

**Peter Heine:** Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter. Mit Rezepten. Wiesbaden: Verlag Otto Harrassowitz, 1988. VII, 137 Seiten. DM 68,-. ISBN 3-447-02754-1.

Unter den kultur- und sozialwissenschaftlichen Erforschern des Vorderen und Mittleren Orients hat sich seit den späten sechziger Jahren das Bewußtsein verbreitet, daß vielerlei methodische Ansätze, die herkömmlich mit philologischen Disziplinen verbunden waren („Orientalische“ Philologien im Verbund mit Islamwissenschaft, Mittlerer, Neuer und Gegenwartsgeschichte, Literaturwissenschaft, um nur einige zu nennen), vermehrt mit sozialwissenschaftlichen Fächern (Soziologie, Politologie etc.) zusammenzuführen seien. Es erscheint heutzutage als Anachronismus, wenn noch immer der eine oder andere Wissenschaftler Trennlinien zwischen „Sozialwissenschaftlern“ und „Orientalisten“ zu konstatieren versucht – wie es etwa jüngst in den deutschen Massenmedien Anfang 1991 im Rahmen der Berichterstattung über den „Golfkrieg“ zeitweilig seitens mancher Politologen geschehen war. Von ähnlich dürftigem Gehalt ist auch das schon vor geraumer Zeit bekannt gewordene, abschätzigste Bonmot des anderweitig höchst verdienstvollen Gelehrten Ernest Gellner, (über den Vorderen Orient arbeitende) „Anthropologen“ seien im Gegensatz zu den Orientalisten in Dörfern beheimatet, während die letzteren nur in Texten zu Hause seien. Nicht um die – im übrigen nicht erforderliche – Ehrenrettung der Orientalisten gegenüber diesem platten Scherz geht es mir hier; viele Orientalisten haben schon seit langem regelmäßig ihre Forschungen „vor Ort“ in ihre wissenschaftliche Arbeit einbezogen – wer mag ihnen dabei verübeln, daß sie insgesamt vielleicht den Aufenthalt in größeren Städten dem dörflichen Ambiente vorziehen mögen! Gerade deshalb ist der Umstand als auffällig zu vermerken, daß unter den philologisch arbeitenden Orientforschern während der letzten Jahre und Jahrzehnte ungeachtet der Bereicherung der Orientalistik mit sozialwissenschaftlichen Ansätzen, Methoden und Problemen eine wichtige Disziplin vergleichsweise eher stiefmütterlich behandelt wurde, obwohl sie uns Orientalisten angesichts unserer kulturwissenschaftlichen Fragestellungen vieles zu geben hätte: die Kultur- und Sozialanthropologie, bei uns hauptsächlich durch Fächer wie Ethnologie oder Volkskunde („Europäische Ethnologic“) repräsentiert. Im Gegensatz zu Sinologen und Ostasienkundern, ja sogar zu manchen Indologen, wird seitens der islamwissenschaftlich orientierten Philologen der Nutzen viel geringer wahrgenommen, der uns aus näherer Befassung mit kulturanthropologischer Forschung erwachsen könnte – ganz abgesehen von Gellners Empfehlung seiner dörflichen Sommerfrischen.

Peter Heine ist einer der wenigen deutschen Islamwissenschaftler bzw. Arabisten, die sich der Einbringung ethnologischen Gedanken- und Methodengutes in die Orientalistik verschrieben haben. Das vorliegende Buch wäre wohl ohne diese Grundstimmung seines Autors nicht entstanden.

Der philologische Ausgangspunkt seiner Untersuchung sind mehrere mittelalterliche arabische Kochbücher, die aus den jeweiligen „Außenposten“ des arabischen Sprach- und Kulturgebietes stammen: aus Spanien und dem Maghreb einerseits und aus dem Irak andererseits. Syrisches liegt dazwischen, Ägyptisches fehlt, scheint nicht erhalten zu sein. Herkömmlicher Philologie verbunden bleibt auch sein Versuch, diesen Kochbüchern quellenkundlich andere Literaturgattungen zur Seite zu stellen, denen Mitteilungen über Kochen, Essen und Trinken zu

entnehmen sind: geographische und *adab*-Literatur, Chroniken, Märchen und *hisba*-Werke. Die Aufgabe, die er sich jedoch weiterhin stellt, ist mit dem „philologisch-historischen“ Rüstzeug allein nicht mehr zu bewältigen: aus seinen Quellen die wesentlichen Gesichtszüge der kulinarischen Kultur des arabischen Mittelalters zu rekonstruieren. Hier gereicht dem Autor seine Vertrautheit mit ethnologischer Forschung und Erkenntnisgewinnung zum Nutzen.

Peter Heine ermittelt die Beschaffenheit und Einrichtung städtischer Standardküchen in den Haushalten besserer Gesellschaftskreise der mittelalterlichen arabischen Welt, spürt dem sozialen Status und dem Grad der Professionalisierung der Köche jener Zeit nach und sucht, nicht zuletzt über die Ermittlung damaliger Hobby-Köche, das gesellschaftliche Prestige kulinarischer Betätigung in dem von ihm gewählten Kulturkreis zu bestimmen. Die Auswertung der herangezogenen Literatur veranlaßt Peter Heine zu dem Schluß, daß vor dem Hintergrund von lokalen und regionalen Kochtraditionen mit ihren jeweiligen ortsgebundenen Zutaten während der Jahrhunderte des ‘abbāsīdischen Chalifats eine relativ einheitliche arabische Küche auf mittlerem und höherem gesellschaftlichen Niveau, vor allem in den Städten, entstanden sein dürfte. Wenn auch einzelne Rezepte örtlich gebunden sein mochten: Die Kombination und das Inventar der möglichen Zutaten, die Garungsprozesse und -methoden, die Zusammenstellung von Menues und dergleichen waren während des islamischen Mittelalters offenbar ziemlich einheitlich in der arabischen Welt verbreitet. Wie uns das Beispiel des Kochbuchautors Ibn Razīn al-Tuġġībī aus Andalusien zeigt, war die Vertrautheit mit den arabischen kulinarischen Traditionen geeignet, kulturelle Identität zu stiften. Nach seiner Emigration aus Spanien suchte er offenbar, von Heimweh geplagt, seine Erinnerungen an die andalusischen Koch- und Speisegebräuche der arabischen „kulinarischen Ökumene“ zu vermitteln und sie dadurch der Nachwelt zu erhalten.

Garungs- und Zubereitungsmethoden werden akribisch analysiert und untereinander verglichen. Peter Heine ermittelt das Repertoire von Grundzutaten und die Möglichkeiten ihrer Verarbeitung. Von Ölen und Fetten arbeitet er sich über Milchprodukte und Cerealien bis zu Fleisch, Fisch und Würzmitteln durch, um anschließend auch ihre Verwendung bzw. Zubereitung zu erörtern. Aus der Untersuchung der Zutaten erfahren wir vor allem, welche Eigenschaften die mittelalterlichen arabischen Köche und Esser den Ausgangsmaterialien zugeschrieben haben. Die Quellen enthalten wiederholt Angaben zu Vorschriften, die bei der Arbeit in Küchen einzuhalten waren. Das auch anderweitig wiederholt gewonnene Bild von den hohen hygienischen Maßstäben mittelalterlicher Muslime wird auch hier sozusagen aus der unmittelbaren Praxis bestätigt. Ein vergleichbares Niveau an Reinlichkeit beim Kochgeschehen scheint der Okzident erst in der Folge der Aufklärung durch den nunmehr hierzulande verbreiteten Hygienefimmel unserer Tage erlangt zu haben. Eine exemplarische Sammlung ausgewählter Rezepte schließt das Buch ab.

In seiner Einleitung weist Peter Heine darauf hin, daß eine traditionelle Kultur zwar durchaus Prozessen des Wandels unterliege, sie sich aber von einer modernen dadurch unterscheide, „daß sich in ihr der Wandel sehr viel langsamer vollzieht und die Zahl der kulturellen Sedimente sehr viel größer ist als in einer durch technischen und sozialen Wandel viel stärker geprägten Gesellschaft der Gegenwart“. Diese Erkenntnis hat den Autor dazu verführt, von Fragen nach der historischen Bedingtheit der mittelalterlichen arabischen Küche abzusehen. Wir erfahren nichts über seine eventuellen Vorstellungen über den Prozeß der Integration der regiona-

len arabischen Küchenbräuche, der ja dem Zustandekommen der hier sozusagen als klassisch servierten, ziemlich einheitlichen, arabischen Küche des Mittelalters vorangegangen sein muß. Nur an einer Stelle erwähnt Peter Heine, daß zu der Zeit, deren kulinarischen Befund er in dem vorliegenden Buch dokumentiert, jegliches neuweltliche Obst und Gemüse noch unbekannt war. Es sollte nicht erst des Einbruchs der Moderne – mit Kolonialismus und Verwestlichung im Schlepptau – bedürfen, auf daß es zu einem tiefgreifenden Wandel in den arabischen Küchenbräuchen kam. Als im 16. Jahrhundert das Mittelmeer von Spanien im Westen und von den Osmanen im Osten dominiert wurde, waren die Beziehungen zwischen diesen beiden Großmächten nicht nur von Animosität geprägt. Die Osmanen erwiesen sich als in kulturellen Dingen besonders aufnahme- und innovationsfreudig, unter anderem auch in kulinarischen Belangen. Die Rezeption der Nahrungsmittel aus der Neuen Welt, die von den Spaniern in den Mittelmeerraum gebracht worden waren, fand in keiner anderen anrainenden politischen oder kulturellen Region so intensiv statt wie im Osmanischen Reich. Dieser Umstand, verbunden mit der Tatsache, daß unter dem Einfluß der osmanischen metropolitanen Zentren so etwas wie eine kulinarische Reichstradition der Osmanen entstanden war, führte dazu, daß sich die Speisenbräuche der Araber der östlichen Mittelmeerküste alsbald diesen damals neuen Tendenzen anpaßten. Mithin wären die Veränderungen der mittelalterlichen arabischen Kulinarik keineswegs in der Moderne zu suchen, sondern schon unter durchaus vormodernen Bedingungen. Diese Feststellung führt mich zu der Erwägung, ob nicht ungeachtet Peter Heines salvierender Hinweise auf den angeblich nur langsamen kulturellen Wandel in traditionellen Gesellschaften die Frage nach eventuellen historischen Veränderungen der vorliegenden Untersuchung nicht doch wohl bekommen wäre?

In jedem Falle handelt es sich dabei um eine nachrangige Erwägung. Wir verdanken Peter Heine einen schönen, spannenden und lehrreichen Zugang zu einem wichtigen und besonders vergnüglichen Gesichtspunkt der materiellen Kultur der arabisch-islamischen Zivilisation des Mittelalters: der Zubereitung und dem Genuß von Essen.

Bert G. Fragner, Bamberg