

Teufelskuss und Gänsebraten

Kulturgeschichte und Bestandsaufnahme der Küche Irans anhand ausgewählter Beispiele der persischen Literatur

Lukas MAYRHOFER

Je größer ein Land, je älter seine Kultur und je vielfältiger die vorhandenen Ressourcen und landschaftlichen Gegebenheiten, umso schwieriger erscheint es, die ihm eigene Küche und Kochtraditionen allumfassend zu beschreiben. Ein Staat wie der Iran, dessen heutige Ausmaße Österreich beinahe um das Zwanzig- und Deutschland um mehr als das Fünffache übertreffen, der von mehr als 75 Millionen Menschen bewohnt wird und sich im historischen Kontext zur Wiege der Hochkulturen des Orients zählen kann, verfügt über eine Vielzahl an Bevölkerungsgruppen und Landschaftsformen und damit einhergehend über eine abwechslungsreiche, von regionalen Einflüssen geprägte Küche.

Müsste man die persische Küche in wenigen Sätzen beschreiben, könnte man kurzgefasst sagen: Sie braucht Zeit, lebt von Gewürzen, die sich besonders in den zahlreichen Eintöpfen entfalten, ist dabei weder salzig noch scharf, nimmt Bedacht auf das Zusammenspiel unterschiedlicher Geschmackskomponenten (wobei sie besonders das Süß-Säuerliche liebt), hat eine herausragende Kunst des Reiskochens für sich gepachtet und ist aus einer langjährigen Tradition gewachsen, die sich äußeren Einflüssen nicht verschlossen hat, aber dennoch eigenständig und unverwechselbar in ihrer kulinarischen Vorgehensweise agiert.

Nase, Gaumen und Zunge kommen an einer iranischen Tafel voll auf ihre Rechnung und über einen Mangel an optischen Reizen kann man nicht klagen – angefangen beim satten Grün der frischen Kräuter über das leuchtende Gelb des Safrans und die farbgebenden roten Berberitzen im Reis bis zum Tiefgrün bzw. dunklen Braun der Saucen, die die Nationalgerichte *ghorme sabzi* (einen Eintopf aus roten Bohnen, unzähligen Kräutern und Lammfleisch) oder *fesenjoon* (einen Eintopf aus Walnüssen, Granatapfelsirup und Geflügel) kennzeichnen. Sowohl bei Speisenzubereitung als auch -abfolge fließt die uralte Lehre der thermischen Wirkung von Nahrungsmitteln mit ein und beruht – ähnlich wie bei Hippokrates und später Galen in der abendländischen Heilkunde – auf der Erkenntnis, dass die ihnen immanenten Eigenschaften bei jedem Esser individuell durch die ausgewogene Kombination von *garmi* (Warmem) und *sardi* (Kalttem) zur Wiederherstellung bzw. Beibehaltung des inneren ernährungsphysiologischen Gleichgewichts dienen. Das gleichzeitige Auftragen sämtlicher Speisen auf einer iranischen Tafel statt einer festgelegten Menüfolge (wie sie heute in unseren Breiten üblich ist), lässt nicht nur kulinarische Wahlfreiheit zu, sondern ermöglicht eine individuell abgestimmte Nahrungsaufnahme nach dem thermischen Prinzip.

Die natürlichen Ressourcen Irans sind umfassend; besonders die fruchtbare und regenreiche Region im Norden am Kaspischen Meer garantiert einen Großteil der verfügbaren Lebensmittel und ermöglicht den Anbau von Reis, Getreide, Tee, Hülsenfrüchten, Obst und Gemüse sowie Viehzucht und Fischfang. Nahe des Golfs von Oman hingegen bringt das subtropische Klima exotische Früchte hervor, während das Landesinnere von Wüstenlandschaften und kargen Gebirgen geprägt ist. Trotz dieser Vielfalt ist eine flächendeckende Versorgungslage bis heute nicht immer gewährleistet. Bevölkerungswachstum und Misswirtschaft haben das Land seine Fähigkeit zur wirtschaftlichen Autarkie einbüßen lassen.¹

In höherem Maß als in europäischen Ländern spiegelt sich auch die Kluft zwischen Stadt und Land und Arm und Reich in Essverhalten und -tradition wider. So tummeln sich im Norden der Hauptstadt Teheran die Vertreter der reichen Oberschicht in schicken Cafés, eleganten Pizzerias und Shopping Centers, während in den Armenviertel im Süden ein Großteil der Bevölkerung bemüht ist, sich mit dem Mindesten an Nahrungsmitteln zu versorgen.

Der europäische Wissensstand hinsichtlich der iranischen Essgewohnheiten hält sich in Grenzen, ist jedoch insofern verständlich, als der Iran seit Aufkommen des Tourismus niemals oder nur sehr selten und seit der Islamischen Revolution im Jahr 1979 aufgrund der politischen Umstände nur bedingt ein attraktives Reiseziel war und ist. Die Politik formte und formt den kulinarischen Status quo mit und zwang und zwingt viele Iraner zur Emigration, die für eine stark ausgeprägte Exilküche in Europa und den USA verantwortlich zeichnet und in Form von persischen Restaurants auch bei uns Eingang gefunden hat. Dennoch fehlt in unseren Breiten noch eine tiefere Kenntnis der iranischen Kochtradition, die gerne als nicht genau definiertes Konglomerat zwischen indischer oder arabischer Küche gesehen wird. Dabei nahm die Kochkultur Persiens im Lauf der Geschichte sowohl sprachlich als auch in der praktischen Umsetzung großen Einfluss auf seine Nachbarn und auch Invasoren. Bis in die deutsche Sprache hinein sind Spuren zu finden, beispielsweise beim Pfirsich, der auf das lateinische *malum persicum* (persischer Apfel) zurückgeht und im Mittelniederdeutschen noch als *persik* bezeichnet wurde, während unser Wort für ‚Orange‘ direkt aus dem Persischen stammt und vom Wort چنډان (*nārendj*), was die Bitterorange meint, abgeleitet wird.

Die im Vergleich zur europäischen Kultur gering ausgeprägte Kochbuchtradition lässt sich u.a. auf die mangelnde Überlieferung zurückführen: Die arabische Eroberung Persiens im 7. Jahrhundert n. Chr. brachte einschneidende Veränderungen mit sich, u.a. die erzwungene Unterdrückung der eigenen Sprache und Kultur, mit der auch Zerstörungen vorhandener schriftlicher Quellen einhergingen.

¹ Vgl. Rashidian, Ernährungssituation im Iran, 4.

Zwei Texte aus früherer Zeit mit hohem gastrosophischen Potential sind jedoch erhalten: ein in mittelpersischer Sprache verfasster Dialog zwischen einem Herrscher und seinem gebildeten Diener aus dem 10. Jahrhundert n. Chr. In *Xusrōv i kavātān ut rētak*² überprüft Xusrōv, der Sohn des Königs Kavāt, die Gelehrsamkeit seines Dieners, der aufgrund eines wohlhabenden Vaters bereits als Kind in den Genuss edler Kleidung und erlesener Speisen kam. Insgesamt stellt Xusrōv zwölf Fragen, die sein Diener ausführlich beantwortet und somit Einblick in damalige Zutaten und Zubereitungsarten gibt.

Das *Nimmatnāma-i Nasiruddin-Shāhi*, kurz *Namat nāmeḥ* (engl. *Book of Delights*), eine reich bebilderte Quelle aus dem 15. Jahrhundert, listet in persischer Sprache eine Reihe von Rezepten, medizinischen Heilmitteln und Aphrodisiaka auf und zeigt, mit welchen Gerichten am Hof des exzentrischen Regenten Ghiyas-ud-Din Shah, einem Herrscher des Malwa-Sultanats in Zentralindien Ende des 15. Jahrhunderts die Gäste bewirtet wurden. Analysiert man die Zubereitungsarten, stellt man fest, wie verankert diese in der persischen Kochtradition sind, sodass sie sich bis heute erhalten haben. Die Herstellung der persischen Süßspeise *halwā* beispielsweise unterscheidet sich heutzutage durch beinahe nichts.³

Bereits Orientreisenden in vergangenen Jahrhunderten stach die Besonderheit persischer Gerichte ins Auge und keine Reisebeschreibung und kein Bericht vom Hof des Schahs unterlässt es, das kulinarische Treiben in all seiner damals anmutenden Fremdheit und Faszination anzuführen. Zwei ausführliche Schilderungen deutschsprachiger Reisender sind hier besonders dankbare Quellen: die Aufzeichnungen des deutschen Forschungsreisenden Engelbert Kaempfer⁴, der sich von 1684 bis 1685 am Hof des Schahs in Isfahan aufhielt, und das 200 Jahre später entstandene Landesporträt des Österreicher und Mediziners Jakob Eduard Polak⁵, der sich als Leibarzt des Kadscharenkönigs Nāser ad-Din Shāhs und als Lehrer an der medizinischen Schule in Teheran Einblicke in die persische Gesellschaft verschaffen konnte und 1873 im Rahmen der Wiener Weltausstellung als organisatorisches Bindeglied zwischen Österreich-Ungarn und Persien fungierte.

Abseits von dokumentarischen Formen nutzten auch Dichter und Schriftsteller Verzehrsituationen und -gebräuche eines Landes – nicht nur um so in ihren Werken mit der Beschreibung von Essen und Mählern Alltagssituationen zu verdeutlichen und ihnen eventuell einen Hauch Sinnlichkeit zu verleihen, sondern auch um durch das scheinbar Nebensächliche des Essens der gesamten Handlung und ihren Figuren Kontur zu verleihen und einen unverwechselbaren identitätsstiftenden Stempel aufzudrücken: das Essen als Sittenbild der Gesellschaft, als „Nebenform des Gesellschaftsvertrags, als Ritual der Selbstvergewisserung in Familie und Sozie-

² Vgl. Monchi-Zadeh, *Xusrōv i kavātān ut rētak*, 47-91.

³ Vgl. *The Ni'matnāma Manuscript of the Sultans of Mandu*, 324.

⁴ Vgl. Kaempfer, *Am Hofe des persischen Großkönigs*.

⁵ Vgl. Polak, *Persien*, 1865.

tät“⁶. Unterschiede in der kulinarischen Praxis der jeweiligen Kultur können hier für ein erschwertes Textverständnis verantwortlich zeichnen. Ein scheinbar nebensächliches Ereignis in einem modernen Text der Dichterin Simin Dāneshwar sei hier als Beispiel angeführt: In *Jazire sargardāni* („Die wandernde Insel“)⁷ bittet die Großmutter einen Gast zum Abendessen zu bleiben. Doch die Zubereitung der Koteletts scheint Probleme zu bereiten und die alte Frau flüstert einer Frau namens Hasti leicht verzweifelt zu, dass sie für die Koteletts die Zwiebel doch besser nicht geraspelt hätte, denn die Kotelettmasse würde nicht zusammenhalten, worauf Hasti ihr lachend den einfachen Rat gibt, es doch mit ein wenig Kichererbsenmehl zu versuchen. Verstehen wir unter ‚Kotelett‘ Fleischscheiben aus dem Rippenstück von Schwein, Lamm oder Kalb, so verwenden Iraner für ihre Koteletts hauptsächlich Hackfleisch, zerdrückte Kartoffeln, Zwiebeln und Gewürze und braten diese Mischung ähnlich unseren faschierten Laibchen in Fett heraus, was bei einem Europäer, der ein saftig gebratenes Fleischstück erwartet, für große Verwunderung am Teller sorgen kann. Ohne dieses Hintergrundwissen bleibt die Passage unverständlich; erst die Erschließung der gelebten Esspraxis und Kenntnis des unterschiedlich konnotierten Begriffs ‚Kotelett‘ machen die Szene für den Leser schlüssig.

Literarisch-kulinarische Passagen offenbaren jedoch noch viel mehr, im Fall einer Passage aus dem persischen Nationalepos *Shāhnāme* sogar religiös-kulturhistorische Bezüge. Eine Übersetzung des umfassenden Textes ins Deutsche stammt von Friedrich Rückert⁸, der die besagte Stelle ‚Des Teufels Küchenmeister‘ nennt. Innerhalb dieser kulinarischen Verführungsszene reicht der als Koch verkleidete Teufel an vier aufeinanderfolgenden Abenden dem bösen, machthungrigen Herrscher Zahāk Speisen tierischen Ursprungs, allen voran Fleisch. Dieses macht den macht- und in der Folge fleischhungrigen König Zahāk völlig willfährig, verstößt aber gegen die geläufige, vegetabile Ernährungsweise – heißt es doch im Text:

„Die Menge der Speisen war damals nicht groß,
Weil man Geschlachtetes minder genoß.
Man aß nichts außer Gewächs und Lauch,
Und was aus der Erde sonst wuchs auch.“⁹

Der Fleischgenuss lässt den Herrscher gegen den Ernährungssus verstoßen, der auf dem vor der islamischen Eroberung verbreiteten zarathustrischen Glauben und seinen kulinarischen Dogmen beruht. Die Strafe für das kulinarische Verbrechen folgt auf dem Fuß und der König muss sich nach einem Kuss des Teufels lebenslang mit zwei gefräßigen Schlangen, die aus seinen Schultern wachsen, herumschlagen.

⁶ Neumann, *Das Essen und die Literatur*, 176.

⁷ Vgl. Dāneshwar, *jazire sargardāni* / Die wandernde Insel (جزیره سرگردانیسیمین دانشوار).

⁸ Vgl. Rückert, *Firdosi's Königsbuch*.

⁹ Rückert, *Firdosi's Königsbuch*, 26.

Dass der Iran – entgegen aller Erwartungen – eine Wiege des Weinanbaus und -konsums war, zeigen nicht nur der etymologische Ursprung der Shiraz-Traube, die auf die gleichnamige persische Stadt zurückgeht, und eine Reihe archäologischer Funde und bildlicher Darstellungen, die eine jahrtausendealte Weintradition belegen. Auch die Literatur bietet eine dankbare literarische Quelle, wobei vor allem Lyriker für die kunstvolle Verarbeitung des Themas sorgten. Einige davon widmeten sich teilweise intensiv dieser Thematik und brachten sogar das eigene Genre der Weindichtung hervor. In den berühmten Vierzeilern, den *Rubā'iyāt* des Universalgelehrten Omar Khayāms kann sich die hedonistische Grundhaltung der Hinwendung zum Hier und Jetzt auch dem Weingenuss nicht verschließen und schließt literarisch an das epikureische Erbe an. Der kultivierte Rauschzustand ermöglicht dem Trinker eine kurzzeitige diesseitige Entrückung, die er jedoch noch bewusst wahrzunehmen vermag. Besinnungsloses Saufen mit dem Ergebnis des völligen Kontrollverlusts – wie es beispielsweise in der Trinkliteratur der europäischen Frühen Neuzeit gerne thematisiert wurde – ist weder das eigentliche Ziel noch repräsentiert es den maßvollen und somit weisen Umgang mit Wein. Denn auch das richtige Trinken und das ihm innewohnende Potential erkennen und erleben zu können, will gelernt sein.¹⁰

Sehr amüsant gestaltet sich der Text *کباب غاز (kabāb-e ghāz)*, ‚Der Gänsebraten‘, eine Kurzgeschichte aus dem Jahr 1941 von Mohammad Ali Jamalzādeh.¹¹ Hier werden kennzeichnende Elemente der iranischen Tischgesellschaft verarbeitet – von der Vorbereitung des Gastmahls über die Begrüßung der Gäste bis zum eigentlichen Ablauf des Abendessens, dessen Höhepunkt ein Gänsebraten sein soll. Die Handlung ist vom unumgänglichen *Ta'ārof*, einem eingespielten Wortspiel des höflichen Anbietens und Ablehnens, geprägt und wird letztlich derart auf die Spitze getrieben, dass der einzige Gänsebraten, der für eine zweite geladene Gruppe am darauffolgenden Tag verschont und aufgespart werden soll, trotz eines abgekarteten Spiels dem unstillbaren Appetit der Gäste zum Opfer fällt.

Die Küche Irans, so soll die vorangegangene Skizze gezeigt haben, darf nicht rein deskriptiv beschrieben werden, sondern erhält erst im Kontext der literarischen Kulturgeschichte ihren besonderen Stellenwert. Kulinarisches Erbe und gelebte Esspraxis wird so in einer unglaublichen Dichte erfahrbar.

Literatur:

AMINRAZAVI, Mehdi: *The Wine of Wisdom. The Life, Poetry and Philosophy of Omar Khayyam*. Oxford 2005

DĀNESHVAR, Simin: *jazire sargardāni / Die wandernde Insel* (جزیره سرگردانیسیمین دانشور); online-Ausgabe: <http://dc178.4shared.com/doc/XpVysaCb/preview.html> (05.01.2012)

¹⁰ Vgl. Aminrazavi, *The Wine of Wisdom*.

¹¹ Dschamālsādeh, *Der Gänsebraten*, 74-85.

DSCHAMÄLSÄDEH, Mohammad-Ali: Der Gänsebraten. In: Rahnema, Touradj (Hg.): Im Garten des Hâdschis. Persische Erzählungen. Frankfurt am Main 1993. S. 74-85

KAEMPFER, Engelbert: Am Hofe des persischen Großkönigs. 1684-1685. Hrsg. v. Walther Hinz. Stuttgart 1984

MONCHI-ZADEH, Davoud: Xusrōv i kavātān ut rētak. Pahlavi text, transcription and translation. In: Monumentum Georg Morgenstierne II, Bd. VIII: Hommages et opera minora. Leiden 1982 (Acta Iranica; 22), S. 47-91

NEUMANN, Gerhard: Das Essen und die Literatur. In: Literaturwissenschaftliches Jahrbuch in Auftrag der Görres-Gesellschaft 23 (1982). S. 173-190

POLAK, Jakob Eduard: Persien. Das Land und seine Bewohner. Ethnographische Schilderungen. Erster Theil. Leipzig 1865

RASHIDIAN, Farnoosh: Ernährungssituation im Iran – Kulturelle, religiöse und wirtschaftliche Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten / Nutritional Situation in Iran – Cultural, Religious and Economic Impacts on Nutrition Behavior. Univ. Dipl.-Arbeit. Wien 2003

RÜCKERT, Friedrich: Firdosi's Königsbuch (Schahname). Sage I-XIII. Reprint der deutschen Erstausgabe (Berlin: Verlag Georg Reimer 1890). Berlin 2010

The *Ni'matnāma* Manuscript of the Sultans of Mandu. The Sultan's Book of Delights. Übersetzt v. Norah M. Titley, hrsg. v. Michael Willis. London/New York 2005