

# Kochbücher und Kulturgeschichte

Von Bert G. Fagner

Der Inhalt von Kochtöpfen erfreut nicht nur den Gaumen, er kann auch das Interesse des Wissenschaftlers erregen: keinesfalls nur des Ernährungswissenschaftlers, denn die Kochkunst im Wandel der Zeit ist auch ein Stück Kulturgeschichte. Am Beispiel der Kochbücher des Iran zeigt dies unser heutiger Beitrag der Reihe „Forschung in Freiburg“, der aus dem Orientalistischen Seminar der Universität kommt.

Unter den philologischen Erforschern des Islamischen Orients früherer Generationen war es nicht ungewöhnlich, daß bisweilen sogar eminente Vertreter dieser Disziplin – seien es Literaturwissenschaftler, Historiker, Sprach- oder Religionsforscher gewesen – Zeit ihres Lebens kein einziges Mal ihren Fuß auf den Boden jener Regionen gesetzt hatten, die ihr Arbeitsgebiet darstellten. Dieser Zustand hat sich allerdings seit geraumer Zeit nachhaltig geändert. Die für die heutigen Islamwissenschaftler selbstverständlichen Begegnungen mit dem politischen, gesellschaftlichen und kulturellen Alltag des Vorderen Orients haben zum Teil auch erhebliche Veränderungen der Forschungsgegenstände mit sich gebracht. Dazu gehört auch das seit einiger Zeit verstärkte Interesse für Fragen der materiellen Alltagskultur der zu untersuchenden Regionen. Parallel damit geht die Bereitschaft vieler Orientalisten

halten oblag das Kochgeschehen ausschließlich Frauen, die sich ihre Fertigkeiten nicht aus den literarisch anspruchsvollen, durch eine hermetische Fachsprache gekennzeichneten Kochbüchern, sondern durch innerfamiliäre Traditionen erworben hatten. Über die Alltagsküche des iranischen Volkes, insbesondere der städtischen und ländlichen Armen, ist den Kochbüchern vergangener Jahrhunderte daher nur wenig zu entnehmen. Andererseits entsprach das Repertoire der Herrschaftsküche – wie Reiseberichten zu entnehmen ist – wohl weitgehend den Speisegewohnheiten begüterter Schichten; ihre kulinarische Exklusivität gewann die höfische Ernährungskultur vor allem durch Verwendung großer Mengen kostspieliger Zutaten, nicht aber durch einen besonderen Charakter der Gerichte und ihrer Rezepte.

Unter den Speisen der traditionellen Küche Irans genießen im Gegensatz zur Alltagsernährung (auf Weizen- und Hirsebasis) noch heute Reisgerichte das höchste Prestige. Gegenüber den genannten Grundnahrungsmitteln ist Reis auch noch jetzt verhältnismäßig teuer, nicht nur wegen seines aufwendigen Anbaus: Noch im 19. Jahrhundert wurde das Saatgut bestimmter Reissorten wegen des raschen genetischen Verfalls aus Nordwestindien importiert. Unter diesen Umständen ist es nicht verwunderlich, daß sich in Iran alsbald eine kulinarische „Reiskultur“ entwickelte. Neben tüftelige Grundzubereitungen von Reis trat eine immer größere Fülle von zum Teil sehr gesuchten Kombinationen von Reis mit anderen Zutaten, deren Zubereitung im allgemeinen viel Zeit und Energie in Anspruch nahmen. Die Geschichte dieser „Reiskultur“ läßt sich anhand von Kochbüchern deutlich verfolgen.

einher, ihre Forschungsmethoden neben den herkömmlichen philologisch-historischen Ausrichtungen auch auf diejenigen anderer wissenschaftlichen Disziplinen auszuweiten.

Langjährige, höchst angenehme Erfahrungen mit den Produkten der herkömmlichen Küchentraditionen Irans haben das Interesse am Thema „Persische Kochbücher in Geschichte und Gegenwart“ ausgelöst. Eine Untersuchung der wenigen handschriftlich erhaltenen iranischen Kochbücher aus dem 16. bis 19. Jahrhundert läßt eine Reihe von Schlüssen zu: Autoren solcher „historischer Kochbücher“ waren ausschließlich Männer, genauer gesagt, als Meister (ostād) ausgebildete Berufsküche, die ihre Kochbücher als Leitfäden für ihresgleichen verfaßten. Für solche Berufsküche gab es in privaten Haushalten, auch aus besser situierten Schichten, keine Arbeitsmöglichkeiten. Ihre Tätigkeit beschränkte sich auf Großküchen, etwa am königlichen Hof oder an den Residenzen von Provinzstatthaltern, aber auch in Massenausspeisungen an eigens hierfür eingerichteten Betrieben im Rahmen frommer Stiftungen. Im gastronomischen Gewerbe gab es für sie keine Verwendung, da es in Persien bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts keine Restaurants des hierzulande bekannten Typs gab, sondern nur schlichte Garküchen, die auf jeweils wenige, sehr spezielle Gerichte beschränkt waren. Für solche Garküchen wären Meisterköche in jeder Hinsicht überqualifiziert gewesen. In den Familienhaus-

cher „polou“-Rezepte an, bringt aber neben den Reisspeisen noch eine große, differenzierte Fülle von Weizen- und Hirse-, zum Teil auch Gerstengerichte. Zeraleibereitungen dieser Art waren dazumal offenbar noch uneingeschränkt hoffähig. Um 1600 hat sich die Zahl der „polou“-Rezepte bereits verdoppelt. Hingegen haben Weizen- und Hirse-Gerichte wie Breie und Teigwaren innerhalb eines knappen Jahrhunderts einen so starken Prestigeverlust erlitten, daß sie nur noch ausnahmsweise in einem Hofkochbuch dieser Zeit erscheinen. Die Innovation ist bei den „polou“-Rezepten erheblich, nur knapp 15 Prozent der um 1520 belegten Zubereitungen sind am Ende des Jahrhunderts noch nachzuweisen. Dieser „Boom“ der Nobel-Reisgerichte korrespondiert auffällig mit dem Aufstieg der höfischen Kultur in dem sich konsolidierenden iranischen Zentralstaat während eben dieser Periode (unter der Dynastie der Safawiden). Offenkundig wurde die bis heute wirksame Tradition der seither so beliebten „polou“-Gerichte in der Zeit um 1600 begründet.

Nach dem Zusammenbruch der safawidischen Zentralmacht (18. Jahrhundert) verlor die höfische Kultur Irans mit ihrer Prunkentfaltung erheblich an Gewicht. Vermutlich bot der höfische Rahmen fortan keine hinreichenden Voraussetzungen mehr für die Erhaltung der Reiskochkunst auf dem entfalteten Niveau des 17. Jahrhunderts. Ein entsprechendes Kochbuch aus der Zeit um 1660 führt nur mehr 28 „polou“-Rezepte an, die allesamt wohl auch in begüterten Privathaushalten geläufig waren. Immerhin betrug die Innovationsquote, was die Gestaltung der Rezepte angeht, bis dahin noch etwa 50 Prozent.

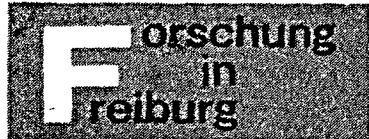
Bei einem Vergleich moderner iranischer Kochbücher untereinander ergibt sich heute ein Repertoire von durchschnittlich nur noch zwölf bis 15 „polou“-Rezepten, die mehrfach belegt sind und auch dem gängigen Standard heutiger persischer Hausfrauen aus dem Mittelstand entsprechen. Sie sind allesamt auch schon in dem Kochbuch aus dem 19. Jahrhundert beschrieben. Heute sind sie fester Bestandteil iranischer Speisepläne in den Haushalten. Ungeachtet starker Verwestlichungs-

tendenzen in den bürgerlichen Schichten erweisen sich die Iraner, was das Essen angeht, als überaus traditionsbewußt. In persischen Haushalten wird üblicherweise fast ausschließlich „iranisch“ gekocht.

Die modernen Kochbücher, heute im Gegensatz zu früheren Jahrhunderten fast ausschließlich von Frauen für (Haus-)Frauen verfaßt, tragen diesem Umstand allerdings nur gering Rechnung: Neben im allgemeinen ziemlich einheitlichen Abschnitten über „Iranische Speisen“ bringen moderne Kochbuchautorinnen stets einen sehr umfangreichen Teil über europäische oder „westliche“ Küche (āšchpazi-ye farangi). Dieser wird zwar von den Benützerinnen der Kochbücher kaum verwendet; nichtsdestoweniger dürfte er aber im Bewußtsein der Konsumentinnen den eigentlichen Wert des jeweiligen Kochbuchs ausmachen. Viele der vorgeleglich europäischen Rezepte beruhen mehr oder weniger auf Fiktionen. Das für die modernen Mittelschichten der persischen Gesellschaft typische, hohe Prestige westlicher Lebensart prägt zwar den inhaltlichen Charakter moderner Kochbücher – andererseits findet man kaum eine iranische Hausfrau, die bereit wäre, diese westlichen Kochbuchanleitungen auch tatsächlich anzuwenden. Die dadurch vermittelten Gerichte würden ja auch keineswegs

dem Durchschnittsgeschmack der modernen Iraner entsprechen. Hiermit veranschaulichen heutige persische Kochbücher ein grundlegendes kulturelles Problem des modernen Irans, das unter dem Schlagwort „Verwestlichung“ bekanntgeworden ist: Einerseits werden bestimmte Versatzstücke abendländischer Alltagskultur sehr hoch geschätzt, andererseits sträubt man sich dagegen, sie im eigenen Alltag auch tatsächlich anzuwenden. In diesem ambivalenten Verhältnis zu westlichen Lebensformen sind sicherlich auch Ursachen für jene kulturelle Krise Irans zu suchen, die gemeinsam mit anderen Faktoren Voraussetzungen für den Erfolg der Islamischen Revolution abgaben.

Die Funktion moderner persischer Kochbücher im Rahmen der kulturellen Verwestlichung des Landes tritt auch zutage, wenn man nach dem Ursprung dieser besonderen Gattung von „Frauen-Literatur“ sucht: Das älteste Kochbuch dieser Art stammt aus der Feder der Enkelin eines französischen Renegaten, der um 1870 in Teheran höhere Hofämter innehatte. Josephine Richard, Trägerin des Ehrentitels Nashāt od-Doule („Erquickung des Reiches“), verfaßte um 1920 das erste Kochbuch für iranische Hausfrauen, in dem sie – nach dem Muster bürgerlicher Kochbücher ihrer Heimat – ihren Leserinnen einheimische und französische Rezepte vorstellte. Darüber hinaus bot sie auch in aufklärerischer Absicht zum guten Teil übertriebene hygienische und ernährungskundliche Ratschläge, Einkaufstipps und Ähnliches: Bewußt oder unbewußt stehen die Verfasserinnen späterer Kochbücher in der gleichen Tradition. Der Bezug zur alltäglichen „Küchenrealität“ ist demnach in diesem literarischen Genre nicht erst im Laufe der Jahre verloren gegangen; er hatte vielmehr von Anfang an gar nicht existiert.



## Der Autor

Bert Georg Fagner wurde 1941 in Wien geboren. Er studierte Islamwissenschaft, Iranistik und Turkologie in Wien und Teheran, vier Jahre unterrichtete er an einer Teheraner Berufsschule. Seit 1971 arbeitet er am Freiburger Orientalischen Seminar. 1977 habilitierte Fagner sich, 1981 wurde ihm der Titel Außerplanmäßiger Professor verliehen. Seine Forschungsinteressen liegen auf dem Gebiet der Sozial-, Wirtschafts- und Kulturgeschichte des islamischen Irans bis zum 20. Jhd., sowie der neueren Geschichte Zentralasiens.



Bert Georg Fagner. Bild: Wurzer