definieren lassen. Schließlich erscheinen die Mahlzeiten als eine der wenigen verlässlichen Konstanten der Reise auf einem Segelschiff, die ja einen Ausnahmezustand darstellt, in dem alle anderen Konstanten – vom gewohnten Zeitrhythmus bis hin zum festen Boden unter den Füßen – außer Kraft gesetzt sind. Das zeitliche Gerüst der Mahlzeiten wird durch Ausdrücke wie „vor dem Mittagessen“ oder „nach dem Frühstück“ zu einem ständig präsenten Hintergrundmotiv.

Eng damit verknüpft ist die körperliche Befindlichkeit des Reisenden. Gončarov ist nicht – wie er ausdrücklich betont – von der Seekrankheit betroffen und daher in der Nahrungsaufnahme nicht eingeschränkt (Gončarov 1858/1997, 18). Trotzdem leidet er zunehmend an Beschwerden wie Rheumatismus und Kopfschmerzen. Der Überdruß an der Seereise führt darüber hinaus dazu, dass er sich verstärkt seinem eigenen Körper zuwendet. Die Beschreibung und Bewertung von Speisen hinsichtlich ihres Geschmacks und ihrer Bekömmlichkeit wird daher zu einem rekurrenten Motiv.

Das Anlaufen eines Hafens dient meist in erster Linie – wenn nicht der Reparatur des Schiffes – der Aufnahme von Proviant und Wasser für die Weiterreise und hat also schon so eine gastronomische Komponente. Die erste Begegnung mit dem fremden Land vollzieht sich nicht selten als Begegnung mit einem Händler, der exotische Lebensmittel anbietet. Auch die ausgedehnten Landausflüge werden durch Hotel- und Gaststättenaufenthalte strukturiert, die zudem Anlass für Gespräche mit den Einheimischen (d.h. in der Regel mit Angehörigen der Kolonialverwaltung) bieten. Im Bericht über das Kap der guten Hoffnung (Band I, Kapitel VI) gibt es etwa über zwanzig Szenen, in denen das Kulinarische dominiert: Die Verfügbarkeit, die Beschaffenheit und der Geschmack der Speisen, die Aufnahme der Bestellung, die Umstände der Zubereitung, Aussehen und Charakter der Wirtsfamilie, die Räumlichkeiten, die Tischgespräche – all das wird ausführlich bis an den Rand der Banalität geschildert:

„Что у вас есть к обеду?“ – спросил барон. „Мы изготовим“, – отвечали они. „Есть говядина, баранина?“ – „Говядины нет, а есть курица и свинина“. – „А зелень есть?“ – „И зелень есть“. – „А фрукты, – спросил Зеленый, – виноград, например,

апельсины, бананы?“ – „Апельсинов и бананов нет, а есть арбузы и фиги“. – „Хорошо, хорошо. Давайте арбузов и фиг, и еще нет ли чего?“¹⁶

Das Motiv des gemeinsamen Tisches unterstreicht dabei Begegnung und Gemeinschaft in einem insgesamt fremden Milieu. Nicht zuletzt wird schließlich die Aneinanderreihung von gastronomischen Erlebnissen in diesem Kapitel auch als Mittel eingesetzt, einen Mitreisenden zu charakterisieren.

Ein weiterer auffälliger Aspekt ist die Verdrängung des Exotischen durch das Koloniale. Die ökonomische Vorherrschaft der Briten als Kolonialherren, die Gončarov praktisch überall vorfindet, äußert sich auch in der Einförmigkeit der angebotenen Speisen und Tischsitten; das Exotische wird nivelliert und durch das Koloniale überformt – wie er bereits bei seinem Aufenthalt auf Madeira beklagt:

Я всё думал, как обедают по-португальски, и ждал чего-нибудь своего, оригинального; но оказалось, что нынче по-португальски обедают по-английски: после супа на стол разом поставили ростбиф, котлеты и множество блюд со всякой зеленью – всё явления знакомые.¹⁷ (Gončarov 1858/1997, 97)

16 „Was haben Sie für uns zum Mittagessen?“ fragte W(eirich). „Wir werden Ihnen etwas zubereiten“, lautete die Antwort. „Ist Rindfleisch da? Hammelfleisch?“ „Rindfleisch ist keins da, aber Huhn und Schweinefleisch.“ „Haben Sie Gemüse?“ „Auch Gemüse ist da.“ „Und Obst?“ fuhr W(eirich) in seinen Fragen fort. „Weintrauben, zum Beispiel, Apfelsinen, Bananen?“ „Apfelsinen und Bananen haben wir nicht, aber Wassermelonen und Feigen.“ „Gut, dann geben Sie uns Wassermelonen und Feigen, und was sonst noch etwa da ist.“ (Gontscharow 1858/1953, 224f.)

17 „Ich mußte die ganze Zeit über denken: ‚Wie man wohl auf portugiesische Art speisen mag?‘ und machte mich auf etwas ganz Eigentümliches und Originelles gefaßt. Doch es zeigte sich, dass heutzutage, wenn man ‚auf portugiesisch‘ diniert, es auf englische Art tut. Nach der Suppe oder Bouillon wurden gleichzeitig Roastbeef, Kotelette und eine Menge Schüsseln mit allerhand Gemüse aufgetragen – lauter uns bereits bekannte Erscheinungen.“ (Gontscharow 1858/1953, 133)

Das erste Kapitel, das dem Aufenthalt in England gewidmet ist, hat so auch eine formale Funktion, indem es nämlich auf diese Allgegenwart der britischen (Tisch-) Kultur vorbereitet.

Gončarovs Wahrnehmung der exotischen Flora und Fauna konzentriert sich häufig darauf, ob sie als Nahrungs- oder Genussmittel geeignet sind oder nicht; Gončarov steht hier dezidiert nicht in der Tradition des reisenden Naturforschers, der das Fremde wissenschaftlich erfassen will. So schildert er seine erste Begegnung mit dem Kap der guten Hoffnung wie folgt:

Мы лорнировали берег, удили рыбу, и, между прочим, вытащили какую-то толстенькую рыбу с круглой головкой, мягкую, без чешуи; брюхо у ней желтое, а спина вся в пятнах. Ее посадили в кадку. Приехал кто-то из англичан и, увидев ее, торопливо предупредил, чтоб не ели. „Это ядовитая, – сказал он, – от нее умирают через пять, десять минут.“ [...] Вытаскивали много отличной, вкусной рыбы, похожей видом на леща; еще какой-то красной, потом плоской; разнообразие рыбных пород неистощимо. Еще нам к столу навезли превосходного винограду, весьма посредственных арбузов и отличных крупных огурцов.¹⁸ (Gončarov 1858/1997, 128f.)

Besonders signifikant ist hier außer der Tatsache, dass die exotische Fischwelt nur in Hinblick auf ihre Bekömmlichkeit von Interesse ist, wie die Beschreibung von einer Darstellung einer Fremderfahrung mit der gänzlich irrelevanten Information über die Qualität der Trauben und Gurken in einen banalen Rapport über die Versorgung mit Lebensmitteln umschlägt.

18 „Wir lorgnettierten das Ufer, angelten und fingen unter anderen Fischen auch einen dicken, schuppenlosen, mit rundem Köpfchen. Sein Bauch war gelb und sein Rücken ganz gefleckt. Wir taten ihn einstweilen in einen Kübel. Da kam einer von den Engländern zu uns, und als er den Fisch erblickte, beeilte er sich, uns zu warnen, ja nicht davon zu essen. Es sein ein giftiger, und man stürbe nach dem Genuß des Fleisches innerhalb von fünf bis zehn Minuten. [...] Wir fingen noch eine Menge vorzüglicher und schmackhafter Fische, die äußerlich an unsere Bleie oder Brachsen erinnerten; dann noch einen merkwürdig roten und einen ganz platten. Für den Nachtschiff lieferte man uns ausgezeichnete Trauben, sehr mittelmäßige Wassermelonen und herrliche Gurken.“ (Gontscharow 1858/1953, 177f.)

Bekannte Genüsse – seien es Zwiebeln und Schnittlauch am Kap der guten Hoffnung, der Wein auf Madeira, oder die Zigarren auf den Philippinen – werden überhaupt immer wieder freudig begrüßt und ausführlich gewürdigt. Fremden Speisen tritt Gončarov zwar bedingt aufgeschlossen entgegen, oft ist er jedoch enttäuscht, wie zum Beispiel bei seiner ersten Begegnung mit einer Banane:

Тут на дверях висела связка каких-то незнакомых мне плодов, с виду похожих на огурцы средней величины. Кожа, как на бобах – на иных зеленая, на других желтая. „Что это такое?“ – спросил я. „Бананы“, – говорят. „Бананы! тропический плод! Дайте, дайте сюда!“ Мне подали всю связку. Я оторвал один и очистил – кожа слезает почти от прикосновения; попробовал – не понравилось мне: пресно, отчасти сладко, но вяло и приторно, вкус мучнистый, похоже немного и на картофель, и на дыню, только не так сладко, как дыня, и без аромата или с своим собственным, каким-то грубоватым букетом. Это скорее овощ, нежели плод, и между плодами он — parvenu.¹⁹ (Gončarov 1858/1997, 92)

Häufig tritt auch nach einer anfänglichen Begeisterung bald Überdruß ein. So ergeht es ihm mit der Ananas oder den Kokosnüssen.²⁰

Mit den Motiven Langeweile und Überdruß reagiert der Autor zudem auf eine romantische Erwartungshaltung, die er seinem Leser unterstellt, und mit der er spielt: der Wunsch nach Exotik und Abenteuer. Diese

19 „Hier hing an der Tür ein Bündel mir unbekannter Früchte, dem Aussehen nach mittelgroßen Gurken ähnlich. Die Schale war wie die der Bohnen an manchen Früchten grün, an manchen wachsgelb. ‚Was ist das?‘ fragte ich. ‚Banane!‘, sagte man mir. ‚Banane? – Eine tropische Frucht! Geben Sie her!‘ Man reichte mir das ganze Bündel. Ich riss eine der Früchte ab und schälte sie. Die Schale löste sich schon fast von der bloßen Berührung ab. Ich kostete – es schmeckte mir nicht: fade und süßlich, widerlich süßlich, und saftlos; ein mehliges Geschmacks, ein wenig sowohl dem der Kartoffel wie auch dem der Melone ähnlich, nur nicht so aromatisch wie die letztere oder mit einem anderen, derberen Bukett. Die Banane ist mehr ein Gemüse als eine Frucht und unter den Früchten ein Parvenü.“ (Gontscharow 1858/1953, 126)

20 Vgl. Gončarov 1858/1997, 270, sowie Gončarov 1858/1997, 270. – Die Ananas hat in der russischen Kultur eine eigene Geschichte als Ausdruck des absoluten Luxus (vgl. Burkhart 2003, 346).

Erwartung muss (und will?) er enttäuschen, da sie ihm als nicht mehr zeitgemäß erscheint und die Welt aus seiner Perspektive bereits zivilisatorisch vollständig erschlossen ist. Immerhin findet er in der weltweiten Verfügbarkeit von Errungenschaften der europäischen Zivilisation eine willkommene Kompensation für den Verlust von Exotik und Abenteuer – nicht ohne auch hier mit dem Kannibalismus einen im weitesten Sinne kulinarischen Aspekt zu erwähnen:

Я вспомнил, что путь этот уже не Магелланов путь, что с загадками и страхами справили люди. [...] путешествия утратили чудесный характер. Я не сражался со львами и тиграми, не пробовал человеческого мяса. Все подходит под какой-то прозаический уровень. [...] в пустынях учреждаются станцы, отели; через бездонные пропасти вешают мосты.²¹ (Gončarov 1858/1997, 16f.)

Damit schließt sich der Kreis zum Gesamtwerk, in dem immer wieder das romantische Ideal als überholt und rückwärtsgewandt entlarvt wird.

Eine politische Dimension erhält das Kulinarische schließlich am eigentlichen Ziel der Reise, während des Aufenthalts der Russen in Japan, der sich über mehrere Monate hinzieht, ohne zu den gewünschten Ergebnissen zu führen. Die Begegnung mit dem Fremden steht hier ganz im Zeichen des politisch brisanten diplomatischen Auftrags. Japan ist zudem eines der wenigen Länder, das sich dem kolonialistischen Zugriff (und damit der „Erschließung“) insbesondere der Briten erfolgreich entzogen hat. Die britisch-koloniale Küche hat das Exotische hier noch nicht überlagert, und dies macht den Aufenthalt für Gončarov auch kulinarisch zu einer besonderen Erfahrung. Gončarov ist sich der Brisanz der Situation durchaus bewusst und hebt hervor, er wolle sich in seiner Darstellung ganz auf die „Äußerlichkeiten“ der Verhandlungen beschränken:

21 „Ich besann mich darauf, dass diese Reise ja schon nicht mehr Magalhaes' Reise wäre. Mit allen Rätseln und Schrecknissen sind die Menschen längst fertig geworden. [...] Reisen haben den Charakter des Wunderbaren eingebüßt. [...] Ich habe nicht mit Löwen und Tigern gekämpft, habe kein Menschenfleisch gekostet. Alles gleicht sich einem prosaischen Durchschnittsniveau an. [...] in den Wüsten werden Stationen und Hotels eingerichtet, über bodenlose Abgründe spannen sich Brücken.“ (Gontscharow 1858/1953, 12; 15)

Не касаюсь предмета нагасакских конференций адмирала с полномочными: переговоры эти могут послужить со временем материалом для описаний другого рода, важнее, а не этих скромных писем, где я, как в панораме, взялся представить вам только внешнюю сторону нашего путешествия.²² (Gončarov 1858/1997, 480)

Faktisch bedeutet dies, dass Gončarov, statt das Politische direkt in den Blick zu nehmen, auf die scheinbar unverfänglichen gastronomischen Aspekte der Verhandlungen ausweicht. Diese umfassen von gegenseitiger Bewirtung und Geschenken begleitete Höflichkeitsbesuche und veritable Bankette, in denen die Machtverhältnisse implizit zum Ausdruck kommen. So werden etwa japanische Delegationen an Bord empfangen und mit Tee, Likör, Konfekt und Zigarren bewirtet. Ihre Reaktionen werden in typisch orientalistischer Manier registriert, indem das Eigene auf- und das Fremde abgewertet wird – das Interesse der Japaner am Likör wird hervorgehoben, der fremde Tabak wird als schwächer klassifiziert; indirekt verweist beides auf die schwächliche Konstitution der Fremden:

Им так понравилась наливка, что они выпросили, что осталось в бутылке, для гребцов будто бы, но я уверен, что они им и понюхать не дали.²³ (Gončarov 1858/1997, 316)

Им предложили сигар, но они не знали, как с ними обойтись: один закуривал, не откусив кончика, другой не с той стороны. Сигары были не по ним: крепки. [...] Они вынимали из-за пазухи свой табак, чубуки из пальмового дерева с серебря-

22 „Ich verzichte auf die Wiedergabe der Verhandlungen unseres Admirals mit den japanischen Bevollmächtigten; sie können den Gegenstand einer anderen Darstellung bilden, die sich höhere Ziele setzt als meine bescheidenen Briefe, in denen ich nur, wie in einem Panorama, die Äußerlichkeiten unserer Reise schildern will.“ (Gontscharow 1858/1953, 498)

23 „Der Likör schmeckte ihnen so gut, daß sie sich die Flaschen mit dem darin verbliebenen Rest erbat, angeblich für die Ruderer. Ich bin jedoch überzeugt, daß sie die nicht einmal daran riechen ließen.“ (Gontscharow 1858/1953, 365)

ным мундштуком и трубкой, величиной с половину самого маленького женского наперстка. Табак лежал в бумажном кисете, не более *porte-monnaie*. [...]. Табак очень тонок и волонист, как лен, красно-желтого цвета, и напоминает немалого вкусом турецкий, но только очень слаб [...].²⁴ (Gončarov 1858/1997, 318)

Im Gegenzug wird eine russische Delegation zu einem Empfang geladen, an dem auch Gončarov teilnimmt – übrigens eine der wenigen Gelegenheiten, überhaupt japanischen Boden zu betreten. Obwohl er sich wiederum den fremden Speisen gegenüber aufgeschlossen zeigt und versucht, sie seinen Lesern nahe zu bringen, kann er offenbar einen ironisch-abwertenden Tonfall nicht vermeiden:

Только что мы перестали курить, явились опять слуги, каждый с деревянным, гладко отесанным и очень красивым, хотя и простым, ящиком. Поставили перед нами по ящичку [...]. Открываем – конфеты. Большой кусок чего-то вроде торта, потом густое, как тесто, желе, сложенное в виде сердечка; далее рыбка из дрянного сахара, крашенная и намазанная каким-то маслом; наконец, мелкие, сухие конфеты: обсахаренные плоды и, между прочим, морковь. Не правда ли, отчаянная смелость в деле кондитерского искусства? А ничего, недурно [...].²⁵ (Gončarov 1858/1997, 359)

24 „Mit den Zigarren, die man ihnen offerierte, verstanden sie nicht umzugehen: einer rauchte seine an, ohne erst die Spitze abzubeißen, ein anderer steckte das falsche Ende in den Mund. Sie behagten ihnen nicht, sie waren ihnen zu stark. [...] Sie holten ihren eigenen Tabak hervor, dazu Pfeifen aus Palmholz mit silbernem Mundstück und einem Kopf, kaum halb so groß wie ein Fingerhut. Ihre baumwollenen Tabaksbeutel waren nicht größer als eine Gelbbörse. [...] Der Tabak von rotgelber Farbe ([...]) ist sehr fein und faserig wie Flachs und erinnert im Geschmack an türkischen, ist aber viel schwächer.“ (Gontscharow 1858/1953, 368)

25 „Kaum hatten wir unsere Pfeife zuende geraucht, als die Diener ein drittes Mal erschienen, jeder mit einem sehr schönen und glattpolierten Holzkästchen. Vor jeden von uns stellten sie einen solchen Kasten hin ([...]). Wir öffneten sie: Konfekt war darin. Ein größeres Stück, das so ähnlich wie ein Törtchen aussah, dann eine teigartige Paste in Herzform, weiter ein Fischchen aus ganz gewöhnlichem Zucker, gefärbt und mit irgendeinem Öl bestrichen,

Dieser Besuch endet jedoch mit einem Eklat, der die Machtverhältnisse aus Sicht der Russen noch einmal deutlich macht: Sie fühlen sich zum wiederholten Mal hingehalten, als der japanische Gouverneur sich weigert, bei dieser Gelegenheit über den Austausch von Höflichkeiten hinauszugehen, und ignorieren demonstrativ (und aus Gončarovs Sicht schweren Herzens) den für sie zusätzlich europäisch gedeckten Tisch, der sie offensichtlich hatte versöhnlich stimmen sollen:

Проходя через отдыхальню, мы были остановлены переводчиками. Они заступили нам дорогу и просили покушать. В комнате стоял большой, прекрасно сервированный стол, уставленный блюдами, бутылками всех форм, с мадерой, бордо, и чего-чего там не было! И всё на европейский лад. Вероятно, стол, посуда и вина, а может быть и кушанья, взяты были у голландцев. [...] Мы покосились на завтрак, но твердо прошли мимо, не слушая переводчиков.²⁶ (Gončarov 1858/1997, 365)

Essen wird hier zu einem Mittel der diplomatischen Kommunikation. Am 1. Januar 1854 findet dann ein großes Staatsbankett statt, an dem auch Gončarov teilnimmt. Hier bietet sich einmal mehr die Gelegenheit, die fremde Kultur in aller Ausführlichkeit darzustellen – von den Räumlichkeiten über das Aussehen der Teilnehmer und die Zeremonien bis hin zu den Speisen selbst (Gončarov 1858/1997, 452–464). Obwohl Gončarov auch hier allem Neuen aufgeschlossen ist und versucht, die Bestandteile der Gerichte zu identifizieren oder mit Bekanntem zu vergleichen, stößt er dabei jedoch manches Mal an seine Grenzen: „[...] ja el čto-to černoe,

schließlich noch ein kleines trockenes Konfekt: kandierte Früchte, darunter auch Möhren. Wahrlich, eine überwältigende Leistung der Konditorkunst! Aber das Zeug schmeckte gar nicht so übel.“ (Gontscharow 1858/1953, 391)

- 26 „Als wir durch das Ruhezimmer kamen, in dem inzwischen eine große, prächtige Tafel gedeckt worden war, vertraten uns die Dolmetscher den Weg und baten uns zum Essen. Schüssel und Flaschen in allen Gestalten standen auf dem Tisch, alles Speisen auf europäische Art angerichtet und serviert, dazu Madeira und Bordeaux. Wahrscheinlich hatte man sich Tisch und Tafelgeschirr samt Bestecken von den Holländern ausgeborgt, von denen gewiss auch die Weine und vielleicht auch die Speisen stammten. [...] Wir schielten zwar nach der Frühstückstafel, gingen aber standhaft daran vorüber, ohne auf die Dolmetscher zu achten.“ (Gontscharow 1858/1953, 394)

chrupkoe i slizistoe, no ne znaju čto“²⁷ (Gončarov 1858/1997, 462). Bei einer Gegeneinladung einige Wochen später werden die Japaner auf europäische Art bewirtet; dies ist dann der Abschluss des politisch zunächst ergebnislosen Aufenthaltes.

Insgesamt erscheinen die Verhandlungen mit den Japanern, wie Gončarov sie schildert, als eine Kette des Austausches von Höflichkeiten, Speisen und Geschenken, welche die Verhandlungen begleiten, vor allem aber auch in Hinblick auf die Machtverhältnisse akzentuieren. Das Thema des Kulinarischen erweist sich also als längst nicht so unverfänglich wie zunächst angenommen, sondern es wird zum festen Bestandteil der diplomatischen Mission.

6. Fazit: Das Kulinarische auf dem Weg von der Peripherie zur Omnipräsenz

Kulinarische und gastronomische Motive sind für Gončarov, wie wir gesehen haben, kein neues Thema; in den Reiseskizzen erscheinen sie jedoch wenn nicht als dominant, so doch als omnipräsent. Sie sind selbstverständlicher Bestandteil der Reise, treten bisweilen stark in den Vordergrund und akzentuieren sowohl das Eigene als auch das Fremde. Wenn man nach der Funktion dieser Motive fragt, so lassen sich verschiedene Hypothesen entwickeln:

1. Im Kontext des Gesamtwerks werden kulinarische Motive häufig verwendet, um andere Themen und Motive zu unterstreichen und zu akzentuieren (von der Identität über die Nationalität bis hin zur Erotik); sie werden so zu einem der wichtigsten Verfahren Gončarovs überhaupt. Viele der für andere Texte festgestellten Bedeutungen finden wir auch hier wieder. Die Allgegenwart kulinarischer Motive fügt sich also durchaus in das Gesamtbild, das wir von dem Autor haben, ein.

2. Möglicherweise haben wir es jedoch auch mit einer Art Verschiebung (im psychologischen Sinne) zu tun, sei sie bewusst oder unbewusst. Da sich die Schilderung von bestimmten Konflikten und Ereignissen aufgrund politischer und diplomatischer Rücksichten verbot, musste Gončarov auf (scheinbar) unverfängliche Themen ausweichen. Kulinari-

27 „Ich aß wohl etwas Schwarzes, Knuspriges und Schleimiges, weiß aber nicht, was es war.“ (Gontscharow 1858/1953, 488)

sche Motive stehen also oft symbolisch für die Begegnung mit dem Fremden ganz allgemein. Dies zeigt sich deutlich in den Japanepisoden; das Verfahren erweist sich jedoch als nur bedingt erfolgreich.

3. Kulinarische Motive akzentuieren schließlich auch Gončarovs These von der Unangemessenheit romantischer Sehnsüchte und der Erschlossenheit der Welt. Erschließung bedeutet hier jedoch in der Regel koloniale Eroberung und Überformung. Diese manifestiert sich für ihn vor allem in der Allgegenwart der britisch-kolonialen Küche. Auch stellt Japan, dessen Autarkie sich auch im Kulinarischen niederschlägt, eine Ausnahme dar.

Literatur

- Bleicher (1981), Thomas: Einleitung: Literarisches Reisen als literaturwissenschaftliches Ziel. In: *Komparatistische Hefte* 3, 3–10.
- Burkhart (2003), Dagmar: *Homo edens* in der russischen Literatur. In: *Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss*, hrsg. von C. Grewe-Vollp und W. Reinhart. Tübingen, 331–347.
- Cejtlin (1952), Aleksandr G. (1952): Primečanija. In: Gončarov, Ivan A.: *Sobranie sočinenij v voš'mi tomach. Tom vtoroj / tom tret'ij: Fregat „Pallada“*. Očerki putešestvija v dvuch tomach. Moskva, Tom 3, 445–462.
- Deeg (1992), Stefan: Das Eigene und das Andere. Strategien der Fremddarstellung in Reiseberichten. In: *Symbolik von Weg und Reise*, hrsg. von P. Michel. Bern, 163–190.
- Drews (1994), Peter: Die Darstellung nichteuropäischer Völker in I. A. Gončarovs *Fregat „Pallada“*. In: Ivan A. Gončarov: *Leben, Werk und Wirkung. Beiträge der I. Internationalen Gončarov-Konferenz, Bamberg, 8.–10. Oktober 1991*. Köln/Wien, 287–303.
- Ehre (1985) Milton: Goncharov. In: *Handbook of Russian Literature*. Hrsg. von Victor Terras, New Haven/London 1985, 178–179.
- Engel'gardt (1935), Boris: Putevye pis'ma I. A. Gončarova iz krugosvetnogo plavanija. In: *Literaturnoe nasledstvo* 22–24 (1935), 309–426.

- Gončarov (1952), Ivan A.: *Sobranie sočinenij v vos'mi tomach*. Tom vtoroj / tom tretij: *Fregat „Pallada“*. Očerki putešestvija v dvuch tomach. Moskva.
- Gončarov (1997), Ivan A.: *Fregat „Pallada“*. Polnoe sobranie sočinenij. Tom 2, hrsg. von V. A. Kotel'nikov. Sankt Peterburg. (Online unter <http://www.goncharov.spb.ru/freg/>; 11.08.2010).
- Gončarov (1997), Ivan A.: *Lichaja bolest'*. In: *Polnoe sobranie sočinenij*. Tom 1, hrsg. von V. A. Kotel'nikov. Sankt Peterburg, 26–64. (Online unter: <http://www.goncharov.spb.ru/lich/>; 11.08.2010).
- Gontscharow (1953), Iwan: *Fregatte Pallas*, übersetzt von Horst Wolf. Berlin.
- Gontscharow (1965), Iwan: *Briefe von einer Weltreise: ergänzt durch Texte aus der „Fregatte Pallas“*, hrsg. und übersetzt von Erich Müller-Kamp. Hamburg.
- Gontscharow (1991), Iwan: *Die schwere Not. Eine Erzählung aus Sankt Petersburg im Jahre 1838*. Übersetzt von Peter Urban. Berlin.
- Krasnoščekova (1994), Elena: *Fregat „Pallada“ i Oblomov* (Vzamimovlijanija). In: Ivan A. Gončarov: *Leben, Werk und Wirkung*. Beiträge der I. Internationalen Gončarov-Konferenz, Bamberg, 8.–10. Oktober 1991. Köln / Wien, 305–318.
- Kusber (2003), Jan: *Koloniale Expansion und die Wahrnehmung „Asiens“ um die Mitte des 19. Jahrhunderts: Das Beispiel Ivan A. Gončarov*. In: *Kieler Festschrift für Hermann Kulke zum 65. Geburtstag*, hrsg. von S. Conermann und J. Kusber. Hamburg, 189–211.
- Leblanc (1998), Ronald D.: *Oblomov's Consuming Passion: Food, Eating, and the Search for Communion*. In: *Goncharov's Oblomov: A Critical Companion*, hrsg. von Galya Diment. Evanston, 110–135.
- McLean (1985), Hugh: *Sketch*. In: *Handbook of Russian Literature*. Hrsg. von Victor Terras, New Haven/London, 421–422.
- Ornatskaja (1986), Tamara I.: *Istorija sozdanija „Fregata „Pallada“*. In: I. A. Gončarov. *Fregat „Pallada“*. Očerki putešestvija v dvuch tomach. *Literaturnye pamjatniki*, hrsg. von T. I. Ornatskaja und D. V. Osnobišin. Leningrad, 763–787.

- Ornatskaja (1994), Tamara I.: Trilogija I. A. Gončarova i „Fregat „Pallada““. In: Ivan A. Gončarov: Leben, Werk und Wirkung. Beiträge der I. Internationalen Gončarov-Konferenz, Bamberg, 8.–10. Oktober 1991. Köln/Wien, 319–329.
- Ornatskaja (2000), Tamara I.: „Putešestvie vokrug sveta I. Oblomova“. Glavy iz neizdannoj monografii B. M. Engel'gardta. In: I. A. Gončarov. Novye materialy i issledovanija, hrsg. von S. A. Makašin und T. G. Dinesman. Moskva, 15–82 (= Literaturnoe nasledstvo 102).
- Schmid (2001), Ulrich: Glanz und Elend des Kapitalismus. I. A. Gončarovs Inspektion der Weltwirtschaft. In: Kultur, Sprache, Ökonomie, hrsg. von Wolfgang Weitlaner. Wien, 85–99 (= Wiener Slawistischer Almanach, Sonderband 54).

„Krovavoe iskusstvo žit“¹

Essen als Mord im Frühwerk Nikolaj A. Zabolockijs

Das gesamte poetische Werk Nikolaj Alekseevič Zabolockijs dreht sich um die Frage nach den Grundlagen des Lebens, genauer gesagt, nach den Zusammenhängen von Menschenleben, Tod und Gesellschaft. Als ein zentrales Problem wird dabei die Notwendigkeit reflektiert, durch die Tötung anderer leben zu müssen, bzw. die Unmöglichkeit, sich anders als durch den Mord an anderen Lebewesen ernähren, am Leben erhalten zu können. Diese Thematik beherrscht insbesondere sein Frühwerk, die poetischen Texte der späten zwanziger und frühen dreißiger Jahre, die sich mit der Frage nach der Beziehung zwischen Körper und Geist sowie der Frage nach der Unsterblichkeit des Individuums auseinandersetzen.

Im Kontext seiner Herkunft betrachtet – Zabolockij kam aus der Region Vjatka, aus einer Familie, die gerade erst in der Generation seiner Eltern den Zugang zu einer höheren Bildung erlangt hatte, sein Vater war in Zemstvo-Einrichtungen in der landwirtschaftlichen Weiterbildung und Beratung der Bauern tätig (Zabolockij, Nikita 2003, 13) – war Zabolockij in den Traditionen des russischen dörflichen und kleinstädtischen Lebens aufgewachsen. Die Ernährung der unteren Schichten der russischen Bevölkerung war im 19. Jahrhundert weitgehend fleischarm, nicht nur aufgrund der sozialen Verhältnisse, sondern auch aus religiösen Gründen. Die russische Kirche forderte besonders in den ausgedehnten Fastenperioden Enthaltensamkeit vor allem von fleischlicher Nahrung; hieran hatte die sich im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts entwickelnde russische Vegetarierbewegung angeknüpft.² Sie wurde maßgeblich von Lev Tolstoj ge-

1 Deutsch: „Die blutige Kunst zu leben“. Zitat aus dem Gedicht OBED („Mittagessen“, 1929; Zabolockij 2002, 330).

2 S. dazu Brang 2002, 16–24. Zabolockijs Vater Aleksej wird als „gemäßigt religiös“ beschrieben. (Zabolockij, Nikita 2003, 14)

prägt, der in einer Reihe von Schriften, u. a. mit der Abhandlung *PERVAJA STUPEN'* (DIE ERSTE STUFE, 1892), den Übergang zu einer vegetarischen Ernährung als ersten Schritt zu einem gesunden und wahrhaft religiösen Leben entworfen hatte (Brang 2002, 70–77). 1903 gab Tolstoj die Sammlung *BEZUBOJNOE PITANIE ILI VEGETARIANSTVO. MYSLI RAZNYCH PISATELEJ* (TÖTUNGSFREIE ERNÄHRUNG ODER VEGETARIANISMUS. GEDANKEN VERSCHIEDENER SCHRIFTSTELLER) in seinem Verlag *POSREDNIK* heraus, der sich seit Beginn der 1890er Jahre aktiv der Verbreitung und Förderung vegetarischen Gedankenguts in Rußland annahm (Brang 2002, 241f.). Hier war, wie u. a. von Lev Tolstoj vorgegeben, der Bezug zum Fleischessen als Mord bereits im Sprachgebrauch vorgezeichnet: Die Vegetarier traten für „bezubojnoe pitanie“ (tötungsfreie Ernährung) ein und sprachen von Fleischessern als von „trupojatniki“ (Leichenessern). Die Vegetarierbewegung breitete sich nach der Jahrhundertwende vor allem in den Städten Russlands aus und agierte auch nach der Oktoberrevolution weiter. Zu ihrer Motivation trug die – zeitweilige – Aufhebung der Todesstrafe nach der Februarrevolution bei, die Hoffnungen geweckt hatte, dass man in absehbarer Zeit auch die Abschaffung des Tötens von Tieren erwirken könne. 1930 wurde die Bewegung aufgrund dieser ausgesprochen ethisch-religiös begründeten Ausrichtung liquidiert (Brang 2002, 32). Die Vorstellung einer fleischlosen Ernährung der Menschheit aber ging in die sowjetischen Diskurse der zwanziger und frühen dreißiger Jahre um Konzepte zukünftiger Menschheitsentwicklung und ihrer Nahrungsressourcen ein.

Viele der biopolitischen Utopien dieser Zeit sahen eine rein vegetarische Ernährung der künftigen Menschheit vor. Für Zablockijs Schaffen hat die Forschung auf die Bedeutung insbesondere der Philosophie Nikolaj Fedorovs sowie der utopischen Entwürfe Konstantin Ciolkovskijs und Vladimir Vernadskijs hingewiesen.³ Mit dem Religionsphilosophen Fedorov und dessen *FILOSOFIJA OBŠČEGO DELA* (PHILOSOPHIE DER GEMEINSAMEN SACHE) verbindet Zablockij die Trennung von Natur und Geist, die Auffassung des Menschen als eines zugleich tierischen und geistigen Wesens und die Forderung, dass der Mensch seinen tierischen

3 Darüber hinaus werden Friedrich Engels' *DIALEKTIK DER NATUR* und Darwins *ENTSTEHUNG DER ARTEN* als Inspiration Zablockijs genannt, s. u. a. Goldstein 1993, 114.

Ursprung überwinden und sich zu einem allseitig bewussten geistigen Wesen entwickeln müsse. Der Geist wird dabei als an die Materie gebunden gedacht, die durch ihn und mit ihm zu höheren Erkenntnisstufen gelange.⁴ Die tierische, geschlechtliche Existenz des Menschen wird bei Fedorov wie bei Zabolockij negativ gesehen. Der Bezug zum Essen selbst ist in Fedorovs *FILOSOFIJA OBŠČEGO DELA* marginal;⁵ in den Grundlagen seiner Weltanschauung aber stellt dieses Werk den Rahmen für die poetische Auseinandersetzung Zabolockijs mit den Fragen von Leben, Tod und Unsterblichkeit dar (Goldstein 1993, 123f.). Diese berührt sich in vielen Punkten mit bereits von Fedorov diskutierten und vorformulierten Problemstellungen und utopischen Entwürfen zur Lösung von Ernährungsproblemen durch die Regulierung und Umgestaltung der Natur mithilfe einer hochentwickelten Wissenschaft und Technik, wobei eine künftig höchstleistungsfähige Landwirtschaft und eine vollständige menschliche Beherrschung des Klimas eine zentrale Rolle spielen sollten.⁶ Der Raketenforscher Konstantin Ciolkovskij projektierte in seinen zwischen 1914 und 1931 erschienenen Broschüren und utopischen Romanen eine künftige Menschheit, die sich ausschließlich von Gemüse, Früchten, Körnern und Zucker ernähren würde.⁷ Verbunden waren diese Entwürfe mit eugenischen Plänen zur Vernichtung aller für den Menschen schädlichen Pflanzen und Tiere, deren Eliminierung als Beseitigung ihres irdischen Leidens rationalisiert wurde.⁸ Anders Zabolockij, er nimmt demgegenüber eine radikal ethische Haltung gegenüber den von Ciolkovskij als „unvollkommene Formen“ bezeichneten Tieren und Pflanzen ein, die

4 Fedorov weist auf die Bedeutung der Physis des Menschen für die Entwicklung seines Verstands hin (vgl. Lukashevich 1977, 44).

5 Fedorov hat selbst strikt vegetarisch und ausgesprochen asketisch gelebt. Explizit wurde die Forderung nach einem asketischen, vegetarischen Leben von Fedorovs Zeitgenossen und Gesprächspartnern Vladimir Solov'ev und Lev N. Tolstoj formuliert (s. Brang 2002, 116–119).

6 Vgl. Masing-Delic 1992, 93; Lukashevich 1977, 257–263; Goldstein 1993, 123, bezeichnet Fedorov unter Rückgriff auf S. G. Semenova als „Vater des philosophischen Kosmismus“.

7 S. dazu Ciolkovskijs Schrift „Leiden und Genie“ (in: Groys/Hagemeister 2005, 236–249, hier: 244).

8 Ciolkovskij, *DIE ABSTUFUNG*, in: Groys/Hagemeister 2005, 336f., 359; Hagemeister, „Unser Körper muss unser Werk sein“. Beherrschung der Natur und Überwindung des Todes in russischen Projekten des frühen 20. Jahrhunderts (in: Groys/Hagemeister 2005, 60).

er als „jüngere Brüder“ des Menschen entwarf, die im Laufe ihrer Weiter- und Höherentwicklung die menschliche Stufe des Geistes erreichen würden. Noch weiter in Ernährungsfragen ging der Mineraloge Vladimir I. Vernadskij, der in seinen Forschungen zur Bio- und Noosphäre die in den zwanziger Jahren viel diskutierte Vorstellung entwickelte, es werde in Zukunft möglich sein, „daß der Mensch auf das Töten von Lebewesen, gleich ob Tiere oder Pflanzen, verzichtet und seine Ernährung aus anorganischen Stoffen gewinnt“ (Brang 2002, 296f.). Vernadskij vertrat die Ansicht, dass der Mensch als das einzige Lebewesen, das nicht nur die Umwelt, sondern auch seine eigene Natur bewusst zu verändern fähig sei, sich aus eigener Kraft auch aus dem Zyklus des Fressens und Gefressenswerdens befreien, zu einem autotrophen Organismus umbilden könne. Peter Brang bezeichnet Vernadskijs philosophisch-technische Ernährungsutopie gerade aufgrund dieser ethischen Grundierung als „eminent russisch und auch sowjetisch“ (Brang 2002, 297). Übereinstimmung besteht bei Fedorov, Ciolkovskij, Vernadskij und Zabolockij darin, dass Mensch und Geist aus der Evolution der Materie entstanden, dass der Mensch das am höchsten entwickelte Glied dieser Kette sei und nun die Aufgabe übernehmen müsse, Natur und Welt bewusst umzugestalten, damit ein Leben aller in Freiheit, Überfluss und Glück möglich werde.

Es ist nicht bekannt, ob die Familie Zabolockij oder Nikolaj Zabolockij selbst vegetarisch lebte, dazu sagen die Erinnerungen des Dichters und die von seinem Sohn Nikita verfasste Biographie nichts aus. Die Repräsentation der Ernährung und des Verhältnisses von Mensch, Tier und Pflanze im Werk Zabolockijs aber setzt sich kontinuierlich, fast obsessiv mit der Problematik der unauflösbaren Verbindung von Leben und Tod bzw. der Notwendigkeit, das eigene Leben auf die Tötung anderer Lebewesen zu gründen, auseinander. Insbesondere im Frühwerk wird die Zubereitung und Konsumierung jeglicher Nahrung, sowohl tierischer wie pflanzlicher, als Tötung entworfen.⁹ Dies soll im folgenden anhand von Zabolockijs Darbietung menschlichen Essens im Schaffen der Jahre 1926 bis 1933, das im Kontext der u. a. auf Fedorov, Ciolkovskij und Vernadskij zurückgehenden utopischen Entwürfe einer die Tiere als intelligente Wesen einbeziehenden Zukunft angesiedelt ist, aufgezeigt werden. Dabei wird zunächst in drei Schritten die Beschreibung 1) der Esswaren, 2) ihrer Zubereitung und

9 Semenova 2001, 217f.

3) ihrer Konsumation skizziert. Anschließend wird die Ausarbeitung der Ofenmetapher – als eines Ortes der Zubereitung bzw. Transformation der Nahrung – im Poem DEREV'JA (DIE BÄUME) vorgestellt.

1. Esswaren, Nahrungsmittel

Die Liste der im Frühwerk genannten und beschriebenen Esswaren ist relativ begrenzt, sie umfasst Gemüse, Obst, Fleischwaren und Fisch. Als Gemüse werden genannt: eingelegte Gurken (NA RYNKE, AUF DEM MARKT), Kohl, Tomaten, Blattsellerie, Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln, Möhren, Rüben (repa), Korn (chleb), Gerste. Das Obst umfasst Äpfel, Apfelsinen, Nüsse, weiter Pflaumen, Pfirsiche, Himbeeren, Melonen (tykva), Bananen, Kaktusfrüchte, wobei Äpfel, Apfelsinen und Nüsse vor allem in übertragener Bedeutung als Frucht der Verführung und Erkenntnis, die exotischen Obstsorten dagegen nur in einer Lobpreisung Mičurins als künftig zu erwartende, zur sowjetischen Utopie gehörende Früchte erscheinen. Fleisch wird meist nicht spezifiziert: „I mjaso, vlast'ju topora,/ ležit kak krasnaja dyra“ (NA RYNKE, Zabolockij 2002, 80); „и мяса жирные траншеи“¹⁰ (SVAD'BA, HOCHZEIT, Zabolockij 2002, 84), auf dem Markt wird es in blutigen Stücken angeboten und mit der Axt weiter unterteilt. Gesondert erscheint nur ein Küken (cyplenok, SVAD'BA). Fisch dagegen tritt in zahlreichen Sorten auf: Heringe (NA RYNKE), Hummer (SVAD'BA), Lachs, Sternhausen, Schnäpel und Blei (RYBNAJA LAVKA, FISCHLADEN), dazu die bereits verarbeiteten Formen: unspezifizierte Fischkonserven in Dosen, geräucherter Aal, gesalzener gedörrter Stör (car'-balyk, RYBNAJA LAVKA) und Fischpastete (kulebjaka). Auf dem Markt werden Fische auch lebend angeboten und mit dem Messer zu zapelnden Stücken zurechtgeschnitten:

Сверкают саблями селедки,
Их глазки маленькие кротки.

10 „Und das Fleisch liegt, durch die Macht des Beils, wie ein rotes Loch“; „und des Fleisches fettige Tranchen“ (Wenn nicht anders vermerkt, stammen die Übersetzungen hier und im folgenden von U. J.) Die Zitate werden im Haupttext, wenn nicht anders vermerkt, nach der Ausgabe: Zabolockij 2002 mit der Angabe der Seitenzahl belegt.

Но вот, разрезаны ножом,
Они свиваются ужом.¹¹ (НА РЫНКЕ, Zabolockij 2002, 80)

Als bereits bearbeitete Esswaren kommen ferner vor: Würste, gefüllter Saumagen (*syčug*), Butter (*maslo*), Pflanzenöl (*postnoe maslo*), Gerstengrütze (*kaša jačmennaja*) und Griesbrei (*mannaja kaša*), Konfitüre, Teig (*testo*), Brot (*chleb*), Brezel (*krendel'*, als Bäckereischild), Osterkuchen (*kulič*), Halwa, Pirogge (assyrisch und gefüllt mit Lamminnereien), Buchweizenpfannkuchen (nur metaphorisch für Handfläche), Sahne und Sauerrahm.

Als Getränke werden Wasser, Wein und Bier genannt, Tee nur indirekt in der Nennung des Samovars.

Von einigen Ausnahmen abgesehen, erweist sich Zabolockijs Nahrungsangebot somit als traditionell russisch, wobei die Dominanz der Fastenspeisen auffällt. Ausnahmen stellen in dieser Liste russischer Speisen exotische Früchte dar, die im Kontext der Diskussion der Ernährungsutopien der zwanziger und dreißiger Jahre als Zielobjekte der anstehenden Neuzüchtungen genannt werden. Bereits die Aufzählung verdeutlicht, dass einige Bezeichnungen nur in übertragener und metaphorischer Bedeutung vorkommen: Das sind Früchte (Apfel, Apfelsine, Nuss), Buchweizenpfannkuchen und Brezel.

2. Zubereitung der Speisen

Als Ort der Zubereitung der Speisen fungieren die Küche, die Bäckerei und die Molkerei. Sie werden als abgegrenzte Räume präsentiert, die jeweils von ihren eigenen Regeln beherrscht werden.

In SVAD'BA und NA LESTNICACH wird die entsprechend ihrem grammatischen Geschlecht weiblich kodierte Küche (*kuchnja*) als im Innern der Häuser liegend beschrieben, sie ist Teil der „menschlichen Höhlen“ („čelovečeskie nory“), zu ihr gelangt man über Korridore, in ihr arbeiten nur Frauen bzw. zu „weiblichen Rümpfen“ („bab'i tulovišča“) frag-

11 „Es funkeln wie Säbel die Heringe,/ Ihre kleinen Augen sind sanft./ Aber da, mit dem Messer zerschnitten,/ Winden sie sich wie die Natter.“ Der Gewaltakt des Zerschnittenwerdens verknüpft sie mit dem in der Natter symbolisierten Bösen.

mentierte Gestalten zwischen den Herdplatten. Die Beschreibung ihrer Lage assoziiert den weiblichen Uterus. Sie ist ferner gekennzeichnet durch Lärm und Bewegung: In SVAD'BA wird sie als auf 120 Pfeifen tönende Orgel beschrieben, die die Hochzeitsgerichte „aufspielt“ und das Geräusch der sich drehenden Kaffeemühlen in ihren Klang integriert. Die Dominanz des Weiblichen ist auch in den Einzelbereichen der Küche durchgesetzt: Auf dem Herd herrscht die Pfanne (*skovoroda*), in der zwei zerschnittene Hummer im Pflanzenöl schimmern und in der insbesondere die Eier zubereitet werden. Diese begreift die Pfanne als Inbegriff des Seins, allerdings in perverser Form: „Ona jaičnicy koketstvo/Priznala serdcem bytija“ („Des Rühreis Koketterie/Erkannte sie als Herz des Seins“ – SVAD'BA, Zabolockij 2002, 320). Das Ei ist hier nicht mehr Urzelle lebendigen Lebens, sondern konnotiert vor allem die bewusste Verführung. Das einzige männliche Wesen in dieser Küche, das Küken (russ. *cyplenok*, m.), wird von den Frauen für den Herd bzw. für die letzte Ruhe vorbereitet. In einer Überkreuzung aus aktivem Handeln und passiver Behandlung schließt das Küken die „Kinderaugen“ und legt sein vom Waschen blau angelaufenes „schläfriges/träumerisches Körperchen“ („tel'ce sonnoe“, Zabolockij 2002, 320) in den „Fayence-Geschirr-Sarg“. Die Parallele zwischen der Zubereitung des Kükens und der Totenbestattung wird weitergeführt. Zwar hat über ihm weder der Pope die Messe noch der Kuckuck sein Lied gesungen, doch das Küken ist im Tontopf „in den Klang des Kohls geschmiedet“ („podkovan v zvon kapusty“) und „in Tomaten gekleidet“ („tomatami odet“) worden, auf ihm hat sich wie ein Kreuz ein Stengel Blattsellerie niedergelassen. So ist es zur letzten Ruhe gebettet: „Tak on počil v rassvete dnei, / ničtožnyj karlik mež ljudej“.¹²

Wenn in SVAD'BA die Küche noch nicht explizit als Ort des Tötens gewertet wird, so geschieht dies in OBED (MITTAGESSEN) und NA LESTNICACH (AUF DEN TREPPEN)¹³: In dem zuletzt genannten Gedicht erscheint als weiteres Gerät für die Zubereitung von Speisen in der von „weiblichen Rumpfen“ beherrschten Küche der Primuskocher, auf dessen Gasflamme Fische und Vieh getötet werden. Auf dem Primuskocher

12 Deutscht: „So entschlief er in der Tage Blüte – ein nichtiger Zwerg unter den Leuten.“

13 Das Gedicht trug ursprünglich (1928) den Titel „Bessmertie“, die zitierten Zeilen sind in der überarbeiteten Fassung (1956) des Gedichts (NA LESTNICACH) identisch.

„heult, vor Entsetzen zitternd, ein schwindsüchtiger Fisch“ in grüner Kräuterbutter; dort liegen „Leichen gewaschenen Viehs“ auf kalten Blechen und die gusseisernen Töpfe „krönen“ als „Tränentaufbecken“ die in der Küche verkörperte „Apotheose des Bösen“.¹⁴ Die Küche ist mehrfach als Inbegriff des Bösen kodiert: Sie ist der Ort, an dem nur Frauen arbeiten, an dem das „getötete Vieh“ (ubitoe životnoe; OSEN', DER HERBST) gekocht wird, sie ist Leichenhalle und Bestattungsort zugleich. Wird die Küche in SVAD'BA und NA LESTNICACH als Ort der Tötung negativ gewertet, so wird sie in OBED zumindest hypothetisch auf andere Weise konzipiert: Die Kasserolle, in die sich Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Fleisch hineinlegen, in der die Kartoffeln ihre „jungen Köpfchen“ springen lassen, wird zwar mit dem Anzünden des Primuskochers zur Todesstätte (I èto – smert' – „und das ist der Tod“; Zabolockij 2002, 330). Der kochende Topf Inhalt aber läßt die *persona* nun an die ein ähnliches Bild bietende Entstehung der Pflanzen im dunklen Grund der Erde denken; sie setzt den Verschmelzungs- bzw. Garungsprozess in der Kasserolle zum Vorgang der Auflösung des Samens und seiner Wiedererstehung als Pflanze im Erdreich in Beziehung und gelangt zu dem Urteil: Wenn wir diese Entstehung im Erdinnern sehen könnten, würde uns der Inhalt der Kasserolle zum Gegenstand der Anbetung werden.¹⁵ Außerhalb der Küche, außerhalb der Zivilisation, erscheint der Tod als Transformation zu neuem Leben; in dieser Perspektive kann die „kochende Gemüsekasserolle“ zur Erinnerung an die Transformation alles Irdischen werden.

Die Bäckerei (*pekarnja*) wird als Ort der Auferstehung und des Lebens präsentiert, in der der „schwängere Ofen“ (beremennaja peč', f.) steht, in der sich das Brotbacken als Prozess von Zeugung und Geburt vollzieht, in der die Materie mit dem Wort verbunden wird. In der Backstube wird der Sauerteig zubereitet, der „wie ein wildes Tier brüllt“ (kak ljutyj zver' v pekarne ryščet, Zabolockij 2002, 323), der sich erhebt und ‚aufgeht‘, der den

14 Vgl. russ.: „Там примус выстроен, как дыба,/ На нем, от ужаса треща,/ Чахоточная воет рыба/ В зеленых масляных прыщах./ Там трупы вымытых животных/ Лежат на противнях холодных/ И чугуны, купели слез,/ Венчают зла апофеоз.“ (Zabolockij 2002, 93)

15 Vgl. russ.: „Когда б видали мы/ не эти площади, не эти стены,/ а недра тепловатые земель,/ согретые весеннею истомой; / когда б мы видели в сиянии лучей/ блаженное младенчество растений, –/ мы, верно б, опустились на колени/ перед кипящую кастрюлькой овощей.“ (Zabolockij 2002, 330f.)

Trog zu sprengen droht. Der schließlich in gleichmäßige Laibe geformte Teig wird von den Brotbäckern – hier arbeiten Männer – mit der Schaufel in den Ofen geschoben und dort transformiert:

И в этой краской от натуги
пещере всех метаморфоз
младенец-хлеб приподнял руки
и слово стройно произнес.¹⁶ (Zabolockij 2002, 323)

Der Ofen ist hier nicht Ort der Tötung, sondern „Höhle aller Metamorphosen“, in der der Teig zum Brot, das Brot zum männlichen Kind wird, das wie zum Segen die Hände erhebt und das Wort ausspricht. Das Brot wird damit zur Christusfigur, der schwangere Ofen mutiert zur „schamhaften Jungfrau“ und Mutter Gottes. Die „Geburt“ des Brotes aus dem Ofen alludiert nicht nur Transsubstantiation und Eucharistie, sie wird weitergeführt zur Anspielung auf die Geburt Christi:

А печь, наследника родив
и стройное поправив чрево,
стоит, стыдливая как дева...¹⁷ (Zabolockij 2002, 323)

Der dritte Ort, die Molkerei (maslo del'nja), die im Gedicht ОТДЫХ (1930) erscheint, unterscheidet sich signifikant von den beiden erstgenannten. Sie liegt nicht in der Großstadt, sondern in einer kleinstädtisch-dörflichen Umgebung, sie wird nur von außen und nur akustisch über das Klopfen und Stampfen des Separators, des Milchentrahmungsapparats, wahrgenommen. Dessen Töne wecken in der *persona* die Begierde nach Sahne und Sauerrahm, die diese in einer direkten Wendung an den Separator ausdrückt:

Сепаратор, бог чухонский,
масла розовый король!
Укроти свой топот конский,

16 „Und in dieser vor Anstrengung roten/Höhle aller Metamorphosen/ Erhob das Kind-Brot die Hände/ und sprach wohlgeformt das Wort aus.“

17 „Und der Ofen, der den Nachfolger gebär/und den wohlgeformten Leib zu-rechtrückte,/ steht schamhaft wie die/eine Jungfrau...“

Полюбить тебя позволю.
Дай мне два кувшина сливок,
Дай сметаны полведра, [...]»¹⁸ (Zabolockij 2002, 122)

Das verheißungsvolle Klopfen des Separators, das tagsüber das Dorf durchtönt, schlägt am Abend zur Angstempfindung der *persona* um, die in diesem Klopfen den Kampf ihrer unter Fußtritten „erstickten Stimme“ imaginiert („Slyšu: b’etsja pod nogami/ zaglušennyj golos moj“, Zabolockij 2002, 122) und so auf die Verschärfung der zeitgenössischen Zwangsmaßnahmen gegenüber Bauern, Intellektuellen und Künstlern, auf die ersten Anfänge des Stalinschen Terrors verweist.

Die Zubereitung der Speisen geschieht immer mit Gewalt, sie findet in der Küche an einem von Frauen beherrschten Platz statt, der auch damit zu einem Ort des Bösen und des Todes wird. Eine Auferstehung kann es hier nicht geben, sie findet in der von Männern beherrschten Bäckerei statt, geschieht durch männliches Handeln, durch die aktive, im Bild des Brothineinschiebens mit der Schaufel entworfene Zeugung. Indem der Ofen den Laib als Samen empfängt, wird er zum Ort der Auferstehung, das Brot zum Leib Christi; mit der Geburt wird der Ofen zur schamhaften Jungfrau und damit von den „weiblichen Rümpfen“ in der Küche abge sondert. Die Molkerei wird dagegen nicht mehr als Innenraum präsentiert, sondern nur auf der Dorfstraße, von außen, als Echo ihrer Arbeit, ihres Klopfens und Stampfens wahrgenommen und in der Imagination der *persona* zum Alptraum der eigenen Vernichtung, die sie auf der Straße erreicht.

3. Die Konsumation der Speisen; das Gastmahl

Der Verzehr der Speisen und Getränke wird als Teil eines Gastmahl präsentiert – dies ist der Fall in NOVYJ BYT (DAS NEUE LEBEN), SVAD’BA und PIR (GASTMAHL) – und als Teil des Rituals der kirchlichen Krankenseg nung, die mit der Bewirtung des Popen endet (BOLEZN’, KRANKHEIT). Im zuletzt genannten Gedicht wird die Wahrnehmung der Welt aus der Per-

18 „Separator, finnischer Gott,/der Butter rosiger König!/ Besänftige dein Pfer-
degetrappel,/ Laß dich liebgewinnen./ Gib mir zwei Krüge süßer Sahne,/ Gib
mir einen halben Eimer saure Sahne, [...]“

spektive des halluzinierenden Kranken dargestellt, den der eintretende Priester mit dem vorgehaltenen Kreuz segnet und mit Weihwasser besprengt. Nach dieser Amtshandlung isst er den für ihn als Gast bereit gestellten mit Gerstengrütze gefüllten Saumagen. Das Essen ist hier Bewirtung und Entlohnung zugleich; die Speise verbindet pflanzliche und tierische Teile, aus einer vegetarischen Perspektive gibt sich der Geistliche mit ihrem Verzehr als „Leichenesser“ zu erkennen.

Das im Gedicht *PIR* dargestellte Gastmahl erwähnt keine Speisen, es beschränkt sich auf das gemeinsame Trinken. Es ist im Raum der Kaserne und dementsprechend in einer rein männlichen Gesellschaft angesiedelt, die zur Begleitung von Trinksprüchen und -reden ein Fass Bier leert. Mit der mehrfachen Wiederholung von „wir trinken“ (*my p'em*) in anaphorischer Stellung geht die Beschreibung der zunehmend getrübbten Wahrnehmung der *persona* einher. Trotz der Alkoholhalluzinationen wird dieses Gastmahl als geordnetes präsentiert, die männliche Ordnung auch in diesem Fall aufrechterhalten. Anders sieht es dagegen in den Texten *NOVYJ BYT* und *SVAD'BA* aus, die beide ein Hochzeitsmahl der NEP-Zeit darstellen, wobei sich *SVAD'BA* auf die Schilderung des Hochzeitsmahls konzentriert, während *NOVYJ BYT* das Fest als ein Segment unter anderen in den Lebenslauf des ‚neuen Menschen‘ der Neuen Ökonomischen Politik integriert. *SVAD'BA* gestaltet das Hochzeitsmahl als Fress-, Trink- und Tanzgelage. Berühmt ist die Beschreibung der am Tisch sitzenden Gesellschaft, die von der Enge ihrer Kleidung, vom Überangebot des Fleisches, der Süßigkeiten und des Weins erhitzt und erregt worden ist:

Мясистых баб большая стая
сидит вокруг, пером блистая,
и лысый венчик горностая
венчает груди, ожирев
в поту столетних королев.
Они едят густые сласти,
хрипят в неутоленной страсти,
и, распуская животы.
в тарелки жмутся и цветы.
Прямые, лысые мужья
сидят как выстрел из ружья,
но крепость их воротников

до крови вырезала шеи,
а на столе – гремит вино,
и мяса жирные траншеи...¹⁹

Zum Hochzeitessen gehören Fleisch, Wein und Süßigkeiten, Speisen und Getränke, die in der Lehre der Kirche die Sinneslust reizen. An dieser Hochzeit nimmt auch der Pope teil, der die durch die Speisen bereits angeheizte Erregung weiter erhöht, denn er ist hier mit Gitarre erschienen und spielt der Hochzeitsgesellschaft zum im Laufe des Abends immer rasender werdenden Tanz auf. Der Pope ist damit von einem Hüter der Moral und der Reinheit der Sitten zu ihrem Schänder pervertiert. Diese Hochzeitsgesellschaft wird von der *persona* mit Abscheu betrachtet, sie wird als „schamlos“, das Mahl als „schreckliches Abendessen“ („grozny užin“) charakterisiert, und das ganze nächtliche Fest dem Gesetz des nüchternen Schaffens am neu anbrechenden Arbeitstag gegenübergestellt. In NOVYJ BYT ist das Hochzeitsmahl dann markiert durch die vollständige Absage des Bräutigams an Kirche und Religion. Der ‚neue Mensch‘ hat sich von Kirche und Glauben losgesagt, er weist den zur Gratulation kommenden Popen aus der Wohnung und feiert seine Hochzeit im Kreise seiner Arbeitsbrigade. Das ‚neue Leben‘ erscheint hier als Figur traditioneller Verheißung der Fülle: „I Novyj Byt, daruja milost’ v tarelke deržit osetra“.²⁰ Frische Konfitüre konnte gemacht werden, auf dem Tisch steht ein Osterkuchen als Sinnbild der Auferstehung. Doch die Bindung an die Sinneslust ist erhalten geblieben: Der den Popen ersetzende Vorsitzende der Brigade bringt mit Wein und Halwa Geschenke, die die Sinneslust reizen, und hält eine kurze „rote“ bzw. schöne“ (krasnyj) Ansprache. Er übernimmt damit die Rolle, die früher der Pope innehatte; die Attribu-

19 „Der fetten Weiber große Herde/ sitzt umher, federglänzend,/und der kahle Hermelinschwanz/ krönt die Brüste, fett gewordenen im Schweiß hundert-jähriger Königinnen./ Sie essen dicke Süßigkeiten,/ röcheln in ungestillter Leidenschaft,/ und drücken, den Bauch vorwölbind, / sich in Teller und Blumen./ Ihre geraden, kahlen Männer/ sitzen wie ein Schuss aus dem Gewehr,/ aber die Stärke ihrer Hemdkragen/ schneidet die Hälse bis aufs Blut,/ und auf dem Tisch – lärmt der Wein,/ und des Fleisches fettige Tranchen...“ (Zabolockij 2002, 319). Zitiert wurde hier die Fassung der STOLBCY 1929, in der Endredaktion 1956 wurden die letzten sechs der hier zitierten Zeilen komprimiert zu: „Прямые, лысые мужья/ сидят как выстрел из ружья,/ едва вытягивая шеи/ Сквозь мяса жирные траншеи“. (Zabolockij 2002, 84)

20 „Und das Neue Leben, Gnade schenkend,/ hält im Teller Störfleisch.“

te des Hochzeitsmahls sind dieselben geblieben, weggefallen ist mit dem Geistlichen auch dessen übliches Geschenk eines Kreuzes an die Braut und damit die Erinnerung an die Erlösung durch den Tod.

4. Der Ofen der Natur

In STOLBCY, den Gedichten aus den Jahren 1926 bis 1932, stellt das Essen ein Motiv unter anderen dar. Auch in den zwischen 1929 und 1933 geschriebenen drei Poemen ist das der Fall, doch hier wird das Motiv nicht mehr vorrangig satirisch entwickelt, sondern deutlich in den übergeordneten Kontext einer angestrebten Höherentwicklung der Menschheit und der Natur insgesamt eingeschrieben. Dabei spielt insbesondere das Bild des Ofens eine Rolle, der in DEREV'JA (DIE BÄUME) zur zentralen Metapher wird. Die drei Poeme werden hier ausschließlich unter dem Aspekt ihrer Präsentation der Ernährung und des Essens betrachtet, auf die ersten beiden wird nur am Rande eingegangen.

Das erste, 1929–1930 entstandene Poem TORŽESTVO ZEMLEDELIJA (DER TRIUMPH DES ACKERBAUS), dessen vollständige Veröffentlichung in der Zeitschrift „Zvezda“ 1933 deutliche Spuren der kurz vor der Auslieferung des Heftes vom Zensor geforderten Korrekturen aufwies (Zabolockij, Nikita 2003, 237–243), behandelt das Essen nicht explizit, allenfalls kann man hier von einer Darstellung *ex negativo* sprechen. Die im Aufbau des Textes spiegelbildlich angeordneten Kapitel Zwei und Fünf beschreiben zunächst die Leiden der Haustiere und des Nutzviehs, ihre Ausbeutung durch den Menschen in der zeitgenössischen Welt, und zeigen im fünften, mit „Son životnych“ (Traum der Nutztiere) überschriebenen Kapitel ein künftiges selbstbestimmtes Dasein der Nutztiere, hier der Pferde und Rinder, die als jüngere Brüder des Menschen ihre intellektuellen Fähigkeiten entwickelt haben und als Forscher in wissenschaftlichen Instituten an der Erkundung der Geheimnisse des Lebens arbeiten. Diese Darstellung der Tiere setzt den Verzicht auf fleischliche Nahrung voraus.

Das folgende Poem, BEZUMNYJ VOLK, entwirft die aus eigenem Willen und Antrieb erfolgende zielbewußte Veränderung des Raubtiers zum Philosophen und Entdecker. Der Wolf wird in drei Stationen bzw. aus drei Perspektiven vorgeführt: Im ersten, dialogisch aufgebauten Kapitel diskutiert er mit dem als Vertreter der natürlichen Ordnung auftretenden

den Bären über sein Vorhaben, auf Fleischnahrung zu verzichten und sich von Pflanzen zu ernähren, eine aufrechte Haltung einzunehmen und den Blick in den Himmel zu richten. Der Bär, der mit seinen Repliken die natürliche Ordnung als diejenige des Fressens und Gefressenwerdens entblößt (Ja žrat' choču²¹ – „Ich will fressen“, Zabolockij 2002, 162), erklärt ihn für verrückt. Das zweite, als Monolog des Wolfs gestaltete Kapitel erzählt Jahre später rückblickend die Geschichte seiner Entwicklung zum Einsiedler, Forscher und Philosophen. Er hat seine Ziele verwirklicht: Er ist Vegetarier geworden, bewegt sich aufrecht auf zwei Beinen, er hat sich bekleidet, eine Hütte gebaut und steht nun vor seinem letzten großen Projekt, dem Versuch zu fliegen, bei dem er stirbt. Die Entscheidung des Raubtiers Wolf für ein vegetarisches Leben wird somit als erster Schritt zu seiner Höherentwicklung präsentiert und alludiert damit u. a. Tolstojs eingangs erwähnte Schrift *PERVAJA STUPEN'*. Das dritte Kapitel präsentiert wiederum lange Jahre später den Festakt der neuen Wölfe, die seine Errungenschaften selbstverständlich leben, zu Ehren ihres Vorfahren und zur Feier ihrer weitergehenden wissenschaftlichen Ziele. Dieser Festakt wird durch die scharfe Kritik der jungen Wölfe an dem ihnen unschön erscheinenden Alten zu einem – sozialistische Kritikrituale entblößenden – Tribunal.

Das 1933 entstandene, 1965 postum veröffentlichte Poem *DEREV'JA*²² behandelt das Problem der Evolution des Lebens, des Geistes und der Materie am Beispiel des Verhältnisses von Mensch und Baum, wobei den Bäumen zwei verschiedene Menschen gegenübergestellt werden, die sich wiederum in Opposition zueinander befinden: die Hauptfigur Bombeev, der die Grundlage der natürlichen Weltordnung als Mord und Totschlag erkennt, daran leidet und sie verändern möchte, und der Förster (*lesničij*), der schon aufgrund seiner beruflichen Stellung die Ordnung des Walds bewahren will. Die Bäume, das Objekt ihres Streits, werden anthropomorphisiert, sprechen aber nicht selbst.

21 Das Wort „žrat'“ (fressen) erscheint als negative Kennzeichnung des fleischessenden Menschen häufig in Lev Tolstojs Schrift *PERVAJA STUPEN'* (Brang 2002, 70).

22 *DEREV'JA* wird von der Forschung in den Kontext der damaligen Beschäftigung Zabolockijs mit den Schriften Vernadskijs (vgl. Anmerkungen zum Text in: Zabolockij 1983, 612–613) und Skovorodas *RAZGOVOR O DUŠEVNOM MIRE* (GESPRÄCH ÜBER DIE SEELENWELT) in Verbindung gebracht (Makedonov 1987, 160; Zabolockij, Nikita, 1984, 42; Goldstein 1993, 197).

Das Poem besteht aus einem Prolog und drei nummerierten Kapiteln, wobei Bombeev als zentrale Figur im Prolog und den ersten beiden Kapiteln auftritt, der Förster im zweiten erscheint, während das dritte allein den Bäumen gewidmet ist. Hier interessieren besonders die ersten beiden Kapitel, von denen „Priglašenje na pir“ die Einladung Bombeevs an die Bäume zum Festmahl in seiner Hütte, das zweite, „Pir v dome Bombeeva“, das Festmahl Bombeevs und sein Streitgespräch mit dem dazukommenden Förster darstellt, der die Bäume zur Rückkehr in den Wald auffordert. Das dritte und letzte Kapitel beschreibt die vom Menschen unabhängige Ordnung der Bäume in Wald und Kosmos. Schon durch diesen kurzen Abriss der Geschehensfolge wird deutlich, dass das Verhalten des Helden Bombeev die Ordnung des Walds und der Natur stört, die durch die Intervention des Försters wiederhergestellt wird.

Die Einladung Bombeevs an die Bäume erfolgt in einer magischen Handlung, als Beschwörung der Bäume in einer Serie von zehn anaphorischen Apostrophen als „vy, derev’ja“ (Ihr, Bäume). Die Erweiterung der Apostrophen durch Appositionen differenziert die Angeredeten u. a. als „Imperatoren der Luft“ (imperatory vozducha), „Weiber des Raums“ (baby prostranstva), „Soldaten der Zeit“ (soldaty vremeni) und „Samovar-Bäume, die ihr hölzernes Inneres/ Mit Wasser aus unterirdischen Brunnen füllen“ (derev’ja-samovary,/ napolnjajuščie svoi derevjannye vnutrennosti/ Vodoj iz podzemnych kolodcev, Zabolockij 2002, 172f.). Bombeev beendet seine Einladung, indem er sie explizit als Beschwörung benennt: „Ich wende mich an Euch und beschwöre euch:/ Seid meine Gäste!“ (Obraščajus’ k vam i zaklinaju vas:/ Bud’te moimi gostjami!, Zabolockij 2002, 173). Die Einladung wird ausgesprochen, als der Tisch im Festsaal seines Hauses bereits mit einem den Bäumen als Festmahl offerierten in Wasser gekochten Ochsen gedeckt ist. Bombeevs Einladung an die Bäume zur Verbrüderung mit dem Menschen geschieht auf Kosten der Tiere. So wird bereits im ersten Kapitel die im Folgenden vorgestellte und diskutierte Verkehrung der Welt und der Abfolge der Evolution angedeutet.

Das Gastmahl im folgenden Kapitel erweist sich als Umkehrung der herkömmlichen Ordnung, die durch die Einladung Bombeevs an die Bäume herbeigeführt wurde. Auf den Stühlen um den Tisch mit dem gekochtem Ochsen herum sitzen die Bäume. Der Gastgeber Bombeev sitzt nicht mitten unter ihnen, sondern allein, abgesondert von seinen Gästen.

Er hält eine Begrüßungsrede, doch mit kaum hörbarer Stimme, in der er die Ordnung der Rede, seiner Rede, und die Ordnung der Natur gleich- und gegenüberstellt. Er baut diese Rede auf dem Vergleich ihres Aufbaus mit dem Setzen eines Steinofens²³ auf und verknüpft so Ofenbau- und Redekunst miteinander. Seine Rede entwickelt das Bild des Ofens der Natur auf den drei Ebenen des Pflanzen-, Tier- und Menschenreichs. Bombeev verspricht jedem, dem Sprecher wie den Zuhörern und allen, die in den Ofen der Natur blicken, eine Lehrstunde; er erweitert damit die Gleichsetzung von Rede(kunst) und Ofen(baukunst) um diejenige mit dem dritten Bereich, dem Ofen der Natur als Ort der Transformation der Materie. Entsprechend ist seine Rede in drei Teile, Lektionen, geteilt, von denen die erste den Ofen der Natur vorführt: In diesem Ofen der Natur, so stellt er dar, bilden die Bäume die Mauer und Begrenzung bzw. – in Bildern aus dem Bereich des Körperbaus der Wirbeltiere – die Rippen, Schultern und Brusthöhle. Am Rande dieses von den Bäumen begrenzten Ofens der Natur, an seinen Fugen und Spalten, die die Grenze von Leben und Tod, Verstand und Blödsinn repräsentieren, wachsen Gras und Blumen, und hier kriecht aus allen Ritzen ein undefinierbarer verworrener roher Schaum aus krummen, unschönen Klümpchen, Röhrchen, Schirmen und Spiralformen:

Клубочки спутанные, дудочки сырые,
Сухие зонтики, в которых налит клей,
Все в завитушках, некрасивые, кривые,
Они ползут из дырочек, щелей,
Из маленьких окошечек вселенной
Сплошную перепутанную пеной.²⁴ (Zabolockij 2002, 174)

Dieser Schaum aus Einzellern, Mikroorganismen, Sporen usw. bildet die Grundlage des Lebens mit allen seinen Formen und Gestalten, einschließlich der Schönheit – „Schaum“ (pena) assoziiert auch die Geburt

23 Seine Rede ist in drei Teile geteilt, jeder beginnt mit „Poslušajte, derev’ja, reč“: Ein Gespräch mit den Bäumen findet nicht statt. Vgl. auch Peters 1974, 210f.

24 „Verworrene Klümpchen, rohe Pfeifen,/ Trockene Schirme, in die Leim gegossen ist./ Alle in Kringeln, unschön, krumm,/ so kriechen sie aus Löchern, Spalten,/ Aus kleinen Fensterchen des Weltalls/ Wie dichter verworrener Schaum.“ (Zabolockij 2002, 174)

Aphrodites aus dem Meeresschaum. Auf der Ebene der Wurzeln des Pflanzenreichs, im Dunkel der Erde, dem großen Schmelzofen der Natur, vermengen sich hier – wie zuvor in der Kasserolle – die Ursprünge pflanzlicher und tierischer Organismen und werden ununterscheidbar.

Die zweite Lektion der Rede stellt den Bäumen eine höhere Stufe der Entwicklung an der Erscheinung des Säugetiers, hier der Kuh, vor.²⁵ Bombeev beschreibt sie als weibliche Figur, als massiges Lebewesen mit weichem Körper, rotem, lächelnden Mund und ein nur dumpfes, wahnsinniges, halbtotes Sein bezeugenden Augen. In einer Folge von rhetorischen Fragen entwickelt er die Vorstellung, sie sei die Mutter, in deren Leibe „wir“ – Menschen und Bäume – als Kinder lagen. Dieses Bild wird auf die Erbsünde bezogen, und die Frage gestellt, ob nicht schon auf dieser Entwicklungsstufe des Lebens die während ihrer Schwangerschaft Gras und Blumen fressende Kuh die Menschen schon im Mutterleib zu Mördern der Pflanzen habe werden lassen:

А мать-убийца толстыми зубами
Рвала цветы и ела без стыда,
И вместе с матерью мы становились сами
Убийцами растений навсегда?²⁶ (Zabolockij 2002, 175)

Die Frageintonation vermittelt nicht nur die argumentative Unsicherheit, sondern auch das Grauen und den Ekel Bombeevs (Goldstein 1983, 151) vor dieser Urmutter, die die Vorstellung einer ins Animalische und Schamlose gewendeten Fruchtbarkeitsgöttin erweckt. Die Gleichsetzung von Kuh und Frau bezieht durch ihre weitere Charakterisierung als unsere „Mutter“ deren Schuld auf uns als ihre Kinder, das letzte und (bisher) höchstentwickelte Glied der Evolution der Arten. Pflanze und Kuh erscheinen als Glied in der Kette der menschlichen Vorfahren, die hier als

25 Der zweite bzw. dritte Teil setzt als weiteres Thema das „Erscheinen“ der Kuh bzw. des Metzgers fest: „речь о том, как появляется корова/ [...] мясник“ (Zabolockij 2002, 175). Darra Goldstein weist auf den stufenartigen Aufbau der Rede hin, die mit positiven Empfindungen beginnt (geordneter Bau des Ofens) und immer mehr zu Abscheu und Grauen vor der Natur übergeht. Vgl. Goldstein 1983, 151.

26 „Und die Mutter, die Mörderin mit ihren starken Zähnen,/ Rupfte Blumen und aß ohne Scham,/ Und sind mit der Mutter auch wir/ auf immer zu Mördern der Pflanzen geworden?“

Ernährung durch die Tötung anderer Lebewesen entworfene „Ersünde“ umfasst auch die Tiere. In der Interpretation Bombeevs ist das Leben aller Tiere, auch der Pflanzenfresser, auf dem Mord anderer Lebewesen aufgebaut (Semenova 2001, 220).

Der dritte und letzte Teil der Rede stellt den letzten Entwicklungsschritt der Evolution vor, auf der der Mensch als Metzger erscheint, der die Kuh schlachtet und aus ihrem Fleisch einen Eintopf zubereitet. Die Mörderin der Pflanzen wird zur Nahrung des ebenfalls vom Mord Anderer lebenden Menschen. Das Fleisch der Kuh wird wiederum im Ofen zubereitet, der mit der Beschreibung als „Ofen des Lebens“ (pečka žizni) an die Natur gekoppelt wird. Der Herd des Menschen wird damit, wie vorher die Körper der Bäume und der Bauch der Kuh, zum großen Schmelzofen der Natur, in dem der Tod zugleich den Beginn neuen Lebens bedeutet.²⁷

Dies ist noch nicht der Schlusspunkt der Entwicklung der Ofenmetapher, die im weiteren auf den Magen den Menschen übertragen wird, in dem Tiere und Pflanzen verschwinden und in andere Lebensstoffe umgesetzt werden:

В желудке нашем исчезают звери,
Животные, растения, цветы,
И печки-жизни выпуклые двери
Для наших мыслей крепко заперты.²⁸ (Zabolockij 2002, 175)

Dieser Bereich ist dem Denken des Menschen versperrt, ihm sind die mörderischen Grundlagen seiner Existenz nicht zugänglich. Bombeev, der seine Rede mit der Gleichsetzung von Wort und Natur im Bild des Ofens begann, gelangt so zur Feststellung der Unvereinbarkeit und Trennung von Geist und Natur.

Das verkehrte Gastmahl wird durch den Eintritt des nicht geladenen Försters unterbrochen, der Bombeev beschuldigt, die Bäume aus dem Wald entführt und ein weltweites Chaos herbeigeführt zu haben. Bom-

27 Die Beschreibung der Transformation der Materie in diesem Ofen assoziiert alchemistische Vorstellungen, vgl. dazu Masing-Delic 1977, auch Goldstein 1993, 192.

28 „In unserem Magen verschwinden Wild,/ Nutzvieh, Pflanzen, Blumen,/ Und des Ofens-Lebens vorgewölbte Türen/ Sind für unsere Gedanken fest verschlossen.“

beev bestreitet die Gültigkeit der Ordnung des Försters, die er eine kanibalische nennt, im Raum seines Hauses (Goldstein 1983, 151f.), wird jedoch durch den gekochten Ochsen auf seinem Tisch selbst des Kannibalismus überführt. Bombeev schwört, diesen Zustand zu beenden, und sagt den Bau einer neuen Ordnung ohne Gewalt durch seine Urenkel voraus. Damit wird deutlich, dass Bombeev Teil der von ihm verabscheuten Gewaltordnung ist, dass auch er an ihren Untaten beteiligt ist und sie für sich nicht ändern kann. Sein Versuch, Menschen und Pflanzen zu vereinen und die dazwischen liegende Entwicklung des Tierreichs zu negieren, ist sinnlos, da er zu einem Chaos der Natur führt, ohne die Ursachen dafür zu beseitigen. Der Förster dagegen ist von der Notwendigkeit von Gewalt überzeugt, er akzeptiert den Kreislauf der Natur, der durch die Abfolge von Leben und Tod, Fressen und Gefressenwerden im Gleichgewicht gehalten wird, als Grundlage der Evolution von Materie und Geist. Seine das Kapitel beschließende Rede ist auf die Widerlegung der Thesen und Ansichten Bombeevs ausgerichtet; sie setzt mit dem Zugeständnis ein, dass Bombeev zwar geistig die ganze Welt erfasst habe,²⁹ sie jedoch fälschlicherweise nicht als Ordnung, sondern als Unordnung begreife. Dies ist für den Förster eine Verleumdung der Welt, die allein auf den individuellen Empfindungen und Gedanken Bombeevs beruht, aber nicht der Wirklichkeit entspricht. Er gesteht Bombeev auch zu, dass der Mensch Tiere in sich berge, deutet dies jedoch anders: Ihm zufolge trägt das Antlitz des Menschen die Spuren von Millionen Jahren tierischer Entwicklung in sich und ist geprägt von der Abfolge der Evolution der Arten:

Да, человек есть башня птиц,
Зверей вместилище лохматых,
В его лице – миллионы лиц
Четвероногих и крылатых.
И много в нем живет зверей,
И много рыб со дна морей,
Но все они в лучах сознания

29 Die ersten sechs Zeilen der Gegenrede des Försters alludieren mit ihrer Beschreibung Bombeevs den Monolog Fausts („Habe nun, ach! Philosophie...“) und die den folgenden Dialog abschließenden Worte Mephistos „Verachte nur Vernunft und Wissenschaft...“ aus Goethes FAUST 1. Teil.

Большого мозга строят здание.
Сквозь рты, желудки, пищеводы,
Через кишечную тюрьму
Лежит центральный путь природы
К благословенному уму.³⁰ (Zabolockij 2002, 177)

Alle Lebewesen werden als Teilchen der Gesamtnatur gesehen, die in ihrer Einheit zur Höherentwicklung von Materie und Geist gleichzeitig beitragen. Der materielle Kreislauf der Natur aus Tod, Ernährung und Geburt, in dem tote Lebewesen zur Nahrung für Pflanzen und Tiere werden, die ständige Metamorphose aller Materie ist Voraussetzung und Medium für die weitere Entwicklung von Geist und Verstand, der hier als eine Art Weltgeist, als das große Gehirn der Natur aufgefaßt wird. Dieser wiederum ist untrennbar verbunden mit den Formen der Ernährung und Verdauung, Essen und Geist bedingen sich gegenseitig. Damit erscheint einerseits das Essen anderer, tierischer und pflanzlicher Lebewesen, gerechtfertigt, andererseits bleibt Bombeev die Antwort auf die Vorhaltungen des Försters schuldig. Der Konflikt wird nicht gelöst, die Gesetze des irdischen Lebens und seiner Evolution werden vielmehr in ihrer Paradoxie von Vernichtung und Erhaltung vor Augen geführt. Dass dies im Kontext der frühen dreißiger Jahre, in den Anfängen des Stalinschen Terrors, deutliche Bezüge zur ‚Neuordnung‘ der sowjetischen Gesellschaft aufweist, bedarf keines weiteren Kommentars.

30 „Ja, der Mensch ist ein Turm der Vögel,/ ein Wohnort zottigen Wildes,/ In seiner Gesicht – sind Millionen/ Vierfüßige und geflügelte Gesichter./ Und in ihm leben viele Wildtiere,/ Und viele Fische vom Grund der Meere,/ Aber sie alle bauen im Licht des Bewußtseins/ Das Großen Gehirns Gebäude./ Durch Münder, Mägen, Speiseröhren,/ Durch das Gefängnis der Eingeweide/Liegt der zentrale Weg der Natur/ Zum gesegneten Geist.“

Literatur

- Brang (2002), Peter: Ein unbekanntes Russland. Kulturgeschichte vegetarischer Lebensweisen von den Anfängen bis zur Gegenwart. Köln, Weimar, Wien.
- Goldstein (1983), Darra: In Pursuit of Harmony. The Long Poems of Nikolaj Zabolockij. Ph.Diss.
- Goldstein (1993), Darra: Nikolai Zabolotsky. Play for Mortal Stakes. New York.
- Groys (2005), Boris / Hagemester, Michael (Hrsg.): Die Neue Menschheit. Biopolitische Utopien in Russland zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Frankfurt a. M.
- Lukashevich (1977), S.: N. F. Fedorov (1828–1903). A Study in Russian Eupsychean and Utopian Thought. Newark.
- Makedonov (1987), Adrian: Nikolaj Zabolockij. Žizn', tvorčestvo, metamorfozy. L.
- Masing-Delic (1992), Irene: Abolishing Death. A Salvation Myth of Russian Twentieth-Century Literature. Stanford, Cal.
- Peters (1974), J. F.: A Study of the Early Poetry of Nicolaj Zabolockij. Ann Arbor.
- Semenova (2001), Svetlana: Russkaja poëzija i proza 1920–1930-ch godov. Poëtika – Videnie mira – Filosofija. M.
- Zabolockij (1983), Nikolaj A.: Sobranie sočinenij v 3 tomach. Bd. 1. M.
- Zabolockij (1984), Nikita N.: Vzaimootnošenija čeloveka i prirody v poëzii N. A. Zabolockogo. In: Voprosy literatury, 1984, 2, 34–57.
- Zabolockij (2002), Nikolaj A.: Polnoe sobranie stichotvorenij i poëm. SPb.
- Zabolockij (2003), Nikita N.: Žizn' N. A. Zabolockogo. SPb.

Вячеслав Поздеев

Функция еды в романе И. С. Шмелёва *Лето Господне* (восприятие детским сознанием)

Пищевой код как культурный феномен может быть рассмотрен в разных аспектах, в том числе с историко-культурной и этнической точки зрения. Одним из источников для реконструкций гастрономических предпочтений, традиций, стереотипов характерных для той или иной эпохи, социально-профессиональных групп и даже индивидов являются художественные тексты.

Как известно, русская культура XIX – начала XX вв. многослойна, наряду с книжной (литературной, дворянской) и фольклорной (устной, народной) выделяется и пограничная – „третья культура“ (культура городская, мещанская, слободская). Важным источником изучения взаимодействия пограничных слоев культуры являются литературные произведения, в которых показаны различные слои общества с их бытовыми, этическими, эстетическими нормами и стереотипами. Социокультурные аспекты формирования городских сословий были многообразны, и в них большую роль играли субкультурные составляющие (культура корпоративных сообществ: купцов, ремесленников, рабочих, городских мещан, нищих и т. п.). Такое культурно-психологическое обособление с одной стороны актуализировало оппозицию „свое/чужое“, а с другой – давало возможность перенимать культурные элементы из более „высоких“ слоев городского социума. Это проявлялось не только в манерах, одежде, в стремлении к „образованности“, но и в гастрономических предпочтениях.

Купечество имело особый уклад жизни и поведения, свои сложившиеся социально-культурные традиции. Устойчивость, консерватизм его бытовых норм не поколебали даже петровские реформы, что особенно ярко проявилось в старомосковском бытовом укладе. И. С. Шмелёв – выходец из городской среды, из семьи московско-

го подрядчика, хорошо знал и сохранял особенности этой среды. Детские и юношеские годы будущий писатель провел в Москве, где были сильны традиции русской „старины“. На становление художественного сознания И. С. Шмелёва большое влияние оказали глубоко религиозная среда отеческого дома, общение с людьми различных сословий, профессий, городской фольклор, чтение религиозных книг. В творчестве И. С. Шмелёва, в его художественном сознании органично соединились различные слои культуры: глубинная культура народа, высокая религиозность, традиция книжной культуры древней и „новой“ России (воспринятая уже в гимназии и в университете). В итоге у будущего писателя формируется своеобразный взгляд на мир как некий „сплав“ патриархально-религиозного и городского, определяется тип художественного сознания, характерный для многих художников этой эпохи. Именно понятие „тип художественного сознания“ является в современном литературоведении наиболее репрезентативным, которое все больше вытесняет понятие „художественный метод“.

В повестях и рассказах И. С. Шмелёва городская жизнь и быт, традиции и культура купечества, ремесленников, мещанства носит далеко не однозначный характер, а раскрывает всю сложность реальных человеческих взаимоотношений. Писатель показывает определённый социальный слой – московское купеческое сословие, хотя в повести есть и другие персонажи, представляющие разные социальные типы городского населения. В своих ВОСПОМИНАНИЯХ И. С. Шмелёв пишет:

Ранние годы дали мне много впечатлений. Получил я их „на дворе“ [...]. Во дворе стояла постоянная толчея. Работали плотники, каменщики, маляры, сооружая и раскрашивая щиты для иллюминации. Приходили получать расчет и галдели тьма народу. [...] Здесь были моря с плавающими китами и крокодилами, и корабли, и диковинные цветы, и люди с зверскими лицами, крылатые змеи, арабы, скелеты – все, что могла дать голова людей в опорках, с сизыми носами, все эти „мастаки и архимеды“, как называл их отец. Эти „архимеды и мастаки“ пели смешные песенки и не лазили в карман за словом. Слов было много на нашем дворе – всяких. Это была первая

прочитанная мною книга – книга живого, бойкого и красочного слова. Здесь, во дворе, я увидел народ. Я здесь привык к нему и не боялся ни ругани, ни диких криков, ни лохматых голов, ни дюжих рук. [...] Здесь я слушал летними вечерами, после работы, рассказы о деревне, сказки и ждал балагурства. Дюжие руки ломовых таскали меня в конюшни к лошадям, сажали на изъеденные лошадиные спины, гладили ласково по голове. Здесь я узнал запах рабочего пота, дегтя, крепкой махорки. Здесь я впервые почувствовал тоску русской души в песне, которую пел рыжий маляр. „И-эх и темы-най лес... да эх и темы-на-ай...“ [...] Многое повидал я на нашем дворе и веселого и грустного. Я видел, как теряют на работе пальцы, как течет кровь из-под сорванных мозолей и ногтей, как натирают мертвецки пьяным уши, как бьются на стенках, как метким и острым словом поражают противника, как пишут письма в деревню и как их читают. Здесь я получил первое и важное знание жизни. Здесь я почувствовал любовь и уважение к этому народу, который все мог. Он делал то, чего не могли делать такие, как я, как мои родные. Эти лохматые на моих глазах совершали много чудесного. Висели под крышей, ходили по карнизам, спускались под землю в колодезь, вырезали из досок фигуры, ковали лошадей, брыкающихся, писали красками чудеса, пели песни и рассказывали дух захватывающие сказки... (Шмелёв 1973, 142–143)

Как далее вспоминает И. С. Шмелёв, он слышал много слов, которые открыли ему „много неопределенных чувствований и опыта“. Двор, как он упоминает ранее, для него стал „первой школой жизни – самой важной и мудрой“ (там же).

Традиционное реалистическое понимание социальной среды, духовных начал, их воздействие на личность также приобретает достаточно противоречивый характер. Изображая героя из городских сословий, И. С. Шмелёв искал пути преобразования человеческой личности, природы человека, его взаимосвязи с миром, религией и Богом.

На наш взгляд, наиболее интересно жизни в городе даётся сквозь

призму детского сознания в повести И. С. Шмелёва *Лето Господне* (как и в повести *Богомолье*). Герой повести постигает «внешний мир», приобщаясь к религиозно-бытовым традициям, и через них к христианским идеям. Однако не стоит забывать, что первую часть И. С. Шмелёв пишет с декабря 1927 по декабрь 1931 года, когда ему было уже 54 года (издана в Белграде в 1933). Закончил вторую – *«Радости»* и третью – *«Скорби»* в феврале 1944. Полностью повесть вышла в Париже в 1948.

Функциональная значимость пищевого кода (как одного из составляющих предметного мира) в книгах И. С. Шмелёва имеет, на наш взгляд, пять основных аспектов.

Во-первых, пищевой код помогает писателю показать духовное становление героя.

Во-вторых, показать богатый вещный мир «ушедшей России, хлебосольной Москвы детства писателя».

В-третьих, показать, что еда – один из общих элементов русских народных и христианских праздников.

В-четвертых, показать, что застольные традиции в Москве имели социально-культурное разнообразие.

В-пятых, Шмелёв хотел подчеркнуть, в том числе и пищевым кодом, русскую культурную идентичность, которую уже начали терять некоторые слои эмигрантов (особенно после Второй мировой войны).

Итак, рассмотрим, как пищевой код помогает писателю показать духовное становление маленького человека. И. С. Шмелёв описывает опыт обретения маленьким героем его гармонического отношения человека с миром. Изображает те эмоции, которые испытывает на разных стадиях этого приобщения Ваня. Раскрытие внутреннего мира маленького героя, в свою очередь, отражает самую суть череды персонажей, с которыми он общается в быту и во время праздников.

Как писал В. В. Зеньковский:

Мы все были детьми, мы всегда окружены детьми. Воспоминания из собственного детства, непосредственное восприятие детей, нас окружающих, – все это, конечно, вводит нас в душевную жизнь ребенка, но не настолько, чтобы мы могли

разобраться в особенностях детства. Мы почти всегда грешим упрощением загадки детства – как раз потому, что слишком много имеем дела с детьми: нам часто кажется, что мы вполне понимаем душу ребенка – в то время как в действительности мы очень плохо разбираемся в ней. (Зеньковский, 1996. 24)

И. С. Шмелёв сохранил в памяти самое ценное: нюансы детского восприятия различных бытовых событий, праздников, людей. На уровне пищевого кода писатель в подробных деталях: с цветом, запахом, вкусом и даже со звуком описывает различные продукты русского обыденного и праздничного стола.

Писатель показывает, не только как меняется душевное состояние маленького героя от события к событию, но как меняются пищевые пристрастия. Начинается повесть восприятием Великого поста, когда маленький герой „переживает“ переход от обильной Масляной недели к ограничению во всем: в поведении, одежде, пище.

От масленицы нигде ни крошки, чтобы и духу не было. Даже заливную осетрину отдали вчера на кухню. В буфете остались самые расхожие тарелки, с бурыми пятнышками-щербинками, – великопостные. В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, – такая прелесть. Я хватаю щепотками, – как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно! (Шмелёв 1991, 259)

Так через осмысление скоромной и постной еды у Вани возникает религиозно-философский вопрос, пока только о греховности оскоромиться во время поста. Для детского сознания еда, какая бы она ни была – „все вкусно“. Он еще не совсем понимает, что греховность заключается и в том, что еда может стоять в ряду с другими соблазнами. Дальше фантазии ребенка явно уводят его в мир постных гастрономических предпочтений.

Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые баранки, „кресты“ на Крестопоклонной... мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила рябиновая, постный сахар – лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жареная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком по субботам... а кутья с мармеладом в первую субботу, какое-то „коливо“! А миндальное молоко с белым киселем, а киселек клюквенный с ванилью, а... великая кулебяка на Благовещение, с вязигой, с осетринкой! А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая, сладкая-сладкая „рязань“... а грешники, с конопляным маслом, с хрустящей корочкой, с теплою пустотой внутри! Неужели и там, куда все уходит из этой жизни, будет такое постное! И почему все такие скучные? Ведь все – другое, и много, так много радостного... (Шмелёв 1991, 259)

Детское сознание как бы „выхватывает“ из восприятия окружающего мира и потока собственных мыслей некоторые детали, которые ассоциативно связаны как с пищевым кодом ситуации (идет пост), так и с теми нравственными понятиями, которые уже сформировались у мальчика.

Смотрю на диакона, на левом крылосе. Он сегодня не служит почему-то, стоит в рясе, с дьячками, и огромный его живот, кажется, еще раздулся. Я смотрю на его живот и думаю, сколько он съел блинов и какой для него гроб надо, когда помрет, побольше, чем для Жирнова даже. Пугаюсь, что так грешу-помышляю, – и падаю на колени, в страхе. (Шмелёв 1991, 269)

И. С. Шмелёв шаг за шагом проводит своего героя через разные гастрономические „соблазны“. Вместе с более существенными

нравственно-духовными нормами, высказываемыми Горкиным, отцом и другими персонажами, эти пищевые традиции формируют нравственное сознание мальчика.

Так, когда начинается пост, и герой прыгает от радости, что поедет на „постный рынок“, ему говорят, что он сломает ноги, ему „делается страшно. Я смотрю на Распятие“ (Шмелёв 1991, 259)

Ваню на постном рынке восхищает множество народа и богатство продуктов: горох, сушеные грибы, огурцы, капуста, морковь, яблоки, солёные арбузы, разные ягоды, грибы; напитки: квас, сбитень, мёд и баранки и еще много других продуктов. Шмелёв в традициях русских писателей изображает русский рынок. Он всегда цветной: красный, розовый, желтый, синий; весь пропитан запахами: „кислый и вонький дух“ капусты, свежий, хренный, укропный дух огурцов; пахнет „церковно воском“ и медом. Рынок наполнен разными звуками: продавцы „пощелкивают сушкой, потрескивают связки“, покупатели торгуются. От всего этого у Вани, которого несет на плечах Антон, „кружится голова от гула“. В этом гуле толпы мальчик слышит разные названия городов России, местные названия лесных даров, продуктов что соединяет пищевой код с кодом пространственным. В этом можно видеть не только объединяющее начало просторов государства, но и противопоставление „своего“ (местного) и „чужого“. Сквозь призму „чужого“ Ваня видит своё „милое Замоскворечье“.

Еда у И. С. Шмелёва становится маркером именно в тот момент, когда возникает ситуативная задача идентификации „своего“ (детского, семейного, купеческого) и „чужого“ (наемных рабочих, приглашенных, нищих).

С одной стороны Шмелёв стремится показать, что еда – один из общих элементов русских народных и христианских праздников. Однако писатель и его маленький герой уже понимает, что застольные традиции в Москве имели социально-культурное разнообразие. Мы видим это в главах „Пасха“ и „Рождество“.

Входит во двор отец. Кричит:

– Христос воскрес, братцы! С праздником! Христосоваться там будем.

Валят толпой к навесу. Отец садится под „траспарат“. Рядом Горкин и Василь Василич. Я с другой стороны отца, как молодой хозяин. (Шмелёв 1991, 310)

Маленький Ваня чувствует себя „молодым хозяином“. Шмелёв недаром подчеркивает слово „хозяин“ и затем описывает, как едят работники. Существовал обычай нанимать работников, оценивая их в процессе еды. Если ел мало и быстро, то работник никакой, а если – много и неспешно, то справный работник.

Весело глазам: все пестро. Куличи и пасхи в розочках, без конца. Крашенные яички, разные, тянутся по столам, как нитки. Возле отца огромная корзина, с красными. Христосуются долго-долго. Потом едят. Долго едят и чинно. Отец уходит. Уходит и Василь Василич, уходит Горкин. А они все едят. Обедает. Уже не видно ни куличей, ни пасочек, ни длинных рядов яичек: все съедено. Земли не видно, – все скорлупа цветная. Дымят и скворчат колбасники, с черными сундучками с жаром, и все шипит. Пахнет колбаской жареной, жирным рубцом в жгутах. Привезенный на тачках ситный, великими брусками, съеден. Землекопы и пыльщики просят еще подбавить. Привозят тачку. Плотники вылезают грузные, но землекопы еще сидят. Сидят и пыльщики. Просят еще добавить. Съеден молочный пшеник, в больших корчагах. Пыльщики просят каши. И – каши нет. И последнее блюдо студня, черный великий противень, – нет его. Пыльщики говорят: бу-дя! И розговины кончаются. Слышится храп на стружках. Сидят на бревнах, на штабелях. [...] (Шмелёв 1991, 310)

Шмелёв показывает социальную дифференциацию в традиции приглашения гостей, в стереотипах „обеденных“ церемоний. Совершенно по-разному ведут себя и едят работники, которые имеют приличное содержание от хозяина, и по-другому те, кто влачит жалкое существование, а именно, городская беднота, нищие. Особенно это ярко показано в главе „Обед „для разных““. Как пишет Шмелёв, „разные – „потерявшие себя“ люди, а были когда-то настоящие“: Пискун, Полугариха, солдат Махоров, Выхухоль, пев-

чий-обжора Ломшаков, знаменитый Солодовкин, который ставит нам скворцов и соловьев, звонарь от Казанской, Пашенька-блажененькая, знаменитый гармонист Петька, моя кормилка Настя, у которой сын мошенник, хромой старичок-цирюльник Костя, Трифонич Юрцов, который вылечил когда-то дедушку, „барин“ Энтальцев.

Им „накрывают в холодной комнате, где в парадные дни устраиваются официанты. Постилают голубую, рождественскую, скатерть, и посуду ставят тоже парадную, с голубыми каемочками. На лежанке устраивают закуску. Ни икры, ни сардинок, ни семги, ни золотого сига копченого, а просто: толстая колбаса с языком, толстая копченая, селедки с луком, соленые снеточки, кильки и пироги длинные, с капустой и яйцами. Пузатые графины рябиновки и водки и бутылка шато-икема, для знаменитого нашего плотника – „филейщика“ – Михаил Панкратыча Горкина, который только в праздники „принимает“, как и отец, и для женского пола“ (Шмелёв 1991, 353).

Совершенно иной прием духовенства на Масленицу:

Стол огромный. Чего только нет на нем! Рыбы, рыбы... икорницы в хрустале, во льду, сиги в петрушке, красная семга, лососина, белорыбица-жемчужница, с зелеными глазками огурца, глыбы паюсной, глыбы сыру, хрящ осетровый в уксусе, фарфоровые вазы со сметаной, в которой торчком ложки, розовые масленки с золотистым кипящим маслом на конфорках, графинчики, бутылки... Черные сюртуки, белые и палевые шали, „головки“, кружевные наколочки...

Несут блины, под покровом...

– Ваше преосвященство!..

Архиерей сухощавый, строгий, – как говорится, постный. Кушает мало, скромно. Протодиакон – против него, громаден, страшен. Я вижу с уголка, как раскрывается его рот до зева, и наваленные блины, серые от икры текучей, льются в протодиакона стопами. Плывет к нему сиг, и отплывает с разрытым боком. Льется масло в икру, в сметану. Льется по редкой бородке протодиакона, по мягким губам, малиновым.

– Ваше преосвященство... а расстегайчика-то к ушице!..

– Ах, мы, чревоугодники... Воистину, удивительный растегай!.. – слышится в тишине, как шелест, с померкших губ...

[...] Блины с припеком. За ними заливное, опять блины, уже с двойным припеком. За ними осетрина паровая, блины с подпеком. Лещ необыкновенной величины, с грибами, с кашей... наважка семивершковая, с белозерским счетком в сухариках, политая грибной сметанкой... блины молочные, легкие, блинцы с яичками... еще разварная рыба с икрой судачьей, с поджарочкой... желе апельсиновое, пломбир миндальный — ванилевый...

Архиерей отъехал, выкушав чашку чая с апельсинчиком – „для осадки“. Отвезли протодиакона, набравшего растегайчиков в карманы, навязали ему в кулек диковинной наваги, – „зверь-навага!“ (Шмелёв 1991, 381–382)

Однако самая важная функция пищевого кода в повести *Лето Господне* – это показать духовное становление маленького человека в семье.

В третьей части книги Шмелёв показывает болезнь и смерть отца Вани. Все описания разносолов уходят на задний план. Еда как одна из мирских слабостей не привлекает писателя. Все его воспоминания сосредоточены на тех мыслях, страхах, переживаниях, которые врезались в детскую память. Однако, в русской обрядовой традиции, в похоронных и поминальных обрядах еда имеет свое ритуальное значение. В главе „Соборование“ мы видим, как сталкивается повседневный мир взрослых (в частности священников), которые уже привыкли к человеческим страданиям и не отказывают себе в еде, с миром детским, который до этого был безоблачным, счастливым, защищенным, но предчувствие трагедии заставляет отказываться от еды.

Кашин берет меня и сестру за руку, манит сестриц и Колю и ведет к закусочному столу.

– Не ели, чай, ничего, галчата... ешьте. Вот, икорки возьми, колбаски... Ничего, как-нибудь проживем, Бог даст.

Мы не хотим есть. Но батюшки велят, а протодиакон накладывает нам на тарелочки всего. Хрипит: „Ешьте, малыцы, без никаких!“ – и от этого ласкового хрипа мы больше плачем. Он за-

пускает руку в глубокий карман, шарится там и подает мне... большую, всю в кружевцах, – я знаю! – „свадебную“ конфетину! Потом опять запускает – и дает всем по такой же нарядной конфетине, – со свадьбы?...

Все начинают закусывать вместе с ними. Дядя Егор распоряжается „за хозяина“. Наливает мадерцы-икемчику. Протодиакон сам наливает себе „большую протодиаконову“. Пьют за здоровье папашеньки. Мы жуем, падают слезы на закуску. Все на нас смотрят и жалеют. Говорят – вздыхают:

– Вот она, жизнь-то человеческая!... „яко трава...“ (Шмелёв 1991, 611–612)

Когда же случается самое страшное для Вани – смерть отца, то Шмелёв опять вспоминает не только состояние самого мальчика, но и реакцию окружающих. Шмелёв допускает маленькие штрихи, связанные с повседневным бытом и в частности с едой. Белошвейка просит „кусочек пощиколатней“, „проглатывает оставшийся кусок пирога“, чтобы быстрее выполнить работу. Это неприятно видеть Ване. После такого обычного для белошвейки дела, Ваня вдруг вспоминает, что Горкин сказал еще давно – о душе, которая остается три дня с живыми. Эти мысли прерываются видениями мальчика. И такое пограничное состояние у ребенка сохраняется до конца повести.

В главе „Похороны“ мальчик видит, как начинает рушиться мир, выстроенный отцом. Детские горести взрослые хотят сгладить некими заботами о том, чтобы они были сыты, угощают сладостями. Горкин – и тот не ведет утешительные речи, говорит:

– Заслаб ты, косатик, изгоревался... – говорит он мне, размазывая пальцем слезы, – на вот, поешь курятинки...

Приходит Анна Ивановна [...]

– С тобой посижу, милюнчик. Бульонцу тебе и миндального молочка с сухариком, доктор кушать велит.

Я рад, что Анна Ивановна со мной. Она с ложечки меня кормит, будто Катюшу нашу.

– Упал у гробика вчерась, всех напугал. Даже крестный твой затревожился, сам ягодки твои с полу пособрал. Все даже по-

дивились. Никого не жалел... а вот, пожалел. На-ка, съешь одну ягодку. Да-а... не ягодки... финички. Крестный подарил... Все говорят, гостинчика тебе привез, сам. Финички сладкие, как сахар, слаже. Я даю Анне Ивановне, и всем... А никто не хочет, все говорят: „Это в утешеньице тебе, сам кушай“. (Шмелёв 1991, 628)

Но и в этой трагической для детской души ситуации взрослый мир связан с поминальной едой и мальчик невольно подчиняется этому ритуалу. И Шмелёв не отступает от русских купеческих традиций. Даже в организации похорон чувствуется размах и стремление сделать лучше, чем у других.

Она меня одевает, закутывает в одеяльчико и несет. Я слаб, ноги меня не держат. Зала наша... – она совсем другая! будто обед парадный, гости сейчас приедут. Длинные-длинные столы... с красивыми новыми тарелками, с закусками, стаканами, графинами, стаканчиками и рюмками, всех цветов... – так и блестит все новым. Фирсанов, в парадном сюртуке, официанты, во фраках, устраивают «горку» для закусок... – ну будто все это – как в прошлом году на именинах. И пахнет именинами, чем-то таким приятным, сладким... цветами пахнет!.. кажется мне, – цветами. А нет цветов. Но я так тонко слышу... гиацинты!.. как на Пасхе!.. (Шмелёв 1991, 629)

Я оглядываюсь – и вижу: это официант откупоривает бутылки, ланинскую. Под иконой „Всех Праздников“ — низенький столик, под белоснежной скатертью, на нем большие сияющие подносы, уставленные хрустальными стаканчиками. Сам Фирсанов разливает фруктовую ланинскую. Разноцветные все теперь стаканчики, — золотистые, оранжевые, малиновые, темного вина... – все в жемчужных пузырьчиках... Слышно, как шепчутся, от газа. Это что же? почему теперь такое?.. будто под Новый год.

– А это, сударь, тризна называется... – говорит Фирсанов. – Это для красоты так, загодя... невеселей поминающим,

а потом и еще наполним, в нос будет ударять-с!.. а это для красоты глазам, зараньше. Три-зна. За упокой души новопреставленного будут испивать тризну, поминать впоследствии. Спокон веку положено, чтобы тризна. Батюшка благословит-освятит, поело поминовенного обеда, после блинков, как „вечную память“ о. протодиакон возгласит. (Шмелёв 1991, 630)

Жизнь и смерть становится единым цикличным течением, воплощенным в традициях ритуального стола. В этом проявление онтологического начала ритуальной трапезы, но и повседневной еды.

В повести И. С. Шмелёва можно говорить о разных функциях пищевого кода – от масштаба одной частной жизни маленького мальчика (в купеческой семье конца XIX в.) и через социально-культурные пищевые стратегии до масштабов всей России. Пища выступает и как объект описания, вещного мира, и как собственно микроидентификатор социальных групп, и как система идентификации национальных личностных ценностей.

Литература

- Зеньковский (1996), Василий: Психология детства. Москва.
Шмелёв (1991), Иван: *Лето Господне*. Москва.
Шмелёв (1973), Иван: *Воспоминания*. В: Вопросы литературы, 1973/4, 142–143.

Angela Huber

Wie frisch kann Stör sein?

Kulinarisches Handeln und seine Präsentation in Michail Bulgakovs Moskauer Prosa

Seit der Wiederentdeckung der Werke Michail Bulgakovs (1891–1940) durch die russische und ausländische lesende Öffentlichkeit hat es unzählige Versuche gegeben seine Texte, allen voran seinen Roman *MASTER I MARGARITA* (*DER MEISTER UND MARGARITA*, 1928–1940) zu dechiffrieren und nicht zuletzt zur Biographie des Autors in Beziehung zu setzen. Die Sekundärliteratur ist insbesondere seit dem Ende der Sowjetunion und damit auch dem Ende der sowjetischen Literaturgeschichtsschreibung um wesentliche Arbeiten bereichert worden, in denen das Werk kommentiert und wesentliche Fragestellungen kontrovers diskutiert werden (Sokolov 1991, Sokolov 1996, Lesskis 1999, Belobrovceva/Kul’jus 2006). Noch immer sind Bulgakovs Texte Gegenstand intensiver intellektueller, literaturwissenschaftlicher und philosophischer Auseinandersetzung und Reflexion. Insbesondere die „religiöse“ bzw. die „phantastische“ Ebene der Prosa werfen noch immer neue Fragen zu Bulgakovs Werk und seiner künstlerischen Weltsicht auf.

Bulgakovs Prosa primär unter dem Blickwinkel des gastronomisch-kulinarischen Diskurses zu lesen ist sicher eine eher ungewohnte Betrachtungsweise. Während andere russische Autoren wie beispielsweise Gogol’ oder Nabokov diesbezüglich bereits untersucht wurden (Hansen-Kokoruš 2003, Burkhart 2003), standen bei Bulgakov immer (ge)wichtigere Themen und Fragestellungen im literaturwissenschaftlichen Fokus. Mit der „Fresslust der Gogol’schen Figuren, die eine ihrer markantesten Merkmale ist“ (Hansen-Löve, 1997, 205), können und wollen Bulgakovs Protagonisten nicht mithalten, obwohl Bezüge zum Werk seines bewunderten Vorbildes in vielen Arbeiten allgegenwärtig sind. Dennoch gibt es in Bulgakovs Texten durchaus kulinarisch relevante Passagen, die viel

mehr sind als bloßes (Zeit-)Kolorit oder etwa, wie seit der Veröffentlichung der Tagebücher und Erinnerungen der dritten Ehefrau Bulgakovs, Elena Bulgakova (Bulgakowa 2006), gern unterstellt wird, lediglich den autobiographischen Bezug einzelner Episoden belegen. Dennoch oder gerade deshalb lohnt eine Re-Lektüre der Bulgakovschen Prosa unter diesem ungewöhnlichen, auf den ersten Blick unergiebig und eher banal erscheinenden speziellen Blickwinkel. So bleibt beispielsweise die Essensmotivik in Bulgakovs Hauptwerk *MASTER I MARGARITA* nicht zuletzt dank der prägnant-ironischen Äußerung Wolands über die potentiellen Frischegrade von Stör auch nach der Lektüre noch lange im Gedächtnis des Lesers.

Untersucht man den großen Roman, der ja zugleich auch den Abschluss und auch Höhepunkt des schriftstellerischen Schaffens Michail Bulgakovs markiert, im Kontext zu seinen früheren Werken, wird schnell eine bemerkenswert stringente Behandlung des kulinarisch-gastronomischen Themas vor allem in seinen in Moskau verorteten Texten erkennbar. Hierbei spielt neben autobiographischen Momenten vor allem die Entwicklung des Themas in Bulgakovs Gestaltung und künstlerischer Auseinandersetzung mit der russisch-sowjetischen gesellschaftlichen Wirklichkeit der 20er und 30er Jahre eine entscheidende Rolle. Schnell wird erkennbar, dass Essen und Trinken bereits in den frühen Moskauer Essays und Feuilleton-Artikeln einen gewissen Stellenwert haben und dass sich dieses Motiv, das für den Menschen ebenso existentiell ist wie das Wohnen, in den verschiedensten Konnotationen latent, eher „subversiv“ durch viele Texte zieht. In den folgenden Ausführungen soll daher auf die Moskau-Texte aus den Jahren der Neuen Ökonomischen Politik (NÖP) 1922–1924 sowie die Groteske *SOBAČ'E SERDCE* (HUNDEHERZ) aus dem Jahr 1924/25 einerseits und den Roman *MASTER I MARGARITA* (1928–1940) andererseits eingegangen werden, da sich insbesondere an diesen schon der Form nach sehr unterschiedlichen Texten wesentliche Komponenten des kulinarisch-gastronomischen Diskurses in Bulgakovs Prosa in ihrer Kontinuität und in ihrem Wandel besonders anschaulich und zugleich differenziert manifestieren.

Die Untersuchung der Texte folgt jener Bestimmung und Gliederung des Begriffes kulinarisches Handeln, wie ihn die Kultursemiotiker vorschlagen, wonach „kulinarisches Handeln ein aus dem Verhaltenskontinuum isolierbares, zweckgerichtetes und sinnvolles Handeln sein soll,

das a) bei der Auswahl des Essbaren aus den verfügbaren verdaulichen Substanzen, b) bei der Anwendung verfügbarer Zubereitungstechniken auf Essbares und c) bei der Organisation des Verzehrs einer Steuerung durch perzeptive, ethische und ästhetische Orientierungstafeln einer spezifischen Kultur unterliegt.“ (Enninger 1982, 320/321)

In seinem Text *ZAPISKI NA MANŽETACH* (AUFZEICHNUNGEN AUF MANSCHETTEN, 1922/23) schildert Bulgakov vordergründig seine Zeit im Kaukasus und, im „zweiten Teil“, seine Ankunft im Moskau der frühen 20er Jahre. Dieses Moskau unterscheidet sich ganz grundlegend von Bulgakovs späteren Schilderungen der Hauptstadt schon in den Feuilletons der Folgejahre: Es ist düster, abweisend, anonym, fast feindlich. Illegaler Handel mit Grundnahrungsmitteln begegnet dem Neuankömmling, noch ehe er eine erste vorläufige Übernachtungsmöglichkeit gefunden hat. Ohne sichere Bleibe, ohne Wohnung und Arbeit wird an diesem Ort keinerlei Möglichkeit zur Beschaffung von Nahrungsmitteln bestehen, dies wird bereits auf dem Bahnhof mit erschreckender Deutlichkeit vor Augen geführt. Existentielle Grundsicherung zur Beschaffung von Essbarem wird fortan das Leben des Neu-Moskauer bestimmen, reduziert auf die Befriedigung der Grundbedürfnisse, verändern sich allmählich auch die Maßstäbe und Kriterien. Das Zurückgeworfensein auf die bloße biologische Existenz und das Ausgeliefertsein im täglichen Überlebenskampf prägen die frühen Moskau-Texte, ohne vordergründig direkt thematisiert zu werden. Doch verraten sich diese Schilderungen, getarnt als harmlose Spaziergänge durch das neue Moskau, gelegentlich selbst, wenn die rastlose Suche nach Essbarem überraschend Erfolg hat. Unvermittelt wird die Beschreibung einer Stadtszene dann wie in dem Abschnitt „Wir entwickeln Energie“ abgebrochen:

У-у как дует... Вот оно, вот начинает моросить. Пирог на Трубе с мясом сырой от дождя но вкусный до остервенения. Трубочку сахарину. 2 фунта белого хлеба. Обогаил Шторна. Он тоже что-то жевал.¹ (Bulgakov 1995, 154)

1 „Hu-u, wie es zieht [...] Und jetzt fängt es an zu nieseln. Eine Fleischpirogge auf dem Trubnaja-Platz, feucht vom Regen, aber zum Verrücktwerden gut. Ein Röhrchen Saccharin. Zwei Pfund Weißbrot. Ich überholte Schtorn. Auch er kaute.“ (Bulgakov 1994, 47)

In den *AUFZEICHNUNGEN AUF MANSCHETTEN* widmet Bulgakov dem „richtigen, korrekten Essen“ einen eigenen Textabschnitt. Dieses knappe Unterkapitel am Ende des zweiten Teiles „Московская бездна“ („Moskauer Abgrund“), trägt den Titel „О том, как нужно есть“ („Vom richtigen Essen“) und scheint auf den ersten Blick weder thematisch noch formal in die (bisherigen) impressionistisch fragmentarischen „Aufzeichnungen“ zu passen. Es gibt vor, den vertrauenswürdigen, aber völlig ahnungslosen Leser nachdrücklich vor den Folgen des Zu-Viel-Essens warnen zu wollen. Bulgakovs Protagonist ist vom vielen Essen krank geworden, er halluziniert als Folge einer unverhofften Völlerei. Allerdings ist die Erkrankung nicht, wie der Text anfänglich suggeriert, primär physischer Natur, sondern vielmehr eine direkte Folge der enormen psychischen Überanstrengung des Protagonisten. Seine Essensphantasien sind lediglich „virtuell“, ein Delirium, der chronische Hunger, der sein Leben, oder besser seine Existenz dominiert, ist übermächtig geworden und hat unweigerlich von der Psyche Besitz ergriffen. Diese Passage nimmt mit ihrer wechselnden Perspektive, der irritierenden Vermischung von Traum und Realität sowie der genüsslich-detaillierten Aufzählung der Speisen und Getränke sehr direkt Anleihe bei Bulgakovs großem Vorbild Nikolaj Gogol', hier werden die *ZAPISKI NA MANŽETACH* zu einer modernen, der Moskauer Realität der frühen 20er Jahre geschuldeten Version der *ZAPISKI SUMASŠEDŠEGO* (*AUFZEICHNUNGEN EINES WAHNSINNIGEN*, 1832–34). Der Bezug zu Gogol' wurde in den „Manschetten“ durch die Erwähnung Nozdrevs sowie das Einfügen von Passagen aus Gogol's *Nos* (*DIE NASE*, 1836) gewissermaßen vorbereitet. Schließlich taucht im sowjetischen Moskau der NÖP-Zeit unvermittelt das gesamte Personal aus *MERTVYE DUŠI* (*TOTE SEELEN*, 1842) auf, dem Bulgakov in derselben Zeit einen eigenen Text widmet, *PRIKLJUČENIJA ČIČIKOVA* (*TSCHITSCHIKOWS ABENTEUER*, 1922). Die neuen Zeiten scheinen für die Entrepreneur-Gestalt des Čičikov maßgeschneidert zu sein. Wer, wenn nicht eine „Persönlichkeit“ vom Schlage Čičikovs, verstünde es besser, die politisch-ökonomischen Gegebenheiten der NÖP derart instinktsicher und skrupellos zum eigenen Vorteil zu nutzen wie dieser Seelen-(Ver)Käufer? Er handelt überaus effizient mit Lebensmitteln, nutzt deren Knappheit und die Notlage der Menschen ebenso aus wie die Grauzone der gesetzlichen Regelungen, bereichert sich scham- und maßlos. Čičikov, aber auch Sobakevič und die Korobočka führen gewissermaßen kulinarisches Handeln im weite-

ren Sinne vor, wobei Beschaffung der Nahrung bzw. Bereicherung durch Spekulation mit defizitären Versorgungsgütern bei Bulgakov im Fokus stehen:

Чичиков лишь увидел как Собакевич пайками ордует, моментально и сам устроился. Но, конечно, превзошел и Собакевича. На себя получил, на несуществующую жену с ребенком, на Селифана, на Петрушку, на того самого дядю, о котором Бетрищеву рассказывал, на старуху мать, которой на свете не было. И всем академические. Так что продукты к нему стали возить на грузовике. А наладивши таким образом вопрос с питанием, двинулся в другое учреждение получать места.² (Bulgakov 1995, 170)

Generell lässt sich sagen, dass in den „panoramatischen Stadtbeschreibungen“ (Peters 1994, 224) aus den Jahren 1921–1923 in vielerlei Hinsicht der Schlüssel zu den später entstandenen größeren Prosawerken, bis hin zum „Meister“, verborgen ist. Die Skizzen, Feuilletons und Kurzgeschichten mit klangvoll-bildhaften Titeln wie SOROK SOROKOV („Vierzig mal vierzig Kirchen“), MOSKVA ZLATOGlavaJA („Goldhäuptiges Moskau“), STOLICA V BLOKNOTE („Die Hauptstadt im Notizblock“) oder ZOLOTISTYJ GOROD („Goldglänzende Stadt“), die der Autor für die verschiedensten Zeitungen und Zeitschriften, u. a. auch für die damals noch zeitgleich in Moskau und Berlin erscheinende Zeitschrift NAKANUNE schrieb und die in erster Linie das Leben im „neuen“ Moskau zu dokumentieren und zu kommentieren scheinen, geben beim Wechsel der Perspektive den Blick für die existentielle Not der entwurzelten, heimatlosen Kreatur Mensch in der fast feindlich zu nennenden Großstadt mit ihrer enormen Anzie-

2 „Sobald Tschitschikow sah, wie Sobakewitsch die Rationen manipulierte, wußte er sich sofort ebenfalls einzurichten. Aber freilich übertraf er Sobakewitsch noch. Für sich selbst bezog er eine Ration, für seine nicht existierende Frau mit Kind bezog er eine Ration, für Selifan, für Petruschka, für jenen Onkel, von dem er Betrischtschew erzählt hatte, für seine alte Mutter, die niemand je auf der Welt gesehen. Und für alle die akademische (Ration). So daß man ihm zuletzt seine Lebensmittel mit einem Lastwagen zustellen mußte. Nachdem er auf diese Weise die Ernährungsfrage geregelt, begab er sich in andere Amtsgebäude, um einige Pöstchen zu ergattern.“ (Bulgakov 1994, 127/128)

hungskraft frei, wo in Wahrheit der Mangel an Nahrung, an Kleidung, an Wohnraum den Alltag bestimmt. In SOROK SOROKOV („Panoramen“ aus den Jahren 1921, 1922 und 1923) heißt es im Ersten Panorama „Nackte Zeiten“ von 1921 rückblickend:

Теперь, когда все откормились жирами и фосфором, поэты начинают писать о том, что это были героические времена. Категорически заявляю, что я не герой. У меня нет этого в натуре. Я человек обыкновенный – рожденный ползать – и, ползая по Москве, я чуть не умер от голоду. Никто кормить меня не желал. Все буржуи заперлись на дверные цепочки [...] Сердца их стали черствы как булки, продававшиеся тогда под часами на углу Садовой и Тверской. К героям нечего было идти. [...] Я оказался как раз посредине обеих групп, и совершенно ясно и просто предо мною лег лотерейный билет с надписью – смерть.³ (Bulgakov 1995, 234/235)

Einen scharfen Kontrast hierzu bilden im selben kurzen Text die im „Dritten Panorama, In voller Fahrt, Juli 1922“ auf der unteren Plattform des achttstöckigen Nierensee-Hauses ausgelassen feiernden, äußerst verschwenderischen Gewinner der NÖP, die der Protagonist dabei beobachtet, wie sie in (offiziell verpönte) „bourgeoisier“ Manier bei einem Lakai delikate Speisen und edle Getränke ordern:

А на нижней платформе [...] при набегавшем иногда ветре шелестели белые салфетки на столах, и фрачные лакеи бежали с блестящими блюдами. [...] Нэпман колебался не более минуты над карточкой и заказал. Лакей махнул салфеткой, всунулся в

3 „Jetzt, wo sich alle an Fett und Phosphor satt gegessen haben, schreiben die Dichter, daß das heroische Zeiten waren. Ich erkläre kategorisch, daß ich kein Held bin. Das liegt nicht in meiner Natur. Ich bin ein gewöhnlicher Mensch – geboren um zu kriechen –, und, durch Moskau kriechend, starb ich fast vor Hunger. Niemand wollte mir zu essen geben. Die Bourgeois verschanzten sich hinter Türketten [...] Ihre Herzen wurden hart wie die Brötchen, die damals unter der Uhr an der Ecke Sadowaja- und Twerskaja-Straße verkauft wurden. Zu den Helden (der Revolution bzw. des Bürgerkrieges) lohnte es sich auch nicht zu gehen [...] Ich befand mich genau zwischen beiden Gruppen, und schlicht und einfach lag vor mir ein Lotterielos mit der Aufschrift: Tod.“ (Bulgakov 1994, 60/61)

стеклянную дыру и четко бросил: – Восемь раз оливье, два лангет-пикана, два бифштекса – [...]»⁴ (Bulgakov 1995, 237)

Dieses hier geschilderte ausgelassene, ja fast ans Obszöne grenzende Gelage der NÖP-Profiteure im Nierensee-Haus begegnet dem Leser nur 10 Jahre später im Roman *MASTER I MARGARITA* in kaum verwandelter Gestalt im Restaurant des Griboedov-Hauses wieder, und auch die Atmosphäre und die Stimmung der Gäste auf Wolands Satansball ähneln diesem Fest in makabrer Weise. Bulgakov zeigt auf, dass das „bourgeoise“ Lebensmodell, für ihn persönlich aufgrund seiner Herkunft gültig und lebenswert, zwar nach der Revolution offiziell gebrandmarkt wird, in der sowjetischen Realität die bürgerliche Esskultur jedoch zu allen Zeiten subjektiv als äußerst erstrebenswerte Norm empfunden wurde. Kulinarisches Handeln ist für das bürgerliche Lebensmodell in besonderer Weise signifikant, weil nicht allein die Speisen, sondern auch deren Zubereitung, das Zeremoniell der Vorbereitung und Durchführung der Mahlzeit maßgeblich zur Charakterisierung des dekadenten Bourgeois als Verkörperung der alten Ordnung dienen. Bereits in der NÖP-Zeit etabliert sich, wie Bulgakov eindrücklich und unverblümt schildert, die Ungleichbehandlung bzw. eindeutige Privilegierung ganzer Gruppen der Bevölkerung durch das Zuteilen bzw. Vorenthalten von Essen sehr unterschiedlicher Güte als feste Größe in der noch jungen sowjetischen Gesellschaft, ein Kontinuum, das die gesamte sowjetische Geschichte begleitet hat. Die Vision, eher Illusion vom „Sowjetisches Schlaraffenland“ fußt nicht unwesentlich auf der Belohnung für Anpassung und „Gleichschritt“. Der kriechende, vor Hunger fast sterbende Mensch in der lebensfeindlichen Großstadt, wie ihn Bulgakov darstellt, ist ein erniedrigter, ein unfreier Mensch. Der Hunger beraubt ihn seines Menschseins, degradiert ihn zur Kreatur, zum bloßen biologischen Wesen, asozial, roh. Mit Futter und Leckerbissen belohnt man Tiere, für ihren Gehorsam, für Dressurerfolge, für das Befolgen und Ausführen von Befehlen. Das eingeschränkte Gesichtsfeld des am Boden der urbanen

4 „Und auf der unteren Plattform [...] ließ der manchmal aufkommende Wind die Servietten auf den Tischen rascheln, und die befrackten Lakaien liefen mit wunderbaren Speisen hin und her [...] Der NÖP-Mann zögerte nicht länger als eine Minute über der Karte und gab eine Bestellung auf. Der Lakai schwenkte seine Serviette, streckte den Kopf durch ein gläsernes Loch und brüllte deutlich: ‚Achtmal Olivier, zwei Languettes pikant, zwei Beefsteaks.‘“ (Bulgakov 1994, 64/65)

Gesellschaft kriechenden Protagonisten aus SOROK SOROKOV führt uns unmittelbar, in direkter Linie zur Wahrnehmung der Wirklichkeit aus dem Blickwinkel des Straßenköters Šarik aus SOBAČ'E SERDCE.

Wie ein streunender, verwahrloster Hund, herren- und somit „hauslos“, der Willkür der Straße ausgeliefert, immer von der Suche nach etwas Essbarem getrieben, muss sich auch Bulgakov gefühlt haben in den frühen 20ern, entwurzelt, ohne tragfähiges soziales Netz in der anonymen und bedrohlichen urbanen Lebenswelt sowjetischer Prägung. Das kulinarische Thema erfährt in diesem Meisterwerk eine besondere Ausformung, da wesentliche Teile aus der Perspektive eines Hundes erzählt werden. Die Dichotomie von Natur und Kultur spiegelt sich hier in ihrer Akzentuierung auf die Umkehrung der „normalen“ Existenzmodelle: Ein Großstadt-Hund, domestiziert und verwildert zugleich, gewöhnt an zivilisatorische Regeln und die Versorgung durch den Menschen und dennoch von Grundkonstanten animalischer Reflexe und Instinkte beherrscht, wird zum Protagonisten. Auch seine gewohnte Lebenswelt ist aus den Fugen. Dieser Hund fällt ein ebenso präzises wie vernichtendes Urteil über die Versorgungslage und die Qualität des für Menschen bestimmten Essens in Moskau – der Wurst etwa, die aus verdorbenem Pferdefleisch hergestellt wurde – fußend auf genauer Sachkunde, Beobachtung und scharfsichtiger Analyse der zuständigen Institutionen und deren jeweiliger Rolle im ausgeklügelten Mechanismus der Essensver- bzw. -zuteilung und des Verhaltenskodex' jener Personen, die über ein gewisses Monopol und damit die Macht über das Essen verfügen. Šarik hat auf der Straße gelernt, Menschen zu beurteilen:

Господин уверенно пересек [...] улицу и двинулся в подворотню. Да, да, у этого все видно. Этот тухлой солонины лопать не станет, а если где-нибудь ему ее и подадут, поднимет такой скандал, в газеты напишет [...] Этот не станет пинать ногой, но и сам никого не боится, а не боится потому, что вечно сыт.⁵ (Bulgakov 1997, 134)

5 „Der Herr [...] überquert selbstsicher die Straße und kommt auf den Torweg zu. Ja, ja, bei dem ist alles zu sehen. Der würde niemals verfaultes Salzfleisch fressen, und wenn es ihm jemand vorsetzt, schlägt er gewaltigen Krach und schreibt an die Zeitungen [...] Dieser Mann ißt reichlich und stiehlt nicht, er tritt auch keinen mit dem Fuß, aber er hat auch vor niemandem Angst, und zwar weil er immer satt ist.“ (Bulgakov 1988, 10)

Der Hund lernte schon früh „lesen“, indem er Farben und Buchstaben der Ladenschilder den jeweiligen Lebensmitteln zuordnete. Eine überlebenswichtige Kernkompetenz, denn eine diesbezügliche Fehldeutung kann für den auf der Straße lebenden Hund den sicheren Tod bedeuten. Den schlaun und erfahrenen Šarik macht die Freundlichkeit jenes vornehmen und selbstsicheren Herren zwar durchaus misstrauisch, doch ergibt er sich seinem Schicksal ganz pragmatisch und bewusst, ja fast freudig, denn die Aussicht auf ausreichend Fressen und gute Behandlung überlagert alle Furcht. Professor Preobraženskij ist ein Mann mit festen Grundsätzen, die sowohl seinen Umgang mit Menschen bzw. Lebewesen schlechthin als auch seine Vorstellungen von einem menschenwürdigen, kulturvollen Leben determinieren. Auf die Frage seines Mitarbeiters, wie es ihm gelungen sei, den „nervösen“ Hund in die Wohnung zu locken, antwortet er:

Лаской-с. Единственным способом, который возможен в обращении с живым существом. Террором ничего поделаться нельзя с животным, на какой бы ступени развития оно ни стояло. Они напрасно думают, что террор им поможет. Нет-с, нет-с, не поможет, какой бы он ни был: белый, красный или даже коричневый! Террор совершенно парализует нервную систему.⁶ (Bulgakov 1997, 142)

Der Professor kämpft für seine „altmodischen“ bzw. gemäß der offiziellen Sowjetpropaganda klassen-feindlichen Überzeugungen und Werte, seine private Wohnung ist für ihn Zuflucht und Bollwerk gegen die allgegenwärtige *razruča* (Zerrüttung, Verfall, Niedergang), die sich in der Verrohung der Sitten und der zunehmenden Gewalt gegen Andersdenkende manifestiert. Er verteidigt sein Zuhause mit List und Schlagfertigkeit und zelebriert insbesondere das Essen, die Mahlzeit als Höhepunkt und Maßstab menschlicher Kultur und Zivilisation. Bulgakov widmet diesem Ritual viel Raum. Als Šarik zu Šarikov mutieren soll, ist sein Benehmen bei Tisch ein

6 „Mit Freundlichkeit. Sie ist die einzige Methode zum Umgang mit einem Lebewesen. Mit Terror ist bei einem Tier gar nichts zu erreichen, auf welcher Entwicklungsstufe es auch stehen mag [...] Die bilden sich ein, dass Terror ihnen helfen würde. Nein, er hilft nicht, egal ob er weiß oder rot ist oder gar braun! Terror lähmt das Nervensystem.“ (Bulgakov 1988, 21)

wesentliches Kriterium für seine Fortschritte bei der Vermenschlichung. Anstand, Esskultur, Tischsitten und gutes Benehmen gehören für den bürgerlichen Intellektuellen ebenso unabdingbar zum Menschsein wie Sprache und Bildung.

Еда, Иван Арнольдович, штука хитрая. Есть нужно уметь и представьте, – большинство людей вовсе есть не умеют. Нужно не только знать, что съесть, но и когда и как. [...] И что при этом говорить, да-с! Если вы заботитесь о своем пищеварении, мой добрый совет: не говорите за обедом о большевизме и о медицине. И боже вас сохрани, не читайте до обеда советских газет!⁷ (Bulgakov 1997, 156)

Bulgakov beantwortet die Frage, was den Menschen eigentlich vom Tier unterscheidet, unmittelbar am Verlauf eines Modellversuchs der Verwandlung eines Hundes in einen Menschen. Moral und Menschenwürde sind für die Protagonisten untrennbar miteinander verknüpft. Die Menschwerdung Šariks scheitert letztlich nicht an seinen üblen Tischsitten, sondern an seiner fehlenden Moral, seiner A-Sozialität, die ihn als Mitglied der Menschengemeinschaft nach den Vorstellungen seines Schöpfers Preobraženskij disqualifizieren. СОБАЧЬЕ СЕРДЦЕ erhält somit zugleich eine sehr komplexe, dezidiert offen systemkritische wie auch eine philosophische Dimension. In diesem Sinne kann diese Groteske als direkter Prätext zu MASTER I MARGARITA gelesen werden.

Große Teile des Romans entstanden etwa 10 bis 12 Jahre nach HUNDEHERZ, und nicht nur die private und schriftstellerische Lebenswelt des Autors hatten sich grundlegend gewandelt, auch die sowjetische Wirklichkeit war innerhalb dieses historisch kurzen Zeitraums einer beeindruckenden Metamorphose unterworfen worden. Hiervon bleibt das kulinarische Thema nicht unberührt, denn die Versorgungslage galt dauerhaft als relevanter Indikator für den ersehnten Fortschritt auf dem Weg

7 „Das Essen, Iwan Arnoldowitsch, ist eine verzwickte Sache. Man muß sich darauf verstehen, und, stellen Sie sich vor, die meisten Menschen verstehen sich nicht darauf. Man muß nicht nur wissen was man ißt sondern auch wann und wie [...] Und was man dabei spricht. Jawohl. Wenn Ihnen Ihre Verdauung am Herzen liegt, gebe ich Ihnen den guten Rat: Sprechen Sie bei Tisch nie vom Bolschewismus und von der Medizin. Und lesen Sie, gottbehüte, vor dem Essen nie sowjetische Zeitungen...“ (Bulgakov 1988, 39)

in die lichte kommunistische Zukunft. Im Dezember 1934 wurden die Lebensmittelkarten abgeschafft, eine gewisse Stabilität und Berechenbarkeit des Angebotes beim Einkauf und die Chance, durch langes Schlange stehen auch einmal etwas außergewöhnlich Delikates zu erstehen (do-stat') hatten sich eingestellt. Auch die Tagebücher der Gattin Bulgakows spiegeln die Veränderung, die gelegentlich banal wirkende Information über Speisen und Getränke, die das Ehepaar seinen Gästen kredenzen konnte, war ihr immer wieder einen Eintrag wert:

10. September 1934: Abendessen bei Kerzenschein, Piroggen, Kaviar, Stör, Kalbsbraten, Süßigkeiten, Wein, Wodka, Blumen. Saßen gemütlich bis vier Uhr früh. (Bulgakowa, 63)

17. September 1934: Ich bewirtete sie mit Dorschleber, Kaviar, Rührei und wunderbarer Rigaer Schokolade. (Bulgakowa 2006, 66)

21. Mai 1939: Mein Namenstag. Mischa hat eine wunderbare Ananas mitgebracht. (Bulgakowa 2006, 357)

Nicht mehr primär die „Auswahl des Essbaren aus den verfügbaren mehr oder weniger verdaulichen Substanzen“, die noch die Existenz der streunenden Kreatur in den 20er Jahren dominierte, sondern in wachsendem Maße Qualität, Vielfalt und Zubereitung der Speisen und Organisation des Verzehrs entsprechend der Esskultur gewinnen an Bedeutung. Dies bestimmt auch den kulinarischen Diskurs in *MASTER I MARGARITA*. Er konzentriert sich in erster Linie auf die Charakterisierung der „Moskauer Ebene“ des Romans, spiegelt ironisch die neuen, verfeinerten Realitäten der Versorgungs- und Speise-Hierarchie der Stalinära wider. Bereits die Schilderung der verhängnisvollen Begegnung an den Patriarchenteichen zu Beginn des Romans bietet einen Einblick in die defizitäre Versorgungslage der sowjetischen Getränkeindustrie. Im Mittelpunkt des Essensdiskurses stehen mit dem Griboedov-Schriftsteller-Haus, dem Varietétheater und den *TORG*SIN-Läden die wichtigsten Distributionsorte und -formen für gastronomische Produkte jeder Art. Der Zugang zu den Speisen ist in allen Fällen auf eine spezielle Weise limitiert und hängt von bestimmten Konditionen ab. So erscheinen die Mitgliedschaft im Moskauer Schriftstellerverband und der Besitz des entsprechenden Do-

kumentes nicht nur wegen der vielen sonstigen, sehr weitreichenden Privilegien erstrebenswert, sondern insbesondere wegen des Zutritts zu einem der seltenen guten und dennoch preiswerten Restaurants in der Stadt. Eine Bibliothek – Spenderin geistiger Nahrung – besitzt das Griboedov-Schriftsteller-Haus hingegen nicht. Das Lokal, das physische Nahrung liefert und zudem noch ein angesagtes Jazzorchester beherbergt, fungiert im Gesamtkonzept des Romans zugleich als „Vorhof der Hölle“. Am Abend von Berlioz' Tod begegnet dem Leser dort eine bizarr abgewandelte Abendmahls-Installation, denn Bulgakov lässt die 12 „Jünger“ des Vorsitzenden der hier ansässigen Schriftstellervereinigung ungeduldig warten. Doch beunruhigt die Literaten nicht das ungewöhnliche Ausbleiben ihres Chefs, sondern die sichere Gewissheit, zu späterer Stunde mit sehr schlechten Plätzen im Restaurant vorlieb nehmen zu müssen. Das vom Erzähler fingierte Gespräch zweier vorgeblich Unbeteiligten, Amvrossi und Foka, entlarvt den verlogenen postulierten Gleichheitsanspruch als Farce. Bulgakov verwendet mit dem Namen Amvrossi, abgeleitet vom griechischen Ambrosia, der Götternahrung, einmal mehr einen sprechenden Namen ganz in Gogol'scher Tradition. Der Typ ist wohlgenährt, „rotlippig und goldblond“ (Bulgakov 1983, 62) und bietet den idealen Kontrast zu Foka, der an einem Karbunkel, wohl in Folge von Mangelernährung, leidet. Genüsslich werden die raffiniertesten Speisen und Zubereitungsarten aufgerufen, der fiktive Dialog schwelgt in Erinnerungen an das „alte“ Griboedov, das gewissermaßen mit dem Namen des Klassikers der russischen Literatur des 19. Jahrhunderts zugleich auch einen mit Bedacht gewählten „kulinarischen“ Namen trägt („Pilzesser“).

Дома можно поужинать. – Слуга покорный, – трубил Амвросий, – представляю себе твою жену, пытающуюся соорудить в кастрюльке в общей кухне дома порционные судачки а натюрель! [...]

Помнят московские старожилы знаменитого Грибоедова! [...] Стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчи-

ки из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-
генуэзски? Десять с полтиной! Да джаз, да вежливая услуга!⁸
(Bulgakov 2004, 54)

Hier wird auch die enge Verflechtung des Wohnungsmotivs mit dem kulinarischen Thema evident, denn alle Protagonisten streben mit allen erdenklichen Mitteln nach eigenen vier Wänden, nicht zuletzt um so der kollektiven Dauer-Improvisation in der Kommunalka (Gemeinschaftswohnung) zu entfliehen. Durch alle Moskauer Texte Bulgakows zieht sich ein nahezu magisches Wort, das die Pervertierung des heimischen Herdes, des russischen Ofens, des Herdfeuers als Hort der Geborgenheit, des Zuhause-Seins symbolisiert: PRIMUS, die omni-präsente, transportable Mini-Kochstelle. Der Primus-Kocher ermöglicht den Bewohnern erst das zeitgleiche Kochen und Überlisten der begrenzten Kapazitäten der Gemeinschaftsküche. Bei der Verfolgung Wolands und seiner „Suite“ gerät Ivan Bezdomnyj versehentlich in eine Gemeinschaftsküche, in der „ein Dutzend erloschene Primuskocher schweigend im Halbdunkel auf der Herdplatte stehen“ (Bulgakov 1983, 57). Margarita beobachtet bei ihrem nächtlichen Flug über die Moskauer Innenstadt in einer der Küchen zwei streitende Frauen und dreht ihnen kurzerhand die PRIMUS-Gashähne zu (Bulgakov 1983, 251). Für den Meister geht das Glücksgefühl bezüglich seiner eigenen kleinen primitiven Kellerwohnung einher mit der Möglichkeit, im Feuer des eigenen Ofens Kartoffeln zu backen (Bulgakov 1983, 150). Dieses frugale Mahl setzt Bulgakov bewusst gegen die üppige Speisekarte des Griboedov-Restaurants, für die die vermeintlichen Schriftstellerkollegen allzu bereitwillig ihre Seele verkaufen. Der Prozess des Zubereitens der Speise ist von ebenso großer sinnlicher und kultureller Bedeutung wie das Essen selbst. Hierbei ist sowohl die Qualität der Lebensmittel

8 „Man kann auch zuhause essen“, piepste Foka. „Besten Dank“, trompetete Amvrossi, „ich stell mir deine Frau vor, wie sie zu Hause in der Gemeinschaftsküche versucht, in einem Kasseröllchen Zander naturell zu basteln! [...] Alte Moskauer erinnern sich noch an das berühmte Gribojedow! [...] Sterlet in Silberpfanne, Sterlet in Stücken, umlegt von Krebschwänzen und frischem Kaviar? Und die Eier à la Cocotte mit Champagnerpüree in Tassen? Und die Drosselfilets, haben die Ihnen gemundet? Mit Trüffeln? Und die Wachteln à la Genua? Für zehneinhalb Rubel! Und die Tanzkapelle, und die höfliche Bedienung!“ (Bulgakov 1983, 62/63)

als auch die Kompetenz der Köche von entscheidender Bedeutung. Der „Stör zweiten Frischegrades“ (Bulgakow 1983, 218) steht für Desinteresse und Inkompetenz der Verantwortlichen gleichermaßen: Der Stör ist, nicht nur bei Bulgakow, bis heute einer der Inbegriffe vornehmen, nicht alltäglichen und vergleichsweise teuren und auch luxuriösen Essens. Diesen edlen Speisefisch nicht fangfrisch zu liefern, adäquat zu lagern bzw. anzubieten ist ein Affront gegen die Esskultur schlechthin. Der Ursprung dieses Bildes ist übrigens literarisch, denn schon in Anton Čechovs *DAMA S SOBAČKOJ* (DIE DAME MIT DEM HÜNDCHEN, 1899) begegnet dem Leser die Wendung *osetrina-to s duškom* („der Stör hat einen Stich“) (Čechov 1998, 24). Woland schlüpft in dieser Szene in die Rolle des Lebensmittelinspektors, eines der gefürchtetsten Funktionäre der Sowjetära, der in der sozialistischen Realität die Einhaltung der Hygienevorschriften in der Gastronomie zu kontrollieren hatte. Zudem parodiert seine Maßregelung „Svežest', svežest', svežest' – vot čto dolžno byt' devizom vsjakogo bufetčika!“ („Frische, Frische und nochmals Frische – das allein muss die Devise eines jeden Kantinenwirtes sein!“; Bulgakow 2004, 205) überdeutlich den Duktus der Leninschen Formel aus dessen Rede auf dem Dritten Komsomol-Kongress 1920. Im MEISTER hat das kulinarische Thema generell einen ausgeprägt parodistischen Grundton, insbesondere wenn die „Suite“ Wolands in Aktion tritt, Begegnungen die bizarren gastronomischen Vorlieben des berühmten Gourmets Graf Stroganov kolportiert. Gemeinsam mit dem „Karierten“ stellt er im TORGOSIN (Torgovlja s inostrancami, d. i. Handel mit Ausländern)-Laden die Verlogenheit des sowjetischen Verteilungssystems mit seiner Privilegierung der Nomenklatura, der angepassten Kultureliten und der Devisen besitzenden „feindlichen“ Ausländer bloß und sorgt so dafür, dass sich das offiziell propagierte Gleichheitsideal selbst *ad absurdum* führt. Diese Spezialläden, die ursprünglich zu Beginn der 30er Jahre eigens für (Devisen besitzende) Ausländer eingerichtet worden waren, wurden seit Herbst 1931 auch Sowjetbürgern zugänglich gemacht und erleichterten fortan den „Organen“ die Arbeit, denn die Versuchung, defizitäre Nahrungsmittel und v. a. Delikatessen erwerben zu können, ließ so manchen die Vorsicht vergessen und seine – illegalen – Devisen und Edelmetall-Vorräte beim Einkaufen wie bei einem Lackmus-Test ans Licht kommen. Dennoch bilden die kulinarischen Episoden im MEISTER ebenso wie die parallel zur Arbeit am Roman erfolgten Tagebucheinträge der Ehefrau die

in den 30er Jahren aller offiziellen Propaganda zum Trotz heraufziehende neue Bürgerlichkeit der sowjetischen Gesellschaft ab, und zwar vor allem in breiten Teilen der urbanisierten Bevölkerung. Als Beleg hierfür, der eine eigene, beredte Sprache spricht, kann das seit 1939 regelmäßig und in großer Auflage edierte und mit wachsendem Erfolg verkaufte Standard-Kochbuch der Sowjetzeit KNIGA O VKUSNOJ I ZDOROVOJ PIŠČE („Das Buch vom schmackhaften und gesunden Essen“) gelten. Aufmachung und Inhalt boten dem Durchschnittsbürger das zur Norm erhobene Idealbild vom sowjetischen Zukunftstraum in kulinarischer Hinsicht: Menüvorschläge im Wandel der Jahreszeiten, Tischdekorationen, praktische Winke, Rezepte selbst für die Zubereitung exotischster Speisen, untermauert durch ernährungswissenschaftlich fundierte Beiträge (Sivolap 1953). Eine relative Sicherheit des Lebensstandards stellte sich in den 30er Jahren selbst beim quasi mit Berufsverbot belegten Autor Bulgakov ein, der aus seinem bewussten Verhaftet-Bleiben in den Idealen der bürgerlichen Lebenswelt nie ein Hehl gemacht hatte. Zugleich ist der Roman durchdrungen von der allgegenwärtigen neuen existentiellen Bedrohung, denn die Losung Stalins, „Das Leben ist besser geworden...“, das Mantra der 30er Jahre, koexistiert im selben Jahrzehnt mit dem „Großen Terror“: Nicht universeller Mangel, Hunger und Obdachlosigkeit bedrohen und destabilisieren nunmehr die physische Existenz des Menschen, sondern die organisierte physische Vernichtung des Menschen von „Staats wegen“, aus dem „normalen“ sowjetischen Alltag heraus und ohne die Möglichkeit einer individuellen Einflussnahme. Sie wird zur alles beherrschenden existentiellen Bedrohung. So lassen sich auch die ausgelassenen, fast frivolen Gelage im Griboedov-Haus wohl am ehesten als Tanz auf dem Vulkan deuten, als PIR VO VREMJA ČUMY (DAS GELAGE WÄHREND DER PEST), denn schließlich konnte jeder Abend für jeden der Anwesenden der allerletzte sein...

Literatur

- Belobrovceva (2006), I. / Kul'jus, S.: Roman Michaila Bulgakova "Master i Margarita". Kommentarij. Moskva.
- Bulgakow (1983), Michail: Der Meister und Margarita. Berlin.
- Bulgakow (1988), Michail: Hundeherz. Berlin.
- Bulgakow (1994), Michail: Teufeleien. Skizzen, Satiren, Grotesken. Stuttgart.
- Bulgakov (1995), Michail: Sobranie sočinenij. Tom pervyj: D'javoliada. Moskva.
- Bulgakov(1997), Michail: Sobač'e serdce. Novosibirsk.
- Bulgakov (2004), Michail: Master i Margarita. Moskva.
- Bulgakowa (2006), Jelena: Margarita und der Meister. München.
- Burkhardt (2003), Dagmar: „*Homo edens* in der russischen Literatur“. In: Grewe-Volpp, Christa / Reinhardt, Werner (Hrsg.): Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss. Tübingen, 331–347.
- Čechov (1998), A. P.: Dama s sobačkoj. Moskva.
- Enninger (1982), Werner: Auf der Suche nach einer Semiotik der Kulinarie. In: Semiotik 4, 319–335.
- Hansen-Kokoruš (2003), Renate: „Essen als Gogol'sche Textpräsenz in Vladimir Nabokovs Roman „Die Gabe“ („Dar“)“. In: Grewe-Volpp, Christa/ Reinhardt, Werner (Hrsg.): Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss. Tübingen, 348–369.
- Hansen-Löve (1997), Aage: „GØGØL: Zur Poetik der Null- und Leerstelle“. In: Wiener Slawistischer Almanach 39, 183–303.
- Lesskis (1999), G. A.: Triptich M. A. Bulgakova o russkoj revoljucii: „Belaja gvardija“, „Zapiski pokojnika“, „Master i Margarita“. Moskva.
- Peters (1994), Jochen-Ulrich: Nachwort. In: Teufeleien. Stuttgart, 217–231.
- Sivolap (1953), I. K. (Red.): Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče. Moskva.
- Sokolov (1991), B. V.: Roman M. Bulgakova „Master i Margarita“. Moskva.
- Sokolov (1996), B. V.: Ėnciklopedija Bulgakovskaja. Moskva.

Наталья Цветова

Антропология русского огорода

Из художественного опыта В. П. Астафьева

Русская традиционная проза советского периода, воссоздающая особенности национальной культуры, материальным выражением которых является предметный код, имеет архетипический подтекст, который может проявляться в продуктовых и пищевых пристрастиях персонажей. В этом отношении особенно показательно творчество В. П. Астафьева, автора эпохальных полотен о жизни русской деревни. В наследии этого писателя есть два произведения, которые напрямую касаются продуктивно-пищевой проблематики, выводят эту проблематику за пределы утилитаризма, заставляют воспринимать ее как мировоззренчески, ментально значимую, обладающую философским и эстетическим потенциалом.

В 1960-е годы Астафьевым в цикл Последний поклон был включен удивительный по интонационной чистоте и цельности лирический монолог Осенние грусти и радости – литературное напоминание о бунинских Антоновских яблоках. В 1970 – 1980-е гг., развивая тему, Астафьев работает над Одой русскому огороду, которую Е. И. Носов назвал „священным гимном простым лопухам, капусте и редьке“ (Яновский 1982, 196). В результате возникла своеобразная лиро-эпическая диалогия, в которой зафиксированы основополагающие принципы национального жизненного уклада, аксиологически значимые особенности этнического мироощущения.

Огород у Астафьева – сложнейший художественный образ, предоставляющий читателю многокомпонентный социокультурный феномен, исторические истоки которого скрываются в далеком языческом прошлом народа. Структура этого образа чрезвычайно сложна. Русский огород – это особый „дух плодов и света“ (Астафьев, 1997, 8, 50), неповторимый бред „тепла и зелени“ (Астафьев, 1997,

8, 39), это и „живое тепло огородной борозды“ (Астафьев, 1997, 8, 50), врачующее садины на руках и ногах, наконец, особый мир, хранящий несметные богатства. Но в целом статус образа огорода задается жанровым определением оды. В литературной традиции ода – жанр поэтический, исторически связанный с торжественной хоровой лирикой высокого стиля. В традиции российской, ведущей начало от Тредиаковского и Ломоносова, хвалебные вирши в значительной степени повлияли на философскую и гражданскую поэзию. В прозаической астафьевской интерпретации ода – торжественная песнь в честь главного источника жизни русского крестьянина, в честь „спасителя нашего“ (Астафьев 1997, 8, 25). Начинается эта песнь со сравнения русского огорода с украинским и европейскими, на которые нагляделся повествователь во время военного своего похода. И в сравнении этом выясняется немалая разница.

Во-первых, русский огород – это особое пространство, заполненное характерологическими предметными рядами, многие компоненты которых сегодня медленно возвращаются в сознание нации, заинтересованной в возврате к здоровому образу жизни, к здоровому питанию. Причем, однотипные перечислительные ряды, представляющие огородные пристрастия русских, являются свидетельством христиански-аскетического отношения наших предков к пище.

Так Астафьев рассказывает о том, как в его детстве ребяташки с удовольствием лакомились не конфетами и пирожными, о которых и понятия не имели, а маслянистым конопляным семенем, молоденькой морковкой, „истекающей соком мякотью“ (Астафьев 1997, 8, 13) идеально круглой, без единой трещинки брюквы. Повествователь рассуждает о значении для крестьянской семьи репы и свеклы, презираемой в сытые годы, но укрепляющей дух и силу после гулянок и при болезнях редьки. Несколько строчек, исполненных легкой иронии посвящены „любимому фрукту“ – чесноку (Астафьев 1997, 8, 23). Эта ирония усиливается, приобретая новое качество, когда повествователь касается первого появления „огородной причуды“ – виктории, так и не прижившейся на деревенских огородах по двум причинам – „воды в ней много и духом слаба“ (Астафьев 1997, 8, 31). Завершается развернутое предметное описание фрагментом, рассказывающим о том, как уставшие от огородных лакомств дере-

венские дети, вспоминали, что „стоит в белой фарфоровой кружке на кухонном столе, прикрытой ржаным ломтем хлеба“ (Астафьев 1997, 8, 53) молоко – главная пища крестьянского дитяти из крепкой семьи, имеющей корову.

Интересно, что в текстах Астафьева существительное *овощь* в окончании имеет мягкий знак, хотя в авторитетных словарях современного русского языка „овощ – огородные плоды и зелень, употребляемые в пищу“ (Современный толковый словарь русского языка 2006, 441). Писатель возвращает наименованию огородных овощей старую родовую характеристику. Все мы с детства помним хрестоматийное некрасовское „Вся овощь огородная / Поспела; дети носят / Кто с репой, кто с морковкою...“ В использовании ключевого слова в устаревшей грамматической форме имеется глубокий смысл – напоминание о прочно укоренившемся в сознании русского человека сближении женщины с источником жизни, о котором когда писал Н. Бердяев. И основное оправдание этого сближения – главный русский овощ – картошка, представленная в тексте Астафьева с помощью двух олицетворений: „многотерпеливое существо“ (Астафьев 1997, 8, 25) и „труженица“ (Астафьев, 1997, 8, 24), сходная долей с русской женщиной. По отношению к картошке в рассказах писателя возникает особый тип ассоциаций, вершинная из которых – представление-воспоминание о картошке, булькающей в котелке, бормочущей воину или путнику „про дом, про пашню, про огород, про застолье семейное“ (Астафьев 1997, 8, 25).

Во-вторых, для Астафьева русский огород – это пространство, в котором человек обретает первые трудовые навыки, благодаря которому ребенок получает первые ощущения, связанные с движением времени; это особое пространство жизни, вмещающее все сущее, дарующее человеку не только энергию физическую, но и радость бытия и ощущение вечности, следовательно, пространство сакральное, потому-то в России и существовал запрет на употребление „огородной“ пищи до Ильина дня. Пророк Илия – одна из центральных фигур в пантеоне русских святых, память которому отмечается 2 августа по новому стилю. Православная Церковь верит, что святой пророк Илия будет Предтечей Страшного Второго Пришествия Христа на землю, потому что с его именем связано ис-

пользование Господом природных стихий – воды и огня – для разумления людей.

Рефреном проходят через повествование упоминания о забытых огородных ритуалах и поверьях, свидетельствующее не только об изменившемся отношении к земле, но и продуктивно-пищевых предпочтениях русского крестьянина, как правило, обусловленных социальными, сугубо материальными причинами. Например, молитвенное отношение к первому огурцу как к величайшему лакомству после скудости поздней весны передается глаголом *разговеться*. Пословицей „Большому куску рот радуется“ Астафьев мотивирует старинный ритуал, по которому в огуречную грядку закапывали пестик, чтобы огурцы вырастали крупные. Вспоминает он и о том, как в первый день пахоты бабка „молилась земле, огороду, лесу“ (Астафьев 1997, 8, 19).

В-третьих, повествователь настойчиво напоминает, что русский огород всегда был отражением кода семейной жизни. Писатель замечает, что как изба своим ликом напоминает хозяина, так огород – портрет хозяйки: „фасон и урожай огородов разный, значит, и ход жизни в двух семьях несхожий“ (Астафьев 1997, 8, 30):

У одной хозяйки огород что светлица: грядки к грядкам ровненькими нарядными половиками расстелены, морковные гряды, присыпанные опилками, чтобы тля всякая не портила, поднимаются сдобными пирогами, борозды меж гряд глубокие, все посажено к месту, все рядком да ладком; которая овощь водолюбива – поближе к воротцам; которая от дождя вырастет, та подальше, чтоб не мять ее лишку, не топтать зазря...

У другой бабенки на огород глянь и сразу определишь: растяпа, межедомка, может, и пьянчужка. Гряды так и сак у нее в огороде, одна узкая, другая широкая, борозды не прокопаны, криво, кой-как натоптаны; овощь где густо плюнута, где ветром дунута. (Астафьев 1997 8, 30–31)

Отчего писатель так много внимания уделяет красоте, разумности и удобству огородного хозяйства? Он объясняет это святой уверенностью в прямой соотнесенности этих огородных характеристик с полезностью хозяйства, уверенностью в том, что полный стол, сытые

работники и дети, хлеб и овощи в закромах – главные основания для уверенности и солидности в крестьянской жизни.

Кульминация антропологически-пищевой диалогии – описание одного из главных трудовых осенних праздничных событий – заготовки капусты.

В русской бытовой культуре этому событию принадлежало особое место. Православные христиане были уверены, что капусту нельзя ни есть, ни рубить до 11 сентября, дня, когда отмечается усекновение главы честного и славного Пророка, Предтече и Крестителя Господню Иоанна (Энциклопедия православной святости в двух томах. Т. 1, 1997, 265). Нарушение запрета в отношении овоща, по форме более всего напоминавшего человеческую голову, таило одну из самых страшных опасностей – можно было потерять голову собственную.

Языческое отношение к квашению капусты было связано с включением всех кислых продуктов к апотропеям в силу их включенности в семантическое поле жизни. Современные исследователи отмечают: „Кислые, квашенные продукты сами не подвергались порче и обладали магическими способностями противостоять ей (в том числе и порче-сглазу), оберегать, лечить. Те же свойства они могли передавать и человеку, вступающему с ними в контакт“. Сладкие же овощи и фрукты, с точки зрения наших далеких предков, наоборот, ассоциировались с тем светом (Валенцова 2008, 203–205).

Астафьев изображает рубку капусты как акт культурный, сакральный, а потому ритуализованный, как большой не только семейный, но и общинный праздник. С одной стороны, этот праздник подводит итог наиболее значительному периоду годового жизненного цикла, с другой – исходный, с которого в любой семье начинается переход общей жизни в новое качество. Двойственность изображаемого события зафиксирована уже в названии, включающем антонимическую пару „грусти-радости“.

Начиналась пора „грусти и радости“ с довольно длительного подготовительного периода, с нескольких чрезвычайно важных мероприятий, ролевые функции участников которых распределялись в соответствии с гендерным принципом. Мужчины точили железные сечки и ножи для резки капусты, попутно подправляя все топоры. Женщины должны были „бочки и кадушки выбучивать“. Предвари-

тельно все имеющиеся в доме кадки, бочонки, ушаты размещали в кути, наполняли водой, в которую в нужный момент бросали раскаленные камни. И „запертые стихии“ начинали через какое-то время „бушевать в бочках“, „накрытых половиками“ (Астафьев 1997, 4, 131). Хорошие хозяйки в кипящую воду добавляли для духу смородинник, вереск, траву мяты. У женщин была еще одна важная подготовительная забота – надо было собрать *на помощь* подруг и соседа. Мальчишкам и девчонкам тоже находилось посильное занятие. Первые сначала до изнеможения крутили точило. А потом все вместе отправлялись убирать с огорода созревшие *вилки-кочаны*.

И только на следующий день по завершении всех этих необходимых подготовительных мероприятий начиналась горячо ожидаемая всеми ребятишками ежегодная *вольная вольница* – небывалой красоты и значительности событие, праздничный „спектакль“, возвращающий к первоначальному, к гармонии, имеющей место в мифическое время“ (Хренов 2008, 281). Вершину его Астафьев описывает так:

Народу полна изба! Стукоток стоит невообразимый! Бабушка и женщины постарее мнут капусту руками на длинном кухонном столе. Скрипит капуста, будто перемерзлый снег под сапогами. Руки у этих женщин до локтей в капустном крошеве, в красном свекольном соку. На столе горкой лежат тугие белые пласты, здесь же морковь, нарезанная тонкими кружочками и свекла палочками. На полу столько кочерыжек и листа, что и половиц не видно: возле дверей уже стоит высокая капустная кадка, прикрытая кружком, задавленная огромными камнями, из-под кружка выступает мытный свекольный сок. В нем плавают семечки аниса и укропа – бабушка чуть-чуть добавляет того и другого – для запаха. (Астафьев 1997, 4, 135)

В русской прозе очень трудно найти такую же этнографически точную, детально прописанную картину одного из ключевых моментов крестьянской жизни. С одной стороны, подробная информация о трех основных способах засолки капусты: о приготовлении крошева со свекольным соком, о деликатесной мелко-нарезанной „салатной“ капусте с яркими вкраплениями сахарной моркови и о

капустных „ломтях“, которые потребляли в первую очередь и, как правило, на закуску. Описание жестов организующей весь процесс бабушки – хозяйки дома – это не что иное как точное воссоздание всего технологического процесса, которым вполне можно руководствоваться в организации аналогичного собственного производства при острой на то необходимости:

Вместе со всеми пела и бабушка, и в то же время обмакивала плотно спрессовавшиеся половинки вилок в соленую воду, укладывала их в бочку – толково, с расчетливостью, затем наваливала слой мятого, отпотевшего крошева капусты – эту работу она делала всегда сама, никому ее не передоверяла? [...] (Астафьев 1997, 8, 136)

Повествователь не забыл даже о главной детской радости, связанной с этим праздником – капустных кочерыжках, которые ребята-подноски *вилков* получали как лакомую награду.

Но это только верхний, наиболее очевидный содержательный пласт, за которым открываются невероятные глубины, помогающие постижению психологии крестьянина и философии его жизни. Ведь процесс засолки капусты сопровождался целым комплексом ритуальных жестов. *Помочь* в день засолки капусты не бывала без легкой выпивки, чтобы слаженней и громче пелось, дружней работалось. Эта цель и смысл угощения в бабушкином присловье, которое он вспоминает, поднося помощницам рюмочку, налитую из запрятанной под лавкой специально для такого случая бутылки с вином: „А ну, бабоньки, а ну, подруженьки! Людям чтоб тын да помеха, нам чтоб смех да потеха!“ (Астафьев 1997, 4, 136).

Принимать в тот день угощение надо было не просто с благодарностью, а с приговором, содержание которого – не только описание достойных, желанных качеств создаваемого продукта (не должна капуста перекиснуть, должна хрустеть на зубах; хорошо бы, чтобы к столу капусту не пришлось подавать „голой“, „пустой“, даже пустые щи из капусты не в радость), но и веселые, остроумные, ироничные откровения в адрес „своих мужиков“-мужей. Так отчаянная тетка Апронья прежде чем ухарски опрокинуть поднесенную хозяйкой дома, в котором собиралась „помочь“, рюмочку, высказалась наибо-

лее решительно: „Мужичку моему она штабы костью в горле застревала, а у меня завсегда живьем катилась!..“ (Астафьев 1997, 4, 136). Ее активно и без опаски поддерживали остальные бабы, потому что в этот день мужикам в священное пространство – в помещение кути, где совершались праздничные действия, ход был заказан, они появлялись в кути только тогда, когда наступала пора опускать наполненные рубленой заквашенной капумтой емкости в подвал.

И пел озорничающий рабочий хор не „унывные“, протяжные песни, которые обычно сопровождали пахотные или сенокосные работы, а припевки радостные и озорные. Так в анализируемом астафьевском фрагменте рассказывается, как парнишке досталось от озорных певуний за то, что однажды он тайком от бабушки унес с кухни пирог:

Витька-титка – королек,
Съел у бабушки пирог!
Бабушка ругается, Витька отпирается!.. (Астафьев 1997, 4, 135)

Главное, чтобы песенный ритм помогал удерживать стремительный рабочий лад, потому и пелось в тот день „с какой-то забубенностью, отчаянием“, а когда все-таки подступала пора протяжных песен, их подхватывали „со слезливой растроганностью“.

Бабушкина капуста была самой сладкой (подчеркиваем, не вкусной, а именно сладкой). И со скромной гордостью она делилась с помощницами своим секретом мастерства:

В любом деле не слово, а руки всему голова. Рук жалеть не надо. Руки, они всему вкус и вид делают. Болят ночами рученьки мои, потому как не жалела я их никогда. (Астафьев 1997, 4, 137)

Правда, бабушка говорила еще об одном компоненте, который влияет на качество засола – соль. Испортить все дело может запросто „серая, несолкая“.

Получилась ли капуста, узнавали только после первых заморозков, когда и приходила пора снимать пробу. Доверяли это важное дело только мужикам, а бабы терпеливо ждали их приговора. Удав-

шейся капустой „хрустели“ с удовольствием и бабушка „облегченно бросала крестики на грудь, шептала: „Слава Тебе, Господи, слава Тебе, Господи! Теперь перезимуем. Картошек накопили дивно – и себе, и на продажу хватит“.

А зимой квашеную капусту „смолачивали“ с картошкой, во щах, ели пареную в чугунах и жареную в огромных сковородах в русской печи, потребляли и просто так. И, заключает Астафьев, „были здоровы, зубов и бодрости не теряли до старости“ (Астафьев 1997, 4, 141). Первую истину легко обоснуют современные диетологи, которые много и подробно пишут о ни с чем не сравнимом витаминном составе капусты. А вот истина вторая – предмет исследования психологов. Обласканная натруженными руками, приготовленная под задорные напевы, со смехом и веселыми присловьями квашеная капуста – самый простой и самый необходимый продукт на русской крестьянской кухне, оказывается, на каком-то сверхчувственном, иррациональном уровне пропитывалась той атмосферой катарсиса, которая царила на общинном празднике жизни в ее честь. Представляется, что писательской сверхзадачей при изображении этого праздника в астафьевском случае было не только воссоздание событийной канвы, но трансляция его ритуально-эстетического оформления, передача особой эмоциональной атмосферы русского трудового праздника, поддерживающей ощущение людского единства, создававшей неповторимое чувство радости бытия и, безусловно, участвовавшей в преодолении культурного отчуждения между разными полями и поколениями. Реализация этой задачи в астафьевском варианте приближает читателя к пониманию оснований для давно утраченного ощущения гармонии бытия, которое никак не страдало от нацеленности наших предков на поиск хлеба насущного.

Литература

- Астафьев (1997), Виктор П.: Ода русскому огороду. В: Собрание сочинений в 15-ти тт. Т. 8. Красноярск.
- Астафьев (1997), Виктор П.: Осенние грусти и радости. В: Собрание сочинений: В 15-ти тт. Т. 4. Красноярск.
- Валенцова (2008), М. М.: Магические функции еды. В: Традиционное русское застолье. Сборник статей. Москва.
- Кузнецов (2006), Сергей А.: Современный толковый словарь русского языка. Санкт Петербург.
- Хренов (2008), А.: Застолье в контексте ритуалов: Традиционное русское застолье. Сборник статей. Москва.
- Рогов (1997), А. И., Парменов, А. Г. (сост.): Энциклопедия православной святости: В 2-х тт., т. 1. Москва.
- Яновский (1982), Николай: Виктор Астафьев. Очерк творчества. Москва.

Sorokins Schmalz oder Die Küche des Konzeptualismus

[...] bislang blendet die kulturwissenschaftliche Ernährungstheorie den *normativen* und *immanent ethischen wie politischen* Gehalt des Themas weitgehend aus. (Lemke 2007, 171, Hervorh. i. Orig.)

[...] – обычно едят мотивированно: идеологически, социально, классово.¹ (Vajl', in: Genis/Vajl' 2007, 7)

0. Kulinarika eines *enfant terrible*

Хрущев воткнул спицу в кровавый кусок, быстро обжарил его в масле, затем посыпал свежемолотым перцем, обмакнул в сыр, отправил в рот и сразу же запил добрым глотком ледяного „Château Rieussec“. Сталин выбрал небольшой кусочек [...] вырезки, обжарил в масле, sprysнул лимоном, долго и неторопливо окунал в тягучий сыр, вынул, покрутил спицей в воздухе, остужая, и так же не спеша поднес к губам и попробовал: – Мммм... Incroyable.² (Sorokin 2002, III, 214f.)

1 „[...] – üblicherweise wird motiviert gegessen: ideologisch, sozial, klassenmäßig.“ (Übers. hier und im Folgenden, soweit nicht anders angegeben, vom Vf.).

2 „Чрущёв рammte seine Fonduegabel in ein blutiges Stück, briet es im Öl leicht an, bestreute es mit frischgemahlenem Pfeffer, tunkte es in den Käse, steckte es in den Mund und trank sofort einen guten Schluck eisgekühlten „Château Rieussec“ hinterher. Stalin wählte ein kleines Stück [...]fleisch, briet es kurz im Öl, bespritzte es mit Zitronen, tauchte es langsam in den zähflüssigen Käse, zog es wieder heraus, schwenkte die Gabel zum Abkühlen in der Luft, bevor er sie bedächtig zum Mund führte und probierte./ „Hmhh... Incroyable.““ (dt. von Dorothea Trottenberg, Sorokin 2000, 285).

Klingt so Literatur, die mit literarischen Mitteln kulinarisches Vergnügen bereiten will? Womöglich klänge sie so, wären die Speisenden nicht gerade die beiden Sowjetherrscher und wäre nicht ein einziges Adjektiv zensiert worden: Was Stalin da mit seiner Fonduegabel aufspießt, ist ein „kusoček čelovečeskoj vyrezki“³, Autor dieser scheinbaren Schwelgerei ist Vladimir Georgievič Sorokin (*1955), und der Ausschnitt stammt aus *dem* russischen Skandalroman der postsowjetischen Periode – aus GOLUBOE SALO (BLAUER SCHMALZ).

1. Die reduktionistische Rezeption von Sorokin als Autor des Schrecklichen und Ekelhaften

Mit den Prosawerken dieses Vladimir Sorokin soll die russische Literatur einer verbreiteten Meinung zufolge an einem Tiefpunkt angelangt sein: Sorokin zerstöre die Literatur, die Sprache, die Ästhetik; seine Werke bordeten über von Gewalt und Hässlichkeit, riefen Ekel hervor. Auch Sorokin wohl gesonnene Beobachter konnten nicht umhin, ihn als „grausames Talent“ (Groys 1988, 109) oder „enfant terrible“ (Genis 1997, 222) zu charakterisieren.

Im Bereich des Verzehrs drängen einzelne Werke Sorokins diese simple These gleichfalls auf. In NORMA (DIE NORM) etwa erfüllen die Bürger einer repressiven Gesellschaft eine ideologische Normvorgabe, indem sie buchstäblich ihr ‚tägliches Stück Scheiße‘ schlucken – das Zitieren oder Referieren von Abscheulichkeiten ist hier wie im Folgendem vom Gegenstand diktiert. In MESJAC V DACHAU (EIN MONAT IN DACHAU) lässt Sorokin einen Helden seines eigenen Namens durch das Einflößen von Speisen und Flüssigkeiten bei gleichzeitigem Analverschluss foltern. In SERDCA ČETYRECH (DIE HERZEN DER VIER) mutet der Autor uns zu, Sereža an der vom Penis seines toten Vaters abgeschnittenen Eichel lutschen zu lassen (Sorokin 2002, II, 742; dt. von Thomas Wiedling, Sorokin 1993, 23). Wie soll da noch von kulinarischen Qualitäten von Sorokins Werk gesprochen werden?

Thomas Wiedling, Übersetzer einiger Werke des frühen Sorokin, widmete sich – bei der von Dagmar Burkhart veranstalteten ersten Sorokin-Konferenz in Mannheim – dem Thema „Essen bei Vladimir Sorokin“,

3 „Stück Menschenfleisch“.

doch was der Übersetzer nach eigenen Worten in Sorokins Werken „brav schluckte“ (Wiedling 1999, 158), erschien ihm bloß ausnahmsweise genießbar: Wenn in Sorokins Erzählungen, so Wiedling, „etwas einverleibt wird, dann nur, was nicht unter den üblichen Begriff von Eßbarem“ falle (Wiedling 1999, 152). Nach der Übersetzung des Schlusses von TRIDCA-TAJA LJUBOV' MARINY (MARINAS DREISSIGSTE LIEBE) will sich Wiedling „kotchbeschissen“ (Wiedling 1999, 152) gefühlt haben.

Zweifellos beobachtet Wiedling zutreffend, dass Münder und Lippen bei Sorokin gehäuft im Kontext von Oralerotik, ja Koprophagie auftauchen (Wiedling 1999, 155f.), doch ignoriert er fast völlig die schwelgerischen Essakte in Sorokins Werken. Diese aber sind, so wird im Weiteren argumentiert werden, genauso konstitutiv für Sorokins Essenspoetik wie die Erzeugung von Ekel.

2. Schwelgen

Ein Schwelgen in exquisiten, ja phantastischen Köstlichkeiten ist, das ist zu Wiedlings Ehrenrettung vorzubringen, im späteren Werk ab ca. 1997, das der Übersetzer 1998 bzw. 1999 kaum mehr berücksichtigen konnte, stärker ausgeprägt als in Sorokins früheren Texten (Ryklin dagegen sah dies schon 1998 ab; Ryklin 1998, 750f.). In dieser späteren Werkphase fährt Sorokin opulente Mahle auf. Das lässt sich bereits an den Titeln von meist kürzeren Texten ablesen, etwa des Stückes PEL'MENI (PEL-MENI, 2007, 75–107), der Sammlung PIR (DAS GELAGE, 2001), die Texte enthält wie BANKET (DAS BANKETT, 131–154), DEN' RUSSKOGO EDOKA (DER TAG DES RUSSISCHEN ESSERS, 155–202), MOJA TRAPEZA (MEINE TAFEL, 399–408) und ŽRAT' (FRESEN, 409–443), oder an KUČNJA (DIE KÜCHE, 2005, 37–41). Schließlich verheißen die Überschriften von Sorokins Kolumnen auf www.snob.ru seit 2009 wie „Kušať podano!“ (Es ist angerichtet! 2009a), „Vodka“ (Wodka, 2009c), „Lutefisk“ (Gelaugter Fisch, 2009d), „Voda, ktoruju my p'em“ (Das Wasser, das wir trinken, 2010a) oder „Zavtrak“ (Frühstück, 2010b) einen positiven Umgang mit Essen und Trinken.

Und in der Tat: Ab etwa 1997 ist das Schwelgen ein wiederkehrendes Motiv in den Sujets von Sorokins Werken: Der eingangs zitierte Roman GOLUBOE SALO (BLAUER SCHMALZ, im Buchhandel vertrieben als DER

HIMMELBLAUE SPECK 1999), den die Putin-Jugendorganisation *Iduščie vmeste* 2002 zur Zielscheibe eines gerichtsnotorischen Skandals machte, beinhaltet ein Gelage Stalins mit Molotov, Vorošilov, Beriia, Mikojan, Landau, Bulganin, Kaganovič, Malenkov, Gor'kij, Ėjzenštejn und Šostakovič, aber auch mit Fürst Vasilij und Sacharov, das mit vorrevolutionärer Pomp inszeniert wird: Hier wie im Weiteren sei es gestattet, ausführlicher zu zitieren, als es der Gepflogenheit entspricht, um die Poetik der (Über-)Fülle und später auch von Kippfiguren innerhalb längerer Passagen zu illustrieren:

Стол был прелестный: на бело-голубой домотканой скатерти русского стиля стояла золотая и серебряная посуда Александра I; обильная русская закуска дразнила своим многообразием; здесь были копченые угри и заливная осетрина, паштет из оленины и фаршированные рябчики, простая квашеная капуста и телячьи языки с мозгами, соленые рыжики и заливные поросята с хреном; в центре стола высился золотой медведь, держащий на плече коромысло с двумя серебряными ведерками, наполненными черной, маслянисто блестящей белужьей и мелкой, сероватой стерляжьей икрой.⁴ (Sorokin 2002, III, 174)

In ähnlich schwelgerischer Manier ergeht sich Sorokin in seiner Kolumne „Bulimija“ (Bulimie, 2009b) über die russische vorrevolutionäre Küche. Das Stereotyp von Sorokin als *reinem* Antiästheten dürfte damit widerlegt sein.

Im Stilleben КУХНЯ (DIE KÜCHE), enthalten in ČETYRE (VIER 2005, 37–41), übt sich der literarische Stiltester Sorokin in einer metonymischen Annäherung ans Essen, durch die detailversessene Be-

4 „Die Tafel war wundervoll: Auf einem weiß-blauen handgewebten Tischtuch im russischen Stil stand das Gold- und Silbergeschirr von Aleksandr I., und die reichhaltigen russischen Vorspeisen lockten mit appetitlicher Vielfalt; da gab es geräucherten Aal und Stör in Aspik, Pastete aus Rentierfleisch und gefüllte Haselhühner, einfachen Sauerkohl und Kalbszunge mit Hirn, gesalzene Reizker und Spanferkel in Aspik mit Meerrettich. In der Mitte des Tisches thronte ein goldener Bär, der ein Tragjoch mit zwei Silberkübeln auf den Schultern hielt, die mit schwarzglänzendem Beluga-Kaviar und feinkörnigem, grauen Sterlet-Kaviar gefüllt waren.“ (dt. von Dorothea Trottenberg, Sorokin 2000, 242f.).

schreibung der Küche einer sowjetischen Stadtwohnung – von Tür über Kühlschranks und Mülleimer bis Fenster. Auf dem Herd steht ein Topf mit Boršč, dessen Inhalt mit regionalen Rezeptbesonderheiten auskosten wird:

На плите всегда что-то стоит, терпеливо ожидая своей жертвенной участи. Сегодня это розовая кастрюля с обеденным бабушкиным борщом (житомирские евреи научили бабушку класть в борщ чернослив и давленный чеснок).⁵ (2005, 39)

Während der Erzähldiskurs das kulinarische Erlebnis in KUCHNJA in Klammern evoziert, enttäuschen einige Erzählungen, deren Titel schwelgerische Momente versprechen, diese Erwartung. In ŽRAT' etwa wird die im Titel angedeutete gierige Nahrungsaufnahme auf eine rein metaphorische Ebene gehoben: Es geht hier in einem pan-ästhetizistischen Sinne um diverse Arten von ‚gierigem In-sich-Aufsaugen‘ von akustischen, visuellen, olfaktorischen Eindrücken oder um das ‚Auskosten‘ von positiven wie negativen Gefühlen oder vulgären Formulierungen (2001, 425), aber praktisch nie um Nahrung. Diese begegnet höchstens im Meta-Hunger („Žrat' želanie Žen'ki nažrat'sja“⁶) oder im Verschlingen von Unverdaulichem („Žrat' neudovovarimoe.“⁷), ohne dass disambiguiert würde, ob dies konkret oder metaphorisch zu verstehen ist. Die Serialisierung und stakkatoartige Nennung im Stile der Karteikarten Lev Rubinštejns, dem ŽRAT' gewidmet ist, tut ihr Übriges zur Neutralisierung der kulinarischen Verheißung.

3. Spielarten des Essens und Einverleibens

Es gibt also im Werk Sorokins eine massive Spannung zwischen Schwelgen und dessen unerfüllter Verheißung, ja Einverleibung von Ungenießbarem.

5 „Auf dem Herd steht immer etwas, das geduldig auf sein Opferlos wartet. Heute ist es ein rosa Topf mit dem großmütterlichen Boršč vom Mittagessen (die Juden von Žitomir hatten Großmutter beigebracht, Dörripflaumen und geriebenen Knoblauch in den Boršč zu geben).“

6 „Ženjas Wunsch, sich vollzufressen, auskosten.“ (Sorokin 2001, 434, Hervorh. i. Orig.).

7 „Etwas Unverdauliches verschlingen.“ (Sorokin 2001, 439, Hervorh. i. Orig.).

Wie lässt sich diese Spannung auflösen? Die nachfolgenden Überlegungen liefern keinen Auflösungs-, wohl aber einen Ordnungsversuch und schlagen eine Typologie von Varianten des Essens und Einverleibens bei Sorokin vor. Geordnet sind diese nicht nach den konsumierten Materialien, sondern nach den poetologischen und ästhetischen Funktionen der Spielarten oraler Aufnahme im Gesamtwerk Sorokins (bis zum Jahr 2010).

Die vier Register, in die sich die Essensszenen einteilen lassen, sind 1) politische Allegorien, 2) ethische Solidarisierung, 3) interkulturelle Stereotype und 4) phantastische Einverleibung. Diese sind dann noch nach der jeweiligen narrativen Motorik zu unterscheiden in a) stringent durchgehaltene und b) in ein anderes Fahrwasser kippende.

4. Politische Allegorie

Am Anfang von NORMA, einem aus acht Teilen, die ihrerseits oftmals aus uniformen Serien zusammengesetzt sind, bestehenden Text, geht es um die gesellschaftlich oktroyierte Einführung eines zunächst rätselhaft bleibenden Produktes mit Produktbezeichnung ‚norma‘. Der erste Teil besteht seinerseits aus diversen Einzelszenen. In der ersten debattieren zwei sonst nicht näher charakterisierte Personen namens Sveklušin und Trofimenko über die Qualität der Speise ‚norma‘, wobei der Topos von der benachteiligten Provinz aufgerufen wird:

Свеклушин вытащил упакованную в целлофан норму.

– Ух ты. – Трофименко потянулся к аккуратному пакетiku. – Смотри, какие у вас... А у нас просто в бумажных упаковках таких. И бумага грубая. И надпись такая оттиснутая плохо, криво. Синяя такая. А у вас смотри-ка, во как аккуратненько. Шрифт такой красивый...

– Столица, чего ж ты хочешь. – Свеклушин разорвал пакет, вытряхнул норму на ладонь, отщипнул кусок и сунул в рот. Трофименко потрогал норму:

– И свежая... во, мягкая какая. А у нас засохшая. Крошится вся... организаторы, бля. Не могут организовать...⁸ (Sorokin 2002, I, 16)

8 „Sveklušin holte die in Zellophan verpackte Norma hervor./ ‚Sieh mal an.‘ Trofimenko streckte die Hand nach der sauberen Packung aus. ‚Da kann man

Erst später wird klar, worum es sich bei der vermeintlich hochwertigen Speise der Hauptstadtler genauso wie bei der der Provinzler handelt, denn ein Kind, dessen Blick von der symbolischen Ordnung noch unverstellt ist (vgl. Uffelman 2009, 144f.), bringt es auf den Punkt:

- Мам, а зачем ты кашки ешь?
- Это не кашка. Не говори глупости. Сколько раз я тебе говорила?
- Нет, ну а зачем?
- Затем. – Ложечка быстро управлялась с податливым месивом.
- Ну, мам, скажи! Ведь невкусно. Я ж пробовал. И пахнет кашкой.
- Я кому говорю! Не смей!
- Юля стукнула пальцем по краю стола.
- Да я не глупости. Просто, ну а зачем, а?
- Затем.⁹ (2002, I, 44)

Angesichts der Zumutung einer abnormen Sozialnorm wie der des Scheiße-Schluckens lässt sich NORMA nur auf einer allegorischen Ebene ausdeuten. Die – eher simple – Botschaft würde lauten, dass Menschen in einer totalitären Gesellschaft ‚allerlei Scheiße schlucken müssen‘.

Freiwilliger scheint Ähnliches in der Erzählung SERGEJ ANDREEVIČ zu passieren, in der ein Schüler bei einem Waldausflug mit den Lippen

mal sehen, was ihr für welche habt. Bei uns ist sie einfach in so grobes Papier verpackt, und die Aufschrift ist schief und krumm, so dunkelblau. Aber schau dir nur mal diese an, so sauber und ordentlich. Und so eine schöne Schrift.‘ ‚Wir sind in der Hauptstadt, was denkst du denn.‘ Sveklušin riß die Packung auf, ließ die Norma in die Hand gleiten, brach ein Stück ab und steckte es in den Mund. Trofimenko berührte die Norma. / ‚Und wie frisch die ist... toll, ganz weich. Bei uns ist sie ganz vertrocknet und bröckelig. Das sind vielleicht Organisatoren, verdammte Scheiße, die können nicht mal organisieren...‘“ (dt. von Dorothea Trottenberg, Sorokin 1999, 20f.)

9 „Mami, warum ißt du Kaka?‘ / ‚Das ist kein Kaka. Red keinen Unsinn. Wie oft hab ich dir das schon gesagt?‘ / ‚Ja, aber warum denn?!‘ / ‚Darum.‘ Der Teelöffel wurde schnell mit der geschmeidigen Masse fertig. / ‚Na, sag schon, Mami! Das schmeckt doch nicht. Ich hab’s doch probiert. Und es riecht wie Kaka.‘ / ‚Was habe ich dir gesagt? Wag es ja nicht!‘ / ‚Julja klopfte mit dem Finger auf den Tischrand. / ‚Aber das ist doch kein Unsinn. Ich will einfach wissen, warum.‘ / ‚Darum.‘“ (dt. von Dorothea Trottenberg, Sorokin 1999, 65f.)

den noch dampfenden Kot eines von ihm verehrten Lehrers aufnimmt (Sorokin 2002, I, 510 u. 512f.; 1992b, 101 u. 105). Wiedling arbeitet mit Blick auf diese Erzählung ein rekurrentes Verfahren in Sorokins Texten heraus:

Es deutet sich ein Muster an: das sich Einverleiben der Fäkalien als erotisch besetzte Verinnerlichung patriarchaler Autorität, um letztere über deren Ende bzw. Tod hinaus in ewiger Wiederkehr zu erhalten. (Wiedling 1999, 153)

Da Kot beim Weiterverzehr keine wesentliche Veränderung durch Verdauung erfahre, „ermöglicht“ die Imagination des Scheiße-Schluckens laut Wiedling eine „prinzipiell ewige Wiederkehr des Gleichen“ (1999, 153). Aus der totalitären Ordnung scheint es keinen Ausweg zu geben.

Dagegen haben wir es in *TRIDCATAJA LJUBOV' MARINY* (MARINAS DREISSIGSTE LIEBE) durchaus mit einer innersowjetischen Gegenwelt zu tun – dem Leben der mit Dissidenten verkehrenden Edelprostituierten Marina. In kulinarischer Hinsicht stehen für die Lebenswelt der Normalbevölkerung die Defizite in staatlichen Geschäften und der von Marina empfundene angenehme Kitzel bei Kleindiebstählen in diesen Läden (Sorokin 2002, II, 94–96; 1991, 132–135). Dieser Welt der Not und des minimalen Protestes stehen die kulinarischen Privilegien der Nomenklatura gegenüber. Für die Normalbevölkerung grenzt allein der Klang der Waren für Privilegierte ans Phantastische (s. die Liste in Sorokin 2002, II, 81; 1991, 112f. oder Sorokin 2009a). Doch auch von diesen profitiert die Prostituierte Marina mittelbar, denn ihr Freier Leonid Petrovič, Abteilungsleiter beim ZK der KPdSU, bezahlt sie für ihre Dienste unter anderem in Defizitwaren (Sorokin 2002, II, 81; dt. 1991, 112f.). Zudem gibt Marina die Delikatessen barmherzig an den aus dem Lager entlassenen Dissidenten Mitja und seine Frau weiter:

- Митя вошел в кухню, приветливо улыбнулся Марине:
- Ты просто девушка из Голливуда. Что это?
 - Жратва.
 - Кому?
 - Вам.
 - От кого?
 - От сочувствующих диссидентскому движению в СССР.

Засмеявшись, он взял банку:

– Так. Судак в томатном соусе. Невероятно. [...]

– В лагере так не кормили?

– Почти так. По праздникам рябчиков давали с икрой паюсной и с кувшином шабли.

– Ну вот. Набирайся сил. Для будущих классовых битв.¹⁰ (Sorokin 2002, II, 86)

Im Roman GOLUBOE SALO kippt das bereits zitierte Gelage bei Stalin auch auf der Handlungsebene in eine überexplizite politische Allegorie – die Tier-Personifikation erinnert durchsichtig an Orwells ANIMAL FARM:

Вскоре появилась другая скатерть – красно-белая, с советской символикой; на нее проворные руки слуг поставили новую посуду – дулевского фарфора, расписанную Малевичем. Посередине стола возникло огромное стальное блюдо с целиком зажаренной свиньей; морда ее была препарирована особым образом: на переносице торчало большое бутаторское пенсне, пяточок был сглажен, подслеповатые глазки хитро шурились, желтые зубы злобно торчали из-под презрительно изогнувшихся губ.

Все сразу узнали в свинье Иудушку Троцкого.¹¹ (Sorokin 2002, III, 184)

10 „Mitja kam in die Küche und lächelte Marina liebenswürdig an:/ – Du bist das Mädchen aus Hollywood. Was ist das?/ – Fressalien./ – Für wen?/ – Für euch./ – Von wem?/ – Von Leuten, die Mitleid haben mit der Dissidentenbewegung in der UdSSR./ Lachend nahm er eine Dose:/ – So. Zander in Tomatensauce. Nicht zu fassen. [...]/ – Haben sie euch im Lager nicht so verköstigt?/ – Fast so. An Feiertagen gab es Haselhuhn mit Preßkaviar und eine Karaffe Chablis./ – Na dann. Komm zu Kräften. Für die zukünftigen Klassenkämpfe.“ (dt. von Thomas Wiedling, Sorokin 1991, 119f.)

11 „Bald darauf kam ein anderes Tischtuch, ein rot-weißes mit sowjetischen Symbolen./ Die flinken Hände der Bediensteten deckten den Tisch mit anderem Geschirr, Porzellan aus der Duljovo-Fabrik, das mit Motiven von Malevič verziert war. In die Mitte des Tisches wurde eine riesige stählerne Platte mit einem ganzen gebratenen Schwein gestellt, dessen Schnauze besonders präpariert war: auf der Nasenwurzel thronte die riesige Attrappe eines Pincenez, kurzsichtige Äuglein blinzelten listig, gelbe Zähne ragten boshaft aus verächtlich aufgeworfenen Lippen./ Alle erkannten in dem Schwein sofort den Judas Trockij.“ (dt. von Dorothea Trottenberg, Sorokin 2000, 257, Übers. korrigiert)

Beim nachfolgenden tête-à-tête von Chruščev und Stalin bei Tisch, das der den *Idušcie-vmeste*-Skandal von 2002 motivierenden Analpenetration Stalins durch Chruščev vorausgeht, gerinnt die klischeehaft antitotalitäre Vorstellung von Sowjetherrschern als Menschenschlächtern zur politischen Allegorie eines Menschenfleischfondues: Nachdem „Graf“ Chruščev einen jungen Mann zu Tode gefoltert hat, wird dessen Leib zu einer Kombination aus Käse- und Fleischfondue serviert:

Слуги между тем проворно готовили фондю – топили сыр в кипящем вине, быстро размешивая его специальными ложками.

Двое охранников подземной тюрьмы внесли на мраморный доске отрубленный торс только что умершего юноши. Торс сочился парной кровью.

[...]

Вмиг перед Сталиным и Хрущевым были поставлены кастрюли с кипящим оливковым маслом и нехотя булькающим расплавленным сыром, тарелки со специями и с мелко нарезанной человечиной.¹² (Sorokin 2002, III, 212f.)

Die kannibalistische Provokation (vgl. Engel 1999) wird im weiteren, eingangs zitierten Textverlauf überspielt – die Strategie des Tabubruchs kippt zurück in kulinarische Schwelgeästhetik.

Während der politische Vektor in GOLUBOE SALO auf die stalinistische Vergangenheit gerichtet ist, weist er in DEN' OPRIČNIKA (DER TAG DES OPRITSCHNIKS) in die Zukunft eines neototalitären Regimes, einer russischen Monarchie des Jahres 2028. Komjaga, einem Büttel diese Regimes, wird die besondere Ehre eines gemeinsamen Frühstückes mit der Gattin des Herrschers zuteil, bei dem im Zeitgeist der extrapolierten rus-

12 „Die Bediensteten trafen unterdessen geschickt ihre Vorbereitungen zum Fondue, sie erhitzen den Käse in dem köchelnden Wein und lösten ihn unter schnellem Rühren mit einem Speziallöffel darin auf./ Zwei Sicherheitsleute des unterirdischen Gefängnisses trugen den abgehackten Torso des soeben verstorbenen Jünglings auf einem Marmorbrett herein. Frisches Blut rann aus dem Torso. [...] Im Handumdrehen erschienen vor Stalin und Chruščev Töpfe mit siedendem Olivenöl und zäh blubberndem geschmolzenem Käse, Teller mit Gewürzen und kleingeschnittenem Menschenfleisch.“ (dt. von Dorothea Trottenberg, Sorokin 2000, 283–285)

sisch-chinesischen Zukunft aufgefahren wird. Die Beschreibung erinnert an den sowjetischen Luxus aus GOLUBOE SALO, nur jetzt mit ostasiatischem Einschlag:

Наливают мне водки в стопку хрустальную. Бесшумно ставят слуги закуски на стол: икра белужья, шейки раковые, грибы китайские, лапша гречневая японская во льду, рис разварной, овощи, тушенные в пряностях.¹³ (Sorokin 2006, 165)

Dem Prassen der Elite (der Gattin des Herrschers und seiner Garde) wird die künstlich erzeugte Knappheit des Warenangebots in Geschäften für die Bevölkerung gegenübergestellt, eine Rückkehr in die sowjetische Versorgungsrealität und Anknüpfung an Marinas Einkauf:

Хороша была идея отца Государева, упокойного Николая Платоновича, по ликвидации всех иноземных супермаркетов и замены их на русские ларьки. И чтобы в каждом ларьке – по две вещи, для выбора народного. Мудро это и глубоко. Ибо народ наш, богоносец, выбирать из двух должен, а не из трех и не из тридцати трех.¹⁴ (Sorokin 2006, 102f.)

Die Wiederkehr der sowjetischen Vergangenheit, welche die Vergleichbarkeit des sowjetischen und des künftigen monarchischen Systems suggeriert, bleibt plakativ und vordergründig.

Überboten wird diese durchsichtige Polemik noch von SACHARNYJ KREML' (DER ZUCKER-KREML), wo die Untertanen einer repressiven Ordnung am Phallussymbol des nunmehr weiß gestrichenen Kremls in

13 „Ich bekomme einen Wodka im Kristallglas gereicht. Lautlos tragen die Diener verschiedene Vorspeisen auf: Beluga-Kaviar, Krebschwänze, chinesische Pilze, japanische Buchweizennudeln auf Eis, weichgekochten Reis, eingelegtes Gemüse.“ (dt. von Andreas Tretner, Sorokin 2008b, 163)

14 „Es war eine gute Idee vom Gossudarenvater Nikolai Platonowitsch, Gott hab ihn selig, alle ausländischen Supermärkte abzuschaffen und durch russische Kaufmannsläden zu ersetzen. Und dass das Volk dort bei allem die Wahl zwischen dem einen und dem anderen hat. Eine kluge, eine weise Entscheidung. Unser gotterwähltes Volk soll zwischen zweierlei wählen dürfen, nicht zwischen drei- oder dreiunddreißigerlei.“ (dt. von Andreas Tretner, Sorokin 2008b, 101f.)

Zuckerform lecken (2008a, 44). In allen Fällen – mit Vergangenheits- wie mit Zukunftsbezug – wird die Leserin oder der Leser mit politischen Allegorien konfrontiert, die ihre eigene Schlichtheit ausstellen und als Metaallegorien zu rezipieren sind, bei DEN’ OPRIČNIKA und SACHARNYJ KREML’ in Form der Konzeptualisierung eines totalitarismuskritischen Diskurses.

5. Ethos der Solidarisierung

Wie aber steht es um die konzeptualistische Distanz bei rein positiven Essensszenen? Derer gibt es zugegebenermaßen nicht allzu viele. Das Frühwerk OČERED’ (DIE SCHLANGE) jedoch lanciert am Schluss einen positiven Gegenentwurf gegen die frustrierende Sowjetrealität – ein Ethos der Solidarität, das sich essensmäßig als altruistisches Atzen niederschlägt: Nach stundenlangem, vergeblichen Anstehen in einer sowjetischen Warteschlange finden sich ein Mann und eine Frau zum Essen in ihrer Wohnung. In dem Defizithaushalt gibt es zwar nur Kartoffeln, doch hier gesteht auch Wiedling ein, dass es nicht um Einverleibung von Abscheulichkeiten geht, sondern um die ganz genießbaren Lebensmittel „Wermuth und Bratkartoffeln“ (Wiedling 1999, 152). Die Essensszene wird uns wie der gesamte Text ohne jeden Erzählkommentar, nur in Form von Repliken in einer fast phonetischen Mitschrift nahe gebracht:

- Так. Все, кажется, на столе...
- Все. Все чудесно. Знаете, Люда, давайте выпьем за радость неожиданных встреч. У нас ведь радостей не так уж много. Так вот, пусть эта всегда будет. За встречу.
- Ну что ж... за встречу...
-
-вкусный.....
- Замечательное вино.
- Берите колбаску.
- Спасибо. Давайте я за вами поухаживаю...
- Хватит, хватит, Вадим... спасибо... себе положите...
-замечательная картошка.....
- [...]

- Угу... ммм... вкуснотища какая.....
- Просто там зелени много.....
-ага.....mmm.....
-¹⁵ (2002, I, 472f.)

Nach dem ergebnislosen Anstehen nach defizitären Lebensmitteln ist das Zu-Essen-Machen, Einander-Zuprosten und weitgehend stumme Mampfen der erste Annäherungsschritt zwischen zwei Menschen – auf dem Weg zum Geschlechtsverkehr, in dessen phonetische Repräsentation die Essszene mündet.

6. Interkulturelle Stereotype

Mit Ausnahme französischer Weine und ostasiatischer Lebensmittel blieben die bisher angeführten Speiseszenen in einem innerrussischen Rahmen. Doch ist Küche bekanntlich eines der größten Reservoirs interkultureller Topoi. Nicht bloß im Alltag, sondern auch in der Kulturwissenschaft sind interkulturelle Stereotype gang und gäbe. So gießt Daniel Rancour-Laferriere das Stereotyp vom russischen Fatalismus in eine Nationalcharakterpathologie vom vermeintlichen russischen Masochismus (vgl. u. a. Meyer 2006). Auch Sorokin gefällt sich im Interview mit Natascha Drubek-Meyer 1995 darin, binäre psychoanalytische Oppositionen auf das Verhältnis von Russen und Deutschen zu blenden.

Sein einschlägigster fiktionaler Text dazu ist MESJAC V DACHAU (EIN MONAT IN DACHAU), in dem die freiwillige Reise eines russischen Schriftstellers im Jahre 1990 in ein weiter in Betrieb befindliches Folter-

15 „– So. Ich glaube, es steht alles auf dem Tisch.../ – Alles. Alles wunderbar. Wissen Sie, Ljuda, trinken wir auf die Freude der unverhofften Begegnungen. So viele Freuden haben wir ja nicht. Aber die soll es immer geben. Auf unsere Begegnung./ – Ja... auf unsere Begegnung.../ –der schmeckt...../ – Wunderbar./ – Nehmen Sie von der Wurst./ – Danke. Darf ich Ihnen auflegen..../ – Genug, genug. Vadim.... danke.... nehmen Sie sich selbst.../ – wunderbar, die Kartoffeln...../ [...] – Uuh.... mmm.... schmeckt das gut... / – Es ist einfach viel Grünzeug dran...../ –aha mmm.....“ (dt. von Peter Urban, Sorokin 1990, 215, Übers. korrigiert)

lager Dachau geschildert wird. Gleich zu Beginn wird die masochistische Motivation des Russen dargelegt („Megatonny uniženija“¹⁶), welche die Deutschen gerne befriedigten: „Kak oni ljubjat i umejut unižat!“¹⁷ Der freiwillige Insasse des Lagers für Masochisten durchläuft Folterstationen in 25 Zellen und verordnet sich zu Beginn seiner ‚Wellness‘-Tour eine genießerische Herangehensweise: „Učis’ pit’ vino naslaždenija po kapljam“¹⁸.

Essen kommt hier zunächst über dessen Entzug ins Spiel (Sorokin 2002, I, 753; 1992a, 22). Dem Ausgehungerten werden dann endlich Fleisch und Blut verabreicht:

умоляю спустила кусок спустила баранью ногу жареную лют
я рот подставляю кровь свежая баранья ловлю ртом захлебываюсь
ловлю пью до изнеможения потом мясо кусаю дергаю
[...] неописуемо вкусно ем милая ем [...].¹⁹ (Sorokin 2002, I, 754)

Erst nachdem er das Blut getrunken und das Fleisch gegessen hat, wird ihm eröffnet: „ja s’el okorok russkoj devočki Leny Sergeevoy i pil ee krov“²⁰, worauf das Opfer sich in psychogenen Magen(gewissens)krämpfen windet.

Im Kontrast zum tabuisierten Menschenfleisch werden dem fiktionalen Vladimir Sorokin in Zelle 9 dann durchaus genießbare Speisen einge-
flößt, die sich allerdings qua Quantität und Anusverschluss zum Folterwerkzeug verkehren:

16 „Megatonnen Demütigung“ (Sorokin 2002, I, 745; dt. von Peter Urban, Sorokin 1992a, 5)

17 „Wie sehr sie das lieben und wie sehr sie demütigen können.“ (Sorokin 2002, I, 745; dt. von Peter Urban, Sorokin 1992a, 5)

18 „Lerne, den Wein des Genusses tropfenweise zu trinken [...]“ (Sorokin 2002, I, 751; dt. von Peter Urban, Sorokin 1992a, 17)

19 „ich flehe ließ sie ein stück ließ sie eine hammelkeule gebraten herab ich halte meinen mund darunter frisches hammelblut ich fange es auf mit dem munde verschlucke mich fange es auf trinke bis zur ermattung dann beiße ich in das rose fleisch zerre [...] schmeckt unbeschreiblich gut ich esse liebe esse [...]“ (dt. von Peter Urban, Sorokin 1992a, 23)

20 „ich hätte eben den schenkel des russischen mädchens lena sergeeva gegessen und ihr blut getrunken“ (2002, I, 754; dt. von Peter Urban, Sorokin 1992a, 23)

живот раздуло кишечник болит я связан спеленут рубашкой солома мало света с утра вынули [...] перенес насильственное кормление гороховой кашей с кнедлями просил больно день лежал пробка забита намертво она водит экскурсии местное население указка русский писатель с пробкой в жопе [...]²¹ (Sorokin 2002, I, 755)

In PEL'MENI begegnet eine kannibalistische Variante des russischen Nationalgerichts Pelmeni; die Füllung besteht aus dem Fleisch des Vaters einer der Speisenden, das durchaus goutiert wird (Sorokin 2007, 102f.; 1997, 48). Dieses Mahl kippt ebenso in einen zwanghaften Ausbruch wie das vorausgehende Küchengespräch eines Durchschnittshepaar mit Namen Ivanov, das aber, wie der Kippmoment zu militärischen Gewaltimaginationen (Sorokin 2007, 83f.; 1997, 21) illustriert, weniger der Repräsentation von Nationalkultur in der Küche dient, sondern insinuiert, dass hinter der harmlosen Oberfläche der russischen Kultur – nämlich ihrer Küche – eine Verwerfung der historischen Erinnerung lauert, die in immer neuen Gewaltimaginationen ausagiert werden muss.

Ebenso ausgeweitet wird geschichtsbedingte nationale Identitätskonstruktion, hier in Kombination mit Abgrenzung von einer fremden Küche, in Sorokins Stück, das den deutschen Titel HOCHZEITSREISE trägt. Es handelt von interkultureller Psychopathologie: Die beiden Protagonisten Günther von Nebeldorf und Maša Rubinštejn sind Nachkommen von Tätern aus der Zeit des Nationalsozialismus und Stalinismus und agieren aneinander ihre Geschichtstraumata aus. Dabei kommt dem Deutschen die Rolle des neurotischen Masochisten zu, der sich von der jüdischen Russin Maša peitschen lässt. Im Sinne der masochistischen Umwertung des Ekels wird orale Aufnahme hier wie in NORMA und SERGEJ ANDREEVIČ mit Koprophagie verbunden; Günthers Liebeserklärung an Maša lautet: „Ty prelest'. Ja gotov pit' tvoju moču.“²²

21 „der bauch aufgeschwemmt schmerzen im darm ich gefesselt in die zwangsjacke stroh wenig licht am morgen holten sie mich [...] ernährten mich zwangsweise mit erbspüree und knödeln ich bat und bettelte alles tat weh den tag über gelegen der pfpopf steckt fest sie macht führungen für die hiesige bevölkerung zeigestock russischer schriftsteller mit pfpopf im arsch [...]“ (dt. von Peter Urban, Sorokin 1992a, 26)

22 „Du bist wunderbar. Ich könnte deinen Urin trinken.“ (Sorokin, 2007, 237; dt. von Barbara Lehmann, Sorokin 1997, 114)

Daneben wird im dritten Akt die Küche zum Kristallisationspunkt der interkulturellen Psychopathologien. Maša verfolgt beim Konsum von Wodka und Salzgurken eine nationale *ideja* [Idee] (Sorokin 2007, 217, 219 u. 222; dt. 1997, 84, 87 u. 91). Als säkulare Trägerin des Traditionalismus der Ostkirche betont Maša die Orthopraxie; sie bringt den Deutschen bei, wie man Wodka ‚richtig‘ trinkt und Salzgurken nachisst:

[...] правило № 1. [...] Русскую водку пьют во время обеда. Повторите. [...] № 3. Выпивайте сразу не менее ста миллилитров, сразу закусывайте соленым огурцом и начинайте есть.²³
(Sorokin 2007, 221)

Doch so autoritär, wie Maša ihre orthopraktischen Regeln vorbringt, seien diese gar nicht zu befolgen; so isst Maša keine Salzgurke nach, sondern riecht lediglich daran (Sorokin 2007, 222; 1997, 91). Zudem erklärt sie die Geschmacksqualität einzelner Gerichte für wichtiger als national-kulinarische Traditionen (Sorokin 2007, 215; 1997, 82).

Ja, sie erklärt den Küchennationalismus zum Symptom kompensatorischer Nostalgie von Emigranten (wie sie in Genis/Vajl's Kochbuch [2007, 30f.] begegnet):

[...] сварить бы из этого поросенка холодец, поставить бы на стол литра три „Московской“ и позвать бы в гости наших му-даков-эмигрантов!²⁴

Das Wodka- und Salzgurken-Stereotyp wird bei Sorokin in den Geschichtskontext gebracht: Stalin sei gestorben, als man ihm zur Katerbekämpfung Lake von Essig- anstatt von Salzgurken vorgesetzt habe (Sorokin 2007, 219; dt. 1997, 88). Michail Ryklin diagnostiziert mit Blick darauf in BORŠČ POSLE USTRIC (NACH AUSTERN BORSCHTSCH) einen Primat des

23 „[...] Regel Nr. 1: [...] Den russischen Wodka trinkt man während des Essens. Wiederholen Sie das. [...] Nr. 3: Trinken Sie gleich mindestens hundert Milliliter in einem Zug, dann nehmen Sie eine Salzgurke und essen Sie sie.“ (dt. von Barbara Lehmann, Sorokin 1997, 90, Übers. korrigiert)

24 „[...] ich würde aus dem Ferkel Sülze machen, etwa 3 Liter Wodka ‚Moskovskaja‘ auf den Tisch stellen und unsere dämlichen Emigranten einladen.“ (Sorokin, 2007, 216; dt. von Barbara Lehmann, Sorokin 1997, 83)

Historisch-Psychopathologischen vor dem Kulinarisch-Interkulturellen in Sorokins HOCHZEITSREISE:

Не следует слишком серьезно воспринимать диссертации о преимуществах соленого огурца перед маринованным, холодца перед китайским хрустальным поросенком, инициации в обряд питья водки а la Russe и филиппики против немецкой сладкой горчицы. Все эти капризы возможны лишь на фоне ненаписанного невротического сценария, в котором биологическому еврейству Маши отведена ключевая роль – служить передаточным звеном между наслаждением Гюнтера и Именем его отца.²⁵ (Ryklin 1999, 184)

Kippt in der HOCHZEITSREISE das kulinarisch-interkulturelle Moment ins Historisch-Psychopathologische, so in GOLUBOE SALO ins Synchron-Politische. Nachdem das opulente Gelage mit Parteigrößen und Künstlern bereits die Bestialisierung Trockijs enthalten hatte, gleitet das Gespräch in Stammtisch-Interkulinarität ab:

– У плутократов вкус испорчен католиками. У них же в причастии – только сухие вина. А у нас – сладкий кагор! – откликнулся Каганович.

– Поэтому они и полусладкого шампанского терпеть не могут, – пробормотал Берия.

[...]

– Все дело в сахаре. Только в сахаре. Грузинский виноград слишком сладкий для плутократов, – жевал Каганович. – У них у всех диабет!²⁶ (Sorokin 2002, III, 185)

25 „Man muß die Ausführungen über die Vorzüge von Salz- gegenüber Essiggurken, von Sülze gegenüber chinesischen ‚Kristallferkeln‘, über die Initiation ins Wodka-Trinkritual à la russe und auch die Philippika gegen den deutschen süßen Senf nicht allzu ernst nehmen. All diese Kapricen sind lediglich auf dem Hintergrund des nicht-geschriebenen neurotischen Szenarios möglich, in dem Mašas biologischem Judentum eine Schlüsselrolle zukommt – nämlich als Verbindungsglied zwischen Günthers Lust und dem Namen seines Vaters.“ (Ryklin 2003, 204)

26 „Die Katholiken haben den Geschmack der Plutokraten verdorben, schließlich gibt es bei ihrem Abendmahl nur trockenen Wein. Und bei uns den süßen Ka-gor!“ rief Kaganovič aus./ „Deswegen können sie auch den halbtrockenen Cham-

Stalins Widerspruch jedoch läuft wieder auf eine Totalitarismus-Allegorie hinaus: De Gaulle habe sich geweigert, georgischen Achašeni zu trinken, „[p]otomu čto u nego privkus krovi“²⁷

Die Inszenierung der russischen Küche beim „Den' russkogo edoka“ in PIR schließlich entlarvt sich selbst als nationalistische Attitüde einer Gesellschaft in der Transformation, welche die Krise mit totalitärem Alltagsgestaltungswillen zu kompensieren sucht:

ШНОГОВНЯК: Точно! Лучше русских щей да „камаринского“ ничего нет! Какие там макдональдсы, какой там рэйв! Все, с завтрашнего дня начинаю новую жизнь: с утра варю щи, днем пляшу! И никакой российской экономической депрессии! [...] Очень вам рекомендую!²⁸ (Sorokin 2001, 178)

Die komplexeste kulinarisch-interkulturell-politische Konstellation findet sich in einer Szene von TRIDCATAJA LJUBOV' MARINY, denn hier steht der ständig gegen sowjetische Normen verstoßenden Marina ein von Wodka, russischer Küche und *mat* begeisterter amerikanischer Slavist namens Tony gegenüber. Als Tony nach üppigem Tafeln im Restaurant mit Marina schließlich sturzbetrunken über Missstände in der Sowjetunion schimpft, schlägt ihm Marinas in reflexartiger nationalistischer Abwehr ins Gesicht (Sorokin 2002, II, 135–142; 1991, 193–204).

Dass es sich bei all diesen nationalistischen Ausfällen gegen fremde kulinarische Traditionen um konzeptualistische Stilübungen und in keiner Weise um die Position des Autors handelt, belegen Sorokins eher schlicht bekenntnishafte *snoob.ru*-Kolumnen (bes. „Zavtrak“, Sorokin 2010b). In „Kušat' podano“ datiert Sorokin sein kulinarisches Erweckungserlebnis auf ein Austernessen mit Chablis auf dem Viktualienmarkt in München

pagner nicht ausstehen!“ murmelte Berija./ [...] / „Das liegt am Zucker. Anschließend am Zucker. Die georgischen Weintrauben sind den Plutokraten zu süß“, sagte Kaganovič kauend. „Die haben doch alle Diabetes!““ (dt. von Dorothea Trottenberg, Sorokin 2000, 259)

27 „Weil er einen Beigeschmack von Blut hat.““ (dt. von Dorothea Trottenberg, Sorokin 2000, 259)

28 „Šnogovnjak: Genau! Es geht nichts über russische Kohlsuppe und das Kamarinskij-Tanzlied. Wozu all diese McDonalds und Rave. Es reicht: Ab morgen beginne ich ein neues Leben: Morgens koche ich Kohlsuppe und tagsüber tanze ich. Und Wirtschaftskrise in Russland gibt es keine. [...] Empfehle ich Ihnen wärmstens!“

(2009a). Die antinationale Richtung bestätigen die Negativcharakterisierungen der schwankenden Qualität von russischem Wodka (2009c) und russischem Leitungswasser (2010a).²⁹

7. Phantastische Einverleibung

In GOLUBOE SALO deutet sich ein Paradigmenwechsel in Sorokins Werk von Tabubruch zu Esoterik an (s. Uffelman 2006). Wie in anderer Hinsicht auch fungiert der Roman von 1999 auch für die Ästhetik der Einverleibung als Scharniertext: Das Mahl der Stalin-Entourage gehört zur Poetik des Schwelgens und Protzens; damit wird eine durchsichtige Nomenklatura-Kritik mittels Prunk (vergleichbar der Kritik an den Nomenklatura-Geschäften in TRIDCATAJA LJUBOV' MARINY) lanciert. Doch in der ersten Hälfte des Romans dominiert die phantastische Substanz *salo*. Dorothea Trottenbergs Übersetzung von *salo* als „Speck“ (Sorokin 2000) führt in die Irre, denn diese Substanz muss zumindest gerade noch so flüssig sein, dass sie gespritzt werden kann. In englischen Übersetzungen des Titels steht anstelle von „bacon“ häufig „lard“, was dem näher kommt, weshalb sich im Deutschen eher „Schmalz“ anbietet.³⁰ Hier passiert nun ein Sprung weg vom Kulinarischen ins Metaphysische: Die Substanzen werden nicht mehr geschluckt, sondern gespritzt (schließlich durch Stalins Auge in sein Gehirn).

Auch in der folgenden LED-Trilogie wird kaum mehr oral konsumiert (kein *moroženoe*), sondern das titelgebende Eis mit einem Griff zu einem Hammer zusammengebunden und gegen den Thorax der damit zu Erweckenden geschlagen. DEN' OPRIČNIKA und SACHARNYJ KREML' kehren jedoch wieder zu kulinarischem Schwelgen, außenpolitischer Abgrenzung und klappernder Totalitarismus-Allegorie zurück.

29 Einzig die Norwegen-Kolumne „Lutefisk“ [Gelaugter Fisch] bedient die konventionelle national-befremdete Abgrenzung von einer fremden Küche (2009c)

30 Auf die Implikation des zumindest Zähflüssigen an *salo* hat mich dankenswerterweise Ursula Philipps aufmerksam gemacht.

8. Metadiskursive Küche

Für eine Poetik des Essens und der Nationalküche ist die Werkphase des phantastischen Substanzialismus von ca. 1999 bis 2005 vernachlässigbar. Dagegen etablieren die anderen Spielarten der literarischen Funktionalisierung von Nahrungsaufnahme – Schwelgerei, politische Allegorien, ethische Solidarisierung und interkulturelle Stereotype – durchaus unterschiedliche Poetiken. Während das Schwelgen eine Rhetorik der Fülle, des Überbordens, der Lust am Wort bedingt, eine schlemmerische Schreibweise, funktioniert die ethische Solidarisierung in OČERED' mittels Verknappung bzw. Alltagsapophatik: Während des Kauens verstummt die artikulierte Sprache genauso wie beim Sex. Interkulturelle Konstellationen werden in einer gezielt banalisierenden Weise vorgeführt, die eine identifikatorische Rezeption nur auf den ersten Blick zulassen. Politische Allegorien schließlich gehen vielfach mit Tabubrüchen, Provokation und Ekel einher und verunmöglichen von Anfang an die Identifikation; die hierbei verabreichten Bissen sollen im Halse stecken bleiben, während die interkulturellen Stereotype zunächst geschluckt, dann aber wieder erbrochen werden sollen.

In vielen Sorokin-Texten begegnen mehrere der angeführten Typen von Essenspoetik. Eine Funktion kippt häufig in die andere; das schwelgerische Gelage gerät zur politischen Allegorie, aus der Ästhetik von Käsefondue wird Kannibalismus etc. Wo derartiges Kippen auf engem Raum stattfindet wie in DEN' RUSSKOGO EDOKA, ließe sich Sorokins Essenspoetik strukturell mit dem Concettismus assoziieren.

Bei den angeführten ästhetischen Funktionen stellt sich jedoch im Falle einer konzeptualistischen Poetik wie der Sorokins (und auch von deren postkonzeptualistischer Fortsetzung in den 2000er Jahren) die Frage, wie die konzeptualistische metadiskursive (Deutschmann 1998) Reproduktion fremder Stilschablonen sich auf die binnenästhetische Funktionalität auswirkt. Nichts wäre falscher, als Sorokins Konzeptualisierungen fremder Diskurse wie Totalitarismuskritik oder nationalkulturelle Abgrenzung für bare Münze zu nehmen.

Was Sorokin in seinen fiktionalen Texten macht, ist die Exploration von Schreibweisen und damit auch die Erprobung diverser poetologischer Funktionen von Essensmotiven, nicht aber deren intentionaler, geschweige denn bekenntnishafter Einsatz. Der konzeptuelle Küchenmeister Sorokin verwandelt sich diverse ‚literarische Küchen‘ an – den Stereotypendiskurs

genauso wie den Sozialismus, die Esoterik oder in jüngster Zeit die Gattung der politischen Antiutopie, die konzeptuelle Distanz aber bleibt erhalten (Uffelmann 2009, 166). Mit dem, was er da konzeptualisiert, macht sich der Autor die Lippen nicht schmutzig (Smirnov spricht von der „Unschuld“ des Mediums; Smirnov 1995) – das gilt selbst für Koprophagie und Kannibalismus.³¹

Symptomatisch ist für diese literarische Distanz die Rezeptsammlung, die in *BANKET* (*DAS BANKETT*) verlesen wird. Hier werden – neben Socken und Fingernägeln – gerade auch Textprodukte wie Briefe (2001, 135) zu Speisen verarbeitet. Ähnliches gilt für die Gesangscouplets, die in der Showrevue *DEN' RUSSKOGO EDOKA* (*DER TAG DES RUSSISCHEN ESSERS*) auf einer Bühne mit Essensdekorationen (2001, 163) vorgetragen werden; ein Großteil davon dreht sich ums Essen (bspw. das Lied „Chleb – vsemu golova“³²).

Woher rühren all diese Essens- und Koprophagie-Metaphern? Sicher nicht aus einer kranken Phantasie des Autors, sondern der konzeptualistischen Poetik zufolge aus von Sorokin vorgefundenen Diskursen. Bei der Frage der literarischen Interpretation der unzähligen Gewaltszenen in Sorokins konzeptualistischem Werk wurde von mehreren Forschern nachgewiesen, dass die Gewalt in Sorokins Sujets meistens die buchstäbliche Realisierung von konventionalisierten Metaphern der russischen Vulgärsprache *mat* darstellt (vgl. summarisch Uffelmann 2006, 113). Auch auf der Bühne der Show *DEN' RUSSKOGO EDOKA* passiert die Realisierung von wörtlicher Gewalt (der Chorgesang „A nu-ka, zamri!“³³) in Mord und Kannibalismus (Sorokin 2001, 166f.).

Lässt sich daraus ableiten, dass auch Essensvorgänge in Sorokins Sujets Realisierungen von Essensmetaphern der russischen Umgangssprache bilden? In positiver Hinsicht, was die ethische Solidarisierung in *OČERED'* angeht, hat schon Thomas Wiedling auf die Redewendung ‚Liebe geht durch den Magen‘ (Wiedling 1999, 152) aufmerksam gemacht. Dem wäre evtl. noch der Phraseologismus ‚Ja tebja s'em' hinzuzufügen, womit klar wird, warum in *OČERED'* Essens- und Bettszene ineinander übergehen.

31 Oder deren Kombination in Form von Autokannibalismus und Autoanalerotik wie in *ZERKALO* (*DER SPIEGEL*, sic) aus *PIR* (Sorokin 2001, 330f.)

32 „Brot ist das allerwichtigste“ (Sorokin 2001, 162f.)

33 „Nun also ersterbe!“ (Sorokin 2001, 165)

Für den Kannibalismus von Chruščev und Stalin hingegen drängen sich umgangssprachliche Politmetaphern wie russisch ‚živoder‘ oder deutsch ‚Menschenschlächter‘ auf, wobei das Moment des Folterns und Tötens in einem raffiniertem Menschenfleischfondue überrealisiert wird.

Wenn es stimmt, dass, genauso wie Sorokins Gewalt metadiskursiv zu sehen ist, auch Sorokins Essen als Realisierung von Metaphern des kulinarischen Diskurses zu begreifen ist, dann ist den in der Sorokin-Forschung gängigen Fragen ‚Ist Metagewalt noch Gewalt?‘ und ‚Ist Metaästhetik noch Ästhetik?‘ eine dritte hinzuzufügen: ‚Ist Meta-Küche noch Küche?‘. Oder kulinarisch wie poetologisch zugleich gewendet: Ist Metaschmalz noch Schmalz?

Literatur

- Deutschmann (1998), Peter: Dialog der Texte und Folter. Vladimir Sorokins „Mesjac v Dachau“. In: *Romantik – Moderne – Postmoderne. Beiträge zum ersten Kolloquium des Jungen Forums Slavistische Literaturwissenschaft*, Hamburg 1996, hrsg. von Christine Gölz, Anja Otto und Reinhold Vogt. Frankfurt a.M. et al., 324–351.
- Engel (1999), Christine: Sorokins allverschlingendes Unbewußtes. Inkorporation als kannibalischer Akt. In: *Poetik der Metadiskursivität: Zum postmodernen Prosa-, Film- und Dramenwerk von Vladimir Sorokin*, hrsg. von Dagmar Burkhart (= *Die Welt der Slaven* Sammelband 6). München, 139–149.
- Genis (1997), Aleksandr A.: ‚Čuzn’ i žido‘. Vladimir Sorokin. In: *Zvezda* 10 (1997), 222–225.
- Genis (2007), Aleksandr A.; Vajl’, Petr: *Russkaja kuchnja v izgnanii*. Moskva.
- Groys (1988), Boris: *Gesamtkunstwerk Stalin. Die gesplante Kultur der Sowjetunion*. München – Wien.
- Lemke (2007), Harald: Kritische Theorie der Esskultur. In: *Kulturwissenschaften. Konzepte, Theorien, Autoren*, hrsg. von Iris Däemann u. Christoph Jamme. München, 169–190.

- Meyer (2006), Holt: Rancour-Lafferrieres masochistische Russen – Diesmal religiös (Zur ‚orthodox-freudianischen‘ Psychopathologie der Verehrung von Gottesmutterikonen. In: Wiener Slawistischer Almanach 58, 251–281.
- Ryklin (1998), Michail K.: Medium i avtor. O tekstach Vladimira Sorokina. In: Vladimir Sorokin: Sobranie sočinenij v 2-ch tt. t. 2. Moskva, 737–751.
- Ryklin (1999), Michail K.: Boršč posle ustric. Archeologija viny v „Hochzeitsreise“ V. Sorokina. In: Poetik der Metadiskursivität: Zum postmodernen Prosa-, Film- und Dramenwerk von Vladimir Sorokin, hrsg. von Dagmar Burkhart (= Die Welt der Slaven Sammelband 6). München, 179–186.
- Ryklin (2003), Michail K.: Erst Austern, dann Borschtsch. In: Räume des Jubels. Totalitarismus und Differenz. Essays. A. d. Russ. v. Dirk Uffelmann. Frankfurt a.M., 192–209.
- Smirnov (1995), Igor’ P.: Oskorbljajuščaja nevinnost’. O proze Vladimira Sorokina i samopoznanii. In: Mesto pečati 7, 125–147.
- Sorokin (1990), Vladimir G.: Die Schlange. Roman. A. d. Russ. v. Peter Urban. Zürich.
- Sorokin (1991), Vladimir G.: Marinas dreißigste Liebe. A. d. Russ. v. Thomas Wiedling. Zürich.
- Sorokin (1992a), Vladimir G.: Ein Monat in Dachau. A. d. Russ. v. Peter Urban. Zürich.
- Sorokin (1992b), Vladimir G.: Der Obelisk. Erzählungen. A. d. Russ. v. Gabriele Leupold. Zürich.
- Sorokin (1993), Vladimir G.: Die Herzen der Vier. Roman. A. d. Russ. v. Thomas Wiedling. Zürich.
- Sorokin (1995), Vladimir G.; Drubek-Meyer, Natascha: Russland und Deutschland. Eine missglückte Romanze. In: Via Regia Mai/Juni 1995, 67–71.
- Sorokin (1997), Vladimir G.: Pelmeni. Hochzeitsreise. A. d. Russ. v. Barbara Lehmann. Frankfurt a. M.
- Sorokin (1999), Vladimir G.: Norma. A. d. Russ. v. Dorothea Trottenberg. Köln.
- Sorokin (2000), Vladimir G.: Der himmelblaue Speck. A. d. Russ. v. Dorothea Trottenberg. München.
- Sorokin (2001), Vladimir G.: Pir. Moskva.

- Sorokin (2002), Vladimir G.: *Sobranie sočinenij v 3-ch tt.* Moskva.
- Sorokin (2005), Vladimir G.: *Četyre. Rassказы.* Moskva.
- Sorokin (2006), Vladimir G.: *Den' opričnika.* Moskva.
- Sorokin (2007), Vladimir G.: *Kapital. Polnoe sobranie p'es.* Moskva.
- Sorokin (2008a), Vladimir G.: *Sacharnyj Kreml'.* Moskva.
- Sorokin (2008b), Vladimir G.: *Der Tag des Opritschniks.* A. d. Russ. v. Andreas Tretner. Köln.
- Sorokin (2009a), Vladimir G.: *Kušat' podano!* www.snob.ru/selected/entry/3245 (25.05.2009).
- Sorokin (2009b), Vladimir G.: *Bulimija.* www.snob.ru/selected/entry/5562 (25.08.2009).
- Sorokin (2009c), Vladimir G.: *Vodka.* www.snob.ru/selected/entry/5790 (01.09.2009).
- Sorokin (2009d), Vladimir G.: *Lutefisk.* www.snob.ru/selected/entry/8758 (09.11.2009).
- Sorokin (2010a), Vladimir G.: *Voda, kotoruju my p'em.* www.snob.ru/selected/entry/1194 (13.01.2010).
- Sorokin (2010b), Vladimir G.: *Zavtrak.* www.snob.ru/selected/entry/3245 (27.01.2010).
- Uffelmann (2006), Dirk: *Led tronulsia: The Overlapping Periods in Vladimir Sorokin's Work from the Materialization of Metaphors to Fantastic Substantialism.* In: *Landslide of the Norm: Language Culture in Post-Soviet Russia*, hrsg. von Ingunn Lunde u. Tine Roesen (= *Slavica Bergensia* 6). Bergen, 100–125.
- Uffelmann (2009), Dirk: *The Compliance with and Imposition of Social and Linguistic Norms in Sorokin's „Norma“ and „Den' oprichnika“.* In: *From Poets to Padonki: Linguistic Authority and Norm Negotiation in Modern Russian Culture*, hrsg. von Ingunn Lunde u. Martin Paulsen (= *Slavica Bergensia* 9). Bergen, 143–167.
- Wiedling (1999), Thomas: *Essen bei Vladimir Sorokin.* In: *Poetik der Metadiskursivität: Zum postmodernen Prosa-, Film- und Dramenwerk von Vladimir Sorokin*, hrsg. von Dagmar Burkhart (= *Die Welt der Slaven Sammelband* 6). München, 151–160.

Daniel Henseler

Was essen die Russen in 200 Jahren?

Tat'jana Tolstajas antiutopische Speisekarte in Kys'

Anlässlich einer Lesung in Zürich, bei der sie die deutsche Übersetzung ihres Romans Kys' (Tolstaja 2000; „Kys“, Tolstaja 2003) vorstellte, erzählte Tat'jana Tolstaja eine Begebenheit nach, die sich kurz davor zugetragen hatte. In der Ukraine hatten sich ein paar Pilzliebhaber an selbst gesammelten Pilzen vergiftet. Nachdem sie im Spital mit Mühe und Not gerettet wurden, seien sie nach Hause zurückgekehrt, um die übrig gebliebenen Pilze aufzuessen – so gut hätten diese eben geschmeckt.¹ Die Anekdote zeigt zumindest zweierlei: Tolstajas Interesse für das Kulinarische, wie aber auch eine Vorliebe für das Absurde, Groteske, Überzeichnete. Beides spielt denn auch in Kys' eine wesentliche Rolle. Der vorliegende Artikel ist der Speisekarte und der Esskultur in diesem Roman gewidmet.

Kulinarisches in Tat'jana Tolstajas Werk

Tat'jana Tolstaja griff freilich schon früher sowohl in ihrem publizistischen wie auch im literarischen Werk regelmäßig kulinarische Themen auf. Im Essay ČASTNAJA GODOVŠČINA („Privater Jahrestag“; Tolstaja 2001, 30–43) nimmt sie sich des Petersburger Hungerwinters von 1991 an, ZOLOTJ VEK („Das goldene Zeitalter“; Tolstaja 2001, 450–468) ist eine Rezension der englischsprachigen Ausgabe von Elena Molochovec' berühmtem Kochbuch (Molokhovets 1992), MOROŽENOE („Eis“; Tolstaja 2008, 7–10) schwelgt in Erinnerungen an sowjetisches Speiseeis, STENA („Die Wand“; Tolstaja 2008, 11–18) reflektiert die Architektur der Küche, BITVA KREVETKI S RJABČIKOM („Die Schlacht der Garnele mit dem Haselhuhn“; Tolstaja 2008, 28–34) beschreibt den ausländischen Einfluss

1 Nach Tat'jana Tolstaja; Lesung vom 18.09.2003 im Literaturhaus Zürich.

auf die russische Küche, und in I SBOKU BANTIK („Und auf der Seite noch ein Schleifchen“, Tolstaja 2008, 49–54) nimmt Tolstaja das „kulinarische Design“ (kulinaryj dizajn) aufs Korn, das die angerichteten Speisen stets irgendwie verzieren möchte. Aber auch in den Erzählungen spielt das Essen eine wichtige Rolle:

Как правило, персонажи Толстой действительно относятся к еде крайне серьезно и думают о ней буквально непрерывно. [...]² (Benevolenskaja 2008, 39)

Benevolenskaja zitiert Beispiele aus Tolstajas Erzählungen FAKIR („Der Fakir“), FILIN („Filin“), POËT I MUZA („Dichter und Muse“) und anderen. Als knappes Fazit lässt sich festhalten: In Tolstajas Erzählungen wird das Essen, die körperliche Nahrung, immer wieder in Verbindung mit geistiger Nahrung gebracht (Benevolenskaja 2008, 51; Henseler 2008, 32).

Kys' (2000)

Der antiutopische Roman Kys' schildert eine russische Gesellschaft in der Zukunft, in der sich auch Nahrungsangebot und Essgewohnheiten verändert haben. Eine Reihe von Fragen soll im Folgenden aufgeworfen werden: Was isst man in Fëdor-Kuz'mičsk, welches sind die Hauptnahrungsmittel? Woher stammen die Nahrungsmittel, wie werden sie produziert, erjagt oder erworben? Wie werden die Speisen zubereitet? Welche Essverbote gibt es? Was bringt man bei einer Einladung mit? Wie unterscheiden sich die Essgewohnheiten der gesellschaftlichen Schichten? – Ich gehe dabei vom konkreten Speisezettel aus, betrachte anschließend Herkunft und Produktion der Nahrungsmittel, richte das Augenmerk auf die Esssitten und -gewohnheiten und gelange schließlich zur Bedeutung von Nahrung und Ernährung für die kulturelle Identität.

Tat'jana Tolstaja entwirft in ihrem Roman Kys' ein 200 Jahre in der Zukunft angesiedeltes Moskau, das aufgrund eines „Großen Knalls“ etwa zu unserer Zeit in die Vorzeit zurückgeworfen worden ist. Moskau heißt

2 „In der Regel verhalten sich Tolstajas Figuren gegenüber dem Essen tatsächlich mit äußerstem Ernst und denken praktisch ununterbrochen daran. [...]“ (Übersetzung D. H.)

mittlerweile Fëdor-Kuz'mičsk, benannt nach dem Alleinherrscher und Großmursa, der sämtliche Erfindungen und Neuerungen sich selbst zuschreibt. Es gibt keine Elektrizität, keine Technik mehr. Das „Städtchen“ (gorodok) endet nun bereits am Gartenring (Sadovoe kol'co), draußen schließen sich nur noch Felder, dann die Wildnis an. Dort aber haust die Kys', ein katzenartiges Fabelwesen, dem hypnotische Kräfte zugeschrieben werden und vor dem sich die Leute fürchten. Von der Außenwelt weiß man in Fëdor-Kuz'mičsk fast nichts. Die Bevölkerung des Städtchens besteht aus drei Gruppen: *golubčiki* (Schätzchen) heißen die nach dem Knall Geborenen. Sie stellen die (sozial geschichtete) Mehrheitsbevölkerung und haben alle – im Übrigen äußerst unterschiedliche – körperliche Spätfolgen. Die *prežnie* (Vorigen) sind aus der Zeit vor dem Knall übrig geblieben; sie altern seitdem nicht mehr und könnten im Prinzip ewig leben, wenn sie nicht an Vergiftungen o. ä. sterben würden. Die *pereroždency* (Transgeburten) schließlich sind menschliche Arbeitsklaven, die anstelle von Pferden eingesetzt werden.

Hauptgestalt des Romans ist Benedikt, ein durchschnittliches Schätzchen, das in einer Schreiber-Isba von Hand Ukasse des Herrschers und literarische Texte vervielfältigt. Benedikt heiratet seine Arbeitskollegin Olenka, die Tochter des örtlichen Geheimpolizeichens Kudejar Kudejarovič, erhält durch seine neue Familie Zugang zu so genannten „altgedruckten“ (staropečatnye) Büchern, wird zum Buchfanatiker und Bücherverschlinger und stürzt schließlich zusammen mit seinem Schwiegervater den Alleinherrscher Fëdor Kuz'mič.

Die Speisekarte von Fëdor-Kuz'mičsk

Stellt man die in Kys' erwähnten Lebensmittel und Speisen zusammen, so erhält man eine Speisekarte von Fëdor-Kuz'mičsk (siehe Anhang). Hauptnahrungsmittel in Fëdor-Kuz'mičsk ist die Maus. Sie ist relativ leicht zu fangen und im Überfluss vorhanden (105; 100).³ Sie wird in allen möglichen Varianten zubereitet: als Suppe, Speck oder Wurst. Sie wird

3 Im Folgenden werden bei Zitaten aus Kys' nur noch die Seitenzahlen angegeben: Vor dem Strichpunkt steht jeweils die Seite der russischen Ausgabe (Tolstaja 2000), danach diejenige der deutschen Übersetzung von Christiane Körner (Tolstaja 2003).

gebacken, gekocht, in Soße zubereitet; man verzehrt auch Mus aus Mäuseugen, eingelegte Mäuseschwänze und gesäuertes Gekröse (173; 161).⁴ Außerdem stellt man aus Mäusetalg (myšino salo, 25; 26) Kerzen her.

Neben der Maus verdienen die Feuerlinge (ognecy) besondere Erwähnung. Sie gelten als Delikatesse und sind ungleich schwerer aufzutreiben. Feuerlinge scheinen Eigenschaften von Tieren und Pflanzen zu vereinen: Sie sind süß, klebrig, so groß wie Menschengrößen und wachsen auf Bäumen außerhalb der Stadt. Nachts leuchten sie silbern; tagsüber sind sie nicht zu sehen. Feuerlinge können einander durch Schreie warnen und verlöschen dann (17; 18). Es gibt von ihnen echte und falsche – letztere sind tödlich. Von den Vorigen werden sie als „Finiki! Radioaktivnye“ (109; „radioaktives Dattelzeug“, 103) bezeichnet.

Mehl wird in Fëdor-Kuz'mičsk aus Löffelmelde (chlebeda) gewonnen. Gegessen werden auch Schachtelhalm (chvošč) und so genannte Würmer (červyri). Diese werden auf Stöckchen getrocknet und dann zerstoßen: Sie gelten als vorzügliches Gewürz für die Mäusesuppe (43; 42).

Von heutigen Russen unterscheiden sich die Bewohner von Fëdor-Kuz'mičsk im Weiteren durch das, was sie nicht mehr essen, darunter Dill, Honig und Spiegeleier. Vom Dill heißt es:

[...] а укроп этот – растение самое пустое, ни вкусу от него, ни запаху, а больше для красоты держат; но, конечно, с голодухи и укроп съешь.⁵ (212)

Der Dill wuchert übrigens auch den „Pfad des Volkes“ zu (281; 265), eine Anspielung auf Puškins berühmtes Gedicht JA ПАМЯТНИК СЕБЕ ВОЗДВИГ НЕРУКОТВОРНЫЙ (Puškin, 1957, 373; „Ein Denkmal schuf ich mir, wie's keine Hand je baute“), von dem in Fëdor-Kuz'mičsk allerdings nur die Vorigen noch Kenntnis haben. Lena Gorelik, eine junge deutsch schreibende Schriftstellerin mit russischen Wurzeln, hat in ihrem Buch VERLIEBT IN SANKT PETERSBURG eine „Ode an den Dill“ verfasst und darin festgehal-

4 Aufzählungen (wie hier die Zubereitungsarten der Maus) sind gemäß Ch. Gölz ein wesentliches Merkmal des Romans, wobei „die Kataloge zu den Bereichen *Essen* und *Lesen* den größten Raum“ einnehmen. (Gölg, 2004, 700)

5 „Dabei ist der Dill ein gänzlich taubes Gewächs, das schmeckt nach nichts und riecht nach nichts, man pflanzt es mehr der Schönheit wegen. Sicher, wenn du hungrig bist, isst du sogar Dill.“ (200)

ten: „Dafür essen die Russen Dill. Unmengen von Dill. Unendlich viel Dill“ (Gorelik 2008, 137).

Das Beispiel dieser vielleicht russischsten aller Gewürzpflanzen zeigt somit besonders deutlich die Veränderungen, die im Hinblick auf die Essgewohnheiten zwischen heute und der Zukunft stattgefunden haben.

Der Honig hingegen wird von den Schätzchen mit dieser Begründung verschmäht: „Nu da. Pčela gadit, a my eš' za nej?!“⁶ (44).

Wie entscheidet man aber in Fëdor-Kuz'mičsk, was genießbar ist und was nicht? Da hier eine wissenschaftliche Herangehensweise fehlt, bleibt nur der Versuch bzw. Selbstversuch. Dabei reicht in der Regel ein Todesfall, um ein Tier oder eine Pflanze künftig zu meiden. Doch ist oft nicht einmal sicher, ob am Tod tatsächlich ein Nahrungsmittel schuld war:

Клим Данилыч так-то вот покушал курочку: и где он теперь? Мало, что сам помре, да как помре: весь черный стал, раздулся как колода и лопнул; да мало того: у его на могиле вся земля осемши и провалимши, и огни там бродят нехорошие, холодные, и вонь такая, что два раза посылали мужиков песком могилу-то завалить, а все по-прежнему.⁷ (32)

Diese Begebenheit hat dazu geführt, dass man Hühner in Fëdor-Kuz'mičsk nicht isst; von ihnen verzehrt man nur die Eier, aber auch diese nur gebacken oder im Eierkwass, keinesfalls als Spiegelei (42; 41). Es gibt in Fëdor-Kuz'mičsk keinen rationalen Umgang mit den Speisen. Die Wahl der Nahrungsmittel wird vielmehr durch (oft allerdings fragwürdige) Erfahrungswerte, aber auch durch den Aberglauben bestimmt. Im Übrigen kommen auch Früchte anscheinend kaum vor: Obst (frukty) wird nur einmal bei den reichen Schwiegereltern Benedikts erwähnt (199; 187). Ob Obst demnach ein Luxusartikel ist, bleibt aber unklar.

Neben (vermeintlich) Ungenießbarem oder Giftigem gibt es in Fëdor-Kuz'mičsk auch Essverbote, die zumindest für bestimmte gesellschaftliche

6 „Aha. Die Bienen scheißen, und wir sollen das essen!“ (43)

7 „Klim Danilytsch hat doch mal ein Hühnchen gegessen, und wo ist er jetzt? Nun gut, gestorben ist er, aber wie! Ganz schwarz wurde er, schwoll an wie ein Klotz und platzte, und nicht bloß das: Auf seinem Grab ist die ganze Erde abgesackt und eingefallen, und üble, kalte Lichter gehen da um, und ein Gestank steht, dass man zweimal Leute hingeschickt hat, Sand aufs Grab zu schütten, und es blieb doch alles beim Alten.“ (32)

Schichten gelten. So ist Bärenfleisch der Elite vorbehalten (22; 23). An so genannten Rauschbeeren (*gonobobel*; 72; 70) zu riechen, gilt als *svoevolie* („Eigensinn“). Mit *svoevolie* bezeichnet man unerlaubte, eigene, allzu freie Gedanken und Ansichten (36; 36). Esstabus sind mithin gesellschaftlich oder politisch motiviert, nicht aber religiös, da es in dieser Gesellschaft keine wirkliche religiöse Ordnung gibt (Slavnikova, 2001, 181; allerdings ist der Aberglaube weit verbreitet!).

Die Speisekarte weist freilich auch eine Hierarchie im Hinblick auf Wert und Preise auf. Während Mäuse leicht und günstig zu bekommen sind, gelten etwa Bliny und Watruschki (173; 161) sowie Feuerlinge als seltene und teure Delikatessen. Aber auch Fleisch ist – abgesehen natürlich von Mäusefleisch – für die meisten Schätzchen kaum erschwinglich. Die Speisekarte sieht daher nicht für alle gleich aus: Gewöhnliche Schätzchen haben eine vergleichsweise einfache, aus wenigen Nahrungsmitteln bestehende und preiswerte Ernährung (Mäuse, Brot, Rüben). Gegen Frühling wird die Nahrung zudem knapp – man hungert (94; 89). Als Benedikt jedoch über seine Frau Olenka Zugang zur Elite findet, stellt er fest, dass man dort vielfältiger, teurer und raffinierter isst. So serviert man „Nudeln und ein paar Waldkräuter und einen Spritzer Kwass“ oder „Soufflé mit Nüssen“ (241f.; 228f.). Benedikts vermögender Schwiegervater unterhält gar Volieren, so dass man auch Vögel auftischen kann.

Zu erwähnen ist schließlich noch die Speisekarte der Vorigen, die sich von derjenigen der Schätzchen unterscheidet. Die Essgewohnheiten der Vorigen sind uns vertraut. Die Vorigen verschmähen Mäuse und Würmer und schwelgen in Erinnerungen an die Zeit vor dem Großen Knall:

Холодильник двухкамерный, пиво баночное... Водка на лимонных корочках, холодная... [...] Помидорки кубанские, огурчики эстонские с пупырышками... Паюсную ели, зернистую западло держали... Ржаной за двенадцать... Иваси с лучком... Чай со слоном... Зефир бело-розовый... Пьяная вишня куйбышевская... Дынька самаркандская...⁸ (208f.)

8 „Einen Kühlschrank mit Eisfach... Dosenbier... Wodka mit Zitronenschale angesetzt, schön kalt... [...] Tomaten aus Kuba, Gurken mit Knubbelchen aus Estland... Schwarzen Kaviar haben wir gegessen, roten nicht mal angeguckt... Roggenbrot für zwölf Kopeken... Japanische Sardinen mit Zwiebeln... Indischer Tee mit Elefanten auf der Packung... Eisschneepätzchen, weiß und rot... Rumkirschen aus Kuibyschew... Honigmelonen aus Samarkand...“ (196 f.)

Das ist zugleich eine Parodie auf kulinarische Paradiesvorstellungen in der Sowjetzeit.⁹ Für Schätzchen freilich bleibt solche Rede unverständlich.

Herkunft und Zubereitung der Speisen

Da man in Fëdor-Kuz'mičsk nichts von der Welt weiß, kennt man nur lokale Nahrungsmittel: Die Klimabilanz kann sich also sehen lassen. Man ist in der Ernährung beinahe autark. Dies gilt sowohl für das Städtchen insgesamt wie auch für die Einwohner im Einzelnen. Die durchschnittlichen Schätzchen besorgen sich die meisten Lebensmittel durch Jagen, Sammeln oder Anbauen selber; manches wird allerdings auch hinzugekauft. Pflanzliche Nahrung wie Rüben (repa, 30; 30) oder Schachtelhalm (chvošč, 224f.; 211f.) wird zum Teil in Gemüsegärten (ogorod, 59; 56) angebaut, zum Teil in der Umgebung des Städtchens geerntet. In Moorgebieten holt man sich den so genannten Rost (rřav') – hierzu später mehr. Hasen, Feuerlinge und vor allem Mäuse werden mit Hilfe primitiver Methoden gejagt:

Бенедикт, бывало, петли ладит, смертные удавочки. Веревочку тугую из ниточек скрутит, мышиным салцем хорошо натрет, с одного конца особо петлей завьет, чтоб скользила, на пальце проверит – и на охоту. Полы у нас щелястые, раззявые, да оно не столько от убожества нашего, сколько для того, чтоб мыши легче выходить было: давай, давай сюда, голуба!¹⁰ (55)

9 Solche Phantasien fanden ihren Ausdruck etwa in der berühmten KNIGA O VKUSNOJ I ZDOROVOJ PIŠČE (BUCH VON DER SCHMACKHAFTEN UND GESUNDEN ERNÄHRUNG), das zwischen 1952 und 1999 insgesamt ca. 8 Millionen mal aufgelegt wurde. Dabei waren viele darin abgebildeten Nahrungsmittel in den Geschäften gar nicht erhältlich.

10 „Benedikt etwa richtet Schlingen her, tödliche Würgstricke. Windet aus Garn ein festes Seilchen, reibt gut mit Mäusetalg ein, knüpft am Ende eine besondere Schlinge, die sich glatt zuzieht, versucht sie am Finger – und geht auf die Jagd. Unsre Böden sind voller Ritzen und Schlünde, und das hat weniger mit unserer Ärmlichkeit zu tun, als damit, dass so die Mäuse leichter rausschlüpfen können: Kommt her, kommt her, ihr Süßen!“ (53)

Eine Mäusefalle – übrigens erst vor kurzem vom Diktator erfunden – benutzt man nicht, denn dann müsste man einen Happen Essen opfern, „sonst hat die Maus überhaupt kein Verlangen reinzugehen“ (56; 54).

Zu erwähnen sind schließlich noch die so genannten „Magazintage“. Als Magazine (sklady, 16f.; 16f.) werden die Geschäfte bezeichnet, die allerdings nur an wenigen Tagen im Monat geöffnet sind. Dann verteilt der Staat beispielsweise Löffelmeldemehl, wobei das Gedränge groß ist und es regelmäßig zu Handgemengen unter den Schätzchen kommt. Es gibt in Fëdor-Kuz'mičsk auch einen Markt, wo man vieles kaufen kann (112; 106).

Was die Zubereitung der Speisen betrifft, so fällt bei der Durchschnittsbevölkerung die Einfachheit auf. Man verfügt zwar über Steintöpfe (kamennye gorški), Holzkannen (žbany derevjannye), Topfgabeln, Löffel und Näpfe (ložki bzw. miski; 142; 133). Das Hauptproblem beim Kochen liegt jedoch darin, dass man nicht in der Lage ist, selber Feuer zu entfachen. Wenn dieses im Ofen verlöscht, muss man stets den Oberheizer kommen lassen, der offiziell als Feuerbringer amtet. Bevor sich Benedikt morgens auf den Weg zur Arbeit macht, wickelt er den Topf in dicke Lappen ein (83; 80) und hofft, dass die Suppe am Abend noch einigermaßen warm ist.

Speisereste werden zusammen mit anderem Müll in so genannten Abfallteichen (Musornyj Prud) entsorgt (162; 151) – wohl ein Kommentar auf den achtlosen Umgang mit der Natur in der Sowjetunion bzw. in Russland.¹¹

Die Kultur des Essens

Bei den nun folgenden Bemerkungen zur Esskultur beschränke ich mich auf den Protagonisten. Benedikt ist zu Beginn des Romans alleinstehend und speist morgens und abends alleine zuhause. Mittags hingegen ernährt er sich in der Speise-Isba (stolovaja izba, 46; 45), die von Tolstaja unverkennbar auch als Parodie auf die sowjetische Stolowaja konzipiert wird. Das Standardmenü ist hier Mäusesuppe, die aber dünnflüssig und durch Beigabe allzu vieler Würmer versalzen ist.

Wenn Benedikt sich nach Gesellschaft sehnt, malt er sich aus, wie er Gäste bewirtet:

11 Reales Vorbild sind hier die Sauberen Teiche (Čistye prudy) in Moskau, wo früher Schlachtabfälle entsorgt wurden, bis die Teiche im 18. Jh. gereinigt wurden – daher der Name.

Ватрушек попечь, гостей назвать. [...] Да, позвать голубчиков дюжину, избу подмести, свечей натывать... Нет, нанять бабу пол мести... Чего самому-то горбатиться? Да, и ватрушки пусть тоже баба печет. А платить опять мышами. Да, и слепцов нанять!!! Во, точно! Всю артель и нанять. Сюрприз гостям!... Попили-поели-поплясали, потом, может, в поскалочки играть... Али в удушилочку. Но не до смерти, а так, наполовинку. Так, а объедки под пол, а мышей опять набегит видимо-невидимо – о опять наловить – а наловивши, опять еды купить – а еду опять туда же [...].¹² (113f.)

So stellt sich das durchschnittliche Schätzchen ein Essen in geselliger Runde vor. Wenn man eingeladen wird, darf man nicht mit leeren Händen kommen: Man bringt beispielsweise eine Schnur Mäuse, eine Kanne Kwass oder Trink-Rost (136; 128) oder auch ein Sträußchen Glockenblumen (buket kolokol'čikov, 176; 165) mit.

Die Esskultur wird zum Teil auch von oben vorgeschrieben: Der Herrscher Fëdor Kuz'mič erlässt beispielsweise einen Ukas, wonach fortan der 8. März als Feiertag begangen werden soll. Darin legt er unter anderem fest, was an diesem Tag gebacken und gegessen werden soll, nämlich Pasteten und Oladi (129; 122).

Essen und Nahrungsmittel in der Kultur

Das Essen prägt die Kultur des Städtchens über die Nahrungsaufnahme hinaus. Nahrungsmittel erscheinen etwa in Sprichwörtern: „Pervyj blin

12 „Watruschki backen, Gäste einladen. [...] Ja, ein Dutzend Schätzchen einladen, die Isba ausfegen, Kerzen aufstecken... Nein, fürs Fegen ein Weib dinge... Wozu selbst den Puckel krumm machen? Oh, und die Watruschki soll das Weib auch backen. Bezahlt wird wieder mit Mäusen. Oh, und die Blinden dinge! Ja, genau! Das ganze Artel! Das wird eine Überraschung für die Gäste! Und nach dem Essen, Trinken, Tanzen, vielleicht Ofenspringen spielen... Oder Kissendrosseln. Aber nicht zu Tode, bloß mit halber Kraft. So, und die Essensreste kommen untern Fußboden, und wieder laufen in hellen Scharen Mäuse herbei – und wieder fängst du sie – und hast du sie gefangen, kaufst du wieder Essen – und wirfst das Essen wieder dorthin! [...]“ (107f.)

komom!“ (So Benedikts Schwiegermutter)¹³. Speisen treten aber auch in Metaphern auf, etwa als Benedikt die Brüste einer Frau mit Oladi vergleicht (136; 128). Lebensmittel werden im Weiteren zur Verschönerung des Körpers eingesetzt – so verwendet Olenka Rote Bete (sveklec; 250; 235), um ihre Wangen zu färben; das Gesicht reibt sie dick mit Smetana ein (215; 203). Fettleibigkeit gilt in Fëdor-Kuz’mičsk als Schönheitsideal (321; 303).

Ich möchte hier nur zwei Themen kurz ausführen: Die Maus und den Rost. – Die Maus ist nicht nur Hauptnahrungsmittel in Fëdor-Kuz’mičsk, sondern auch wichtigstes Zahlungsmittel. Durch die Maus werden Kultur und Leben überhaupt „gemessen“: Als eine Mitarbeiterin Benedikts in der Schreiber-Isba einmal in einem Gedicht auf den Ausdruck „Ross“ (kon’) stößt, versteht sie ihn nicht, da es in Fëdor-Kuz’mičsk keine Pferde gibt. Man erklärt sich den Ausdruck schließlich provisorisch als „große Maus“ (48; 47). Ganz ähnlich wird Aleksandr Puškins Verszeile „Žizni myš’ja begotnja“ (49; „Oh Mausgerenn des Lebens“, 47) von den Schätzchen als treffende Beschreibung des Lebens in Fëdor-Kuz’mičsk verstanden – freilich lässt der Alleinherrscher die Bevölkerung im Glauben, er habe das betreffende Gedicht verfasst. Ein anderes Mal erklärt der Schwiegervater Benedikt das berühmte Gleichnis von der Rübe, an der alle ziehen – aber erst als die Maus mit anfasst, gelingt es, die Rübe dem Boden zu entreißen. Der Schwiegervater deutet dies wie folgt:

Так что в общем и целом [...] картина у нас выходит такая: коллектив опирается на мышь, как есть она краеугольный камень нашего счастливого бытия. Это я тебе излагаю общественную науку, не верти головой. И, опершись таким манером, тянет что может. Репу – хорошо, а нет репы – так хвощь али ржавь на худой конец.¹⁴ (225)

13 „Aller Anfang ist schwer. Auch der erste Blin gerät zum Klumpen.“ (289)

14 „Sodass sich im Großen und Ganzen [...] folgendes Bild ergibt: Das Kollektiv stützt sich auf die Maus, da sie der Grundstein unseres glücklichen Daseins ist. Ich leg dir hier die Gezellenschaftswissenschaft aus, da brauchst du nicht den Kopf zu schütteln. Und indem es sich so stützt, holts für sich raus, was es nur kann. Wenns Rüben sind, ist gut, wenns keine Rüben gibt, dann Schachtelhalm oder schlimmstenfalls Rost.“ (212)

In einem Leitspruch des Diktators zeigt sich verdichtet, wie die Gesellschaft in Fëdor-Kuz'mičsk auf der Maus aufgebaut ist: „Myši – naša opora“¹⁵ (9). Als Benedikt nach seiner Heirat mit Olenka zum Bücherfanatiker wird, isst er allerdings keine Mäuse mehr, denn: Wer ein geistiges Leben (žizn' duchovnaja) führe, habe keine Mäuse nötig (227; 214). Aus Mäusehaut (myšiny škurki; 21; 22) wird schließlich auch Kleidung hergestellt.

Der so genannte Rost (*ržav'*) hat ähnlich wie die Maus eine tragende Funktion in und für die Kultur in Fëdor-Kuz'mičsk (58; 55): Rost wird in Mooren gewonnen und ist im Überfluss vorhanden. Man kann ihn rauchen, man kann aus ihm ein alkoholhaltiges Getränk herstellen; Tote werden vor dem Begräbnis mit Rost gestopft (151; 141); Rost wird zum Färben von Garn verwendet. Und vor allem: Aus Rost wird Tinte gekocht (57; 55). Wenn also der Schreiber Benedikt mit Hilfe von Rost Texte vervielfältigt, dann wird zugleich auf die geistige Nahrung verwiesen. Benedikt versteht jedoch in der Regel den tieferen Sinn dessen, was er abschreibt, nicht: Die Schätzchen führen ein weitgehend geschichts- und gedankenloses Dasein. Hier setzen die Vorigen an, die noch über Erinnerungen an die alte Zeit verfügen: Sie betreiben Bildungsarbeit unter den Schätzchen, indem sie die Bedeutung von Erinnerung und (besonders: literarischer) Hochkultur propagieren. Im Roman findet dies seinen deutlichsten Ausdruck im Versuch der Vorigen, ein Puschkin-Denkmal zu errichten. „Ne chlebom ediny...“ könnte das Motto für diese Bestrebungen lauten. Doch es erweist sich, dass die Schätzchen für solche Aufklärung zu wenig empfänglich sind. Benedikt wird zwar zum fanatischen Bücherverschlinger¹⁶, doch in geistiger Hinsicht wächst er nicht, wie verschiedentlich beobachtet worden ist (so etwa Gözl 2004, 694 und 696; Benevolenskaja 2008, 115f.).

Schlussgedanken

Tat'jana Tolstaja entwirft in ihrem Roman *Kys'* (2000) eine Zukunftsgesellschaft nach einer atomaren Katastrophe, in der nicht nur die Menschen, sondern auch die Sprache und die Ernährung mutiert sind. Speisekarte und Esskultur von Fëdor-Kuz'mičsk werden im Roman gleichermaßen detailliert wie auch differenziert ausgestaltet und erhalten

15 „Die Maus ist unser Stab und unsre Stütze“. (11)

16 Gözl (2001, 711) bezeichnet Benedikt als *knigoed* („Bücheresser“).

geradezu systematischen Charakter. In der Verbindung von körperlicher mit geistiger Nahrung (etwa über die Maus und den Rost) entsteht ein enger Zusammenhang von Ernährung und Kultur insgesamt. Die gegenüber heute erfolgten Veränderungen sowie der antiutopische Charakter von Speisekarte und Esskultur in Fëdor-Kuz'mičsk ermöglichen es aber auch, Kys' als einen vielgestaltigen Kommentar zur russischen kulturellen Identität um die Zeit der politischen und gesellschaftlichen Epochenwende am Ende des 20. Jahrhunderts zu lesen. Die viel zitierte Literaturzentriertheit der russischen Kultur wird ebenso zur Diskussion gestellt – denn Benedikt verdaut die geistige Nahrung nicht besser als die körperliche – wie auch die Besessenheit mit der eigenen Geschichte.

Literatur

- Benevolenskaja (2008), N. P.: Tat'jana Tolstaja i postmodernizm. Paradoksy tvorčestva Tat'jany Tolstoj. Sankt-Peterburg.
- Gölz (2004), Christine: Das ABC der russischen Katastrophen. Tat'jana Tolstajas Roman „Kys“. In: Analysieren als Deuten. Wolf Schmid zum 60. Geburtstag, hrsg. von Fleishman, Lazar /Gölz, Christine / Hansen-Löve, Aage A. Hamburg, 689–718.
- Gorelik (2008), Lena: Verliebt in Sankt Petersburg. München.
- Henseler (2008), Daniel: Der Gegenschlag der Ärztezunft? Medizin und Poesie in Tat'jana Tolstajas „Poët i muza“. In: Zeitschrift für Slawistik, 53, 1, 24–44.
- Molokhovets (1992), Elena: Classic Russian cooking: Elena Molokhovets' A gift to young housewives. Translated, introduced, and annotated by Joyce Toomre. Bloomington.
- Puškin (1957), Aleksandr: Polnoe sobranie sočinenij v desjati tomach. Izdanie vtoroje. Tom III. Moskva.
- Slavnikova, Ol'ga (2001): Puškin s malen'koj bukvy. In: Novyj mir, 3 (911), 177–183.
- Tolstaja (2000), Tat'jana: Kys'. Moskva.
- Tolstaja (2001), Tat'jana: Den'. Ličnoe. Moskva.
- Tolstaja (2003), Tatjana: Kys. Berlin.
- Tolstaja (2008), Tat'jana: Reka. Rassказы. Moskva.

Die Speisekarte von Fëdor-Kuz'mičsk

(zusammengestellt von D. Henseler nach: Tat'jana Tolstaja: Kys'. Moskva 2000,
Tatjana Tolstaja: Kys. Roman. Deutsch von Christiane Körner. Berlin 2003)

Vom Tier

Mäuse (мыши)

Gesäuertes Gekröse (помрошки квашенные)

Feuerlinge (огнецы)

Schwarzer Hase (черный заяц)

Wörmer (червыри)

Zickler (козляк)

Pelmeni (mit Fleisch) (пельмени)

Fische (рыбки)

Stuletten (каклеты)

Vögel (птички)

(z. B. Nachtigallen – соловьятки, Spätzchen – воробьятки,

Kanarienvögel – канарейки, Pfau – паулин)

Baumbuhle (древяница)

Milchprodukte

Zicklerquark (козий творожок)

Saure Sahne (сметанка/сметана)

Butter (масло)

Käse (сыр)

Gemüse und Früchte

Rüben (z. B. als Püree) (пена)

Pölze (verschiedene Sorten; z.B. gedämpft) (грибыши)

Schachtelhalm (z. B. eingelegt) (хвои)

Erbsen (горох, горошек)

Schnappgras

Farn (z. B. gesäuert) (панопом)

Kartoffelsalat (винегрет)

Rote Bete (свеклец)

Zwiebeln (лучок)

Brennnesselsuppe (щи из крапивы)

Obst (фрукты)

Backwaren

Brot (хлеб)

Mehl aus Löffelmele (мука из хлебеды)

Magerfladen aus Löffelmele (лепешки постные из хлебеды)

Schneckenbrötchen (пампушки витые)

Brezeln (кренделя)

Mürbeteigkegel mit Nüssen (вертута рассыпчатая, орешками
фаршированная)

Oladi, Bliny, Watruschki (оладьи/оладушки, блины, ватрушки)

Pasteten (пироги)

Krapfen (пышки)

Süße Küchlein (сладкие жамки)

Lebkuchen, Lebkuchenzüpfchen (пряники, пряники петленье)

Verschiedenes

Gebackene Eier (яйца печенье)

Lake (рассольчик)

Kerne des Ehornbaums (шишки клели)

Eingelegte Nüsse (орешки моченые)

Nudeln (вермишель)

Getränke

Kwass (квас)

Wasser (вода)

Kornelkirschensörup (канпот из ягод кизила)

Genussmittel

Sumpf-Rost (zum Rauchen) (болотная ржавь)

Rost (zum Trinken) (ржавь)

Braga (брага)

Eierkwass (квас яичный)

Hanfmost (сусло конопляное)

Rauschbeeren (гонобобель)

Heilmittel

Heißes Wasser (кипяток)

Warmer Sörup (тепленькое)

Bouillon (бульончик)

Ирина Бугаева

Христианская традиция питания в посты и праздники

Употребление пищи во многих культурах носит символический характер. Наглядно это можно продемонстрировать на примере традиции питания в Православии, что и является целью настоящего исследования.

Согласно Библии, первоначально для питания людей предназначалась только растительная пища:

Вот, Я дал вам всякую траву, сеющую семя, какая есть на всей земле, и всякое дерево, у которого плод древесный, сеющий семя; – вам сие будет в пищу. (Быт. 1, 29)

Изгнание людей из рая стало результатом нарушения заповеди, запрещающей первым людям принимать в пищу плоды определенных деревьев.

В дальнейшей библейской истории после Всемирного потопа Ноем и его потомкам Бог разрешил питаться продуктами животного происхождения:

Да страшатся и да трепещут вас все звери земные, и все птицы небесные, все, что движется на земле, и все рыбы морские: в ваши руки отданы они; все движущееся, что живет, будет вам в пищу; как зелень травную даю вам все. (Быт. 9, 2–3)

В отличие от этих простых указаний, Закон Моисея предписывал огромное множество всевозможных пищевых ограничений, например: „не вари козленка в молоке матери его“ (Исх. 23, 19). В праздник опресноков не разрешалось есть квасной хлеб (Исх. 12, 20). Все жи-

вотные делились на чистых и нечистых (Лев. 11). С течением времени эти запреты обрастали „преданиями старцев“, часто несущественными, но возводимых в ранг непререкаемых законов.

По учению Христа, важной составляющей нравственной чистоты человека является правильное отношение к еде. Заботы о хлебе насущном не должны заслонять духовных исканий человека.

Итак, не заботьтесь и не говорите: что нам есть? Что нам пить?.. Ищите же прежде Царства Божия и правды Его, и это все приложится вам. (Мф. 6, 31–33)

Так акцент переносится на духовное отношение к жизни.

В первохристианских общинах пищу принимали „в веселии и простоте сердца“ (Деян. 2, 46). На ней были равны все, бедные и богатые. Со временем в христианский обиход вошли блюда, имеющие символическое значение. Например, рыба, которая символизирует Иисуса Христа. Затем в традиции закрепились пасхальные куличи, крашеные яйца, кутья, сочиво и др.

С появлением монастырей (IV век) стали формироваться особые правила питания. Пища в них допускалась самая простая: хлеб, вода, зелень, бобовые. Из приправ – соль и оливковое масло. В первых монастырях ели один раз в день. В субботу и в воскресенье допускалась еще вечерняя трапеза. В монастырях сложилась особая культура питания, соответствующая аскетическому идеалу. Основой ее была идея подчинения плоти духу, идея духовного преобразования всей жизни человека. Полностью исключалось употребление мяса. Во время трапезы запрещались праздные разговоры, читались душеполезные поучения.

В течение столетий монастыри были создателями и хранителями секретов приготовления пищи. В русских монастырях уединение от мира в тиши лесов способствовало использованию в пищу разнообразных даров природы – грибов, ягод, меда, орехов, рыбы. Неутомимые земледельцы своим подвижническим трудом на монастырских огородах и в садах выращивали самые разные и иногда редкие овощи, фрукты, зелень. Они обогатили стол русских многими пряными и овощными растениями. Через монастыри к нам пришли такие приправы, как иссоп, любисток и др.

Монахи являются создателями многих рецептов, которые впоследствии вошли в обиход. Это любимый не только русскими людьми Бородинский хлеб, рис и рыба по-монастырски, монастырский мед, разные вина и т. д.

Учреждение поста стало реализацией аскетической идеи умерщвления плоти ради духовного возрастания. Пост – это особенное время воздержания и молитвы. Православные христиане стараются усугубить своё молитвенное правило, по возможности часто бывать в церкви, меньше думать о мирском.

В трудах ранних христианских писателей (Епифаний Кипрский, Ириней Лионский, Дионисий Александрийский и др.) указывается на то, что пост широко употреблялся в качестве епитимии как наказание за грехи. Первоначально он был очень строг, выражаясь либо в неядении в течение более или менее продолжительного времени, или в сухоядении. Распространение в обществе аскетического идеала привело к тому, что пост стал нормой христианского быта. Учение Церкви о посте было зафиксировано на Гангрском соборе, который запретил нарушение установленных постов, но в то же время запретил осуждать собрата, вкушающего мясо в дозволенное время. Окончательно сроки православных постов были установлены на Константинопольском соборе в 1166 году. Безусловно, на формирование традиционной русской кухни значительное влияние оказало Православие с его строгими и частыми постами. Каждый год в России православные люди соблюдают около 220 постных дней. Среди них, еженедельные, однодневные и многодневные посты. Именно поэтому в русской национальной кухне преобладают грибные и рыбные блюда, кушанья из зерна, овощей, лесных ягод и трав. Овощи ели в сыром, вареном, пареном и печеном, виде. Рыбу готовили на пару, варили, жарили, тушили, пекли, фаршировали ее различными начинками (например, из каши или грибов). Делали из нее тельную, заливную, ели ее соленой, вяленой, сушеной, квашеной и мороженой. Разнообразны были рыбные блюда: рыба запеченная, тушеная, припущенная, в кляре, фаршированная, зразы, рыба в подливке, отварная, тефтели, уха, солянка рыбная и т. д. Также в рацион постного стола входила икра. Ее употребляли не только просоленную, но и вареную в уксусе и маковом молоке. Разнообразие каш основывалось на многообразии зерновых культур, растущих в

России. Причем, из каждого вида зерна делалось несколько сортов круп – от целых до дробленых различными способами. Разнообразны были молочные блюда. Блины и оладьи, блинчики и налистники, сырники, творожники, сочни, пряженцы, ватрушки, пончики и пышки, запеканки, вареники, клёцки и т.д.

Многие русские постные блюда не имеют аналогов в зарубежных кухнях: квашеная капуста, соленые огурцы, сухие белые грибы. В наше время существует множество оригинальных рецептов блюд с использованием этих продуктов.

Соответственно эти же факторы влияли на формирование меню ресторанов и таверн. Во время постов во всех ресторанах и трактирах дореволюционной России, даже в самых престижных заведениях, выбор блюд мало чем отличался от монастырского стола. В одном из лучших трактиров Петербурга, „Строгановском“, во время Великого поста из меню исключались не только мясные, но и рыбные продукты. Посетителям предлагали разнообразные грибные, гороховые кушанья и кисели: ягодные, овсяные, гороховые, с патокой, сытой и миндальным молоком. Постный стол также являлся одним из объединяющих факторов различных слоев населения. Натуральная простая добротная и полезная еда была основой каждодневного стола, как у представителей высшего общества, так и у простого народа.

С давних времен в России сложилась своеобразная культура питания, отвечающая ее географическим и национальным особенностям.

Великий пост – длится от Прощеного воскресенья до Пасхи – 49 дней. Он считается самым строгим. Во время этого поста православные люди исключают из своего рациона не только пищу животного происхождения, но еще рыбу, подсолнечное масло и вино. Эти продукты употребляют только в дни православных праздников, если они приходится на время поста: Благовещение, День 40 мучеников севастиийских (Сороки), Лазарева суббота и Вербное воскресенье. Но даже в Великий пост некоторым людям, позволяется соблюдать его не очень строго, в их число входят: дети, больные, люди занятые тяжелым трудом и беременные женщины.

Петров пост – от Недели Всех Святых (спустя неделю после Троицы) до дня апостолов Петра и Павла. Продолжительность этого поста различна, иногда по числу постных дней он может приближаться к Великому посту.

Успенский пост начинается с Медового Спаса и продолжается до Успения Пресвятой Богородицы (Хлебный Спас). По строгости Успенский почти равен Великому посту, но он значительно короче – всего две недели. Рыбу в Успенский пост едят только в праздник Преображения Господня. В этот же день совершается первое освящение плодов нового урожая, и с этого дня они входят в рацион питания. Рождественский пост, или Филипповский, длится 40 дней. Правила воздержания, предписанные Церковью в Рождественский пост, столь же строги, как и в Петров пост. Понятно, что во время поста запрещены мясо, сливочное масло, молоко, яйца, сыр. Кроме того, в понедельник, среду и пятницу уставом запрещается рыба и вино.

Вопреки сложившемуся стереотипу, постное меню может быть достаточно разнообразным. Известен случай, когда иностранцу в XVIII в. советовали приезжать в Россию Великим постом, когда стол самый изысканный: постная пища может быть и вкусной, и питательной, и полезной. Существует огромное количество рецептов, дошедших до нас с древних времен. Итак, что же ели и пили наши предки „во дни печальные Великого поста“? Самыми популярными блюдами на время постных дней считались: похлебки, полевки, солодуха, кулага, толокно, овсяный кисель, а так же соленые грибы, грибные кушанья. Каши из ячменной, овсяной, пшенной, перловой и гречневой крупы. Обширный перечень разнообразных постных блюд мы находим у В. И. Даля: пироги ни с чем вприхлебку с суслом; вареные волнухи, ломтевый картофель с уксусом; похлебка из конопляного сока с груздями; пареная репа, морковь, свекла в горячем сусле. Гороховый кисель с конопляным маслом, сусло с вишней, черемухой, клубникой, костяникой, земляникой, брусникой. Делали в пост и оладьи, блины, хворосты, кисели. Блины делались красные и белые: первые из гречневой, вторые из пшеничной муки. Подавались к столу с патокой, сахаром и медом. Широко были распространены такие пироги: репник, морковник, луковник, свекольник, грибной с крупой, пирог с одной малиной, маковник с медом. Любили и любят в России блины, шанежки, калитки, оладьи. На заедки (десерт) подавали орехи, изюм, пряники, мерзлую бруснику.

Повесть временных лет, составленная монахом Киево-Печерского монастыря Нестором в начале XII в., сообщает, что уже первых насельников обители отличало неукоснительное соблюдение правил

монашеской жизни. Многочисленные упоминания о постах можно обнаружить и в других источниках. Так, в Псковской, Несторовой и Никоновской летописях упоминаются недели, предшествующие Великому посту. В Суздальской летописи говорится о запрещении есть молоко и масло в среду и пятницу.

Богаты сведениями о посте и памятники древнерусского канонического права XI–XV вв. Они включают канонические ответы, поучения и послания русских пастырей-митрополитов, епархиальных архиереев и прочих духовных лиц, грамоты и постановления константинопольских патриархов по делам Русской Церкви и другие документы. В Поучении духовника исповедающимся (Поучение 1880), получившем распространение в XIII в., указаны сроки приема пищи и ее характер. Многие поучения – церковных иерархов напоминали о запрете есть скоромную пищу в день Преображения Господня, в течение Успенского поста, в канун Рождества Христова и в другие дни, об этом же читаем в Правиле Киево-Владимирского митрополита Максима. Среди ранних нормативных памятников – Канонические ответы митрополита Иоанна II, написанные в 1080–1089 гг. (Канонические ответы 1908). Еще одним памятником этого типа можно считать Вопросы Кирика, Саввы и Илии, с ответами Нифонта, епископа Новгородского, и других иерархических лиц, составленные в 1156 (Вопросы 1908). Советы, касающиеся соблюдения поста, предназначались как монахам, так и мирянам. Среди поучений можно отметить Святительское поучение новопоставленному священнику (Поучение 1908, 101–111), составленное в конце XIII в. на основании старых списков. Памятники канонического права – ценное подтверждение того, что уже в первые десятилетия и века после официального принятия православия пост, как и другие церковные установления, стал неотъемлемой частью образа жизни русских.

В источниках зафиксированы случаи неоднократных соблюдения общественных, или „нарочитых“, постов, к которым Русская Православная Церковь призывала мирян в годы лихолетья, когда страну поражали стихийные бедствия, повальные болезни, неурожаи, смуты и войны. В 1395 г., когда для защиты от Тамерлана в Москву был принесен чудотворный образ Владимирской Божией Матери, во всех храмах совершались молебны и соблюдался пост. Традиция соблюдать пост во время бедствий продолжалась до XX в.: православные

постились в разгар первой мировой войны в августе 1915 г. и в 1918 г. во время новой „смуты“ по благословению патриарха Московского и всея Руси Тихона.

О питании во время поста сообщает памятник XVI в. Домострой, в котором регламентировалась хозяйственная и семейная жизнь русского человека. Советы, как питаться в мясоед и постные дни, можно найти и в таком справочнике, как Обиход всякому столловому наряду, яствам и питьям на весь год, в научению молодому князю с княгинею. Особенный обрядник – Вождь по жизни – рекомендовал, что подавать к столу в „Великое, Петрово, Господино и Филиппово говейно“. Сборник постановлений Московского церковного собора 1551 г., состоявшегося в годы правления Иоанна IV, Стоглав (Стоглавник), тоже содержит сведения о постах (Стоглав 1984).

В памятниках древнерусской литературы встречаются многочисленные упоминания о постах и связанных с ними исторических событиях. Так, Великий пост и „Господино заговенье“ упоминается в Сказании Авраама Палицына об осаде в 1608–1610 гг. Свято-Троицкого Сергиевого монастыря польско-литовско-казачьими отрядами (Сказание 1955).

Известный писатель И. С. Шмелев в книге Лето Господне описал, как в доме родителей готовились к посту: зажигали „постные“ лампы – простого, не цветного стекла, занавешивали картины светского содержания, меняли одежду и даже посуду на более скромную. Загодя солили капусту, огурцы, грибы:

В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, – такая прелесть. Я хватаю щепотками, – как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно? (Шмелев 2009, 97)

Часто постный стол путают с вегетарианским. Но в отличие от вегетарианских в состав постных блюд не входят никакие продукты животного происхождения (масло, молоко, сметана, сыры).

Но на Руси не только долго постились, но и умели хорошо готовить в скоромные и праздничные дни. Так, в Рождество на празд-

ничный стол подавали студень, окорок, копченое сало, бараний бок с кашей, домашнюю колбасу, жаркое, гуся с яблоками, утку с капустой. В каждом доме пекли пироги и мелкую выпечку – колядки. „Не красна изба углами, а красна пирогами“, – гласит русская пословица. Много разных видов пирогов готовили хозяйки: кулебяки, расстегаи, рыбники, курники. Христианская символика находила отражение в геометрической форме пирогов – „круг“, „треугольник“, „конус“, „ромб“. Это усиливало символику трапезы в целом.

На Руси во все времена много готовили и ели рыбные блюда, в основе которых лежит рыба как раннехристианский символ Иисуса Христа.

Особенности ритуальной пищи особенно явны при освящении кулича (сдобный хлеб), пасхи (творожное блюдо) и крашенных яиц на Пасху. Сохранилось много примет, связанных с освященной едой. В народном сознании такая пища приобретала сверхъестественную силу. Часть пасхальной освященной еды оставляли и бережно хранили в течение всего года, давали больным. Существует много правил „поедания“ такой еды. Например, скорлупу от крашенных яиц нельзя выбрасывать вместе с другими пищевыми отходами.

Известны блюда, которые готовятся редко, а иногда и вовсе один раз в год. Так, сочиво готовят накануне Рождественского сочельника, в последний день Рождественского поста. Красят яйца, пекут кулич и делают творожную пасху, только готовясь к великому дню Воскресения Христова.

Более тысячи лет восточнославянские народы живут по церковному календарю, в основу которого положены православные праздники, а приготовление ко многим из них обязательно сопровождается постом и дальнейшим приготовлением праздничных особых блюд. Практика соблюдения постов показывает, что духовный опыт восточнославянских народов основывается на православном вероучении. А для русского человека духовная жизнь всегда имела огромное значение. Пост не сводится к ограничению себя в еде. В большей степени поститься означает воздерживаться от недостойного поведения, молиться, творить добрые дела милосердия и помогать ближним. Строгая регламентация русского стола и секреты приготовления блюд, соответствующих православному календарю, со-

хранились в России несмотря на семидесятилетний атеистический период в истории страны. Даже в коммунистические годы каждую весну в хлебные магазины поступали в продажу кексы „Весенние“, которые ничем не отличались от традиционных пасхальных куличей. Эта христианская традиция оказалась сильнее всех политических и идеологических новшеств и установок. А русские люди всегда идентифицировали себя таковыми. „Быть русским – значит быть православным“, – как говорил Ф. Достоевский...

Литература

- Даль (2000) В. И. Толковый словарь живого великорусского словаря. В 4-х т., Москва.
- Домострой (1994). Под ред. В. В. Колесова, В. В. Рождественской. СПб. (Серия „Литературные памятники“).
- Вопросы Кирика, Саввы и Илии, с ответами Нифонта, епископа Новгородского, и других иерархических лиц. In: Памятники древне-русского канонического права (памятники XI - XV в.): Русская историческая библиотека, издаваемая Императорской Археографической комиссией. Т. 4, ч. 1., 2-е изд., СПб. 1908, 21–63.
- Канонические ответы митрополита Иоанна II. In: Памятники древне-русского канонического права (памятники XI–XV в.): Русская историческая библиотека, издаваемая Императорской Археографической комиссией. Т. 6, ч. 1., 2-е изд., СПб. 1908, 2–21.
- Святительское поучение новопоставленному священнику. In: Памятники древне-русского канонического права (памятники XI–XV в.): Русская историческая библиотека, издаваемая Императорской Археографической комиссией. Т. 6: ч. 1., СПб. 1908, 101–111.
- Сказание Авраама Палицына (1955). Москва.
- Пучение духовника исповедающимся. In: Памятники древнерусского канонического права. Ч. 1., СПб. 1880.

Ничипорович (1996) Л. И.: Православная кулинария. В 2-х кн. Кн. 1, Минск.

Русский православный пост (1999). Москва.

Стоглав (1984). In: Российское законодательство X–XX веков. Т. 2. Москва, 241–439.

Шмелев (2009) И. С.: Лето Господне. Москва.

Strikt geregelt und bemessen

Die Tafel im Iosif-Kloster bei Volokolamsk um 1580

Und ich tat kund, wovon wir uns ernähren, Christus dankend und entsprechend dem väterlichen Segen. Auch Ungeschriebenes schrieb ich auf, auch wenn man meinen möchte, es sei klein und nichtig. Doch ist es keinem der Menschen möglich, ohne [diese kleinen Dinge] zu sein, wie es der Seele [unmöglich ist], ohne Körper zu sein, und wie ein Körper ohne Seele und Speise tot ist; wir fallen [vielmehr] von kleinen in große Versündigungen.¹

So heißt es im Nachwort des Verfassers, des *ustavščik* und späteren Igu-men² Evfimij Turkov, zum Speisungsbuch des 1479 von Iosif Sanin gegründeten Klosters des Entschlafens der Gottesmutter ca. 20 km nordöstlich der Stadt Volokolamsk, 100 km von Moskau entfernt.

Das Speisungsbuch, russisch *kormovaja kniga*, ist ein Buchtyp, der ungefähr dem westlichen Anniversarbuch entspricht und sich in der mo-

1 Korm. kn., 321: И изъявих, ими же питаемся благодаряще Христа по благословиению отеческому, и неписаннаа написях, аще и мала и ничтоже мнящаа быти. Но немочно есть без сих никому же от человек быти, яко же души кроме тела и тело кроме души и пища мертво есть, и от малых в великаа падаем съгешения. – Übersetzung im ersten Satz gegenüber der Publikation leicht verändert. – Die Ergänzung „[diese kleinen Dinge]“ nimmt den Satz vor dem Zitat auf, in dem der Autor малаа сия вещи телесныя и тленныя, die „kleinen körperlichen und vergänglichen Dinge“, mit dem Silber vergleicht, das die Knechte von Christus zur getreuen Verwaltung erhalten (Lukas 19.11–26). – Der letzte Satz entspricht ungefähr einem mehrfach gebrauchten Satz aus der von Iosif Volockij verfassten Regel für das Kloster: Goldfrank, 2000, 200, 223, 294 zu Extended Rule IV, 4; IX, 13; Tradition IX, 13).

2 *Ustavščik*, entsprechend zum griechischen Ekklesiarchen, zuständig für die Einhaltung des *ustav*, der „Regel“ – ohne Parallele im westkirchlichen Kloster. Das Amt des Igu-men entspricht dem des Abtes in der Westkirche.

nastischen Schriftpraxis des Moskauer Reiches in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts ausgebildet hat. Es ist kalendarisch geordnet, beginnend mit dem 1. September entsprechend dem byzantinischen Kirchenjahr. Es verzeichnet als Minimum die Termine der Mahlzeiten zum Gedächtnis an einzelne Stifter. Darüber hinaus kann es auch Angaben zum Stiftungsgut und zur Lage der Stiftergräber bieten. Es kann Vorschriften zum Essen an den Gedächtnistagen wie auch zum ganzen Jahr enthalten.³

Das Speisungsbuch des Iosif-Klosters, das in der zweiten Jahreshälfte 1581 oder Anfang 1582 entstanden sein dürfte (Steindorff 1998, XVII), vereint alle diese Funktionen. Sein Informationswert wird nach meinem Wissen von keinem anderen bekannten Speisungsbuch übertroffen. Wie schon vom besten Kenner der Wirtschaftsgeschichte des Klosters, A. A. Zimin, festgestellt, ist die pragmatische Schriftlichkeit zu Stiftung und Totengedenken allgemein im Iosif-Kloster des 16. Jahrhunderts mit einer Konsequenz und Systematik ausgearbeitet, wie man sie in keinem anderen Kloster findet (Zimin 1977, 103).

Als Vorlagen für das Speisungsbuch, das als sechstes Kapitel des *obichod*, der „Alltagsgewohnheiten“, des Klosters überliefert ist, sind mehrere Quellen festzumachen (Steindorff 1998, XIX):

- frühere, nicht erhaltene Stufen des Speisungsbuches,
- der allgemeingültige *ustav* (Typikon), die „Regel“,
- der spezielle *ustav* des Klosters, hier das „Geistliche Testament und Vermächtnis“ des Klostergründers Iosif (Goldfrank 2000, 87–89), auf das Evfimij Turkov ausdrücklich verweist (Korm. kn. 325, 335),
- das Stiftungsbuch des Klosters, geführt seit der Mitte der fünfziger Jahre (Steindorff 1994, 200).

Für welche Forschungsfragen lässt sich das Speisungsbuch nun verwenden? – Wie schon aus dem Eingangszitat – „Auch Ungeschriebenes schrieb ich auf“ – ersichtlich, ist seine Anlage ein Beleg für die Tendenz zu Verschriftlichung und Normierung. Sie fügt sich ein in den großen

3 Die Einfügung eines *pomjannik*, einer längeren Liste der Namen von Familienangehörigen, gehört eigentlich nicht in ein Speisungsbuch. Eine Ausnahme bildet das Speisungsbuch des Troica-Sergij-Klosters von 1674, das gerade zur Klostertafel keine Angaben enthält (Steindorff 2009, 406–416). – Zum Quellentyp auch Alekseev 2006, 363–365.

Strom einer zentralen kulturellen Tendenz, die, im Spätmittelalter einsetzend, bis in die Gegenwart fort dauert und die im Moskauer Reich im 16. Jahrhundert einen ersten großen Anlauf nahm. – Das Speisungsbuch ist, um mit Foucault zu sprechen, eine „grande hymne aux ‚petites choses‘“ so wie eine längere Passage im *TRAITÉ SUR LES OBLIGATIONS DES FRÈRES DES ÉCOLES CHRÉTIENNES* des Geistlichen und Erziehers Jean Baptiste de La Salle (gest. 1719), auf die Foucault verweist und in der La Salle ganz ähnlich wie Evfimij Turkov am Anfang schreibt: „Combien il est dange-reux de négliger les petites choses“ (Foucault 1975, 166).

Das Speisungsbuch lässt sich als sprachgeschichtliche Quelle zu Phonologie, Morphologie, Lexikologie und Syntax heranziehen; es ist ungewöhnlich reich an Wörtern der Alltagskultur. Zumindest das Wort *števar*, „Kohluppen-Koch“, ist hier erstmals nachgewiesen (Korm. kn., 313). Es enthält zahlreiche Informationen zur materiellen Kultur, sei es durch Angaben über den Baukörper des Klosters und das Klostergelände, sei über Stiftungsgüter. Dank der Wertangaben wird es zur Quelle für die Geldgeschichte. Es ergänzt unser Wissen zur liturgischen Praxis wie überhaupt zur Ordnung der Zeit im Kloster.

Das Speisungsbuch bildet eine der zentralen Quellen zur Geschichte von Stiftungswesen und Totengedenken im Kloster. Der *korm*, die „Gedächtnisspeisung“, war die höchste Stufe der Kommemoration, sie war nur einem kleinen Kreis von Stiftern vorbehalten; ein Termin im Jahr kostete hundert Rubel pro Person. Dank der Nennung der Stifter und der zu Kommemorierenden, darunter fast 23 % Frauen (Steindorff 2009, 235), wird das Speisungsbuch zu einer wertvollen prosopographischen Quelle.

Bei dem dank der Stiftungsleistung ermöglichten Festessen machte der Stifter die Mönche nachträglich zu seinen Gästen, er „spendierte“ ihnen ein Festessen. Die Gegengabe der Mönche bestand im Gebet und, falls der zu Kommemorierende im Kloster begraben lag, im Gang zu dessen Grab. Da die Mönche wie die Armen als Christusvertreter verstanden werden konnten, war Christus selbst mittelbar Gast bei der Mahlzeit (Steindorff 1998, 212–214).

Schließlich können wir in den Vorschriften des Speisungsbuches einen Beitrag zur Disziplinierungsgeschichte im Sinne von Gemessenheit und Körperbeherrschung wie auch zum Anspruch auf Kontrolle erkennen (Steindorff 1999, 108–110). Auf die Verwandtschaft von Kloster und anderen Anstalten der Disziplinierung von Kasernen und Gefängnissen

über Fabriken bis zur Schule und Universität hat schon Michel Foucault verwiesen (Foucault 1975, 166–167, 175), noch viel deutlicher wird dies in der von Hubert Treiber und Heinz Steinert verfassten Untersuchung „Fabrikation des zuverlässigen Menschen. Über die ‚Wahlverwandtschaft‘ von Kloster- und Fabrikdisziplin“ (Treiber 1980, insbesondere 53–60). Das Speisungsbuch geht in der Konkretisierung von Disziplin und Kontrolle weit über den *ustav*, die allgemeine Regel, hinaus.

Schließlich erweist sich das Speisungsbuch als erstrangige Quelle zum Thema „Ernährung“. Welche Chancen es als Ausgangsbasis für lexikologische Untersuchungen zum hier in großer Breite präsentierten Wortfeld „Essen“ bietet, hat Dirk Müller in seinen Arbeiten überzeugend nachgewiesen; seine Untersuchungen tragen ihrerseits zu einem vertieften Textverständnis der Quelle bei (Müller 2009; der Beitrag in diesem Band). Eine detaillierte Analyse unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten steht noch aus, doch die Feststellung von V. N. Pokrovskaja mit Bezug auf die Klostertafel des Kirill Belozerskij-Klosters am Ende des 16. Jahrhunderts dürfte auch für das Iosif-Kloster Gültigkeit haben: Im Falle, dass der vorgesehene Speiseplan in dieser Form eingehalten werden konnte, kann man von einer ausreichenden und bekömmlichen Ernährung sprechen (Pokrovskaja 1970, 295).⁴

Das Speisungsbuch erweitert unser Wissen zur Geschichte der russischen Küche: Wann wurde was von wem in welchem Rahmen gegessen und getrunken? Als anthropologische Universale ist das gemeinsame Essen über die Erfüllung physischer Bedürfnisse hinaus in hohem Maße zeichenhaft.

So wie die Verweigerung der Mahlgemeinschaft ausgrenzende Wirkung hat, dient das gemeinsame Mahl der Gemeinschaftsstiftung und -vergewisserung, es hat eine friedensstiftende Wirkung (Althoff 1987, 13–25; Kolmer 2005, 197–205). Serviertes Essen und Gestaltung der Mahlzeit dienen vielfach als Statusindizien. Selbst wenn die monastische Speisekultur wie ebenso die Grundidee des Mönchtums im Anspruch egalitär ausgerichtet sind, werden wir auch im Speisungsbuch vielen kleinen Indizien von Statusbewusstsein begegnen.

4 Ähnlich auch Romanenko 2002, 269. – Die Autorin gibt (227–271) einen allgemeinen Überblick über die Klostertafel. Sie stützt sich auf Materialien vor allem aus dem Iosif-Kloster, aus dem Kirill Belozerskij-Kloster und aus Solovki. Allerdings geht sie auf die Verzahnung mit den Gedächtnisspeisungen nicht ein.

Das Iosif-Kloster gehörte zu den Klöstern im Moskauer Reich mit dem konsequentesten Anspruch, das Koinobion, das Gemeinschaftsleben, durchzusetzen.⁵ Dies betraf neben der gemeinsamen Feier des Gottesdienstes an erster Stelle das gemeinsame Essen. Das gemeinsame Schlafen im dormitorium, in der Westkirche bis ins Hochmittelalter als weiterer Ausdruck der Gemeinschaft üblich, war in der Ostkirche nie bekannt.

Im Folgenden möchte ich nur einige Elemente aus dem Regelwerk der Tafelordnung skizzieren, das von den drei Zeitkreisen bestimmt war. In der Fülle von Einzelvorschriften des Speisungsbuches lässt sich das Ineinandergreifen der Zeitkreise nachzeichnen.

Der Tageskreis setzt zwar liturgisch bereits mit dem Abendgottesdienst des Vorabends ein, doch der Tageskreis im Essen beginnt erst um Mitternacht, so dass auch das Ende eines Fastentages erst um Mitternacht erreicht ist. Auf fallweise Abweichungen von diesem Grundsatz, die sich aus Kollisionen mit anderen Zeitkreisen ergeben, werden wir später eingehen.

Die Hauptmahlzeit, *obed*, fand nach der Eucharistiefeier, der Göttlichen Liturgie,⁶ statt, also in der Regel am frühen Vormittag. Der Weg von der Kirche in die *trapeza*, den Speisesaal, war mit einer Prozession verbunden, bei der man eine dem Gedenken an die Gottesmutter geweihte Prosphore⁷ mitführte; die Mahlzeit schloss dann mit dem Ritus der Erhebung der Panhagia, bei der die Brocken der Prosphore an die Anwesenden verteilt wurden (Steindorff 1994, 214; Spock 2008, 259–263).

Der Bezug zwischen der Liturgie und dem Zeitpunkt der Mahlzeit ist schon dadurch offensichtlich, dass in vielen Kontexten als Bezeichnung für diesen Hauptgottesdienst im Russischen die Metonymie *obednja*, „[der Gottesdienst] im Zusammenhang mit der Mahlzeit“, geläufig ist; auch im Speisungsbuch findet das Wort (15x belegt) alternativ zu *liturgija* (28x belegt) vielfach Verwendung. Nur wenn es sich um liturgische Vorschriften zur Göttlichen Liturgie selbst handelt, steht ausschließlich *liturgija*, sonst ist der Gebrauch arbiträr.

5 Koinobion in Abgrenzung von der im ostkirchlichen Mönchtum auch weit verbreiteten Idiorrhythmie: Dort feiern die Mönche nur wichtige Gottesdienst gemeinsam, leben ansonsten aber nach eigenem Rhythmus.

6 Entsprechung in der katholischen Terminologie: Messe; in der evangelischen: Abendmahlsgottesdienst.

7 *Prosfora*: Geweihtes Abendmahlsbrot aus Sauerteig, entspricht liturgisch der ungesäuerten Oblate in der Westkirche.

Wenn nicht gleich im Anschluss an eine Liturgiefeier die Mahlzeit folgt, wird darauf hingewiesen: Bei drei Stiftergedenken war vorgesehen, dass sich der gesamte Klerus⁸ vor dem Essen zum Grab des Stifters begab (Korm. kn., 55, 217, 231). Am Demetrius-Samstag⁹, der dem allgemeinen Totengedenken gewidmet war, ging der Klerus in die Gruft an das Grab des Klostergründers Iosif und sang dort ein *Večnaja pamjat'*, „Ewiges Gedenken (Korm. kn., 47)“. Und zu Pfingstsonntag heißt es: „Nach der Liturgie setzt man sich nicht in der *trapeza* nieder, sondern holt im Hain Laub, und überall in der Kirche verstreut man Laub, auch im Altarraum, in beiden *pridely* und in der Gruft.“¹⁰

Eine Abendmahlzeit, *užin*, war in der Regel am Samstag, Sonntag, Dienstag und Donnerstag vorgesehen (Korm. kn., 15). In den Fastenzeiten gab es ein Abendessen nur samstags und sonntags, an den anderen Tagen entfiel es auch, wenn auf diese Tage ein wichtiges Heiligengedenken fiel (Korm. kn., 15–21).

Im Wochenkreis sind Mittwoch und Freitag als Fastentage ausgewiesen, an diesen Tagen wurde, wenn sich über den Jahreskreis keine Ausnahmen ergaben, auch kein Fisch serviert. Fleisch war nie vorgesehen. Der Samstag wird im orthodoxen Wochenkreis als Tag des allgemeinen Totengedenkens begangen. Entsprechend waren auch in den Fastenzeiten am Samstag die Vorschriften gelockert, um Speisungen zum Totengedenken durchführen zu können. Der Sonntag hingegen ist ganz auf das Auferstehungsgedenken konzentriert. Speisungen zum Totengedenken fanden deshalb niemals am Sonntag statt. An diesem Tag waren nur Speisungen zum Lebendengedenken möglich (Steindorff 1994, 221–223; Steindorff 2008, 237). Termine für Lebendengedenken und daran gebundene Speisungen sind im Übrigen im Speisungsbuch nicht notiert.

Beim Jahreskreis ist zwischen unbeweglichem und beweglichem Kalender zu unterscheiden. Im unbeweglichen Kalender ist jedem Tag das

8 „Klerus“ als Übersetzung für *sobor*: Alle, die als Priester, Diakone, Chorsänger Aufgaben bei der Durchführung des Gottesdienstes hatten. Die Übersetzung „Priesterschaft“ in der Edition ist irreführend, da zum *sobor* nicht nur Priester gehören.

9 Der Samstag vor dem Tag des hl. Demetrius am 26. Oktober.

10 Korm. kn., 209: По литургии в трапезе не сядятя пойдут на рошу по лист и в церкви стелют лист по всеи и в олtare и по приделом в обеих и в гробнице. – Die *pridely* sind Anbauten an der Hauptkirche, in denen sich zahlreiche Stiftergräber befinden.

Gedenken an mindestens einen Heiligen zugeordnet, der Tag wird über den Namen des Heiligen dadurch zum Namenstag für alle Träger dieses Namens. Der größere Teil der zwölf Hochfeste – neben Ostern als dem höchsten Fest – ist an den unbeweglichen Kalender gebunden, hier aufgezählt beginnend mit dem 1. September und getrennt nach Christus- und Gottesmutterfesten:

- Kreuzerhöhungsfest (14. September),
- Weihnachten (25. Dezember),
- Taufe Christi (6. Januar),
- Darstellung im Tempel (2. Februar),
- Verklärung Christi (6. August),
- Geburt der Gottesmutter (8. September),
- Tempelgang der Gottesmutter (21. November),
- Verkündigung an die Gottesmutter (25. März),
- Entschlafen der Gottesmutter (15. August).

Zwei der Fastenzeiten sind ausschließlich an den unbeweglichen Kalender gebunden: die Philippsfasten vom 15. November bis einschließlich 24. Dezember und die Gottesmutterfasten vom 1. bis einschließlich 14. August.

Der unvollständige, nur einen Teil des Jahres betreffende bewegliche Kalender ist abhängig vom wechselnden Ostertermin, der auf den ersten Sonntag nach dem ersten Vollmond nach Frühlingsanfang fällt, frühestens auf den 22. März und spätestens auf den 25. April. Der bewegliche Kalender setzt zehn Wochen vor Ostern ein und endet acht Wochen nach Ostern. Von diesem Kalender hängen neben Ostern drei weitere Feste ab:

- Himmelfahrt (40 Tage nach Ostern),
- Pfingsten (Sieben Wochen nach Ostern),
- Dreifaltigkeitsfest (Acht Wochen nach Ostern).

Der bewegliche Kalender bestimmt Anfang und Ende der Großen Fastenzeit vom Montag der siebten Woche vor Ostern bis Samstag der zweiten Woche vor Ostern und die ebenso mit strengen Fastengeboten belegte Karwoche vor Ostern. Teilweise hängen von ihm die Petersfasten ab, die am 2. Montag nach Pfingsten beginnen und am 29. Juni enden; sie können nach Ostertermin zwischen acht und 42 Tagen lang sein.

In Anknüpfung an den allgemeinen *ustav* regelt das Speisungsbuch die Kollisionen zwischen Jahres- und Wochenkreis. – Um nur zwei Beispiele zu nennen: Am Vorabend des Weihnachtsfestes, an „Heiligabend“ nach der uns vertrauten Terminologie, wurde, wenn der Tag auf Montag bis Freitag fiel, die Liturgie ausnahmsweise am Nachmittag, „in der letzten Stunde“, gefeiert, und es gab am Abend „in der dritten Stunde“ als einzige Mahlzeit am Tage Fastenspeise. An Samstagen und Sonntagen hingegen wurde die Liturgie schon am Morgen gefeiert und das Fasten danach aufgehoben. Im Anschluss gab es ein allerdings bescheidenes Mahl mit Brot, Salz und Kvas, auch war der Ritus der Erhebung der Panhagia nicht vorgesehen. Doch am Abend nach dem Abendgottesdienst fand dann ein festlicheres Abendessen einschließlich Piroggen, allerdings auch noch ohne Fisch, statt. Serviert wurde das beste und alkoholhaltigste Getränk, Met. Entsprechend verfuhr man am 14. August, dem Vortag des Patronatsfestes im Kloster, des Entschlafens der Gottesmutter (Korm. kn., 89–93, 227).

Das Fest des heiligen Nikolaus von Bari am 6. Dezember fällt stets in die Philippsfasten. Doch das Speisungsbuch sah neben anderen Festtagsspeisen zwei Fischarten und Met vor, dies galt auch mittwochs und freitags, an den Tagen, die über den Wochenkreis als Fastentage bestimmt waren. Wie in einer Marginalie von anderer Hand vermerkt, ging man in Letzterem sogar über den *ustav* hinaus (Korm. kn., 79). – Neben der Verfügung, dass es entsprechend der Anweisung des Klostergründers in den Wochen zwischen Ostern und Pfingsten montags, mittwochs und freitags kein Abendessen gab (Korm. kn., 193), ist dies die einzige erklärte Abweichung vom *ustav*.

Die Regelung der Tafel im Jahreslauf wurde dadurch noch komplizierter, dass die drei Zeitkreise ihrerseits einen weiteren unvollständigen und auch nur bedingt stabilen Kreis überlagerten, nämlich die Jahresgedenken der Stifter, die fast ausnahmslos an den unbeweglichen Kalender, an Todes- oder Namenstag gebunden waren. Kollisionen ergaben sich dadurch, dass, wie gesagt, Speisungen zum Totengedenken am Sonntag nicht stattfinden konnten und auch mittwochs, freitags und in den Fastenzeiten der Jahreskreise ausgeschlossen waren.

Ich habe lange Zeit gerätselt, wie man die Kollisionen umgangen ist und wie man darüber hinaus verfahren ist, wenn mehrere Speisungen

an einem Tag vorgesehen waren. Erst der Fund einer in der Forschung fast unbekannten Handschrift aus dem Iosif-Kloster, heute in der Handschriftenabteilung des Staatlichen Historischen Museums in Moskau, hat eine Antwort gebracht. Die Handschrift verzeichnet genau für das Jahr 7075, also ab 1. September 1566, was wirklich an welchem Tag gegessen und für wen das Gedächtnis gefeiert wurde. Leider ist diese Handschrift, der eine Selbstbezeichnung fehlt und der ich nach eigenem Ermessen den Namen GODOVAJA KORMOVAJA KNIGA, „Jahresspeisungsbuch“, gegeben habe, unvollständig erhalten und bricht mit dem 17. April 1567 ab.

Wenn man die Einträge in diesem Buch mit den Verfügungen im kurz vorher angelegten Stiftungsbuch vergleicht, zeigt sich, dass die Termine sehr großzügig auf spätere oder frühere Tage verschoben wurden. Von 99 Speisungen fanden nur sieben am vorgesehenen Tag statt, 48 wurden nachverlegt, 26 vorverlegt. Im Fall von 18 Terminen ist kein Bezug zum Termin im Stiftungsbuch gegeben (Steindorff 2008, 241). Der Vergleich betrifft natürlich auch die Termine im Speisungsbuch, soweit diese nicht, meistens durch Zusammenlegung innerhalb einer Familie, inzwischen geändert worden waren. Zugleich aber steht außer Zweifel, dass man strikt darauf geachtet hat, keine der vorgesehenen Speisungen zu übersehen.

Gedächtnisspeisungen fanden fast ausschließlich dienstags, donnerstags und samstags statt; am Vorabend wurde jeweils eine *panichida*, ein Gebetsgottesdienst zum Totengedenken, gefeiert. Doch ausnahmsweise fand auch einmal am Montag eine Speisung statt, und zwar am 3. Februar zum Gedächtnis an Dmitrij, als Mönch Dionisij, und Fedor Naščokin. Der 3. Februar fiel in diesem Jahr in die Butterwoche, die achte Woche vor Ostern, und in dieser waren Speisungen ausnahmsweise auch montags erlaubt (Korm. kn., 131). Man hatte in Pfannen gebratene und mit *kaša* gefüllte Süßwasserstinte und Brassen wie auch eine in Fett gebackene Speise serviert; getrunken wurde Honigwasser-Kvas.¹¹ – Brassen mit einer *kaša*-Füllung aus gewürztem Buchweizen zu braten, wird übrigens auch in heutigen Rezeptsammlungen noch vorgeschlagen.¹²

11 God. korm. kn., l. 33–33ob.: На братию сковороды снетъков свежих да по сковородам по лещу по свежему кашею начинины. Масленное одно. Квас сычен.

12 Vgl. <http://blyuda-iz-ryby.ru/na-obed/zharenyj-leshh-nachinennyj-kasheyu/> (06.01.2011).

Laut Eintrag im etwas früher angelegten Stiftungsbuch des Klosters war als Speiungstag für Dmitrij Naščokin der 8. Januar – 1567 ein Montag – und für Fedor der 19. Februar – 1567 schon in der Großen Fastenzeit – vorgesehen. Man hatte also die Tage zusammengezogen und dabei den einen Termin um 26 Tage nachverlegt und den anderen um 16 Tage vorverlegt. Im fünfzehn Jahre jüngeren Speisungsbuch ist ihr Gedenken gemeinsam am 28. Februar vorgesehen (Steindorff 2008, 247, Nr. 55–56).

Die Speiung für Ivan Sinicyn, als Mönch Iev, und seinen Bruder, den Mönch Iona, wurde sogar auf einen Freitag, den 24. Januar 1567, gelegt (Steindorff 2008, 247, Nr. 79–80). Wie auch im Jahresspeiungsbuch gesagt, lag der Tag in einer *splošnaja nedelja*, der „ununterbrochenen Woche“, nämlich in der Woche des Zöllners und Pharisäers, der dritten Woche vor Beginn der Großen Fasten (God. korm. kn., list 31). In ihr waren auch laut normativem Speisungsbuch alle Fastenbeschränkungen aufgehoben (Korm. kn., 131). Eigentlich wäre der Speiungstermin für Ivan-Iev Sinicyn schon der 10. Januar 1567 ein Mittwoch, gewesen, sodass auf jeden Fall eine Verlegung notwendig geworden war. Sein Bruder, der Mönch Iona, ist weder im älteren Stiftungs- noch im jüngeren Speisungsbuch erwähnt.

Was wurde nun der Norm des Speisungsbuches nach am Tag einer Gedächtnisspeiung gegessen? Grundsätzlich wurde zwischen einer großen, mittleren und kleinen Speiung unterschieden, abhängig vom Umfang der Stiftung und offensichtlich ein wenig auch vom Ansehen des Stifters, der die Kommemoration begründet hatte.

Gleich am 1. September, anlässlich des Gedenkens für Semion Bel'skij, wird die mittlere Speiung beschrieben:

In der *trapeza* [gibt es] für die Brüder je eine ganze Wecke, zweierlei Fisch, eine buttergebackene [Speise], gebackene Piroggen mit Käse, Pfannkuchlein mit Honig, Met.¹³

Deutlich aufwändiger war die große Speiung, wie sie am 6. September zum Gedenken an die zweite Frau Zar Ivans IV., Marija Temrjukovna, stattfand:

13 Korm. kn., 5: В трапезе на братию колачи целые одни да рыба двоа да масленое, пироги с сыром пряжены да оладьи с медом, квас медвен. – Auch wenn ein „oder“ im Text fehlt, sind *pirogi* und *olad'i* offensichtlich alternativ gedacht.

Am 6. dieses Monats <große Speisung> für die wohlgläubige Zarin und Großfürstin Marija; die Gaben des Herrschers für sie [umfassen] 200 Rubel, dazu einen silbernen Kelch.

Erquickung. In der *trapeza* [gibt es] weiße Wecken ohne Maß, dreierlei Fisch mit Sud, mit Zwiebel, Knoblauch oder Senf, beide buttergebackenen [Speisen], sowohl Piroggen als auch Pfannkuchlein, je zwei pro Bruder. Für je zwei [steht] eine Schüssel, und der Fisch [darin ist] ebenso für je zwei. [Es gibt] frischen [gebratenen] Fisch in Pfannen, je zwei Scheiben für einen Bruder. Die Pfannen sind für vier Brüder; mit Pfeffer; dazu guter Met. Wenn [es] frischen Fisch in Pfannen [gibt], dann sind zwei Sorten Fisch in den Schüsseln [und eine Sorte ist] in den Pfannen für vier [Brüder]. Doch wenn es keinen frischen Fisch gibt, dann ist in den Schüsseln dreierlei Fisch, und eine Schüssel setzt man zwei Brüdern vor.

Und so ist bei großen Speisungen die Erquickung für die Brüder immer, und bei mittleren und kleinen so, wie früher am 1. dieses Monats geschrieben.¹⁴

Die Anweisung wirkt zwar etwas unübersichtlich, ist aber in sich schlüssig: Auf dem Tisch standen weiße Wecken ohne Maß, je zwei Piroggen mit Käse für jeden Bruder, ebenso Pfannkuchlein mit Honig. Für den Fisch waren zwei Möglichkeiten vorgesehen: Man servierte in Schüsseln drei Sorten eingelegten oder gekochten Fisch. Aus einer Schüssel bedienten sich zwei Brüder. Oder aber in der Schüssel waren nur zwei Sorten

14 Korm. kn., 7–9: Того же месяца в § [6] по благоверной царице великой княгине Марие, государьской дачи по ней § [200] рублей да достокан сребрен.

Утешение. В трапезе колачи белые не в меру да рыба троя со взваром с луком или с чесноком или с горчицею да масленое обое и пироги и оладьи по в [2] на брата. В [2]-м блюдо, а рыба в [2]-м же, а в сковрадах рыба свежаа по в [2] звена на брата, а сковороды д [4]-м братом, с перцом, квас медвен добр. А коли в сковородах рыба свежаа, тогда по блюдом двоя, по сковородам д [4]-м. А коли свежие не будет, тогда по блюдом троя, а блюдо двум братом ставят. И тако в большие кормы всегда бывает на братию утешение и в средние и в меньшие, яко же преди писано сего месяца а [1] число. – Die Einfügung <große Speisung> steht in der Handschrift als Marginalie. – Звена, eigentlich „Glieder“ [der Wirbelsäule], hier mit „Scheiben“ übersetzt, ist in der Edition mit „Querstücke“ übersetzt.

Fisch, eine dritte Sorte wurde gebraten serviert, und zwar in Pfannen, die für je vier Brüder gedacht waren.

Sowohl die Formulierung im letzten Absatz als auch das Fehlen der Musterbeschreibung einer „kleinen Speisung“ lassen darauf schließen, dass zur Zeit der Verfassung des Speisungsbuches zwischen der Zahl der Gerichte bei mittlerer und bei kleiner Speisung kein Unterschied mehr bestand. Wie im letzten Absatz angedeutet, wird die einzelne Gedächtnisspeisung im Folgenden nicht mehr erneut beschrieben, es wird – meistens in einer Marginalie – nur angegeben, welcher Umfang vorgesehen ist.

Als Höhepunkt guter Küche war die Tafel zum Ostersonntag und zum Thomassonntag, dem 1. Sonntag nach Ostern, auch dadurch gekennzeichnet, dass es von außerhalb besorgte *perepeči* aus Weizenmehl gab (Korm. kn., 183, 191). Ähnlich wie heute dürfte es sich um Teigfladen handeln, die hochgebogene Ränder hatten und in der Mitte mit Zwiebeln und anderem gefüllt waren.¹⁵

Gebratenes und Gebackenes wurden nur zu bestimmten Anlässen serviert. Die Bedeutung des Festes bzw. des Gedenkens rechtfertigte den höheren Aufwand in der Küche und die Gewährung besonderer Köstlichkeiten. Der Zusammenhang zeigt sich bei einer systematischen Erfassung der Belege (vgl. Anhang) in aller Deutlichkeit. In der Tabelle sind alle „großen Speisungen“ erfasst, denn zu diesen gehörte ja, wie gesagt, in der Regel ein Fischgericht in Pfannen. Darüber hinaus sind alle Nachweise für das Servieren in Pfannen notiert, sei es von Fisch, sei es von *tavrančjuk*, einer Art Fischragout (Birkfellner 2004, 57). Dabei zeigt sich, dass sich die großen Speisungen zum Stiftergedenken, insgesamt 39 Belege, weitestgehend auf den Verwandtenkreis des Zaren konzentrierten.¹⁶

15 Die metonymische Übersetzung „Osterbrote“ folgt dem Wörterbuch von Pawlowski.

16 Bei der konsequenten Regel- und Zeichenhaftigkeit aller Normen und Abläufe im Zusammenhang von Stiftung und Kommemoration wäre es abwegig, in dem Umstand, dass es doch zwei Fälle großer Speisungen für nicht-fürstliche Laien gab, einen Zufall oder nur die hohe Bewertung der Stiftungsleistung zu sehen. Vasilij Jur'evič Podžegin (Korm. kn., 37) war als Gesandter des Großfürsten Vasilij III. 1523 in Kazan' getötet worden (Zimin 1988, 221); Maljuta Grigorij Skuratov Bel'skij hatte mit Billigung Zar Ivans IV. den missliebigen, 1568 amtsenthobenen Metropolit Filip am 23. Dezember 1569 umgebracht, und der Zar selbst hatte für Maljuta eine Stiftung erbracht (Korm. kn., 205). Der eine erhielt eine große Speisung, weil er wie ein Mär-

An sechzehn Tagen des Kirchenjahres war Fisch in Pfannen vorgesehen, darunter auch zweimal in der Butterwoche. Falls die Geburt Johannes' des Täuflers am 24. Juni und Peter und Paul am 29. Juni, beides Feste innerhalb der Petersfasten, auf einen Sonntag oder einen Fastentag fielen, entfiel der Fisch (Korm. kn., 253). An Sonntagen trat an seine Stelle *tavrančjuk* (Korm. kn., 249). Vier von den sechzehn Tagen waren zugleich spezifische Klosterfeste: das Stifterfest am 9. September, das Fest zum Jahrestag der Gründung des Klosters am 1. Juni 1479 und schließlich das Patronatsfest am 15. August und dessen Vortag.

Dass *tavrančjuk* – unabhängig davon, wie schmackhaft das Essen war – als minderwertig im Vergleich zu im Stück gebratenem Fisch galt,¹⁷ ist aus der geringeren Bedeutung der Tage im Kirchenjahr ersichtlich. Man servierte ihn an allen gewöhnlichen Sonntagen einschließlich derer in Fastenzeiten wie auch an den Samstagen der Großen Fastenzeit.

Wertigkeit des Essens und Anzahl der servierten Speisen hingen vom Anlass der jeweiligen Mahlzeit ab. In der Regel war auch ein – innerhalb des Speisungsbuches allerdings nie spezifiziertes – Maß vorgegeben, wie viel getrunken werden durfte oder wie viele Eier man sich nehmen durfte. Nur ausnahmsweise wurde dieses Maß aufgehoben. So durften sich die Brüder beim Abendessen in der Woche vor Beginn der Petersfasten Käse und Eier ohne Maß nehmen: „Jeder [nimmt, so viel] er will, nach seinem Maß.“¹⁸ Ein einziges Mal im Jahr, am 15. September, gab es *kisel'*, „Obstgrütze“, mit Rahm, und da durfte jeder davon essen, soviel er wollte (Korm. kn., 33). Wie schon oben in der Vorschrift zitiert, war bei großen Speisungen die Brotbeilage, die weißen Wecken, regelmäßig unbemessen (Korm. kn., 7).

Darüber hinaus gab es eine Bemessung der Mengen nach Status der Teilnehmer an der Mahlzeit: Wenn bei den großen Speisungen zu festlichen Anlässen Met serviert wurde, erhielten die Weltlichen nur das halbe Maß der Mönche. Statt zweier Personen teilten sich vier eine Schüssel

tyrer gestorben war, der andere, weil er besonderer Sorge um sein bedrohtes Seelenheil bedurfte.

17 Insofern sind die Zweifel von Birkfellner 2004, 57 an der Definition als „qualitativ minderwertiges Fischgericht“ bei Steindorff, 1998, XLVI nicht gerechtfertigt.

18 Korm. kn., 215: и сыры и яйца дают не в меру, кто похочет по своей мере.

mit Fischen. Und „falls bei den Brüdern wenig Reste an Fisch und Buttergebackenem bleiben, gibt man den Weltlichen Heringe, oder man kocht gewöhnlichen Fisch.“¹⁹ Mit den Weltlichen dürften allerdings nicht angesehene Gäste von außerhalb, sondern nur die für das Kloster arbeitenden Laien, darunter die ausdrücklich genannten „Knechte, Zimmerleute und [Bau]meister“²⁰, gemeint sein. Die im Iosif-Kloster als Mehlsieber arbeitenden Brüder aus dem nahe gelegenen Armenkloster wurden mit den Brüdern des Klosters verköstigt, doch auch sie, obwohl Mönche, erhielten von allem nur das halbe Maß (Korm. kn., 335).

Was an Essen schließlich übrig blieb, ging zur Verteilung an Arme vor dem Klostertor und an die vom Iosif-Kloster abhängigen beiden Armenkloster, eines für Männer eines für Frauen. (Korm. kn., 329–331; Steindorff 1998, XXXVI–XXXVIII). Soweit Kranke zu schwach waren, um in die *trapeza* zu kommen, brachte man ihnen Essen ganz nach ihrem Wunsch in die Zellen, auch an Fastentagen war den Kranken Fisch erlaubt (Korm. kn., 327–329).

Aus den Vorschriften wird für uns ersichtlich: Wie auch heute an der russischen Tafel geläufig, wurde erwartet, dass man nur einen Teil von dem, was auf den Tisch gekommen war, auch verzehren würde. Auf Reste zur Weiterverteilung wurde geradezu gerechnet. Die Ökonomie der Speisenverteilung ergänzt sich mit einer Verfügung in der ausführlichen Fassung des *ustav* des Klosters, des „Testamentes“ des Klostergründers, in dem drei Stufen der Mäßigung vorgesehen waren: Wer der strengsten Stufe folgen wollte, nahm von drei oder zwei angebotenen Speisen nur eine. Der mittleren Stufe entsprach, von drei Speisen zwei zu nehmen. Wer sich an die mildeste Stufe hielt, nahm in Maßen von allen drei Speisen, ohne damit gegen die Regel zu verstoßen. Brot und Gebäck waren in jedem Fall freigestellt (Goldfrank 2000, 186–187, zu Extended Rule II, 29–31).

Wichtig ist schließlich, dass, vom geringeren Maß für Weltliche und für die arbeitenden Mönche aus dem Armenkloster abgesehen, das Essen für alle gleich war und dass innerhalb der Bruderschaft keine Unterschiede zwischen Igumen, Mönchen mit besonderen Aufgaben und anderen Brü-

19 Korm. kn., 315: А коли у братьи мало сходков останет рыбы и масленого, и тогда миряном дают селды или обычную рыбу варят.

20 Korm. kn., 315: Слугам и плотником и мастером. – Korm. kn., 313 eine weiter differenzierte Aufzählung nach weltlichen Bediensteten.

dern gemacht wurden.²¹ Im Sinne dieser Gleichheit ist auf der letzten Seite der Vorschriften für die Butterwoche vermerkt: „Allen, [denen] das Gleiche [zufällt], denen geht es gut.“²² – Eine große Ausgrenzung von der Tafel aber war vorgegeben: Frauen hatten grundsätzlich keinen Zugang zum Inneren des Klostergeländes (Korm. kn., 279), nur an Besspendungen außerhalb des Klosters anlässlich von Festtagen hatten sie Anteil (Korm. kn., 27, 281).

Zu den „kleinen Dingen“, die für ein geordnetes Leben im Kloster so wichtig waren, gehörte auch die Tischordnung in der *trapeza*, dem „Raum mit den Tischen“, dem Speisesaal entsprechend zum Refektorium im westlichen Kloster. Man saß dort an den *trapezy*, „Tischen“, und auch die beiden Schichten einer Mahlzeit werden als *trapeza* bezeichnet. An der ersten *trapeza* nahmen alle Brüder teil. Gleichzeitig mit ihnen aßen der älteste Koch, die vier jüngeren Köche und der Kohlsuppen-Koch, sie hatten ihren Platz in einem Vorraum zwischen Küche und Speiseraum.²³ An einem dritten Tisch nahe dem Ausgang saßen die Klosterwächter, die als Mehlsieber arbeitenden Mönche aus dem Armenkloster und die *zapisnye niščie*, „registrierte Arme“ (Korm. kn., 309–313).²⁴ Wie im Falle einer aus westeuropäischen Klöstern bekannten Pitanzie hatten sie Anspruch auf regelmäßige Verköstigung im Kloster. In einer Marginalie von derselben Hand heißt es: BI [12] было, „Es waren zwölf.“ Im Falle der Zwölferzahl vertraten sie offensichtlich die Apostel, die gemeinsam mit Christus beim Mahl als anwesend gedacht waren. Doch anscheinend wurde diese Normzahl zur Zeit der Abfassung des Speisungsbuches nicht erreicht. Auch andere zufällig anwesende Bedürftige fanden einen Platz am dritten Tisch (Korm. kn., 313).

Zur zweiten *trapeza* kamen der Kellermeister und der für die Getränke zuständige Schankmeister, der Vorleser, der ja während der ersten *tra-*

21 Goldfrank 2000, 89 weist auf die Bewahrung der Egalität im Essen als Besonderheit des Iosif-Klosters hin, ohne allerdings die Beschränkung des Maßes für die Nicht-Brüder zu kennen.

22 Korm. kn. 133: Всем равно тем добро.

23 Statt der Übersetzung „Speisekammer“ für *čjulan* dürfte „Anrichterraum“ angemessener sein.

24 Da zwischen den als Mehlsieber tätigen Mönchen aus dem Armenkloster und den registrierten Armen unterschieden wird, dürften letztere entgegen Steindorff 1998, XXVII, doch nicht mit den zwölf Brüdern aus dem Armenkloster identisch sein.

peza nicht hatte essen können, die Bedienungen, Küchenhilfen und die im Kloster tätigen Handwerker und Knechte (Korm. kn., 115, 309). Brüder, die wegen anderer Pflichten die erste Schicht nicht erreicht hatten, mussten sich beim Kellermeister melden und durften sich dann hinzusetzen. Sie erhielten dasselbe Maß wie die Brüder, die schon zur ersten *trapeza* gegessen hatten (Korm. kn., 309), während den Weltlichen ja nur ein geringeres Maß zustand. An den Tagen, an denen Pfannengerichte serviert worden waren – also an Festtagen des Kirchenjahres und bei großen Speisungen –, nahmen schließlich auch der älteste Koch, der älteste Bäcker aus der Prosphorenbäckerei und der Jungkoch, der die Piroggen und Pfannkuchen gebacken hatte, ihre Mahlzeit erst während der zweiten *trapeza* im Vorraum ein (Korm. kn., 311). So lassen sich aus den Vorschriften des Speisungsbuches auch Arbeitsabläufe und Arbeitsteilung in der Küche in Ansätzen erkennen. Nur ausnahmsweise waren die Tische mit Decken geschmückt. Das Speisungsbuch nennt als Termine

- zwei Herrenfeste: Epiphania und Ostern (Korm. kn. 105, 183)
- drei Gottesmutterfeste: Geburt, Schutzmantelfest (10. Oktober) und Tempelgang (Korm. kn. 17, 39, 67)
- die Sonntage der Philippsfasten in der Vorweihnachtszeit (Korm. kn., 61)
- Mittwoch, Freitag und Sonnabend der Theodorwoche, der ersten Woche der Großen Fastenzeit (Korm. kn. 145, 147)
- das Fest des Klostergründers am 9. September (Korm. kn., 23).

Hier können wir nur mutmaßen, ob die Tischdecken zum Beispiel zu Weihnachten oder Pfingsten stillschweigend vorausgesetzt waren. Doch eindeutig besteht keine Entsprechung zwischen geschmückten Tischen und der Abfolge der Feste mit Pfannengerichten: Denn das Fest des Schutzmantels der Gottesmutter gehörte nicht hierzu. So wirken die Tischdecken geradezu als Kompensation für eine über das Essen nicht erreichte Festlichkeit.

In den drei Tagen der Theodorwoche unterstreichen die Tischdecken offensichtlich die Ausnahmesituation des Beginns der Großen Fastenzeit: Am Montag, Dienstag und Freitag fand gar keine *trapeza* statt. Montags sollte man sich sogar Brotes und Wassers enthalten. Am Dienstag erhielten die Brüder wenigstens nach dem Abendgottesdienst im Vorraum des Spei-

sesaals Brot, Salz und Flusswasser, nur die körperlich Kräftigen sollten noch auf jede Speise verzichten (Korm. kn., 141, 143). Am Mittwoch und Freitag wurde in der Kirche die süße Körnerspeise *kut'ja* in einer großen Schüssel geweiht (Korm. kn., 145). Es ist unklar, ob mit der in der *trapeza* servierten Süßspeise gerade diese *kut'ja* oder ein gesondert zubereitetes, nicht geweihtes, der *kut'ja* nur ähnliches Essen gemeint ist: Die Brüder erhielten nämlich je einen kleinen Becher mit honiggesüßter Hirse und Beeren.²⁵

Vom Montag der Theodorwoche an war die Klosterpforte geschlossen gewesen. Weder Bedienstete wie die verschiedenen Handwerker noch Gäste hatten Einlass in das Kloster gehabt; sie waren – offensichtlich durch eine Luke an der Pforte – mit Fastenspeisen verköstigt worden (Korm. kn., 141). Das Fehlen von Hilfspersonal in der Küche und das Servieren von ausschließlich kalten Speisen als Teil des Fastens hatten sich gegenseitig ergänzt. Am Samstag der Theodorwoche, zugleich dem Vortag des Sonntages der Orthodoxie, wurde nun die Pforte wieder geöffnet, und es gab ein üppiges Fastenmahl: Sogar zwei Sorten Kaviar, Pfannkuchen und Piroggen – letztere gefüllt mit *vjaziga*, der getrockneten und dann aufgekochten Rückensaite des Stör²⁶ – wie ja auch *tavrančjuk* (Korm. kn., 147, 149). Die Tischdecken unterstrichen zusammen mit dem guten Essen die Besonderheit des Tages, von der Abgeschlossenheit zur Offenheit. Nachdem das Kloster, kenntlich gemacht durch die geschlossene Pforte, seit Montag im Zustand des sozialen Todes verharret hatte, kehrte es mit dem Öffnen der Pforte und der Aufnahme von Gästen wieder in die Gemeinschaft zurück.²⁷ – Ähnlich war das Kloster von Gründonnerstagabend bis nach der festlichen *trapeza* am Ostermorgen geschlossen (Korm. kn., 175, 185), sodass demnach auch keine Gäste an der Ostertafel teilnehmen konnten.

Ab dem 2. Februar, dem Fest der Darstellung Jesu im Tempel, gab es nach dem Ende der zweiten *trapeza* um die Mittagszeit eine „Zwischenmahlzeit“. Der Unterkellermeister ließ mit dem Segen des Igumen in der *trapeza* für die Brüder einen großen Bottich mit Gerstenkvas aufstellen

25 Korm. kn. 145: Постная пища взвар медвен с перцом и со пшеном и с ягоды по братинкам по малым на брата по мере.

26 Die Erklärung als „Rückensehne“ in Korm. kn., 147, Anm. b ist zu korrigieren.

27 Die Feier am Samstag erinnert geradezu an das Wiedererwachen des Schlosses nach dem hundertjährigen Schlaf im Märchen von Dornröschen (Steindorff 1993, 84, Anm. 87).

und kündigte dies mit drei Glockenschlägen an (Korm. kn., 115). Wie lange im Jahr, ob gerade bis zum Jahresende am 31. August, der „Kvas zur Mittagszeit“ täglich serviert wurde, ist nicht gesagt. Jedenfalls schloss sich das gemeinsame Trinken in der *trapeza* offensichtlich nicht mit der Großen Fastenzeit aus, konnte diese doch, abhängig vom Ostertermin, frühestens gerade am 2. Februar beginnen.

Auch das mittägliche Kvas-Trinken unterlag der Disziplinierung. Und das bei einer ungezwungenen Mahlzeit uns Geläufige und Gewünschte, das Wechselgespräch, war hier verboten: Einer der Ältesten beaufsichtigte die Brüder,

damit sie sich nicht unterhalten und nicht lange sitzen. Wenn sie ein wenig getrunken haben, sollen sie ein jeder in seine Zelle gehen. Wenn sie aus der *trapeza* gehen, sollen sie sich nicht unterhalten, keinen Kvas hinaustragen und ihn nicht an Weltliche geben. Sie sollen nicht im Klostergelände, vor der *trapeza* und vor dem Vorraum miteinander stehen, tuscheln und murren; denn von so unangemessenem Treffen und Versammeln entsteht alles Böse: Völlerei, Trunksucht, Streit, Zank, Verleumdung, Vorwürfe und Lästereien, auch Mäkeln an der heiligen Stätte und am Gesetz, und die väterliche Überlieferung für nichtig zu halten. Denn, [wie] der Apostel [sagt],²⁸ weltliche und nutzlose Gespräche verderben gute Gewohnheiten.²⁹

Bereits die vielen, an weiteren Stellen (Korm. kn., 185, 323) wiederholten Ermahnungen gegen das unnütze Gespräch zeigen, wie schwierig das Schweigen und die Beschränkung auf das ausschließlich geistliche oder nützliche Gespräch durchzusetzen waren. Auch Iosifs TESTAMENT UND

28 Zitat 1. Korintherbrief 15,33. – In der Luther-Übersetzung: „Böse Geschwätze verderben gute Sitten.“

29 Korm. kn., 117–119: чтоб не беседовали и не седали долго, испив мало да в келью шли по единому каждо в свою. А из с трапезы бы идучи не говорили квасу не выносили и миряном не давали а на монастыре и пред трапезою и пред чюланом не стояли друг с другом не шептали и не роптали, от того бы неподобнаго схождения и совокупления вся злаа ражаются и объядения и пианства и распря и брани и клеветания и осужения и хуления и на место святое укoreния и на закон, и предание отеческое ни во что же полагати. Тлят бо обычая благи беседы злыа мирьския и неpolезныа. – Апостол steht als Marginalie.

ÜBERLIEFERUNG macht das Schweigen zum Thema (Goldfrank 2002, 133–134, 142–143 zu Brief Rule III, VI).

Ein einziges Mal im Jahr war so etwas wie Muße und Freizeit vorgesehen. Für den Moment nach der Morgenmahlzeit am Ostersonntag heißt es:

Man öffnet alle Klosterpforten; die Brüder geben sich im Kloster und vor der Pforte der Muße hin, <[sie können spazieren] gehen>. Man läutet alle Glocken, wer will; auch den Weltlichen ist es nicht verboten. Die Brüder, Neulinge und Junge, lernen an diesen Tagen das Läuten. [Sie sollen] nicht vor das Kloster [gehen]. Die alten Ältesten sollen wachen und sie beaufsichtigen, damit keine unnützen und weltlichen Gespräche stattfinden, denn von ihnen kommt alles Böse.³⁰

Doch auch hier war der Freiraum auf Widerruf gewährt, er war fern von der Ausgelassenheit der Butterwoche oder gar der *koljada* zwischen Weihnachten und Epiphania im weltlichen Bereich.

Rückverweisend zeigt das Speisungsbuch, wie die im mediterranen Bereich entwickelten Speisennormen des orthodoxen Mönchtums erfolgreich in einen anderen Naturraum umgesetzt und adaptiert worden sind. Zugleich lässt sich in der Klostertafel des späten 16. Jahrhunderts bereits die gegenwärtige russische Küche erahnen, begonnen mit der Gliederung des Jahres nach traditionellen Speisen entsprechend dem Fest- und Fastenkalender bis zum Angebot verschiedener kleiner Speisen in der Erwartung, dass nicht alles verzehrt wird.

Es gilt immer zu bedenken, dass es sich beim Speisungsbuch um einen normativen Text handelt, der allerdings auf einer lange gewachsenen, in den großen Klöstern des Moskauer Reiches überall ähnlichen Praxis beruhte.³¹ Es bleibt die Frage, wie viele Störungen – über Fehlverhalten des

30 Korm. kn., 185: А врата монастырьская отворяют все, и братиам прохлад бывает на монастыре и пред враты, и звонят в колоколы во все, кто хочет, и миряном не возбранно, и братиа в те дни учатся звонити новоначальные и юные, а не за монастырь. А старцом старым бречи и дозирати над ними, чтоб бесполезных и мирских бесед не было, от них же вся злая бывают. – Ходити, „gehen“, als Marginalie in der Handschrift.

31 Sudakov (1998, 88–92) referiert aus einer unpublizierten Tischordnung aus dem Kirill Belozerskij-Kloster. Terminologie und Verfügungen sind offen-

Einzelnen hinaus – es gab, sei es Lebensmittelknappheit oder Mangel an Menschen nach Krieg oder einer Seuche, wie anscheinend gerade im Moment der Abfassung des Buches durch Evfimij Turkov (Steindorff 1998, XVII), sodass auch, wie oben erwähnt, zu dem Zeitpunkt nur ein Teil der für registrierte Arme in der *trapeza* vorgesehenen Plätze genutzt wurde (Korm. kn., 313). Dennoch: Wie schon der Abgleich mit dem erwähnten Jahresspeisungsbuch für 1566/67 zeigt, war die Praxis von der Norm nicht weit entfernt, bietet das Speisungsbuch einen ziemlich getreuen Spiegel des klösterlichen Lebens.

Unabhängig davon, dass der Anspruch des Speisungsbuches nicht immer erreicht wurde, war seine Abfassung ein langfristig wirksamer Übungsschritt auf dem Weg zur Einbindung des Alltags in gesetzte Zeiten, zur Disziplinierung von Verhalten, zur Bemessung von Essen und Trinken – zu Teilen des Tugendkatalogs auch noch der bürgerlichen Gesellschaft, und es war vor allem ein Übungsschritt in der detaillierten Dokumentation von gegebenen Abläufen.

Wir mögen in der Unzahl von Vorschriften des Speisungsbuches zuerst das Einengende, die Macht der „kleinen Dinge“ sehen, doch ebenso kann man sich schwerlich der Faszination an diesem geschlossenen und in sich doch so flexiblen Regelwerk entziehen, das transzendente Sinngebung der Zeit und Gestaltung der eigenen Welt in Einklang zu bringen suchte.³²

Den Vortrag, auf dem dieser Text beruht, habe ich am Freitag, dem 9. April 2010, gehalten. Ostern fiel in diesem Jahr in allen Kirchen auf denselben Sonntag, auf den 22. März nach julianischem Kalender, auf den 4. April nach gregorianischem Kalender. So hätte es dem Speisungsbuch zufolge an diesem Tag als Mahlzeit gegeben: Kohlsuppe, ausnahmsweise trotz des Fastentages eine Sorte gekochten oder eingelegten Fisch, *kaša* mit Milch, Wecken und die österlichen *perepeči*, dazu als Getränk Gerstenkvas (Korm. kn., 189) – ein der Osterwoche angepasstes Fastenessen.

sichtlich sehr ähnlich zu denen im Iosif-Kloster, ohne sich in allem mit diesen zu decken.

32 Auch die monastische Speiseregeln bilden eine Brücke der Gemeinsamkeit von Mönchtum in Ost- und Westkirche, vgl. Schulz 2011, 293–356 mit Bezug ausschließlich auf die Westkirche.

Tabelle aller Nachweise über gebratene Speisen

Seite	Datum	Welche Angabe als Nachweis?	Anlass
5	09 02	Große Speisung	Fürst Semion Mikulinskij
7	09 06	Große Speisung	Zarin Marija
13		<i>tavrančjuk</i>	Alle Sonntage
23	09 09	Fisch in Pfannen	Tod von Iosif Sanin
29	09 09	Große Speisung	Zarentochter Anna
37	09 30	Große Speisung	Maljuta Grigorij Luk'janovič Skuratov [Bel'skij]
41	10 02	Große Speisung	Zarin Anastasija
41	10 02	Große Speisung	Fürst Vladimir Andreevič
45	10 25	Fisch in Pfannen	Gedenken an Iosif, zugleich allgem. Totengedenken
47	10 26	Große Speisung	Fürst Dmitrij Ivanovič von Uglič
51	10 29	Große Speisung	Zarin Anastasija
51	10 29	Große Speisung	Fürstin [Evfrosinija], Nonne Evdokija, von Starica
55	11 03	Große Speisung	Fürst Georgij Vasil'evič
55	11 04	Große Speisung	Fürst Iul'jana v. Volokolamsk
59		<i>tavrančjuk</i>	Vor Beginn der Philippsfasten
61		<i>tavrančjuk</i>	An Sonntagen der Philippsfasten
65	11 21	Fisch in Pfannen	Einzug der Gottesmutter in den Tempel
71	11 25	Große Speisung	Fürst Georgij Vasil'evič
71	11 28	Große Speisung	Fürst Ivan Borisovič von Volokolamsk
75	12 04	Große Speisung	Großfürst Vasilij Ivanovič, als Mönch Varlaam
79	12 08	Große Speisung	Zarentochter Marija
79	12 11	Große Speisung	Fürst Andrej Ivanovič von Starica

Seite	Datum	Welche Angabe als Nachweis?	Anlass
87	12 30	Große Speisung	Metropolit Makarij
95	12 25	Fisch in Pfannen	Weihnachten
105	01 06	Fisch in Pfannen	Epiphanias
121	02 11	Große Speisung	Kassian der Barfüßige, Mönch und Taufpate des Zaren
131		Fisch in Pfannen	Mittwoch der Butterwoche
133		Fisch in Pfannen	Sonntag der Butterwoche
135	03 04	Große Speisung	Fürstin Iul'jana v. Volokolamsk
137	03 18	Große Speisung	Zarentochter Marija
137	03 22	Große Speisung	Zarensohn Vasilij
137	03 23	Große Speisung	Fürst Georgij Ivanovič von Dmitrov
137	03 26	Große Speisung	Großfürst Vasilij Ivanovič, als Mönch Varlaam
149		<i>tavrančjuk</i>	1. Sonntag der Großen Fasten
149		<i>tavrančjuk</i>	Samstage der Großen Fastenzeit
167	03 25	Fisch in Pfannen	Verkündigung der Gottesmutter
171		<i>tavrančjuk</i>	6. Samstag der Großen Fasten
183		Fisch in Pfannen	Ostern
205	04 13	Große Speisung	Fürst Georgij Ivanovič Dmitrovskij
205	04 26	Große Speisung	Vasilij Jur'evič Podžegin Bušma
217	05 01	Große Speisung	Pafnutij Borovskij und Metropolit Makarij
217	05 03	Große Speisung	Fürst Fedor Borisovič von Volokolamsk
221	05 06	Große Speisung	Zarensohn Vasilij Ivanovič
221	05 08	Große Speisung	Fürst Ivan Borisovič von Volokolamsk
221	05 21	Große Speisung	Großfürstin und Zarenmutter Elena
229	05 22	Große Speisung	Metropolit Daniil
229	05 25	Große Speisung	Grigorij Maljuta Bel'skij (derselbe wie am 30. Sept.)

Seite	Datum	Welche Angabe als Nachweis?	Anlass
231	05 26	Große Speisung	Fürst Boris Vasil'evič von Volokolamsk
235	06 01	Fisch in Pfannen	Jahrestag der Klostergründung durch Iosif
237	06 07	Große Speisung	Fürst Fedor Borisovič von Volokolamsk
249		<i>tavrančjuk</i>	So in Petersfasten
253	06 24	Fisch in Pfannen	Johannistag
253	06 29	Fisch in Pfannen	Peter und Paul
265	07 22	Große Speisung	Zarin Marija
265	07 24	Große Speisung	Fürst Boris Vasil'evič von Volokolamsk
277	08 06	Fisch in Pfannen	Verklärung Christi
283	08 14	Fisch in Pfannen	Vorfest zum Patronatsfest
283	08 15	Fisch in Pfannen	Patronatsfest Entschlafen der Gottesmutter
299	08 03	Große Speisung	Fürst Georgij Ivanovič von Dmitrov
299	08 07	Große Speisung	Zarin Anastasija
301	08 19	Große Speisung	Fürst Andrej Ivanovič von Starica

Quellen

God. korm. kn. = Godovaja kormovaja kniga Iosifo-Volokolamskogo monastyrja: Gosudarstvennyj istoričeskij muzej. Otdel rukopisej, Eparchial'noe sobranie, No. 417 (683).

Korm. kn. = Das Speisungsbuch von Volokolamsk. Kormovaja kniga Iosifo-Volokolamskogo monastyrja. Eine Quelle zur Sozialgeschichte russischer Klöster im 16. Jahrhundert, herausgegeben und übersetzt von Ludwig Steindorff unter Mitarbeit von Rüdiger Koke, Elena Kondraškina, Ulrich Lang und Nadja Pohlmann, Köln – Weimar – Wien: Böhlau 1998 (= Bausteine zur Slavischen Philologie und Kulturgeschichte, NF, Reihe B, Editionen, Band 12).

Literatur

- Alekseev (2006), A. I.: Drevnejšaja kormovaja kniga Kirillo-Belozerskogo monastyrja, in: Istorija v rukopisjach i rukopisi v istorii. Sbornik naučnych trudov k 200-letiju Otdela rukopisej Rossijskoj nacional'noj biblioteki, Sankt-Peterburg, S. 363–378.
- Althoff (1987), Gerd: Der frieden-, bündnis- und gemeinschaftstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter, in: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, hrsg. von Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff, Sigmaringen, S. 13–25.
- Birkfellner (2004), Gerhard: Altrussische Speisenordnung oder Was man das ganze Jahr über auf den Tisch bringt. Nach dem Domostroj (Der Hauswirt). Deutsche Erstausgabe und mittellrussischer Text mit Kommentaren, Münster (= Münstersche Texte zur Slavistik, 1).
- Foucault (1975), Michel: Surveiller et punir. La naissance de la prison, Paris.
- Goldfrank (2000), David: The Monastic Rule of Iosif Volotsky. Edited, translated, introduced. Revised edition, Kalamazoo, MI (= Cistercian Studies Series, 36).
- Kolmer (2005), Lothar: Aufnehmen und ausgrenzen. Die Funktion mittelalterlicher Speiserituale, in: Speiserituale. Essen, Trinken, Sakralität, hrsg. von Franz-Theo Gottwald und Lothar Kolmer, Stuttgart, S. 197–212.
- Müller (2009), Dirk: Zur Geschichte des Wortfeldes „CHLEB“ im Altrussischen, in: Zeitschrift für Slawistik 54 (2004), 4, S. 426–444.
- Pokrovskaja (1979), V. F.: Opisanie monastyrskoj trapezy (po rukopisi XVI v.), in: Trudy otdela drevnerusskoj literatury 33, S. 293–295.
- Romanenko (2002), Elena: Žizn' russkogo srednevekovogo monastyrja, Moskva.
- Schulz (2011), Anne: Essen und Trinken im Mittelalter (100–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen, Berlin – Boston (= Ergänzungsbände zum Reallexikon der Germanischen Altertumskunde 74).

- Spock (2008), Jennifer: Regarding the Good Order of the Monastery: The *Tipik Solovetskago* and the Integration of the Spiritual with the Temporal in the Early Seventeenth Century, in: Rude & Barbarous Kingdom Revisited. Essays in Russian History and Culture in Honor of Robert O. Crummey, hrsg. von Chester L. Dunning, Russell E. Martin, Daniel Rowland, Bloomington, Indiana, S. 251–267.
- Steindorff (1993), Ludwig: Einstellungen zum Mönchtum im Spiegel altrussischer Quellen, in: Archiv für Kulturgeschichte 75, S. 65–90.
- Steindorff (1994), Ludwig: Memoria in Altrußland. Untersuchungen zu den Formen christlicher Totensorge, Stuttgart (= Quellen und Studien zur Geschichte des östlichen Europa, 38).
- Steindorff (1998), Ludwig: Einleitung, in: Korm. kn., S. XI–XLV.
- Steindorff (1999), Ludwig: Monastic Culture as a Means of Social Disciplining in Muscovite Russia – a Common European Feature, in: Mesto Rossii v Evrope (Materialy mezhdunarodnoj konferencii). The Place of Russia in Europe, hrsg. von Gyula Szvák, Budapest, S. 108–112.
- Steindorff (2008), Ludwig: Realization vs. Standard: Commemorative Meals in the Iosif Volotskii Monastery in 1566/67, in: Rude & Barbarous Kingdom Revisited. Essays in Russian History and Culture in Honor of Robert O. Crummey, hrsg. von Chester L. Dunning, Russell E. Martin, Daniel Rowland, Bloomington, Indiana, S. 231–249.
- Steindorff (2009), Ludwig: Das Speisungsbuch des Troica-Sergij-Klosters von 1674 – ein Beispiel frühmoderner Informationsverwaltung. Aus Anlass der Publikation: Kormovaja kniga Troice-Sergieva monastyrja 1674 g. durch L. A. Kiričenko und S. V. Nikolaeva, in: Jahrbücher für Geschichte Osteuropas 57, S. 409–416.
- Sudakov (1998), G. V.: Monastyrskaja trapeza v XVI veke, in: Kirillo-Be-lozerskij istoriko-architekturnyj i chudožestvennyj muzej-zapovednik, hrsg. von M. A. Beznin, Bd. 3, Vologda, S. 88–92. – Auch online: <http://www.kirmuseum.ru/issue/article.php?ID=2202> (15.01.2011)
- Treiber (1980), Hugo/Steinert, Heinz: Die Fabrikation des zuverlässigen Menschen. Über die „Wahlverwandtschaft“ von Kloster- und Fabrikdisziplin, München.

Zimin (1977), A. A.: Krupnaja feodal'naja votčina i social'no-političeskaja bor'ba v Rossii (konec XV–XVI v.), Moskva.

Zimin (1988), A. A.: Formirovanie bojarskoj aristokratii v Rossii vo vtoroj polovine XV veka – pervoj treťi XVI veka, Moskva.

Fasten und Feiern in altrussischen Klöstern

1. Vorbemerkungen

Das Fasten ist „eine universal zu belegende Kulturtechnik, welche durch Einschränkungen der Nahrungsaufnahme eine Ausweitung der psychischen und sozialen Kontrolle, der Macht oder des Bewußtseins bewirken soll“ (RGG⁴ III, 40). Im alten Russland ist das regelmäßig innerhalb einer Woche (Fastentage) bzw. eines Jahres (Fastenzeiten) wiederkehrende Fasten untrennbar mit dem Christentum verbunden. Wir können auf Grund der religiösen Motivation in Altrussland von einem asketischen Fasten sprechen, da es zur Vorbereitung auf eine religiöses Fest bzw. eine Zeremonie diene und sich dezidiert beispielsweise vom medizinischen Fasten oder Heilfasten unterscheidet, das nicht an eine religiösen Praxis gebunden ist.¹ Das Fasten im Christentum hat seinen Ursprung in vorchristlichen, philosophischen Ideen des Fastens und der Enthaltensamkeit. Diese Ideen wurden vom Christentum bzw. von seinen Vertretern aufgenommen und stellen eine Form der Ehrerbietung vor Gott dar.

Dass dem Fasten innerhalb der russisch-orthodoxen Kirche ein hoher Stellenwert zukommt, beweisen allein schon die ca. 200 Fastentage im Jahreszyklus.² Neben den wöchentlichen Fastentagen Mittwoch und Freitag³ und den drei festen Fastentagen im Jahr, welche das Fasten der Kreuzerhöhung (*Vozdviženie Svjatogo Kresta Gospodnja*; 14. September), das

1 Zum Fasten vgl. Arbesmann 1929 und Pilcher 1955.

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

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

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

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

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

2. Die Quellen

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

Im Gegensatz zu den Tischgewohnheiten, deren Inhalt ausschließlich auf die Regelung der Speisungen (*kormy*) beschränkt ist, liefert ein ar. Speisungsbuch neben dem einfachen Nennen der Speisen für wen und wann weitere Informationen, wie z. B. zum Zusammenleben in einem ar. Kloster, zur klösterlichen Topographie oder ob und wo der Kommemorierende, d.h der, der im gottesdienstlichen Gebet Erwähnung finden soll, auf dem Klostergelände bestattet ist. Mit Verweisen auf biblische Ereignisse spricht das Speisungsbuch die Klosterangehörigen direkt an, mahnt unentwegt zu (kulinarischer) Mäßigung und stellt eindrucksvoll den koinobitischen Charakter⁴ ar. Klostergemeinschaften unter Beweis. Unabhängig von den inhaltlichen Unterschieden ist Speisungsbüchern und Tischgewohnheiten gemein, dass sie einen hervorragenden Einblick in die ar. Lexik des Themengebiets „Essen und Trinken“ liefern.

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

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

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

3. Die klösterliche Tafel

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

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

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

4. Untersuchungen von Wortfeldern

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

4.1 Getreidespeisen: *chlěb* – *kolač*

Brot als wesentlicher Bestandteil der ar., monastischen Tafel wird in den verwendeten Quellen vor allem durch die Wörter *chlěb* und *kolač* repräsentiert. Haben wir sprachhistorisch betrachtet mit ar. *chlěb* ein Lehnwort aus dem Gotischen⁶ vor uns (ar. *chlěb* < got. *hlaifs*, was dem dt. Wort „Laib“ entspricht; vgl. REW III, 245), geht man bei ar. *kolač* von einem indigen slavischen Ursprung des Lexems aus und stellt es auf Grund der Form dieses Brotes zu slav. *kolo (REW I, 595).

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Frage, die sich auf semantischer Ebene stellt, ist, ob es in ar. bzw. in den hier herangezogenen Quellen Beweise dafür gibt, dass das Lexem *chlěbъ* neben den zwei genannten Bedeutungen eine dritte besitzt, wenn Stepanov davon spricht, dass *chlěbъ* in der ostslav. bzw. ar. Kultur die Konnotation ‚ržanoj drožževoj (ili inym obrazom zakvašennyj) chleb, vypečennyj v vide karavaja‘ in sich trägt (Stepanov ²2001, 289). Der einzige konkrete und dadurch bemerkenswerte Hinweis, dass das Lexem *chlěbъ* im Ar. ausschließlich ‚Roggenbrot‘ bezeichnen konnte, liegt in der Novgoroder Chronik (Novg. IV let., Jahr 6979 [1471]) vor:

kolačъ noch *korovaj* und *pirogъ* zählen.

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

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

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

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

Auch bei der Lektüre der KKIVM gewinnt man scheinbar den Eindruck, dass der Autor das Lexem ohne Attribut verwendet, um ‚Roggenbrot‘ (bzw. ‚Nicht-Weizenbrot‘) zu bezeichnen, wenn man davon ausgeht, dass Roggen die vielleicht wichtigste Getreidesorte im nördlichen Altrussland war. Im Gegenzug dazu benutzte der Autor, wie anhand einer Textstelle deutlich wird, das nachgestellte Attribut *belyj*, um deutlich zu machen, dass es sich dabei um Weißbrot handelt (KKIVM I. 65 ob¹¹):

Декабря ̑ [6] день

В ̑ [6] день Великого свѣтѣльника и чюдотворца всемирнаго Николы архіепископа за упокои кормъ отложен не бывает. Въ трапезе кормъ и колачи и хлебы белые, рыба в [2]-я, медвен квас сычен. [...] ¹²

10 „[...] und den Novgorodern wurde viel Verderben zugeführt, und das Brot war teuer, und es gab keinen Roggen auf dem Markt zu dieser Zeit, kein Brot, nur Weizenbrot und davon nur äußerst wenig. [...]“

11 Das „ob“ hinter der Zahl bedeutet ‚obratno‘ und zeigt die Rückseite des Folios an.

12 „6. Tag des Dezember. Am 6. Tag, [am Tag] unseres zu den Heiligen gezählten Vaters, der großen Leuchte, des Wundertäters in der ganzen Welt, des Erzbischofs Nikolaus, ist die Speisung sowohl Wecken als auch weiße Brote,

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

Abseits von der Frage, ob ar. *chlěbъ* ausschließlich ‚Roggenbrot‘ bedeutete, ist es allerdings möglich zu postulieren, dass es die Bedeutung ‚gewöhnliches, einfaches, alltägliches Brot‘ in sich trug, das in ar. Klöstern ein wichtiger Bestandteil der Mahlzeiten an Fastentagen war. Ar. *kolačъ*, das offensichtlich schon seit jeher ein spezielles Brot aus Weizenmehl bezeichnete¹³ (obwohl der Name lediglich die Form dieses Brotes wiedergibt), war im Gegensatz zu *chlěbъ* das ‚Brot für besondere, nicht alltägliche, feierliche Anlässe‘ (KKIVM l. 47 ob/48):

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

zweierlei Fisch; dazu Met. [...]“

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

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

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

[...] Въ Рождество святѣя Богородицы: сковороды, да колачи до изъеда, да по чашѣ меду.¹⁵

Сентября и [8]

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

[...] Введение Свѣтѣя Богородица. [...] Колачи, да рыба, да по три мѣры меду.¹⁷

[...] В трапезе настилки и колачи белые да в сковородах рыба да по блюдом двоя или троя будет [...]¹⁸

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Fischspeisen

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

[...] В Великий пост и в пост Пречистыя Богородици в трапезе рыб не представляти гостем и пития пианственаго не держати, да не имут глаголати, что во Иосифове монастыре и в пост рыбу ядят [...] ²³

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

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

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

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

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

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

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

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

[...] а в посты короваи же снятками или в сковородах снятки
или тавранчук или капустники. ²⁶

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

[...] а ко штем другое вариво с маслом или пироги с малою
рыбкою с селедочною или с чем иным, короваи или сковороды
с снятки или тавранчук да колачи чети [...] ²⁸

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

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

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

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

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

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

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

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

Wie oben erwähnt wurde, muss man davon ausgehen, dass *tavrančjukъ* in den ar. klösterlichen Speisevorschriften ein Fischgericht (vgl. Dal' IV, 635) bezeichnete³⁰, da ar. Klostergemeinschaften nach den Vorschriften des ursprünglich von dem altägyptischen Einsiedler Pachomius (gest. 346) initiierten asketischen Koinobitentums lebten, in denen die Kost fleischlos sein sollte.

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

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

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

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

31 Eine Kochanleitung findet sich bei Pochlebkina 2006, 390.

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

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

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

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

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

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

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

[...] Въ Рождество святѣя Богородицы: сковороды, да колачи да изъеда, да по чашѣ меду.³³

Сентября и [8]

На праздникъ Рожества Пречистѣя Богородици в трапезе скатерти, настилки белѣе. Хлебы кладут осмиѣньки да колачи целѣе по солонкам, шти белѣе да рыба двоя добраа со взваром или с хреном или с горчицею да каша молочная, квас медвен. Тако же и в праздниѣки Богородичны та же пища в которой ни случитца день [...].³⁴

[...] колачи, да рыба свѣжая, да по три мѹры меду.³⁵

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

33 Siehe FN 15.

34 Siehe FN 16.

35 Siehe FN 21.

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

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

[...] Пиво сыченое, да рыба [...].³⁷

[...] а ко штем другое вариво, лапша или горох цежоной с маслом или коя с маслом иная ества квас ячнои [...].³⁸

[...] Того же дни на ужинѣ рыба, да пиво обычное.³⁹

[...] а за ужиною вечере сыры и молоко, на обмен квас ячнои [...].⁴⁰

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

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

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

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

5. Fazit

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

Literatur

Quellen

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

Wörterbücher

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

Sekundärliteratur

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

Hunger und Askese in der russischen und kroatischen Literatur

0.

Essen markiert eines der zentralen Themen im Spannungsfeld zwischen Natur und Zivilisation. Die Geschichte des Essens umfasst als Teil der Kulturgeschichte die unterschiedlichen Arten der Nahrung und ihres Auffindens (Sammeln, Jagen), der Zubereitung und des Konsumierens. Die Auswahl von Lebensmitteln, die Konventionen, Riten, Sitten und Gebräuche bei der Zubereitung und der Essensaufnahme und die damit verbundenen Bedeutungen sind dem Bereich der Zivilisation zuzurechnen. Essen ist auch direkt mit dem Thema Leben und Tod verbunden, und das mindestens in zweifacher Hinsicht: Erstens hat die Aufnahme tierischen Eiweißes evolutionsgeschichtlich entscheidend zur menschlichen Entwicklung beigetragen. Dabei bedeutet die Auswahl von Fleisch oder Fisch wie bei allen Fleischfressern aber immer den Tod eines Lebewesens, in der Regel nicht der gleichen Spezies. Zweitens ist Essen lebenserhaltend und der Mangel an Essen über einen längeren Zeitraum lebensbedrohlich; die Einstellung der Nahrungszufuhr führt irgendwann unweigerlich zum Tod. So wohnen dem Essen einerseits in Form der Fleischspeise die Präsenz von Leben und Tod gleichermaßen inne, andererseits wird durch das Essen – zugespitzt verdeutlichen das Notsituationen – der Tod zumindest momentan besiegt.

1.

Hunger und Askese stellen zwei unterschiedliche Phänomene dar, die zumindest partiell miteinander verbunden sind bzw. sein können. Beide

betreffen eine Mangelscheinung, die der Befriedigung eines natürlichen körperlichen Bedürfnisses entgegensteht. Hunger wird situativ und individuell als Signal dafür wahrgenommen, dass der Körper neue Nahrung braucht. Er bezeichnet aber auch einen länger währenden Zustand (versprachlicht in: ‚Hunger leiden‘, ‚Hungerjahre‘, russ. ‚golodet‘, ‚golodnyj god‘, kroat. ‚gladovati‘, ‚trpjeti glad‘, ‚gladna godina‘ usw.), der meistens mit einer kollektiven Notsituation verbunden ist. Er ist Ausdruck unzureichender sozialer Lebensbedingungen, die individuell, meist aber gesellschaftlich und/oder klimatisch bedingt sind; in besonderem Maß sind davon untere Klassen und Schichten betroffen. Wenn er eine längere Periode umfasst und durch Missernten oder Misswirtschaft, Naturkatastrophen, Krieg u.ä. hervorgerufen ist, stellt er ein existentielles Phänomen dar.

Askese dagegen beruht im Unterschied dazu auf einer „Lebenshaltung, die gekennzeichnet ist durch eine ethisch-religiös begründete freiwillige Selbstbeschränkung, einen freiwilligen Verzicht auf grundsätzlich erlaubte Lebensgewohnheiten, Beziehungen, Betätigungen oder Genüsse, einen Verzicht, der sich bis zu positiven Selbstpeinigungen steigern kann.“ (Strathmann 1950, 750). Auch wenn keine allgemein akzeptierte Definition des Begriffs besteht (Bergman 1979, 196), so macht in allen Annäherungen daran die selbstgewählte Enthaltsamkeit aus freiem Entschluss den Kern der Askese aus, die unterschiedliche Formen kennt. Diese umfassen den Verzicht auf bestimmte Lebens- und Genussmittel (z. B. Fleisch, Alkohol, Süßes) oder Sexualität ebenso wie auf Besitz, Heimat, Autonomie oder normale Lebens- und Kommunikationsgewohnheiten (z. B. Schweigegelübde, Eremitentum, häufige Unterbrechung des Schlafs zum Gebet u. a.).¹ Im Bereich des Essens und Trinkens zeigt Askese vielfältige Formen des Fastens und reicht vom temporären bis zum unbestimmten Verzicht auf bestimmte Lebensmittel oder Essen überhaupt. Eine asketische Lebensweise setzt in der Negation des Körperlichen die Reduktion auf das Lebensnotwendigste im Hinblick auf die Erreichung eines hohen Ziels um. Oft werden deshalb einzelne Komponenten (z. B. Fasten und sexuelle Enthaltsamkeit) zusammen praktiziert. Hunger und Askese haben eine mangelnde Befriedigung körperlicher Bedürfnisse gemein, doch bei der Askese treten zwei wesentliche Faktoren hinzu: der Wille und die Erlangung eines höheren geistig-seelischen Zustands. Ein nicht

1 Schlatter 1990, 71.

zielgerichtetes Entsagen ist ebenso wenig Askese wie ein unfreiwilliger Verzicht aufgrund von Zwang oder einer Mangelsituation.

Hunger und Askese umreißen nicht nur den Spielraum zwischen Leben und Tod. Askese ist als Grundbegriff der Kulturgeschichte im Spannungsverhältnis von Leib und Seele zwischen Natur und Kultur angesiedelt: Beim Fasten können körperliche Bedürfnisse im Extremfall bis zum Eintritt des Todes eingeschränkt werden. Askese ist vom Ansatz her körperfeindlich, sie will dem Geist den Körper unterwerfen und zielt auf Transzendenz ab. In der Regel wird sie durch Religiosität und Spiritualität begründet. Es haben sich ganze Askese-Traditionen in den verschiedenen Religionen und Kulturen herausgebildet, so dass heute zwischen der osteuropäischen (orthodoxen) und westlichen², aber auch zwischen nichtchristlichen und christlichen Askeseformen unterschieden wird. Den unterschiedlichen Formen von Askese (moralischer, mystischer und kultischer, vgl. Wulf 1967, 359) ist gemein, dass sie den Versuch darstellen, das Körperliche durch Entsagung zu überwinden und sich dem Göttlichen maximal anzunähern. Dieser Prozess wird auch stufenleiterartig als Anfangendes, Fortschreitendes bis zum Vollkommenen entworfen (nach Thomas von Aquin, vgl. Wulf 1967, 370).

2.

Essen in der Literatur wurde unterschiedlich ausführlich dargestellt und thematisiert. Hier sollen einige Aspekte überblicksartig in der Verbindung zwischen russischer und kroatischer Literatur – für letztere wurde die Fragestellung bislang nicht aufgeworfen – herausgegriffen werden, die unter diesem Aspekt bislang wenig oder nicht betrachtet wurden.³ Essen

2 In der Orthodoxie zeigt sie zwar weniger Grundmotive, ist aber stärker traditionell gebunden. In ihrem Mittelpunkt steht die „mystisch-enthusiastische und sakramentale Vereinigung mit Christus“ und umfasst dabei auch das Motiv des „Narrseins in Christo“. Demgegenüber hat die westliche Askese in den Bettelorden eine Symbiose von sozialem Aufbruch und asketischer Frömmigkeit entwickelt, die im Osten fremd ist. Ziel in beiden Kulturkreisen ist die Verwirklichung der Glückseligkeit. Vgl. dazu Jaspert 1979, 236.

3 Einen kurzen Überblick über die russische Literatur von der altrussischen Zeit bis zur Postmoderne gibt Burkhart 2002. Vgl. die Literaturhinweise zur Behandlung des Themas in der russischen Literatur dort und bei Hansen-Kokoruš 2002.

und Hunger finden sich oft zusammen literarisch verarbeitet, doch blenden Darstellungen des Essens den Hunger entweder häufiger aus oder betrachten ihn im Kontext sozialer und gesellschaftlicher Verhältnisse. Auch wenn viele literarische Werke die Reduktion zu stützen scheinen, es handle sich bei der Thematisierung des Hungers um das „Vehikel einer sozialen Anklage“ und den unreflektierten „Ausdruck eines diffusen Überlebenstriebs“ (Hardt 1987, 38), so erweist sich eine solche These für die russische Literatur des 19. Jh. als oberflächlich und verzerrend. Bei einer Sichtweise, die nur einer realistischen Wirklichkeitsreferenz verpflichtet ist, gehen wesentliche Aspekte unter (z. B. die spezifische Weltwahrnehmung und die kulturspezifischen Dimensionen in der Art der Nahrungszerkleinerung bei Gogol', die Charakteristik der Kommunikationsstrukturen über die Beschreibung der Essenaufnahme bei Čechov usw.).

Bei Gogol' spielt Hunger eine wichtige Rolle und in der Regel ist die Darstellung kontrastiert durch Essensdarstellungen, deren Üppigkeit literarisch ihresgleichen sucht. Soziale Komponenten sind dabei nicht zu leugnen, aber es ist zu kurz gegriffen, darin nur Vorwände für eine gesellschaftliche Anklage zu sehen. Chlestakov im *REVIZOR* (*DER REVIZOR*) z. B. hat tatsächlich Hunger, weil er kein Geld hat. Geldmangel ist denn auch der Grund für seine Reise zum väterlichen Gut, wo er neue Mittel zu erhalten hofft. Der Hunger ist also Ausdruck seines materiellen Debakels, aber er hat weder eine existentielle Dimension (er droht nämlich keinesfalls zu verhungern), noch tritt der kleine Adelige als sozialer Ankläger auf. Anders verhält es sich bei Pljuškin in *MERTVYE DUŠI* (*DIE TOTEN SEELEN*) und Bašmačkin in *ŠINEL'* (*DER MANTEL*). In den *TOTEN SEELEN*, wo die Gutsbesitzer bezüglich ihres Verhältnisses zur Wirklichkeit über das Essen und ihre Essensgewohnheiten charakterisiert werden,⁴ ist auch seine Negation bedeutsam. Bašmačkin lebt auch schon vor dem Entschluss, sich einen neuen Mantel anzuschaffen, in Armut. Mit der Entscheidung, sich das Geld dafür buchstäblich vom Mund abzusparen, begibt er sich in eine Grenzsituation des Hungers und der Askese. Die Reduktion der Nahrung auf das Allernotwendigste und der Verzicht auf Zucker sind zwei Zielen geschuldet: erstens dem „banalen“, alltäglichen, nämlich dem Petersburger Frost zu trotzen, und zweitens dem höheren Ziel, durch den Mantel soziale Anerkennung und Respekt bei seinen Kollegen und individuell als Mensch (durch den Mantel als Verkörperung der Geliebten) zu

4 Vgl. Hansen-Kokoruš 2002, 348–358.

erlangen. Sein Hungern ist daher nicht allein durch die sozialen Verhältnisse verursacht, sondern stellt einen Verzicht auf Annehmlichkeiten dar, um eine würdige Existenzform, die Anerkennung durch seine Umwelt, zu erlangen. Auch Pljuškin verkörpert nicht allein pathologischen Geiz. Dadurch dass ihm jeder Bissen für sich und andere zu schade ist, bewegt er sich ständig an der Grenze zwischen Leben und Tod. Als Motiv dafür erscheint auf den ersten Blick eine rein materialistische Orientierung, die sich selbst paradox in Frage stellt: Sparen nur um des Sparens willen, aber ohne „höheres“ Ziel und ohne jeden Sinn, weil er sich selbst damit bedroht. Pljuškin spart nicht für etwas, denn er will damit kein materielles Gut erreichen, und er spart für niemanden, dem er das Ersparte hinterlassen könnte. Er will weder Gutes tun noch dem Reichtum entsagen. Hinter dem Prinzip, sich und andere hungern zu lassen, ist eine Weltsicht auszumachen, die das Materielle grundsätzlich verneint. Dem kann sie keine Alternative, kein geistiges Ideal entgegensetzen. Groteskerweise nähert er sich und andere dem Tod als dem Inbegriff des Nicht-Materiellen an.⁵ Unbewusst arbeitet er durch den schonungslosen Umgang mit seinen Leibeigenen – sie sterben wie die Fliegen – dem Seelenkäufer Čičikov in die Hände, der umgekehrt Geistiges (Seelen) in Materielles (Kredit) umzusetzen gedenkt. Pljuškins willentliches Hungern zielt zwar auf die Negation der Materie ab; da er sich dem Göttlichen und Höheren nicht zu nähern vermag, bleibt dieses Hungern letztlich antiasketisch.

Auch bei Dostoevskij finden sich verschiedene Formen von Hunger und Entsagung. Soziale Not verursacht häufig Hunger. Makar Devuškin aus *BEDNYE LJUDI* (*ARME LEUTE*) isst zwar sein eigenes Brot und leidet keinen Hunger, wie er in dem frühen Paradebeispiel polyphoner Rede erklärt.⁶ Gerade durch diese Betonung werden aber die drohende Abhängigkeit und Armut unterstrichen. In der Verbalisierung des Essens – und der Armut im Titel – schwingt der potentiell drohende Hunger immer mit. Das Thema Essen ist nämlich permanent indirekt präsent, damit aber auch die Angst vor dem weiteren sozialen Abstieg, da Devuškin nicht

5 Es handelt sich dabei um eine extreme Form der lebensverneinenden Askese, die auf einer strikten dualistischen Anthropologie beruht und bis zur Selbstvernichtung geht (vgl. dazu TRE, 196).

6 Die Textstelle in Makar Devuškins Brief vom 12. Juni lautet wörtlich: „У меня кусок хлеба есть свой; правда, простой кусок хлеба, подчас даже черствый; но он есть, трудами добытый, законно и безукоризненно употребляемый. [...] Я работаю, я пот проливаю.“ (Dostoevskij 1972, 47)

in einem normalen Wohnraum, sondern bereits im Zweckraum Küche haust. Raskol'nikov aus *PRESTUPLENIE I NAKAZANIE* (SCHULD UND SÜHNE/VERBRECHEN UND STRAFE) und dem Protagonisten und Ich-Erzähler aus *ZAPISKI IZ PODPOL'JA* (AUFZEICHNUNGEN AUS DEM UTERGRUND) droht nicht nur der Hunger, sie hungern tatsächlich. Raskol'nikov wird gelegentlich vor Hunger sogar schwindlig. Beide Werke enthalten mit ihren Protagonisten aus dem verarmten niederen Adel eine wichtige soziale Komponente. Entscheidend für ihr Handeln ist indes nicht die große soziale Not, sondern das daraus resultierende Gefühl der Erniedrigung. Jede Mahlzeit stellt einen Sieg im Überlebenskampf dar, aber das hindert den Ich-Erzähler aus dem Untergrund nicht, für ein stilvolles Abschiedessen im Kreis seiner ehemaligen Studienkollegen, die ihn nicht als Ihresgleichen akzeptieren wollen, einen ruinösen Betrag aufbringen zu wollen, von dem er sich längere Zeit ernähren könnte. Nicht Hunger und soziale Ungerechtigkeit sind der Motor für Raskol'nikovs Handeln, sondern die verweigerte Anerkennung. Er überträgt dies auf die ideologische Ebene, indem er die napoleonische Unterscheidung zwischen würdigem und unwürdigem Leben begründet. Beide Figuren leiden nicht unter dem Hunger. Sie weisen vielmehr asketische Züge auf, indem sie das Materielle auf das Nötigste reduzieren. Durch die Reduktion der Nahrung auf das Nötigste versuchen sie sich geistig zu erheben – über andere, über die eigene Körperlichkeit und ihre materielle Abhängigkeit. Der Untergrundmensch zeigt weitere Elemente der Askese: Er schränkt seine Kommunikation mit den Menschen extrem ein und praktiziert eine Art des Eremitentums inmitten der Petersburger Zivilisation. Selbst der Hunger Marmeladovs und seiner Familie erschöpft sich nicht in sozialer Anklage. Der Familienname ruft nicht nur die Assoziation ans Essen, sondern an das Süße, also Genuss und Luxus hervor. Der Name kann deshalb auch als Erinnerung an das frühere bessere Leben betrachtet werden. Die Familie ist zweigeteilt: Marmeladovs Alkoholismus wurzelt in seinem sozialen Niedergang, zugleich trägt er zur Verelendung seiner Familie entscheidend bei. In der Aktion Sonjas wird die Körperlichkeit auf ganz andere Weise ersetzt: Um ihre Familie zu ernähren, verkauft Sonja ihren Körper. Sie selbst tritt dabei nicht nur als Altruistin auf (v. a. aus Liebe zu ihren kleinen Geschwistern), sondern als Asketin, denn sie verleugnet die intimsten eigenen körperlichen Bedürfnisse aus tiefer Religiosität. Para-

doxerweise verneint die „heilige Hure“⁷ Sonja die eigene Körperlichkeit gerade dadurch, dass sie ihren Körper für die Allgemeinheit verfügbar macht. Damit wird die das Ich negierende Kraft der in der russischen Kultur verbreiteten Form von Askese auf die Spitze getrieben.

3.

In den südslavischen Literaturen ist das Motiv des Hungers v. a. im Realismus und in der Moderne ausgeprägt. Die schwierigen gesellschaftlichen Bedingungen an der Wende vom 19. zum 20. Jh. stehen im Mittelpunkt der Werke des kroatischen Realisten Vjenceslav Novak (1859–1905), der in seinen Erzählungen (u. a. *U nezasičnosti i bijedi*, 1894, In Unersättlichkeit und Armut; *U glibu*, 1901, Im Morast) die Lebensbedingungen eines jungen talentierten Schülers bzw. Studenten in einer Situation schildert, in der sich Ungerechtigkeit, Armut und Hunger überkreuzen und weiter verschärfen. Nicht der Bedürftige und Begabte erhält das Stipendium, sondern der, der es ohnehin nicht benötigt, der über Geld und Beziehungen verfügt. Die verarmten Proletarier und Intellektuellen, deren Lebensumstände (u. a. durch Alkoholismus und seine Folgeerscheinungen usw.) sich immer mehr verschlimmern, stehen im Mittelpunkt seiner Zagreber Erzählungen, in denen diese Verhältnisse angeklagt werden. Z. T. weisen die Texte dieses „kroatischen Balzac“ (Pavlić 2008, 275) nicht nur die für den Realismus typische kritische Aufdeckung gesellschaftlicher Missstände auf, sondern enthalten in der inneren Zerrissenheit der Figuren auch modernistische Elemente. In seinem Künstlerroman *Dva svijeta* (1901, *Zwei Welten*) kommt dem Hunger eine Schlüsselrolle zu. Als soziales und kritisches Element bestimmt er nicht nur die Kindheit des Vollwaisen und späteren Musikers Amadej Zlatanić, vielmehr ist er ein wesentlicher Motor dafür, dass der Künstler schon während seiner Studienzeit am Prager Konservatorium, wo er auch im Wirtshaus spielt, seine hohen ästhetischen Ideale einzubüßen beginnt. Hunger markiert hier als Ausdruck von Schwäche und Dekadenz den rein physischen Überlebenswillen, der ihn Moral und das Bedürfnis nach Verwirklichung durch die

7 Die Naivität, die Nabokov Dostoevskij bei der Schaffung dieser Figur vorwirft, ist in diesem Zusammenhang nebensächlich, da hier nicht ihre realistische Überzeugungskraft im Mittelpunkt steht.

Kunst allmählich verlieren lässt. Der Wille, über die kleinbürgerlichen und kunstfeindlichen Verhältnisse hinauszuwachsen, wird dadurch gebrochen. Daher beschränkt sich das Motiv des Hungers nicht auf eine rein soziale Komponente, sondern erweist sich im Geist-Körper-Dualismus als Faktor zur inneren Ausleuchtung des Protagonisten, dessen Psyche und Bewusstseinsformen im 3. Romanteil aus der Ich-Perspektive nahezu modernistisch präsentiert werden.⁸

Als Ausdruck mangelnder Anerkennung durch die unmittelbare Umwelt und durch die Gesellschaft findet sich Hunger bei einigen Modernisten und Avantgardisten. Die Künstlerfiguren in den Prosatexten des Expressionisten Ulderiko Donadini (1894–1923) durchlaufen Phasen des Hungers und der Armut. Der Intellektuelle und Aufrührer Martin Semić im Roman KROZ ŠIBE (1921, „Spießrutenlauf“) lebt mit seiner Familie in Armut, die der Vater verschuldet hat. Für Martin und die zunehmend freier lebende Schwester Ana stellt die Beschaffung des Lebensnotwendigen ein immer größeres Problem dar, worin die fehlende Wertschätzung durch die Umwelt zum Ausdruck kommt. Als die Schwester nämlich Lebensmittel anschreiben lassen möchte, wird sie vor allen gedemütigt. Mehr als den Hunger empfinden die Figuren die Lebensumstände als unerträglich. Die späte Veränderung des Lebensstils, unmotiviert und nicht selbst errungen, endet ebenso grotesk mit Martins kuriosestem Tod. Auch in der Erzählung DUNJA (1918, DUNJA) hungert der Künstler und Ich-Erzähler Jakov anfangs („Strašno sam zavidao zagrebačkim prosjacima.“⁹ – Donadini 1970, 369), aber auch hier mischen sich existentielle Not und Erniedrigung durch die Gesellschaft, denn das Lebensnotwendigste fehlt ihm aufgrund der verweigerten Anerkennung. Um zu überleben, muss er sich immer wieder Geld leihen, doch mit seiner Entdeckung als Künstler ändern sich auch die Lebensumstände grundlegend: Nun wird er respektiert, von Frauen begehrt und kann sich auch beim Essen jeden Wunsch erfüllen. Die Anerkennung erweist sich jedoch als vordergründig, als ihm Dunja durch einen „Freund“ ausgespannt wird.

8 Eine ähnliche Funktion (realistische Darstellung sozialer Verhältnisse im kroatischen Dorf und modernistische Disparatheit der individuellen Weltwahrnehmung in der Stadt) kommt den Essenspassagen um den Protagonisten Ivica Kičmanović im Roman U REGISTRATURI (IN DER REGISTRATUR) von Ante Kovačić zu.

9 „Ich war furchtbar neidisch auf die Zagreber Bettler.“ (Übers. RHK)

Donadini ist vielleicht nicht der „russischste“ unter den südslavischen Autoren – die sind noch eher unter den Realisten zu suchen –, aber der kroatische Expressionist hat die russischen „Stammväter“ der Moderne, Gogol’ und Dostoevskij, seinem Werk am stärksten eingeschrieben.¹⁰ Es ist daher auch nicht verwunderlich, wenn das soziale Moment immer stärker hinter eine Wirklichkeit zurücktritt, die vom dissoziierten Individuum nicht nur als grotesk und bedrohlich, sondern in introspektiver Darstellung als erniedrigend empfunden wird. Im Hunger manifestiert sich daher nicht primär soziale Anklage (die zwar noch mitschwingt, aber im Bedeutungskontext nicht dominant ist), sondern die Verletzung der Würde des Subjekts.

Während Jakov wegen des Hungers halluziniert und alles, was er (noch) nicht hat und wonach er direkt und übertragen „hungert“ (Essen und Frauen), in phantastischen Visionen vor dem eigenen Auge geistig erlebt, geht Ranko Marinković (1913–2001) noch einen Schritt weiter. Er entkoppelt in den Erzählungen *PONIŽENJE SOKRATA* (1959, *DIE ERNIEDRIGUNG DES SOKRATES*) und *NI BRAĆA NI ROĐACI* (1949, *WEDER BRÜDER NOCH VERWANDTE*) die Phänomene Erniedrigung und Hunger, verstärkt das Moment der Erniedrigung und entledigt damit diese von Dostoevskij kommende Traditionslinie ihrer sozialen Anklage. Weiter rückt er die Leib-Seele-Problematik ganz in den Mittelpunkt und verwendet das Motiv des Hungers unter Anknüpfung an eine andere, modernistische Linie. Im Roman *KIKLOP* (1965, *DER ZYKLOP*), seinem vielfach ausgezeichneten Meisterwerk und einem der wichtigsten südslavischen Romane des 20. Jh.s, hungert sein Protagonist Melkior, ein junger Intellektueller, weder aus Armut, noch ist damit das Gefühl verweigerter Anerkennung verbunden. Sein Hunger ist vielmehr Ausdruck einer Strategie, mit der er sich vor der drohenden Einberufung zum Militär retten will. Diese Bedeutungsschicht wird über ein komplexes Bild entwickelt: Melkior sieht sich konfrontiert mit dem Menschen fressenden Polyphem, der die Kriegsmaschinerie verkörpert, die immer neues „Futter“ braucht. Je besser der Mensch – hier ausschließlich der Mann – ernährt und je kräftiger er ist, umso attraktiver ist er als Soldat für den Kriegsdämon. Melkiors Logik lautet also in Umkehrung: Je schlechter ernährt und je schwächer er ist, umso unattraktiver ist er für den Kriegsdämon Polyphem, denn der frisst nur gut genährte Männer.

10 Vgl. Hansen-Kokoruš. 2009.

An dieser Stelle ist auf einen Vorgängertext hinzuweisen. Den Topos vom Menschen als Kanonenfutter (‘topovska hrana’, ‘topovsko meso’) eines kannibalistischen Kriegsgottes entwickelt leitmotivisch schon Mirosław Krleža (1893–1981) in seinem Erzählzyklus HRVATSKI BOG MARS (1922, 1946, DER KROATISCHE GOTT MARS), v. a. in der Erzählung HRVATSKA RAPSODIJA (1917, KROATISCHE RHAPSODIE), einer expressionistischen Synthese aus Prosa, Drama und Lyrik von einzigartiger Prägnanz, mit der er 1946 den Antikriegszyklus in einer apokalyptischen Vision enden ließ. Hunger und soziales Elend werden durch den Überfluss kontrastiert und unterstrichen. Krleža stellt das durch die fetttriefende und üppige Mahlzeit eines Matrosen im Zug dar, die von einem ausgehungerten Mitreisenden gierig verfolgt wird:

Reže kruh. U ruci drži butinu. Pa kako je pripreklo sunce, mast se butine cijedi i topi. Sok mastan plazi po mesnatim rukama, nabubrelima od vrućine. Bio je valjda na dopustu, pa ga mati prenatrpjela jelom. Kolačima, mesom, vinom. Kao mlado grabežljivo zvijere zagriža u crveno meso, sve pucketaju hrskavice. A Mujo, žut, gladan, golišav – propao u onu platnenu bluzu mondana, kao u vreću stegnutu oko vrata, ispija ga očima. Jede s mornarem u duhu. Kao pseto prati kretnje mornara. Glad mu poispijajo boju, iscijedio podočnjake – tijelo mu je posušeno, kao u lešine što se usmrđjela na kolcu. [...] Pa kad po koja mrvica padne mornaru na pod, mrvica cipova, na pod isprepljuvan, blatan, krvav, čikovima osmrađen i mastan i crn od karbolnog ulja i katrana, Mujo se sagiba za svakom mrvicom – i zoblje slijepom proždrljivošću gladne ribe.¹¹ (Krleža 1955, 387)

11 „Er schneidet Brot. In der Hand hält er eine Schinkenkeule. Da aber die Sonne darauf brennt, schmilzt das Fett von der Keule und rinnt hinunter. Der fette Saft kriecht an den von der Hitze angeschwellenen Händen entlang. Höchstwahrscheinlich ist der Bursche auf Urlaub gewesen, und die Mutter hat ihn mit Lebensmitteln überladen. Mit Mehlspeisen, Fleisch und Wein. Wie ein junges Raubtier beißt er in das rote Fleisch, dass die Knorpel krachen. Und der Muselman, gelb, hungrig, nackt und verloren in seiner Leinenbluse, die um den Hals zugeschnürt ist, verschlingt ihn mit den Augen. Im Geist isst er mit dem Matrosen. Wie ein Hund verfolgt er jede Bewegung seines Gegenübers. Der Hunger hat ihm die Farbe ausgesogen, die Augenringe ausgelaugt – sein Körper ist abgemagert wie eine Leiche, die am Pfahl verwest. [...] Wenn eine Krume dem Matrosen

Hier treffen wir auch auf das Motiv der Autophagie, wenn der Matrose abwechselnd sein eigenes Blut aus einer Wunde saugt und sich dann wieder auf sein Essen stürzt. Die naive Hoffnung des ausgehungerten Muselmanen, durch den Kriegsdienst überleben zu können („Pa i bolje je na fronti – tamo se ne gladije“¹², Krleža 1955, 389) quittieren die Frontsoldaten mit Spott und der Erzähler durch groteske Verzerrung. Krleža entwickelt hier eine vielgestaltige Vision vom Fressen und Gefressenwerden. Der Kriegsgott ist demnach ein Untier, das sich die Menschen im Zug schon einverleibt hat („Ljudi su se u utrobi te crne živine počeli udarati u grudi, moliti se, proklinjati, i skakati sa vlaka“¹³, Krleža 1955, 415), ohne dass sie sich dessen bewusst sind. So gestärkt kann er umso bestialischer wüten.

Marinković greift in *KIKLOP* darauf und u. a. auf Euripides' Satyrspiel *KYKLOPS* zurück, entwirft jedoch statt der Blendung Polyphems die Vorstellung, er könne aufgrund seiner Gefräßigkeit getäuscht werden, was durch das pessimistische Romanende jedoch verworfen wird. Auch bei ihm ist der Herr des Krieges ein Menschenfresser, dem gut genährte Soldaten als Konserven dienen. Der hungernde Melkior halluziniert wie bei Donadini und Hamsun Essen, das für ihn nicht lebensrettend, sondern bedrohlich ist. In seiner Vision eines Schiffsbruchs fällt er mit den Gefährten Kannibalen in die Hände, die eine sorgfältige Auswahl betreiben: Gefressen wird zuerst, wer am besten genährt ist, die Übrigen werden noch gemästet. Auch Marinković nutzt die Kontrastierung von Hunger und Luxus, aber um die fatalen Konsequenzen des Essens zu betonen.¹⁴ Dem-

auf den Boden fällt, eine Krume Weißbrot auf den bespuckten, dreckigen, blutigen Boden, fett und schwarz von Karbolöl und Pech, bückt sich der Muselman und pickt sie mit der Gefräßigkeit eines hungrigen Fisches auf.“ (Krleža 2009, 404)

12 „Es ist auch besser an der Front – dort hungert man nicht“ (Krleža 2009, 406).

13 „Im Eingeweide dieser schwarzen Bestie beginnen sich die Menschen an die Brust zu schlagen, zu beten, zu fluchen und aus dem Zug zu springen.“ (Krleža 2009, 438)

14 Folgende Passage unterstreicht diese These und kontrastiert durch ihre Üppigkeit Melkiors Hungergefühle: „Defiliraju pred njim (kapetanom Menelaje – RHK) svečane povorke slavnih breakfasta, luncha i dinnera s tustim slaninama od neprispodobivih jorkširskih svinja, žutih hamandegsa, suptilnih narezaka bacona, šunke i mortadele talijanske, uzbudljivih pašteta od gusaka, zečeva, jarebica; marširaju perfidni rakovi, krivonoge žabice – balerine u paniranom trikou fazona „grand mother“ i nestašno šljapkaju po delikatnoj kaši od whiskeya, rice-puddinga i najrazmaženijih krema što se slatko razli-

entsprechend lautet Melkiors Devise: Den Körper für den Kannibalen so mager, d. h. für den Kriegsgott so schwach und unattraktiv zu machen, um verschont, also nicht gefressen oder als Kanonenfutter verwendet zu werden. Daher entwickelt der Protagonist eine besondere Philosophie, in der Körper und Geist eine Opposition bilden, aber zugleich dialektisch zusammenhängen. Demnach kann nur der Geist den Körper retten, doch nur durch eine besondere Form der Askese. Melkiors Konzept heißt also, den Körper zu bezwingen, ihn auszuhungern und so abmagern zu lassen, damit er schwach und kampfuntüchtig wird. Sein Feind ist Polyphem bzw. der imaginierte Menschenfresser, aber sein unmittelbarer, tagtäglicher Feind ist sein Magen, den er in Anlehnung an Shakespeares *THE TEMPEST* (*DER STURM*) Caliban nennt, worin auch wortspielartig „Kannibale“ erklingt. Denn ihn quält ständig Hunger, wodurch der Magen immer neue Nahrung fordert und ihn an seine lebenserhaltende Funktion gemahnt. Melkior vermag ihm eine Weile zu widerstehen, besiegen kann er ihn jedoch nicht. Er kasteit seinen Körper, aber er leidet; der ständige Kampf zwischen Wille und Körper kann immer nur partiell gewonnen werden. Ziel ist nicht wie in der religiös begründeten Askese die Vergeistigung, sondern die Stärkung des Willens, um den Körper zu überlisten und zu überleben. In dieser unerbittlichen Auseinandersetzung trägt,

jegaju kao pjesma slasti po toj dolini ugodničkoj, a na svetom jezeru gurmandizije plivaju masni svetokruzi kao metalni zvuci večernjih highlandskih angelusa. Ah, sve su to sada mrtvi zvuci jorkširskih roktanja i škotskog kodakanja, pištanja i friganja i pečenja u proketoj kuhinji „Menelaja“, sve su to sada pokojne uspomene lupanja žumanjaka, sveketa tanjura, klikanja čaša i pucanja čepova.“ (74) („Vor ihm defilieren feierliche Prozessionen rühmlicher Breakfasts, Lunchs und Dinner mit fettem Speck von unvergleichlichen Yorkshire-Schweinen, Prozessionen gelber Ham-and-eggs, subtiler Scheiben von geräuchertem und gekochtem Schinken sowie von italienischer Mortadella, aufregender Gänse-, Hasen und Fasanenpasteten. Es marschieren perfide Krebse, krummbeinige Frösche – Ballerinas in paniertem Trikot à la Grand Mother – und schlappen lässig über den delikaten Brei aus Whiskey, Reispudding und erlesensten Cremes, die sich süß wie ein Gedicht über dieses leckere Tal ergießen, und auf dem heiligen See der Gourmandise schwimmen fette Aureolen wie metallerne Laute abendlichen Highland-Angelus-Läutens. Ah, all das sind jetzt tote Laute von Yorkshire-Grunzen und schottischem Kikeriki, von Zischen und Braten und Schmurgeln in der verdammten Küche der Menelaos, alles sind jetzt verstorbene Erinnerungen an das Schlagen von Eigelb, an das Klappern von Tellern, das Anstoßen von Gläsern und das Knallen von Korken.“ – Übers. RHK)

ähnlich wie in Hamsuns HUNGER, die Physis den Sieg davon: Der Körper sucht sich nämlich mit allen Mitteln zu erhalten, selbst um den Preis der Autophagie (z.B. in der Idee, den Finger abzunagen).¹⁵ Die Erkenntnis, dass im Kampf zwischen Körper und Geist die Materie primär ist und der Geist, so sehr er auch die Entwicklung vorgibt, ohne den Körper nicht existieren kann, wird als Leitmotiv unter den verschiedensten Aspekten durchgespielt, u.a. auch die Gebundenheit des Geistes an den Körper. Diese Erkenntnis bestimmt den Ausgang von Melkior's Experiment (er wird dennoch zum Militär einberufen) und das pessimistische Romanende: Eine Straßenbahn kann noch durch Willensanstrengung aufgehalten werden, nicht aber der Krieg, der alles Leben niederwalzt. Hunger und Askese haben also nicht zu dem angestrebten Ziel geführt, Melkior verneint klar eine Existenz nach dem körperlichen Tod.¹⁶ Im Leib-Seele-Dis-

15 Dieses Moment deutet Hamsun erst an: „Zuletzt steckte ich den Finger in den Mund und sog daran. In meinem Gehirn begann sich etwas zu rühren, ... ein ganz toller Einfall: Wenn ich nun zubeiß? Und ohne mich einen Augenblick zu bedenken, kniff ich die Augen zu und schlug die Zähne zusammen. Ich sprang auf. Endlich war ich wach geworden. Es sickerte ein wenig Blut aus dem Finger, und ich schleckte es immer wieder ab.“ (Hamsun 1991, 93) Marinković greift das zwar nicht in KIKLOP auf, sondern in der Erzählung HILJADU I JEDNA NOĆ (1939, TAUSENDUNDEINE NACHT), die 1953 variiert als MRTVE DUŠE (EINER TOTEN SEELE, ein Wortspiel mit Gogol's Roman DIE TOTEN SEELEN) publiziert wurde. Bei der Einarbeitung von Teilen daraus in den Roman KIKLOP wurde die Passage, in der der eigene Finger abgenagt wird, ausgelassen und philosophisch abgewandelt: „Autofagija ... ostati jedno čisto Ja an sich bez usta i ždrijela (sami su sebe prije pojeli), jedna neulovljiva, nejestiva, svijesna Monada, koja raspolaže arielskim moćima osvete. ... A onda, molim natrag moje tijelo, moja usta i ždrijelo i sve ostalo crijevno i crijevnovodno i crijevnougodno, sve slasti, blaga i blaženstva Mene-Fenomena molim natrag. ... reinkarnaciju ... pa klop-klop, žderete ljudoždere – pojavno, a glava an sich kantovska, noumenska živi u idejama?“ (Marinković 1965, 156) [Autophagie ... ein reines Ich an sich bleiben, ohne Mund und Rachen (die haben sich selbst zuvor gegessen), eine nicht zu fangende, nicht essbare Monade des Bewusstseins, die über eine arielgleiche Macht der Vergeltung verfügt. ... Und dann, bitte zurück, meinen Körper, meinen Mund und Rachen und alles übrige Darmartige und was in den Darm führt und dem Darm gefällig ist, alle Köstlichkeiten, Schätze und Wohltaten des Mich-Phänomens bitte zurück. Die Reinkarnation, dann hammm-hamm, frisst ihr die Menschenfresser auf der Erscheinungsebene, aber der kant'sche Kopf an sich lebt nominal in den Ideen?“ (Übers. RHK)

16 Wie weitreichend dieses Gegenüberstellung von Materie und Geist für diesen Roman ist, kann hier nicht ausgeführt werden, weil sie die Essensthematik

kurs rekurriert der Protagonist auf den Geistlichen Don Kuzma, seinen verachteten einstigen Lehrer, der nun krank über jedes Gramm Körpergewicht Buch führt. Dass dieser Vermittler geistlicher Werte letztendlich sein Heil nur noch im Körperlichen und im Diesseits sieht, muss als besonders ironischer Seitenhieb gegen die These der Geist-Dominanz in der kroatischen Kultur betrachtet werden.

Literatur

Primärliteratur

Donadini (1970), Ulderiko: Dunja. In: Ljubo Wiesner, Nikola Polić, Ulderiko Donadini: Izabrana djela. Zagreb, 367–405.

Dostoevskij (1972), Fedor: Polnoe sobranie sočinenij v tridcati tomach. T. 1. Leningrad.

Hamsun (1991), Knut: Hunger. München.

Krleža (1955), Miroslav: Hrvatski bog Mars. Zagreb. (= Sabrana djela Miroslava Krleže, sv. 6).

Krleža (2009), Miroslav: Der kroatische Gott Mars. Kriegsnovellen. Übers. von M. Sacher-Masoch, R. Federmann. Klagenfurt.

Marinković (1965), Ranko: Kiklop. Beograd.

Novak (2005), Vjenceslav: U glib i druge propovijesti. Zagreb.

Sekundärliteratur

Bergman (1979), Jan: Askese I. In: Theologische Realenzyklopädie. Bd. 4, hrsg. von Gerhard Krause u. Gerhard Müller. Berlin, New York, 195–198.

weit überschreitet. Prinzipiell folgt Melkior zunächst dieser Hypothese, die in Bezug auf die Liebe und Sexualität am deutlichsten auf den kroatischen modernistischen Dichter Tin Ujević zurückgreift. In der ständigen Überprüfung und Zurückweisung des Wechselverhältnisses schlägt sich schließlich die rationalistische und antimetaphysische Überzeugung nieder, dass die Materie primär, aber alle ideellen Versuche zu ihrer Rettung – ihre zeitweise Bezwingung eingeschlossen – zum Scheitern verurteilt seien.

- Böhme (1987), Hartmut: Vorwort. In: Hardt, Stefan: Tod und Eros beim Essen. Frankfurt a. M., 11–40.
- Burkhardt (2002), Dagmar: *Homo edens* in der russischen Literatur. In: Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss, hrsg. von Christa Grewe-Volpp, Werner Reinhart. Tübingen, 331–347.
- Chester (1997), Pamela: Strawberris and Chocolate: Tsvetaeva, Mandelstam, and the Plight of the Hungry Poet. In: Musya Glants/Joyce Toomre (eds.): Food and Russian History and Culture. Bloomington, Indianapolis, 146–161.
- Hansen-Kokoruš (2002), Renate: Essen und Trinken als Gogol'sche Textpräsenz in V. Nabokovs Roman „Dar“. In: Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss, hrsg. von Christa Grewe-Volpp, Werner Reinhart. Tübingen, 348–369.
- Hansen-Kokoruš (2009), Renate: Dostoevskij in der kroatischen Literatur: Ulderiko Donadini. In: F. M. Dostoevsky in the Context of Cultural Dialogues. F. M. Dostoevskij v kontekste dialogičeskogo vzaimodejstvija kul'tur. A Collection of Articles Based on the Papers Presented at the 13. Symposium of the International Dostoevsky Society, hrsg. von K. Kroo, T. Szabo. Budapest, 183–195.
- Heretz (1997), Leonid: The Practice and Significance of Fasting in Russian Peasant Culture at the Turn of the Century. In: Food and Russian History and Culture, hrsg. von Musya Glants, Joyce Toomre. Bloomington, Indianapolis, 67–80.
- Jaspert (1979), Bern: Akese VI. In: Theologische Realenzyklopädie. Bd. 4, hrsg. von Gerhard Krause u. Gerhard Müller. Berlin, New York, 229–239.
- Kuschewskaja (2003), Tatjana: Die Poesie der russischen Küche. Kulinarische Streifzüge durch die russische Literatur. Düsseldorf.
- LeBlanc (1979), Ronald: Tolstoy's Way of No Flesh: Abstinence, Vegetarianism, and Christian Physiology. In: Food and Russian History and Culture, hrsg. von Musya Glants u. Joyce Toomre. Bloomington, Indianapolis, 83–102.
- Neumann (1993), Gerhard: Jede Nahrung ist Symbol. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder, hrsg. von Alois Wierlacher. Berlin, 385–444.

- Paczensky (1999), Gert von, Dünnebier, Anna: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München.
- Pavlić (2008), Andrea: Izabrane pripovijesti. In: Leksikon hrvatske književnosti. Djela, hrsg. von D. Detoni-Dujmić, D. Fališevac u. a. Zagreb, 274–275.
- Schlatter (1990), Gerhard: Askese. In: Handbuch religionswissenschaftlicher Grundbegriffe. Bd. 2, hrsg. von Hubert Cancik, Burkhard Gladigow, Matthias Laubscher. Stuttgart, Berlin, Köln, 60–82.
- Strathmann (1950), H.: Askese I (nichtchristlich). In: Reallexikon für Antike und Christentum. Bd. 1, hrsg. von Theodor Klauser. Stuttgart, 750–758.
- Toporov (1980), V. N.: Eda. In: Mify narodov mira. T. 1: A-K, hrsg. von S. A. Tokarev. Moskva, 427–429.
- Wierlacher (1993), Alois: Einleitung: Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens. In: Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder, hrsg. von Alois Wierlacher. Berlin, 1–21.
- Wördehoff (2000), Bernhard: Sage mir, Muse, vom Schmause. Vom Essen und Trinken in der Weltliteratur. Darmstadt.
- Wulf (1967), Friedrich: Ascese (Aszetik). In: Sacramentum mundi. 1. Bd, hrsg. von Karl Rahner. Freiburg, Basel, Wien, 357–371.

Nina Frieß

Zwischen Hering und Hundefleisch

Der normierte Hunger in der russischen Lagerliteratur

Die Nahrungsaufnahme spielt – nach der Atmung – die fundamentalste Rolle für den Selbsterhalt jedes Lebewesens. Unsere Essgewohnheiten definieren uns als Person und dadurch wird auch unsere Kultur definiert. Der Mensch ist, was er isst, sagt Feuerbach. Isst der Mensch nicht, wird er sich, sofern er nicht zwangsernährt wird, zu Tode hungern, also nicht mehr sein. Trotz dieser fundamentalen Bedeutung der Nahrungsaufnahme für den Fortbestand jeglicher Existenz steht meist das „Kulturphänomen Essen“ (Wierlacher et al., 1993) im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit der Literatur, und nicht das (Anti-Kultur-) Phänomen Hunger. Essen ist ein wesentlicher Aspekt menschlicher Kultur, der Hunger, obgleich über Jahrtausende prägende Erfahrung der Menschheitsgeschichte, rückt dabei oftmals in den Hintergrund.

Selbst in den Texten der Lagerliteratur – hier bezogen auf Texte über das sowjetische Arbeitsbesserungslager, wobei ähnliches auch für andere Lagerliteraturen gilt – wird meist nicht der Hunger direkt, sondern vielmehr das karge, nicht ausreichende Essen, die beständige Suche nach Essbarem, das Organisieren von Zusatzportionen, der Diebstahl von Nahrung, der Verzehr ungewöhnlicher Überlebensmittel in den Mittelpunkt des Textes gerückt. Im Folgenden soll gezeigt werden, wie das Phänomen des Hungers in der literarischen Bearbeitung des sowjetischen Arbeitsbesserungslagers dargestellt und wie anhand dessen gleichzeitig das Lager „geschrieben“ wird. Denn, soviel vorab, wer das Lager und seine Auswirkungen auf den Menschen erzählen will, kommt am Hunger nicht vorbei. Für den folgenden Beitrag wurden Texte dreier Autoren ausgewählt: die Povest' ODIN DEN' IVANA DENISOVIČA (EIN TAG IM LEBEN DES IWAN DENISSOWITSCH) von Aleksandr Solženicyn, die KOLYMSKIE RASSKAZY (ERZÄHLUNGEN

AUS KOLYMA) von Varlam Šalamov und der autobiografische Roman KRUTOJ MARŠRUT (MARSCHROUTE EINES LEBENS; GRATWANDERUNG¹) von Evgenija Ginzburg. Ergänzend wird ein Brief Šalamovs an Aleksandr Solženicyn hinzugezogen. Dabei wird gewissermaßen ein Bogen von der Norm als vermeintlicher hin zur tatsächlichen Realität und schließlich bis hin zum Extrem gespannt.

Die normierte Nahrungszuteilung in den sowjetischen Arbeitsbeserungslagern entsprach in der Realität eher einem normierten Hunger. Die Zuteilung der Nahrung an die Gefangenen war detailliert festgelegt, angefangen beim Brot, als dem wohl wichtigsten Nahrungsmittel, das zudem in der Regel auch tatsächlich ausgegeben wurde, über Fleisch, Fisch, Fett hin zu Teesurrogat, Tomatenpüree und Lorbeerblättern (letzteres mit 0,2 g pro Tag veranschlagt) (vgl. Bezborodov et al., 2004, 355 ff.). Die tatsächliche Ausgabe hing zum einen von der geleisteten Arbeit ab: Entsprechend der Erfüllung der Arbeitsnorm wurde den Häftlingen Nahrung zugeteilt, getreu dem Leninschen Motto: Kto ne rabotaet, tot ne est.² Eine Tabelle über die Normen der Brotausgabe aus dem Jahr 1941 zeigt, dass diese von 350 g für im Karzer sitzende Häftlinge bis hin zu 1200 g für Bestarbeiter reichen konnten (ebd., 355 f.). Allerdings weist Varlam Šalamov in einem Brief an Aleksandr Solženicyn in Bezugnahme auf dessen gerade erschienene Erzählung ODIN DEN'..., die von ihm ansonsten hoch gelobt wird, darauf hin, dass die Überlebenschancen der Häftlinge nicht ausschließlich von der Nahrungsmenge abhingen:

Опытный бригадир Куземин не сказал Шухову одной важной лагерной поговорки (бригадир и не мог ее сказать), что в лагере убивает большая пайка, а не маленькая. Работашь ты в забое – получаешь килограмм хлеба, лучшее питание, ларек и т. д. И умираешь. Работашь дневальным, сапожником и получаешь пятьсот граммов, и живешь двадцать лет, не хуже Веры Фигнер и Николая Морозова держишься.³ (Šalamov, 2005c, 281)

1 Der Roman erschien in Deutschland in zwei Teilen.

2 Wer nicht arbeitet, der isst auch nicht. (N. F.)

3 „Der erfahrene Brigadier Kuzemin enthält Šuchov einen wichtigen Lagerspruch vor (als Brigadier mußte er das auch tun) – daß im Lager die große Ration umbringt und nicht die kleine. Du arbeitest im Bergwerk und bekommst ein Kilo Brot, bessere Verpflegung, das Lädchen etc. Und du stirbst. Oder du arbeitest als Barackendienst oder Schuster und bekommst fünfhundert Gramm, und du

Die vorgegebenen Normen waren zudem beständigen Schwankungen ausgesetzt. Je nach politischer und wirtschaftlicher Lage des Landes, nach Jahreszeit und allgemeiner Versorgungslage differierten auch die vorgeschriebenen Normen. Bei Ginzburg heißt es:

А пайки все меньше и меньше. Уже по первой категории, по самой высокой лесоповальной выработке, четыреста граммов. А кто ее выработать может, первую-то категорию? Еле на ногах стоим.⁴ (Ginzburg, 2007, 412 f.)

Nichtsdestotrotz ist die Menge des ausgegebenen Brotes ein wichtiges Thema des Lageralltags. Denn in der Regel wurde nicht die vorgeschriebene Norm ausgegeben, sondern eine geringere Menge. Der beständige Betrug am Häftling wird von allen drei Autoren thematisiert. Šalamov schildert die Dramatik der Essenzuteilung bei der Verteilung eines Herings:

Человек, который невнимательно режет селедки на порции, не всегда понимает (или просто забыл), что десять граммов больше или меньше – десять граммов, кажущихся десять граммов на глаз, – могут привести к драме, к кровавой драме, может быть.⁵ (Šalamov, 2005, 88 f.)

Umso wichtiger ist es, das, was ausgegeben wird, sorgfältig zu verwerten. Dementsprechend wird dem Essen volle Konzentration gewidmet, für Tischgespräche bleibt keine Zeit mehr, obwohl die Häftlinge ihre normierten Mahlzeiten meist gemeinsam einnehmen. Die Esskultur als

lebt zwanzig Jahre und hält dich nicht schlechter als Vera Figner oder Nikolaj Morozov.“ (Šalamov, 2007, 130)

4 „Und die Brotrationen werden immer kleiner. Selbst in der ersten Kategorie, wo die höchste Norm beim Holzfällen erreicht werden muß, gibt es nur vierhundert Gramm. Wer kann sie schon erreichen, diese erste Kategorie? Wir halten uns ja kaum noch auf den Beinen.“ (Ginzburg, 1986, 59)

5 „Der Mensch, der die Heringe irgendwie in Portionen schneidet, versteht nicht immer (oder hat es einfach vergessen), daß zehn Gramm mehr oder weniger – zehn Gramm, die dem Auge wie zehn Gramm erscheinen – zu einem Drama führen können, vielleicht zu einem blutigen Drama.“ (Šalamov, 2007, 114)

ein wesentlicher Teil der Zivilisation, die sich mit dem Beginn der Beherrschung des Feuers entwickelt hat, geht hier verloren. Es gilt, den Magen nicht zu schnell zu füllen, denn sonst kann das Gefühl der Sättigung und schließlich der Satttheit nicht eintreten. Allerdings darf der Häftling auch nicht zu langsam sein, denn zum einen drängen bereits die nächsten Brigaden zur Essensausgabe, zum anderen könnte es sein, dass eine Zusatzportion verpasst wird. Solženicyn zeigt diesen Moment der sich widersprechenden zwei Geschwindigkeiten bei seinem Protagonisten Ivan Denisovič:

Вот эту минуту надо было сейчас всю собрать на еду и, каши той тонкий пласт со дна снимая, бережно в рот доносить, а там языком переминать. Но приходилось поспешить, чтобы Павло увидел, что он уже кончил, и предложил бы ему вторую кашу. [...]

Шухов доел кашу. Оттого, что он желудок свой разявил сразу на две – от одной ему не стало сытно, как становилось всегда от овсянки.⁶ (Solženicyn, 2009, 53 f.)

Hier wird sichtbar, dass Sättigung auch eine Frage der Psychologie ist. Deutlich wird die Notwendigkeit, sich voll und ganz auf den Essensvorgang zu konzentrieren, auch bei der Schilderung des Verzehrs eines Fisches, die Šalamov und Solženicyn in ihren Texten auf ganz ähnliche Weise darstellen. Fisch gehörte zu den regelmäßigen Speisen des Lagers, die Norm betrug zwischen 150 und 300 Gramm Fischzuteilung am Tag – außer bei Strafarrest (Bezborodov et. al., 2004, 355 ff.). Aus dem Fisch, der unausgegeben verteilt wird, was auf Zustimmung stößt, muss durch die Gefangenen noch das letzte bisschen Nährstoff gesogen werden:

Он не ест селедку. Он ее лижет, лижет, и хвостик мало-помало исчезает из пальцев. Остаются кости, и он жуёт кости осто-

6 „Jetzt mußte er sich ganz aufs Essen konzentrieren: die dünne Schicht Grütze vom Boden der Schüssel heraufholen, sie sorgsam in den Mund nehmen und mit der Zunge zerdrücken. Aber er mußte sich ja beeilen, damit Pawlo sah, wenn er fertig war, und ihm die zweite Grütze anbieten konnte. [...] Schuchow hatte die Grütze aufgegessen. Weil er seinem Magen auf zwei Schlag Appetit gemacht hatte, wurde er nicht wie sonst, wenn es Hafergrütze gab, von einem satt.“ (Solschenizyn, 1970, 77)

рожно, бережно жуёт, и кости тают и исчезают.⁷ (Šalamov, 2005, 89)

На хрупкой сетке рыбьего скелета ни оставив ни чешуйки, ни мясинки, Шухов ещё мял зубами, высасывал скелет – и выплёвывал на стол. В любой рыбе ел он всё, хоть жабры, хоть хвост, и глаза ел, когда они на месте попадались, а когда вываривались и плавали в миске отдельно – большие рыбы глаза – не ел. Над ним за то смеялись.⁸ (Solženicyn, 2009, 16)

Auch hier zeigt sich – wie beim ausbleibenden Tischgespräch – ein evolutionärer Rückschritt: Das Tier, in diesem Fall der Fisch, kommt wieder als Ganzes, also nicht nur mit Gräten, sondern inklusive sämtlicher Innereien auf den Tisch. Das Zerlegen des Tieres, lange hinter die Kulissen in die Küche verbannt, ist nun wieder essentieller Bestandteil des Essensvorgangs (vgl. zur Veränderung der Tischsitten im Laufe des Zivilisationsprozesses Elias, 1976).

Bisweilen gelang es den Gefangenen, ihren Speiseplan durch die Gaben der Natur zu ergänzen und ihren Vitamin C-Mangel, dessen häufigste Folge Skorbut war, so zumindest ansatzweise auszugleichen. Šalamov und Ginzburg schildern das große Glück, Beeren zu finden:

[...] я ел ягоды сам, бережно и жадно прижимая языком к нёбу каждую ягоду – сладкий душистый сок раздавленной ягоды дурманил меня на секунду.⁹ (Šalamov, 2005, 66)

7 „Er ißt den Hering nicht, er leckt ihn, er beleckt ihn, und das Schwänzchen verschwindet allmählich aus den Fingern. Bleiben die Gräten, und vorsichtig kaut er die Gräten, kaut sie behutsam, und die Gräten zergehen und sind verschwunden.“ (Šalamow, 2007, 115)

8 „Schuchow, der an dem spröden Fischskelett kein Schüppchen, keine Faser gelassen hatte, zerkaute die Gräten, sog sie aus – und spuckte sie auf den Tisch. Er aß jeden Fisch restlos auf, mit Kiemen, Schwanz und Augen, wenn sie noch im Kopf steckten, waren sie aber herausgekocht und schwammen in der Suppe herum – große Fischaugen –, aß er sie nicht. Die anderen machten sich darüber lustig.“ (Solschenizyn, 1970, 20)

9 „[...] ich aß die Beeren selbst, drückte jede Beere behutsam und gierig mit der Zunge an den Gaumen, und der süße duftende Saft der zerquetschten Beere betäubte mich für einen Moment.“ (Šalamow, 2007, 84)

На этот раз спасение от неминуемой эльгенской лесоповальной смерти первой начала приносить... брусника. Да, именно она, кислая, терпкая северная ягода. [...] Их нельзя было рвать, они растекались под пальцами коралловым соком. Но можно было лечь на живот и брать их прямо с веточки пересохшими, обветренными губами, осторожно раздавливая языком на небе, наслаждаясь каждой в отдельности. Вкус их был непередаваемым. Настоящее старое вино, которое „чем старее, тем сильнее“. [...] Какое открытие! Первые несколько веточек я объела одна и только после обнаружения третьей во мне появился человек.

– Галя, Галя, – закричала я потрясенным голосом, – брось топор, скорее сюда! Смотри... Тут „златистогрезный черный виноград.“¹⁰ (Ginzburg, 2007, 374)

So sehr diese zusätzliche Nahrung begrüßt wird, so zeigt sie doch auch in diesem Fall einen Rückfall in der menschlichen Entwicklung. Dem Menschen, der sich vom Tier nicht zuletzt durch die Fähigkeit unterscheidet, sein Essen selbstbestimmt zuzubereiten, ist es als Gefangenem versagt, seine Nahrung selbst zu kochen. Kochgeschirr, meist bestehend aus alten Konservendosen, wird bei Durchsuchungen der Baracken regelmäßig zerstört. Selbstbestimmten Zugriff hat der Gefangene nur noch auf das Rohe, auf das Ursprüngliche, das im Gegensatz zum Gegarten nach Lévi-Strauss der Kultur fern ist (Lévi-Strauss, 1971). Die Küche als kulturelles System wird aus dem Leben der GULag-Häftlinge verbannt, dabei ist insbesondere in Russland die Küche und mehr noch der Ofen oder der Herd das Herzstück eines jeden Hauses. Der Mensch kann und darf seine Nahrung nicht mehr selbst bearbeiten, gerade das ist jedoch ein wesentliches

10 „Diesmal brachten die Rettung vor dem unbarmherzigen Tod in den Wäldern von Elgen zunächst... Preiselbeeren. Ja, wirklich, diese sauren herben Beeren des Nordens. [...] Man konnte sie nicht pflücken, sie zergingen unter den Fingern. Aber man konnte sich auf den Bauch legen und sie direkt vom Stengel mit den ausgedorrt rissigen Lippen abpflücken, sie vorsichtig mit der Zunge am Gaumen zerdrücken, jede einzeln genießend. Der Geschmack war unbeschreiblich. Es war wie bei altem Wein, ‚je älter, desto besser‘. [...] Welche Entdeckung! Die ersten Zweige pflückte ich allein, erst als ich den dritten fand, regte sich in mir der Mensch, und ich rief: ‚Galja, Galja, laß die Axt liegen, komm her! Sieh dir das an... Hier wachsen die traumgoldenen Trauben.‘“ (Ginsburg, 1967, 372 f.)

Zivilisationsmerkmal. Eine Textstelle aus Šalamovs Erzählung SUCHIM PAJKOM (MARSCHVERPFLEGUNG) verdeutlicht dies noch einmal:

Приготовление пищи – арестанское наслаждение особого рода; ни с чем не сравнимое удовольствие приготовить пищу для себя, своими руками и затем есть, пусть сваренную хуже, чем бы это сделали умелые руки повара, [...]. И все же мы с Савельевым собирали банки, чистили их, обжигали на огне костра, что-то замачивали, кипятили, учась друг у друга.¹¹ (Šalamov, 2005, 42)

Wie weit die Verrohung des Menschen durch Hunger gehen kann, zeigt Šalamov in einer weiteren Erzählung, VAS'KA DENISOV, POCHITITEL' SVINEJ (VASKA DENISSOW, DER SCHWEINEDIEB), in der ein Gefangener, nachdem er für eine für Freie geleistete Arbeit nicht entlohnt wird, ein gefrorenes, rohes Ferkel stiehlt und sich mit diesem verbarrikadiert. Bis es den Sicherheitskräften gelingt, die Tür aufzubrechen, hat der Häftling Waska die Hälfte des rohen Ferkels verzehrt (Šalamov, 2005, 133; Schalamow, 2007, 173).

Können die soeben gemachten Ausführungen trotz aller Dezivilisationserscheinungen den Gefangenen ihr Menschsein noch nicht völlig absprechen, so gibt es in den untersuchten Texten ebenfalls Beispiele dafür, dass die Gefangenschaft den Menschen auch moralisch völlig auf Grund laufen lassen kann. Neben einer allgemeinen Verrohung der Umgangsformen – etwa der Tischmanieren, dem Auslecken anderer Leute Schüsseln etc. –, zeigt sich dies besonders am Bruch mit bestimmten Nahrungstabus, also dem Essen von eigentlich essbaren Dingen, die aber aus verschiedenen, meist kulturell bedingten Gründen nicht gegessen werden, obgleich sie nicht giftig und im weitesten Sinne nahrhaft und bekömmlich sind (vgl. Gniech, 1995, 4). In den untersuchten Erzählungen betrifft dies beispielsweise das Essen von Hundefleisch, das in der russischen ebenso wie

11 „Die Zubereitung von Essen ist ein Häftlingsgenuß der besonderen Art; das mit nichts zu vergleichende Vergnügen, die eigene Nahrung eigenhändig zuzubereiten und sie dann zu essen, auch wenn sie schlechter zubereitet ist, als das die geschickten Hände des Kochs getan hätten [...]. Und dennoch sammelten Saweljew und ich die Konservendosen, reinigten sie, rösteten sie am Lagerfeuer ab, ließen etwas quellen, kochten etwas auf und lernten voneinander.“ (Šalamow, 2007, 54)

in der Küche des restlichen Europas mit einem solchen Tabu belegt ist. In der Erzählung *ВЫХОДНОЙ ДЕНЬ* (DER FREIE TAG) machen sich einige Verbrecher einen Spaß daraus, einem Priester Hunde- als Hammelfleisch unterzuschieben und ihn nach dem Essen über die Lüge aufzuklären:

Это, батя, не баранинка, а псина. Собачка тут к тебе ходила – Норд называется.

Замятин молча глядел на Семена. Потом повернулся и вышел. [...] Его рвало. [...] Замятин вытерся рукавом и сердито посмотрел на меня.

– Вот мерзавцы, – сказал я.

– Да, конечно, – сказал Замятин. – Но мясо было вкусное. Не хуже баранины.¹² (Šalamov, 2005, 145)

Während das Essen des unreinen Fleisches für eine bestimmte Gruppe im Lager – hier die Berufsverbrecher – kein Problem mehr darstellt, obgleich sie sich dessen Tabuisierung bewusst sind, ist es für viele der Gefangenen nach wie vor nicht möglich, solches Fleisch zu konsumieren. Der Kopf gewöhnt sich langsamer als der Magen an neue Speisen, wie Alois Wierlacher in der Einleitung des Sammelbandes Kulturthema Essen schreibt (Wierlacher, 1993, 2). Interessanterweise scheint bei dem Verzehr von Katzen eine geringere Hemmschwelle vorzuliegen, wie ein Ausschnitt aus dem bereits zitierten Brief Šalamovs an Solženicyn zeigt. Dort äußert sich Šalamov irritiert über das zu Beginn von *ODIN DENЬ*... geschilderte Herumstreichen eines Katers um die Sanitätsbaracke: „[...] невероятно для настоящего лагеря – кота давно бы съели“¹³ (Šalamov, 2005c, 278).

Das wohl größte Tabu im Bereich des Essens ist – auch im 20. Jahrhundert – der Verzehr von Menschenfleisch. In den stalinistischen Arbeitsbesserungslagern kam es immer wieder zu Fällen von Anthropophagie (vgl. Werth, 2006). Entsprechende Andeutungen finden sich bei Šalamov,

12 „[...] Das war kein Hammel, Vater, sondern Hundefleisch. Ein kleiner Hund ist zu dir gekommen – Nord heißt er.“/ Samjatin sah Semjon stumm an. Dann drehte er sich um und ging raus. [...] Er erbrach sich. [...] Samjatin wischte sich mit dem Ärmel ab und sah mich ärgerlich an./ „Solche Schufte“, sagte ich./ „Ja, natürlich“, sagte Samjatin. „Aber das Fleisch hat geschmeckt. Nicht schlechter als Hammel.“ (Šalamow, 2007, 189)

13 [...] unglaublich für ein echtes Lager – sie hätten den Kater längst gegessen. (Šalamov, 2007, 127)

etwa in der Erzählung SĖUŠĖENNOE MOLOKO (KONDENS MILCH), in welcher der Erzähler überlegt, ob ihn der Häftling, der ihn zur Flucht überreden will, als Nahrung einplane (Šalamov, 2005, 85; Schalamow, 2007, 109). Besonders unter den Berufsverbrechern war die Mitnahme einer sog. *korova*, einer Kuh, eines nichteingeweihten Mithäftlings, der im Bedarfsfall gemolken, also gegessen werden konnte, kein Einzelfall (vgl. Rossi, 1992, 168). Ginzburg schildert einen Vorfall, bei dem sie in ihrer Funktion als Krankenschwester Fleisch vorgelegt bekommt, um es zu identifizieren. Unverkennbar handelt es sich dabei um menschliches Fleisch. Der überführte Häftling hat dieses sogar gekocht. Hier bedient sich ein verwilderter Mensch, ein „bolotnoe čudišče, [...] netopyr' kakoj-to“¹⁴, wie Ginzburg schreibt, des Kulturvorgangs des Kochens. In Zeiten des existentiellen Hungers griffen einzelne Personen auf längst vergangene und scheinbar kulturfremde Ernährungspraktiken zurück, um das eigene Überleben zu sichern. In der populärwissenschaftlichen Abhandlung EAT THY NEIGHBOUR. A HISTORY OF CANNIBALISM, heißt es dazu: „Cannibalism may not have been a practice of choice, but in times of need, any meat is better than none.“ (Donnelly/Diehl, 2006, 11) Das Essen von Menschenfleisch ist in der Lagerliteratur im Gegensatz zu vielen anderen Literaturen weder Motiv noch Metapher, sondern ein ebenso schlichtes wie grausames Faktum (vgl. zu Motiv und Metapher des „anderen Essens“ den gleichnamigen Sammelband von Fulda/Pape, 2001 sowie Keck et. al., 1999).

Am Ende des zu spannenden Bogens angelangt, lässt sich resümierend festhalten, dass die Beschreibung des Hungers in der Lagerliteratur gleichzeitig eine Skizze der menschlichen Existenz im Lager ist. Dem Menschen im Lager werden nicht nur seine Bewegungsfreiheit, sondern weite Teile seiner Selbstbestimmung genommen. Die Möglichkeit der oralen Selbstbehauptung gehört dazu. Das Kulturthema Essen wird wieder auf seinen Ursprung heruntergebrochen: Das Lager schreibt „die Geschichte des Kampfes um die Bewältigung des Hungers“ fort. (Neumann, 1993, 401) Auf den Nahrungsmangel und dessen Behebung sind alle Be-

14 Ein menschenfressendes Ungeheuer oder ein Vampir (Ginzburg, 1986, 159). Allerdings geht die deutsche Übersetzung hier über den Originaltext hinaus, dort ist von einem Sumpfungeheuer und einem Vampir die Rede.

strebungen des inhaftierten *zek*¹⁵ gerichtet. Sinn und Zweck des Essens im Lager ist es eben doch, den „kreatürlichen Hunger zu stillen und die Nährwertzufuhr auf dem physiologischen Bedarfsniveau zu halten,“ wie es bei Wierlacher in einem anderen Zusammenhang heißt (Wierlacher, 1993, 5). Die Nahrungsaufnahme dient dem Überleben. Lust und Genuss, Geschmack und Zubereitung der Nahrung sind im Lagerleben und damit in der Lagerliteratur nahezu ohne Belang. Allenfalls dem Rauchen von Tabak und dem Trinken von Tee kommt ein gewisser Lustgewinn zu. Alkohol spielt – insbesondere für den normalen, nicht der kriminellen Kaste der Berufsverbrecher angehörenden Häftling – keine Rolle. Am Hunger im Lager zerbricht die mühsam im Laufe der individuellen wie menschheitlichen Entwicklung entstandene Hülle der Zivilisation in kürzester Zeit. Der Mensch wird wieder zur Bestie (gemacht), wie Šalamov in seiner Abhandlung *ČTO JA VIDEL I PONJAL V LAGERE* (Šalamov, 2005b) (WAS ICH IM LAGER GESEHEN UND ERKANNT HABE; Schalamow, 2007) an erster Stelle aufführt. Der Gefangene im Lager wird um seine ihm zustehende Norm betrogen und hat nicht genug zum Leben, oftmals aber genug zum Sterben. Der Mensch im Lager ist also tatsächlich das, was er isst: fast nichts.

Literatur

- Bezborodov (2004), Boris A. et al. (Red.): *Istorija Stalinskogo Gulaga. Naselenie Gulaga: čislennost' i uslovija soderžanija*. Tom 4. Moskva.
- Donelly (2006), Mark P. / Daniel Diehl: *Eat thy neighbor. A history of cannibalism*. Stroud.

15 Der Ausdruck *zek*, von *z/k*, der in offiziellen Dokumenten verwendeten Abkürzung von *zaključennyj kanaloarmec* (gefangener Kanalarmist), wurde ursprünglich nur für die den Weißmerkanal bauenden Gefangenen gebraucht, weitete sich bis in die 1960er Jahre aber als (Selbst-)Bezeichnung für alle Häftlinge des GULag aus (vgl. Rossi, 1992, 130 f.).

- Elias (1976), Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Erster Band. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes. Frankfurt/M.
- Fulda (2001), Daniel / Walter Pape (Hrsg.): Das andere Essen. Kannibalismus als Motiv und Metapher in der Literatur. Freiburg/Brsg.
- Ginzburg (2007), Evgenija: Krutoj maršrut. Moskva. [Ginsburg (1967), Jewgenija: Marschroute eines Lebens. Hamburg. Ginsburg (1986), Jewgenia: Gratwanderung. München.]
- Gniech (2002), Gisela: Essen und Psyche: über Hunger und Satttheit, Genuss und Kultur. Berlin u. a.
- Keck (1999), Anette et. al. (Hrsg.): Verschlungene Grenzen. Anthropophagie in Literatur und Kulturwissenschaften. Tübingen.
- Lévi-Strauss (1971), Claude: Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte. Frankfurt/M.
- Neumann (1993), Gerhard: „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, hrsg. von Alois Wierlacher et. al. Berlin, 385–444.
- Rossi (1992), Žak: Spravočnik po GULAGu. Čast' 1. London.
- Šalamov (2005a), Varlam: Kolymskie rasskazy. Levyj bereg. Moskva. [Schalamow (2007), Warlam: Durch den Schnee. Erzählungen aus Kolyma. Berlin.]
- Šalamov (2005b), Varlam: Čto ja videl i ponjal v lagere. In: Sobranie sočinenij. Atvobiografičeskaja proza. Tom 4, ders. Moskva, 625–627.
- Šalamov (2005c), Varlam: Sobranie sočinenij. Pis'ma. Tom 6. Moskva.
- Šalamov (2007), Varlam: Brief an Solženicyn. In: Osteuropa. Das Lager schreiben. Varlam Šalamov und die Aufarbeitung des Gulag, 57, 6, 125–136.
- Solženicyn (2009), Aleksandr: Odin den' Ivana Denisoviča. In: Rasskazy, ders. Moskva, 7–116. [Solschenizyn (1970), Alexander: Ein Tag im Leben des Iwan Denissowitsch. In: Ein Tag im Leben des Iwan Denissowitsch und andere Erzählungen, ders. Stuttgart u. a., 7–169.]
- Wierlacher (1993), Alois et al. (Hrsg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin.

Wierlacher (1993), Alois: Einleitung. Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens. In: Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, hrsg. von ders. et. al. Berlin, 1–21.

Thomas Daiber

Neue Russen im 18. Jahrhundert

Das Motiv „Tafel der Ehrfürchtigen und Undankbaren“

*Für Vincent wegen Tante E.:
„Ich will ein Brot mit Nutella drauf...“*

1. Vorspeise: Irdische und geistige Leiblichkeit

Im Rahmen der Fragestellung, ob und wie die russische Ikone zu dem kulturwissenschaftlichen Thema „Russische Küche“¹ beitragen könne, ist es nötig, sich vorab über die Bedingungen, unter denen Leiblichkeit auf Ikonen erscheint, grundsätzlich zu verständigen. Nahrungsaufnahme ist ohne einen Leib, der die ihm regelmäßig zuzuführende Nahrung benötigt, nicht zu denken und ist daher vor dem Horizont von irdischer Leiblichkeit und Sterblichkeit zu betrachten.

Das Kultbild der orthodoxen Konfessionen der Christenheit, und speziell hier der Russischen Kirche, beharrt in seiner ganzen Bildsprache, solange diese nicht im 19. Jahrhundert unter den Einfluss westlicher Malweisen gerät (vgl. etwa Porträtikonen in Tarasov 1995, 360), auf einer nicht illusionistischen Darstellung von Körperlichkeit. Alles Sichtbare auf dem Bild – und das heißt unter den visuellen Wahrnehmungsbedingungen von Menschen: alles Körperliche auf dem Bild – wird seiner dreidimensionalen Körperlichkeit weitgehend entkleidet. Ikonen vermeiden tendentiell eine perspektivische Darstellung des Raumes und falten das dreidimensionale Körperliche in die Zweidimensionalität der Fläche auf,

1 Ich bedanke mich für die Diskussion meines Vortrages auf der von Prof. Norbert Franz im April 2010 in Potsdam veranstalteten Tagung „Russische Küche“ insbesondere bei Prof. Ada Raev und Prof. Dirk Uffelmann.

dabei Proportion und Geometrie gegebenenfalls verzerrend, damit sich weder einheitliche Perspektive, noch räumliche Illusion von Vorder- und Hintergrund ergeben. Die Tendenz zur Vermeidung einer illusionistischen Abbildung ist keinesfalls ein Weg in die abstrakte Malerei (auch wenn der russische Suprematismus von der Ikonenästhetik gelernt haben mag) und ist auch keinesfalls ein ästhetisches Credo, welches sich alles Gemalte unterschiedslos unterwerfen würde. Vielmehr ist das Credo ein religiöses und die Bildästhetik deutet vom Zentrum zur Peripherie sowie vom oberen zum unteren Rand der Bildfläche abgestuft an, dass zwar auf dem Bild irdische Körper gemalt sind, aber die Darstellung von Körpern nur als Zugeständnis an die Bedingungen der irdischen, körperlichen Wahrnehmung zu verstehen sei, während aber das „eigentlich“ zu Sehende, die theologische Bedeutung den Inhalt des Bildes ausmache. Florenskijs (1991, 126) Begriff der „umgekehrten Perspektive“ als „Idee eines besonderen ikonographischen Darstellungssystems der Realität“ bezeichnet treffend die nicht-illusionistische Darstellungsabsicht von Ikonen, wobei klar ist, dass Florenskij einen abstrakten, am Beispiel ältester Ikonen ausgebildeten ästhetischen Wesenszug der Ikone anspricht, der in späteren Zeiten auch unter den Einfluss konkurrierender Malstile geraten konnte.

Aber auch für die ältesten Ikonen gilt, dass nicht alles Körperliche auf dieselbe Weise mit dem Willen zur nicht illusionistischen Wahrnehmung dargestellt wird. Nicht nur werden grundsätzliche physikalische Verhältnisse wie die Unterscheidung zwischen oben und unten respektiert, eine besondere Art von Körpern, nämlich menschliche Leiber und als hervorgehobener Teil an diesen die Gesichter, werden prinzipiell nur vorsichtig idealisierend und stilisierend gemalt. Eine radikale Verzerrung der Proportionen, wie sie etwa Gebäude oder Landschaften² erleiden können, ist im Falle von menschlichen Leibern nicht festzustellen.

Ein irdischer Leib ist ein sterblicher Leib, eben weil er der Nahrung bedarf, aber das Irdische und Sterbliche ist nicht das Bildthema der Ikonen, die vielmehr in der dominierenden Tendenz ihrer Bildsprache auf das Himmlische und Zeitlose, auf das den irdischen Bedingungen Entzogene gerichtet sind. Dies beeinflusst natürlich die Darstellung der

2 Beispiele für Landschaftsverzerrung bieten die auf vielen Ikonen zu sehenden stilisierten Berg- und Hügellandschaften des Hintergrundes (ikonnyje gorki); als Beispiel einer Gebäudeverzerrung siehe die Turmplattform auf der alten Novgoroder Georgsikone des 14. Jh.s (Smirnova 1976, Nr. 10)..

menschlichen Leiblichkeit. Ikonen zeigen menschliche Leiber grundsätzlich verhüllt und stellen entblößte Leiblichkeit nur mit bestimmten Absichten dar. Bis auf die verhüllten Lenden entblößt wird etwa der gemarterte Leib Christi oder der nackte Körper des gerechten Schächers (Daiber 2008a) gemalt, zuweilen fordert das Bildthema auch die Darstellung völliger Nacktheit, beispielsweise bei Vitenikonen der Katharina von Alexandrien (Daiber 2008b). Darstellung entblößter Leiblichkeit deutet auf irdische Existenzbedingung, aber immer unter der Perspektive ihrer Überwindung. Unbekleidete Leiber werden nicht nur unter der strikten Vorgabe gemalt, dass Geschlechtsmerkmale nicht einmal erraten werden können, sondern sie werden vor allen Dingen auch nur dort gemalt, wo die thematische Botschaft des Bildes didaktischerweise danach verlangt. Gezeigt – wenngleich nie in der Drastik etwa eines „Isenheimer Altars“ – werden die Wundmerkmale Christi, welche die Todverfallenheit des irdischen Leibs anzeigen und zugleich Christi Triumph über den Tod darstellen; herausgestellt wird die gloriose Leiblichkeit des gerechtfertigten Sünders, der direkt vom Kreuz herab begnadigt in das Paradies versetzt wird; angedeutet wird die mit Scham behaftete Nacktheit der Katharina, wobei die Gesten der Scham anzeigen, dass ein geistiges Prinzip den Leib transzendiert; markiert wird schließlich die fahle, todgeweihte Fleischlichkeit der Sünder, die in das Reich Satans beim Jüngsten Gericht hinabgestoßen werden, und nur bei letzterem Beispiel ist der irdische Leib in seiner irdischen Leidensfähigkeit bewahrt, allerdings auch nur *sub specie aeternitatis*, denn die fahlen Leiber der Sünder werden den ewigen Qualen der Hölle überantwortet und sind also im Unterschied zu den irdischen leidensfähigen Leibern nicht sterblich.

Um die Darstellung von Leiblichkeit auf russischen Ikonen recht einzuschätzen und um gleichzeitig auf das in diesem Beitrag angezielte Thema der „Trapeza blagočestivych i neblagodarnych“ („Tafel der Lauteren und Unlauteren“) hinzulenken, sei ein Vergleich mit der westlichen Kunst erlaubt. Die Darstellung der „Unmäßigkeit“, welche als eine der von Gregor d. Gr. identifizierten Wurzelsünden gilt und daher gerne im Kontext von Weltgerichtsszenen auftritt, wird auf russischen Ikonen keineswegs mit physiognomischer leiblicher Drastik wie auf vergleichbaren Darstellungen der westlichen Kunst vor Augen geführt. Das um 1435 gemalte WELTGERICHT von Stefan Lochner (um 1400–1451) zeigt beispielsweise sozial identifizierbare Gruppen von Sündern und hebt dann im Vorder-



Abb.1: Stefan Lochner, Weltgericht, um 1435
(Ausschnitt „Geiz und Völlerei“)

grund nochmals mittels einzelner Personendarstellungen spezielle Vergehensgruppen hervor. Die in einer Person zugleich³ verkörpert Wurzelsünden des Geizes (*avaritia*) und der Unmäßigkeit bzw. Völlerei (*gula*) sind an ihren Attributen kenntlich: der Geiz an dem Geldsack, die Völlerei an der aufgeschwollenen Leibesfülle (siehe Abbildung 1).

Eine quasi physiognomische Leiblichkeit kennt die russische Ikone nicht, die sich zu eventueller Identifizierung der die jeweiligen Sünden reflektierenden Höllenqualen vielmehr mit Randbeschriftungen behilft und körperliche Züchtigung ohne eine realistische Abbildung der gequälten Leiblichkeit darstellt.⁴

Nun ist natürlich der russischen Kunst die drastische Darstellung von Leiblichkeit nicht fremd, und in einem Medium, das enge Beziehungen zur Ikonenmalerei unterhält, kann Maßlosigkeit durchaus deutlich ins Bild gesetzt werden. Ein Volksbilderbogen (*lubok*) aus der 2. Hälfte des 18. Jhs. mit dem Titel Az'' esm'' chmel'... („ICH BIN DER HOPFEN, DAS HOHE HAUPT ÜBER ALLEN IRDISCHEN FRÜCHTEN“) zeigt als drittes

3 Die Völlerei und Geiz in sich vereinigende Person, welche dem Betrachter zentral dargeboten wird, illustriert die plausible Überzeugung, dass die Wurzel alles Bösen die Habgier ist; dazu aktuell: „Der heilige Autpertus habe in seinen Schriften betont, dass die Habgier ‚die einzige Wurzel aller Laster‘ sei, ein Urteil, dem sich Benedikt XVI. anschloss, der darauf aufmerksam machte, dass auch an der Wurzel der aktuellen Wirtschaftskrise die menschliche Habgier stecke“ (www.zenit.org/article-17596?l=german, Zugriff 2.4.2010).

4 Vgl. etwa die WELTGERICHTSIKONE (STRAŠNYJ SUD, Povol'ze 18. Jh.) in Sorokatj (2003), die in ihrer Ausführlichkeit der Höllenqualen bemerkenswert ist, aber dennoch keine Realistik anzielt. Dabei sollte nicht übersehen werden, dass die Textquellen für die russischen Weltgerichtssikonen eher eschatologisch gestimmt sind und sich mehr für die Zeichen der Wiederkunft Christi und die Wege zum Neuen Jerusalem interessieren (exemplarische Textstellen übersetzt etwa in Daiber 1994). Die unterschiedliche Blickrichtung auf das Weltende wird auch dadurch angezeigt, dass die russischen Ikonen den Titel ZWEITES UND FURCHTGEBIETENDES KOMMEN CHRISTI (VTOROE I STRAŠNOE PRIŠESTVIE) tragen und weniger Gericht und Sünde, als vielmehr die Verwandlung in eine neue Welt betonen.

Randbild (Ovsjannikov 1968, Nr. 68) ungeschminkt die Folgen übermäßigen Alkoholkonsums (siehe Abbildung 2).

Die dazugehörige Beischrift belehrt uns:

И ПОТОМЪ ПИЕТЬ ПЕРВОУЮ ЧАРОУ С ПОХМЕЛЬА ВО ЗДРАВІЕ[.], ВТОРОУЮ
ВЪ [=Ь] ВЕСЕЛІЕ[.], ТРЕТЬЮ ВЪ СЫТОСТЬ [=Ь][.], ЧЕТВЕРТОУЮ ВЪ
ПЬАНЬСТВО[=Ь][.]⁵

Die Beischrift ist insofern aufschlussreich, als sie graphisch (gräzisierendes ‚u‘, Nasalvokale) und orthographisch bei den nicht immer etymologisch so erwarteten Halbvokalen offenbar das Bemühen zeigt, durch aus kirchenslavischen Texten bekannte Verschriftlichungsmodelle den Eindruck von hochsprachlicher, autoritativer Sprachnorm zu erzeugen. Der Volksbilderbogen spricht zwar russisch, will aber als „high Variante“ erscheinen. Dies sei hier bemerkt, weil später nochmals eine enge Verbindung zwischen Ikone und Volksbilderbogen gezogen wird.



Abb. 2: anon., „Ich bin der Hopfen...“, 2. Hälfte 18. Jh. (Ausschnitt)

Eine vergleichbar ungeschminkte Darstellung der Leiblichkeit wird man auf Ikonen vergeblich suchen. Leiblichkeit in Zusammenhang mit Nahrungsaufnahme, wozu vielfältige Stellen des Alten und Neuen Testaments Bildthemen vorgeben, erscheint auf Ikonen nicht als „Essen“, sondern als „Speisen“. Auf Ikonen geht es nicht um körperliche, sondern um „geistige Nahrung“. Analog zu der deutschen Unterscheidung zwischen „Essen“ und „Speise“, wo nur „Speise“ auch im übertragenen Sinne als „geistige Nahrung“ gebraucht werden kann, unterscheidet auch das Russische zwischen *eda* („Essen“) und dem auch übertragen verwendba-

5 „Und darauf trinkt er den ersten Becher wegen des Katers („Kopfschmerz aufgrund unbedachten Genusses starker Getränke, fühlbar nach dem Erwachen“; Gerb/Lutovinova/Ščekin 2001, 3, 411) zur Gesundheit, den zweiten zur Fröhlichkeit, den dritten zur Sättigung, den vierten zur Trunkenheit.“

ren pišča („Speise“).⁶ Das auf Ikonen angezielte Konzept der geistigen Nahrung ist umso weniger überraschend, als es analog vorgebildet ist in dem großen konfessionellen Übersetzungsunterschied des *hapax legomenon* in Mt 6:11. Bekanntlich wendet in der Lutherübersetzung des Herrengebetes die Bitte um das „tägliche“ Brot die Formulierungen der gr. Bibel (τὸν ἄρτον ἐπιούσιον; Nestle 1942) bzw. der Vulgata (*panem nostrum supersubstantialem*; Weber/ Gryson 1994) entscheidend um, indem bei Luther das unter „Brot“ zu verstehende Phänomen eindeutig der körperlichen Realität zugehört und also um die tägliche leibliche Nahrung gebeten wird, während die alten Texte in der philosophischen Bitte um ein „über-seiendes Brot“ doch eher eine Bitte um tägliche geistige Nahrung aussprechen. Die orthodoxen Kirchen und also auch die russisch-orthodoxe Kirche (chleb nasuščnyj = *panis supersubstantialis*) betonen das metaphorische Konzept der geistigen Nahrung und stellen das Phänomen der Nahrungsaufnahme im visuellen Medium konzentriert auf die metaphorische Bedeutung dar.



Abb. 3: Andrej Rublev, Alttestamentarische Dreifaltigkeit / Das Gastmahl in Mamre, 1411 (Ausschnitt)

Für „geistige“ Nahrung bieten sich biblisch vielfältige Sujetmöglichkeiten, beginnend mit der alttestamentarisch genannten Darstellung der Dreifaltigkeit beim sog. GASTMAHL IN MAMRE, welche exemplarisch von der bekannten Ikone Andrej Rublevs (um 1410) repräsentiert wird (vgl. Abbildung 3).⁷

6 Beispiel von 2003 aus dem Russischen Nationalkorpus (ruscorpora.ru): „Если не давать пищу душе, человек перестаёт сострадать, сочувствовать, чувствовать вообще“ („Gibt man der Seele keine Speise, hört der Mensch auf mitzuleiden, mitzufühlen, überhaupt zu fühlen“). Die „hohe“ Form „Speise“ verdankt sich im Deutschen und Russischen übrigens einer Entlehnung aus den jeweiligen theologischen Funktionalsprachen, dem Lateinischen hier (Kluge 1963, 723), dem Kirchenslavischen dort (Vasmer 1986–1987, 270).

7 Die Datierung ist unsicher; hier nach Quenot 1992, 144.

Das Thema des ‚Speiseplanes‘⁸ der alttestamentarischen Dreifaltigkeit wäre an sich bereits aufsatzfüllend, denn hier entstehen Probleme: alttestamentarische Speisen (Brot, ‚Kuchen‘, Butter, Milch, Kalbfleisch; vgl. 1 Mos 18:5–8) oder neutestamentarische, christologisch deutbare Speisen (Brot und Wein?). Rublev oder auch etwa Ulanov (1710)⁹ entscheiden sich für die neutestamentarische Lesart (Brot



Abb. 4: Alttestamentarische Dreifaltigkeit, Novgorod, 17. Jh. (Ausschnitt)

im Kelch bzw. Kelch auf dem Tisch und Abraham bringt Brot), aber es können auch mehrere Kelche und andere Gefäße auf dem Tisch stehen (russ. 17. Jh.).¹⁰ Außerdem finden sich Ikonen, wo vielmehr nur das Kalb geschlachtet wird, oder aber Ikonen, wo alt- und neutestamentarische Speisen zusammen vorliegen und dazu noch andere Nahrungsmittel auf dem Tisch liegen wie etwa die Ikonen aus Nev’jansk, 2. Viertel 19. Jh. (in Rojzman 1997, Nr. 24) oder aus Novgorod, 17. Jh. (Fischer 1989, 36) – siehe Abbildung 4.

Generell besteht bei dem Sujet übrigens die Gefahr einer tendenziell häretischen Darstellung, indem einer, zumeist der mittlere der drei Engel einen Kelch berührt und so – möglicherweise noch mittels Nimbusinschrift (Jaroslavl’, Ende 17. Jh.)¹¹ – als Christus identifizierbar wird, obwohl eine Unterscheidung der Hypostasen innerhalb des Wesens (ousia) der Dreieinigkeit theologisch problematisch ist (siehe ebenfalls in Abbildung 4 den mittleren, den großen Kelch berührenden Engel [der Sohn?])

8 Leider fehlt in der historischen Darstellung COOKING IN EUROPE (Albala 2006) jeder Bezug zur östlichen Hälfte des Kontinents und mir ist keine Arbeit bekannt, die erlauben würde, die auf dem Tisch befindlichen Utensilien und Esswaren auf älteren bildlichen Darstellungen genauer zu beschreiben. Ich vermeide hier wie auch unten bei Erörterung der Ikonen und Volksbilderbögen Vermutungen über einzelne Speisen oder Essgerätschaften.

9 Abgebildet in Weiher/ Keller/ Wolff-Keller 1988, Nr. 187.

10 Abgebildet in Skrobucha 1981, Nr. 111.

11 Abgebildet in Weiher/ Keller/ Wolff-Keller 1988, Nr. 170.

und den rechten¹² Engel, welcher in den vor ihm stehenden Kelch hinein-zudeuten scheint [der Vater?]).

Allein die Frage nach den Speisen bei dem Thema „Alttestamentarische Dreifaltigkeit“ würde wohl zur Aufstellung verschiedener Bildtypen führen. Das Sujet sei hier nur *pars pro toto* erwähnt für die Frage, in welcher Art das Thema Nahrungsaufnahme auf Ikonen typischerweise zu finden ist. Ikonen vermeiden die Darstellung realistischer Leiblichkeit und daher auch die Darstellung realen Essens; gezeigt wird vielmehr *liturgisches* bzw. symbolisch deutbares Speisen, also geistige Nahrung. Vor diesem Hintergrund wenden wir uns nun einer Mahldarstellung zu, welche bei genauerer Betrachtung vielmehr ganz unsymbolisch und historisch-realistisch verstanden werden kann.

2. Hauptspeise: Ehrfürchtige Mahlzeiten

Nach der erwartbaren Symbolik der Nahrungsaufnahme, die sich anhand entsprechender biblischer Textvorlagen entwickelt, ist es Zeit, das Unerwartete zu betrachten. Es gibt ein bestimmtes, möglicherweise singuläres Ikonensujet, welches Nahrungsaufnahme, und zwar nicht die geistige, sondern die irdische, zum Thema hat. Das Sujet ist umso interessanter, als es nicht nur auf Ikonen, sondern auch auf Volksbilderbögen erscheint, deren Bildsprache, wie oben angedeutet, deutlicher und drastischer als auf Ikonen ausfallen darf.

Eine kurze Vorbemerkung muss hier zur Frage von Bildthema und Sujet gemacht werden. Ikonen können, müssen aber nicht, Überschriften tragen (typischerweise in roter Zierschrift auf dem oberen Rand oder als graphisch klar dominierende Namens-Beischrift zur zentralen Mittelfeldarstellung; dazu Daiber 1997), wobei sich bei Ikonen ab dem 18. Jahrhundert oftmals ein schwer zu erklärendes Verhältnis zwischen dem durch eine Aufschrift angekündigten Bildthema (zum Beispiel: „Der Schutzengel“) und den auf dem Bild versammelten Einzelmotiven einstellt. So zeigt etwa die DER SCHUTZENGEL genannte Ikone aus Reckling-

12 Die Seitenverhältnisse auf Ikonen werden so konzipiert, als ob die Ikone den Betrachter anschau. Dies muss auch bei Beschreibung der Ikone beachtet werden.

hausen (Skrobucha 1981, Nr. 108)¹³ an prominenter Stelle im Bildmittelfeld ein „Beweinung des Grabes“ genanntes Sujet, welches an sich auch das Bildthema alleine darstellen könnte, während der Schutzengel, von dem die Ikone ihren Namen hat, nur in zwei sehr kleinen, zum Rand gerückten Darstellungen auftaucht. Dass die Ikone trotzdem nach dem „Schutzengel“ benannt wird, lässt sich nur dadurch rechtfertigen, dass auf dem oberen Bildrand das übliche Gebet an den Schutzengel aufgeschrieben ist, dessen graphische Darstellung aber das Bild gar nicht dominiert. Die Katalogbezeichnungen dieser späteren, in kunstwissenschaftlicher Tradition „allegorisch“ genannten Ikonen, können daher schwanken, indem die Ikone entweder nach dem graphischen oder nach dem schriftlichen Zentralelement benannt wird. Auf unser Thema „Tafel der Ehrfürchtigen und Undankbaren“ bezogen bedeutet dies, dass nun ein Sujet in den Blick kommt, welches im Falle des Volksbilderbogens auch das gesamte Bildthema ausmacht, aber im Falle der Ikone nur – so weit ich sehe – als Bildelement des Bildthemas „Der Schutzengel“ erscheint. Auf alle kunstwissenschaftlichen Fragen, das kompositionelle Verhältnis von Bildthema und Einzelmotiven betreffend, gehe ich hier nicht ein und spreche einfach von einem Sujet.

Problematisch und aufschlussreich ist aber auch die einfache Bezeichnung dieses Sujets. Der Volksbilderbogen, der das Sujet bildfüllend als Bildthema darstellt, trägt keine Überschrift. Sein Bearbeiter (Ovsjannikov 1968, Nr. 33) vergibt anhand der (unten – siehe nach Abb. 8 – ausführlich zitierten) Randaufschriften den Titel *TRAPEZA BLAGOČESTIVYCH I NEČESTIVYCH* bzw. *FEAST OF THE PIOUS AND IMPIOUS*. Die Randaufschriften sagen allerdings „*się trapeza blagočestivych ljudej*“ vs. „*się trapeza neblagodarnych ljudej*“, so dass der von Ovsjannikov vergebene Titel bereits eine lexikalische Normierung in der Kontrastverwendung des Lexems *čestivij* bzw. *pious* darstellt. Nun geht es nicht um eine Kritik an Ovsjannikovs Titelvergabe, sondern vielmehr um die erstaunliche Tatsache, dass weder Volksbilderbogen noch Ikone diese Kontrastverwendung aufzeigen. Altkirchenslavisch sind *čestivij* und *nečestivij* noch kontrastierbar als *nabožnyj* („fromm“) und *bezbožnyj* („unfromm“) (Cejtlin/Večerka/Blagova 1994, 378 und 786), ebenso altrussisch (Sreznevskij 1989, 2, Sp. 442 und 3, Sp. 1570). Das alte Akademiewörterbuch (*Slovar’* 1847, 2, 436 und 4, 435) markiert *čestivij* im Unterschied zu *nečestivij* bereits als

13 Abgebildet in Haustein-Bartsch 1995, 36.

„kirchensprachlich“. Heute ist adjektivales *čestivyy* im Russischen Nationalkorpus¹⁴ gar nicht nachweisbar und prädikatives *čestiv* erscheint genau zwei Mal in Belegen aus dem 19. Jahrhundert; adjektivales *nečestivyy* aber ist völlig geläufig im hauptsächlichen Sinne von „unaufrichtig“,¹⁵ prädikatives *nečestiv* erscheint ebenfalls nur zwei Mal. Ohne hier näher in die Sprachgeschichte eindringen zu können, lässt sich festhalten, dass das kirchenslavisch und altrussisch noch kongruente Paar (*ne-*)*čestivyy* im Gang zum modernen Russischen durch das inkongruente Paar *blagočestivyy*/*nečestivyy* verdrängt wird. Dies dürfte unter dem Einfluss von *čest'* „Ehre“ geschehen sein, welche die alte Bedeutung „eingedenken, beachten, anerkennen“ (Vasmer 1986=1987, 4, 350) verdunkelt. Um die religiöse Bedeutung zu sichern, benötigt der Wortstamm im modernen Russischen den Zusatz *blago-* („Segen“), so dass *blagočestivyy* eigentlich heißt „des Segens eingedenk“. Genau auf diese Bedeutung zielen die Volksbilderbogen- bzw. Ikonenaufschriften ab, indem sie *blagočestivyy* („des Segens eingedenk“) mit *neblagodarnyy* („undankbar“) kontrastieren und damit den sprachhistorischen Ort der Entstehung des Bildes anzeigen: Das Bild entsteht erstens aus russischem, und nicht aus kirchenslavischem sprachlichem Milieu, und zweitens zu einem Zeitpunkt, als *nečestivyy* bereits die säkulare Bedeutung „unaufrichtig, unehrlich, verhöhnen“ angenommen hatte, so dass es als lexikalischer Kontrast für (*blago-*)*čestivyy* nicht mehr zur Verfügung stand und durch das sinngemäße *neblagodarnyy* („undankbar“) ersetzt wurde. Beide Befunde deuten ins späte 18. Jahrhundert.

Auch wenn der deutsche Wortstamm „Ehre“ mittlerweile in die Irre führen kann,¹⁶ vermeidet die deutsche Übersetzung des Sujettitels die zu unspezifische Formulierung „fromm/unfromm“ Ovsjannikovs zugunsten des, wie mir scheint, adäquateren Paares „ehrfürchtig/undankbar“.

14 Vgl. www.ruscorpora.ru (11.01.2011)..

15 Daum/Schenk 1981, 420 kommentieren *nečestivyy* als „veraltet“ in der Bedeutung „sündig, gottlos“ ohne weitere Bedeutungen anzugeben und *nečestnyj* als „unehrlich“, dem allerdings der heutige Lexemgebrauch widerspricht. *Nečestivyy* in der säkularen Bedeutung als „unehrlich“ ist keinesfalls außer Gebrauch.

16 Die Vortragsfassung verwendete noch das Gegensatzpaar „(un-)ehrenhaft“, denn auch dt. „Ehre“ geht auf ursprüngliches „achten, respektieren“ eines Anderen zurück und wandelt sich erst später zur eigenen „Würde“ (Kluge 1963, 153).

Aufrussischen Ikonen erscheint das Sujet „Tafel der Ehrfürchtigen und der Undankbaren“ im Kontext von Ikonen des „Schutzens“ (Angel Chranitel’), und zwar auf Ikonen jenes Typs, der als narrative Weiterentwicklung des Sujets charakterisiert wurde (Daiber 1997, Kap. 3.2.2, Abschnitt a¹⁷). Der vielleicht unglücklich¹⁸ so genannte narrative Typ der Schutzengeliken zeigt neben der statuarischen, beinahe die ganze Bildhöhe auf der vertikalen Mittelachse einnehmenden Darstellung des Schutzengels rechts und links verschiedene Szenen, in denen der Schutzengel agiert. Die Ikone hat auf den ersten Blick dadurch den Anschein einer Vitenikone, was insofern eine besondere ästhetische Herausforderung darstellt, als der Schutzengel an sich selbst eigentlich keine Biographie hat, jedoch als ständiger Begleiter individuellen Lebens an biographischen Szenen teilnimmt. Auch Kutkovoij (o. J.) hat auf die biblisch zweifelhafte Ikonographie des Schutzengels hingewiesen, deren Entwicklung eher der „religiösen Psychologie“ einer Epoche als gegründeten biblischen Schriftstellen zuzuweisen ist. Kutkovoij macht dabei die interessante Unterscheidung zwischen „Persönlichkeit“ und „Individuum“, wobei der Schutzengel die „Persönlichkeit“, nämlich das unwandelbare erlösungsfähige geistige Bild des Menschen vertritt, während der konkrete Mensch mit jeweilig individueller Biographie von diesem Bild abweichen kann. Das Thema des Schutzengels öffnet in der Spannung zwischen „Persönlichkeit“ und „Individualität“ die Dramatik zwischen Soll- und Ist-Zustand der Welt. Wenn man nun die Randszenen neben der statuarischen Mittelfeldfigur des Schutzengels genauer betrachtet, so dienen diese dazu, den Soll- und zuweilen auch den Ist-Zustand darzustellen. Der Soll-Zustand ist folgender: Wir sehen den Schutzengel, wie er nachts am Bett des Gläubigen Wache steht, die Dämonen der bösen Träume und Versuchungen vertreibt

17 Während l. c. die Frage nach der ikonographischen Entwicklung von Schutzengeliken im Vordergrund stand und deren Ursprung im monchischen Milieu des 15. Jhs. herausgearbeitet wurde, ergänzt der vorliegende Beitrag diese Darstellung um jene Motive, die das Laien-Milieu im 18. Jahrhundert zur Entwicklung des narrativen Typs beibrachte. Vorliegender Beitrag wiederholt in der Reproduktion der Randaufschriften Texte aus Daiber (1997), bietet argumentativ aber keine Überschneidung, sondern vielmehr eine Anknüpfung an die frühere Arbeit.

18 Ich berücksichtige bei der Benennung des Sujets die ihm zugrundeliegenden erzählenden Texte, hatte 1997 aber nicht die Karriere des Begriffs „Narration“ in den Kulturwissenschaften geahnt.

und überdies vor Christus im Himmel von den guten und bösen Taten des Tages, die auf einer Schriftrulle notiert wurden, Rechenschaft ablegt; wir sehen weiters den Schutzengel, wie er in einer ähnlichen Szene am letzten Bett des Gläubigen, an seinem Totenbett, die Seele in Empfang nimmt und vor den Seelenrichter Christus im Himmel führt. Es gibt Ikonen, wo die Szene des an einem Bett wachenden Schutzengels auch alleine das Bild füllen kann, es gibt Ikonen, wo das Thema des Sterbebettes sich zur Darstellung des Grabes wandelt und also die Betrachtung des Grabes mit entsprechender philosophischer Aufschrift und die Darstellung des Schutzengels kombiniert werden (dazu ausführlich Daiber 1997). Dies ist zu betonen deshalb, weil die beiden nächsten Szenen, die der narrative Typ der Schutzengelikone zeigt, selbst offenbar nie das zentrale Thema der Ikone einnehmen können. Denn auf den narrativen Typen der Schutzengelikone finden wir noch als Soll-Zustand die Darstellung der „Tafel der frommen Menschen“, wo der Schutzengel anwesend ist, wenn das Mahl unter Danksagung und beim Verlesen von Psalmen eingenommen wird. Als Gegenstück zur „Tafel der Ehrfürchtigen“ ist gewöhnlich die „Tafel der Undankbaren“ dargestellt, wobei sich auch Ikonen finden, welche die ‚Gegendarstellung‘ durch eine fakultative andere Szene ersetzen. Dies mag der ästhetischen Tendenz der Ikone folgen, dass auf dem Bild eigentlich nur ewigkeitsfähige Themen zu malen sind, wozu das Böse nicht gehört.

Zur Illustration der genannten zwei Ausführungen von Schutzengelikonon müssen folgende Exemplare ausreichen.

Die erste Ikone (mittelrussisch, 1793)¹⁹ stellt den voll entwickelten narrativen Typus des Schutzengels mit Schlafens- und Todeszene in der mittleren Bildhälfte und mit den beiden Tischszenen am unteren Bildrand dar, wobei das zentrale Medaillon am unteren Bildrand das übliche

19 Ikone DER SCHUTZENGELE, 36x32 cm, aus der Staroobrjadčeskaja Ovražnaja molennaja in Kolomenskoe, heute im Muzej-zapovednik „Kolomenskoe“ (ИНВ ж-358) (Quelle: <http://www.icons.ru/index.php?option=com_joomgallery&func=detail&id=1430&Itemid=3>; 01.04.2010). Am unteren Rand datiert: Написан сей честный образ в лето от создания мира 7301 года [1793] месяца октября 6 дня. („Dieses verehrungswürdige Bild wurde im Jahre 7301 seit Erschaffung der Welt (= 1793) am 6. Tag des Monats Oktober gemalt.“). Die Ikone wurde auch abgebildet in Poljakova (1999), O. A.: Šedevry russkoj ikonopisi XVI–XIX vv. Moskva, Nr. 52 [mir nicht zur Hand].

Gebet an den Schutzengel enthält (siehe Abbildung 5).²⁰

Als Beispiel für eine Ikone, welche die Tischszene der Undankbaren mit einer fakultativen anderen Szene, hier der Auffindung des Hauptes von Johannes dem Vorläufer, ersetzt, diene eine andere Altgläubigenikone²¹ (Abbildung 6, Legende der Ziffern siehe Anm. zu Abbildung 5).

Ikonen des Schutzengels entstehen im mönchischen Milieu etwa ab dem Anfang des 16. Jh. unter dem Einfluss von Textstellen aus Sammelbänden, welche die Mönche zum Gebet bei Tag und Nacht (*dennonoščnaja molitva*) und zum ausdauernden Besuch der Gottesdienste ermahnen. Der Schutzengel soll zur Disziplin in geistlichen Übungen anhalten, und er dient dabei gleichzeitig als Identifikationsfigur, welche diese Ausdauer selbst aufbringt.

Der narrative Typus der Schutzengelikonen scheint frühestens am Ende des 17., ganz besonders aber im 18. und



Abb. 5: Der Schutzengel, Mittellrussland, 1793 (Ausschnitt)



Abb. 6: Der Schutzengel, Palech, 20. Jh. (Ausschnitt)

- 20 Legende: 1 Der Schutzengel, kanonische Zentraldarstellung mit Schwert und Kreuz, 2a Der Schutzengel beschützt den Schlaf des Gerechten, 2b Der Schutzengel erstattet vor Christus Bericht über die Taten seines Schützlings an jedem Tage, 3a Der Schutzengel empfängt beim Tod des Gerechten dessen Seele, 3b Der Schutzengel bringt die Seele seines Schützlings vor Christus, 4 Tafel der Ehrfürchtigen, 5 Tafel der Undankbaren, 6 Gebet an den Schutzengel (zu Textvorlagen siehe unten).

- 21 Ikone DER SCHUTZENGELE, 20. Jh., Palech, 108,5 x 85,1 cm, Ausschnitt, abgebildet in Sorokatjy 2003.

19. Jahrhundert gemalt worden zu sein. Hier finden wir kein mönchisches, sondern ein weltliches Milieu angezielt. Der Schutzengel mahnt die weltlichen Gläubigen zur Enthaltsamkeit und führt ihnen den Lohn ihrer Lebensführung vor Augen. Das Thema des *Maßvollen* ist in den Gebeten an den Schutzengel mehrfach ausgedrückt. Der Begriff *vozderžanie* („Enthaltsamkeit“) ist zentraler Gegenstand des Abendgebetes, wie es auch in den Medaillons auf den Ikonen aufgeschrieben steht. Ich zitiere die Beischrift einer Schutzengelikone aus dem Russischen Museum in Petersburg²²; der Text findet sich auch in den vielfach für Laien publizierten Gebetssammlungen (etwa in Molitvy 1993, ska):

СѢЙ АНГЛЕ ПРѢДСТОИ БѢДНОИ МИ ДШѢ, И ОКААННОМОУ МИ ЖИВОТОУ, НЕ ОСТАВИ МЕНЕ, ГРѢШНАГО, НИЖЕ ВѢСТУПИ Ѡ МЕНЕ ЗА НЕВОЗДЕРЖАНИЕ МОЕ. НЕ ДАДѢ МѢСТА ЛУКАВОМОУ БѢСОУ, ЕЖЕ ВДОЛѢТИ ЕМОУ МОЕИ НЕМОЩИ [= Punkt ist überflüssig, Th. D.] СМЕРТНАГВ СЕГВ ТЕЛЕСЕ. ОУКРѢПИ БѢДСТВУЮЩОУЮ И ХОУДОУЮ МОЮ РОУКОУ И НАСТАВИ МА НА ПУТЬ СПАСЕНІА, [= besser wäre Punkt bzw. Kolon; Th. D.] ЕИ СѢИ АНГЛЕ БЖІИ, ХРАНИТЕЛЮ И ПОКРОВИТЕЛЮ ГОРЦѢ МОЕИ ДОУШИ И ТЕЛЕСИ, ВСА МИ ПРОСТИ, ЕЛИКО ТА ВСКОРБИХЪ ВО ВСА ДНИ ЖИВОТА МОЕГВ. И АЩЕ ЧТО СОГРѢШИХЪ ВО ДНЕСНІИ ДЕНЬ, ПОКРЫИ МА В НАСТОАЩОУЮ НОЩЬ, И СОХРАНИ МА Ѡ ВСАКАГВ ИСКОУШЕНІА ПРОТИВНАГВ, ДА НИ В КОЕМЖЕ ГРѢСѢ ПРОГНѢВАЮ БГѢ. И МОЛИСА ЗА МА КО ГСДѢУ, ДА ОУТВЕРДИТЬ МА В СТРАСѢ СВОЕМ, И ДОСТОИНА ПОКАЖЕТЪ МА РАБА СВОЕГВ БЛГѢСТИ АМИНЬ. НАПИСАСА СЕИ ЧЕСТНЫИ ВБРАЗЪ В ЛѢТО Ѡ АДАМА СѢТ[.] ꙗзѣ мѣ сѣнтабра кѣ дна.²³

22 Ikone DER SCHUTZENGELE, Inventarnummer GRM држ-6 539, bereits zitiert in Daiber 1997 (kursiv Th.D.).

23 „Heiliger Schutzengel, stehe meiner armen Seele vor, und meinem verfluchten Leben, lass mich Sündigen nicht, noch gehe von mir wegen meiner Nichtenthaltsamkeit. Gib keinen Raum dem verschlagenen Bösen, damit er nicht siegen kann aufgrund der Hinfälligkeit dieses meines sterblichen Leibes. Stärke meine notleidende und schwächliche Hand und stelle mich auf den Weg der Erlösung. Ach, heiliger Engel Gottes, Schützer und Bewahrer meiner betrübten Seele und des Körpers, verzeih mir alles, wieviel ich dich an allen Tagen meines Lebens beleidigte. Und falls ich sündigte am heutigen Tage, bewahre mich zur kommenden Nacht, und beschütze mich vor jeder Versuchung des Widersachers, dass ich nicht in irgendeiner Sünde Gott erzürne. Und bete für mich zum Herrn, dass er mich kräftige in dieser Furcht, und mich, seinen Knecht, der Gnade würdig erachtet. Amen. Dieses ehrwürdige Bild wurde ge-

Das Gebet an den Schutzengel bittet diesen, trotz etwaiger *Maßlosigkeit* dennoch nicht seinen Schutz zu entziehen und die *notleidende und schwächliche Hand* des Gläubigen zu festigen sowie die Fehlbarkeit des *sterblichen Körpers* zu berücksichtigen. Dieselben Motive finden sich auch im Akafist für den Schutzengel angesprochen, etwa im neunten Ikos des АКАФИСТ SVJATOMU ANGELU CHRANITELJU (Akafistnik 1993, 2, 131, kursiv Th. D.):

Радуйся, яко от празднословия, многоглаголания, паче же кощунства мя удерживаеши. Радуйся, яко ядущу и пиющу ми или ино что творящу присно спребываеши; радуйся, яко *воздержанию в пищи и питии* приобучити мя печешися.²⁴

Bei den Gebeten an den Schutzengel ist das Thema des maßvollen Lebens in geistiger und besonders auch in körperlicher Hinsicht äußerst präsent; Sterblichkeit und Leiblichkeit werden direkt angesprochen, wobei die Verfehlungen gegen das maßvolle Leben gerade im Bereich der Nahrungsaufnahme verortet werden.

Über die viel gelesene HIMMELSLEITER des Johannes [Klimakos, Climacus] stellt sich die Verbindung zwischen maßvoller Nahrungsaufnahme und den Schlafszenen, wie sie auf den Schutzengeliken gefunden werden, ein. Nahrungsaufnahme, Schlafen, Tod und Gericht werden bei Johannes in kondensierter Form parallelisiert. Vor allen Dingen der Zusammenhang zwischen Nahrung und psychischer Verfassung sowie die Mahnung zu entsprechendem Gesprächsverhalten bei Tisch sind für das Ikonensujet bedeutsam:

Think of your lying in bed as an image of the lying in your grave; then you will not sleep so much. When you eat at table, remember the food of worms; then you will not live so highly. When you drink water, remember the thirst of the flames; then you will certainly do violence to your nature.

malt im Jahre seit der Erschaffung Adams 7309 [= 1801] im Monat September am 25. Tag.“ (Übs. Th. D.)

24 „Freue Dich, dass Du mich von eitlen Worten, Geschwätz, ja auch von Lästerei abhältst. Freue Dich, dass Du mir, dem Essenden und Trinkenden oder dem etwas anderes Tuenden (= beim Essen und Trinken oder anderen Taten) vorstehst; freue Dich, dass Du meiner pflegst Enthaltsamkeit im Essen und Trinken zu beachten.“ (Übs. Th. D.)

When our soul wants different foods, it is looking for what is proper to its nature. Hence, we have to be very cunning in the way we deal with this most skillful opponent. [...] what we ought to do is to deny ourselves fattening foods, then foods that warm us up, then whatever happens to make our food especially pleasant. [...] And we should note too that most food that inflates their stomach also encourages desire.

Begrudge the stomach and your heart will be humbled; please the stomach and your mind will turn proud. (Climacus 2008, 138, 165f, 168)

Mit Zitaten des Johannes Climacus lässt sich die Zusammenstellung von Schlafens- und Essensszenen auf narrativen Schutzengelikonen exakt motivieren: Der Schutzengel ist zunächst jener, der Christus jeden Abend schriftlich Bericht erstattet über die tagsüber vollbrachten Taten des Menschen; er ist weiterhin derjenige, der die Seele des Menschen beim Sterben in Empfang nimmt und zu Gott bringt; er ist derjenige, der den Menschen nachts vor den Dämonen beschützt, welche zu bösen Träumen und damit zu bösen Taten aufstacheln; und er ist schließlich derjenige, welcher bei Tisch zum rechten Maß an Nahrungsaufnahme mahnt, damit der Leib nicht durch erhitzende Speise zu sündigen Taten verleitet wird.

3. Zigarettenpause: Volksbilder

Mit den bisherigen Ausführungen ist der narrative Typus der Schutzengelikone zwar nicht biblisch, aber orthodox-monastisch zu motivieren. Dennoch ist anzumahnen: Die theologischen Grundlagentexte der Kirchenväter lagen im Urtext bereit, ehe in Russland auch nur eine Ikone gemalt worden war, Übersetzungen des Climacus kursieren in der Kiewer Rus' seit dem 12. Jahrhundert (Stender-Petersen 1978, 26f.). Wenn man Ikonenmalerei nicht nur inhaltlich beschreiben, sondern auch auf ihre Entstehungsgründe hin betrachten will, dann stellt sich immer die Frage, warum die früh vorgegebenen Texte zum Beispiel nicht auch auf griechischen Ikonen und auf russischen erst so spät ins Bild finden.

Hier nun sei ein russischer Volksbilderbogen des 18. Jahrhunderts beigebracht, der im Gegensatz zu Ikonen das Sujet „Tafel der Ehrfürchtigen“

gen und Undankbaren“ als bildfüllendes Thema präsentiert (Ovsjannikov 1968, Nr. 33). Die Entwicklung der Ikonographie kann noch lange nicht als geklärt gelten. Es handelt sich um Bildthemen, die erstens relativ jung sind, zweitens nicht mehr biblisch inspiriert sind und drittens mit einer Vielzahl sogenannter allegorischer Elemente versetzt sein können (etwa die Darstellung der Sonne auf dem Eindruckblatt), so dass sie seltener als die ältesten bzw. theologisch-orthodox begründeten Bildwerke erforscht wurden. Der Bezug zum Ikonensujet ist zweifellos gegeben, nicht nur durch die Anwesenheit von Christus (obere Bildecke, nicht abgebildet), sondern auch durch den Schutzengel, der das Mahl der Ehrfürchtigen beschützt (Abbildung 7).



Abb. 7: Трапеза благочестивых и нечестивых, 1. Hälfte 18. Jh., Ausschnitt „Tafel der Ehrfürchtigen“



Abb. 8: Трапеза благочестивых и нечестивых, 1. Hälfte 18. Jh., Ausschnitt „Tafel der Undankbaren“

Dagegen wendet sich der Schutzengel beim Mahl der Undankbaren weinend ab und verlässt den Raum (Abbildung 8).

Die Aufschriften²⁵ auf dem Einblattdruck lauten fast textgleich mit denen einer narrativen Schutzengelikone aus dem russischen Museum²⁶ (Daiber 1997 bzw. unten Abbildung 9 und 10). Zu lesen ist beim Mahl der Ehrfürchtigen:

Ikone:

Трапеза благочестивых ядоущих хлебъ с благодарением, с псалмопениемъ же и молитвою, с молчаниемъ и кротостию. сню [= siju trapezu] бѣгъ благословляетъ и тоу присуствоуетъ [sic -stv-].²⁷

Einblattdruck:

сиа трапеза благочестивыхъ людей адоущихъ на трапезе со благословениемъ. анѣль [sic!] господень претстоить [sic!], ядоущихъ благословляетъ а бесы проганяетъ [sic!], христовою силою помърачаетъ.²⁸

Beim Mahl der Undankbaren steht geschrieben:

Ikone:

Трапеза кошоунных, ядоущих хлебъ без благодарения, смеющесѧ и играюще, скачоуще и плашоуще, в тимъпаны ударающе, сквернословїе и безстоудство [sic], пианство же и всакое безчинство [ergänze noch ein finites Verb, etwa:

25 Bei der Wiedergabe wird die Interpunktion ergänzt. Bei der Ikonenbeschriftung sind die Zeichen für den vorderen (ѣ) und hinteren (ѧ) Reduzierten aufgrund der Buchstabenstilisierung nicht zu unterscheiden; weil das fragliche Zeichen beim konsonantischen Wortauslaut verwendet wurde, wo [ѧ] erwartet wird, ist es bei der Wiedergabe auch im Wortinneren angeführt, obgleich dort eher [ѣ] erwartet würde.

26 Inventarnummer: GRM држ-б 539;

27 „Dies [ist] die Tafel der Ehrfürchtigen, der das Brot mit Dankbarkeit Essen den, mit Psalmgesang und mit Gebet, mit Schweigen und Demut. Diese [Tafel] segnet Gott und hier ist er anwesend.“ (übs. Th. D.)

28 „Dies [ist] die Tafel der ehrfürchtigen Menschen, der an der Tafel mit Dankbarkeit Essen den. Der Engel des Herrn steht vor, segnet die Essenden und vertreibt die Dämonen, er übertrifft sie (verdunkelt sie im Sinne von „stellt sie in den Schatten“) mit Christi Kraft.“ (übs. Th. D.)

творать “machen”]. Тоу приходат демоны и веселашеся вкоупе торжествоують.²⁹

Einblattdruck:

сиа трапеза неблагодарныхъ людей, празно\с-ловцевъ, кашуниковъ, скверниголющихъ [sic, man erwartet skverno-glagoljuščich] словесъ бесовскихъ [man erwartet Akkusativ], адушиа без благословения. анъель господень отврати лице свое, отиде, стоа плачетъ, видитъ бесы с ними.³⁰

Es wäre möglich, die Randaufschriften des dialektal³¹ gefärbten Volksbilderbogens auch mit jenem Typ von Schutzengeliken zusammenzuhalten, der zeigt, wie der Engel in seiner Funktion als Protokollant der guten und bösen Taten des Menschen auf einer Schriftrolle den täglichen Bericht verfasst, wobei die Formulierung „er steht weinend von ferne“ bei den Szenen der Sünder öfters erscheint. Wahrscheinlich sind für den Volksbilderbogen mehrere Quellen als nur der spezielle narrative Typ der Schutzengelikone anzunehmen. Hier interessiert allerdings umgekehrt die Frage, ob nicht gerade der Volksbilderbogen, der ja drastischer gemalt sein darf als die Ikone, auch Aufschluss gibt über den Entstehungsgrund der „Mahlszenen“ auf Ikonen?

Ikone und Volksbilderbogen charakterisieren die Mahlszenen mit mehreren Attributen, die allerdings auf anderen Bildwerken nicht immer alle zusammen auftreten: Erstens wird beim Mahl der Undankbaren musiziert, zweitens fällt das Mahl der Undankbaren offenbar sehr üppig aus, drittens behalten die undankbaren Esser die Hüte auf. Der Volksbilderbogen macht noch den Unterschied, dass die Undankbaren metallenes, mit Griffen versehenes Essbesteck nach europäischem Vorbild vor sich

29 „Die Tafel der Lästere, der das Brot ohne Dankbarkeit Essenden, Lachende und Spielende, Springende und Tanzende, Tympanon Schlagende, Schmähere und Schamlosigkeit, Trunkenheit und jede Zuchtlosigkeit [vollbringend]. Hier kommen die Dämonen und feiern sich ergötzend zusammen.“

30 „Dies [ist] die Tafel der undankbaren Menschen, der Schwätzer, Lästere, der teuflische Worte Zotenreißenden, essend ohne Dankbarkeit. Der Engel des Herrn wendet sein Angesicht ab, tritt beiseite, steht weinend, sieht die Dämonen bei ihnen.“ (übs. Th. D.)

31 Akan'e und Verlust des alveolaren Verschlusses in /ш/ bzw. /зд/ könnten auf nordwestliche Dialekte weisen; vgl. Gorškova 1972, 137.

liegen haben, während die Ehrfürchtigen sich offenbar mit holzgeschnittenen Löffeln und Schalen nach russisch-bäuerlicher Manier begnügen. Als weiterer Unterschied lässt sich erkennen, dass bei den undankbaren Essern nicht nur die Frauen, sondern auch die Männer in vornehmer, mit goldbortenverzierter Kleidung zu Tisch sitzen. Während bei den Ehrfürchtigen der durch einen Fußschemel erhöhte Familienvater den Tischvorsitz führt und diese Rolle mit betend erhobenen Händen auch geistlich ausfüllt, ist bei den Undankbaren keine echte Tischordnung zu sehen. Im Gegenteil ist noch ein nackter weiblicher Dämon anwesend, der deutlich die Art der Tischgespräche charakterisiert, die hier zwischen Männern und Frauen stattfinden. Nicht die Ikone, sondern der in deutlicherer Bildsprache verfasste Volksbilderbogen bringt so den Grundtenor der HIMMELSLEITER des Johannes zum Ausdruck, welche zur Beherrschung der Natur und vor allen Dingen natürlich der sexuellen Natur anleitet (Brown 1991, 248–253). Wer will, kann die patriarchalisch geregelte Sitzordnung der ehrfürchtigen Esser und die unregelmäßige Sitzordnung der undankbaren Esser gendermäßig interpretieren.

Die angesprochenen Stereotype – Musik, Üppigkeit und Tischordnung – lassen sich alle auf Ikonen wiederfinden; die Anzeige unzuchtiger



Abb. 9: Der Schutzengel, GRM 6-539, Ausschnitt:
Tafel der Ehrfürchtigen



Abb. 10: Der Schutzengel, GRM 6-539, Ausschnitt:
Tafel der Undankbaren

Gespräche speziell wird vom Volksbilderbogen besonders hervorgehoben; der Gegensatz zwischen bäuerlich-russischer Tischtsitte und städtisch-westlichem Gedeck wird auf den Ikonen nicht besonders betont. Die schon zitierte Schutzengelikone aus dem Russischen Museum (6–539) zeigt ebenfalls westliches Essbesteck bei der Tafel der Ehrfürchtigen (Abbildung 9).

Auf Ikonen dient als stehendes Charakteristikum für die Tafel der Undankbaren das Trinken, welches auf der Schutzengelikone des Russischen Museums (6–539, vgl. Abbildung 10; ähnlich die Schutzengelikone der Tret’jakov-Galerie, Inv.-Nr. 24818) deutlich in Szene gesetzt wird. Die Kopfbedeckungen, welche die männlichen Teilnehmer an der Tafel der Undankbaren zuweilen tragen, sind unspezifisch und finden sich auf zeitgenössischen Volksbilderbögen häufig (Abbildungen etwa in Müller 1987, 35 und 49), ohne dass auf nationale bzw. ethnische oder soziale Charakteristik geschlossen werden könnte.

Weder auf der Ikone, noch auf dem Volksbilderbogen nehmen die Beischriften zu den einzelnen Szenen auf Alkoholgenuss oder auf verschwenderischen Luxus Bezug, sondern thematisieren den weltlichen Ton der Tischgespräche und die Undankbarkeit gegenüber einem die „armen und bedürftigen Hände“ (vgl. das oben zitierte Gebet an den Schutzengel) stärkenden Mahl. Auch die ikonographischen Einzelheiten geben nur allgemeine Hinweise auf die Geisteshaltung der Darstellung und lassen sich nicht eindeutig mit historischen Realien vermitteln. Es bleibt also die allgemeine Frage, warum ausgerechnet im 18. und 19. Jahrhundert der Gegensatz zwischen bescheiden und dankbar verzehrtem vs. üppigem und selbstsicher verzehrtem Mahl ein Thema werden konnte. Denn offenbar wird in der Ikonographie der zwei Mahlzeittypen, ob auf Ikone oder Volksbilderbogen, kein begrifflich allzu differenzierter, sondern vielmehr ein kollektiver, stereotyper Gegensatz ins Bild gesetzt.

4. Nachspeise: Neue Russen

Was und wie gegessen wird, ist keine Frage nur der landschaftlichen Gegebenheiten. Es ist vielmehr eine Frage sozialer und kultureller Normen und individueller und kollektiver Identität: “Food (...) is elementary in the formation of a person’s identity within a group, and it defines a group vis-à-vis other groups and their dietary habits” (Adamson 2004, 181).

Was Adamson hier bei einer Untersuchung der mittelalterlichen Essgewohnheiten in Europa feststellt, gilt selbstverständlich auch für die Neuzeit: Essgewohnheiten unterliegen kulturellen und subkulturellen Normen, spiegeln geschichtliche Rahmenbedingungen (etwa Gronow 2007, Forschungsgeschichte zur *food-anthropology* siehe Scholliers 2001, 7–12), sind Teil der sozialen Identität des Individuums und können auch philosophisch überhöht werden (Allhoff/Monroe 2007). Gerade daher ist bedeutsam, dass die Szenen mit den zwei Mahlzeiten auf Ikonen gelangen: Es handelt sich dabei immer um kollektive Szenen mit mehreren Akteuren, sowohl an der Tafel der Ehrfürchtigen wie an der Tafel der Undankbaren. Dies ist umso bemerkenswerter, als die übrigen Szenen auf Schutzengeliken ansonsten immer nur mit der Darstellung des einen Individuums auskommen. Daher ist zuerst festzuhalten, dass es bei den zwei Mahldarstellungen auf russischen Ikonen nicht um die Frage individuellen, sondern um Darstellung kollektiven Verhaltens geht. Die zwei Mahlszenen auf den Schutzengeliken vermitteln das in den übrigen Szenen alleine gezeigte Individuum mit seiner *peer-group*, mit seiner sozialen Identität. Dabei ist zu beachten – und dies ist auch der Schlüssel zum Verständnis des Bildes – dass der Gegensatz der beiden Mahlzeiten nicht etwa einen Gegensatz zwischen irdisch und himmlisch, Klerus und Laien oder heilig und sündhaft schlechthin ausdrückt, sondern vielmehr inmitten der irdischen Sphäre zwischen heilig-weltlich und profan-weltlich unterscheidet. Kein absoluter Gegensatz zwischen Transzendenz und Immanenz wird hier vorgeführt, sondern ein Unterschied in der Immanenz selbst, der sich als kollektiver, sozial identifizierbarer Gegensatz darstellt.

Die soziale Identität wird zunächst stereotyp mit der Frage der Musikbegleitung beim Essen verbunden. Albala (2002, 134) berichtet, dass in der Renaissance das gemeinsame Bad von Männern und Frauen, die dabei gleichzeitig eine Mahlzeit verzehrten, noch von Musik begleitet wurde, um sozusagen einen Genuss für alle Sinne zu verschaffen. Natürlich war Musikbegleitung schon in der Antike bekannt (Alcock 2006, 190 u. ö.), aber man wird die Musikbegleitung beim Mahl der Undankbaren wohl weder mit Antike, noch mit Renaissance in Verbindung bringen wollen, sondern vielmehr als weltliches Gegenstück zum Psalmgesang des Mahls der Ehrfürchtigen deuten. Die verwendeten Instrumente, nämlich Hüftfiedel und ein (hier dudelsackähnliches) Blasinstrument, tauchen auf Volksbilderbögen in Zusammenhang mit umherziehenden Gauklermu-

sikern (skomorochi) auf und sind ikonographisch jedenfalls Hinweise auf weltliche, scherzhafte Musik.

In dieselbe Richtung des Gegensatzes von ernsthaftem Gedenken an die transzendentalen Grundlagen des Lebens vs. einer leichtfertig bis schlüpfriegen Gedankenlosigkeit deutet die in den Beischriften thematisierte „Undankbarkeit“ im Gegensatz zu den „leichtsinnigen Gesprächen“. So können die beim Essen getragenen Hüte als mangelnde Demut und die aufgelöste Tischordnung als Tendenz zum Leichtsinne gedeutet werden. Diese Kennzeichen lassen sich parallelisieren mit dem hesychastischen Gedankengut, welches in Russland etwa ab der Mitte des 18. Jahrhunderts aufkommt, nachdem Nil Sorskij am Anfang des 16. Jahrhunderts den Hesychasmus neu belebte (Jungclaussen 1993, 17). Liest man in den AUFRICHTIGEN ERZÄHLUNGEN EINES RUSSISCHEN PILGERS, klingt ein verwandter Ton zu den Ikonen an. Das „vorbildliche“ (ebd. 111) Abendessen eines reichen Mannes unterscheidet sich in seiner herrschaftlichen Fülle von der bäuerischen Lebensart (ebd. 91f.), behält aber ganz die patriarchale Struktur des „alten“ Russland bei:

Wie früher, saß auch jetzt die ganze Dienerschaft mit am Tisch, Männer und Frauen. Welch andächtiges Schweigen und welche Stille herrschte während des Mahles! Nachdem wir gespeist hatten, beteten die Erwachsenen und die Kinder lange. Ich musste den Bittkanon zu unserem Herrn Jesus vorlesen. (Jungclaussen 1993, 99)

Der in Sibirien umherziehende fromme Pilger, der dieses Mahl der Ehrfürchtigen im Hause eines reichen Richters erlebt, wird bei dieser Gelegenheit auch gleich gebeten, einer Familienangehörigen, welche sich als Nonne in ein Kloster bei Tobolsk zurückgezogen habe, einschlägige Literatur mitzubringen (ebd. 93): „Alsdann magst du ihr auch ein Buch des Johannes Klimakos bringen, das wir für sie aus Moskau auf ihren Wunsch haben kommen lassen. Wie gut sich das alles trifft!“

Tatsächlich trifft es sich gut, dass Johannes [Klimakos, Climacus] nicht nur, wie oben angeführt, eine Hauptquelle für die Frage des rechten Umgangs mit Nahrung ist, sondern eben auch eine Hauptquelle für den Hesychasmus. Hier zeichnet sich ein geistesgeschichtlicher Hintergrund für das ‚Mahlzeiten-Sujet‘ auf Schutzengeliken ab. Johannes Climacus begegnet als Theoretiker der Diätetik im Allgemeinen und als Inspirator

des wiederaufkeimenden Hesychasmus in Russland im Besonderen, und diese Textquelle wird im Kontext der Altgläubigen rezipiert: vgl. die Sympathie des Pilgers für die Altgläubigen (ebd. 159) und die von Altgläubigen gemalten Schutzengeliken (Abbildungen 5 und 6). Das ganze Thema der ‚Mahlzeiten‘ ist offenbar vor allen Dingen in sehr konservativen Kreisen kommuniziert worden.

Mit dem Hinweis auf den Hesychasmus als theologischen Subtext der Ikone wird der geistesgeschichtliche Entstehungsgrund der narrativen Schutzengelikone deutlich. Es wurde oben angesprochen, dass das Sujet „Der Schutzengel“ im mönchischen Milieu verbunden mit der Aufforderung zur *dennonoščnaja molitva* (Immerwährendes Gebet) aus einem hesychastischen Impuls entstanden ist. Mir scheint, dass auch die Laien-Variante des Themas, der „narrative“ Typ sich dem für Laien zugerichteten hesychastischen Impuls verdanken könnte, wenngleich die Beweisführung hier nur anhand von Indizien geführt werden kann. Ein objektiver Beweis würde sich erst ergeben, wenn die typische Redaktion der Beischriften, wie dies bei den mönchischen Schutzengeliken gelang, in einer eindeutig zielgruppenspezifischen Sammelhandschrift nachweisbar wird. Dies ist – jedenfalls mir – vorläufig nicht zu überprüfen möglich.

Zum zweiten kann man genauer fragen, welche sozialen Gruppen hier gegeneinander gestellt werden. Die Erzählungen des Pilgers vom vorbildlichen Mahl des reichen Mannes evozieren die konservative ‚gute alte Zeit‘ eines bäuerlich-bodenständigen Russlands, und so ist naheliegend, die Teilnehmer an dem unehrenhaften Mahl als die zeitgenössisch aufkommende Klasse zu identifizieren, welche die beschworenen alten Sitten außer Kraft setzte.

Die neue zeitgenössische Klasse, welche ab der Mitte des 18. Jahrhunderts einen bedeutenden Aufschwung nahm und gerade durch ihre wirtschaftliche Potenz in der Lage war, üppige Mahlzeiten mit luxuriösen Speisen bei musikalischer Begleitung auszurichten, war der Kaufmannsstand. Die Händler Russlands, die sich anders als ihre westlichen Kollegen nicht im Zuge der Urbanisierungstendenzen schon ab dem 16. Jahrhundert zu selbständigen gesellschaftlichen Akteuren ausgebildet hatten, wurden am Ende des 18. Jahrhunderts entscheidend privilegiert: 1775 erließ Katharina II. eine „ständische Neuordnung der abgabepflichtigen Posadbevölkerung“; diese „ließ die Kaufleute erstmals zu Wirtschaftssubjekten werden, die nicht nur in Abhängigkeit vom Staat gehalten wur-

den.“ „Dies musste der Zerteilung der Stadt in eine schmale privilegierte Oberschicht und eine breite unterprivilegierte Unterschicht weiter Vor-schub leisten“ (Franz 2002, 210). Die „neuen Russen“ des 18. Jahrhunderts waren wie die neuen Russen des postsowjetischen Zeitalters die Händler. Zwar ist festzustellen, dass die überwiegende Masse des innerrussischen Handels von bäuerlichen Wanderhändlern (Gestwa 1999, 312) geleistet wurde, doch es entstand besonders im 19. Jahrhundert auch eine städ-tische Großhandelskaufmannschaft, die beträchtliches Privatvermögen anhäufen konnte. Ihre Privilegien wurden erst in zwei Verordnungen von 1860 und 1898 zurückgenommen:

Auf jeden Fall lässt sich am Ausgang des 19. Jahrhunderts eine deutliche Annäherung der russischen nicht-adligen Eliten konstati-eren an westeuropäische Lebensart, die sich sowohl in der städti-schen Architektur als auch in der kulturellen und wohltätigen Be-tätigung dieser Gesellschaftsschicht manifestiert. (Küntzel-Witt 2007, 14)

Es scheint mir kein Zufall, dass der konservativ kommunizierbare Hesy-chasmus, in dessen Laienverständnis mystische Traditionen, ein bäuer-lich-patriarchales Russland und das Starzentum zusammenflossen, aus-gerechnet zu jener geschichtlichen Stunde erscheint, in welcher sich die ökonomischen Gegensätze innerhalb der russischen Gesellschaft mit dem Aufkommen einer international agierenden (daher die „westlichen“ Hüte bei den gottlosen Essern?) neuen Elite verschärfen. Die Internationalität der aufkommenden Akteure bringt selbstverständlich auch eine Interna-tionalisierung ihrer Küche mit sich, und zwar wie überall in Europa nach französischem Vorbild, wobei die Speisenfolge allerdings in Russland spe-zifisch serviert wurde (Katz/Weaver 2003, 3, 219: Lemma *Russia*). Der Ge-gensatz der Mahlzeiten der ökonomisch Deprivierten und des Geldadels wurde lebenswichtig während der immer wiederkehrenden Hungersnöte in Russland und symbolisierte sich in der Kartoffel:

In the course of the nineteenth century, potatoes displaced bread as the principal food for poorer classes from Belgium to Russia. They were cheaper than bread, required less preparation, and were just as nutritious” (Katz/ Weaver 2003, 3, 111: Lemma *Potato*).

Möglicherweise können wir in dem runden Gegenstand auf der Tafel der ehrfürchtigen Esser eine Kartoffel erkennen, vielleicht ist es ein mit dem Kreuzzeichen versehenes Brot bzw. eine Oblate³², während jedenfalls die Tafel der undankbaren Esser Brotscheiben oder gar eine Torte zeigt (vgl. Abbildungen 7 und 8). Im Vergleich der gedeckten Tische wirken die Tafeln der Undankbaren üppiger ausgestattet. Die verschwenderischen Festessen der Gottlosen, zusammen mit unzüchtigen Gesprächen und weltlicher Musikbegleitung sind das Stereotyp für den Luxus der „neuen Russen“ des 18. Jahrhunderts. Dass besonders auf Ikonen der Altgläubigen das Sujet auftaucht, könnte damit zusammenhängen, dass diese „neuen Russen“ nicht zuletzt selbst auch Altgläubige sein konnten, denn gerade die soziale Gruppe der Altgläubigen war aufgrund ihrer strengen Lebensart ökonomisch auffallend erfolgreich (Kuentzel-Witt 2007, 11). Es fällt schwer, hier nicht *mutatis mutandis* an die klassische Studie Max Webers über DIE PROTESTANTISCHE ETHIK UND DEN GEIST DES CAPITALISMUS zu denken. Man kann sich jedenfalls gut vorstellen, dass gerade innerhalb der Altgläubigenkreise eine mit wirtschaftlicher Prosperität einhergehende Lockerung des Lebenswandels eines der Mitglieder besonders scharf geißelt wurde.

Ohne Spekulation lässt sich sagen, dass der hesychastische Geist konservativer Kreise mit der am Ende des 18. Jahrhunderts entstehenden neuen ökonomischen Elite des Kaufmannsstandes kollidieren musste, und diese Kollision wird offenbar am Luxus des Essens stereotyp wahrgenommen. Es kann kein Zufall sein, dass genau in dieser Zeit auf die für Laien angefertigten Schutzengelikonen die ermahnenden Mahlzeiten gemalt werden. Das Stereotyp des prassenden, maßlos sich den Bauch vollschlagenden Kaufmannes findet sich auch in der weltlichen Kunst, man denke nur an die Bilder von Boris Michajlovič Kustodiev (1878=1927), der in seiner Jugend im Umkreis einer begüterten Kaufmannsfamilie aufwuchs und in mehreren Bildern das kaufmännische Russland darstellte, am bekanntesten wohl auf dem auch von Gottfried Benn (Asendorpf 1971, 235) bewunderten Bild KAUFMANNSFRAU AM TEETISCH (KUPČICA ZA ČAJEM, 1918, Russisches Museum St. Peters-

32 Hinweis von Dirk Uffelman – Hinweis von Norbert Franz: Vielleicht ein *Agnec Božij*? Die Orthodoxie benutzt doch keine Oblaten, sondern hält deren Verwendung den Lateinern als jüdische Irrlehre vor.

burg): eine „dicke Frau – ein wahrer Quirl von Biskuit, Waranja, Tee, Rum, Melone, eingemachte Früchte“. Das Stereotyp des reichen, im Luxus schwelgenden russischen Händlerstandes haben – so meine These – die Schutzengeliken des narrativen Typs als erste ins Bild gesetzt. In der Gegenüberstellung der „Tafeln der Ehrfürchtigen und der Undankbaren“ verbindet sich individuelle Religiosität mit einem unübersehbar sozial induzierten Ressentiment.

Literatur

- Adamson (2004), M. W.: Food in medieval times. Westport (CT), London.
- Albala (2006), K.: Cooking in Europe. 1250–1650. Santa Barbara (CA).
- Alcock (2006), J. P.: Food in the Ancient World. Westport (CT), London.
- Allhoff, F. / Monroe (2007), D. (Hrsg.): Food & Philosophy. Eat, Think, and Be Merry. Malden (MA).
- Asendorpf (1971), W.: Überhaupt Bilder haben manchmal große Macht über mich. Kunst und Künstler im Werk Benns. In: W. Peitz (Hrsg.): Denken in Widersprüchen. Korrelarien zur Gottfried-Benn-Forschung, Bd. 3. Freiburg i. Br. [o. J.], 225–281.
- Brown (1991), P.: Die Keuschheit der Engel (engl. 1988). München, Wien.
- Cejtlin, R. M. / Večerka, R. / Blagova (1994), Ė. (Hrsg.): Staroslavjanskij slovar' (po rukopisjam X=XI vekov). Moskva.
- Climacus (2008), J.: The Ladder of Divine Ascent, hrsg. von C. Luibheid. Concord (MA).
- Daiber (1994), Th.: Die Randaufschriften der Ikone «Das Jüngste Gericht». In: Das Jüngste Gericht. Eine Ikone im Ikonen-Museum Recklinghausen, hrsg. von E. Haustein-Bartsch. Recklinghausen, 37–58.
- Daiber (1997), Th.: Aufschriften auf russischen Ikonen. Freiburg i. Br.
- Daiber (2008a), Th.: Zum Bildmotiv des reumütigen Räubers. In: Die Rach-Ikone. Entdeckung der wahren Identität, hrsg. von R. Gersentlauer. Tübingen, 132–138.
- Daiber (2008b), Th.: Bild, Schrift, Kulturpraxis. In: Gießener Universitätsblätter 41, 47–56.

- Daum, E. / Schenk (1981), W.: Wörterbuch Russisch-Deutsch. 12. Aufl. Leipzig.
- Fischer (1989), H.: Die Ikone. Ursprung – Sinn – Gestalt. Freiburg i. Br.
- Florenskij (1991), P.: An den Wasserscheiden des Denkens. Ein Lesebuch, hrsg. von S. und F. Mierau. Berlin.
- Franz (2002), N. (Hrsg.): Lexikon der russischen Kultur. Darmstadt.
- Gestwa (1999), K.: Proto-Industrialisierung in Russland. Wirtschaft, Herrschaft und Kultur in Ivanovo und Pavlovo 1741=1932. Göttingen.
- Gorškova (1972), K. V.: Istoričeskaja dialektologija russkogo jazyka. Moskva.
- Gronow (2007), J.: First-Class Restaurants and Luxury Food Stores: The Emergence of the Soviet Culture of Consumption in the 1930s. In: Food and the City in Europe, hrsg. von P. J. Atkins, P. Lummel, D. J. Oddy. Aldershot/Hampshire, 143–153.
- Haustein-Bartsch (1995), E.: Ikonen-Museum Recklinghausen. München.
- Jungclaussen (1993), E. (Hrsg.): Aufrichtige Erzählungen eines russischen Pilgers, übers. von Reinhold von Walter. Freiburg i. Br.
- Katz, S. H. / Weaver (2003), W. W. (Hrsg.): Encyclopedia of food and culture. 3 Bde. New York.
- Kluge (1963), F.: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, hrsg. von W. Mitzka. 19. Aufl. Berlin.
- Küntzel-Witt (2007), K.: Eine Renaissance: Stadtgeschichte(n) des vorrevolutionären Russlands. In: Digitales Handbuch zur Geschichte und Kultur Russlands und Osteuropas 18 <www.vifaost.de>, Zugriff 01. 04. 2010.
- Kutkovoj (o. J.), V. S.: Angel Chranitel' i problemy ego izobrazimosti. Undatiert, nach 2002. In: <nesusvet.narod.ru/ico/books/kutkovoy4/>, Zugriff 01. 04. 2010.
- Molityvy (1993): Molityvy G[ospo]du B[o]gu, Pres[vja]těj B[oguro]d[i]čě i s[vja]tym ugodnikom b[o]žim, čtomyja na molebněch i inych poslědovaniich. Zuerst Petrograd 1915, Nachdruck. Sergiev Posad.
- Müller (1987), K. (Hrsg.): Altrussisches Hausbuch ‚Domostroj‘. Leipzig, Weimar.
- Nestle (1942), E. (Hrsg.): Novum Testamentum Graece. 12. Aufl. Stuttgart.

- Ovsjannikov (1968), J.: *Lubok. Russkie narodnye kartinki XVII=XVIII vv.* Moskva.
- Quenot (1992), M.: *Die Ikone. Fenster zum Absoluten* (franz. 1987). Würzburg.
- Rojzman (1997), E. V. (Hrsg.): *Nev'janska ja ikona.* Ekaterinburg.
- Scholliers (2001), P. (Hrsg.): *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages.* Oxford, New York.
- Skrobucha (1981), H. (Hrsg.): *Ikonen-Museum Recklinghausen.* 6. Aufl. Recklinghausen.
- Slovar' (1847) *cerkovno-slavjanskago i russkago jazyka, sostavlennyy vto-rym otdeleniem Imperatorskoj Akademii Nauk.* 4 in 2 Bde. Nachdruck St.-Peterburg, 2001.
- Smirnova (1976), Ė. S.: *Živopis' Velikogo Novgoroda seredina XIII=načalo XV veka.* Moskva.
- Sorokatj (2003), V.: *Russkie ikony častnych kolekcij. Kollekcija russkich ikon art-galerei Deža Vju.* Moskva.
- Sreznevskij, I. I. (1989): *Slovar' drevnerusskogo jazyka* [Zuerst: *Materialy dlja slovarja drevnerusskogo jazyka, 1890–1912*]. 6 Bde. Moskva.
- Stender-Petersen (1978), A.: *Geschichte der russischen Literatur* (schwed. 1957). 3. Aufl. München.
- Tarasov (1995), O. J.: *Ikona i blagočestie. Očerki ikonnoogo dela v imperatorskoj Rossii.* Moskva.
- Vasmer (1986–1987), M.: *Ėtimologieskij slovar' russkogo jazyka*, übersetzt und redigiert von O. N. Trubačev, hrsg. von B. A. Larin. 4 Bde., 2. Aufl. Moskva.
- Weber, R./ Gryson (1994), R. (Hrsg.): *Biblia sacra iuxta vulgatam versionem.* 4. Aufl. Stuttgart.
- Weiher, E./ Keller, F./ Wolf-Keller (1988), G. (Hrsg.): *1000 Jahre russische Kunst. Zur Erinnerung an die Taufe der Rus' im Jahr 988.* Katalog. Wiesbaden, Moskau.

Abbildungen

- Abb. 1: Lochner (1435) S.: Weltgericht (Tafelbild, Ausschnitt). Köln, Wallraff-Richartz-Museum; reproduziert nach gemeinfreier Quelle.
- Abb. 2: anon. (2. Hälfte 18. Jh.): „Ich bin der Hopfen...“, farbiger Holzschnitt, 52,9 x 52. (Volksbilderbogen, Ausschnitt).
- Abb. 3: Rublev (um 1410), A.: Alttestamentarische Dreifaltigkeit (Ikone, Ausschnitt). Moskva, Tret'jakovskaja Galereja; reproduziert nach gemeinfreier Quelle.
- Abb. 4: anon. (17. Jh.): Alttestamentarische Dreifaltigkeit, Novgorod (Ikone, Ausschnitt).
- Abb. 5: anon. (1793): Der Schutzengel, Mittelrussland (Ikone, Ausschnitt). Museum Kolomenskoe, Moskva; Quelle: Internet.
- Abb. 6: anon. (20. Jh.): Der Schutzengel, Palech (Ikone, Ausschnitt).
- Abb. 7: anon. (1. Hälfte 18. Jh.): Tafel der Ehrfürchtigen und Undankbaren, farbiger Holzschnitt, 70,4 x 55,8 cm. (Volksbilderbogen, Ausschnitt 1).
- Abb. 8: anon. (1. Hälfte 18. Jh.): Tafel der Ehrfürchtigen und Undankbaren, farbiger Holzschnitt, 70,4 x 55,8 cm. (Volksbilderbogen, Ausschnitt 2).
- Abb. 9: anon. (Anfang 19. Jh. ?): Der Schutzengel (Ikone, Ausschnitt). St.-Petersburg, Russisches Museum (GRM држ-6 539); Fotografie des Verfassers.
- Abb. 10: anon. (Anfang 19. Jh. ?): Der Schutzengel (Ikone, Ausschnitt). St.-Petersburg, Russisches Museum (GRM држ-6 539); Fotografie des Verfassers.

Pralle Fülle vs. asketische Beschränkung

Reklameschilder und Stilleben in der russischen Malerei der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts

Essen und Trinken werden bis heute als Bestandteil der persönlichen und nationalen Identität wahrgenommen, wie die Beliebtheit von Kochbüchern zur Küche einzelner Länder offenbart. Im Folgenden wird der Frage nachgegangen, ob dies im Falle von Russland auch für Stilleben gilt, auf denen essbare Dinge wie Obst, Gemüse und andere Nahrungsmittel zu sehen sind. Ausgangspunkt der Betrachtungen ist ein grundlegender ikonographischer Befund der kulinarischen Stilleben in Russland, Reklameschilder eingeschlossen, nämlich das Nebeneinander von Darstellungen sparsam bestückter Arrangements einerseits und überbordender Anhäufungen von Lebensmitteln andererseits. Meiner Auffassung nach spricht vieles dafür, dies als Indiz für die Wirkungsmacht gegensätzlicher Konzepte der russischen Kultur zu sehen, wie sie sich, ausgehend von den Klöstern, seit dem 15. Jahrhundert entwickelt haben und später in unterschiedlichen Zusammenhängen aktualisiert worden sind. Während die Vertreter des machtkirchlichen Weges seit Iosif von Volokolamsk Reichtum, materiellen Wohlstand und die Macht der Klöster, verbunden mit Armenfürsorge, als gottgefällige Lebensform propagierten, setzten die Anhänger des spirituellen Weges, wie ihn Nil Sorskij gewiesen hatte, auf Askese und Weltflucht. Diese Dichotomie innerhalb der russischen Orthodoxie wirkte im Folgenden auch in weltliche Bereiche hinein und beeinflusste die von Gegensätzen gekennzeichnete russische Mentalität grundlegend. Kulinarische Stilleben, so die These, legen von dieser Doppelgesichtigkeit stilübergreifend Zeugnis ab.

Die Geschichte des Stillebens weist in Russland im Vergleich zu Westeuropa eine abweichende Chronologie und Gegenstandsauswahl auf. Als Bestandteil der neuzeitlichen, weltlichen Malerei etablierte es sich dort

erst spät, seit der Zeit Peters I., wobei mit *natjurmort* der französische Begriff der *nature morte* in die russische Sprache übernommen wurde. Vom Beginn des 18. Jahrhunderts, als die Aufklärung in Russland Einzug hielt, sind lediglich vereinzelte Stillleben mit Gegenständen aus der Welt intellektueller Beschäftigung wie Bücher, Papier und Schreibutensilien überliefert. Sie repräsentieren eine wichtige, im Zuge der Modernisierung Russlands aufgewertete Sphäre, nämlich die an Schrift und Gelehrsamkeit gebundene Betätigung, die für die Angehörigen der neuen Elite Russlands obligatorisch wurde. Mit ihren Trompe-l'oeil-Effekten demonstrierten diese Stillleben im Kontrast zu den Darstellungskonventionen der Ikonen zudem neue Techniken der Visualisierung der sichtbaren Welt. An die Stelle einer symbolhaften Repräsentation der Glaubensinhalte trat nun eine wirklichkeitsnahe Form der Wiedergabe der sinnlich erfahrbaren Wirklichkeit bis hin zur Augentäuschung, im Russischen als *obmanka* Früchte, Blumen, Fleisch, Käse, Fisch, Gebäck und Wein, wie sie in den holländischen und italienischen Stillleben des 17. und 18. Jahrhunderts häufig und in den französischen und spanischen Stillleben partiell anzutreffen sind, spielten in Russland aus unterschiedlichen Gründen lange keine Rolle. Es fehlte nicht nur die wirtschaftliche Basis für eine reiche Agrarkultur, die zur visuellen Darstellung ihrer Erträge und zur ästhetischen Erbauung daran angeregt hätte. Auch die im westeuropäischen Stillleben des Barock häufig implizierte Fünf-Sinne-Thematik und der *Vanitas*-Gedanke waren für das russische Stillleben semantisch irrelevant, weil die Sphäre des Sinnlichen und Diesseitigen im orthodoxen Glauben, der im russischen Denken der Neuzeit unerschütterlich weiterhin wirksam blieb, der göttlichen Sphäre deutlich untergeordnet ist.

Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts erlangte das Stillleben in der russischen Kunst einen herausgehobenen Stellenwert. Sein Aufstieg war mit der Krise der akademischen Genrehierarchie und der bis dahin führenden Historienmalerei verbunden. Er ging nicht zufällig einerseits mit der Tendenz zur Vergegenständlichung des Wortes bei den Futuristen und einer verstärkten Reflexion über die Ausdrucksmittel der bildenden Kunst seitens der Künstler einher (Lotman 1998, 495 und 500). Zudem fiel er mit dem Verschwinden der Reklameschilder, der *vyveski*, aus dem städtischen Raum und ihrer gleichzeitigen Musealisierung und künstlerischen Rezeption zusammen. Die Ästhetik der Reklameschilder als Erscheinungsform des *lubok* (Lubok), hier verstanden als Zeugnisse der

populären städtischen und bäuerlichen Kultur des 18. und 19. Jahrhunderts, erfuhr zunächst in der Malerei des russischen Neo-Primitivismus eine unmittelbare (Powelichina, Kowtun 1991) und später im Kontext des sozialistischen Realismus eine mittelbare Neuinterpretation.

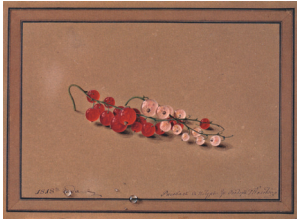


Abbildung 1

Als Ausgangspunkt der Betrachtungen seien zwei Artefakte vorgestellt, die jeweils einen Extrempunkt der Stillebenkompositionen in Russland markieren. Die 1818 gefertigte Zeichnung KRASNAJA I BELAJA SMORODINA („Rote und weiße Johannisbeeren“) des Grafen Tolstoj (Abb. 1) steht am Anfang des russischen Stillebens im 19. Jahrhundert. Ihr Bildrepertoire be-

schränkt sich auf zwei mittig platzierte, miteinander verschränkte und Schatten werfende Stiele von roten und weißen Johannisbeeren sowie auf durchsichtige Wassertropfen an der unteren, ebenfalls gemalten Rahmenleiste. Das Blatt zeugt von dem für die Epoche charakteristischen Bedürfnis, die Schönheit der Welt, die immer noch als von Gott erschaffen verstanden wurde, nunmehr im Kleinen und Alltäglichen zu entdecken. Durch die klarsichtige, präzise Wiedergabe der Früchte, des Wassertropfens und der Rahmenleisten ergibt sich ein Trompe-l'oeil-Effekt, der das visuelle Klassifizierungsvermögen des Betrachters herausfordert. Das zweite Beispiel (Abb. 2) ist ein Reklameschild, einer jener handwerklich gefertigten Werbeträger, wie sie in Russland erst in den 1780er Jahren mit der Gründung von Zünften in Mode kamen, dann aber in die dortige städtische Kultur integriert wurden und eine spezifische ästhetische Ausprägung erfuhren. Auf den schmalen, zwischen 1,00 und 2,80 m hohen Bildtafeln türmen sich Lebensmittel in einer knapp gehaltenen Raumzone in Registern zu kunstvoll aufgeschichteten und gleichsam aus der Bildfläche heraustretenden Pyramiden auf. Die Malerei ist buntfarbig und detailgenau, mal kräftig und pastos, mal in dünnen, lichtdurchlässigen Schichten aufgetragen.



Abbildung 2

Die beiden Stilleben, unterschiedlich im Hinblick auf Provenienz, technische Ausführung und Gebrauch, verweisen auf das Vorhandensein gegensätzlicher Geschmackskulturen, deren eine auf wohl kalkulierte Reduktion und deren andere auf Überfülle und Pracht setzt. Die mit der Geschicklichkeit eines Juweliers ausgeführte Zeichnung des Grafen Tolstoi war für ein Album mit ähnlichen Arbeiten bestimmt und bezeugt die aufkommende Sammelkultur des russischen Adels in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Daran knüpfte später Pavel Tret'jakov an, der das Album 1895 von der Tochter des Künstlers erwarb. Gerade Tolstojs Johannisbeerdarstellungen wurden immer wieder nachgefragt: „Ich hatte es schwer, doch meine Johannisbeeren erwiesen sich stets als meine Rettung. [...] Wenn es sie nicht gegeben hätte, wüsste ich nicht, wie ich zurechtgekommen wäre. [...] Man kann ernsthaft behaupten, dass sich die ganze Familie nur von Johannisbeeren ernährte“ (Ausst. Kat. 2007, 355). Ihre Popularität dürfte nicht zuletzt dem Prozess der einsetzenden Konstruktion einer typisch russischen Mentalität geschuldet sein, die an bestimmte, mit dem Leben des Volkes verbundene Gegenstände gekoppelt wurde. Zu ihnen gehörten insbesondere einheimische Früchte und daraus zubereitete Speisen. Aleksandr Puškin spricht in seiner Dichtung wiederholt von Beeren (Kostjaev 2007, 103), die z. B. in EVGENIJ ONEGIN von Bauernkindern auf den Gutshof gebracht werden und somit für das Russland des Volkes stehen. Reklameschilder wiederum waren seit dem frühen 19. Jahrhundert Teil des städtischen, auf Gewinn abzielenden Geschäftslebens und Zeugnis eines wachsenden Warenangebotes, das zumindest in der russischen Hauptstadt zu Beginn des 20. Jahrhunderts sowohl einheimische als auch importierte Produkte umfasste.

Der Gegensatz von überbordenden Arrangements von Lebensmitteln auf der einen und bescheidenen Motiven auf der anderen Seite bestimmte die Entwicklung der russischen Stillebenmalerei und -zeichnung bis ins 20. Jahrhundert hinein, wobei künstlerisch gesehen beide Bildkonzepte hohe Anforderungen an die Maler stellten.

Ivan Chruckij beherrschte sein Metier so perfekt, dass er für das Bild NATJURMORT S CVETAMI I FRUKTAMI (STILLEBEN MIT BLUMEN UND FRÜCHTEN) (Abb. 3) seine erste akademische Auszeichnung erhielt. Wie auf den in der Eremitage befindlichen und dem Maler als Studienobjekte dienenden holländischen und flämischen Stilleben des 17. Jahrhunderts sind auf dem Tisch vor einem Fenster Früchte ausgebreitet, die zu

unterschiedlichen Zeiten reifen. Neben Gartenfrüchten wie Johannisbeeren, Kirschen, Pfirsichen, Brombeeren und Weintrauben sind auch exotische Früchte wie eine geschälte Zitrone und eine dickbauchige Zuckermelone dargestellt. Auch wenn man den Früchten und Blumen im Russland des 19. Jahrhunderts keine allegorische Bedeutung beigemessen hat, so eignet ihnen in Chruckijs Stilleben eine kulturgeschichtliche Komponente, denn sie legen Zeugnis ab über den Stand der damaligen Gartenkultur in Russland. Seit Andrej Bolotov, der im späten 18. Jahrhundert dem Hof den Rücken gekehrt hatte und zu einem Pionier der russischen Gartenkultur geworden war (Bolotov 1986), widmeten sich viele russische Adlige so intensiv der Kultivierung ihrer Güter, dass sie neben den Feldkulturen, wofür auf dem Gemälde stellvertretend die Haferähre steht, auch Obstgärten und Blumenbeete anlegten und gelegentlich sogar Orangerien einrichteten.



Abbildung 3



Abbildung 4



Abbildung 5

Ljubov' Popovas frühes, 1907–1908 entstandenes NATJURMORT („Stilleben“) (Abb. 4) lenkt den Blick auf den Rand eines gedeckten Tisches auf der Terrasse eines Landsitzes. Es thematisiert jene Datschenkultur, die an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert das Leben des wohlhabenden Bürgertums in Russland prägte. Sowohl Kindheitserinnerungen an den Familienbesitz Krasnovidovo der Popovs als auch Terrassenbilder, wie sie in den Ateliers von Stanislav Žukovskij und Konstantin Juon gemalt wurden, dürften als Inspiration gedient haben. Modern wirkt das Bild durch den fragmentarischen Bildausschnitt und die leuchtende, großflächige Buntfarbigkeit. Die wenigen Gegenstände auf dem Tisch, insbesondere die Tischdecke, der Krug, der Fayenceteller und das Tuch

sind über die weiße Farbe visuell mit der Balustrade und dem Säulenschaft verbunden. In ihrer Materialität und Ornamentik bilden sie jedoch zusammen mit dem bestickten Geschirrtuch, der dickwandigen blauen Schale und dem mit Beeren gefüllten Korb einen semantischen Kontrast zu den klassizistischen, westeuropäisch inspirierten Architekturfragmenten. Sie verweisen, nicht zuletzt wegen ihrer leuchtenden Farbigkeit, auf die Sphäre der traditionellen bäuerlichen Alltagskultur, die man längst als Unterpfand sowohl der russischen Adelskultur als auch der im späten 19. Jahrhundert aufblühenden Kultur des russischen Bürgertums erkannt hatte.

Angesichts der um 1910 in Russland einsetzenden Zunahme an gemalten Stillleben ist es sinnvoll, noch einmal auf die russischen Reklameschilder zurückzukommen. Obwohl die Entwürfe für Schilder seit der Regierungszeit Nikolaus I. vom Petersburger Stadtoberhaupt bestätigt werden mussten, waren sie auf den Straßen der Hauptstadt bald allgegenwärtig. Setzte man bei der Gestaltung von Zunftfahnen wie in Westeuropa eher auf den Zeichencharakter einzelner Gegenstände und eine heraldische Anordnung, fielen die Reklameschilder erzählfreudiger aus, wobei ein- und derselbe Künstler beide Gestaltungsweisen beherrschte und je nach Auftrag anwandte. David Burljuk deutete ihre Besonderheit 1913 in seinem Artikel „Kustarnoe iskusstvo“ („Heimkunst“) in Bezug auf die sozialen Verhältnisse in Russland: „Das – russische – Reklameschild hat in der westlichen Kultur keine Analogie. Das im wahrsten Sinne des Wortes völlige Analphabetentum unseres Volkes macht das Reklameschild zu einem unerlässlichen Bestandteil des Verkehrs zwischen Verkäufern und Käufern.“ (Auss. Kat. 1993, 45) Ungeachtet ihrer zum Teil fehlerhaften Inschriften fielen die Exemplare in den weniger vornehmen Vierteln der russischen Hauptstadt (Abb. 5) visuell besonders opulent aus. Schon 1845 hieß es in der Literaturnaja gazeta („Literatur-Zeitung“) über provinzielle Reklameschilder:

„(...) aber dafür hat über diesen Inschriften die begeisterte Hand eines Malers geschwelgt; da gibt es Schinken, fettglänzende Spanferkel, Teller mit Blätterteigpasteten, frische Eier, gewaltige Koteletts und Teebüchsen mit chinesischen Figürchen, mit einem Wort, alles, was gefällig ist.“ (Powelichina, Kowtun 1991, 25)

Benedikt Lifšic bezeichnete die Reklameschilder nicht von ungefähr als Alltags-Ikonen. Im Rahmen eines Kanons setzten die Künstler alles daran, die auf schwarzem Grund mit dünnen, leuchtenden Farben gemalten Waren mit wohl kalkulierter, lustvoller Übertreibung im besten Licht und in gegenseitiger Steigerung hervortreten zu lassen. Die Schilder wetteiferten mit phantasievollen Schaufensterdekorationen und steigerten die Schaulust der Passanten zusätzlich, in der Erwartung, dass sich selbige in Kauflust verwandeln möge. Für die ärmeren Bevölkerungsschichten füllten diese visuellen Versprechen jene Lücke, die sich zwischen den Bild gewordenen kulinarischen Wunschvorstellungen und dem bescheidenen realen Konsum an Lebensmitteln auftat.

Im Jahr 1913 wurden Reklameschilder in der Ausstellung „Mišen“ („Zielscheibe“) erstmals als Kunst ausgestellt. Zu diesem Zeitpunkt hatte die ihnen eigene Ästhetik der Dinglichkeit bzw. Körperlichkeit bereits Einzug in die neo-primitivistische Malerei gehalten. Das ist kein Zufall, denn die mit malerischen Mitteln hervorgebrachte hypertrophe Präsenz der Dinge erwies sich als ein wichtiger Faktor bei der Überwindung akademischer Prinzipien in der Kunst. Für unsere Argumentation ist zudem der Umstand wichtig, dass die Auswahl ganz bestimmter Bildgegenstände die von den russischen Futuristen immer wieder vertretene These von der nationalen Eigenständigkeit und Zukunftsträchtigkeit der russischen Kunst und Kultur stützte.

Schon 1910 waren auf der ersten Ausstellung der Gruppe „Bubnovyĭ valet“ („Karo-Bube“) von den Reklameschildern inspirierte Stillleben gezeigt worden. Nicht von ungefähr avancierte Michail Larionovs Bild CHLEB („Brot“) (Abb. 6) zum Stammvater aller folgenden „Brote“ von Il'ja Maškov, Petr Končalovskij und anderen Künstlern. Brot kam in seiner Eigenschaft als Grundnahrungsmittel gerade in Russland seit alters her ein hohes Maß an symbolischer Bedeutung zu. Es steht sowohl für die traditionelle bäuerliche Lebensweise als auch für die russische Gastfreundschaft. Man denke an den auch bei anderen slavischen Völkern verbreiteten, im Russischen *chlebosolie* genannten Brauch, Gästen zur Begrüßung Brot und Salz zu reichen, wobei der Begriff gleichzeitig auch einen Zug der russischen Mentalität meint. Zusammen mit anderen Symbolen konnte Brot eingedenk der Eucharistie mittelbar auch als Zeichen für den orthodoxen Glauben gelesen werden. Dazu bedurfte es allerdings spezieller gegenständlicher Konstellationen, von denen noch die Rede sein wird.



Abbildung 6



Abbildung 7



Abbildung 8

Larionov erwähnte in seiner Definition des Lubok als Quelle der modernen Kunst im Katalog *VYSTAVKA IKONOPISNYCH PODLINNIKOV I LUBKOV, ORGANIZOVANNAJA M. F. LARIONOVYIM* von 1913 ausdrücklich auch das Backwerk selbst als „eine Kunst, die ihr Leben in unseren Bäckereien fortsetzt“ (Ausst. Kat. 1993a, 35). Maksimiljan Vološin wiederum lobte den Maler in seiner Rezension der „Karo-Bube“-Ausstellung, die 1911 in der Nr. 1 der Zeitschrift *Apollon* erschien, sowohl für die erzielte Kongruenz des Dargestellten mit dem Bedeuteten als auch für die von ihm erzielte Nähe zu der rustikalen Gebrauchskunst: „Larionov ist der naivste und natürlichste unter den ‚Karo-Buben‘. Sein ‚Brot‘ ist wirklich nur Brot; großes, echtes, gut durchgebackenes Brot; jede Bäckerei würde sich glücklich schätzen, wenn es so auf ihrem Ladenschild dargestellt wäre“ (Kowtun 1998, 37).

Bei genauer Betrachtung findet man in den neo-primitivistischen Stillleben jedoch unterschiedliche Komponenten der westlichen und der östlichen Bildtradition vereint. Dazu gehören etwa der diskontinuierliche Raum und die auf Blau-, Grün- und Ocker beschränkte Farbigkeit, die auf Cézanne zurückgehen, aber auch eine Tendenz zur Flächigkeit, Komplementärkontraste und die Konturierung der Formen, die Henri Matisse in die Malerei des Fauvismus eingebracht hatte. Das Streben nach Sinnlichkeit rückte die neo-primitivistischen Stillleben (Abb. 7) auf nunmehr moderne Weise wiederum in die Nähe der Trompe-l'oeil-Malerei, wie eine von Il'ja Ėrenburg überlieferte Episode aus dem Leben von Petr Končalovskij bezeugt:

Он вспоминал, как любители пришли покупать его натюрморт ‚Хлебы‘ в 1912 году: ‚Я подвесил шутки ради настоящий калач

на нитке, под цвет фона, долго все смотрели, не замечая, что один калач живой, пока я не толкнул его и не раскачал на нитке.‘ (Ėrenburg 1990, 362)¹

Auch die Dekorativität unterschiedlich gerahmter Metalltablets mit pittoresken Blumenarrangements in traditioneller Lackmalerei, wie man sie noch heute in russischen Souvenirläden erwerben kann, regte die „Karo-Bube“-Maler zu furiosen, die Sinnlichkeit des Daseins preisenden Gemälden (Abb. 8) an. In den mit leuchtenden Farben und großzügigem Gestus gemalten Stillleben dienen sie häufig als Hintergrund und koloristischer Schlüssel für die ausgebreiteten Gemüsesorten oder Früchte, wobei die temperamentvolle, farbenfreudige und kontrastreiche Malerei der Frische und „Saftigkeit“ des Bildrepertoires in nichts nachsteht. Alles zusammen machte sie ungeachtet ihrer ebenfalls angestrebten Verwandtschaft mit der fauvistischen Ästhetik zu typisch russischen Stillleben und somit zu einem Statement nationaler Identität im Geist der Futuristen.

Allerdings: die Feier des sinnlichen, auch kulinarischen Genusses, war, wie einleitend erwähnt, seit alters her nur eine Seite der russischen Kultur. Immer gab es auch solche Kräfte, die im Gegensatz dazu zu Mäßigung und Askese aufriefen und davon moralische Läuterung erhofften. Als modernes Symptom dieser kulturellen Konstante kann man den Vegetarismus verstehen, der sich zu Beginn des 20. Jahrhunderts auch in Russland verbreitete. Namentlich in Lev Tolstoj fand er einen leidenschaftlichen Anhänger, doch auch bildende Künstler wie Nikolaj Ge, Paolo Trubeckoj, Nikolaj Rerich und Il’ja Repin bekannten sich zur vegetarischen Lebensweise. Letzterer pries 1910 in einem Brief an I. I. Perper, den der Herausgeber der Zeitschrift VEGETARIANSKOE OBOZRENIE („Vegetarische Rundschau“) veröffentlichte, den partiellen Verzicht als besondere Art des Luxus:

Salate! Welch eine Wonne! Welch ein Leben mit Olivenöl! Boullion aus Heu, aus Wurzeln aus Kräutern – das ist Lebenselixier. Obst, Rotwein, getrocknete Früchte, Oliven, getrocknete Pflau-

1 „Er erinnerte sich daran, wie im Jahre 1912 Liebhaber zu ihm kamen, um das Stillleben ‚Brote‘ zu kaufen. ‚Ich hängte zum Scherz, an einem Faden, einen echten Kalatsch vor die Farbe des Hintergrundes; obwohl sie das Bild lange betrachteten, bemerkten sie es nicht, bis ich das Brot anstieß und am Faden schaukelte.‘“ (Powelichina/Kowtun 1991, 113)

men... Nüsse – sind Energie. Kann man den ganzen Luxus des vegetabilen Tisches aufzählen? (Brang 2002, 156)

Ob in diesen Worten Repins auch ein Augenzwinkern mitschwingt, sei dahingestellt. In gewisser Weise haben die „Karo-Bube“-Maler in ihren Früchte- und Gemüsestillleben Repins Worte wiederholt auf ihre Weise ins Bild gesetzt, wenngleich ihnen persönlich zu dieser Zeit jede lebenspraktische asketische Absicht fern lag.

Im Verlauf des Ersten Weltkriegs und in den Jahren der Revolution und des Bürgerkrieges änderten sich die wirtschaftlichen, sozialen und künstlerischen Verhältnisse in Russland grundlegend. Materielle Not, Lebensmittelknappheit und die Zerstörung der überkommenen sozialen Hierarchien im Namen der Hoffnung auf gerechtere Verhältnisse konfrontierten den Einzelnen mit großen existentiellen Herausforderungen. Auf dem Gebiet der Kunst stellten ästhetische Neuerungen bis hin zur Gegenstandslosigkeit vertraute Wahrnehmungsmuster in Frage. In der Stilllebenmalerei lässt sich bis weit in die 1920er Jahre hinein eine wachsende Transzendierung des Bildganzen bei gleichzeitiger Steigerung des Realitätsgrades seiner Gegenstände konstatieren. Eine Beschreibung der Stillleben David Šterenbergs (Abb. 9) in der Zeitschrift KRASNAJA NIVA („Rotes Feld“) von 1927 (Nr. 19) bezeichnet die neue Tendenz, die auch auf Werke anderer Maler zutrifft:

Мир вещей, изображаемых Штеренбергом, – простой и будничный. Его многочисленные натюрморты охотнее всего воспроизводят мелкие предметы домашнего обихода, свободно, почти сиротливо расставленные на невзрачном столе либо подставке. В них нет нагромождения, нет пышного обилия и чувственной насыщенности. На все эти скромные тарелки, простые вазочки или убогие корзинки если и попадают фрукты, овощи или другая снедь, то в таком же сиротливом оскудении: две-три ягодки вишни либо два-три ‚кружка‘ печенья, несколько картофелин либо чахлая селедка, кренделек либо одинокая булочка. Есть во всех этих композициях яркая черта некоего изящного аскетизма.² (Ausst. Kat. 1991, 24)

2 „Die von David Šterenberg dargestellte Welt der Dinge ist einfach, alltäglich. Seine zahlreichen Stillleben geben meist kleine Gegenstände des häuslichen

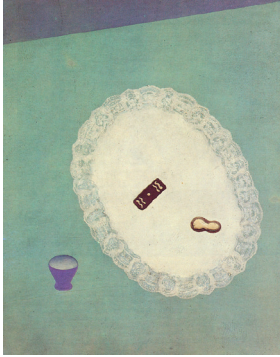


Abbildung 9



Abbildung 10

Askese tritt auch im Hinblick auf die vom Verfasser erwähnte Leichtigkeit und Gewichtslosigkeit der Objekte zutage, deren Oberfläche jedoch detailgenau wiedergegeben ist. Eine weitere Besonderheit der Stillleben von David Šterenberk besteht in der radikalen Transformation des Raumes in die Fläche, ja in seiner Gleichsetzung mit ihr, die im Ergebnis der Verschränkung kubistischer Verfahren mit der umgekehrten Perspektive der Ikonenmalerei entsteht. Nicht zufällig fühlt man sich an die Darstellung von Altären mit Kelchen auf altrussischen Ikonen erinnert. In einer Zeit allgemeiner Orientierungssuche und zunehmenden ideologischen Drucks wurden die in den Ikonen verkörperte Reinheit und ethische Vorbildhaftigkeit in die weltliche Malerei übertragen.

Askese in Verbindung mit philosophischer Reflexion waltet in vielen Stillleben der Zeit des Bürgerkrieges in Russland. Ein häufig wiederkehrendes Motiv darin ist der Fisch (Abb. 10 und 11). Die mit ihm verbundene Symbolik ist vielschichtig: Den frühen Christen war er Christussymbol, in neuerer Zeit konnte er den eucharistischen Zug bewahren, wurde aber auch zum Zeichen des Maßhaltens. In Russland war Fisch zu guten Zei-

Daseins wieder, ungebunden, fast verwaist sind sie auf einem unansehnlichen Tisch oder einem Tablett platziert. Es gibt darin keine Anhäufungen, keine üppige Fülle und sinnliche Verdichtung. Wenn in all diese bescheidenen Teller, einfachen Schalen und unansehnlichen Körbe doch Früchte, Gemüse und andere Nahrungsmittel gelangen, so in derselben verwaisten Kargheit: zwei-drei Kirschen, oder zwei-drei ‚Kringel‘ Kekse, einige Kartoffeln oder ein kümmerlicher Hering, eine Brezel oder ein einsames Brötchen. In all diesen Kompositionen gibt es einen starken Zug feiner Askese.“ (Übersetzung – A. R.)

ten in der Vielfalt der Sorten unabdingbarer Bestandteil eines jeden Festmahls und in schlechten Zeiten in der Einzahl Überlebensmittel. Kuz'ma Petrov-Vodkin und Aleksandr Kuprin haben den Betrachterstandpunkt in ihren Stillleben hoch angesetzt, wie um Distanz zur Alltagswelt als Möglichkeit ihrer Deutung zu gewinnen. Beide Maler behandeln den Fisch mit Respekt, betonen das Kostbare bzw. das Fragile seiner Erscheinung. Auf dem Bild von Aleksandr Kuprin mildert der warme goldene Glanz der rundlichen Plötze zusammen mit dem Gelb der Birne die Melancholie des dunklen Raumausschnittes und der lilafarbenen Draperie. Bei Kuz'ma Petrov-Vodkin eignet dem schmalen, silbrig schimmernden Hering eher eine tragische Note. Einerseits erscheint er, angeordnet auf aufsteigender Diagonale über zwei Kartoffeln und einem Stück trockenen Brotes, als Höhepunkt eines bescheidenen Mahls. Andererseits bildet er, gleichsam aufgebahrt auf blauem Papier (Blau als Farbe der Unendlichkeit), eine fallende Diagonale, die Instabilität und Vergänglichkeit signalisiert. Doch die Kargheit der Situation ist aufgefangen, zunächst durch die große rote Fläche der Tischdecke (Rot als Farbe des Lebens) und im Hintergrund durch einen orangefarbenen Kopf mit geschlossenen Augen als Metapher für die dem Menschen eigene Fähigkeit zur Verinnerlichung.

Noch deutlicher tritt die Beziehung zwischen der Sphäre der sinnlichen und der geistigen Realität in dem Bild ROZOVYJ NATJURMORT. VETKA JABLONI („Rosa Stillleben. Apfelbaumzweig“) (Abb. 12) von Petrov-Vodkin zutage. Ein Apfelbaumzweig mit grünen Früchten und Blättern teilt das Bild diagonal in zwei Hälften. Durch die gleichzeitig verwendete Unter- und Draufsicht erfolgt eine Monumentalisierung der Bildgegenstände bei gleichzeitig aufkommender Distanz, die man mit Aby Warburg als „Denkraum“ bezeichnen könnte. Im Vordergrund leuchten, ausgebreitet auf einem mit transparentem Papier bedeckten Tisch, zwei Gruppen klar umrissener und plastisch hervortretender Früchte, die kompositorisch durch ein Glas mit Wasser gebündelt werden. Der Schliff des Glases lässt das Licht ebenso spielen wie das durchsichtige Papier, das in die hintere Bildhälfte hineinreicht. Es überdeckt teilweise zwei vor blauem Grund aufgestellte Zeichnungen: links eine kubistische Zeichnung und rechts eine religiöse Komposition, möglicherweise eine Verkündigung.³ Mit sei-

3 Es ist bekannt, dass Petrov-Vodkin 1910 in der Kirche des Hl. Basilus in Obruč gearbeitet hat und somit wie viele russische Künstler auch praktisch mit dem Kanon der Ikonenmalerei vertraut war (Tarassow 1997, 100).

ner strahlenden und zugleich zarten Farbigkeit und dem symbolhaften Einsatz der Farben erinnert das Atelierbild an die Fresken Dionisijs aus dem 16. Jahrhundert. Auf diese Weise ist es Petrov-Vodkin gelungen, im Genre des Stillebens die Schönheit der diesseitigen Welt gerade in ihrer einzelnen und schlichten Erscheinung sowohl in die Sphäre des Künstlerischen als auch in die des Religiösen im orthodoxen Verständnis zu überführen. Früchte und Wasser als elementare, materielle Grundlagen des Lebens werden durch ihre formal sorgfältige Behandlung und durch die Verknüpfung mit Objekten geistiger Nahrung, wie sie Kunst und Glaubenszeugnisse bieten, in ihrer Bedeutung aufgewertet.



Abbildung 11



Abbildung 12

In der Stalin-Zeit führte das Stilleben eine Art Doppelleben. Einerseits wurde es wie die anderen Genres der Malerei unter dem Diktum des sozialistischen Realismus einer deutlichen Ideologisierung unterworfen, deren Verlauf Hubertus Gaßner und Eckhart Gillen als „Vom utopischen Ordnungsentwurf zur Versöhnungsideologie im ästhetischen Schein“ charakterisiert haben.⁴ (Ausst. Kat. 1993b, 27) In dieser Funktion wurden Stilleben gezielt in buntfarbige und großformatige thematische Bilder integriert (Abb. 13). Seine Funktion bestand in dieser Konstellation darin, mit Rückgriffen auf die klassische Tradition der Malerei für die sozialistische Umgestaltung der Landwirtschaft zu werben und deren katastrophale Aus-

4 Ein besonders krasses Beispiel ist das Stilleben SOVETSKIE CHLEBY („Sowjetische Brote“), von Il'ja Maškov, gemalt 1936, im Jahr der Annahme der neuen Verfassung, abgebildet in: Stepanov 1997, 203. Vor dem Hintergrund des sowjetischen Emblems aus Hammer und Sichel ergießen sich zum Betrachter hin Mengen an Brot und Backwerk aller Art.

wirkungen auf die Lebensrealität vergessen zu machen. Die von Hunger riesigen Ausmaßes begleitete Kollektivierungskampagne hatte Millionen Menschen das Leben gekostet, doch konnte die Regierung 1935 die 1928 angeordnete Rationierung der meisten Agrarerzeugnisse wieder aufheben. Die vermeintliche wirtschaftliche Überlegenheit und soziale Integrationskraft der Kolchosen wird in Arkadij Plastovs Gemälde *KOLCHOZNYJ PRAZDNIK* („Kolchosfest“) nicht nur durch feiernde Menschen, sondern maßgeblich durch in den Vordergrund gerückte Tische mit Bergen von Obst, Gemüse, Gebäck, Flaschen und Samowaren demonstriert, wobei aus dem Haus im Hintergrund immer neue Köstlichkeiten gebracht werden. Zur Untermauerung und Bündelung der verheißungsvollen visuellen Botschaft spannt sich über dem figurenreichen Geschehen ein Spruchband mit der Losung: „Žit’ stalo lučše, žit’ stalo veselej“⁵, als deren lächelnder Urheber und Gewährsmann Iosif Stalin in Porträtform erscheint. Gemalt wurde das Bild übrigens im Jahr der Schauprozesse.



Abbildung 13



Abbildung 14

Andererseits nutzten vormalige Avantgarde-Künstler das Stilleben, um ihre nunmehrige gesellschaftliche Abseitsposition und Gefährdung zu thematisieren. Vladimir Tatlin z. B. hat seit den 1930er Jahren zahlreiche in gedämpften, düsteren Farben gehaltene Stilleben mit wenigen Bildgegenständen gemalt. In Anbetracht seines Bildes *Mjaso* („Fleisch“) (Abb. 14) fühlt man sich an die niederländischen Darstellungen von Schlächtereien des späten 16. und 17. Jahrhunderts, an Gemälde von Rembrandt, aber auch von Jean Simeon Chardin und Chaim Soutine erinnert. Tatlins Bild liest sich, auch wenn darin kein Rot vorkommt, wie ein Kommentar

5 „Das Leben ist besser, ist fröhlicher geworden.“ (Übersetzung – A. R.)

zu jener Epoche des blutigen Terrors in der Sowjetunion, die 1947, dem Entstehungsjahr des Bildes, insbesondere im kulturellen Bereich noch nicht zu Ende war. Aggressiv stößt die Spitze eines geschärften Messers in ein Stück Fleisch, von dem man nicht sagen kann, von welchem Tier und von welchem Körperteil es stammt. Kreatürliche Verletzlichkeit, der Verlust an Individualität und Gewalt werden auf diese Weise als zwei Seiten einer Medaille gezeigt.

Resümierend lässt sich konstatieren, dass das Genre Stilleben in Russland in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts viele Funktionen erfüllte: Es pries den Reichtum und die sinnliche Schönheit der Welt aus russischer Sicht. Es thematisierte ausgewählte kulinarische Vorlieben der Russen als Teil ihrer nationalen Identität, wobei auffällt, dass vor allem Grundnahrungsmittel und einheimisches Obst und Gemüse zur Darstellung gelangten. Das Stilleben war bevorzugter Gegenstand formaler Experimente unter ausdrücklicher Bezugnahme auf die russische Bildtradition der Ikone und des Lubok. Gleichzeitig reagierte es auf soziale Veränderungen und berührte allgemeine ethische Probleme. Es stellte, obwohl der weltlichen Kultur zugehörig, eine Verbindung zur metaphysischen Welt der Ikone her: Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.

Literatur

- Ausst. Kat. (1984): *Natjurmort v evropejskoj živopisi XVI–načala XX veka. Gosudarstvennyj muzej izobrazitel'nych iskusstv A. S. Puškina. Moskva.*
- Ausst. Kat. (1991a): David Šterenberga (1881–1948). *Živopis'. Grafika. Sojuz chudožnikov SSSR. Moskva.*
- Ausst. Kat. (1991 b): Ljubow Popowa, hrsg. von Magdalena Dabrowski. München.
- Ausst. Kat. (1993a): *Russische Avantgarde und Volkskunst*, hrsg. von Jewgenija Petrowa und Jochen Poetter. Staatliche Kunsthalle Baden-Baden. Stuttgart.
- Ausst. Kat. (1993b): *Agitation zum Glück: Sowjetische Kunst der Stalin-Zeit*. Documenta-Halle, Kassel. Bremen.
- Ausst. Kat. (1993c): Vladimir Tatlin. *Retrospektive*. Köln.

- Ausst. Kat. (1999): Russische Malerei der Biedermeierzeit, hrsg. von Hans Ottomeyer, Marianne Heinz, Birgit Biedermann. Eurasburg.
- Ausst. Kat. (2007): Russlands Seele. Ikonen, Gemälde und Zeichnungen aus der Staatlichen Tretjakow-Galerie. Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Bonn. München.
- Ausst. Kat. (2010): Augenschmauss. Vom Essen im Stillleben, hrsg. von Ingrid Brugger und Heike Eipeldauer. Bank Austria Kunstforum, Wien. München, Berlin, London, New York.
- Bolotina (1987), Irina: Still Life in Russian Art. Leningrad.
- Bolotov (1986), Andrej: *Žizn' i priključenija Andreja Bolotova, opisannye im dlja svoich potomkov*. Moskva.
- Brang (2002), Peter: Ein unbekanntes Russland. Kulturgeschichte vegetarischer Lebensweisen von den Anfängen bis zur Gegenwart. Köln, Weimar, Wien.
- Ėrenburg (1990), Il'ja: *Ljudi. Gody. Žizn'. Vospominanija v trech tomach. Tom vtoroj*. Moskva.
- Figes (2003), Orlando: *Nataschas Tanz. Eine Kulturgeschichte Russlands*. Berlin 2003.
- Glants (1997), Musya: Food as Art: Painting in Late Soviet Russia. In: *Food in Russian History and Culture*, ed. by Musya Glants und Joyse Toomre. Bloomington & Indianapolis, 215–237.
- Goehrke (2003–2005), Carsten: *Russischer Alltag. Eine Geschichte in neun Zeitbildern vom Frühmittelalter bis zur Gegenwart*. Bd. 1–3. Zürich.
- Ivanova (1995), Ljudmila V.: *Mir ruskoj usad'by. Očerki*. Moskva.
- Korotkova (2006), Marija V.: *Byt i kul'tura russkogo goroda*. Moskva.
- Kostjaev (2007), Aleksandr I.: *Vkusovye metafory i obrazy v kul'ture*. Moskva.
- Kowtun (1998), Jewgeni: *Michail Larionow. 1881–1964*. Hrsg. von Paul André. Bournemouth, England.
- Lazarev (1992), Michail P.: *David Šterenberg. Chudožnik i vremja. Put' chudožnika*. Moskva.
- Lotman (1998), Jurij M.: *Natjurmort v perspektive semiotiki*. In: ders.: *Ob iskusstve*. Sankt-Peterburg.
- Lotman (2002), Jurij M.: *Ot kuchni do gostinoj*. In: ders.: *Istorija i tipologija ruskoj kul'tury*. Sankt-Peterburg, 255–319.

- Pospelow (1985), Gleb G.: Karo Bube. Aus der Geschichte der Moskauer Malerei zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Dresden.
- Powelichina (1991), Alla / Kowtun, Jewgeni: Das russische Reklameschild und die Künstler der Avantgarde. Leningrad.
- Rusakov (1992), Ju. A.: Kuz'ma Petrov-Vodkin. Živopis'. Grafika. Teatral'no-dekoracionnoe iskusstvo. Leningrad.
- Smolitsch (1953), Igor: Russisches Mönchtum. Entstehung, Entwicklung und Wesen. 988–1918. Würzburg.
- Stepanov (1997), Jurij S.: Konstanty. Slovar' russkoj kul'tury. Opyt issledovanija. Moskva.
- Stilleben (1996), hrsg. von Eberhard König und Christiane Schön [Geschichte der klassischen Bildgattungen in Quellentexten und Kommentaren]. Berlin.
- Strachov (1991), Aleksandr: Kul't chleba u vostočnych slavjan. Mjunchen.
- Tarassow (1997), Oleg: Russische Ikone und Avantgarde: Tradition und Umbrüche, in: Ausst. Kat. Zwischen Himmel und Erde. Moskauer Ikonen und Buchmalerei des 14.–16. Jahrhunderts. Schirn Kunsthalle Frankfurt. Ostfildern-Ruit, 93–100.

Abbildungen

1. Fedor Tolstoj: Rote und weiße Johannisbeeren, 1818, Gouache, auf braunem Papier, Moskau, Tret'jakov-Galerie, aus: Ausst. Kat. (2007): Russlands Seele. Ikonen, Gemälde und Zeichnungen aus der Staatlichen Tretjakow-Galerie. Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland. Bonn/München, 250.
2. Reklameschild (mit Früchten) aus dem ersten Viertel des 20. Jahrhunderts, Öl auf Schwarzblech, St. Petersburg, Museum der Geschichte St. Petersburgs, aus: Powelichina, Alla; Kowtun, Jewgeni (1991): Das russische Reklameschild und die Künstler der Avantgarde. Leningrad, Abb. 75.
3. Ivan Chručikij: Stilleben mit Blumen und Früchten, 1836, Öl auf Leinwand, Moskau, Tret'ja kov-Galerie, aus: Ausst. Kat. (1999): Russische Malerei der Biedermeierzeit, hrsg. von Hans Ottomeyer, Marianne Heinz, Birgit Biedermann. Eurasburg, 213.
4. Ljubov' Popova: Stilleben, 1907–1908, Öl auf Leinwand, Thessaloniki, Slg. Georgios Costakis, aus: Auss. Kat. (1991 b): Ljubow Popopowa, hrsg. von Magdalena Dabrowski. München, Farbbabb. 1.
5. Reklameschild aus einem Petersburger Vorort aus der Sammlung P. A. Šillingovskij, Fotografie der 1910er Jahre, aus: Powelichina, Alla; Kowtun, Jewgeni (1991): Das russische Reklameschild und die Künstler der Avantgarde. Leningrad, Abb. 177.
6. Michail Larionov: Brot, um 1910, Öl auf Leinwand, Paris, Privatslg. aus: Kowtun (1998), Jewgeni: Michail Larionow. 1881–1964, hrsg. von Paul André. Bournemouth, England, 44.
7. Petr Končalovskij: Brote auf grünem Hintergrund, 1913, Öl auf Leinwand, Moskau, Tret'jakov-Galerie, aus: Ausst. Kat. (1984): Natjurmort v evropejskoj živopisi XVI–načala XX veka. Gosudarstvennyj muzej izobrazitel'nych iskusstv A. S. Puškina. Moskva., Kat.-Nr. 40, Farbbabb.
8. Il'ja Maškov: Stilleben. Beeren vor rotem Tablett, 1910–1911, Öl auf Leinwand, St. Petersburg, Russ. Mus., aus: Ausst. Kat. (1993a): Russische Avantgarde und Volkskunst, hrsg. von Jewgenija Petrowa und Jochen Poetter. Staatliche Kunsthalle Baden-Baden. Stuttgart, 91.

9. David Šterenberg: Küchlein. 1919, Öl auf Leinwand, Moskau, Tret'jakov-Gal., aus: Lazarev (1992), Michail P.: David Šterenberg. Chudožnik i vremja. Put' chudožnika. Moskva, 56.
10. Aleksandr Kuprin: Stilleben mit Plötze, 1918, Öl auf Leinwand, St. Petersburg, Russ. Mus., aus: Pospelow (1985), Gleb G.: Karo Bube. Aus der Geschichte der Moskauer Malerei zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Dresden, Abb. 109.
11. Kuz'ma Petrov-Vodkin: Hering, 1918, Öl auf Wachstuch, St. Petersburg, Russ. Mus., aus: Rusakov (1992), Ju. A.: Kuz'ma Petrov-Vodkin. Živopis'. Grafika. Teatral'no-dekoracionnoe iskusstvo. Leningrad, 115, Abb. 1914.
12. Kuz'ma Petrov-Vodkin: Rosa Stilleben. Apfelbaumzweig, 1918, Öl auf Leinwand, Moskau Tret'jakov-Gal., aus: Rusakov (1992), Ju. A.: Kuz'ma Petrov-Vodkin. Živopis'. Grafika. Teatral'no-dekoracionnoe iskusstvo. Leningrad, 116, Abb. 115.
13. Arkadij Plastov: Kolchosfest, 1937, Öl auf Leinwand, St. Petersburg, Russ. Mus., aus: Ausst. Kat. (1993b): Agitation zum Glück: Sowjetische Kunst der Stalin-Zeit. Documenta-Halle, Kassel. Bremen, 2.
14. Vladimir Tatlin: Fleisch, 1947, Öl auf Leinwand, Moskau, Tret'jakov-Gal., aus: Ausst. Kat. (1993c): Vladimir Tatlin. Retrospektive. Köln, Abb. 184.

Ute Marggraff

„Gde šči da kaša, tam i mesto naše.“¹

Essen und Trinken aus fremdkultureller Perspektive
in Vladimir Chotinenkos Film
1612. CHRONIKI SMUTNOGO VREMENI

Der im Titel genannte Film 1612. CHRONIKEN DER ZEIT DER WIRREN² zählt zu den kulturellen Artefakten, die sich auf den im Jahr 2004 vom russischen Parlament eingeführten „Den' Narodnogo Edinstva“³ und die ihm zugrunde gelegten Ereignisse der Smuta⁴ beziehen. Während Parlament und Russisch-Orthodoxe Kirche mit an die Smuta gebundenen Sinnstiftungen vor allem das Ziel verfolgten, die mit der Abschaffung des

1 „Wo Kohlsuppe und Brei, dort sind wir zu Hause“ (V. Dal'). Die Übersetzung der hier und im Folgenden im Haupt- oder Fußnotentext abgedruckten Textstellen stammt, soweit nicht anders vermerkt, von der Verfasserin dieses Beitrages.

2 Im Weiteren findet anstelle des Originaltitels die Kurzform „1612“ Verwendung.

3 Am 29.12.2004 unterzeichnete der Präsident der Russländischen Föderation das Gesetz 201 „O vnesenii izmenenij v stat'ju 112 Trudovogo kodeksa Rossijskoj Federacii“ (Über Veränderungen des Artikels 112 des Arbeitsgesetzbuches der Russländischen Föderation), das von der Staatsduma am 24.12.2004 verabschiedet und am 27.12. vom Föderationsrat bestätigt worden war. Mit diesem Gesetz wurde der Tag der Versöhnung und Übereinstimmung (Den' Primirenija i Soglasija) abgeschafft, der in der Feiertagsreform von 1996 den Tag der Großen Sozialistischen Oktoberrevolution ersetzt hatte. Stattdessen wurde im Dezember 2004 beschlossen in Zukunft am 4.11. den Tag der Volkseinheit zu begehen.

4 „Zeit der Wirren“ lautet die deutsche Übersetzung für die zum Teil herrscherlose Periode nach dem Tode Fedor Ivanovičs im Jahre 1898 bis zur Krönung Michail Fedorovič Romanovs im Jahre 1613, in der Russlands Existenz durch eine bis dahin beispiellose soziale, ökonomische und nationale Krise bedroht war.

„Tages der Großen Sozialistischen Oktoberrevolution“ entstandene Lücke im Festtagskalender und den schon längere Zeit offenkundigen Werteverlust auszugleichen, entfaltete sich vor allem in den Printmedien ein bedeutend komplexerer nichtoffizieller Diskurs.⁵ Dieser wiederum spiegelte sich in Kunst und Literatur, die mit ihren Mitteln ebenfalls dazu übergingen, dem Thema Bedeutsames abzugewinnen.

V. I. Chotinenkos Film wurde am 3. November des Jahres 2007 im Ersten Kanal des russländischen Fernsehens gezeigt. Zeitpunkt, Sendepunkt sowie der Umstand, dass sich das Staatliche Kultur- und Filmkomitee an den Produktionskosten in Höhe von 12 Millionen Dollar beteiligt hatte,⁶ ließ russische Rezensenten von der Erfüllung eines Staatsauftrages sprechen (Bukker 2007). Eine propagandistische Aufwertung des von der Bevölkerung nur zögerlich angenommenen Feiertages unterstellten auch ausländische Kritiker, die geneigt waren den Film als Blockbuster zu klassifizieren (Follet 2007, 7; Klusmann 2009, 127–128). In beiden Fällen wurde übersehen, dass 1612 als Gedächtnisfilm konzipiert ist, der unterschiedliche Filmgattungen und andere intermediale Elemente aufgreift, um in verschiedenen, sich überlagernden oder konträr gegenüberstehenden Diskursen enthaltene Deutungen der Smuta aufzurufen und kritisch zu hinterfragen.⁷

Regisseur und Drehbuchautor Arif Aliev haben in publizistischen Selbstäußerungen mehrfach darauf verwiesen, dass die in den Quellen explizit oder implizit enthaltenen Deutungen der Smuta widersprüchlich und vom jeweiligen Vorverständnis geprägt sind: „Istoričeskoj pravdy voobščē-to s moej točki zrenija, ne suščestvuet – suščestvuet tol’ko istoričeskij mif“ (Chorošilova 2007; Danilov 2007).⁸ Filmästhetisch schlägt sich die Verlagerung des Interesses von den historischen Ereignissen

5 Zur mit dem „Tag der Volkseinheit“ verbundenen Feiertagsreform der russländischen Regierung sowie dem sich darauf beziehenden Zeitungsdiskurs vgl.: Scholz 2010 b.

6 Zu den Sponsoren gehörten darüber hinaus Viktor Veksel’berg (Renov-Media) und Nikita Michalkov mit der Produktionsfirma Tritè. (Šamil’ 2007)

7 Zum hybriden Konstrukt des Gedächtnisfilmes, der spätestens seit den 1980er Jahren zu einem wichtigen Schlüsselmedium des Erinnerns aufgestiegen ist, vgl.: Erl 2010, 1–20.

8 Ähnlich argumentiert Arif Aliev: „Neuželi my budem žit’ prošlym, vyiskivaja v svoej istorii slavnnye stranicy“ (Aliev 2007).

nissen auf Mythologisierungen und Stereotype in fiktionaler Dokumentarizität sowie im versatzstückartigen Rückgriff auf Elemente des Abenteuer- und Kriegsfilmes, der Fantasy sowie der Love story und in ihnen gespeicherte *codes* nieder. Auf amüsante Art und Weise werden Hohes und Niedriges, Ernstes und Komisches ineinander gespiegelt, um im offiziellen Diskurs vom Schein einer angeblichen Faktizität verhüllte Mythologisierungen auf groteske und zum Teil absurde Art und Weise offen zu legen.

Ausgehend vom Thema der Konferenz soll im Folgenden die kulturgeschichtliche Aufladung des Gedächtnisfilmes mit Elementen der Ess- und Trinkkultur untersucht werden. Als sozial, kulturell, religiös und ethnisch vermittelte Erscheinungen weisen diese identitätsstiftende Funktion auf und sind deshalb oft mit Auto- und Heterostereotypen symbolhaft überzeichnet (Teuteberger et al. 1997, 13). Davon ausgehend sollen in Schlüsselsequenzen des Filmes enthaltene scheinbar unbedeutende Details in den Blick genommen werden. Es gilt zu untersuchen wie diese in das interdiskursive Spiel mit Zeichen und Codes integriert sind und welche ästhetische Bedeutung ihnen dabei zukommt. Das erscheint nicht zuletzt deshalb erforderlich, da die von den Gestalten favorisierten vermeintlich heimischen Speisen und Getränke, ungeachtet der Tatsache, dass diese immer wieder von die Abenteuer- und Kriegshandlung prägenden Rauchschwaden und Explosionen überdeckt werden, eine feste Konstante in der Gesamtstruktur des Filmes bilden. Angefangen von den ersten Szenen der Abenteuerhandlung, in denen der Cholop Andrej (Petr Kislov) mit Ksenija Godunova (Violetta Davydovskaja) zusammentrifft, die im Gefolge des polnisch-litauischen Thronprätendenten (Michał Żebrowski) nach Moskau reist, über die komischen Versuche Andrejs, in die Rolle seines ehemaligen Herrn, des Spaniers Al'var Borchia (Ramón Langa) zu schlüpfen, bis hin zur Schlacht vor Moskau, sind im Film, wenn auch oft am Rande, immer wieder Speisen und Getränke präsent. Diese stehen nicht nur für die reale empirische Welt „fester“ Siedlungsräume, sondern erscheinen häufig dann, wenn es gilt, Krisensituationen zu gestalten oder zerrissene Gefühls- und Gedankenwelten einzelner Personen kenntlich zu machen.

Eine der ersten Szenen der Abenteuerhandlung zeigt Ksenija Godunova im Gespräch mit dem sie auf dem Weg nach Moskau begleitenden Jesuitenpater (Viktor Šamirov), das ihren Kultur- und Konfessionswechsel

thematisiert (0:15:18–0:16:48). Am Rande der Szene bereitet die polnische Zofe einen Schlaftrunk zu, der wenig später Ksenija in einem Kelch aus grünem böhmischen Glas gereicht wird. Kunsthistorisch erinnert dieses reich verzierte dünnwandige Glas an Prunkgefäße, die bis zum Spätbarock ein Privileg herrschaftlicher Tafeln waren. Seine Tönung entspricht der von Glas, das seit dem Mittelalter vor allem in Waldglashütten Mitteleuropas hergestellt wurde und durch Eisenoxydbeimischungen und Verunreinigungen des Sandes grün gefärbt war. Im Film stehen Trinkgefäße und Karaffen aus grünem Glas für die Zivilisation westlichen Typus, der Polen und Litauer sowie in ihrem Lager kämpfende Söldner aus anderen Ländern zuzuordnen sind. Obwohl die Farbe Grün im Film auch für Leben und Wachstum zu stehen vermag, erscheint sie im Zusammenhang mit dem fragilen, geschmacksneutralen und kalten Glas als kulturgeschichtlicher Verweis auf den Teufel interessant (Mokienko/Scholz 2002, 79). Aus einem ähnlich kunstvoll verzierten grünen Glas trinkt der lebenslustige Spanier Al'var Borchá. Wie der Teufel spricht er dem Würfelspiel zu, führt seine Mitmenschen in Versuchung und betrügt sie. Auch auf dem von seinem Landsmann Diego Velázquez zur Entlarvung Andrejs angerichteten Tisch ist eine grazile grüne Karaffe zu erkennen. In einer erotisch anmutenden Szene reicht der hedonistisch veranlagte Hetman Ksenija, die er um des Moskauer Thrones willen umwirbt, Wein in einem ebensolchen Kelch. Im Unterschied zu den Polen und Litauern sowie ihren Verbündeten nutzen die Ostslaven zum Trinken hauptsächlich Zinngefäße. Ihr Wasser bewahren sie in Holzzubern, Tonkrügen oder lederen Gefäßen auf. Nicht nur Essen und Trinken, sondern auch das dabei benutzte Zubehör sind Teil einer komplexen diskursiven Praxis, auf die der Regisseur anspielt, wenn er der westlichen Zivilisation, die den Lebensgenuss kultiviert, eine stärker im Naturalen verhaftete russländische Gesellschaft gegenüber stellt.

Zugleich lässt sich der Film nicht eindeutig auf solche stereotypen Zuweisungen reduzieren. Die visuelle Inszenierung eines gemeinsamen Abendessens, das den Spanier und seine überwiegend ostslavischen Begleiter in lauter, geselliger Runde zeigt, offenbart ein über solche bipolaren Muster hinausgehendes widerspruchsvolleres Spiel mit Zeichen und ihren Bedeutungen. Dem Spanier Al'var wird ein eiweißreicher Fleischbraten auf einem Holzbrett gereicht, während alle anderen Personen in der von Regisseur und Bühnenbildner wie ein Gemälde ausgestalteten

Sequenz ungeordnet auf dem Tisch liegende natürliche Produkte verspeisen (30:40–34:12). Wenn dabei in einer seltsam anmutenden Dichotomie Äpfel und dunkles Brot eiweißreichem Fleisch kontrastiert werden, tut sich zunächst einmal kulturhistorisch Bedeutsames kund. Die Früchte und das Brot weisen darauf hin, dass Fleisch in Notzeiten wie der Smuta eine Rarität darstellte, die durch einfachere Speisen ersetzt werden musste. Potentiell schwingen im Verzicht auf Fleisch auch weitere soziale⁹ und religiöse¹⁰ Konnotationen mit, die später in 1612 angerissene Versuche einer vermeintlichen Identitätsstiftung ermöglichen. Obwohl an dieser Stelle der Genuss von Fleisch kontrastierend als an den Spanier gebundenes Männlichkeits-, Kraft- und Machtsymbol aufgerufen wird, verläuft die Grenze auch hier jenseits ethnischer Abkunft. Das zeigt sich, wenn ein in den Raum geführter Gaukler behauptet, der getötete Zar Fedor Godunov zu sein und seinen Machtanspruch mit der Forderung „Podajte mjasu!“¹¹ unterstreicht. Nachdem dieser fast hochnotpeinlich befragt und seine Identität festgestellt ist, prostet ihm der Spanier mit einem schmalen, filigranen Glas zu, das kurz darauf als einfaches Schnapsglas erscheint.¹² Andrej reicht dem „Entlarvten“ entsprechend seiner Herkunft ein metallenes Trinkgefäß. Ohne diese völlig in Frage zu stellen, bleibt der Film nicht bei einfachen Zitationen interkultureller Differenzen stehen. Einmal aufgerufene Zeichen werden immer wieder neu kombiniert, in andere Zusammenhänge eingebunden und verändert, so dass die inter- und intrakulturelle Vernetzung der Welt erahnbar wird. Selbst wenn es möglich erscheint, die kulinarische Bevorzugung des Spaniers in einer sich stärker am Neuen Testament orientierenden Perspektive als Zeichen für die Aufwertung des leiblichen Prinzips gegenüber dem seelischen zu deuten, erschöpft sich der Film nicht im Antidiskurs. Im Spiel mit dem Dualismus von Leib und Seele werden kreative Energien freigesetzt, die tiefer liegende psychologische Aspekte der Ein- und Ausgrenzung im

9 In der bäuerlichen Küche des 17. Jahrhunderts bilden Fleischspeisen eher die Ausnahme. Der Genuss von Fleisch ist vor allem wohlhabenden Kreisen vorbehalten.

10 Der Verzicht auf Fleischspeisen individuell festgelegt oder durch Fastenzeiten vorgegeben, zielt auch auf Enthaltsamkeit im asketischen Sinn.

11 „Reicht mir das Fleisch!“

12 Dieser Umstand blieb bei der Montage unbemerkt, ist jedoch ein wichtiges Indiz dafür, dass Chotinenko und seine Stab Essen und Trinken sowie das damit verbundene Zubehör im Film bewusst arrangiert haben.

Zusammenleben von Menschen unterschiedlicher Herkunft aufzuzeigen vermögen. Tatsächlich liefert die visualisierte Standes- und Kulturdifférenz einen Anknüpfungspunkt für weiter reichende Reflexionen zu Gefahren, die dem Mächtigeren und Stärkeren drohen, wenn er in seinem Verhalten in fremder Umgebung psychologisch ungeschickt die seelische Verletzbarkeit seines Gegenübers ignoriert. So, beispielsweise, wird der kurz zuvor aufgrund seines gesellschaftlichen Ranges bevorzugte Spanier während eines räuberischen Überfalls heimtückisch von eben jenem Mann aus den eigenen Reihen ermordet, den er beim Würfelspiel überverteilt hat.

Nach dem Tode des Spaniers kann Andrej nur um den Preis eines Identitätswechsels an seinen Plänen festhalten, sich unbemerkt Ksenija zu nähern. Kostka (Artur Smol'janinov), der ehemalige Bedienstete des Spaniers, leitet das Rollenspiel an, zu dem nicht nur Veränderungen des Äußeren, Gang-, Fecht- und Sprachübungen, sondern auch Essensunterweisungen gehören. Mit einem spanischen Wiegenlied auf die Universalität menschlichen Seins eingestimmt, lässt sich das parodistisch an Don Quijote und Sancho Pansa erinnernde Paar in einer waldreichen Gegend am Ufer eines Sees nieder. Eine archaische, jedoch mit der Lagerfeuersymbolik unserer Zeit überblendete Szene (0:53:00–0:54:45), nimmt Kostka in den Blick, der sich im See erfrischt. In der Glut des entfachten Feuers braten auf Stöcke aufgereichte Pilze. Wie ihre slavischen Vorfahren sind die beiden auf die Gaben der Natur in wasserreichen Waldgebieten angewiesen. Anders als vom Zuschauer erwartet, finden in der präsentierten landeskundlichen Unterweisung, die Andrej auf die Begegnung mit dem Fremden vorbereiten soll, Besonderheiten der spanischen Küche nur *ex negativo* Erwähnung. Kostka zählt Speisen auf, die von nun an für Andrej Tabu zu sein haben: „Rybu on ne el, brezgoval. [...] Šči ne el, repu, griby, kašu grečnevuju tebe nel'zja...“¹³ Ganz im Sinne der oben erwähnten axiologisch mit dem Dualismus von Leib und Seele, von Zivilisation und Natur aufgeladenen Dichotomie des Eigenen und Fremden enthält die skizzierte Speisenauswahl vorindustrielle ländliche Lebensmittel. Diese stammen wie die erwähnten Pilze aus der Speisekammer des Waldes. Darüber hinaus finden sich agrarisch angebaute Rüben sowie Kohl als ein Hauptbestandteil der in Nordrussland verbreiteten Weiß-

13 „Er aß keinen Fisch, verachtete ihn [...]. Kohlsuppe aß er nicht, Rüben, Pilze, Buchweizengrütze darfst du nicht essen.“

kohl-suppe. Als besonders schmerzhaft empfindet es Andrej, dass er in Zukunft auf „grečnevaja kaša“, also jenen nahrhaften Brei aus Buchweizen verzichten muss, der im 15. Jh. auf dem Speisenzettel der Ostslaven erschienen war.¹⁴ Brot und Fleisch fehlen in der Aufzählung. Ihre Aussparung lässt sich historisch motivieren¹⁵, kann jedoch auch als versteckter Hinweis auf die Tendenz zur Kulturkritik interpretiert werden, die dem inszenierten slavischen Selbstbild eigen ist.¹⁶ Schlüsselbedeutung gewinnt in diesem Zusammenhang die Behauptung, dass der Spanier Al'var Süßwasserfisch verschmäht hätte. Die mitgelieferte Begründung „Ispancy rybu s reki ne edjat, tol'ko s morja“¹⁷ schließt aus, dass es sich hierbei um eine individuelle Abneigung des Spaniers handelt. Der Äußerung liegen stereotype Vorstellungen von Spanien als einem Land am Meer zu Grunde. Gleichzeitig dient die wohl kalkulierte Gegenüberstellung von Süßwasser- und Meeresfisch dazu, auf das im Film variantenreich ausgestaltete und parodistisch inszenierte Zivilisationsgefälle von West nach Ost anzuspielen. Im Unterschied zu den die Wald- und Flusslandschaften Osteuropas durchstreifenden Slaven, schätzten Römer und Griechen kultivierte Anbauflächen. Obwohl Fischerei in Küstengebieten betrieben wurde, bevorzugten kulturell und finanziell höhergestellte Schichten der römischen Gesellschaft zeitweise Meeresfrüchte und Meeresfische, die sie in speziell dafür errichteten Becken aufzogen. Dies galt als Luxus, so dass der Verzehr von Meeresfisch als Statussymbol angesehen wurde. Nicht unerwähnt bleiben darf, dass der Transport von Seefischen gut funktionierende Handelsnetze und Transportmöglichkeiten erfordert. Länder oder Regionen, die nicht oder noch nicht über solche verfügten, konzentrierten sich vor allem auf den inneren Markt und bewirtschafteten in der Nachbarschaft gelegene Flüsse, Seen und Teiche (Montanari

14 Dieses vermutlich aus Griechenland nach Russland gelangte Saatkorn wurde schnell ebenso geschätzt wie die Körner jener Breie, die nach dem Übergang zur Agrargesellschaft mit Wasser oder Milch zubereitet wurden (Lutovinova 2005, 17). Eine erste Erwähnung von Buchweizen findet sich in CHOŽENIE ZA TRI MORJA (1466–1482) des Afanasij Nikitin.

15 Vgl. Fußnote 10.

16 Die Sorge einfacher Schichten galt der materiellen Existenzsicherung, so dass in der emphatischen Betonung von Gaumenfreuden die produktions- und rezeptionsseitige Dimension der filmischen Realitätskonstruktion zu erkennen ist.

17 „Spanier essen keine Süßwasserfische aus Flüssen, nur Fische aus dem Meer.“

1999, 98–100). Andrej reagiert auf Kostkas Mitteilung zu den Süßwasserfisch ablehnenden Spaniern mit den Worten „nu duraki“¹⁸ und erweckt so den Anschein aus der eigenen kulturellen Praxis Süßwasserfisch als schmackhaften Vitamin- und Eiweißspender zu schätzen. Der Umstand, dass die fiktionale Gestalt gleichsam von Kindheit an vertraute Speisen bevorzugt, lässt sich diskursiv auch als Anspielung auf die Zugehörigkeit zu einer niederen sozialen Schicht deuten.¹⁹ Im Interesse des beabsichtigten Identitätswechsels ist Andrej bereit, sich auf „fremde“ Speisen einzulassen, bleibt aber immer der eigenen Kultur verhaftet. So wird auf der scheinbar unbedeutenden Ebene von Essen und Trinken das am Ende des Filmes stehende Bekenntnis der Figur zu seiner unverstellten Identität vorbereitet: „Ja cholop, syn cholopa“.²⁰

Wie so oft im Film wird eine vollständige Identifikation des Zuschauers mit den suggerierten Schlussfolgerungen durch Humor und Ironie verhindert. In der erwähnten Schlüsselszene am See verkündet Andrej, mit den vermeintlichen Vorlieben des Spaniers konfrontiert, ohne Kohlsuppe mit Sauerrahm nicht leben zu können. Die Notwendigkeit des Verzichtes auf heimische Speisen wird dabei auf grotesk anmutende Weise dem Tod durch Erhängen gleichgestellt: „ot šcec – gorjačen'kich, smeta-noj zabelënných“ – Lučše srazu v petlju.“²¹

Letzten Endes korrespondieren die im Film in unterschiedlichen Kontexten bereit gestellten ethnisch, sozial, regional oder religiös aufgeladenen Betonungen leiblicher Vorlieben mit dem Versuch des Regisseurs, das Recht seiner in der Abenteuerhandlung agierenden Figuren auf individuelles Glück, das materielles Wohlergehen einschließt, gegen

18 „Schön dumm.“

19 Im Unterschied zu gesellschaftlich mobileren gehobenen Kreisen, sind niedere Schichten überall auf der Welt eher einer traditionellen Ernährung verhaftet (Montanari 1999, 42).

20 „Ich bin ein Bauer, Sohn eines Bauern.“

21 „Heißes Kohlsüppchen mit weißem Häubchen aus saurer Sahne, [darauf kann ich nicht verzichten. U. Sch.]“ – „Dann ist es besser, gleich den Kopf in die Schlinge zu legen.“

ideologische Indienstnahmen älteren²² und jüngeren Datums²³ in Schutz zu nehmen. Materielle Interessen diskreditierende Deutungsansätze in hegemonialen Diskursen werden zur Zielscheibe des Spottes, wenn sich Kostka und Andrej, der Logik des Abenteuerfilmes folgend, gegen den erwogenen Eintritt in das Aufgebot Požarskijs (Michail Porečenkov) mit der Begründung entscheiden, dort sei es verboten zu plündern (0:48:55). Der filmischen Inszenierung liegt dabei nicht nur das trivialliterarische Wunschbild des Ritters zugrunde, sondern auch die Erkenntnis existentieller Nöte, denen der Einzelne in der Zeit der Wirren ausgesetzt war.

Als russländischer Staatsbürger tatarischer Abstammung ist Kostka für kulturelle Differenzen besonders empfänglich. Seine Instruktionen gründen auch auf der Erfahrung, dass Abweichungen von der kulturellen Norm gesellschaftliche Sanktionen zur Folge haben sowie im Extremfall das Leben kosten können. Für den weiteren Handlungsverlauf erweist es sich als wichtig, dass er Andrej nicht nur vor dem Genuss von in der bäuerlichen Küche gebräuchlichen Speisen warnt, sondern ihm auch einschärft, auf keinen Fall eine Einladung zum Tanz anzunehmen. Das Stereotyp von den Süßwasserfisch negierenden Spaniern findet Wiederaufnahme, als Andrej eine Esseneinladung annimmt, die ihm der Diener des aus Madrid stammenden Spaniers Diego Velazquez überbringt (1:04:00–1:06:58): „Moj chozjain priglašæt vas razdelit’ s nim obedennuju trapezu v čest’ udačnogo vystrela i vypit’ s nim kružečku Malvazii.“²⁴ Schlitzohrig erweckt er den Anschein, ein Essen unter Landsleuten arrangieren zu wollen, beabsichtigt jedoch, die Täuschung Andrejs zu entlarven, um so die eigene Position im Lager des Hetmans aufzuwerten. Das in Aussicht gestellte gemeinsame Mahl droht ins Tribunal zu kippen. Als Prüfstein dienen mit der Handkamera gefilmte Forellen, die auf einem Teller mit

22 In diesem Zusammenhang erscheinen intermediale Bezüge auf den Film V. Pudovkins und M. Dollars *MININ UND POŽARSKIJ* (1939), der Chotinenko entgegen anders lautender Behauptungen als Kontrastfolie diente. Zu dieser aufhebenden Erbeaneignung, die auch eine Neugestaltung des Verhältnisses von individuellem Glück und Staatswohl einschließt vgl. Scholz 2010 a.

23 Im Namen der offiziell eingesetzten Expertenkommission präsentierte der Historiker Sacharov den neu installierten Feiertag in den Printmedien und bezeichnete es als aktuelle Aufgabe, in einer Zeit, in der Egoismus zur Grundlage menschlicher Beziehungen wird, ideelle gesellschaftliche Interessen über egoistische, individuelle, materielle Interessen zu stellen (Sacharov 2005, 3).

24 „Mein Herr lädt euch ein, mit ihm zu Ehren Eures erfolgreichen Schusses das Mittagessen zu teilen und mit ihm einen Becher Malvasierwein zu trinken.“

Pflaumen und glatter Petersilie angerichtet sind. Sie werden mit den Worten „Svežaja ryba, tol’ko s reki“²⁵ angepriesen. Die Szene schlägt auch deshalb nicht vollständig ins Tragische um, da die Fische nicht mit Oliven, sondern mit blauen und gelbgrünen Pflaumen garniert sind, so dass die Täuschung auch als künstlerische Inszenierung von Zeichen erkennbar bleibt. Alle Regeln der Gastfreundschaft missachtend, greift Andrej den Spanier direkt an.

Selbst Kostka zeigt sich überrascht und kann die Begründung für das Duell nur noch dem Kampfgeschehen hinterherschicken: „Ispancy rybu s reki ne edjat.“²⁶ Die Kamera zeigt noch einmal das auf einem kleinen Podest im Gras angerichtete Mahl. Neben Weinflaschen, die mit Metallsiegeln oder einem Ledernetz versehen sind, ist u. a. eine grüne Karaffe mit fragilem Henkel aus dünnwandigem Glas auszumachen. Auch hier lässt der Regisseur das symbolisch aufgeladene ästhetische Vergnügen am Spiel durchscheinen. Ein frühreifer Apfel, zuvor als natürliches Produkt auf dem Speisenzettel der Ostslaven ausgewiesen, dient dazu, die grüne Glaskaraffe zu verschließen. Die binäre Opposition von Natur und Zivilisation löst sich auf, beide gehen ein perspektivisches Wechselverhältnis ein. Das zum Duell geweitete Gastmahl endet nur deshalb nicht mit dem Tod des Spaniers, da der Hetman die Gegner voneinander trennt.

Er spricht nun seinerseits eine Essenseinladung aus: „Kavalier, večerom ja priglašaju oficerov na užin. Požalujte. Za moim stolom vy najdete bolee privyčnuju edu i bolee prijatnoe obščestvo.“²⁷ In der grotsken Figurenzeichnung überschneiden sich im Hetman stereotype Züge des tapferen polnischen Ritters und Edelmanns mit denen eines „autonomen“, modernen Subjektes. Als Vertreter des sich im 17. Jahrhundert in Europa gegen das Schichtenprinzip durchsetzenden Verdienstprinzips hatte er Andrej für die ungewöhnlich hohe Summe von fünf Goldstücken eingestellt, nachdem dieser seine Fähigkeit als Kanonier unter Beweis stellen konnte. Eine stilvollen Anrede wählend, lädt der Hetman ihn wenig später zur Offiziersmesse ein und legt damit nahe,

25 „Frischer Fisch, einzig und allein aus dem Fluß.“

26 „Spanier essen keinen Süßwasserfisch aus dem Fluß.“

27 „Kavalier, heute Abend lade ich die Offiziere zum Abendessen ein. Gebt Euch die Ehre. An meiner Tafel werdet Ihr Euch vertrauterer Essen finden und eine angenehmere Gesellschaft.“ Diese Einladung liefert auch deshalb Anlass zur Komik, weil der Pole damit wissentlich oder unwissentlich auf die gemeinsame slavische Abkunft anspielt.

auf die Stiftung eines über die prosaische Soldbindung hinausgehenden Treueverhältnisses Wert zu legen. In Wirklichkeit zielt auch diese separierte Einladung von Beginn an darauf ab, die Anmaßung der Rolle des Gegenspielers zu entlarven. Im Vergleich zur misslungenen Einladung des Spaniers ist eine Akzentverlagerung von der stofflichen Seite des Essens auf die Mahlzeit als soziale Form zu erkennen (1:06:58–1:16:02). Der Zuschauer erfährt nicht, was der Hetman im Unterschied zum Spanier anrichten lässt. Lediglich für den Bruchteil einer Sekunde den Blick des in den Raum eintretenden Andrejs übernehmend, zeigt die Kamera eine aus mehreren Tischen bestehende, kunstvoll gedeckte Tafel, auf der im Standbild neben angerichteten Speisen, Platten mit Weintrauben, zwei dreiarmlige schwere Leuchter und mehrere Gefäße auszumachen sind. Am vorderen Rand des zweiten Tisches sind grüne Glasgefäße sowie helle Backwaren zu erkennen. Am hinteren Rand des ersten und am sichtbaren hinteren Rand des zweiten Tisches hat die Requisite runde helle Brote platziert. In der polnisch-litauischen Adelskultur ist die Mahlzeit vor allem ein durchkomponierter Repräsentationsakt. Speisen, festliche Musik und Tänze ergänzen sich gegenseitig. So sieht sich Andrej erneut auf die Probe gestellt, als ihn der Hetman dazu auffordert, Ksenija zum Tanze zu bitten: „Ispancy izrjadnye tancory po vsej Evrope.“²⁸ In den europäischen Ballsälen konnten adlige Tänzer unter Anleitung raffinierte Tänze wie das Menuett erlernen. Dies erleichterte die gesellschaftliche Kommunikation und trug gleichsam nebenbei dazu bei, die Oberschicht vor Müßiggang zu bewahren. Da das Tanzen im Vergleich zum Essen eine noch subtilere, historisch, sozial und ethnisch bestimmte Interaktionsart darstellt, ist abzusehen, dass Andrej nur die Parodie auf einen spanischen Höfling abgeben kann.

Genau in dem Augenblick, als Andrej alle Warnungen Kostkas ignorierend, Ksenija die Hand zum Tanze reicht, mischen sich in die den Raum ausfüllenden mittelalterlichen höfischen Weisen volkstümliche ostslavische Klänge. In absichtsvoller Parallelität zur Szene Maslenica 1606 am Beginn des Filmes, wird das höfische Fest mit dionysischen Elementen der Lachkultur überblendet, die an S. Ejzenštejns IVAN IV. (1944–1946) zu erinnern vermögen. Mit Hilfe eines Bären, der personifizierten Natur, ist es den Skomorochi gelungen, Waffen in die Festung zu schmuggeln. Einen günstigen Augenblick abwartend, eröffnet der An-

28 „Spanier sind in ganz Europa als elegante Tänzer bekannt.“

führer das Feuer, ohne die beabsichtigte Ermordung Ksenijas in die Tat umsetzen zu können. Andrej vermag das Chaos zu nutzen, um letztere zu entführen. Das als Inszenierung (Andrej) oder Entlarvung (Hetman) geplante Fest endet in offener Konfrontation. Von nun an stehen sich die beiden Kontrahenten unversöhnlich gegenüber.

In der zügig voranschreitenden Kriegshandlung ist kein Platz für Essen-seinladungen und Feste. Dennoch werden von Zeit zu Zeit mit Hilfe des den Film durchziehenden Metaphernnetzes Versatzstücke der erwähnten Speisen und Getränke eingeblendet, die den Zuschauer durch Mehrfachkodierungen zum Nachdenken anregen. Ein Korb mit Äpfeln wird umgestoßen, als die Bewohner eines Dorfes zusammen mit Gänsen und Schafen vor den Angreifern fliehen. Der Krieg bedroht die existentiellen Lebensgrundlagen des Volkes. Eine Ziege, Hauptlieferant von Milch, wird in Sicherheit gebracht.

Alltagsobjekte werden umfunktionalisiert und helfen den technisch überlegenen Gegner zu schwächen. Nachdem aufgrund einer strategischen Fehlentscheidung Požarskijs die letzte verbliebene Kanone abgezogen worden ist, gelingt es Andrej ein ledernes Wassergefäß zu einer Kanone umzubauen, mit deren Hilfe des Munitionslager des Feindes in einer infernalischen Szene in Brand gesetzt wird. Diese ethnisch und national aufgeladenen Szenen werden durch humoristische Überzeichnungen von vereinseitigenden Wertsetzungen ferngehalten und parodieren bekannte bipolare Muster sowjetischer Kriegsfilme, in denen ein übermächtiger Feind einzig und allein mit nackten Händen und einer überlegenen Ideologie besiegt wird.

Während Brot im Film zunächst nur am Rande der visualisierten Tafeln auszumachen war und auf dem Speisenzettel Andrejs gegen Buchweizengrütze ausgespielt wurde, erscheint es letzten Endes als synthetische Figur, in der zumindest scheinbar Konträres zusammengeführt wird. Während der entscheidenden Schlacht vor Moskau unterwirft sich Požarskij dem Schutz Gottes und der Gottesmutter und erbittet Brot als Schutzmittel vor den feindlichen Kräften (2:05:17–2:05:49): „Bož'ja korovka, poleti na nebo, prinesi chleba!“.²⁹ Im Unterschied zu dem von Ksenija

29 „Marienkäfer flieg zum Himmel, bringe Brot.“ In der slavischen Mythologie ist das ursprünglich in der Antike wurzelnde Motiv des Marienkäfers der Sonne beigelegt und konnte so im christianisierten Volksglauben mit dem Marienkult verbunden werden. Die Färbung des Käfers wurde dabei mit der

aufgesuchten Säulenheiligen,³⁰ der das ihm aus Anlass eines Feiertages zugedachte Weißbrot mit dem Blick auf die Ganzheitlichkeit der Seele und die Errettung von der Smuta unverzehrt zusammen mit dem Notdurftfeimer ins Dorf zurückgeschickt hat (42:46–47:55), unterscheidet Požarskij nicht zwischen Schwarz- und Weißbrot. In Anlehnung an die bekannten Verse „Prinesi černogo i belogo, tol’ko ne pogorelogo“³¹ wird hier bei aller Vieldeutigkeit auch der an die gefährliche Sphäre des Feuers gebundene Krieg als Ganzes diskreditiert. Obwohl die oberflächliche Inszenierung als Abenteuerfilm den Zuschauer immer wieder dazu verführt, erscheint es nicht möglich, die sich gegen Ende des Filmes immer stärker vernetzenden Metaphernkomplexe eindeutig aufzulösen. Der Regisseur wahrt ästhetischen Abstand und vermag nicht zuletzt durch kühne Assoziationen und Humor autoritäre Wertungen fernzuhalten. Indirekt belegt dies auch das Interesse, das die Zuschauer für den Film zeigten. War dieses anfänglich sehr hoch, ging die Bereitschaft des „breiten“ Publikums und auch offizieller Instanzen zurück, sich auf seine Mehrdeutigkeit einzulassen und das damit verbundene Spiel zu entschlüsseln.

Im kühnen Versuch, aus Anlass eines staatlichen Feiertages einen Film zu schaffen, der zeitgenössische Medienerfahrungen berücksichtigend, in der Lage ist, sich dem ideologischen Prinzip der Eindeutigkeit zu entziehen und Grundmuster aufzudecken, die den Diskurs zur Smuta

Gewandfarbe der Gottesmutter assoziiert. Aus dieser Perspektive vermag der Marienkäfer in schwierigen Situationen Hilfe zu leisten oder auch die Zukunft zu prophezeien: „Bož’ja korovka, žit’ li mne, umeret’ li mne ili na nebo letet’?“ (Marienkäfer, werde ich leben, sterben oder zum Himmel fliegen?) Auf die Verbindung zum Jenseits weist die wörtliche Bedeutung „Gotteskäfer“ hin. Kaum zufällig ist ein Marienkäfer im Film erstmals in einer der Sequenz zu sehen, die den Säulenheiligen beim Umblättern einer Chronik zeigen (2:00:50). Von Pilgern um Prophezeiungen gebeten, verkündet dieser, allein Gott kenne ihr Schicksal.

30 Nach dem Vorbild der Wüstenväter hatte sich der Eremit zu Beginn der Smuta in den Wald zurückgezogen, um Buße zu leisten und für die sündige Welt zu beten. Ähnlich wie der Hl. Gregorius auf seinem Felsen lebt er vom im Wald aufgesammelten Regenwasser: „Vodu on sobiraet, dožddevuju s naveši, i tot edva razrešil postavit’“ (Regenwasser sammelt er vom Schuttdach, doch auch dieses anzubringen, hätte er beinahe nicht erlaubt). In der selbst auferlegten Fastenordnung wird dem Mönch das im Film zunächst neutral mit Westeuropa verbundene Weißbrot zu einer unreinen Speise, die in Abgrenzung von einer fremden, am Luxus orientierten Lebenseinstellung zu meiden ist.

31 „Bringe schwarzes und weißes (Brot – U. Sch.), jedoch kein Verbranntes.“

über Jahrhunderte hinweg prägten, schuf Chotinenko ein anspruchvolles, visuell verdichtetes Metaphernnetz. So kann der Zuschauer, wenn er die Herausforderung annimmt und sich darauf einlässt, eigene Sehgewohnheiten und Vorstellungen immer wieder zu hinterfragen, nicht nur im exemplarisch skizzierten Bildbereich von Essen, Trinken und Feiern und ein spannendes Filmerlebnis erhalten.

Filmografie

1612. Chroniki Smutnogo vremeni. Russland 2007. Regie: Vladimir Chotinenko, Drehbuch: Arif Aliev, Produzenten: Leonid Vereščagin, Nikita Michalkov, Viktor Veksel'berg. Filmlänge: 143 Minuten.

Literatur

- Aliev (2007), Arif: Neuželi my budem žit' prošlym, vyiskivaja v svoej istorii slavyne stranicy. In: <http://forum.pravkniga.ru/viewtopic.php?t=1063>. (25.09.2009.)
- Bukker (2007), Igor': Požarskij bez Minina v stile fėntezi. In: <http://www.pravda.ru/print/culture/cinema/russiancinema/243883-16123-0> (02.09.2009.)
- Chorošilova (2007), Tat'jana: „Smutnoe vremja snimali pod Minskom“. In: <http://www.rg.ru/2007/11/01/hotinenko1612.html>. (25.09.2009.)
- Danilov (2007), Evgenij: Bukval'noj istoričeskoj pravdy ne suščestvuet. In: <http://politjournal.ru/index.php?action=Articles&dirid=129&tek=7759&issue=210>. (02.09.2009).
- Erl (2008), Astrid, Wodianka, Stephanie: Einleitung. Phänomenologie und Methodologie des Erinnerungsfilmes. In: Film und kulturelle Erinnerung. Plurimediale Konstellationen. Berlin, New York. 1–20.
- Etzlsdorfer (2006), Hannes (Hrsg.): Küchenkunst und Tafelkultur. Culnaria von der Antike bis zur Gegenwart. Wien.
- Foli (1997), Džon: Ėncikolpedija znakov i simvolov. Moskva.

- Follet (2007), John: Kremlin-fundet blockbuster casts in a tsar role. In: <http://www.heraldscotland.com/kremlin-funded-blockbuster-casts-putin-in-a-tsar-role-1.829539>.
- Klussmann (2009), Uwe: Tränen des Stolzes. In: Der Spiegel 29/2009, 127–128.
- Lutovinova (2005), Irina Sergeevna: Slovo o pišče ruskoj. Sankt-Peterburg.
- Mokienko (2002), Valerij Michajlovič, Scholz, Ute: Die Ikonographie des slawischen Teufels in Mythen und Sprachbildern. Ihre Funktion in der polnischen und russischen Literatur. In: Ein weiter Mantel. Polenbilder in Gesellschaft, Politik und Dichtung/ Obscerna polska peleryna. Polityczne, społeczne i literackie wizje Polski i Polaków. Hrsg.: A. Rudolph, U. Scholz. Dettelbach, 70–126.
- Montanari (1999), Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München.
- Rjabcev (1998), Jurij Sergeevič: Belyj chleb dlja barskogo stola. In: Chrestomatija po istorii ruskoj kul'tury. XI–XVII vv. Moskva.
- Sacharov (2005), Andrej: Kogda uchodit Smutnoe vremja? In: Literaturnaja gazeta 2–8.11. 2005 (45–46), 6046, 3.
- Šamil' (2007), Idiatullin: Vremja po koleno. In: <http://www.kommersant.ru/doc.aspx?DocsID=748922>. (25.09.2009) [Vlast' 9/2007].
- Scholz (2010 a), Ute: Sovetsky diskurs v fil'me V. I. Chotinenko „1612. Chroniki Smutnogo vremeni“. In: Trudy Ruskoj antropologičeskoj školy. Vyp. 7. Rossijskij gumanitarnyj universitet. Moskva, 77–95.
- Scholz (2010 b), Ute: „Začem narodu nužen patriotičeskij kaftan?“. Den' Edinstva: legendy i fakty. In: Festkultur in der russischen Literatur (18. Bis 21. Jahrhundert). Kul'tura prazdnika v ruskoj literature XVIII–XXI vv. Hrsg.: A. Graf. Herbert Utz Verlag. München, 321–334.
- Skazanija drevnyh slavjan (1998). Sankt-Peterburg.
- Strachov (1991), Aleksandr: Kul't chleba u vostočnyh slavjan. Opyt etnolingvističeskogo issledovanija. München.
- Teuteberger (1997), Hans-Jürgen / Neumann, Gerhard / Wierlacher, Alois (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin.
- Toporkov (1995), Andrej. L.: Chleb. In: Slavjanskaj mifologija, Moskva, 384–387.

Ute Marggraff

Wierlacher (1993), Alois: Kulturthema Essen. Berlin.

Christa Ebert

Soziale Dimensionen des Trinkens in Venedikt Erofeevs Roman *MOСКВА – ПЕТУШКИ*

Все ценные люди России, все нужные ей
люди – все пили как свиньи.¹

(Dostoevskij in Erofeev 2000, 342)

MOСКВА – ПЕТУШКИ ist der wohl exponierteste Text der modernen russischen Literatur über das Trinken. Der Kultstatus, den Autor und Text erlangten, erklärt sich zu einem großen Teil aus der mehrfachen Ambivalenz des Helden: Der Name *Venička* verweist auf die literarische Figur und zugleich auf den Autor, d. h. sprengt die Grenze von Kunst und Leben, er ist ein „Held unserer Zeit“ ebenso wie ihr „Antiheld“, religiöser Märtyrer ebenso wie karnevalesker Schelm, – vor allem aber ist er ein Trinker, Alkoholiker, der alle Stadien des Alkoholdeliriums bis zum Endstadium dem *Delirium tremens* durchläuft.

Als solcher wurde er bei seiner ersten Veröffentlichung in seiner Heimat 1989 auch gesehen (erstmalig wurde er 1970 in Jerusalem als Text eines Dissidenten verlegt), wo er gleichsam als abschreckendes Beispiel in der Zeitschrift „*Trezvost' i kul'tura*“ („Nüchternheit und Kultur“) abgedruckt wurde. Inzwischen sind die raffinierten intertextuellen Strategien und die Doppelbödigkeiten, die den Text durchziehen, seine politischen, religiösen, metaphysischen und poetologischen Implikationen von Spezialisten ausführlich dokumentiert und analysiert worden. Den Grundstein dazu hatte der Aufsatz von Irina Paperno und Michail Gasparov „*Vstan' i idi*“ („Steh auf und geh“) aus dem Jahre 1981 gelegt, auf den sich die nachfolgenden Interpretationen im wesentlichen beziehen: Der Trinker wird

1 „Alle wertvollen Menschen in Russland, alle ihm nötigen Menschen, alle tranken sie wie die Säue.“ (übers. v. mir – C. E.)

als Antiheld der sowjetischen Ideologie betrachtet und seine ausgedachte oder erlebte Reise zwischen Moskau und Petuški als Analogie zum Leidensweg Christi, durchzogen mit der Auferstehungssymbolik des heiligen Lazarus.

Im Folgenden soll, der Textoberfläche folgend, das Trinken nicht in erster Linie metaphorisch oder allegorisch betrachtet werden, sondern buchstäblich und der Frage nachgegangen werden, warum das Trinken in diesem Text – wie in der russischen Kultur überhaupt – eine solche ungebrochene poetische und gesellschaftliche Akzeptanz erfährt.

Der Text wird dabei einer eher realistischen Lektüre unterzogen, die seine poetischen und metaphysischen Dimensionen, die in den einschlägigen Untersuchungen von Paperno, Ryan, Gaiser-Shnitman u. a. dominieren, nicht ausblendet, aber doch in den Hintergrund treten lässt. Nicht Poesie, sondern schnöde Prosa also soll im Zentrum stehen.

Die Omnipräsenz des Alkohols im Text ist auffällig: Er ist Nahrungsmittel, Rauschmittel, Zahlungsmittel, Kommunikationsmittel, Zeitmesser, Entfernungsmesser für den Helden wie für seine Umgebung. Alkohol kommt in mancherlei Kombination vor, ist jedoch vor allem hochprozentig und wird vom Wodka dominiert. Er wird als ein universelles Ausdrucksmittel der Norm des russischen Lebens betrachtet.

Bevor auf die sozialen Funktionen des Alkohols, die im Text beschrieben werden, eingegangen wird, sollen einige kurze Bemerkungen zur poetischen Funktion des Alkoholenusses vorangeschickt werden, um den erzähltechnischen Rahmen zu umreißen, in dem die Geschichte des Alkoholikers Venička ihre kulturgeschichtlichen und sozialkritischen Facetten entfaltet.

Bereits der erste Absatz gibt die Erzählsituation des gesamten Romans vor:

Все говорят: Кремль, Кремль. Ото всех я слышал про него, а сам ни разу не видел. Сколько раз уже (тысячу раз), напившись или с похмелюги, проходил по Москве с севера на юг, с запада на восток, из конца в конец, насквозь и как попало – и ни разу не видел Кремля.² (Erofeev 2000, 17)

2 „Alle sagen: der Kreml, der Kreml. Von allen habe ich das gehört, ihn selbst aber habe ich kein einziges Mal gesehen. Wieviele Male schon (tausend Male), betrunken oder verkatert, bin ich durch Moskau gegangen, von Nord nach

Der Rausch, in den sich der Ich-Erzähler systematisch versetzt und dessen einzelne Stadien er vom ersten Schluck bis zum Vollrausch in zyklischer Wiederholung durchläuft, ist sein Normalzustand, was ihn, den originellen, hoch gebildeten und amüsanten Plauderer, zu einer unzuverlässigen Erzählinstanz macht. Wer Moskau durchquert und den Kreml nicht sieht – dem ist nicht zu trauen, dessen Aussagen sind aus realistischer Sicht zweifelhaft. Venička gibt sich in der Tat als Idealist oder Romantiker zu erkennen, worauf bereits der an Gogol's MERTVYE DUŠI (DIE TOTEN SEELEN) gemahnende Untertitel „Poëma“ („Poem“) hinweist. Realistisch erklärbar ist allerdings die Ursache seiner nebulös-phantastischen Wahrnehmung – der exzessive Alkoholgenuss, der die Vermischung der Grenzen zwischen Realität und Phantastik in der Erzählperspektive motiviert. Das wiederum unterscheidet diesen Erzähler von seinen phantastisch-grotesken literarischen Vorgängern, etwa den Skaz-Erzählern bei Nikolaj Gogol' und Andrej Belyj. Zugleich gibt es Parallelen zu seinen romantischen Vorläufern: Während Venička den Kreml, das Symbol der politischen Macht und nationalen Identität Russlands, nicht sieht, d. h. verdrängt, nicht in sein Leben hineinlässt, wird ein anderer realer Ort – die Bahnstation Petuški etwa 150 Kilometer von Moskau entfernt – zum romantischen Ideal verklärt. Petuški bleibt unerreichbar, Produkt einer kreativen Imagination und Sehnsuchtsort jenseits der düsteren Alltagsrealität, wie ihn etwa der Kursker Bahnhof verkörpert, an dem Venička immer wieder landet. Der Kursker Bahnhof gilt in Moskau als „letzte Anlegestelle für Alkoholiker“ (Urban in: Erofeev 2005, 190), und er erlangt damit eine ähnliche topologische Bedeutung wie der Heumarkt, Sennaja ploščad', für die Lebensrealität Raskol'nikovs, jenseits des glanzvollen Zentrums von Petersburg in Dostoevskijs Roman PRESTUPLENIE I NAKAZANIE (VERBRECHEN UND STRAFE). In diesem topologischen Dreieck zwischen Kreml, dem Zentrum der politischen Macht, dem Kursker Bahnhof, dem Asylort für Gestrandete, und Petuški, dem Paradiesort, situiert der Trinker Venička seine Existenz, wobei der einzig reale Ort der Kursker Bahnhof ist, während die beiden anderen vor allem in seiner Phantasie vorkommen. Eine wichtige Rolle spielen, wie bei Dostoevskij, Treppenhäuser, also Grenzräume, liminale Orte, die den Ausbruch und den Endpunkt von Veničkas Reise bilden. Venička bewegt

Süd, von Ost nach West, kreuz und quer – den Kreml habe ich kein einziges Mal gesehen.“ (Erofeev 2005, 7)

sich im Kreis – räumlich und gedanklich. Die Kreisbewegung kann mythologisch als Bewegung zwischen Sterben und Wiedergeburt oder besser Auferstehung am Anfang des Romans und Sterben an seinem Ende gedeutet werden oder eben auch einfach als Halluzination eines schwer Alkoholgeschädigten. Der Alkohol ist das Ferment, das das innere Verhältnis des Erzählers zu diesen Orten äußerlich sichtbar macht und zugleich in der Schwebelässt.

Doch der Alkohol ist nicht nur das die Erzählstruktur beherrschende Stilmittel, sondern das zentrale inhaltliche Motiv, das den Roman auf allen Ebenen durchdringt. Im Folgenden soll auf drei dieser inhaltlichen Aspekte eingegangen werden.

1. Trinken als Merkmal nationaler Identität

Граница нужна для того, чтобы не перепутать нации. У нас, например, стоит пограничник и твердо знает, что граница – это не фикция и не эмблема, потому что по одну сторону говорят на русском и больше пьют, а по другую – меньше пьют и говорят на нерусском (...).³ (Erofeev 2000, 81–82)

Alkoholkonsum galt traditionell und gilt besonders auch gegenwärtig als Merkmal der russischen Nation. Er wird in der nachsowjetischen Gegenwart als kultureller und kommerzieller Wert gehandelt, der aber seine Schattenseiten in der sozialen Realität nicht verleugnen kann. Aktuelle Statistiken sind alarmierend: So meldete das Forum Gesundheitspolitik vom März 2010, dass in Russland jährlich etwa eine halbe Million Menschen durch die direkten oder indirekten Folgen von Alkoholmissbrauch sterben. Die Politiker warnen vor der Zerstörung Russlands durch exzessives Trinken, was Präsident Medvedev zu einer neuerlichen Anti-Alkoholkampagne veranlasst.

3 „Eine Grenze wird gebraucht, damit die Nationen nicht durcheinander geraten. Bei uns, zum Beispiel, steht der Grenzer und weiß mit Gewissheit, dass diese Grenze keine Fiktion und kein Emblem ist, weil man auf der einen Seite russisch spricht und mehr trinkt, auf der anderen dagegen weniger trinkt und nicht russisch spricht (...).“ (Erofeev 2005, 114)

Wie in kulturgeschichtlichen Untersuchungen festgestellt wird, wurde der exzessive Alkoholkonsum in Russland staatlich organisiert: Die Einrichtung der Trinkstuben, *kabaki*, im ganzen Land, deren Ziel es war, den massenhaften Konsum von Wodka zu einer staatsbürgerlichen Pflicht zu erheben, da Wodka die Haupteinnahmequelle für das Steueraufkommen des Staates war, sowie die Zementierung des staatlichen Monopols der Alkoholherstellung und des Alkoholvertriebs durch Peter des Großen, haben einen wichtigen Beitrag zur ökonomischen Bedeutung des Alkohols für den russischen Staat geleistet. Die kulturelle Aufwertung des Wodkas und seine Erhöhung als eines der nationalen Symbole Russlands hingegen ist eine neuere Erscheinung (Margolina 2004, 145ff.). Wie Sonja Margolina in ihrer kulturgeschichtlichen Studie *WODKA. TRINKEN UND MACHT IN RUSSLAND* beschreibt, ist das besondere russische Merkmal nicht das Trinken an sich, das gilt auch für zahlreiche andere Länder, sondern das exzessive Trinken von Hochprozentigem, für den der Wodka steht, und das zur kulturellen Norm gehört:

Dem Wodka huldigten in Russland alle sozialen Schichten, mit jeweils eigenen, zum Teil sehr eigenartigen Ritualen. Gemeinsam war ihnen nicht der Exzess, sondern die Trunksucht – ob mit, nach oder ohne Essen – als kulturelle Norm. Bis auf den heutigen Tag hat sich daran wenig geändert. (Margolina 2004, 108/109)

Im Gegenteil: Während in der Sowjetunion, wie auch Erofeevs Text bekundet, das Trinken noch als „Schicksal und innere Schande“ wahrgenommen wurde, wird der Trunksucht nunmehr offen gehuldigt. Margolina zitiert einen Journalisten, der das Kinderprogramm im Fernsehen leitet, aus einem Interview mit der *LITERATURNAJA GAZETA*:

Ich glaube, ein Mensch, der überhaupt nicht trinkt, ist entweder in Behandlung oder seinem Geist nach nicht russisch... In Russland zu leben und nicht zu trinken ist unpatriotisch, antinational und unnatürlich. (Wall Street Journal 2002, in: Margolina 1994, 146)

Dieses Phänomen – Trinken als kulturelle Norm – praktiziert auch Venička, der sich damit als ein echter Russe präsentiert und keineswegs als ein Außenseiter. Darauf möchte ich unbedingt hinweisen, bevor die

Frage erörtert wird, in welcher Weise das Trinken zu einem Zeichen des sozialen Protestes wird, als das es im Roman ebenfalls behandelt wird. Venička trinkt überall, Alkohol wird zu einem universalen Mittel seiner Existenz: Er bestimmt sein Denken, er dient ihm als Orientierungspunkt: Seine Bewegung im Raum wird markiert durch die Getränke und die Dosis, die er jeweils konsumiert. Alkohol ist aber auch die universale Währung, das Tauschmittel, mit dem er seinen Beziehungen zu anderen Menschen, zur Außenwelt reguliert, d. h. er ist nur der konzentrierte Ausdruck dessen, wie das Leben in der Sowjetunion funktionierte (und wie, was die Statistik vermuten lässt, auch im neuen Russland noch funktioniert): Alle trinken – die Mitreisenden im Zug, die Klugen und die Stumpfsinnigen, die Zimmergenossen im Wohnheim, die Arbeitskollegen. Als Beispiel für diese verbreitete Praxis kann die Episode mit dem Schaffner auf der Zugfahrt nach Petuški dienen: Venička – wie seine Mitreisenden auch – zahlt seine Fahrten nicht mit Geld, sondern mit Alkohol: pro Kilometer 1 Gramm. Seit der Schaffner Semenýč auf der Strecke eingesetzt ist, hat die Alkoholgabe die Fahrkarte ersetzt:

По всей России шоферня берет с ‚грачей‘ за километр по копейке, а Семеныч брал в полтора раза дешевле: по грамму за километр.⁴ (Erofeev 2000, 83)

Angespielt wird auf die gängige sowjetische Inlandsreisepraxis des Schwarzfahrens (echat' ‚zajcem''), d. h. man kauft keine Fahrkarte, sondern zahlt dem Schaffner die Hälfte des Fahrpreises. Damit konnte nervenaufreibendes Fahrkarten-Anstehen vermieden werden, und beide Seiten, Schaffner und Fahrgast, profitierten davon. Bestechung gehört zum russischen Alltag, und Alkohol ist bekanntlich ein beliebtes Bestechungsmittel, insofern hat Erofeev hier zwei verbreitete Phänomene der sowjetischen Lebenspraxis zusammengeführt und verdichtet: Korruption und Alkoholgenuss. Venička ist also durchaus als ein Repräsentant seiner alkoholgeschwängerten Nation zu betrachten.

4 „In ganz Rußland nimmt das Schaffnerpersonal von ‚Saatkrähen‘ eine Kopeke pro Kilometer, Semenýč machte es um das Anderthalbfache billiger: ein Gramm pro Kilometer.“ (Erofeev 2005, 117)

2. Trinken als politischer Protest

Venička unterscheidet sich dennoch auch in seinem Umgang mit dem Trinken von seiner Umgebung: Zu den Paradoxa der Geschichte gehört, dass er unter dem nivellierenden profanen Trinken seiner Mitmenschen leidet und seine Individualität durch eine Sakralisierung des Trinkprozesses betonen möchte.

Trinken ist für ihn ein zutiefst intimer Vorgang (ähnlich wie ein Gebet), aber zugleich ist es im Sinne der orthodoxen *Sobornost'* eine Gemeinschaftshandlung, das Trinken stellt seine (einzige) Verbindung zu den anderen Menschen her. So erscheint er als ein Außenseiter und Narr, sowohl als „heiliger Narr“ in orthodoxer Tradition (*jurodivyyj*) als auch als Schelm vom Typ Till Eulenspiegel. Auf erstere Rolle ist die Forschung ausführlich eingegangen. Mark Lipoveckij fasst die wichtigsten Positionen dazu zusammen (Lipoveckij 1997). An dieser Stelle sollen einige Hinweise genügen, die sich auf den Zusammenhang von Trinken und Gottesnarrentum beziehen. Häufig wird in diesem Kontext auf die Nähe von Autor und Held hingewiesen und die Person Venedikt Erofeevs selbst als eine besondere Ausprägung von Gottesnarr bezeichnet. So bei Olga Sedakova:

Веничка прожил на краю жизни. И дело не в последней его болезни, не в обычных для пьющего человека опасностях, а в образе жизни, даже в образе внутренней жизни – „ввиду конца“. Чувствовалось, что этот образ жизни – не тривиальное пьянство, а какая-то служба.⁵ (zit. nach Lipoveckij 1997, 80)

Das Trinken werde dabei zu einem Akt „weisen Gottesnarrentums“ stilisiert, der dazu diene, durch paradoxes Verhalten die „ewigen Wahrheiten“ zu erneuern. Der Gottesnarr lege sich ein selbst gewähltes Martyrium auf, das nicht notwendig, aber erwünscht sei. Der Bezug, den der Held im Text zur heiligen Therese herstellt, die sich aus eigenen Stücken und ohne Not Stigmata auferlegte, unterstreicht diese Deutung in der Tat (ebenda, 85). Mark Lipoveckij sieht im Trinkverhalten des Helden Züge von „heiligem

5 „Venička lebte an der Grenze des Lebens. Und es geht nicht um seine letzte Krankheit, nicht um die für einen Trinker unumgänglichen Gefahren, sondern um die Art zu leben ‚angesichts des Todes‘. Man spürte, dass diese Art zu leben kein triviales Saufen war, sondern eine Art von Dienst“ (übers. v. mir – C. E.).

Wahnsinn“. Als Beleg dafür dienen ihm zum einen die Dialoge mit den Engeln und mit Gott selbst, die der Held permanent führt. Die Frage: *Čto mne vypit' vo imja Tvoe?* („Was soll ich in Deinem Namen trinken?“) und zum anderen die Phantasierezepte von alkoholischen Cocktails mit biblischen Namen, wie *Čhanaanskij bal'zam* („Kanaäischer Balsam“), *Iordanskije strui* („Die Wasser des Jordan“) und *Zvezda Vifleema* („Stern von Bethlehem“) (Lipoveckij 1997, 86).

Doch Venička weist nicht nur Züge eines Gottesnarren auf, er erscheint auch als Schelm, der anhand des Motivs des kollektiven Trinkens die Verlogenheit des politischen Systems in der Sowjetunion entlarvt und der Lächerlichkeit preisgibt. Beispiel dafür ist sein legendäres Alkoholdiagramm, das er in seiner kurzen Karriere als Leiter einer Tiefbaubrigade anlegt und mit dem er den sozialistischen Wettbewerb und die sozialistische Arbeitsmoral *ad absurdum* führt: Statt individueller Arbeitsleistungen verzeichnet der neu gekürte Brigadier die Menge und den Zeittakt des Alkoholkonsums seiner Brigademitglieder und bestimmt aus den Kurven das jeweilige Charakterbild. Diese Verkehrung der Idee des sozialistischen Wettbewerbs um die besten Arbeitsergebnisse in den Wettbewerb um die besten Trinkergebnisse ist eine groteske oder karnevaleske Parodie auf den sozialistischen Produktionsprozess, der damit in seiner Ineffizienz und leeren formalistischen Rhetorik bloßgestellt wird.

До меня наш производственный процесс выглядел следующим образом: с утра мы садились и играли в сикю, на деньги [...]. Так. Потом вставали, разматывали барабан с кабелем и кабель укладывали под землю. А потом – известное дело: садились, и каждый по-своему убивал свой досуг, ведь все-таки у каждого своя мечта и свой темперамент: один – вермут пил, другой, кто попроще – одеколон „Свежесть“, а кто с претензиями – пил коньяк в международном аэропорту Шереметьево. И ложились спать. А наутро так: вначале садились и пили вермут. Потом вставали и вчерашний кабель вытаскивали из-под земли и выбрасывали, потому что уже весь мокрый был, конечно. А потом – что же? – потом садились играть в сикю, на деньги.⁶ (Erofeev 2000, 32)

6 „Vor meiner Zeit hatte unser Produktionsprozess so ausgesehen; am Morgen setzten wir uns hin und spielten Sika, um Geld [...]. Ja. Dann standen wir auf, wickelten die Kabeltrommel ab und verlegten das Kabel unter die Erde.

Venička verführt sie nicht zum Trinken, sie tranken schon vorher, nur hat er das ganze *Procedere* gewissermaßen rationalisiert und ritualisiert.

Die revolutionäre Leistung des Brigadiers bestand darin, dass er das nutzlose Kabelverlegen vollständig aus dem Tagesablauf der Arbeiter strich, um sich umso hingebungsvoller dem Trinken widmen zu können. Als Brigadier hat Venička nichts anderes getan als die planmäßige Ineffizienz der Arbeit in planmäßige Effizienz des Trinkens umzuwandeln. Die vermeintlichen Helden der Arbeit werden als Säufer-Helden oder gemäß dem Paradigma des „Sozialistischen Realismus“ Anti-Helden vorgeführt.

Der eigentliche Skandal besteht darin, dass der Betrug so lange funktioniert. Erst nach vier Wochen fliegt er auf. Sein Nachfolger wird einer der üblichen profanen Säufer, KPdSU-Mitglied, d.h. die alte Ordnung (des inoffiziellen Trinkens) wird wieder hergestellt.

Diese Eulenspiegelei, die dem System den Spiegel vorhält und damit ein gesamtgesellschaftliches Phänomen aufs Korn nimmt, ist die eine Facette der politischen Subversion, die mit dem Motiv des Alkohols und des Alkoholismus im Roman verbunden ist, eine andere betrifft die Erhebung eines Exzentrikers und Außenseiter der Gesellschaft in den Rang eines literarischen Helden, der eben nicht dem sozialistischen Menschenbild entspricht und deshalb nicht zum Repräsentanten der sowjetischen Gesellschaft taugt.

Sonja Margolina verweist auf das Entstehen des literarischen Untergrunds in den sechziger Jahren als Reaktion auf die verlorene Hoffnung nach dem Tauwetter. Diese bildete den Nährboden für exzessiven Alkoholkonsum, der als Sehnsucht nach und Ausdruck von individueller Freiheit legitimiert wurde. Man wollte Schriftsteller werden, dabei „die Welt mit neuen geschärften Sinnen“ wahrnehmen und sich als freier Künstler inmitten einer seelenverwandten Bohème-Gemeinschaft fühlen. Abs-

Und dann, das kennt man ja: setzten wir uns wieder hin, und jeder schlug die Zeit auf seine Weise tot; denn jeder hat schließlich seinen eigenen Traum und sein eigenes Temperament: der eine trank Wermut, der andere, schlichtere – Kölnischwasser ‚Frische‘, wer anspruchsvoller war, ging Kognak trinken im internationalen Flughafen Šeremetjevo. Und legten uns schlafen.// Am nächsten Morgen so: zuerst setzten wir uns hin und tranken Wermut. Dann standen wir auf und zogen das Kabel von gestern unter der Erde hervor und warfen es weg, denn es war natürlich schon ganz naß. Und dann – wie war das? – setzten wir uns hin und spielten Sika um Geld.“ (Erofeev 2000, 32)

tinenzler wurden in der Dissidentenszene mitunter auch als Spitzel des KGB verdächtigt.

Die Beschreibung eines Zeitzeugen (des Schriftstellers Škljarinkij) charakterisiert treffend die Lebenssituation des Autors Venedikt Erofeev wie die seines Alter ego im Roman:

In dieser Zeit [...] trank man viel, egal was, bis zur Selbstvergessenheit, bis man halluzinierte. Dabei war es nicht einmal ein physiologischer Zwang, vielmehr trank man den Alkohol, um sich das graue, verlogene Leben, das uns umgab, bunter zu machen. (Margolina 2004, 137)

Dieses Motiv wird auch von Venička mehrfach genannt – Flucht aus der sowjetischen Alltagsrealität: *Čto mne vypit' ešče, čtoby i è t o g o poryva – ne ugasit'?*⁷ (Erofeev 2000, 54). Zugleich ist da die Gewissheit, dass es nutzlos ist, dass sich der Höhenflug als immer tieferes Versinken in den Abgrund erweist:

Потому что магазины у нас работают до девяти, а Елисеевский – тот даже до одиннадцати, и если ты не подонок, ты всегда сумеешь к вечеру подняться до чего-нибудь, до какой-нибудь пустышной бездны(...).⁸ (Erofeev 2000, 26)

In dem Oxymoron „podnjat'sja do [...] bezdny“ („sich bis zum Abgrund erheben“) liegt das Design des ganzen Textes beschlossen (vgl. Gaiser 1989, 69).

Petuški erscheint als schillernde Chiffre: Es ist zum einen der Ort, wo der Jasmin immer blüht und die Vögel singen, also der Garten Eden, es ist aber zugleich der Ort, wo grenzenlose fleischliche und hochprozentige Genüsse warten, das Schlaraffenland der Sinneslust und das Säuferparadies:

7 „Was soll ich noch trinken, damit auch dieser Höhenflug nicht abbricht?“ (Erofeev 2005, 68)

8 „Wenn die Geschäfte bei uns bis neun geöffnet haben, und Eliseev sogar bis elf, und wenn du kein Scheißer bist, kannst du dich abends immer noch zu etwas erheben, bis zum lausigsten Abgrund.“ (Erofeev 2005, 22)

В Петушках [...] были птички и был жасмин. [...] И еще была бездна всякого спиртного: не то десять бутылок, не то двенадцать бутылок, не то двадцать пять. И было все, чего может пожелать человек [...].⁹ (Erofeev 2000, 44)

Auch Veničkas weibliches Ideal, die Frau, die ihn auf dem Bahnhof von Petuški erwartete und die neben Zügen der Madonna auch Züge der „femme fatale“ aufwies, die „weiße Teufelin“ war eine Trinkerin:

[...] Все, что есть у меня, все, что, может быть, есть – все швыряю сегодня на белый алтарь Афродиты! Так думал я. А она – смеялась. А она – подошла к столу и выпила, залпом, еще сто пятьдесят, ибо она была совершенна, а совершенству нет предела...¹⁰ (Erofeev 2000, 45)

Das Paradies liegt in der Erlangung des totalen Rauschzustandes.

Margolina stellt fest, dass in den sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts „nicht nur eine Ideologisierung, sondern auch eine Ästhetisierung der Trunksucht“ stattfand. „Man suchte eine gesellschaftliche Rechtfertigung für die ‚schöpferische Selbstzerstörung‘“ (Margolina, 2004, 140). Der nach Amerika emigrierte, am Alkohol zugrunde gegangene Sergej Dovatov wurde zum Kultautor, ja zum Gesamtkunstwerk stilisiert: „Die Trunksucht ist eine seltene Kunst. Sie hat kein Objekt. Wie das Wagner-sche Gesamtkunstwerk verschmilzt der Wodka alle Lebensformen, um sie in eine ideale Daseinsform zu verwandeln“ (Genis, in: Margolina 2004, 140). Das Resümee von Margolina lautet: „Das spätsowjetische Pendant zum ‚Épater le bourgeois‘ war der alkoholische Protest gegen das, was die Machthaber als ‚Aufbau des Kommunismus‘ bezeichneten“ (Margolina 2004, 141). Dieser Protest hat neben der ideologischen auch eine ästhetische Komponente.

9 „Dort gab es Vöglein und gab es Jasmin [...] Und dann gab es Alkoholisches jeder Art in rauen Mengen: ob zehn Flaschen, ob zwölf Flaschen, vielleicht auch fünfundzwanzig. Und es gab alles, was der Mensch sich nur wünschen kann.“ (Erofeev 2005, 52)

10 „Alles, was ich habe, alles, was ich vielleicht habe – alles schleudere ich heute auf den weißen Altar der Aphrodite! So dachte ich. Aber sie lachte. Aber sie ging zum Tisch und trank in einem Zug noch hundertfünfzig, denn sie war vollkommen, und Vollkommenheit kennt keine Grenzen.“ (Erofeev 2005, 54)

3. Trinken als Martyrium oder: Kein Ausweg: nirgends

Ziemlich am Anfang, als sich Venička auf der Station „Hammer und Sichel“ seine Schätze betrachtet, kommt es zu folgender Zwiesprache mit Gott:

Я вынул из чемоданчика все, что имею, и все ощупал: от бутерброда до розового крепкого за рупь тридцать семь. Ощупал и вдруг затомился. Еще раз ощупал – и поблек [...]. Господь, вот Ты видишь, чем я обладаю. Но разве это мне нужно? Разве по этому тоскует моя душа? Вот что дали мне люди взамен того, по чему тоскует душа! А если б они мне дали того, разве нуждался бы я в этом [...] Господь молчал.¹¹ (Erofeev 2004, 26)

Dieses ist das Schlüsselzitat, mit dem die metaphysische oder auch die subversiv politische Dimension der Geschichte Veničkas zumeist begründet wird. Trinken, Sprit (*éto*) – als Ersatz für Spiritualität (*togo*), das Eigentliche, Abwesende, Ersehnte, wird nicht nur nicht erreicht, es wird als unerreichbar deklariert. Alle Wege nach Petuški führen letztlich zum Kursker Bahnhof – insofern bleibt die märchenhafte Wegscheide, vor die Venička sich mehrfach gestellt sieht, Fiktion und die Frage, ob er sich nach links oder rechts wenden oder geradeaus gehen soll, eine rhetorische. Das Programm ist vorgegeben, und es lautet *Podnjat'sja do bezdny* („Sich zum Abgrund erheben“). Venička selbst trägt durch sein exzessives, selbstzerstörerisches Trinken dazu bei, das Programm zu erfüllen.

Sonja Margolina kommentiert das sarkastisch:

Der Zustand der Trunkenheit – das Quartalstrinken, die Würdelosigkeit eines den kriminellen Energien seiner Saukumpane ausgelieferten Märtyrers – wird ästhetisiert und in Anlehnung an den Leidensweg Christi verklart. (Margolina 2004, 143)

11 „Ich holte alles, was ich hatte, aus dem Köfferchen, und befühlte alles – vom Sandwich bis zu dem Rosé zu einem Rup. siebenunddreißig. Befühlte es und wurde plötzlich schlaff [...] Herrgott, siehst Du, worüber ich verfüge? Aber brauche ich denn das? Sehnt sich danach meine Seele? Dies hier haben mir die Menschen gegeben als Ersatz für das, wonach sich meine Seele sehnt! Wenn sie mir jenes gäben, bräuchte ich dann dieses?“ (Erofeev 2005, 22)

Mir scheint, das Motiv des Martyriums ist vielschichtiger angelegt. Betrachten wir den Schluss: Es geht nicht um die Saufrumpene, die Venička an den Kragen gehen und ihn am Ende auf dem Boden kreuzigen, sondern eben um die Protagonisten der Macht, die Herren des Kreml, den Venička im Endstadium seines Deliriums endlich sah: Die Verwandlung der vier Engel, die ihn die ganze Reise hindurch begleiteten, in Furien, in die vier apokalyptischen Reiter, die zugleich Ähnlichkeiten mit den Klassikern des Marxismus/Leninismus aufwiesen, vollenden den Leidensweg des christusähnlichen Helden, der das im Roman mehrfach praktizierte *Steh auf und geh* am Ende nicht mehr schafft und durch die Schusterahle (eine Stalin-Assonanz) stirbt. Die politische Dimension – Dissident versus Macht – wird dabei mit der religiösen Leidensrhetorik Dostoevskijs verschränkt.

Die Liste der literarischen Prätexte für MOSKVA – PETUŠKI ist lang. Für das Thema Alkoholismus ist Dostoevskijs Roman PRESTUPLENIE I NAKAZANIE (VERBRECHEN UND STRAFE) der wichtigste Referent. Zwar streift Venička in seinem grotesk-absurden Parcours durch die tatsächlichen oder erfundenen Alkoholkarrieren bedeutender Autoren der Weltliteratur, wie z.B. Goethe Schiller, Byron, und russische Autoren und Künstler von Puškin, Gogol', Čechov, Gercen, Garšin, Musorgskij, Belinskij, Pisarev, den wichtigsten Referenten seines Textes – Dostoevskij – nur am Rande, doch dafür sind die intertextuellen Bezüge zu dessen Werken umso ausgeprägter. Eine zentrale Rolle spielt der Trinker Marmeladov aus dem Roman PRESTUPLENIE I NAKAZANIE, der bei Dostoevskij nicht nur die Idee des schwachen Sünders verkörpert, sondern auch die Idee der Auferstehung, der Zweiten Wiederkehr Christi, die mit dem Allverzeihen einhergeht. In seinem Kneipendialog mit Raskol'nikov beschwört der trunkene Marmeladov die Auferstehungsvision, die Hoffnung auf die Erlösung aller Sünder.

Да! меня жалеть не за что! Меня распять надо, распять на кресте, а не жалеть! Но распни, судия, распни и, распяв, пожалей его. И тогда я сам к тебе пойду на пропятие, ибо не веселья жажду, а скорби и слез! [...] И скажет: Прииди! Я уже простил тебя раз [...] И всех рассудит и простит, и добрых и злых, и премудрых и смиренных... И когда уже кончит над всеми, тогда возглаголет и нам: „Выходите, скажет, и вы! Выходите пья-

ненькие, выходите слабенские, выходите соромники!“ И мы выйдем все, не стыдясь, и станем.¹² (zit. nach Erofeev 2000, 441)

Auf diesen „auserwählten Tag“ (izbrannejšij iz vsech dnej) hofft auch Venička. Auf seiner Zugfahrt kommt es zu folgendem Dialog mit dem betrunkenen Schaffner, den er statt mit Wodka mit Geschichtenerzählen bezahlt:

– От третьего рейха, четвертого позвонка, пятой республики и семнадцатого съезда – можешь ли шагнуть, вместе со мной, в мир воцеленного всем иудеям пятого царства, седьмого неба и второго пришествия?.. – Могу! – рокотал Семеныч. – Говори, говори, Шехерезада! – Так слушай. То будет день, „избраннейший всех дней“ [...] ¹³ (Erofeev 2000, 85)

Seine apokalyptischen Visionen erinnern zwar an Marmeladovs Rolle als trunkener Prediger in der Kneipe, aber Venička geht nicht in der Rolle des sich selbst bemitleidenden Sonderlings auf. Er betätigt sich zugleich als taktischer Geschichtenerzähler, der zwar nicht wie die Prinzessin Scheherezade, die Erzählerin aus den MÄRCHEN AUS 1001 NACHT, um sein

12 „Ich habe kein Erbarmen verdient! Kreuzigen sollte man mich, kreuzigen, statt sich meiner zu erbarmen! Kreuze mich, so kreuzige mich doch, mein Richter, kreuzige mich, aber wenn du mich gekreuzigt hast, erbarme dich meiner! Dann will ich mich selbst dir überantworten, denn ich dürste nicht nach Freude, sondern nach Leid und Tränen! [...] Unser Erbarmen wird sich Jener, der sich aller erbarmt und der alle und alles versteht. Er ist der Einzige, und Er ist auch der gerechte Richter [...] Und Er wird sagen: ‚Komme! Ich habe dir schon einmal vergeben‘ [...] Und er wird alle richten und wird allen vergeben, den Guten wie den Bösen, den Weisen wie den Einfältigen... Und dann, wenn Er alle gerichtet hat, dann wird Er auch zu uns sprechen: ‚Kommet hervor! [...] Kommet auch Ihr, kommet Ihr Trinker, kommet, Ihr Schwachen, kommet, Ihr Schändlichen!‘ Und wir werden hervorkommen, alle, ohne uns zu schämen, und wir werden vor ihm dastehen.“ (Dostojewskij 2002, 33–34)

13 „Vom Dritten Reich, vom vierten Halswirbel, von der fünften Republik und vom Siebzehnten Kongreß, kannst du, mit mir gemeinsam, schreiten in die Welt des von allen Judäern ersehnten Fünften Reiches, das Siebenten Himmels und der Zweiten Wiederkehr?.. – Kann ich! – polterte Semenyč. – Sprich, Scheherezade, sprich!// – Dann hör zu. Kommen wird der Tag, ‚der von allen erwählte Tag‘ [...]“ (Erofeev 2005, 120)

Leben zu retten, Geschichten erfindet, sondern um die Wodka-Löhnung zu sparen. Seine Geschichten entspringen vor allem dem ökonomischen Kalkül, doch wollen sie den Zuhörer unterhaltsam belehren über den Zustand der Welt, zu dem die Sehnsucht der „Mühseligen und Beladenen“ nach Erlösung durchaus dazugehört. Sowohl der Erzähler als auch sein Zuhörer wissen, dass es sich um Märchen aus dem Reich der Phantasie handelt, doch der permanente Rauschzustand, in den sie sich durch den Alkohol versetzen, trägt dazu bei, die Traumwelt zu bewahren und das nüchterne Erwachen heraus zu zögern oder ganz zu vermeiden.

Wie ist das Ende der Erzählung und des Erzählers in diesem Kontext zu interpretieren? Märtyrertum, Selbstzerstörung als Voraussetzung für die Wiedergeburt, die Auferstehung? Obgleich im Text, wie von seinen Interpreten festgestellt, mehrere Auferstehungen des Helden stattfinden – nämlich jedes neue Erwachen aus dem Rausch, an dessen Ende immer eine symbolische Kreuzigung steht (der Rausschmiss aus der Bahnhofskneipe, aus dem Wohnheim, vom Brigadiersposten), scheint am Ende, als er schließlich statt in Petuški in der Nähe des Kreml landet, das Jüngste Gericht gekommen zu sein. Der Alkohol – Quelle seiner imaginären Flucht – verliert seinen Zauber und führt ihn in die brutale sowjetische Wirklichkeit, die Welt des Kreml zurück.

Von den vier Peinigern verfolgt, die ihn schließlich in einem Dostoevskijschen Treppenhaus aufspüren, sagt er:

Весь сотрясаясь, я сказал себе: „талифа куми“, то есть „встань и приготовься к кончине“... Это уже не „талифа куми“, то есть „встань и готовься к кончине“, это лама савахфани. То есть: „Для чего, Господь, Ты меня оставил?“¹⁴ (Erofeev 2000, 118)

Und die vier Engel, seine ständigen Begleiter (oder innere Stimmen, wie man in Bachtinscher Lesart sagen könnte) lachten schallend. Das klingt nicht nach Erlösung, sondern nach bitterstem Hohn. Das Verhängnis naht unaufhaltsam und die letzten Worte des Erzählers und des Romans lauten:

14 „Am ganzen Körper zitternd sagte ich mir: ‚Talitha kumi‘, das heißt ‚steh auf und bereite dich vor auf das Ende‘... Das ist nicht mehr Talitha kumi, ich spüre es, das ist das lama asabthani, wie der Erlöser sagte, das heißt: ‚Mein Gott warum hast Du mich verlassen‘ [...] Der Herr schwieg.“ (Erofeev 2005, 175)

Они вонзили свое шило в самое горло...

Я не знал, что есть на свете такая боль, я скрючился от муки. Густая красная буква „ю“ распласталась у меня в глазах и задрожала, и с тех пор я не приходил в сознание, и никогда не приду.¹⁵ (Erofeev 2000, 119)

Das *Ju*, der vorletzte Buchstabe des Alphabets, war der einzige Buchstabe, den sein kleiner Sohn kannte, der hinter Petuški lebte in einer lebenswerten Normalität, und den zu besuchen ihm nicht gelang. Die Zerstörung ist endgültig, sie betrifft auch die Zukunft, den Sohn oder genauer das (Ideal-)Bild, das Venička sich von dem Sohn gemacht hatte.

Dostoevskij hatte zwar für Marmeladov keine Aussicht auf Erlösung bereit, dafür aber für Raskol'nikov. Zu Veničkas Rettung steht keine Sonja bereit, kein Sibirien, kein Ausbruch aus dem Teufelskreis. Gott schweigt am Ende, wie er am Anfang geschwiegen hatte, als Venička den Dialog mit ihm suchte. Das Schweigen Gottes (*Gospod' molčal*) umrahmt den gesamten Roman als düsteres Leitmotiv, es verheißt keine Aussicht auf Wiedererstehung oder Erlösung: Weder die Prophezeiung Marmeladovs noch die angedeutete Wiedergeburt Raskol'nikovs haben eine Chance auf Wiederholung. Veničkas Geschichte hat keinen Epilog. Der Auferstehungstopos erweist sich als eines der Märchen und Legenden, die Venička als Scheherezade dem Schaffner auf dem Weg zwischen Moskau und Petuški erzählt.

Anders als die orientalische Fürstentochter kann sich Venička als Person nicht retten – nur seine Erzählung, gleichsam im Jenseits verfasst, lebt weiter. *Posle skazki*, „Nach dem Märchen“¹⁶, sozusagen als Vollendung des Phantasmas. Eine Apotheose des Trinkens vermag ich dennoch nicht in diesem Ende zu sehen – eher Verzweiflung, Endzeit.

15 „Sie bohrten mir die Ahle mitten in die Kehle./ Ich hatte nicht gewußt, daß es auf der Welt einen solchen Schmerz gibt. Ich krümmte mich vor Qual, der tiefrote Buchstabe ‚Y‘ zerfloß vor meinen Augen und erzitterte. Und seitdem bin ich nicht wieder zu Bewußtsein gekommen und werde auch nie wieder kommen.“ (Erofeev 2005, 177)

16 Das ist der Titel eines Romans von Čingiz Ajtmatov, der auch als *BELJ PAROCHOD* (DER WEISSE DAMPFER) bekannt ist.

Literatur

- Dostojewskij (2002), Fjodor: Verbrechen und Strafe. Roman. Aus dem Russischen neu übersetzt von Swetlana Geier, Frankfurt a. M. (8. Aufl.).
- Erofeev (2000), Venedikt: Moskva – Petuški. Eduard Vlasov: Bessmertnaja poema Venedikta Erofeeva „Moskva – Petuški“, Moskva.
- Erofeev (2005), Venedikt: Moskau – Petuški. Ein Poem. Neu übersetzt und mit einem Kommentar von Peter Urban, Zürich.
- Gajser-Šnitman (1989), Svetlana: Venedikt Erofeev „Moskva – Petuški“ ili „The rest is silence“, Bern u. a. (Slavica Helvetia, B. 30).
- Lipoveckij (1997), Mark: S potustoronnej točki zrenija: postmodernistskaja versija dialogizma. In: Ryan Hayes, Karen L. (Hrsg.): Venedikt Erofeev's *Moscow Petushki*. Critical Perspectives, New York u. a. 1997, 79–99.
- Margolina (2004), Sonja: Wodka. Trinken und Macht in Russland, Berlin.
- Paperno (1981), I. A. / Gasparov, B. M.: „Vstan' i idi“, in: Slavica Hierosolymitana (Jerusalem), vol. V–VI, 387–400.
- Ryan Hayes (1997), Karen L. (Hrsg.): Venedikt Erofeev's *Moscow Petushki*. Critical Perspectives, New York u. a.
- Stewart (1999), Neil: „Vstan' i spominaj“. Auferstehung als Collage in Venedikt Erofeevs *Moskva-Petuški*, Frankfurt a. M., (Heidelberger Publikationen zur Slavistik)

Rituale des Trinkens in der Literatur

Die Ukrainer essen zu jedem Glas Schnaps etwas Nahrhaftes und Intensives, Speck zum Beispiel. Die Russen essen nichts dazu, riechen nur manchmal am Brot – ihrer Ansicht nach ist es hinausgeworfenes Geld, zum Wodka etwas zu essen. Er soll nicht schmecken, sondern wirken. Und die Chance darauf ist um so größer, je weniger gegessen wird. (Andruchowysch 2005)

Американцы наивные, черствые, бессердечные. Дружить с американцами невозможно. Водку пьют микроскопическими дозами. Все равно что из крышек от зубной пасты...¹
(Dovlatov 2000, 104)

Die Autoren beider Zitate stellen heraus, dass es eine spezifische russische Trinkkultur gibt, durch die sich Russen von Angehörigen anderer Nationen unterscheiden, die also als Teil ihrer kulturellen Identität betrachtet werden kann. Der von Andruchovyč behauptete mit dem Trinken einhergehende Verzicht auf Essen soll in den weiteren Ausführungen kritisch beleuchtet werden, denn anderen Autoren zufolge spiegeln sich im Vodka nicht nur wie in einem magischen Kristall alle Elemente des russischen Lebens, einschließlich der Gastronomie, (Kobrin 2001) sondern Vodka stelle gemeinsam mit Bliny, Kaviar und Kvas ein gastronomisches Symbol Russlands dar (Timofeev 2003, 48).

Der Ritualbegriff findet profan als ‚Vorgehen nach einer festgelegten Ordnung‘ Verwendung, wenn nun folgenden zwei Fragen nachgegangen wird:

1 „Die Amerikaner sind naiv, gefühllos, herzlos. Mit Amerikanern befreundet zu sein, ist unmöglich. Sie trinken den Vodka in mikroskopischen Dosen. Soviel wie aus dem Verschluß einer Zahnpastatube...“ (Die Übersetzungen sind, wenn nicht anders angegeben, von mir. – A. H.)

1. Wann wird im Verlaufe eines Mahls getrunken? Welche Stelle nimmt das Trinken in ihm ein? Wird vor, während, nach oder unabhängig von dem Essen getrunken?
2. Gibt es eine russische Trinkkultur, die sich an den zu den Getränken verzehrten Speisen festmachen lässt? Bilden also *vodka i zakuska* oder *zakuska i vyпивka*² tatsächlich ein lexikalisches Idiom und eine gastronomische Realität (Pochlebkina 2008, 246; Romanov 1998, 164) oder wird auf leeren Magen getrunken?

Der Blick richtet sich gleichermaßen auf fiktionale wie nichtfiktionale Texte, denn sollten die in den nichtfiktionalen Texten getroffenen Aussagen über ‚typisch Russisches‘ zutreffen, so darf man wohl zu Recht erwarten, dass dieses auch Eingang in die sog. schöne Literatur (deren ästhetische Funktion hier leider vernachlässigt werden muss) gefunden hat. Das einzige Kriterium für die Auswahl der Texte bestand darin, dass in ihnen Vodka getrunken oder das Trinken zumindest thematisiert wird, weil meiner Meinung nach auf dieser unvoreingenommenen Grundlage am ehesten verallgemeinernde Aussagen möglich sind.

Zu Beginn sei ein sehr geraffter Blick auf die Entwicklung des Vodka-konsums, wie sie in Abhandlungen über Vodka und die Geschichte des russischen Schankwesens dargestellt wird, gegeben.

Russlands „conversion to vodka“ sei Mitte des 17. Jh., als dieses Getränk schließlich eine wichtige Rolle im Leben aller Schichten der russischen Gesellschaft spielte, abgeschlossen (Christian 1990, 33). Die Gründe für das Trinken und die Trinkweise veränderten sich im Laufe der Zeit ebenso wie die konsumierte Menge, was in engem Zusammenhang mit der staatlichen Regulierung der Alkoholherstellung und des Alkoholverkaufs steht, die bereits im Jahre 1474 einsetzte (Pochlebkina 2008, 200).

Mit der Einführung der als *kabaki* bezeichneten Schenken (1533), in denen nur getrunken und nicht gegessen werden durfte – obwohl es auch Kabaki gegeben zu haben scheint, in denen neben Brot kalte Speisen wie Salzgurken, Kohl, gebeizter Fisch angeboten wurden (Nedjalkova-Travert 2004, 57) –, entstand nach Aussage der meisten Vodkaforscher die ungesunde russische Angewohnheit, Vodka ohne *zakuska* („Imbiss“) zu trinken (Efron 1955, 493f.; Smith/Christian 1984, 90; Šachmaev/Kurukin 1996, 16; Timofeev 2000, 135; Kručina 2003, 48; Margolina 2004, 69f.). Zu-

2 Vodka und Zakuska [Imbiss] oder Zakuska und ‚guter Tropfen‘.

dem konnte der Kabak wegen seiner ungastlichen Atmosphäre nicht als sozial wichtiger Treffpunkt funktionieren, was ebenfalls Einfluss auf die Art und Weise des Trinkens ausübte. Das erste Wirtshaus, in dem neben stärkeren Alkoholika offiziell auch Essen verkauft wurde, entstand erst 1719 in St. Petersburg. Allerdings war das angebotene Essen oft stark mit Pfeffer und Salz gewürzt, um den Durst der Trinker zu steigern (Smith/Christian 1984, 304), ihm kann also kaum kulinarischer Wert zugesprochen werden. Im Verlauf der weiteren Geschichte kann man verfolgen, wie der Staat die Einrichtungen, die Vodka verkaufen, abwechselnd zum Angebot von Speisen verpflichtet, dieses im Gegenteil verbietet oder den unmittelbaren Verzehr des Vodkas im Geschäft grundsätzlich untersagt.

Die größte Veränderung im Vodkagebrauch sei, so Romanov, Ende des 18., zu Beginn des 19. Jh. eingetreten, als Vodka als obligatorische Beilage zu den russischen Zakuski, die er als besonders fette Speisen vorstellt, anerkannt wurde. In seiner Darstellung wird ein natürlicher Zusammenhang zwischen russischer Kost und Vodka suggeriert – man habe sich nicht erst etwas speziell zum Vodka Passendes ausdenken müssen (Romanov 1998, 162ff.). In den Trinkeinrichtungen habe jedoch die Mehrheit der Trinker die Zakuski ignoriert und weiter nach altem Brauch, „po-staromu“, getrunken, das heißt – Kručina zufolge – in großen Dosen und auf leeren Magen (2003, 99)³ bzw. zu den Zeiten, als der Vodka nur außer Haus verkauft wurde, fand das Trinken und der Verzehr des auf der Straße gekauften billigen Essens unter unwürdigen Bedingungen hinter der nächsten Ecke statt (Šachmaev/Kurukin 1996, 51).

In der Sicht auf den Vodka entwickelte sich eine Konkurrenz zwischen der Betrachtung dieses Getränks als bereicherndes Element der Mahlzeit auf der einen Seite und als schnelles Mittel für einen starken Rausch auf der anderen Seite (Pochlebkina 2008, 212). Die Forschungsliteratur der letzten zwanzig Jahre stellt, ganz offensichtlich unter starkem Einfluss Pryžovs, das von den Mahlzeiten unabhängige „trockene“ Trinken als ty-

3 Den Beginn dieser „Sitte“ datiert Timofeev erst auf das Jahr 1958, als „der Wodkaausschank in Esslokalen, Imbissstuben und anderen billigen Speisegaststätten verboten wurde.“ (Timofejew 2006, 4) Wie bereits erwähnt, machen dafür die meisten anderen Forscher die Einführung der Kabaki vor über 450 Jahren verantwortlich. Segal sieht eher einen Zusammenhang mit der Fastenkultur, die schlicht gelehrt habe, dass es auch ohne Essen gehe. (1987, 270)

pisch russisch dar.⁴ In literarischen Texten wird Vodka jedoch nur ganz selten ohne Essen konsumiert und man kann zudem gewisse Tendenzen erkennen, wann er vornehmlich zu sich genommen wird.

1. Trinkzeit

Bereits im DOMOSTROJ („Hausbuch“) wird darauf hingewiesen, dass man nur „zu gegebener Zeit“ essen und trinken solle. (DOMOSTROJ 1998, 487) Welche Zeit dem Vodka im 16. Jh. zugeordnet wird, kann man bei Sigmund Freyherr zu Herberstein lesen, der schreibt, dass die Russen den „Prantwein [...] gemeingelichen vor der Speiß trincken“, zuvor werden nur Brot und Salz gereicht (1557, 137). Ähnlich erlebte es auch Gill Fletcher wenige Jahre später (1588/89): Vor dem Essen wurde ein nicht sehr großes Glas Vodka getrunken, während des gesamten Essens wurde nichts getrunken, und erst nach dem Essen tranken sie sich dann satt (Fletcher 1906, 173). Ein Jahrhundert später (1633–39) fügte Adam Olearius zu der bereits bekannten Aussage, dass „der Brantwein [...] bei allen allezeit den Anfang zur Mahlzeit machen“ müsse, noch hinzu: „und hernach auch auf dem Tische neben anderm Getränk gebraucht werden“ (Olearius 1959, 108). Der Vodka erobert sich vom 16. zum 17. Jh. also mehr und mehr Raum, wenn er zunächst vor der Mahlzeit, dann vor und nach der Mahlzeit und schließlich vor und während der Mahlzeit genossen wird.

Im 18. Jh. setzte jedoch eine soziale Differenzierung im Gebrauch ein, so dass Johann Friedrich Anthing über die Trinkgewohnheiten der Russen schreibt:

Gastfreyheit findet sich auch bey den gemeinen Russen soviel ihre Dürftigkeit es zuläßt. Können sie keine Mahlzeit geben, so bieten sie doch gewiß ein Glas Brandewein an. Dieß ist schon ganz allgemein, und das Clima macht den öftern Gebrauch des Brandeweins und der starken Getränke nöthig und weniger schädlich. Dieß geschieht dann bey dem gemeinen Manne früh, vor Tisch, auch

4 Bei Christian 1987 und 1990; Herlihy 1991 und 2003; Phillips 2000; Takala 2002 wird gar kein Bezug auf einen etwaigen Zusammenhang zwischen Vodka konsum und Essen genommen.

Nachmittag. Bey Leuten von Stande blos vor der Mahlzeit. (Anthing 1791, 325)⁵

Diese Aussage bestätigt Zabylin in seiner Abhandlung über das russische Volk. Die Russen hätten Vodka nicht nur vor dem Mittagessen, sondern den ganzen Tag über, „vo ves’ den“, getrunken (Zabylin 1880, 475). In der darauf folgenden Beschreibung der typischen Speisenfolge am Zarenhof wird jedoch wieder zuerst Vodka getrunken und Brot dazu gegessen, ehe die Speisen aufgetragen werden (Zabylin 1880, 491 und 523). Vodka wurde mit der zunehmenden Europäisierung Russlands und der mit ihr verbundenen Veränderung der Lebensweise der Aristokratie zum Getränk der Bauern (Šachmaev/Kurukin 1996, 38), er verlor jedoch auch unter den westlich orientierten Aristokraten nicht die Rolle eines Aperitifs, der in kleiner Menge zum Auftakt der Mahlzeit getrunken wurde. Bei Kondratij Ryleev fanden sich junge Adlige zu ihrer Meinung nach typisch russischen Frühstückten zusammen, um nationale Traditionen bewusst zu pflegen. In Abgrenzung zu der in Mode gekommenen europäischen Küche bestanden diese Frühstückte unveränderlich aus einer Karaffe Vodka, einigen Köpfen Sauerkohls und Roggenbrot (Šachmaev/Kurukin 1996, 58).

In Texten von Puškin, Gogol’, Gončarov, Ostrovskij, Pomjalovskij, Tolstoj wird sowohl in der Schenke als auch zu Hause Vodka vor dem Essen ausgeschenkt. Dass es sich so gehöre, darauf lässt Gogol’ in seinen MERTVYE DUŠI (DIE TOTEN SEELEN, 1842) den Erzähler explizit hinweisen:

Засим, подошедши к столику, где была закуска, гость и хозяин выпили, как следует, по рюмке водки, закусили, как закусы-
вает вся пространная Россия по городам и деревням, то-есть

5 Im Gegensatz zu der Aussage Pochlebkins, dass ausländische Reisende in ihren Berichten im 18. Jh. Vodka nicht „Vodka“, sondern „Branntwein“ genannt hätten (Pochlebkina 2008, 172), bezeichnet Anthing Vodka wiederholt als ‚Wotki‘. Er erkennt hingegen das russische Bier nicht als solches (Anthing 1791, 328 und 315). Ohne die Diskussion um die verschiedenen bis zum 19. Jh. im Russischen gängigen Bezeichnungen für Vodka hier aufgreifen zu wollen, scheint mir doch erwähnenswert, dass nicht in einem literarischen Text mit dem Begriff „chlebnoe vino“ (Brotwein) operiert wird.

всякими соленьями и иными возбуждающими благодатями, и потекли все в столовую.⁶ (Gogol' 1951, 97)

Das darauf folgende üppige Essen kommt ganz ohne Getränke aus.

In den Erzählungen von Gončarov lassen sich hinsichtlich der Ess- und Trinkgewohnheiten klar die erwähnte soziale Differenzierung und ein Stadt-Land-Gegensatz erkennen (Zu diesem vgl. Engel'gardt 1999, 32f.). Die Niederen trinken in Garküchen Vodka zu Piroggen, frischer Leber, Sülze oder Hammelfleisch, was die gesellschaftlich höher Stehenden hinwieder nicht anrühren. (Gončarov 1997a, 62) Piroggen werden überhaupt als Inbegriff der gesellschaftlich niedrigsten Stufe dargestellt: „Takaja chorošen'kaja – i pečet pirogi! [...] užas!“⁷ (Gončarov 1997b, 117). Auch in OBYKNOVENNAJA ISTORIJA (EINE ALLTÄGLICHE GESCHICHTE; 1847) ist es der Diener, der Vodka trinkt, dazu isst er zwei riesige Brotscheiben mit Schinken (Gončarov 1997c, 175). Die Provinzler klagen in der Hauptstadt darüber, dass in ihr Geschäfte nicht zur Essenszeit abgeschlossen werden, „a admiral'skogo času vovse ne znajut – ni vodki, ni zakuski“⁸ (Gončarov 1997c, 206). Der Freund aus früheren Zeiten, den Aleksandr in St. Petersburg wiedertrifft, unterbricht dessen Redeschwall mit den Worten: „Polno, polno, [...] lučše vypej-ka vodki da stanem užinat“⁹ (Gončarov 1997c, 318). Während in diesen beiden Texten also Vodka am Vormittag bzw. vor dem Essen getrunken wird, wird er in der späten Erzählung UCHA (DIE FISCHSUPPE; 1891) erst nach dem Essen hervorgeholt, (Gončarov 1980, 215) was allerdings der einzige Text ist, den ich gefunden habe, in dem erst nach beendetem Mahl zum Vodka gegriffen wird.

In VOSKRESENIJE (AUFERSTEHUNG; 1899) von Lev Tolstoj wird implizit der Zusammenhang von Vodka und Essen dargestellt. Nechljudov

6 „Sie traten zuerst an das Tischchen, auf dem die Zakuska stand, der Gast und der Hausherr tranken je ein Glas Vodka, wie es sich gehört, nahmen sie danach eine Zakuska zu sich, wie das ganze weite Rußland in seinen Städten und Dörfern nach dem Vodka eine Zakuska zu sich nimmt, das heißt, sie aßen verschiedene gesalzene und andere appetitanregende Gottesgaben und gingen erst dann ins Speisezimmer.“

7 „So eine hübsche – und bäckt Piroggen! [...] Entsetzlich!“

8 „[D]ie Frühstücksstunde aber kennt man gar nicht, es gibt weder Vodka noch eine Zakuska.“

9 „Genug, genug [...], trink lieber ein Glas Vodka, und dann wollen wir essen [...].“

stellt sich verspätet zum Essen ein und wird sofort ausdrücklich dazu aufgefordert, wenn er schon keinen Vodka trinke, so doch wenigstens bei Tisch etwas zu sich zu nehmen (Tolstoj 1964, 81). Er hat also die ‚Vodkazeit‘ verpasst, woraus gefolgert wird, er wolle auch nichts essen, was sich als nicht zutreffend erweist, denn er isst mit großem Appetit.

Gegen Ende des 19. Jh. wird der Vodka, wie man Texten von Pomjalovskij, Pisemskij oder Čechov entnehmen kann, mehr und mehr direkter Bestandteil der Mahlzeiten. Und um auch während der Fastenzeit nicht auf Vodka verzichten zu müssen, führt Čechov in seiner Erzählung *ZAKUSKA* (*DER IMBISS*; 1883) Fastenvodka (*vodka postnaja*) ein, der gewissermaßen innerlich reinigt, wenn in der Fastenzeit verbotene Speisen verzehrt wurden (Čechov 1975a, 128).

In den Texten des 20. Jh. wird entweder keine konkrete Trinkzeit genannt, was den Schluss zulässt, dass es das allgemein anerkannte und eingehaltene Ritual, vor dem Essen zu trinken, nicht mehr gibt. Wird – wie z. B. in Texten von Blok, Vaginov, Bulgakov, Trifonov, Pristavkin, Vojnovič – eine Zeit genannt, dann handelt es sich mehrheitlich um den Abend (und den Morgen danach), was tatsächlich eine Entkoppelung des Trinkens vom Essen nahelegt. Trinken wird zur Freizeitbeschäftigung und zum Mittel gegen Langeweile.

2. Vodka + Zakuska

Olearius beschreibt in seinem Reisebericht nicht nur die Folgen der alle Stände vereinenden Trunkenheit, sondern weist auch auf eine spezielle Katerspeise hin, deren Ziel darin besteht, lustvoll weitertrinken zu können:

Sie pflegen auch ein Essen, welches sie nach dem Rausche, wenn sie pochemeli oder unlustig sind, zuzurichten. Sie schneiden gebratenes Schafffleisch kalt in kleine Schnitten wie Würfel, etwas dünner und breiter, vermischen es mit ebenso kleingeschnittenen Ajurken und Pfeffer, gießen halb Essig und halb Ajurkensuppe daran und essen es dann mit dem Löffel – worauf dann aufs neue wieder ein Trunk schmeckt. (Olearius 1959, 108)

In dem ebenfalls aus dem 17. Jh. stammenden SKAZANIE O ROSKOŠNOM ŽITII I VESELII („Legende vom prächtigen Leben und Fröhlichsein“) finden neben vielen verschiedenen Gerichten und Getränken gleichfalls spezielle gesalzene Katerspeisen Erwähnung, zu welchen hier Kohl, Gurken und Reizker, Birnen, Rettiche, Knoblauch und Zwiebel gezählt werden (Skazanie 1954, 41). Es werden also bereits traditionelle Zakuski beschrieben, obwohl diese erst im 18. Jh. entstanden sein (Pochlebkina 2008, 246; Romanov 1998, 359; Begg 2000, 180) und im 19. Jh. ihre Hochzeit gehabt haben sollen (Smith/Christian 1984, 174).

Sauer eingelegte Pilze als Begleiter des Vodkas durchziehen die russische Literatur. In Saša Černyjs Gedicht OBSTANOVOČKA („Die Ausstattung“; 1909) ist zu lesen, dass auf einer Untertasse ein einzelner Reizker sauer werde, aber der Vodka sei am Vortag bis auf den letzten Tropfen ausgetrunken worden (Černyj 1960, 103). Durch das „aber“ (*no*) wird ein unauflösbarer Zusammenhang zwischen Reizker und Vodka suggeriert. Ohne Vodka verliert der Reizker seinen Reiz. Dies ruft das Bild des gruselig großen schwarzen Katers aus Bulgakovs MASTER I MARGARITA (MEISTER UND MARGARITA; 1928–40) wach, der in der einen Pfote ein Glas Vodka, in der anderen eine Gabel mit einem aufgespießten marinierten Pilz hält (Bulgakov 1999, 227f.). Diesem Roman kann man auch eine alte weise Regel, wie den Folgen einer durchzechten Nacht beizukommen sei, entnehmen: Gleiches sollte mit Gleichem kuriert werden, zwei Gläser Vodka mit einer scharfgewürzten warmen Zakuska sollten wieder Leben einhauchen. Dazu werden geschnittenes Weißbrot, ein Gläschen Presskaviar und ein Teller marinierter Steinpilze gereicht (Bulgakov 1999, 223).

Die Kombination von Kaviar und Vodka findet sich gleichermaßen in Texten aus dem 19. und 20. Jh. Ein Denkmal setzt ihr Igor' Severjanin 1919 in dem gleichnamigen Gedicht, denn zu Vodka sei Kaviar besser und schmackhafter als alles andere, wenn man beide auf dem Tische stehen sehe, werde einem gleich fröhlicher, wärmer, entspannter zumute (Severjanin 1995, 61).

Vodka werde außerdem sehr gern zu Fischgerichten konsumiert, heißt es etwas euphemistisch in dem HANDBUCH FÜR GENIESSER (Begg 2000, 180), das dem Muster weiterer westlicher Bücher über Alkoholika folgt. Eher zutreffen dürfte die Schlagerzeile „Russischer Vodka, Hering und schwarzes Brot“ (Zit. bei Dzieciolowski/Liebmann 1994, 15). Diese Zusammenstellung geht wahrscheinlich auf die Kabaki zurück, denn zu

dieser Zeit bestand – wie man bei Pryžov lesen kann – die Alternative darin, nach dem geleerten Glas entweder einen rostigen Hering (*ržavaja seledka*), der direkt am Eingang zum Kabak verkauft wurde, zu verzehren, oder aber anstelle des Verzehrs einer Zakuska ein weiteres Glas zu leeren (Pryžov 1868, 268). Der Hering wird jedoch auch zu Hause zum Vodka gereicht, so zum Beispiel in Texten von Nekrasov und Ostrovskij. In Ostrovskijs Komödie *SVOI LJUDI – SOČTEMSJA* (dt. *ES BLEIBT JA IN DER FAMILIE*; 1849) weckt der Gedanke an Essen automatisch den an Vodka, denn die an ihn gerichtete Frage, ob er nicht etwas essen möchte, bejaht Rispoločenskij und sagt im gleichen Atemzug, dass er jetzt ein Gläschen vertragen könne (Ostrovskij 1973, 130). Genau umgekehrt wird in Nekrasovs *PETERBURGSKIE UGLY* („Petersburger Winkel“; 1845) das Trinken automatisch mit Essen assoziiert. Der neue Mitbewohner gibt Geld für einen Stof Wein – ob damit Traubenwein oder Vodka gemeint ist, wird nicht deutlich, jedenfalls reichen die 1,2 Liter, um mehrere Personen betrunken zu machen –, der Ausgeschickte kehrt innerhalb von fünf Minuten mit Wein, zwei Heringen, fünf Gurken und drei Pfund Schwarzbrot zurück (Nekrasov 1983, 342).

Čechov macht in der Erzählung *U PREDVODITEL'SI* („Bei der Adelsmarschällin“; 1885) deutlich, dass das Essen ohne Vodka einfach nicht „rutscht“, ja, vollkommen sinnlos erscheint. Zu dem reichhaltigen Frühstück, das die Witwe ihren Nachbarn nach dem Totengedenken für ihren Mann bereitet, werden keinerlei alkoholische – und offensichtlich auch ansonsten keine – Getränke gereicht, weil sich ihr Mann in den Tod getrunken hat. Das gute Essen bleibt den Nachbarn im Halse stecken, einer vergleicht das Gefühl mit dem, das er hatte, als seine Frau fremdgegangen ist. In Gang kommt das Frühstück erst, nachdem einer nach dem anderen in die Garderobe geht und die vorsorglich eingeschmuggelten Flaschen geleert werden (Čechov 1975b, 170f.). Neue Moden werden in der Erzählung *P'JANYE* („Die Betrunkenen“; 1887) beschrieben: Zu Beginn trinken der Fabrikant und der Advokat jeweils ein großes Glas Vodka und essen Austern hinterher, was der Advokat damit kommentiert, dass er dies in Mode gebracht habe, weil es einem von dem Vodka in der Kehle brenne, wenn man jedoch eine Auster hinunterschlucke, fühle man in der Kehle Wollust. Als der Kellner anschließend Sauce provençale zum Hering bringt, ist der Fabrikant außer sich. Dies ist ihm offensichtlich zu primitiv, obwohl er letzten Endes bei der noch einfacheren Kombination von

Vodka und Brot bleibt, während der Advokat Trüffeln, Quappen, Sterlet und ähnliche Delikatessen zu sich nimmt (Čechov 1976a, 58). Eine regelrechte Vodka-„Zakusologie“ wird in Čechovs Komödie IVANOV (1887) entwickelt, wo sich von Hering, Brot, Gurken, über Piroggen bis zu Kaviar, eingesalzenen Reizkern, gerösteten Gründlingen und Steinpilzen alle „Klassiker“ wiederfinden (Čechov 1976b, 253–255).

Mit einem Pfund Speck und einer Flasche Vodka – was ja nach Andruchovyč typisch ukrainisch ist – soll in MITINA LJUBOV' (MITJAS LIEBE; 1925) von Bunin ein Landmädchen seinem Mann ausgespannt werden. Der Vodka wird reihum aus einer Teetasse getrunken und dazu Brot verzehrt (Bunin 1927, 80). Speck und Brot werden auch dem zum Tode verurteilten russischen Kriegsgefangenen Andrej Sokolov in ŠOLOCHOVS SUD'BA ČELOVEKA (MENSCHENSCHICKSAL; 1957) zum Schnaps angeboten. Ihm wird befohlen, vor seiner Hinrichtung auf den Sieg der Deutschen zu trinken. Er bewahrt sich jedoch dadurch seine Ehre und letzten Endes sein Leben, dass er statt dessen auf seinen Tod und seine Befreiung von den Qualen trinkt und dass er seiner Gewohnheit treu bleibt, weder nach dem ersten noch nach dem zweiten Glas etwas zu essen, obwohl er vor Hunger fast umfällt. Er wird nicht umgebracht, weil er sich nicht erniedrigen lässt (Šolochov 1960, 53f.).

Venička, der Held in Venedikt Erofeevs MOSKVA – PETUŠKI (MOSKAU – PETUŠKI; 1968/69) bringt hingegen die erste Dosis nicht herunter, ohne etwas zu essen. Danach brauche er erst wieder nach der neunten Dosis etwas. Deshalb kauft er, ehe er sich zu dem Zug begibt, zwei *buterbrody*, um nicht „kotzen“ (sblevat') zu müssen (Erofeev 1999, 19).

In Texten, die in der zweiten Hälfte des 20. Jh. entstanden sind (geschrieben z. B. von Trifonov, Vojnovič, Dovlatov), wird der Fisch zunehmend durch Wurst verdrängt, hinzu kommen Eier und Kartoffeln, was darauf hindeutet, dass es sich um komplette einfache Mahlzeiten und keine Zakuški mehr handelt. Besonders schön schildert Viktor Nekrasov in ZAPISKI ZEVAKI (AUFZEICHNUNGEN EINES NICHTSTUERS; 1975)¹⁰ die seiner Meinung nach ideale Form des Trinkens, wobei er alle wichtigen Elemente des

10 Nikolaev 2004, 240f. schreibt die Autorschaft Jurij Dombrovskij zu, aus dessen Essay ÉPITALAMA (kurz vor seinem Tod, 1978, geschrieben) er dieselben Worte zitiert. In die sechsbändige Werkausgabe Dombrovskijs (Moskva 1992f.) ist dieser Essay nicht aufgenommen worden und war mir deshalb nicht zugänglich.

Trinkens berührt. Weil diese ansonsten in den vorliegenden Überlegungen ausgeblendet werden, sei Nekrasov etwas ausführlicher zitiert:

Я пил тебя из всех возможных сосудов, из рюмок, стопок, стаканов (граненых и неграненых), из медных и алюминиевых кружек, бритвенных стаканчиков и заворачивающихся из термоса, из тонких, китайского фарфора чашечек и толстых фаянсовых с крышкой пивных кружек, просто из горлышка („Из горла будешь?“) и однажды просто сосал губку; пил утром, вечером, днем и ночью, дома, в гостях, на званых ужинах и банкетах, на свадьбах и похоронах, тайно в ванне, вытаскивая трясушимися руками из „загашника“ специально недопитую четвертинку; в подъездах, парадных, пустых дворах, озираясь по сторонам и запивая пивом, в поле, в лесу, в горах, у моря (там-то на пляже в Ялте и произведен был эксперимент с губкой), на пароходе, в поезде, автомобиле, самолете; в землянке у раскаленной печурки [...], в шумной веселой компании – впятером, вчетвером, втроем, вдвоем, один...

И со всей ответственностью могу заявить – лучше пить вдвоем. В затхлой атмосфере прокуренной холостяцкой комнаты, закусывая колбасой и огурцом, разложенным на газете.

Говорю со всей ответственностью и знанием дела человека, пившего во дворцах и лучших ресторанах из хрустальных бокалов и тыкавшего вилкой в трепетно-розовую осетрину, распластавшуюся на кузнецовском фарфоре [...] ¹¹ (Nekrasov 1976, 121f.)

11 „Ich trank dich aus allen möglichen Gefäßen, aus Schnapsgläsern, Gläsern, Wassergläsern (geschliffenen und ungeschliffenen), aus kupfernen und Aluminiumbüchsen, Rasierschalen und Schraubdeckeln von Thermoskannen, aus zarten chinesischen Porzellantässchen und dicken Steingutbierkrügen mit Deckel, einfach aus dem Flaschenhals und einmal habe ich einfach einen Schwamm ausgesogen; ich trank morgens, abends, tags und nachts, zu Hause, bei Besuchen, bei Festessen und Banketten, auf Hochzeiten und Beerdigungen, heimlich in der Badewanne, mit zitternden Händen aus dem Geheimversteck die extra nicht ausgetrunkene Viertelliterflasche herausstehend; in Hausaufgängen, Haupteingängen, Hinterhöfen, mich nach allen Seiten umblickend und mit Bier nachspülend, auf dem Feld, im Wald, in den Bergen, am Meer (dort irgendwo am Strand von Jalta wurde auch das Experiment mit dem Schwamm durchgeführt), auf einem Dampfer, im Zug, im Auto, im Flugzeug; in einer Erdhütte an einem glühendheißen Öfchen [...], in lärm-

Es wird Wurst mit Gurke empfohlen, wodurch der Text klar in der zweiten Hälfte des 20. Jh. situiert werden kann; es wird die Frage des Trinkgefäßes diskutiert, denn Trinken aus der Flasche ist ein Zeichen für Trunksucht; es wird die Frage der Mittrinker diskutiert, weil das Trinken allein ebenfalls ein Zeichen für Trunksucht ist, denn trinkt man allein, kann man keinen Trinkspruch ausbringen, und das Trinken ohne Trinkspruch ist ein weiteres Zeichen für Trunksucht.

Pochlebkina kritisiert immer wieder die Unkultiviertheit seiner Landsleute im Umgang mit Vodka, der in den letzten 200 Jahren durch zunehmenden Verzicht auf *Zakuski* seiner gastronomischen Bedeutung beraubt worden sei. Romanov terminiert den endgültigen Verfall, das heißt das Verschwinden fast aller Gerichte der russischen nationalen Küche, die einst als *Zakuski* zu harten Getränken gereicht wurden, von der Speisekarte, erst auf die Regierungszeit von Leonid Brežnev und Michail Gorbatschow (Romanov 1998, 359). Pochlebkina hat seiner *ISTORIJA VODKI* (GESCHICHTE DES VODKAS; 1991) einen Anhang über die gastronomische Bedeutung und „richtige“ Verwendung des Vodka beigefügt, in dem er deutlich zu machen versucht, dass Vodka Gerichten der ausschließlich russischen nationalen Küche einen besonderen Akzent zu verleihen vermag (Pochlebkina 2008, 246). Deshalb sollten die Russen „[...] ne ‚zakusyvaj‘, a ‚zapivaj‘ vodkoj edu“¹² (Pochlebkina 2008, 232). Wie Wein so sei auch Vodka mit dem Charakter konkreter Speisen verbunden. Er sei für russische *Zakuski* unentbehrlich, die man nicht ohne Vodka verzehren könne, weil sie ohne ihn nicht ihre Eigenart voll zur Entfaltung bringen. Kaviar, eingesalzener oder geräucherter Fisch – für sie sei Vodka erforderlich, der seinerseits seinen Geschmack erst in Verbindung mit der *Zakuska* entfalte (Pochlebkina 2000).¹³

der fröhlicher Gesellschaft – zu fünf, dritt, zweit, allein.../Und mit voller Verantwortung kann ich erklären – am besten ist es, zu zweit zu trinken. In der muffigen Atmosphäre verrauchter Junggesellenzimmer, dazu Wurst und Gurke essend, die auf einer Zeitung ausgebreitet sind./ Ich spreche mit voller Verantwortung und Kenntnis des Trinkens in Palästen und besten Restaurants aus Kristallkelchgläsern und mit der Gabel in das flackernd-rosa Störflisch stechend, das sich auf Porzellan aus Kuzneck ausbreitet.“

12 „Nicht ‚nach-essen‘, sondern das Essen mit Vodka ‚hinunterspülen‘.“

13 Die *Zakuski*, die Pochlebkina in dem Anhang auflistet, (Pochlebkina 2008, 247f.) und die seiner Argumentation zufolge vor 200 Jahren zum Vodka gereicht worden sein müssten, konnten nur ausnahmsweise in literarischen Texten aus dieser Zeit ausfindig gemacht werden, was ihre tatsächliche Be-

Dem widerspricht Senčín in seiner sehr alkoholgeschwängerten Novelle MINUS (MINUS; 2001), in der der Erzähler in seiner nüchternen Phase folgenden Überlegungen nachgeht:

Ем не спеша, смакуя, именно ем, а не закусываю. Как же это приятно! Вкус пищи не отравлен водочным духом, не засло-
нен ее жжением. Все внимание на саму еду, а не на выпивку.¹⁴
(Senčín 2001)

Mit dieser Umwidmung der Aufmerksamkeit vom Trinken auf das Essen sei der kurze Blick auf die Texte beendet.

3. Fazit

Bei der Beschäftigung mit der Frage des Trinkens ist recht schnell deutlich geworden, dass die meisten in neueren theoretischen Abhandlungen zu diesem Thema aufgestellten Behauptungen nicht oder nur zum Teil durch die literarischen Texte bestätigt werden. Dies lässt sich mit sozial variierenden Ritualen des Trinkens auf der einen Seite und auf der anderen Seite damit erklären, dass die Literatur über lange Zeit ihren Sitz im Leben der Aristokratie hatte. Man kann deshalb sicherlich der Aussage, dass die Alkoholisierung der Literatur mit ihrer Demokratisierung zu wachsen begann (Melichov 2000), zustimmen. Um ein angemessenes Bild zu gewinnen, scheint es erforderlich, neben den nichtfiktionalen auch auf fiktionale Texte zurückzugreifen, denn die literarischen Texte können eine entscheidende Rolle als Korrektiv der kulturtheoretischen Studien spielen.

deutung für die russische Kultur doch sehr in Frage stellt. Eine ähnliche Liste findet sich bei Romanov, (1998, 358ff.) in der allerdings keine Fisch- und Gemüsegerichte auftauchen, wobei, wie dargestellt, besonders dem Fisch ansonsten eine wichtige Rolle zugesprochen wird.

14 „Ich esse ohne Eile, genußvoll, und zwar esse ich wirklich und vertreibe nicht nur den unangenehmen Geschmack, den das Getrunzene hinterlassen hat, durch eine Zakuska. Wie angenehm das ist! Der Geschmack des Essens ist nicht durch den Geruch des Vodkas vergiftet, nicht durch sein Brennen verdrängt. Die gesamte Aufmerksamkeit richtet sich auf das Essen selbst, nicht auf das Trinken.“

In den nichtfiktionalen Abhandlungen, die auf die verheerenden Folgen des übermäßigen Vodka Konsums in Russland hinweisen wollen, wird Vodka nicht als Bestandteil der russischen gastronomischen Kultur dargestellt, sondern die vollständige Vernachlässigung des Essens zugunsten des Trinkens betont (Šachmaev/Kurukin 1996; Timofeev 2000; Kručina 2003; Margolina 2004; Schmid 2004; Andruchowytš 2005; Timofejew 2006). Dies prägt implizit bereits die Konzeption der 1930 im Rahmen der Antialkoholikampagne herausgegebenen Anthologie *ALKOGOLIZM V CHUDOŽESTVENNOJ LITERATURE* („Alkoholismus in der schönen Literatur“). Sie manipuliert so mit den Texten, dass lediglich in fünf Textausschnitten von ungefähr fünfzig Essen überhaupt erwähnt wird, denn es geht in dieser Zusammenstellung vor allem um das Abstoßende und Kulturlose des Trinkens. Die Darstellung alkoholischer Exzesse stellt in der vor der Mitte des 20. Jh. erschienenen Literatur jedoch eher die Ausnahme dar. Aber auch später gehen sie nur selten mit dem Verzicht auf Essen einher. Es scheint kein Zufall zu sein, dass Segal, der sich bei seiner Untersuchung des *RUSSIAN DRINKING* (1987) auch auf literarische Texte stützt, einer der wenigen Autoren ist, der ausdrücklich darauf hinweist, dass Alkohol gewöhnlich mit Essen zu sich genommen wird, dass auf den Vodka in der Regel „a light appetizer“ folgt (Segal 1987, 145; 140 und ders. 1990, 95), also für die Russen gerade nicht das von den Mahlzeiten unabhängige „trockene“ Trinken typisch ist.

Als Getränk zu typischen russischen Speisen versuchen Pochlebkina, Romanov und Begg den Vodka zu rehabilitieren, wobei sie ihm damit eine ausgesprochen kulturvolle kulinarische Rolle zuschreiben, die er nicht nur den literarischen Texten zufolge so nie innegehabt hat.¹⁵

Aber auch die selbstbewusste Stilisierung der Trunksucht zur Volkskultur ist neueren Datums und zeugt von der russischen Identitätskrise. Medinskij bezeichnet es deshalb nicht zu Unrecht – bei aller Kritik, der man seine Argumentation ansonsten unterziehen muss – als regelrecht schizophren, über sich selbst Märchen zu verbreiten (2008, 354).

15 Gegen das Titelbild der letzten – postumen – Ausgabe seiner *ISTORIJA VODKI* (2008), das eine einsame Gurke neben einem Glas Vodka zeigt, hätte Pochlebkina mit Sicherheit protestiert. Es widerspricht der gesamten Argumentation seines Buches.

Literatur

- Alkoholizm v chudožestvennoj literature (1930). Chrestomatija, hrsg. von A. S. Berl'jand. Moskva/Leningrad.
- Andruchowysch (2005), Juri: Zweck und Mittel. In: Süddeutsche Zeitung, 01.08.
- Anthing (1791), Johann Friedrich: II. Ueber Rußland, seines Landes-Art, Sitten, Luxus, Moden und Ergötzlichkeiten. In: Journal des Luxus und der Moden, Junius, 311–329.
- Begg (2000), Desmond: Wodka. Das Handbuch für Genießer. Köln.
- Bulgakov (1999), Michail: Master i Margarita. Moskva.
- Bunin (1927), Ivan: Mitina ljubov'. Leningrad.
- Čechov (1975a), Anton Pavlovič: Zakuska. In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 30 t. T. 2. Moskva, 127–129.
- Čechov (1975b), Anton Pavlovič: U predvoditel'si. In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 30 t. T. 3. Moskva, 169–172.
- Čechov (1976a), Anton Pavlovič: P'janye. In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 30 t. T. 6. Moskva, 58–63.
- Čechov (1976b), Anton Pavlovič: Ivanov. Komediya v 4 dejstvijach i 5 kartinach. In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 30 t. T. 11. Moskva, 217–292.
- Černyj (1960), Saša: Stichotvorenija. Moskva/Leningrad.
- Christian (1987), David: Traditional and Modern Drinking Cultures in Russia on the Eve of Emancipation. In: Australian Slavonic and East European studies, 1, 61–84.
- Christian (1990), David: ‚Living Water‘. Vodka and Russian Society on the Eve of Emancipation. Oxford.
- Domostroj (1998) (Der Hausvater). Christliche Lebensformen, Haushaltung und Ökonomie im alten Rußland. Deutscher Text und Kommentar von Gerhard Birkfellner. I. Osnabrück.
- Dovlatov (2000), Sergej: Remeslo. In: Sobranie sočinenij v 4 t. T. 3. Sankt-Peterburg, 5–178.
- Dzieciolowski (1994), Zygmunt/Liebmann, Russell: Väterchen Wodka. In: ZEITmagazin, 5, 12–17.
- Efron (1955), Vera: The Tavern and the Saloon in Old Russia. An Analysis of I. G. Pryzhov's Historical Sketch. In: Quarterly journal of studies on alcohol, 16, 484–503.

- Engelgardt (1999), A. N.: Iz derevni. 12 pisem. 1872–1887. Sankt-Peterburg.
- Erofeev (1999), Venedikt: Moskva – Petuški. Moskva.
- Fletčer (1906), Džils: O gosudarstve Russkom (1588–1589gg.). Sankt-Peterburg.
- Gogol'(1951), Nikolaj: Mertvye duši. Tom pervyj. In: Polnoe sobranie sočinenij v 14 t. T. 6. Moskva/Leningrad, 5–247.
- Gončarov (1997a), Ivan: Lichaja bolest'. In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 20 t. T. 1. Sankt-Peterburg, 26–64.
- Gončarov (1997b), Ivan: Ivan Savič Podžabrin. In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 20 t. T. 1. Sankt-Peterburg, 103–171.
- Gončarov (1997c), Ivan: Obyknovennaja istorija. In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 20 t. T. 1. Sankt-Peterburg, 172–469.
- Gončarov (1980), Ivan: Ucha. In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 8 t. T. 7. Moskva, 211–216.
- Herberstain (1557), Sigmund Freyherr zu: Moscouia der Hauptstat in Reissen. Wien.
- Herlihy (1991), Patricia: Joy of the Rus': Rites and Rituals of Russian Drinking. In: The Russian Review, 50, April, 131–147.
- Herlihy (2003), Patricia: The Alcoholic Empire. Vodka & Politics in Late Imperial Russia. Oxford.
- Kobrin (2001), Kirill: Carica russkich dum. In: <http://archive.svoboda.org/programs/pr/2001/pr.052201.asp>; 20.06.2005.
- Kručina (2003), Evgenij: Vodka. Putevoditel'. Moskva.
- Margolina (2004), Sonja: Wodka. Zürich.
- Medinskij (2008), Vladimir: O russkom p'janstve, leni i žestokosti. Mify o Rossii. Moskva.
- Melichov (2000), Aleksandr / Stoljarov, Andrej: Besplodnye zemli. Pisatel' i alkohol'. In: Oktjabr', 11, hier cit. nach <http://magazines.russ.ru/october/2000/11/melihov.html>; 17.09.2010.
- Nedjalkova-Travert (2004), Polina: Social'naja istorija pitejnych zavedenij v Rossii: obščestvennaja roľ kabaka v žizni derevenskoj obščiny (konec XIX–načalo XX veka). In: eSamizdat, 2, 3, 55–61.
- Nekrasov (1983), Nikolaj Alekseevič: Peterburgskie ugly (Iz zapisok odnogo molodogo čeloveka). In: Polnoe sobranie sočinenij i pisem v 15 t. T. 7. Leningrad, 333–354.
- Nekrasov (1976), Viktor: Zapiski zevaki. Frankfurt/Main.

- Nikolaev (2004), Vladimir: *Vodka v sud'be Rossii*. Moskva.
- Olearius (1959), Adam: *Moskowitzische und persische Reise*. Berlin.
- Ostrovskij (1973), Aleksandr Nikolaevič: *Svoi ljudi – sočemsja*. In: *Polnoe sobranie sočinenij v 12 t. T. 1*. Moskva, 85–152.
- Phillips (2000), Laura L.: *Bolsheviks and the Bottle. Drink and Worker Culture in St. Petersburg 1900–1929*. Illinois.
- Pochlebkina (2000), Vil'jam: *Poslednee interv'ju (Igor' Pomerancev)*. In: <http://archive.svoboda.org/programs/OTB/2000/OBP.06.asp>; 17.09.2010.
- Pochlebkina (2008), V. V.: *Istorija vodki*. Moskva.
- Pryžov (1868; Reprint 1991), I.: *Istorija kabakov v Rossii v svjazi s istoriej russkogo naroda*. Moskva.
- Romanov (1998), Sergej: *Istorija russkoj vodki*. Moskva.
- Šachmaev (1996), Sergej/Kurukin, Igor': *Kabak na Rusi. Pervaja pravdivaja istorija rossijskogo p'janstva. N'ju-Jork*.
- Schmid (2004), Ulrich M.: *Sa sdarowje! Sonja Margolina schreibt eine Kulturgeschichte des Wodkas*. In: *Neue Zürcher Zeitung*, 146, 36.
- Segal (1987), Boris M.: *Russian Drinking. Use and Abuse of Alcohol in Pre-Revolutionary Russia*. New Brunswick/New Jersey.
- Segal (1990), Boris M.: *The Drunken Society. Alcohol Abuse and Alcoholism in the Soviet Union. A Comparative Study*. New York.
- Senčina (2001), Roman: *Minus*. In: *Znamja*, 8, hier cit. nach <http://magazines.russ.ru/october/2000/11/melihov.html>; 17.09.2010.
- Severjanin (1995), Igor': *Sočinenija v 5 t. T. 3*. Sankt-Peterburg.
- Skazanie o roskošnom žitii i veselii (1954; Reprint Leipzig 1974). In: *Russkaja demokratičeskaja satira XVII veka*, hrsg. von Varvara P. Adrianova-Peretc. Moskva/Leningrad, 39–42.
- Smith (1984), R. E. F. / Christian, David: *Bread and salt. A social and economic history of food and drink in Russia*. Cambridge.
- Šolochov (1960), Michail A.: *Sud'ba čeloveka*. In: *Sobranie sočinenij v 8 t. T. 8*. Moskva, 32–67.
- Takala (2002), Irina R.: *Veselie Rusi. Istorija alkogoľnoj problemy v Rossii*. Sankt-Peterburg.
- Timofeev (2000), Michail: *Rossija. Nezaveršennyj proekt. Ključevye ponjatija, obrazy, simvoly*. Ivanovo.

- Timofeev (2003), Michail: Vodka. Wódka. Vodka. In: *Idei v Rossii. Idee w Rosji. Ideas in Russia. Leksykon rosyjsko-polsko-angielski*. Tom 5, hrsg. von Andrzej de Lazari. Łódź, 48–51.
- Timofejew (2006), Michail: „Schon wieder kein Grund, nicht zu trinken“. Trinkgewohnheiten in Russland heute. In: *kultura. Russland-Kulturanalysen*, 7–8, 3–8.
- Tolstoj (1964), Lev Nikolaevič: *Voskresenie*. Moskva.
- Zabylin (1880), M.: *Russkij narod. Ego obyčai, obrjady, predanija, sueverija i poëzija*. Moskva.

Nach sieben Jahrzehnten Sowjetunion sind die Russen in vielen ihrer Essgewohnheiten wieder zu den Traditionen der vorrevolutionären Zeit zurückgekehrt. Die Esskultur, die private wie die der Restaurants, hat wieder einen hohen Stellenwert, Kochbücher und Ratgeber in Fernsehen und Internet haben Konjunktur.

Die wissenschaftliche Erforschung dieser Sparte der Kultur hält mit dieser Entwicklung nicht Schritt. Im Frühjahr 2010 fand an der Universität Potsdam die erste internationale und interdisziplinäre Tagung zum Thema „Russische Küche und kulturelle Identität“ statt. Der vorliegende Sammelband enthält viele der dort vorgestellten Beiträge in Aufsatzform.

Es sind kultur- und literaturwissenschaftliche Untersuchungen zu Essen und Trinken in Russland. Untersucht werden nicht nur die Bedeutung einzelner Speisen und Zubereitungsarten und die Mahlzeit als soziales Geschehen, sondern auch der Verzicht auf Nahrung, sei es freiwillig als Fasten, sei es erzwungen als Hunger. Eine andere Gruppe von Beiträgen geht der Rolle des Essens als literarischem Motiv nach, eine weitere bildlichen Darstellungen. Auch das Trinken wird bedacht. In der Kultur durchweg klar kodiert, eignen sich Essen und Trinken ganz besonders als literarische Zeichen, die in den Werken unterschiedlichste Funktionen übernehmen können. Als Ganzes eröffnen die Beiträge erste Durchblicke in ein großes und bislang oft vernachlässigtes Forschungsgebiet.

ISBN 978-3-86956-105-9

