

**ZUR ERFORSCHUNG
DER KULINARISCHEN KULTUR IRANS***

VON

BERT G. FRAGNER

Freiburg

I

Dem Interesse für ernährungsgeschichtliche Themen begegnen wir seit langem im Zusammenhang mit kulturgeschichtlichen Fragestellungen. Kulinaria spielen landläufig eine wichtige Rolle bei interkulturellen Untersuchungen und bei Studien zu kulturellem Wandel. Für Volkskundler und Ethnologen ist die Ernährungswissenschaft ein angestammtes — wenn auch nicht unbedingt zentrales — Arbeitsgebiet, desgleichen für Kulturhistoriker, seien es Altertumsforscher oder Mediävisten. Sozialwissenschaftliche Ansätze in diesen Disziplinen haben eine verstärkte Nachfrage für solche Themen in den letzten Jahrzehnten bewirkt. Das nachdrückliche Interesse für die Geschichte der materiellen Kultur rückte die Bedeutung der Ernährung für die menschliche Kultur in ein neues Licht. Nahrungsmittel und der Umgang mit ihnen sind heute nicht mehr nur Aufhänger für Lehnwort- und Terminologieforschung, für Untersuchungen literarischer Motive und Metaphern, die auf Speisenbezeichnungen basieren, oder etwa für die Erforschung der Rolle von bestimmten Speisen und Eßzeremonien im Rahmen traditioneller Rituale. Ernährungsgeschichte wird zunehmend als Forschungsgegenstand *sui generis* gesehen. Norbert Elias hat den Wandlungen der Eßgewohnheiten bei seiner schon legendären Analyse des Übergangs von der höfischen zur bürgerlichen Gesellschaft besondere Aufmerksamkeit geschenkt. In dem genußreichen Buch *Montaillou* dokumentiert Emmanuel Le Roy Ladurie nicht nur die sozialen und religiösen Verhältnisse mittelalterlicher Schafhirten in Okzitanien,

* Erweiterte Fassung eines Vortrages beim 22. Deutschen Orientalistentag in Tübingen.

sondern mit gleicher Akribie auch ihren Ernährungsstil. Roland Barthes vermochte Vergleiche hinsichtlich des Zuckerkonsums von Franzosen und Nordamerikanern in den Fünfziger Jahren in psychokulturelle Erkenntnisse umzumünzen und zugleich interessante Kategorien für die kulinarische Forschung zu ermitteln.¹

Welchen Niederschlag hat diese neuere Entwicklung der Ernährungsforschung—hier nur durch wenige, wohl schon weithin bekannte Beispiele angedeutet—in den orientalistischen Disziplinen gefunden? Unter Sinologen etwa scheint mir eine durchaus respektable Tradition von Studien zur kulinarischen Kultur zu bestehen. Neben Berthold Lauffers kulturgeschichtlich-philologischen Untersuchungen² stoßen wir auf Wolfram Eberhards Studie *Kochkunst des Herrn von Sui-Yüan*³ und neuerdings auf den Sammelband *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*.⁴

Im islamwissenschaftlichen Einzugsbereich finden wir bis in die jüngste Zeit bei vielen Forschern zurückhaltende, eher puritanisch anmutende Haltungen gegenüber den Themen „Essen“, „Speisenzubereitung“ oder gar „Kochrezepte“. Nicht wenige Kollegen assoziieren gesprächsweise mit diesen Gegenständen spontan viel eher Probleme der islamischen Speisevorschriften, vielleicht auch noch ernährungsphysiologische Fragen, als all die wohlschmeckenden Gerichte, in deren Genuß sie bei allfälligen Orientaufenthalten gekommen sein mochten! Nicht zu übersehen ist die starke Tendenz, Essen und Trinken mit sprachwissenschaftlichen Fragestellungen zusammenzubringen. Erst jüngst waren einer orientalistischen Besprechung eines Buches über *Cuisine et pâtisserie tunisiennes* Erkenntnisse zur jahrhundertelangen Dauerhaftigkeit küchenspezifischer arabischer Termini zu entnehmen.⁵ Über die

¹ Norbert Elias, *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, 2 Bde., Bern 1969. Emmanuel Le Roy Ladurie, *Montaillou. Ein Dorf vor dem Inquisitor 1294 bis 1324*, Frankfurt 1980. Roland Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in: *Annales. Économies — Sociétés — Civilisations* 16(1961)5, S. 977-986.

² Berthold Lauffer, *Sino-Iranica. Chinese Contributions to the History of Civilization in Ancient Iran with Special Reference to the History of Cultivated Plants and Products*, Taipei 1967.

³ *Sinica* 15(1940), S. 190-228.

⁴ Hrsg. K. C. (Kwang-Chih) Chang, Yale University Press, New Haven and London 1977.

⁵ Mohamed Kouki, *Cuisine et pâtisserie tunisiennes*, Tunis 1977. Rezensiert von Giovanni Oman in *Annali (Istituto Orientale di Napoli)* 41(1981), S. 513.

Beschaffenheit der Rezepte und der Speisen selbst ließ der Rezensent allerdings nichts verlauten. Gotthelf Bergsträsser bot in seiner Studie zum Dialekt von Damaskus dreiunddreißig Kochrezepte als Sprachbeispiele an.⁶ Ein mir bekannter Linguist und Dialektforscher rühmte in einer Unterhaltung die besondere Authentizität mündlich überlieferter Rezepte für Untersuchungen zu bestimmten arabischen Dialekten und raunte mir dann mit konspirativem Augenaufschlag zu, er habe besagte Rezepte auch ausprobiert — das Ergebnis sei vorzüglich gewesen. Mit weniger verhohlener Sinnlichkeit veröffentlichte 1926 der Leipziger Islamwissenschaftler Hans Stumme fünf türkische Kochrezepte⁷ und rechtfertigte sein Faible mit dem Hinweis, ein Orientalist solle bei Salongesprächen in gutbürgerlicher Gesellschaft imstande sein, seine Realienkenntnisse auch dann unter Beweis zu stellen, wenn an ihn „die Bitte gerichtet wird, dieses oder jenes orientalische Gericht mitzuteilen. ‚Wie wird eigentlich ein türkischer Pilaw zubereitet? Wie ein algerischer Kuskus? Wie bereitet man in China Regenwürmer zu?‘: solche Fragen schwirren gar häufig durch den Gesellschaftsraum und blamieren meist denjenigen, an den sie gerichtet sind. Der Konsultierte wird nämlich nur selten mit dem verlangten Kochrezept dienen können — wohin soll er sich wenden?“ Zutreffend stellt Stumme schließlich fest: „In Schilderungen des Orients und ethnologischen Abhandlungen jenes Erdbezirkes sind wirkliche Kochrezepte nur ganz vereinzelt eingestreut.“ Damit bestätigt Stumme meinen oben geäußerten Verdacht, Erforscher des islamischen Orients seien lange Zeit hindurch in diesen Fragen einer puritanischen Einstellung erlegen; andererseits camoufliert auch er sein Interesse für kulinarische Sachverhalte, indem er die Aufgabe des Orientalisten als Gesellschaftsunterhalter als Entschuldigung vorschiebt.

Neben solchen Zeugnissen partiell verdrängter Lust am Essen finden wir aber auch Studien, in denen Rezepte, Speisenzubereitungen und Eßgewohnheiten ohne Selbstrechtfertigung Gegenstände kulturwissenschaftlicher Forschung sind. Beispiele sind ein von Arberry übersetztes Kochbuch aus Bagdad,⁸ vor allem aber Maxime Rodinsons *Recherches*

⁶ Gotthelf Bergsträsser, *Zum arabischen Dialekt von Damaskus*, Hannover 1924, S. 85-92 (damaszenisch-arabischer Text in Transkription, ohne Übersetzung).

⁷ Hans Stumme, *Ein türkisches Kochbuch und fünf seiner schönsten Pilawrezepte*, in: *Islamica* 2(1926), S. 538-549.

⁸ A. J. Arberry, *A Baghdad Cookery Book*, in: *Islamic Culture* 13(1939), S. 21-47, 189-214. Es handelt sich um die englische Übersetzung von Muḥ. b. al-Ḥasan al-Kātib al-Bagdādī, *Kitāb at-ṭabīḥ*, Mossul 1934.

*sur les documents arabes relatifs à la cuisine*⁹ und neuerdings Peter Heines schöne und anregende Untersuchung über Anbau, Gewinnung und Genuß von Wein im arabischen Kulturkreis.¹⁰ Solche Arbeiten und verstärkte Aktivitäten in jüngster Zeit weisen darauf hin, daß auch unter Orientalisten dem Thema Ernährungsforschung wachsende Bedeutung zugemessen wird. Grace Smith (Berkeley, California), Gustav Bayerle (Bloomington), Günay Kut, Rudi Paul Lindner (Ann Arbor) und andere arbeiten an einem Projekt zur sozialgeschichtlichen Erforschung der türkischen (osmanischen) Küche. Dabei sollen Fragen wie die ländliche und tribale Küche, die Rolle der Küche im Leben der Derwische und auch Istanbuls metropolitane Küchentraditionen untersucht werden. Im Rahmen eines MESA (Middle East Studies Association)-Treffens (in Chicago, November 1983) wurde darüber berichtet, desgleichen beim Treffen 1984 in San Francisco. Schon 1981 fand in Ankara ein interdisziplinäres Symposium über türkische Küche statt. Die veröffentlichten Beiträge dieses Treffens (*Türk mutfağı sempozyumu bildirileri*, Ankara 1982) belegen Breite und Vielfalt der Möglichkeiten ernährungsgeschichtlicher Forschung für eine wichtige Region der islamischen Welt.

Durch all das wird deutlich, daß für bestimmte Zeiträume und bestimmte „kulinarische Regionen“ Belange der Ernährung durchaus als wichtige Gegenstände der Kulturgeschichte anzusehen und Kochbücher eine grundlegende, wenn auch nicht ausreichende Quellengattung für ihre Erschließung sind. Darüber hinaus stellen Kochbücher an und für sich ernstzunehmende Forschungsobjekte unter gattungsspezifischen Kriterien dar. Das seit geraumer Zeit wieder zunehmende, neu akzentuierte Interesse für die Geschichte der materiellen Kultur hat mich dazu angeregt, meine schon seit langem bestehende, durch schönste Erfahrungen bestärkte Neigung für die Kochkunst Irans zu kulturwissenschaftlichen Fragestellungen zu verdichten. Im folgenden möchte ich daher einige Überlegungen aus meiner bisherigen persischen Kochbuchforschung und über Speisezubereitungen als Indizien für kulturellen Wandel in Iran darlegen.

⁹ In: *Revue des études islamiques* 1949, S. 95-165.

¹⁰ Peter Heine, *Weinstudien. Untersuchungen zu Anbau, Produktion und Konsum des Weins im arabisch-islamischen Mittelalter*, Wiesbaden 1982. Heine weist überdies in einer Rezension (*Der Islam* 52(1975) S. 380 f.) auf eine mir leider nicht zugängliche, aber offenbar wichtige Studie hin: Tadeusz Lewicki, *West African Food in the Middle Ages according to Arabic Sources*, with the Assistance of Marion Johnson, Cambridge 1974.

II

Iranische Kochbücher aus vergangenen Jahrhunderten sind nur in geringer Zahl erhalten, ganz im Gegensatz zu Rezeptsammlungen arabischer und osmanischer Provenienz.¹¹ Mir waren insgesamt nur drei historische Kochbuchtexte aus Persien zugänglich, die in den letzten Jahren publiziert wurden, davon zwei aus der Safawidenzeit und eines aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Ich werde noch näher auf sie eingehen. Ein weiteres Kochbuch aus der Feder des qāğārischen Prinzen Nāder Mīrzā unter dem Titel *kārnāmā* ist in einer Handschrift erhalten, die sich in iranischem Privatbesitz befindet (Aḥmad Afšār-e Šīrāzī).¹² Storey (*Persian Literature. A Bio-Bibliographical Survey*, II/3, London 1977) bringt dreißig Eintragungen über Kochbücher in persischer Sprache, von denen die meisten aus Indien stammen und indische Kochkunst betreffen. An iranischen Kochbüchern im eigentlichen Sinn nennt Storey ein handschriftlich erhaltenes aus dem 18. Jahrhundert (Nr. 661/12 und 14) und vor allem *Toḥfato l-aḥebbā`* (ohne Autor), ein in Teheran 1280 (beg. 18. Juni 1863) und noch einmal 1308 (beg. 17. August 1890) veröffentlichtes Kochbuch (Nr. 661/25). Aus Storeys Eintragungen unter 661/15 und 16 geht nicht hervor, ob es sich um iranische oder indische Kochbücher handelt. Beide Texte sind nicht ediert.

An weiteren Quellen zur iranischen Kochkunst des 19. Jahrhunderts wären noch zwei persische Texte zu nennen: ein knappes Kapitel in der Tabrizzer Stadtbeschreibung des schon genannten Nāder Mīrzā,¹³ in dem sich der Autor über in dieser Stadt gebräuchliche Speisenzubereitungen mit besonderer Rücksichtnahme auf die Bazar-Insassen äußert (S. 240); ferner eine achtseitige Abhandlung über Gilāner Rezepte (*ṭabḥ-e ḡazā-ye be-sabk-e marsūm dar Gilān*), die der Handschrift aus der Teheraner Mağles-Bibliothek des noch näher zu erörternden safawidischen Koch-

¹¹ Seyfettin Özege (*Eski harflerle bastılmış Türkçe eserler kataloğu*, Istanbul 1971 ff.) nennt osmanische Kochbücher unter den Eintragungen 5250, 5257 und 23380. Nr. 5250 ist identisch mit dem von Hans Stumme (oben, Anm. 7) beschriebenen Kochbuch von Ayşe Fahriye, *Ev Kadını* (Istanbul 1300 h.q., auch spätere Auflagen). In der Staatsbibliothek Preußischer Kulturbesitz, Berlin befindet sich ein handschriftlich erhaltenes osmanisches Kochbuch (Hs. or. 4752; Mitteilungen von Klaus Kreiser, Bamberg, und Klaus Schwarz, Berlin).

¹² Īrağ Afšār, *Āšpazi-ye dourā-ye Šafavī. Matn-e do resālū az ān dourā*, Teheran 1360 š., S. XXIV f.

¹³ Nāder Mīrzā, *Tārīḥ va ġoğrafi-ye dāro s-saltānā-ye Tabriz*, Nachdruck Teheran 1351 š.

buches *Māddato l-ḥayāt* beigegeben und mit dem 10. Rabī' I 1229 (2. März 1814) datiert ist. Sie wurde angeblich auf herrscherlichen Wunsch, in Wirklichkeit aber wohl über Auftrag des Provinzwesirs Mirzā Karīmā von Rašt und Lahīgān von einigen Gilāner Frauen verfaßt. Die erwähnten acht Seiten sind ein Fragment: sie enthalten nur zwei von drei Abschnitten des siebenten Kapitels des ansonsten verschollenen Gesamtwerkes.¹⁴

Ich habe eingangs Hans Stummes Bemerkung über die mangelnde Dienlichkeit von ethnographischen und Reiseberichten für unser Thema als berechtigt bezeichnet. In der Tat haben sich viele Autoren dieses Genres stets eher über Tischsitten und kulinarisches Zeremoniell ausgelassen als über Beschaffenheit und Zubereitung von Speisen. Derlei wird, wenn überhaupt, summarisch abgehandelt. Auch über die Eßgewohnheiten des einfachen Volkes erfahren wir nicht eben viel. Eine Ausnahme hievon stellen die ethnographischen Schilderungen des „ehemaligen Leibarztes des Schah von Persien und Lehrers an der medicinischen Schule zu Teheran“, des Österreicherers Jacob Eduard Polak dar: in dem Kapitel „Speisen und ihre Zubereitung. Mahlzeiten“ finden wir wertvolle Informationen zu iranischen Kochrezepten, die um 1850 in Gebrauch waren.¹⁵ Ein Text besonderer Art — allerdings kein Kochbuch im eigentlichen Sinne — ist der bekannte *Divān-e al'emā* des Moulānā Abū Eshāq Ḥallāg-e Šīrāzī („Boshāq-e al'emā“), in dem verschiedene Speisen und Nahrungsmittel dichterische Sujets abgeben (ediert von Mirzā Ḥabīb Eṣfahānī im Jahre 1302/beg. 21. Oktober 1884 in Konstantinopel).

Für die historische Erforschung der iranischen Kochkunst mögen auch diejenigen indischen Kochbücher in persischer Sprache bedeutsam sein, die aus der Mogul-Periode stammen, etwa das *noshā-ye Šāh-Ġahānī*, das während der Herrschaftszeit des Großmoguls Šāh-Ġahān (1628-1657) verfaßt wurde (Storey II/3, S. 393, Nr. 661/22). Es dokumentiert allem Anschein nach einen Zustand der indischen Hofküche, in dem die iranischen Vorbilder und Wurzeln aus der Safawidenzeit dessen, was heute als Nordindische oder Mogul-Küche bezeichnet wird, noch sehr deutlich erkennbar waren.

¹⁴ *Ketābhānā-ye maḡles*, Hs. Nr. 2777; Afšār, *Āšpazi-ye dourā-ye Šafavi*, S. XXXIV.

¹⁵ Jacob Eduard Polak, *Persien. Das Land und seine Bewohner. Ethnographische Schilderungen*, Leipzig 1865, *Erster Theil*, S. 106-137.

III

Die drei im folgenden ausgewerteten historischen iranischen Kochbücher stammen aus den Federn männlicher Berufsköche. Der Autor des ältesten Kochbuches, Ḥāḡḡī Moḥammad 'Alī Bā'ūrčī-Baḡdādī, lebte in den ersten Jahrzehnten des 15. Jahrhunderts. Seine Rezeptsammlung *Kārnāmā dar bāb-e ṭabbāḥī va šan'at-e ān*¹⁶ schrieb er anlässlich einer Pilgerfahrt nach Ardabīl, die er in Begleitung einer ungenannten vornehmen Persönlichkeit aus der engeren Umgebung Schah Esmā'īls I. im Jahre 927 (beg. 12. Dezember 1520) unternommen hatte¹⁷). Als Anlaß teil er uns in seiner sehr literarischen Vorrede eine übernatürliche Eingebung mit, ein umfassendes Werk über die Kochkunst zu schreiben. Bā'ūrčī-Baḡdādī (das mongolische Wort *bā'ūrčī* bedeutet nichts anderes als „Koch“) stammte aus einer türkischsprechenden Familie, sein Vater war nach seiner eigenen Mitteilung ausgebildeter Koch in Diensten des Aq-Qoyunlu-Fürsten Būdāq Mīrzā und auch der Lehrmeister des Sohnes gewesen (*Kārnāmā* S. 70).

Die zweite Abhandlung *Māddato l-ḥayāt* aus dem Jahre 1003 (beg. 16. September 1594) hat den Chefkoch von 'Abbās I. (1587-1629) namens Ostād Nūrollāh zum Autor.¹⁸ Auch Meister Nūrollāh war des Türkischen mächtig, wie einige in sein Kochbuch eingestreute *āzeri-türkische* Verse aus eigener Feder belegen. Mehrere seiner Vorfahren waren in den Hofküchen früherer Safawidenherrscher tätig gewesen. M. T. Dāneš-pažūh vermutet, Nūrollāh könne ein Nachkomme des Bā'ūrčī-Baḡdādī gewesen sein.¹⁹ Neben den von Afšār beschriebenen Handschriften gibt es eine allerdings sehr entstellte Fassung des *Māddato l-ḥayāt*, die in das mir leider derzeit nicht zugängliche *Fotovvat-nāmā-ye ṭabbāḥān* (*Keṭābhānā-ye maḡles* Hs. Nr. 2777) integriert worden ist.

Das dritte hier zu behandelnde historische Kochbuch wurde gleichfalls von einem Hofkoch verfaßt, nämlich von Mīrzā 'Alī Akbar Ḥān, dem

¹⁶ Der Text wurde ediert von Īraḡ Afšār in dem bereits genannten Werk *Āspazi-ye dourā-ye Šafavī*, S. 34-184.

¹⁷ Bā'ūrčī-Baḡdādī, *Kārnāmā*, S. 36 f. Der Angabe, sein Begleiter sei „mīrzā“ gewesen, ist für die damalige Zeit zu entnehmen, es habe sich um eine prinzliche Persönlichkeit gehandelt.

¹⁸ Davon liegen zwei identische Editionen aus der Feder Īraḡ Afšārs vor: *Farhang-e Īrān-zamīn* 1(1332 š.), S. 205-270, und in: *Āspazi-ye dourā-ye Šafavī* (oben Anm. 12), S. 185-256 (zitiert wird nach der zweiten Ausgabe).

¹⁹ *Rāhnamā-ye keṭāb* 20(1356 š.), S. 458.

āšpaz-bāšī (Oberhofkoch) des Qāğārenherrschers Nāšero d-Dīn Šāh (1848-1896), und zwar auf persönliche Bitte des späteren französischen Leibarztes des Schahs, Dr. Désiré Tholozan, im Jahre 1301 (beg. 2. November 1883). Der Titel des Unicum und Autographs lautet *Sofrā-ye aṭ'emā*. Tholozan verbrachte die Handschrift nach Paris, wo sie schließlich in den Privatbesitz eines Sammlers namens Ikowski geriet. Seit 1974 liegt davon eine Teheraner Faksimile-Edition vor.²⁰

Man mag fürs erste einwenden, drei Texte aus einem Zeitraum von nahezu vier Jahrhunderten und marginale Informationen über einige weitere historische Kochbücher aus Iran seien eine allzuschwache Grundlage für verbindliche Ableitungen und Aussagen. Trotzdem meine ich, daß bei angemessen vorsichtiger Interpretation dieser drei Texte einige tentative Hypothesen formuliert werden können. Fürs erste möchte ich mich der Frage nach den Adressaten zuwenden, an die die drei Kochbücher gerichtet waren. *Mīrzā'Alī Akbar Hāns Sofrā-ye aṭ'emā* aus dem späteren 19. Jahrhundert ist eindeutig ein Auftragsbuch, das, wie schon erwähnt, für den herrscherlichen Leibarzt Dr. Tholozan verfaßt wurde. Meister Nūrollāhs Kochbuch (*Māddato l-hayāt*) war mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit dazu bestimmt, dem königlichen Dienstherrn des Autors, Shah 'Abbās I., vorgelegt zu werden, wenn es nicht sogar auf sein Geheiß niedergeschrieben worden sein mochte. Dafür sprechen die zahlreichen panegyrischen Lobsprüche und selbstverfaßten Verse zu Ehren 'Abbās', die Nūrollāh in seinen Text einstreute. Verschiedentlich erwähnt er, das eine oder andere Rezept sei von 'Abbās persönlich zubereitet worden, oder er teilt mit, der Herrscher habe durch eigenwillige Zutaten bestimmten Speisenzubereitungen eine besondere, bisher unübliche Note verliehen. Von einem Rezept heißt es schlechthin, der Schah habe es ganz allein kreiert. Damit stützt er andere Überlieferungen, wonach sich 'Abbās I. zuzeiten als Hobbykoch betätigt habe.²¹ Bā'ūrčī-Bağdādīs *Kārnāmā* schließlich scheint — ungeachtet der

²⁰ Mīrzā'Alī Akbar Hān Āšpaz-bāšī. *Sofrā-ye aṭ'emā* (Entešārāt-e bonyād-e farhang-e Irān Nr. 188, Unter-Reihe „Farhang-e 'āmmā" Nr. 7), Teheran 1353 š.

²¹ Našrollāh Falsafī (*Zendāgāni-ye Šāh 'Abbās-e avval*, Bd. 3, Teheran 1341 š., S. 25) berichtet, der Schah habe es sich nicht nehmen lassen, auf Ausritten, Jagdpartien und Reisen seine Begleiter mit selbstgegrilltem Spießbraten zu beköstigen. Nūrollāh weist darauf hin, daß sich auch manche seiner Vorgänger gern von Zeit zu Zeit in der Hofküche umgetan tätten. Das ist etwa dem weiter unten in deutscher Übersetzung gebotenen Kapitel über Reisspeisen aus *Māddato l-hayāt* zu entnehmen.

transzendentalen Eingebungen, auf die er sich beruft — für jenen namentlich nicht genannten Edlen geschrieben worden zu sein, den der Autor auf der Wallfahrt nach Ardabil begleitet hatte.²²

Aus alledem ist jedoch nicht zu schließen, Kochbücher dieser Art seien ausschließlich zur Information und Erbauung Prominenter geschrieben worden. Vielmehr möchte ich annehmen, daß derartige Kochbücher am ehesten die Chance hatten, aufbewahrt und bis in unsere Zeit erhalten zu werden. Ferner dürften Kochbücher zur Zeit ihrer Abfassung keineswegs als Produkte trivialer Sachliteratur zum allgemeinen Hausgebrauch estimiert worden sein. Im folgenden werde ich auf einige Argumente eingehen, die diese Vermutungen stützen.

In bürgerlichen, europäischen Kochbüchern des 18. und frühen 19. Jahrhunderts geben meistens altgediente Köchinnen und Hausfrauen im Plauderton ihre Erfahrungen an ihresgleichen weiter. Selbst Rezeptsammlungen prominenter Berufsköche des 19. Jahrhunderts sind im allgemeinen an Hausfrauen aus dem situierten Bürgertum gerichtet und weisen ein diesen Adressaten angemessenes sprachliches Gepräge auf. Unsere drei Autoren hingegen — und das dürfte auch für andere historische persische Kochbücher gelten, etwa die bei Storey erwähnten aus Indien — unterwarfen sich einem engen, offenbar vorgegebenen Rahmen stilistischer Stereotypen. Die Rezeptangaben setzen terminologische und technische Kenntnisse sowie den Umgang mit Gerätschaften voraus, über die nur ein ausgebildeter Berufskoch, der in einem Küchenbetrieb arbeitete, verfügen konnte. Allen drei Autoren war es offenbar nicht möglich, sich in den Rezeptbeschreibungen auf das Niveau ihrer laien- beziehungsweise amateurhaften Adressaten zu begeben. Nicht einmal in dem für Désiré Tholozan geschriebenen Kochbuch schränkt der Autor die Verwendung seines berufsspezifischen Technolekts ein, obwohl er nicht davon ausgehen konnte, sein Leser sei imstande, den Text ohne sachkundige Erläuterung und Anleitung angemessen zu verstehen. Wiederholt wird in allen drei Texten ausdrücklich auf die Qualifikationen gelernter und erfahrener Meisterköche (*ostād*) Bezug genommen. Offenbar gab es eine Tradition kulinarischer Fachliteratur, an die sich unsere drei Autoren mühelos halten konnten und nach deren Vorbildern sie ihre eigenen Abhandlungen schrieben. Diesen Eindruck bestätigen nicht nur Stichproben bei den persischen

²² Bā'ūrčī-Bağdādī, *Kārnamā*, S. 36.

Kochbüchern aus Indien. Auch die Formulierung des Berichts Bā'ūrġi-Baġdādīs über seine mystische Eingebung, ein Kochbuch zu verfassen, weist in diese Richtung, ferner die Existenz des schon erwähnten „Zunftbuches“ (*fotowwat-nāmā*) für Köche, vor allem aber auch die einheitliche und systematische Gliederung der Kochbücher. Diese Tradition ist nicht nur durch Verwendung einer hermetischen Fachsprache und durch die Voraussetzung gekennzeichnet, der Leser beherrsche eine Fülle von zum Teil sehr tüfteligen Kochtechniken und küchenspezifischen Kenntnissen. Darüberhinaus unterliegen alle drei Texte auch literarischen Anforderungen im engeren Sinne: auf rhetorische Elemente wie Bildersprache, Reimprosa, eingestreute Gedichte (fremder und eigener Provenienz) und Koranverse, Anwendung des verbindlichen gehobenen, blumigen Kanzleistils und auf gefällige Kapitelunterteilungen wird ebensowenig verzichtet wie in anderen Werken gepflegter, lehrhafter persischer Prosa der Zeit.

Wir dürfen daher vermuten, derartige Texte seien üblicherweise von ausgebildeten Küchenchefs für ihre Berufskollegen verfaßt worden, wobei es sich stets um Personen von höherer literarischer Bildung gehandelt haben muß—sowohl aufseiten der Autoren als auch der Benützer ihrer Werke. Dieser Bildungsgrad dürfte nicht nur in früheren Epochen, sondern insbesondere zur Safawidenzeit und darnach für die ausgebildeten Meister diverser städtischer Berufsgruppen ganz allgemein charakterisch gewesen sein; der Aufschwung der *šahr-āšūb*-Poesie und die erst jüngst von Mehdi Keyvani zusammengetragenen Zeugnisse handwerklicher Bildungswelt gerade im 16. und 17. Jahrhundert stützen diese Annahme.²³ Solche Kochbücher waren also gewiß nicht für gewöhnliche Haushaltsküchen bestimmt—ohnehin nicht für Haushalte der sozial Schwachen, sei es im ländlichen Milieu oder dem der städtischen Armut; auch wohlhabende, urbane Schichten kamen als eventuelles Publikum für solche professionelle Kochbücher nicht in Betracht. Ihre Haushalte wurden von weiblichen Familienmitgliedern

²³ Mehdi Keyvani, *Artisans and Guild Life in the later Safavid period. Contributions to the social-economic history of Persia* (Islamkundliche Untersuchungen 65), Berlin 1982. Auf diese „bildungsbürgerliche“ Entwicklung in der städtischen Gesellschaft Irans zur Safawidenzeit weist auch Šafī'ī Kadkani in folgendem Beitrag hin: *Persian Literature (belles-lettres) from the time of Jāmi to the present day*, in: *Handbuch der Orientalistik I/4/2/2 (History of Persian Literature from the Beginning of the Islamic Period to the Present Day*, ed. G. Morrison, Leiden-Köln 1981), S. 133-206.

geführt, und es ist davon auszugehen, daß deren Kochkenntnisse sicherlich durch andere—innerfamiliäre—Überlieferungen weitergereicht wurden als durch Schriften hochqualifizierter männlicher Meisterköche, die sich—wenn überhaupt—verbal nur an ihresgleichen wandten und überdies nicht in Haushalten, sondern in großen Küchenbetrieben arbeiteten.

Die Haltung solcher Küchenbetriebe war mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit auf die Angehörigen der höchsten sozialen Ränge beschränkt, außerdem natürlich auch auf Stiftungseinrichtungen (*ouqāf*), in deren Rahmen Massenauspeisungen vorgenommen wurden (etwa Schulen, Spitäler, Derwischkonvente, Herbergen, Armenküchen, Kārvānsarāys etc.). Aus organisatorischen Gründen bedurften solche Einrichtungen unbedingt versierter Küchenchefs als Leiter, auch ohne daß die daselbst zubereiteten Speisen von besonderer kulinarischer Qualität gewesen sein mußten. Allerdings entsprachen sie auch nicht der Küche der Ärmsten und Elenden, eher dem, was wir in unserer Kulturwelt unter deftiger Hausmannskost verstehen würden. Ich begnüge mich mit dem Hinweis darauf, daß Informationen zur Durchschnittsküche des iranischen Volkes in früheren Zeiten bei einem systematischen Studium von Stiftungsurkunden zu gewinnen wären, insoweit in ihnen Fragen der Organisation solcher Auspeisungen behandelt werden.²⁴ Keine Verwendung für solche Meisterköche gab es im gastronomischen Gewerbe vergangener Jahrhunderte. Restaurants oder Speisegasthäuser waren in Persien bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts so gut wie unbekannt. Es gab nur Garküchen, die auf bestimmte Gerichte spezialisiert waren, etwa auf *āš* (Breisuppe auf Zerealienbasis), *āb-gūšt* (Eintöpfe mit Suppenfleisch, Gemüse und Zerealien), Suppen aus Innereien, Schafsköpfen und -Füßen und über Holzkohlen gegrilltes Spießfleisch (*kaḥāb*). Dazu sind noch Kaffeestuben zu nennen, die seit der zweiten Hälfte des

²⁴ Dafür bieten die Abschnitte über karitative Einrichtungen (Gästehaus: *dāro ʿ-ziyāfū* und Armenspeisung: *dig-e meškīnān*) in dem *vaqf-nāmā-ye Rab'-e Rašīdī* des berühmten Mongolenwesirs Rašīdo d-Dīn Fażlollāh anschauliche Beispiele (Faksimile-Edition von M. Mīnovī und Īrağ Afšar, Teheran 2536 šš., S. 176-183, Textedition von den gleichen Herausgebern, Teheran 1350 š., S. 139-145). Hiezu existiert eine kleine, leider unveröffentlichte Studie von Michael Lohmann, Freiburg/Br. Die Notwendigkeit der ernährungsgeschichtlichen Auswertung von Stiftungsurkunden möchte ich natürlich auch für die anderen Regionen der islamischen Welt postulieren. Sie bieten reiches Material, vgl. etwa Klaus Schwarz und Hars Kurio, *Die Stiftungen des osmanischen Großwesirs Koğa Sinān Pascha (gest. 1596) in Uzunğaova/Bulgarien*, Islamkundliche Untersuchungen 80, Berlin 1983.

19. Jahrhunderts unter russischem Einfluß von Teehäusern abgelöst wurden (die dafür übliche Bezeichnung lautet heute noch *qahvā-ḥānā*, also „Kaffeehaus“). Nicht zu vergessen sind natürlich Wein- und Schnapsbuden, die nur diskret eingerichtet werden konnten, meiner Vermutung nach allerdings Träger einer eigenen, ganz spezifischen Speisenkultur wurden. Ihre Führung lag überwiegend in Händen von Nichtmuslimen, meistens Armeniern (wenigstens im 19. und 20. Jahrhundert). Seit den zwanziger Jahren fanden sie in den iranischen Großstädten stärkere Verbreitung und wurden dann üblicherweise von Angehörigen des unteren urbanen Mittelstandes frequentiert. Der Genuß von Wein wurde dort zunehmend von Wodka- und Bierkonsumption verdrängt; solche Lokale waren in bestimmten Vierteln Teherans konzentriert — üblicherweise unter der Bezeichnung *kāfā* (café) oder *kāfā-restūrān* —, bis sie nach der Islamischen Revolution allesamt abgeschafft wurden. Für alle diese Einrichtungen der traditionellen Gastronomie war ein „Meisterkoch“ selbstverständlich nicht gefragt. Er wäre in jeder Hinsicht dafür überqualifiziert gewesen.

Die erhaltenen Kochbücher aus vormoderner Zeit stellen demnach Belege für eine stilistisch anspruchsvolle Fachliteratur eines exklusiven, angesehenen Berufsstandes dar. Daß sich das auch noch im 19. Jahrhundert so verhielt, zeigt das Appellativum *mirzā* vor dem Namen von Nāṣero d-Dīn Šāhs Hofkoch, dem Autor unseres *sofrā-ye aṭ'emā*. Das dem Eigennamen vorgestellte Wort *mirzā* bezeichnete in der Qāğärenzeit Persönlichkeiten mit literarisch-bürokratischer Bildung (also vergleichbar mit den Angehörigen des *kātib*-Standes der klassischen islamischen Welt) im Hof- und Staatsdienst. Auch das wirft — neben der literarischen Gestaltung unserer Kochbücher — ein Licht auf den Bildungsgrad der damaligen Meister des Kochgewerbes. Seit dem Ende des 1. Weltkriegs scheint dieser Typus des traditionellen Meisterkochs in der iranischen Gesellschaft verschwunden zu sein. Von Hofköchen und Küchenmeistern im Dienst vornehmer Persönlichkeiten wurden um die Mitte des 20. Jahrhunderts und darnach zum Teil erheblich gewandelte Speisepläne und Fertigkeiten erwartet, als das in der herkömmlichen Gesellschaft der Fall gewesen war. Ein treffliches Beispiel hierfür war das Schicksal eines der letzten qāğärischen Hofköche, der später in dem während der Fünfziger und Sechziger Jahre hochangesehenen Teheraner Restaurant „Chez Farid“ jeden Mittwohabend ein Buffet-Diner anrichten durfte, das ausschließlich aus seinem traditionellen (und zum Teil schon selten gewordenen) Speisenrepertoire bestückt wurde.

IV

Ganz anders sind persische Kochbücher aus dem 20. Jahrhundert zu beurteilen. Meine diesbezüglichen Überlegungen beruhen auf elf persischen Kochbüchern aus neuerer Zeit, von denen ich drei allerdings nur fallweise einsehen konnte. Dazu wären noch einige iranische Kochbücher in westlichen Fremdsprachen zu erwähnen, die sich selbstredend an ein ganz anderes Publikum wenden und einstweilen nicht berücksichtigt werden.²⁵ Sie wurden ausnahmslos vor der Revolution von 1979 abgefaßt, meine darangeknüpften Betrachtungen beziehen sich daher durchgehend auf vorrevolutionäre Zustände. Nahezu alle mir bekannten persischen Kochbuchtitel aus den letzten sechs bis sieben Jahrzehnten sind von Frauen verfaßt worden und richten sich an für westliche Lebensart aufgeschlossene Hausfrauen des städtischen Mittelstandes. Aufmachung, Einleitung und Illustrationen weisen auf einen ganz bestimmten Leser- und Benützerkreis hin: junge, nach westlichen Vorstellungen modisch gekleidete und gepflegte Damen mit modern

²⁵ (Die mit * versehenen Titel wurden besonders intensiv ausgewertet):

- *Fahri Amir-Hoseyni, *Az āšpaz-hānā tā sofrā*, Teh. 1351 š.
- *M. Āzar, *Ṭabbāhi-ye rūz*, Teh. o.J.
- *Badro l-Molk Bāmdād, *Rāhnāmā-ye ṭabbāhi*, Teh. 1315 š.
- *Sorayyā Hokmi, *Ā'in-e āšpazi*, Teh. o.J.
- *(Honarestān-e ḥānā va ḥānā-dāri), *Dastūr-e ṭabbāhi va tadbir-e manzel*, Teh. 1354 š.
- *Nūro l-Hodā Manganā, *Ṭabbāhi va tadbir-e manzel*, Teh. o.J.
- Rozā Montazamī, *Honar-e āšpazi*, Teh. 1361 š. (und zahlreiche frühere Auflagen)
- *Našāto d-Doulā, *Ṭabbāhi-ye Našāto*, Teh. o.J.
- Šahrbānū Parvānā, *Āšpazi-ye irāni*, Teh. 1360 š.
- Farah Širīn, *Fonūn-e ḡadid-e āšpazi*, Teh. 1360 š.
- *Manšūrā Tehrāni, *Āšpazi-ye āli*, Teh. o.J.
- Hānbābā Mošār (*Fehrest-e ketābhū-ye čāpi-y fārsi*, 2 Bde., Teh. 1337 und 1342 š.) gibt außerdem folgende einschlägige Titel an, die ich allerdings nicht einsehen konnte:
- Hodābandā Barzgar, *Ṭabbāhi barāy-e hamā*, Teh. 1337 š. (S. 2487)
- (Hānom-e) Hāgeb, *Ṭabbāhi-ye ḡadid-e farangi*, Teh. 1312 š. (S. 1087).
- Mehrdād Mehrīn, *Ṭabbāhi-ye melul*, Teh. 1338 š.
- Ders., *Ṭabbāhi-ye torki, 'arabi, armani, yūnāni, meyrī*, Teh. 1338 š. (S. 2487).
- Mo'addebo l-Molk (= Yūsuf Rišār Hān), *Resālā-ye ṭabbāhi*, Teh. 1321 h.q. (S. 1987).
- Forūḡ Niyā und Fahimā Akbar, *Ṭabbāhi-ye Gilān*, Teh. 1338 š. (S. 2487).
- Ġavād Tārā, *Ṭabbāhi-ye irāni va farangi*, Teh. 1316 š. (S. 1087).
- An nichtpersischen Büchern über iranische Küche habe ich verwendet:
- Sibylle Baghestani, *Aus persischen Töpfen*, Teh. 1978.
- Forough Hekmat, *The Art of Persian Cooking*, Teh. 1961.
- Nassrollāh Islami, *Persian Cookery*, o.O., o.J. (Plagiat von M. Mazda)
- Maideh Mazda, *In a Persian Kitchen*, Tokyo 1960.
- Mesta Ramazani, *Persian Cooking*, New York 1974.

eingerrichteten Küchen, deren Lebensformen sich von patriarchalischen Verhältnissen herkömmlicher Art zur modernen, bürgerlichen Kleinfamilie hin entwickelt haben. Diese Kochbücher suggerieren einen femininen Idealtypus, und den Autorinnen war offenbar daran gelegen, diesen Typus einer modernen, im westlichen Sinne bürgerlichen Hausfrau zu propagieren, obschon er in der iranischen Gesellschaft der Sechziger und Siebziger Jahre insgesamt eher selten anzutreffen war, selbst in der Metropole Teheran. Ohne daß ich auf gesicherte Daten darüber zurückgreifen kann, wage ich aufgrund eigener Anschauungen zu behaupten, daß sogar in vielen ansonsten modern und splendid eingerichteten Haushalten gerade die Küche — was ihre Ausstattung betrifft — ein Schattendasein fristet. Auch Kochbücher sind in diesem Milieu nach meinen Erfahrungen relativ selten anzutreffen, ganz zu schweigen von den häuslichen Verhältnissen traditionell lebender Familien. Diese Feststellung galt sicherlich wenigstens bis in die jüngste Vergangenheit und ich glaube nicht, daß sich in den letzten Jahren daran vieles geändert hat. Soweit iranische Hausfrauen persönlich die Küchengeschäfte besorgen, also in den gesellschaftlichen Unter- und Mittelschichten, erwerben die jungen Frauen ihre Kochkenntnisse und -künste auf herkömmliche Art durch ältere Frauen der Familien, üblicherweise durch die Mütter. Das erwähnte Zielpublikum der Kochbuchautorinnen macht darin keine Ausnahme. Der Gebrauchswert dieser Kochbücher erscheint daher problematisch: Soweit sie überhaupt verwendet werden, haben sie für die durchschnittliche iranische Städterin unserer Zeit wohl weniger Anleitungscharakter, sondern allenfalls die Funktion eines Stichwortgebers. Dazu paßt, daß den traditionellen, iranischen Gerichten in den heutigen persischen Kochbüchern nur ein geringer Teil eingeräumt ist. Die weitaus meisten Seiten sind Rezeptteilen gewidmet, die als „europäisch“ oder „westliche“ Küche (*āšpazi-ye farangī*) firmieren. Die dort vorgestellten Speisen werden aber angesichts der starken traditionsverhafteten Eßgewohnheiten iranischer Haushalte so gut wie nie gekocht: persische Familien auch des verwestlichten Mittelstandes essen zu Hause fast ausschließlich einheimische Gerichte, „ausländisch“ wurde in den letzten Jahrzehnten allenfalls in Restaurants gegessen, die erst seit etwa einem Jahrhundert unter westlichem Einfluß in Iran aufgekommen sind. Die westlichen Rezepte dienen offenbar eher dazu, die Weltläufigkeit der Autorinnen zu beweisen und den Leserinnen einen Abglanz davon mitzuteilen. Dieser Effekt scheint allerdings für den

Erfolg der Kochbücher und die Akzeptanz seitens der Leserinnen von einiger Bedeutung zu sein. Ich hebe noch einmal hervor, daß die meisten persischen Hausfrauen das bis heute erhaltene Repertoire herkömmlicher iranischer Küche dank ihrer häuslichen Erziehung ohnehin beherrschen, daher unter diesem Gesichtspunkt eigentlich gar keiner Kochbücher bedürfen. Aus dem modern-städtischen, mittelständischen Kulturbewußtsein heraus gibt es offenbar dennoch ein Interesse für Rezepte westlicher Provenienz, die aber kaum praktiziert werden. Manche der modernen Kochbücher bieten zum Teil bizarre Beispiele für solche zum guten Teil imaginäre, vorgeblich „westliche“ Gerichte. Jedenfalls beruhen, von einigen populären Topoi abgesehen, diese europäischen Teile der Kochbücher vielfach auf oberflächlicher Imitation, manchmal sogar auf phantastischer Fiktion; die Zutaten sind oft genug in Iran kaum oder gar nicht erhältlich oder für den herkömmlichen persischen Geschmack exotisch, unüblich, ja sogar ekelregend. Viele dieser Rezepte sind kaum nachkochbar, die Anweisungen genügen nicht. Eine vorrangige Motivation für die Abfassung dieser „europäischen“ Abschnitte der Kochbücher mag demnach das kulturelle Prestige gewesen sein, das für einen bestimmten Kreis modern-verwestlichter, städtisch-bürgerlicher Frauen in den letzten Jahrzehnten darin bestand, über fiktive, nicht zu kochende und auch nicht zu verzehrende, „westliche“ Gerichte zu schreiben, zu lesen und Konversation zu führen. Die in den meisten Kochbüchern enthaltenen Belehrungen über hygienisches Verhalten der Hausfrau bis an den Rand der Sauberkeitshysterie, moderne Arbeitstechniken, die Verwendung technischer Gerätschaften und Kücheneinrichtungen im Haushalt, die allesamt keinen Bezug zur häuslichen Alltagspraxis in Iran haben, passen gut zu dem Gesagten. Die Kochbücher leisten mit ihren realitätsfernen Abschnitten über *āšpazi-ye farangī* kulturellen Verhaltensformen Vorschub, die fast etwas wie einen gastronomischen Cargo-Kult bei manchen jüngeren, mittelständischen Hausfrauen „verwestlichten“ Typs im Iran der Fünfziger bis Siebziger Jahre vermuten lassen. Das durch die Islamische Revolution aktualisierte Problem der kulturellen Verwestlichung von manchen Teilen der iranischen Gesellschaft tritt uns mithin auch in den persischen Kochbüchern der letzten Jahrzehnte deutlich entgegen. Die untersuchten Kochbücher bieten aber auch eine gewisse Anzahl einheimischer Gerichte an. In einem Fall handelt es sich nur um ganz wenige Speisen,²⁶

²⁶ (Honarestān-e ḥānā va ḥānā-dārī), *Dastūr-e taḥbāḥi*.

die meisten Kochbücher führen jedoch eigene Abschnitte über „Iranische Küche“, die allerdings an Umfang hinter den westlichen Teilen zurückstehen. Ein Vergleich der iranischen Rezepte der Kochbücher vermittelt einen ziemlich homogenen Eindruck von dem Speisenrepertoire in den eher wohlhabenden Haushalten persischer Stadtbewohner unserer Zeit. Regionale Besonderheiten werden kaum mitgeteilt, auch ist keine Vorstellung von der bäuerlichen und der Küche der Armen zu gewinnen. Die besondere Küche der seit dem 1. Weltkrieg unter meist russischem oder kaukasischem Einfluß entstandenen, seither bis zur Islamischen Revolution weithin als einheimisch rezipierten Schnaps- und Bierlokale findet geringen Niederschlag. Dieser Eindruck müßte natürlich durch feldforscherische Erhebungen überprüft werden, die meines Wissens bis jetzt noch nicht gemacht wurden. Mehrjährige persönliche Erfahrungen, sozusagen in teilnehmender Beobachtung gewonnen, bestätigen einstweilen das Gesagte. Geht man nun davon aus, daß die meisten persischen Hausfrauen dieser Anleitungen nicht bedürfen, weil ihnen die herkömmliche persische Küchenpraxis ohnehin geläufig ist, stellt sich natürlich die Frage, wozu sie dann eigentlich geschrieben wurden. Ich vermute, daß diese einheimischen Rezepte vor allem die Funktion haben, die Leserin von der Vertrauenswürdigkeit des jeweiligen Kochbuchs zu überzeugen. Die ohnehin kaum oder gar nicht verwirklichten, eher imaginären Kult-Rezepte des *āšpazi-ye farangi*, der „westlichen Küche“, wären dadurch in gewissem Sinne legitimiert, sie erscheinen als potentiell realisierbar.²⁷

V

Werfen wir einen Blick auf die Entstehungsgeschichte dieser modernen Gattung der Kochbuchliteratur! Der älteste von mir herangezogene Kochbuchtext (*Ṭabbāḥi-ye Našāʾ*, Teheran o.J. — mir liegt die 39. Auflage vor) stammt aus der Feder einer Dame namens Našāʾo d-Doulā. Ihr

²⁷ In Kochbüchern finden allerdings nicht nur Phänomene der kulturellen Verwestlichung, sondern auch solche der „Reislamisierung“ ihren Niederschlag. So wurde etwa die letzte nachrevolutionäre — im übrigen unveränderte Auflage von Rozā Montazamīs *Honar-e āšpazi* (Teheran 1361 š. = 1982/3) um eine zum Teil sehr kuriose Druckfehlerberichtigung erweitert. Es heißt hier unter anderem: Auf Seite soundso lies statt (falsch) *Schinken* (richtig) *Hühnerschenkel*. An anderer Stelle lies statt (falsch) *alkoholischen Getränken* (richtig) *Speiseeis*. Ein erstaunlicher Beleg für die Auswirkungen islamischer Sittenzensur!

kurzes, unter die Basmala gestelltes Vorwort gibt uns einige überraschende Aufschlüsse. Diese Trägerin eines qāğārischen Ehrentitels hieß mit vollem Namen Josephine Richard. Sie war die Enkelin eines französischen Renegaten namens Jules Richard (1816-1891), der um 1870 und darnach in hohen iranischen Staatsämtern tätig war. Nāšero d-Dīn Šāh erhob ihn in den Rang eines Ḥāns, als Muslim führte er fortan den Namen Rezā-Ḥān, war aber unter seinen Zeitgenossen weithin als Rīšār-Ḥān bekannt. Letzteres galt auch für seinen Sohn Joseph (respective Yūsof), der den Ehrentitel Mo'addebo l-Molk führte und um die Jahrhundertwende in Teheran vor allem als Schönggeist und Kunsterkenner populär war. Unter anderem soll er in gebildeten Kreisen der besseren Gesellschaft Teherans als Münzsammler einiges Ansehen genossen haben.²⁸ 1903 veröffentlichte er das allem Anschein nach älteste neuzeitliche, bürgerliche Kochbuch Irans.²⁹ Seine Tochter Josephine, besagte Našāto d-Doulā, schrieb ihr undatiertes Kochbuch nach eigenen Angaben zwei Jahrzehnte später, also wohl am Anfang der Zwanziger-Jahre, wobei sie sich explizit auf die Rezeptsammlung ihres Vaters stützte. Die anderen modernen iranischen Kochbücher wurden — soweit ich eruieren konnte — allesamt erheblich später veröffentlicht. Našāto d-Doulās französische Rezepte, die sie nach eigener Mitteilung persischen Hausfrauen nahebringen wollte, sind übrigens sehr zuverlässig, sie zählen zu den besten, die ich in den rezenten iranischen Kochbüchern finden konnte. Es spricht demnach vieles dafür, daß am Anfang der modernen persischen Kochbuchliteratur die neugierigen, aufklärerischen, wohl auch ein wenig von der nostalgischen Sehnsucht nach der abendländischen Heimat bestimmten kulinarischen Interessen eines französischen Renegatensohnes und seiner Tochter gestanden waren. Das würde verblüffend gut zu den vorhin erörterten Funktionen der modernen persischen Kochbücher im Prozeß der kulturellen Verwestlichung iranischer städtischer Mittelschichten im 20. Jahrhundert passen!

Vielleicht sollte ich hier noch anregen, ähnliche Überlegungen auch für

²⁸ Mahdī Bāmdād, *Šarḥ-e ḥāl-e reğāl-e Īrān dar qarn-e 12 va 13 va 14-e heğri*, Bd 2, Teheran 1347 š., S. 44 (Eintragungen über Jules Richard vulgo Mirzā Rezā Ḥān und seinen Sohn Joseph Richard, „Yūsof Rīšār Ḥān“ Mo'addebo l-Molk).

²⁹ Yūsof Rīšār (= „Richard“) Ḥān Mo'addebo l-Molk, *Resālā-ye taḥḥāḥi*, Teheran 1321 h.q. Der Autor bietet darin neben Rezepten aus dem traditionellen iranischen Speisensrepertoire auch eine Einführung in die französische Küche.

die diesbezüglichen Entwicklungen in der osmanischen Türkei anzustellen. Osmanisch-türkische bürgerliche Kochbücher aus den Federn wohlhabender Damen waren schon mindestens zwei Generationen früher sehr verbreitet, als das in Iran der Fall war.³⁰ Entsprechende vergleichende Untersuchungen könnten helfen, meine Gedanken zu Zusammenhängen zwischen dem allgemeinen Verwestlichungs-Prozeß und dem Aufkommen dieses „literarischen“ Genres kritisch zu überprüfen.

VI

Schließlich will ich auch noch auf den eigentlichen Inhalt der bisher erörterten Quellen zu sprechen kommen: auf die iranische Ernährungskultur selbst, also die Speisen der Iraner. Welche Schlüsse sind aus der Kochbuchliteratur auf den historischen Wandel oder die Kontinuität der Traditionen persischer Speisenzubereitungen und Eßgewohnheiten zu ziehen? Natürlich ist auf diese Frage einstweilen nur mit vorläufigen Erkenntnissen zu antworten. Ich hoffe aber, daß sie—wie auch das bisher Gesagte—das orientalistische Interesse für die Erforschung der kulinarischen Kultur Irans sowie der umliegenden Regionen stimulieren mögen!

Im Wintersemester 1982/83 leitete ich ein Seminar über Lektüre und exemplarische, kulturwissenschaftliche Auswertung persischer Kochbücher. Die Teilnehmer setzten sich dabei einen thematischen Schwerpunkt: die Gruppe der als *polou* (ältere Form: *polāw*, davon: türk. *pilav*, russ. *plov*, frz. *pilaff* etc.) bezeichneten Reisgerichte. Von geringfügigen Ausnahmen abgesehen, werden bei den *polou*-Speisen sowohl Reis als auch variierende Zutaten zunächst getrennt halbgar gekocht, hernach vereint (übereinandergeschichtet) und gemeinsam fertiggegart. Um sich diesen Vorgang etwas besser veranschaulichen zu können, möchte ich

³⁰ Ein gutes Beispiel dafür bietet Ayşe Fahriye's in Anm. 11 genanntes Kochbuch. Der metropolitan-bürgerlichen türkischen Hausfrau aus der Zeit um die Jahrhundertwende werden hier nicht nur Rezepte mitgeteilt, sondern auch Anweisungen und Ratschläge hinsichtlich der Tischsitten (europäischer Provenienz), verschiedener Methoden, eine Festtafel zu decken, ein Buffet aufzubauen etc. Die in den neueren persischen Kochbüchern offenbar unverzichtbaren Ermahnungen über Hygiene, Tips über gesunde Ernährung, Nährwert etc. sind in den osmanischen Kochbüchern um 1900— in Analogie zu den entsprechenden europäischen Gebräuchen— durchwegs schon sehr ausführlich anzutreffen.

knapp die klassische iranische Standardmethode der Reiszubereitung skizzieren.

Geschälter, meistens nicht vorbehandelter („parboiled“) Reis wird zunächst über Stunden eingeweicht und mehrfach gewaschen und gespült, um die Körner so weit wie möglich von Kleberstoffen zu befreien. Danach kocht man den Reis in sprudelndem Wasser, bis die Körner weich sind, worauf der Reis geseiht und das Kochwasser abgossen wird. Als weiterer Arbeitsgang folgt nun das sogenannte „Dämpfen“ des Reises (*dam kardan*, *dam kašīdan*). Auf dem Boden des leeren Topfes wird eine respektable Menge von Fett (z.B. Schafs- und/oder Rindsschmalz, Butterschmalz, neuerdings auch Pflanzenfett) erhitzt; der abgeseigte Reis wird kegelförmig aufgeschichtet und zusätzlich mit zerlassenem Fett beträufelt. Nun wird der Topf mit einem Deckel und einer Spezialeinlage fest geschlossen und für längere Zeit über ganz schwacher Flamme gehalten. Die Spezialeinlage (*dam-konī*) aus Raphiabast — durch mehrere Lagen von Geschirrtüchern effektiv zu ersetzen — soll den völligen Verlust von jeglicher Feuchtigkeit bewirken. Eine angebräunte Kruste im Topfboden (*tah-dig*) gilt als erwünscht.

Solcherart gegarter Reis kann ohne irgendwelche Zutaten zubereitet werden, dann trägt dieses Gericht die Bezeichnung *čelou*. Wird der Reis jedoch gemeinsam mit anderen Zutaten (Gemüse, Zerealien, Fleisch, Fisch, Früchte etc.) der Prozedur des Dämpfens unterworfen, sprechen wir — wie schon erwähnt — von *polou*. In der Prestige- und Beliebtheits-hierarchie iranischer Gerichte nimmt *polou* neben *čelou-horeš* (*čelou*-Reis in Begleitung bestimmter, gesondert zubereiteter Ragouts — *horeš* = Ragout) den höchsten Rang ein, was uns schon angesichts der Arbeits- und Zeitaufwendigkeit der beschriebenen Zubereitungsweise sowie auch der herkömmlich hohen Preise von Reis nicht verwundern sollte. Die verhältnismäßige Kostspieligkeit von Reis hatte unter anderem auch darin ihre Ursache, daß wegen genetischen Verfalls das Saatgut bestimmter Sorten bis ins 19. Jahrhundert hinein nach zwei bis drei Generationen aus Indien erneut importiert werden mußte.³¹

³¹ Polak (*Persien, Zweiter Theil*, S. 138) berichtet diesen Sachverhalt ausdrücklich über die besonders begehrte Sorte *Čampū*, deren Saatgut aus der Gegend von Pešāvar stammte. Hierzu vgl. auch F. Stolze und F. C. Andreas, *Die Handelsverhältnisse Persiens mit besonderer Berücksichtigung der deutschen Interessen*, Gotha 1885, S. 11.

Bevor ich mich nun den Ergebnissen unserer „*polou*-Forschung“ im einzelnen zuwenden will, erlaube ich mir noch einige Bemerkungen zur Geschichte des Reisverzehr in Iran. In sasanidischer Zeit (bis zum 7. Jahrhundert) dürfte es in Iran keinen Reisanbau gegeben haben.³² Sollte damals schon Reis in Iran konsumiert worden sein, hätte es sich wohl um Importgut aus Indien oder Ostasien gehandelt. Die islamischen Geographen der Abbäsidenzeit belegen zwar Reisanbau für Hūzestān und die Kaspi-Küste, ohne daß dieses Produkt in der Ernährung der Iraner eine größere Rolle gespielt haben dürfte. Weizen, Hirse (Sorghum) und—in Zeiten der Not—Gerste lieferten über Jahrhunderte hinweg die Grundnahrung für die Bevölkerung Irans, und noch heute bilden sie die Basis für die alltägliche Ernährung des größten Teiles des iranischen Volkes.³³ Irgendwann zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert, also spätestens nach der Mongolenherrschaft, muß die Beliebtheit von Reis bei den höheren sozialen Schichten allerdings zugenommen haben, womit auch eine gewisse Intensivierung des heimischen Reisanbaus einhergegangen sein mochte. Bā`ūrċi-Baġdādī bringt in seinem für gehobene Schichten bestimmten Kochbuch neben *polou*- und *ĉelou-horeš*-Gerichten noch eine breite Palette von Speisenkategorien auf Weizen-, Gerste- und Hirsebasis, darunter auch Teigwaren. Bei Meister Nūrollāh—etwa acht Jahrzehnte später—sind die Weizen-Speisen jedoch weitgehend auf Breisuppen (*āš*) und wenige Teigwaren beschränkt, woraus wir schließen dürfen, daß Weizen- und Hirsegerichte im ersten Jahrhundert der Safawidenherrschaft einen starken Prestigeverlust erlitten haben mußten. Obwohl sie—wie vermutet werden darf—auch weiterhin und bis heute das wichtigste Volksnahrungsmittel stellten, estimierte man sie um 1600 nicht mehr für würdig, in ein Herrschaftskochbuch aufgenommen zu werden. Gleichzeitig setzte der Siegeszug des Reises als des beliebtesten Identifikationsnahrungsmittels der Iraner schlechthin ein.

³² Lauffer, *Sino-Iranica*, S. 372 (Anm. 4: kritische Auseinandersetzung mit Tabaris Mitteilung, Reisanbau sei unter Hōsrou I. Anūšīrvān besteuert worden). In den kulinarischen Passagen des mittelpersischen Textes *King Husrav and His Boy* (hrsg. und übersetzt von Jamshedji Maneckji Unvala, Paris o.J.) wird Reis nicht erwähnt. Bertold Spuler (*Iran in frühislamischer Zeit*, Wiesbaden 1952, S. 387, 508) führt für die vorseleukidische Zeit bei Zerealien Reis nur an nachgeordneter Stelle an.

³³ Zahlreiche Reiseberichte sowie geographische und ethnographische Beobachtungen aus älterer bis in die jüngste Zeit belegen diesen Sachverhalt, u.a. Polak, *Persien, Erster Theil*, S. 110 und *Zweiter Theil*, S. 137.

Die Überprüfung der Kategorie *polou* in den Kochbüchern vom 16. bis zum 20. Jahrhundert ergab einige interessante Aufschlüsse. Vergleichen wir zunächst die beiden Kochbücher aus der Safawidenzeit. Bei Bā'ūrčī-Baġdādī (1521) finden wir insgesamt 36 *polou*-Rezepte, von denen einige in Wirklichkeit der Kategorie *čelou-ħoreš* (Reis mit Ragout) zuzurechnen sind. Sie werden in folgende Gruppen unterteilt: Milchreis, körniger *polou*, breiiger *polou*, Gerichte, bei denen Reis mit Obst und Teigwaren vermischt wird, bunte *polous* (mit Safran und anderen farbintensiven Gerichten gemischt), säuerlich abgeschmeckte *polous* und schließlich neun Gerichte mit der Bezeichnung *ġipā*.

Bei Nūrollāh, 74 Jahre später, treffen wir ein ganz anderes *polou*-Spektrum an: die Zahl der *polou*-Rezepte ist bei ihm um dreißig auf 66 gestiegen. Das Repertoire hat sich erheblich gewandelt, nur etwa 10 bis 15 Prozent von Nūrollāhs *polou*-Rezepten sind schon bei Bā'ūrčī-Baġdādī (1521) belegt. Die frühere Kategorie *ġipa*³⁴ ist nur mehr durch ein einziges Rezept vertreten. Breiige *polous* (*šolā*, früher *šilā*) werden bei Nūrollāh — im Gegensatz zu seinem Vorläufer — ausschließlich als Süßspeisen zubereitet. Die Kategorisierung der *polous* ist anders, nämlich systematischer: Nūrollāh unterscheidet geschmacksneutrale, süßliche und säuerliche *polous*, ferner die erwähnten breiigen Süßbreisspeisen. Hinsichtlich der Zubereitung stellen wir einen deutlichen Trend zu kulinarischer Kunstfertigkeit fest: Der Reis wird nicht mehr beiläufig mit den Zutaten gemischt, der Garprozeß unterliegt nunmehr den oben erwähnten, genauen kochtechnischen Handlungsabläufen, die für *polous* auch heute noch verbindlich sind. Der Prestigegewinn der *polou*-Speisen als erstrangiger Herrschaftsgerichte und ihre kulinarische Entfaltung korrespondieren offenbar mit der Intensivierung der höfischen Kultur der Safawiden und der Zeremonial- und Prunkentfaltung um 1600. Die oben beschriebenen, heute noch gültigen Techniken der *polou*-Zubereitungen sind offenbar im Verlaufe des 16. Jahrhunderts fixiert worden.

Unser qāġārishes Kochbuch aus dem 19. Jahrhundert weist ohne irgendwelche Unterteilungen nurmehr 26 *polou*-Arten aus. Knapp die Hälfte dieser Rezepte aus der Qāġärenzeit sind mit solchen Meister Nūrollāhs in engen Zusammenhang zu bringen, zum Teil sind sie sogar identisch. Alle *polou*-Rezepte aus dem Qāġären-Kochbuch sind auch in

³⁴ Gerichte aus Reis mit Innereien (vgl. Anm. 38).

dem einen oder anderen der acht untersuchten Kochbücher unseres Jahrhunderts enthalten. Vergleicht man aber die Häufigkeit der Belege in den einzelnen modernen Kochbüchern, kommt man auf nurmehr etwa fünfzehn *polous*, die wenigstens viermal beschrieben werden. Ziehen wir davon noch einige ab, die nach meinen eigenen Beobachtungen kaum populär sind und auch in den Kochbüchern nur genannt, aber nicht genauer beschrieben werden, können wir bei aller Vorsicht das heute übliche und belegbare *polou*-Repertoire wohlhabender persischer Haushalte im Durchschnitt auf 12 oder 13 Rezepte einschätzen, ohne daß dabei regionale Besonderheiten berücksichtigt wären. Sie entsprechen samt und sonders Zubereitungsarten, die auch schon im 19. Jahrhundert üblich waren.

Unter dem Gesichtspunkt des kulturellen Wandels ergibt unsere kleine *polou*-Forschung folgendes: Um 1500 bestand bereits eine Vorliebe für Gerichte, bei denen Reis mit anderen Zutaten vermengt wurde. Gleichzeitig mit der Entfaltung absolutistischer Hofkultur tritt uns gegen 1600 diese Speisengattung als die meistangesehene und vornehmste des Zeitalters entgegen. Die Zubereitung war bis zu diesem Zeitpunkt von Professionisten perfektioniert worden, raffinierte Zubereitungstechniken waren verbindlich. Die Rezepte hatten eine Ausweitung auf fast das Doppelte, gleichzeitig aber auch einen Wandel zu mehr als 80 Prozent erfahren. In der Folge zählte das Genre *polou* weiterhin zu den Klassikern der persischen Kochkunst, konnte aber den Grad seiner maximalen Entfaltung im 17. Jahrhundert nach dem Sturz der Safawiden (1722) nicht beibehalten. Immerhin kannte auch die höfische *polou*-Kultur des späten 19. Jahrhunderts noch beachtliche Facetten an Raffinesse und Abwechslung. Zeitgenössische Reiseberichte legen die Annahme nahe, daß das *polou*-Repertoire des Qāğārenhofes weitgehend demjenigen wohlhabender persischer Haushalte der Zeit entsprochen hatte. Der Innovationsschub vom 17. bis zum 19. Jahrhundert war natürlich viel geringer als der des 16. Jahrhunderts, aber wir müssen berücksichtigen, daß er ja nunmehr bereits im Rahmen einer um 1600 entfalteten und festgelegten Tradition erfolgte. Immerhin betrug die Erneuerung des Rezept-Inventars vom 17. bis zum 19. Jahrhundert noch mehr als 50 Prozent. Der Rezeptbestand war im Laufe von drei Jahrhunderten allerdings auch um gute 50 Prozent zurückgegangen.

Bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts war der Wandel in der kulinarischen Kultur Persiens von endogenen, internen Kräften bestimmt. Nach

1850 setzte der Einfluß westlicher Lebensart zunächst langsam ein, ließ aber im 20. Jahrhundert kaum einen kulturellen Bereich der persischen Gesellschaft unberührt. Dieser Einfluß bewirkte offenbar, daß die *polou*-Kultur Persiens defensive Positionen bezog. Die Vielfalt der *polou*-Rezepte nahm in wenig mehr als einem halben Jahrhundert erneut um etwa 50 Prozent ab, Innovation fand so gut wie keine mehr statt. An die Stelle innovatorischer Tendenzen waren solche der Reduktion und der konservierenden Beibehaltung überkommener Traditionen getreten. Immerhin diente diese Beibehaltung bis in unsere Tage der kulturellen Abgrenzung und Resistenz der Iraner gegen den Ansturm und die Verlockungen einer gesichts- und vor allem geschmacksarmen Allweltskultur westlicher Prägung. Liebhaber der Freuden kulinarischer Vielfalt mögen darüber ein bißchen Genugtuung empfinden — in Iran und auch anderswo.

VII

Im folgenden gebe ich die Überetzung des Kapitels über *polou*-Gerichte aus Meister Nūrollāhs *Māddato l-ḥayāt* (208-230). An Vielfalt der *polou*-Rezepte (bei Nūrollāh in älterer Version: *polāw*) stellt es den Höhepunkt aller mir bekannten persischen Kochbücher dar. Am Ende seines Kochbuchs bringt Nūrollāh noch zwei kurze Kapitel über breiigen (*dar aqsām-e šolā-polāw*) und über in Milch gekochten Reis (*dar zekr-e šīr-polāw*), von deren Wiedergabe ich hier absehe.

Zweites Kapitel

über die verschiedenen Arten von *polāw*, und zwar über „Säuerlichen“, „Süßen“ und „Einfachen *polāw*“; die Abhandlung besteht aus drei Teilen.

Erster Abschnitt

über verschiedene Arten von Einfachem *polāw* (*polāw-e sādā*).

Wisse denn, daß es keine bessere Art des „Einfachen *polāws*“ gibt, als den

Lamm-*polāw* (*barrā-polāw*).

So wird er zubereitet: Man schneide Lammfleisch in kleine Stücke und gebe sie [in ein entsprechendes Gefäß] hinein. Für eine Mahlzeit [nehme man] ein zierliches, wohlgemästetes Milchlamm (*barrā-ye šir-mast*); ferner füge man reichlich [eingeweichte] Kichererbsen hinzu, die mit der Hand von den Schalen befreit werden, ohne sie zu zerquetschen. Dann werfe man zwanzig *meṣqāl*³⁵ Zimtrinde bester Qualität, zehn *meṣqāl* Ingwer in groben Stücken, zehn *meṣqāl* Pfeffer sowie zehn *meṣqāl* Kardamom und Gewürznelken hinein. Das alles soll zusammen mit gerösteter, zerhackter Zwiebel (*piyāz-e qeymā*) und verlesenem, weißem Reis, der keinesfalls gebrochen sein darf, kochen. Sollte Mark aus einigen Röhrenknochen zur Verfügung stehen, gebe man es hinzu. Man muß dieses Gericht in einem Durchgang kochen; den erwähnten Reis füge man, gut gewaschen, erst dann bei, wenn das Fleisch weich geröstet ist. Sobald das Gericht dann ein zweites Mal aufgekocht wurde und ihm viel gehackte Zwiebel, mit fünf *meṣqāl* Kermāner Kümmel bestreut, eine angemessene Menge Salz und Fett beigegeben worden sind, setze man den Deckel auf das Gefäß und verschließe ihn fest mit einem Teigrand. Unter das Gefäß lege man maßvoll Holzkohlenglut. Nach einer Stunde öffne man den Deckel und bezeuge fürwahr Gottes Allmacht! Wenn man Lammfleischbällchen hineingibt, so paßt das durchaus dazu.

Da ja

polāw und [insbesondere] *qobūli-polāw*

(der seinerzeit allgemein vertraute Ausdruck *qobūli* bezeichnete alle Reisgerichte, die unter Beifügung von Trockenfrüchten zubereitet wurden, vgl. auch *Kārnāmā*, S. 117 ff.) allseits bekannt und verbreitet sind, ist ihre Beschreibung nicht erforderlich.

³⁵ Ein *meṣqāl* betrug in Iran seit dem 16. Jahrhundert durchschnittlich 4, 6 Gramm. Als weitere Gewichtseinheit verwendet Nūrollāh das *mann*, wobei er es an einer Stelle ausdrücklich als *mann-e tabrizi* spezifiziert. Dieses beträgt rund drei Kilo (Walther Hinz, *Islamische Maße und Gewichte*, HdO Ergänzungsband 1, Leiden 1955, S. 6).

Was nun

qeymä-polāw

angeht, so muß das dafür bestimmte *qeymä*³⁶ sehr zart und fein vorbereitet werden. [Ich,] dieser schuldbeladene armselige Geringe, habe [dereinst] für die Zubereitung von derartigem *qeymä* von Solṭān Ḥamzā Mīrzā — Gott erbarme sich seiner und vergebe ihm — ein anmutiges, blaues (*kabūd*) Pferd als Belohnung erhalten.

(Zweizeiler)

Der Großherzige ist, wenn er aufrichtig ist, ein
Vertrauter (*walī*)!
Ist doch die Großherzigkeit das [kennzeichnende] Tun
'Alis [— Waliollāh —], des Königs aller Mannhaften!

qobūli-ye muraṣṣa' (juwelenbesetztes *qobūli*)

Das ist ein Gericht, das zu den unerläßlichen Bestandteilen herrscherlicher Festtage zählt. Bestes, zartes Fleisch wird zerkleinert. Nachdem es gargekocht worden ist, lasse man nur wenig Flüssigkeit stehen (*ba'd az poḥtan tonok-āb namūdā*). Dann erhitze man das Fleisch mit Fett oder [zerkleinertem] Fettsteiß vom Schaf (*donbā*) und gieße mit etwas klarer Brühe (*šūrbā*) von dem Fleisch, die man in der gastronomischen Fachsprache „*šarbat*“ nennt, auf, füge Zwiebelringe in ausreichender Menge dazu und streue viel Gewürz hinein. Dann lege man in das Gefäß auf einer Seite ein Häufchen feiner, gebratener Nudeln, auf die andere Seite gebratene, kleine und große, mit Fleisch gefüllte Teigtaschen (*qūš-deli* und *ḡūš-bārā*), sodaß zwischen diesen beiden Zutaten jeweils ein Zwischenraum frei bleibe. Dann lege man sorgsam — jedes für sich — Datteln, Feigen, Berberitzen, grüne Rosinen, Mandelkerne, Maroni, gekochte Kichererbsen, Linsen sowie kleine Fleischbällchen hinein, gieße ein wenig Fleischbrühe darüber und lasse alles weichkochen. Dann lasse man Reis in einem anderen Gefäß in der [verbliebenen] Fleischbrühe [weich] kochen, seihe ihn dann durch eine weiße Serviette (*dastmāl-e dostār*) ab und schütte ihn über die [im Topf befindlichen] Zutaten. Nach

³⁶ *qeymä* (türk. *kıyma*) bezeichnet eine in Fett angebratene und gegarte, feingehackte Mischung aus Fleisch und Zwiebel, die mit weiteren Zutaten angereichert werden kann.

einer Stunde gebe man noch zerlassenes Fett bei, und zwar ein *mann*³⁷ Fett auf zwei *mann* Reis. Wenn das Gericht gar ist, trage man auf und serviere es. Es darf keine Flüssigkeit zurückbleiben, aber auch nichts anbrennen. Beides wäre als gastronomische Verfehlung zu betrachten. Das Gericht aufzutragen hat auch seine Schwierigkeiten und erfordert Aufmerksamkeit: Die einzelnen Zutaten müssen, wie von Künstlerhand gestaltet, auf dem Reis zu liegen kommen; süße und mehligke Stückelein dürfen nicht nebeneinander liegen. Große Fleischbälle füllt man mit jeweils einem in Fleischfond gekochten Ei und kocht sie gesondert gar. [Diese Fleischbälle] werden dann halbiert und dergestalt auf dem Gericht angeordnet, daß sie das Innere der Eier zeigen. Ferner garniere man mit gekochten Walnüssen. Manche Meister füllen eine kleine Schüssel mit Breisuppe — gleichgültig ob mehlig oder nicht mehlig (*āš-e ārd yā ġeyr-e ārd*) — aus dem Suppentopf und setzen diese [Schüssel] beim Anrichten mitten in das Gefäß mit dem erwähnten Reisgericht hinein. All das hängt letztlich vom Sachverstand des jeweiligen Meisters ab. Die Kunstfertigkeit des Kochs besteht allerdings zuvörderst in Flinkheit, Geschicklichkeit und [seiner Fähigkeit,] Schmackhaftes zuzubereiten. [Manche] Meister haben hinsichtlich des Anrichtens und Servierens den Bogen überspannt, indem sie sagten: Koche ruhig schlecht, Hauptsache, du richtest gefällig an!

Es gibt noch eine weitere Art von „Verziertem *polāw*“ (*morāšša'-polāw*), die man den

„Glitzernden *polāw*“ (*molamma'-polāw*)

nennt. So wird er gemacht: Hühnerfleisch schneide man in kleine Stücke. Nach dem Kochen [der Hühnerbrühe] gebe man Reis bei. Sobald der Reis halbgar ist, hebe man grüne Rosinen, Pistazien- und Mandelkerne, Datteln, Feigen, Maroni, Berberitzen und Kichererbsen in großer Menge unter den Reis. Man setze das Ganze aufs Feuer, wie es auch bei anderen Gerichten üblich ist, und dämpfe [den Reis]. Jede genannte Zutat hat ihre bestimmte Anordnung; vor allem die Datteln sollen erst nach dem Abseihen des Reises beigegeben werden, damit sie nicht zu Brei zerkoht werden (*tā litī našavad*).

³⁷ Vgl. Anmerkung 35.

*yahni-polāw*³⁸

Für dieses [Rezept] braucht man besonders schmackhaftes Lammfleisch. So wird die Speise zubereitet: [Das Fleisch] wird gekocht und soll dann Stück für Stück im Kessel arrangiert werden. Dazu kommen eine große Menge geschälter Kichererbsen, scharfes Gewürz, insbesondere Zimtrinde, und kleine Fleischbällchen. Darüber wird Fett gegossen. Man stelle es über Feuer bis der entstehende Fleischfond wie Öl wird und dunkelrote (*meygūn*) Farbe annimmt. Den dazugehörigen Reis koche man in der [beim Kochen des Fleisches gewonnenen] Suppe, so wie *polāw* üblicherweise zubereitet wird. Nachdem [der Reis] angerichtet ist, gibt man den Fond mit dem Fleisch über [den Reis], einige [weiße] Reiskörner streue man über das Ganze. Auch belege man die Speise mit aufgeweichter Brotkrume (*tarid*).

Was den

Gebratenen Reis (*motanġan-polāw*)

angeht, so gibt es zwei Arten: den süß-sauren (*torš va čāšni-dār*), der an anderer Stelle eigens besprochen wird; ferner den einfachen Gebratenen Reis: eingekochter Fleischfond vom Lamm (*yahni-ye barrā*) wird in Fett gebräunt und eingekocht und über das Reisgericht (*polāw*) gegossen. Er bedarf keines eingeweichten Brotes.

felfel-polāw (Pfeffer-*polāw*)

So wird er zubereitet: Man zerkleinere Fleisch. Dazu gebe man gewaschene und geschälte Kichererbsen sowie Zimtrinde. Dreißig *meşqāl* echten Pfeffers werden in ein Säckchen aus *metqāl*-Stoff eingenäht, fest verschlossen und so in den Kessel geworfen. Weitere zehn *meşqāl* echten Pfeffers werden eingestreut. Dann muß das Ganze wie *barrā-polāw* (Lamm-Reis) mit einmaliger Wasserzugabe gekocht werden, wobei viel

³⁸ Das Wort *yahni* (auch in türkischen, arabischen und indischen Küchen geläufig) bezeichnet sowohl eine besondere Garungsmethode, als auch das daraus entstehende Produkt: Das Ausgangsprodukt (meistens Fleisch) wird hierbei mit Fett und wenig Wasser oder Flüssigkeit aufgesetzt und so lange köcheln gelassen, bis das Wasser verdampft ist und die Bestandteile darnach in dem verbleibenden Fett gar rösten, ohne anzubrennen. Es ist dies der gegenläufige Prozeß des uns geläufigen Dünstens oder Schmorens, wofür das Kochgut zuerst angebraten und hernach in wenig Flüssigkeit bei geschlossenem Topf fertig gegart wird, zum Beispiel bei Gulyas.

kleingehackte, geröstete Zwiebel unter den Reis zu mengen ist. Der erwähnte Beutel wird hierauf entfernt. Die einzelnen Zutaten müssen von guter Beschaffenheit sein, man verwende weißen Reis und Fett erster Qualität.

(Zweizeiler)

Wessen Breisuppe (*āš*) kann schon ohne [gute] Zutaten
wohlschmeckend werden —
selbst wenn der Koch von der Art des Avicenna sei!

bāqālī-polāw (*polāw* mit dicken Bohnen)

Diese Speise macht man folgendermaßen: Lammfleisch schneide man in kleine Stücke. Eine große Menge Kichererbsen wird gewaschen und geschält. Man gebe sie mit einer ausreichenden Menge von Gewürz zum Fleisch. Frische dicke Bohnen werden geschält [und gleichfalls beigefügt]. Sobald das Fleisch angebraten ist, gebe man den Reis dazu. Unmittelbar bevor das [überschüssige] Wasser abgeseiht wird, gebe man kleingehacktes, frisches Dillenkraut hinein. Dann gieße man das Wasser ab. Auch kleingehackte Zwiebel ist für den Wohlgeschmack der Speise vonnöten. Sollten einige [wesentliche] Punkte nicht erwähnt worden sein, möge man es [mir] nicht als Vergehen anlasten. Dieses Gericht verlangt mehr Fett als andere, insgesamt bereitet man es nach Art des *gobūlī(-polāw)* zu. Nicht schlecht!

čīnā-polāw

So macht man es: Man bereitet ein Ragout aus Huhn (Hühnerfleisch) zu und verfährt nach Art der Reisspeisen mit Ragout.

gamālī-polāw

Man bereitet es folgendermaßen: Das Innere eines Steinhuhns (*kabk*³⁹) füllt man, nachdem man es ausgenommen und ausgewaschen hat, mit Granatapfelkörnern, grünen Rosinen, Gewürzen und kleingehackter Zwiebel. Dann vernähe man seine Bauchhöhle und gare es in wenig Fleischbrühe (*yaḥni*). Danach nehme man es heraus und bereite in

³⁹ In Persien bezeichnet das Wort *kabk* ohne spezifizierenden Zusatz das sogenannte Chukar-Steinhuhn (*alectoris chukar*).

seiner Suppe Einfachen *polāw* mit geschälten Kichererbsen, Knoblauch und mit viel Gewürz. Beim Servieren arrangiere man das Steinhuhn oben drauf.

dūlmā-polāw (Reis mit Gefülltem)

wird ebenso zubereitet. Aber in diesen *polāw* gibt man keinen Knoblauch, und statt des Steinhuhns füllt man das Rippenstück (*gaborgā*) eines Schafes.

qāvormā-polāw (*qūrmā-polāw*)

Ausgezeichnetes Fleisch von einem einjährigen Lamm (*šišak*) wird zerkleinert mit wenig Wasser gekocht. Sobald es gar ist, wird es in Fett geröstet, bis es ganz weich ist; mit bis zu gelber Farbe erhitztem Fett gebraten, wird es trocken! Ferner gebe man viele Zwiebelringe und kleingehackte Gewürze in mäßiger Menge dazu. Sobald der Reis gar ist, menge man das *qāvormā* darein. Wenn man es gut zubereitet, wird es nicht schlecht sein!

beryān-polāw

So wird es zubereitet: Ein Lamm reibe man, nachdem es geschlachtet und ausgewaschen wurde, mit Salz ein und [lasse es] vom Abend bis zum Morgen, bzw. vom Morgen bis zum Abend [abliegen]. Dann bereite man einfachen *polāw* in einem Tonofen (*tannūr*) zu.

Man braucht dafür besonders weißen Reis und erstklassiges Fett. Es bedarf keiner Kichererbsen und Gewürze. Dann nehme man die Holzkohlglut aus dem Tonofen, lege sie daneben und hänge das mit Schlaufen versehene Lamm, nachdem man es mit etwas Yoghurt eingerieben hat, in den Tonofen. Die Glut wird dann maßvoll auf den Tonofen draufgelegt (Oberhitze!), nachdem der Deckel des Tonofens geschlossen wurde.

Mancherorts füllt man das Innere des Lamms mit trockenen Mirabellen (*ālūčā*), Zwiebel, grünen Rosinen und gehackten Kräutern, worauf man es auf bereits beschriebene Weise (im Tonofen) aufhängt. Diese Art nennt man *beryān-e dūlmā*.

Masthühner (*morg-e parvāri*) sowie Mastgänse hängt man auf gleiche Weise auf, wegen ihres Fettbüzels muß man sie aber am Kopf aufhängen. Das Hühner-*beryān* nennt man auch „*do-manzeli*“.

Was den „Roten Fisch“, der aus *Šīrvān* gebracht wird, angeht, so wird er folgendermaßen als *beryān* zubereitet: Sobald der Reis dafür gedämpft wird, nimmt man verhältnismäßig wenig Fett, setzt es in einem Topf auf den Tonofen und legt eine Kupferplatte darauf. Auf diese häuft man schmale Holzstücke, worauf der ausgewaschene, mit Salz eingeriebene und in Stücke zerteilte Fisch gelegt wird. Dann wird das Ganze gegart, wobei der Deckel des Tonofens abgenommen wird. *beryān-polāw-e šīr* wird so wie *beryān-polāw* vom Lamm zubereitet, nur daß der Reis in Milch gekocht wird. All diese Arten von *beryān-polāw* kocht heutzutage, wenn man Gerechtigkeit widerfahren lassen will, keiner besser als Meister Fülād-e Beryānī, der dafür berühmt ist.

(Zweizeiler)

Wenn du aus deinem Wesen Gerechtigkeit ausströmen läßt,
so ist dies besser, als ein ganzes Leben mit Freigebigkeit zu
verbringen!

Behbahān-polāw

Seine Eigenschaft besteht in folgendem: Fetttes Fleisch von einem Milchlamm oder einem Jährlingslamm wird mit wenig Wasser ange-dünstet, bis dieses verdampft und das Fleisch gebräunt ist (*yaḥnī namāyand*). Kichererbsen in großer Menge, Zimtrinde und echte Pfefferkörner in erforderlichem Maß schütte man dazu. Dann nehme man Ingwer, Muskatnuß, Kardamom und Nelken, zerstoße sie allesamt und streue sie — nachdem man Reis [in die Fleischbrühe] geschüttet hat — über das Ganze. Auch füge man etwas Safran bei. Dieses Gericht kocht man in einem Arbeitsgang (*yak-ābā*). Eine andere Zubereitungsart ist folgende: Das Fleisch für diese Speise zerkleinere man und mische geschälte Kichererbsen, Kardamom, Ingwerstücke und Zimtrinde darunter. Will man [die Reiskörner] al dente (*šaffāf*, eigentlich glasig, durchscheinend) haben, nehme man das Gericht vorzeitig vom Feuer; soll [der Reis] zart durchgegart sein, tue man das nicht.

nargesī-polāw (*nargesī* = pochiertes Ei oder Spiegelei)

Seine Eigenschaft besteht in folgendem: Einfacher *polāw* (*polāw-e sādā*) wird gesondert zubereitet. In wenig Wasser gebe man feingehacktes Fleisch, Zwiebel, Gewürze und geschälte Kichererbsen, nachdem man sie in Fett angeröstet hat. Dann füge man Weißkraut (*kalam*) und Spinat

dazu. Darein schlage man Eier und menge Pistazienkerne unter alles, lasse es so lange sieden, bis das Wasser verdampft ist und nurmehr das Fett [als Flüssigkeit] übrigbleibt. Dann serviere man den Reis und schütte das Gekochte darüber, sodaß die [pochierten] Eier zuoberst zu liegen kommen.

*gīpā-polāw*⁴⁰

Wisse, daß nach Regel und Vorschrift gekochtes *gīpā* eine schmackhafte Speise ist, wenn man es richtig zubereitet. So wird es gemacht: Gesäuberte Pansenmägen, Bauchnetze und Gekröse (*širdān va čarbā-ye rūdā va šekānbā*) vom Schaf werden hernach noch mehrfach mit irakischer Seife (? , *šābūn-e 'erāqī*) mittels einer Serviette ausgerieben und dann nocheinmal gespült. Dann wird sehr viel Fleisch zerkleinert, wobei wichtig ist, daß es keine Knochen hat. Fettschwanz vom Schaf wird in großen Mengen zu Grieben (Grammeln) verarbeitet und ausgelassen. [In das heiße Fett] kommen Zwiebeln in Gewicht von zwei *mann* nach Tabriz'er Messung, ferner fünfzig *mešqāl* an Gewürzen, Baldrian (? *sonbolā*) und *davālā* (wahrscheinlich eine Art Baumflechte) in erforderlicher Menge, schließlich ein halbes *mann* Reis. Manche nehmen auch Safran. Die Fleischmenge soll zwei *mann* und der Fettschwanz ein *mann* betragen — das sind die Zutaten für eine ganze Mahlzeit. All das vermischt man [über dem Feuer]. Je geringer die Flüssigkeit ist, umso besser ist es, denn für dieses Gericht wird ja sehr viel Zwiebel verwendet. Nimmt man nämlich zuviel Flüssigkeit, verliert die Speise ihre Konsistenz und zerkoht. Nun werden die Schafspansen und die anderen [Innereien] gefüllt, wie es sich gehört, sodaß sie nicht platzen. Sobald sie gefüllt sind, werden sie vernäht, in einen Kessel gelegt und gekocht, bis sie weich sind. Dann wischt man sie ab und wäscht sie in kaltem Wasser. Legt man den Boden des Kessels mit Schafsrrippchen aus, so wird [das *gīpā*] besonders gut. Letzteres ist eine Kreation meiner

⁴⁰ Bei *gīpā* handelt es sich um eine offenkundig sehr traditionsreiche Kategorie von Gerichten, bei denen Reis mit Innereien kombiniert wird. In Kochbüchern aus dem 20. Jahrhundert werden *gīpā*-Speisen mit einer Ausnahme nicht mehr erwähnt. Nur Forugh Hekmat (*The Art of Persian Cooking*, Teh. 1961, S. 82f.) beschreibt zwei *gīpā*-Rezepte. Mit Hinweis auf Boshāq-e a'cmā berichtet sie ausdrücklich, daß es sich um sehr altertümliche Speisen handle, die man traditionell am frühen Morgen zu verzehren pflegte (ähnlich wie *kallū-pāčā*, Suppe aus Schafsschädeln und -Füßen). Wie schon erwähnt, bringt Bā'ūrī-Bāgdādī (1521) noch insgesamt neun *gīpā*-Rezepte (*Kārnāmū*, S. 166-172).

Wenigkeit! Dann schichtet man die Pansenmägen und die anderen [Innereien] gefällig [in einem Gefäß] übereinander, träufelt Fett und klare Fleischsuppe (*šarbat*) darüber und läßt das Ganze ziehen. Das Feuer muß so [gering] eingerichtet werden, daß das Gericht bis zum Morgen weitergart und, wenn es fertig ist, nicht angebrannt, sondern weich und nur leicht gebräunt ist. Am Morgen wird ein dünner Brotfladen daraufgelegt und das *gipā* angerichtet.

dūlmā-ye kalam (gefülltes Kraut)

Das kocht man bei den Osmanen (*ahl-e Rūm*) besonders gern. In Iran ist es nicht sehr bekannt. So wird es gemacht: Feingehacktes Fleisch wird angeröstet. Dann bereite man Reis zu, der mit Kichererbsen, Zwiebeln, gestoßenem Gewürz und Salz vermenget wurde. Das Weißkraut zerlege man in Blätter, blanchiere jedes einzelne; dann wickele man das Gehackte und die erwähnten Zutaten in die Krautblätter. Diese lege man dann in einen Topf, träufele etwas klare Fleischsuppe (*šarbat*) und Fett darüber und lasse es ziehen.

šāh-balūt-polāw (*polāw* mit Maroni, Eßkastanien)

[Dieses Gericht] wird nach der Anleitung für *qāvormā-polāw* zubereitet. Die Kastanien müssen geputzt (also geschält) und dem Reis nach dem Abseihen zugefügt werden. Eine andere Art bereitet man mit Hühnerfleisch zu, am allerbesten ist es jedoch mit Lammfleisch. Auch nach Art des *qobūli(-polāw)* mit grünen Rosinen ist es ausgezeichnet, aber das weiß ein jeder Koch ohnehin selbst am besten.

sanğari-polāw

So wird er zubereitet: Das Innere eines Huhns wird mit Granatapfelkernen, Zwiebel, grünen Rosinen und viel gestoßenem Pfeffer gefüllt. Einfacher *polāw* wird gesondert angefertigt. Viel Gewürz—nämlich Pfeffer, Ingwer, Zimt, *ğouz-e sonbolā* (?) und Baumflechten (*davālā*)—wird vermischt, im Mörser zerstoßen und [über den Reis] gestreut, sodaß er aber nicht schwarz oder bitter werde. Das Huhn wird daraufgelegt und der Deckel des Topfes mit einem Teigrand verschlossen. Linde Holzkohlenglut wird unter den Topf und auf den Deckel gelegt, bis das Huhn gut gebräunt ist. Dieses [Rezept] ist eine Kreation des hingeschiedenen Schahs Moḥammad (gemeint ist Moḥammad Ḥodābandā, 1578-1588).

māš-polāw (Hirse-*polāw*) und *'adas-polāw* (Linsen-*polāw*)

Beide werden auf ein und dieselbe Weise zubereitet. Hirse beziehungsweise Linsen werden extra gekocht und nach dem Abseihen des Reises mit diesem vermengt.

serešk-polāw (Berberitzen-*polāw*; man beachte die Schreibweise mit „s“!) und *ħormā-polāw* (Dattel-*polāw*)

Sie sind beide [hinsichtlich der Zubereitung] ein und dasselbe. Was die Datteln angeht, muß man sie [unbedingt erst] vor dem Ausdämpfen des Reises hinzufügen, weil sie sonst zerkocht werden.

sotol-polāw

Das wird so gemacht, daß Fleisch mit frischen (noch weichen), angerösteten und geschroteten (*sotol namūdā*) Weizenkörnern unter den Reis gemischt wird.

Torkamān-polāw (Turkmenen-*polāw*)

Das wird so gemacht, daß eine Sauce (*qalyā*) aus Fleisch zubereitet wird, in die man, wenn sie anbräunt, Kichererbsen, Zwiebelringe und Gewürz gibt. Dann wird der [in Wasser vorgekochte] Reis hinzugefügt und gedämpft.

loqmā-polāw

Das muß man wie *šolā-polāw* (breiigen Reis) zubereiten. Man fügt Nudeln, kleine Fleischbällchen, Linsen mit Karotten, Weißkraut und Spinat dazu und versieht alles mit viel Fett. Das gibt ein wohl-schmeckendes Gericht.

qūrmā-polāw

Man kocht das so wie *qūrmā*,⁴¹ nur muß man mehr Gewürz hinzufügen. Manche besprenkeln die Speise mit in Fett geröstetem Hackfleisch (*qeymā*). So geht das.

⁴¹ *qūrmā*, *qāvormā* (türk. *kavurma* = ohne Flüssigkeitszugabe anbraten), in Zentralasien und Indien als *qūrma* bekannt, beruht auf einer ragout-artigen Zubereitung, fällt heutzutage in die Kategorie *ħoreš*.

moraṣṣa'-polāw (mit Juwelen besetzter *polāw*)

Diesen nennt man auch *molamma'-polāw* (Glitzernden *polāw*).⁴² So wird er zubereitet: Man zerkleinere Hühnerfleisch. Nachdem man den Reis gewaschen hat, koche man ihn [gemeinsam mit dem Hühnerfleisch]. Sobald der Reis halbgar ist (also vor dem Dämpfen), vermenge man ihn mit grünen Rosinen, Pistazien- und Mandelkernen, Datteln, Feigen, EBkastanien, Berberitzen und vielen Kichererbsen. Dann setze man ihn wie andere Gerichte [dieser Art] auf schwaches Feuer und lasse [den *polāw*] dämpfen. Jede der Zutaten soll in dem Gericht für sich (also nicht mit anderen vermischt) vorkommen. Insbesondere die Datteln muß man nach dem Abseihen [des Reises vorsichtig] auflegen, damit sie nicht zerkocht werden.

reštā-polāw (Nudel-*polāw*)

Gut zubereitet ist das ein schmackhaftes Gericht. So wird es gemacht: Feine Nudeln werden leicht angeröstet; wenn man sie zu lange [rösten] läßt, wird der *polāw* schwarz. Sobald sie fertig geröstet sind, gibt man Fleisch und weißen Reis erster Qualität dazu, ferner bedarf es Gewürz, geschälter Kichererbsen und kleingehackter angebratener Zwiebel. Nachdem [der Reis] abgeseiht wurde, gibt man Fett dazu. Beim Servieren schüttet man die feingehackten, gerösteten Zwiebel darüber. Das muß unbedingt sein.

qūšdeli-polāw (*qūšdeli*, türk. *kuşdili* = Vogelzunge, bezeichnet eine Art kleiner, Tortellini-ähnlicher, gefüllter Teigwaren⁴³)

Dieses Gericht bereitet man ebenso wie *reštā-polāw* zu. Was die Teigtäschchen (*qūšdeli*) betrifft, soll davon mehr als Reis verwendet werden.

ḡūk-polāw (*ḡūk* = offenbar eine frisch zuzubereitende, von mir nicht identifizierte Teigwarenart)

⁴² Gleichnamige, ähnlich zubereitete Speisen wurden schon weiter oben beschrieben.

⁴³ Zur Zeit der Abfassung des *Māddato l-ḥayāt* waren *qūš-deli* offenbar so populär, daß ihre Anfertigung nicht beschrieben werden mußte. Das gilt auch für Bā'ūrī-Bagdādis *Kārnāmā*.

Er wird genauso zubereitet. Was das *gūk* angeht, muß man es mit der Hand kneten, hernach anrösten und dann [dem Reis] begeben.

Zweiter Abschnitt

Über Säuerliche *polāw*-Gerichte

limū-polāw (*polāw* mit Limetten)

Das ist eine erstklassige Speise. So wird sie gemacht: Man brät Hühner an und zerkleinert sie. Dann fügt man geschälte Kichererbsen und Zimtrinde bei, gießt mit wenig Wasser auf und schüttet Reis dazu. Ferner kommt Limettensaft dazu. Man schmeckt mit Zucker⁴⁴ ab und fügt grüne Rosinen sowie geschälte Pistazienkerne bei. Knoblauch ist nicht fehl am Platze. Darüber kommt Fett, Salz nach Geschmack, hernach wird das Ganze gedämpft.

Eine andere Art: Weiße Limetten, wie man sie aus Dārāgerd heranzubringt, schneide man in Scheiben, gebe sie darein und koche das Ganze nach Art eines *qobūli*, aber eben genauso [wie das erste Rezept] mit Limettensaft, Zucker und den anderen Zutaten.

beh-limū-polāw (*polāw* mit Quitten und Limetten)

Er wird genauso gekocht. Der Unterschied besteht darin, daß [nicht nur] die Limetten in Scheiben geschnitten werden, [sondern auch] in Scheiben geschnittene Quitten dazugegeben werden. Das ist ganz ausgezeichnet, muß aber [gleichfalls] mit Limettensaft und Zucker abgeschmeckt werden.

nārenġ-polāw (*nārenġ* = Bitterorange, Pomeranze)

Das wird genauso gemacht. Pomeranzensaft muß allerdings frisch gepreßt werden, damit er nicht bitter schmecke. An Zutaten und Zubereitung gibt es keinen Unterschied.

⁴⁴ Es handelt sich stets um Hutzucker (*qand*), der entweder in abgeschlagenen Stücken oder im Mörser zerstoßen verwendet wurde.

somāq-polāw (*somāq* = Sumak, ein säuerliches,
rotbraunes Gewürzpulver)

Wenn man das gut kocht, kann man es [an Geschmacksqualität] nicht von *limū-polāw* unterscheiden. So wird es gemacht: Sumak wird zerstoßen, das gewonnene Pulver gibt man in Wasser. Nachdem man es ein wenig abstehen hat lassen, rührt man Mehl darunter und seigt das Ganze durch ein weißes Tuch und läßt es gut abtropfen. Dann verschlägt man [die Flüssigkeit] mit Eiklar und schöpft den Schaum ab. Dann kocht man den *polāw* hievon so wie *limū-polāw*.

zerešk-polāw (Berberitzen-*polāw*)

Fleisch von Lamm oder Jährlingsschafen schneidet man in kleine Stücke. Dazu kommen gewaschene Kichererbsen. Wenn das Fleisch gut [in Fett] angebraten ist, gießt man mit etwas Wasser auf und fügt Reis zu, ferner Knoblauch und grüne Rosinen. Dazu kommt Berberitzensaft. Dann läßt man das Gericht dämpfen.

ālūbālū-polāw (*ālūbālū* = Weichsel, Sauerkirsche)

Ihn bereitet man genauso wie *zerešk-polāw* zu. Die Weichseln muß man allerdings von Hand verlesen, man darf sie nicht aufkochen— Berberitzen werden hingegen aufgekocht! Nach dem Verlesen läßt man die Weichseln in einem Tuch abtropfen. Sie werden erst später beigefügt, damit sie ihre Farbe nicht verlieren.

anār-polāw (Granatapfel-*polāw*)

Das kocht man so wie den *ālūbālū[-polāw]*. Auch die Granatapfel [-kerne] darf man nicht aufkochen. Obwohl das eine säuerliche *polāw*-Speise ist, gibt man grüne Rosinen und geschälte, knusprig geröstete Mandelkerne dazu. Das muß unbedingt sein!

motanġan-polāw (*polāw* mit in der Pfanne Gebratenem)

Das wird so zubereitet: Lammfleisch wird in ein wenig klarer Suppe gekocht und dann in Fett gebräunt. Dann werden kleine Zwiebeln in Ringe geschnitten, [in Fett] geröstet und in einem besonderen Kochgeschirr über das Fleisch geschüttet. Dazu kommen gekochte, geschälte

Kichererbsen, grüne Rosinen, knusprig geröstete Mandeln, scharfer Essig, Zucker zum Abschmecken (*čāšni*) und etwas Safran. Das Ganze läßt man [solange dünsten], bis der Essig verdampft ist und nur mehr Fett in der Pfanne steht. In eigenem Kochgang wird einfacher *polāw* zubereitet und [beim Servieren] entweder über die Zutaten geschüttet, oder daneben angerichtet. Unter dem seligen Schah Tahmāsb (1524-1576) — Gott erbarme sich seiner und vergebe ihm! — wurde das in der Pfanne Gebratene in einem eigens dafür bestimmten Gefäß angerichtet. Er geruhte davon besonders viel zu verspeisen.

*būqlamā-polāw*⁴⁵

Das wird nach der Art des *motangān-polāw* zubereitet, jedoch mit einem Brei aus [getrockneten] Granatapfelkernen. Das macht man so, daß man die Granatapfelkerne mit schwarzen Korinthen, Walnuß- und Mandelkernen zerstoßt, etwas süßen Sirup (*širīni*) hinzufügt und fest knetet (*kaff-māl kardan*). Die dabei entstehende Paste gebe man über das gekochte Fleisch. Dazu füge man Rosinen, Mandelkerne und kleine Fleischbällchen, lasse alles sieden, bis es gar ist und schütte es über einfachen *polāw*. Auch mit Granatapfelmus (*robb-e ānār*) kann man das machen.

gūrā-polāw (*polāw* mit unreifen Weinbeeren)

Das macht man so: Fleisch von *farrā-kabk* (wahrscheinlich Königshuhn, *tetraogallus caspicus*; modernes Persisch: *kabk-e darrī*) wird klein geschnitten. Dazu kommen geputzte Zimtrinde, geschälte Kichererbsen und Zwiebelringe ... Sobald das [alles] halbgar ist, kommen Reis, grüne Rosinen, Pistazienkerne und Knoblauch dazu. Darein fügt man den ordentlich geklärten Saft von unreifen Trauben (*āb-gūrā*) mit etwas Zucker — wenn ich das sagen darf: das wird einmalig gut (*hokm-e 'onqā-st*)! Dann gibt man Fett dazu und dämpft das Ganze. Mit Lammfleisch kann man das auch machen, aber aus *farrā-kabk* wird es viel besser!

⁴⁵ *būqlamā* (*boqlamā*) bezeichnete zur Zeit der Abfassung dieses Textes üblicherweise eine Zubereitung, in der das Kochgut (Fleisch oder Fisch) in Berberitzensaft und gestoßenen Walnüssen zubereitet wurde, ähnelte also dem heute üblichen *fesengān* nordpersischer Provenienz, bei dem anstelle des Berberitzensaftes allerdings Granatapfelmus verwendet wird (*Māddato l-ḥayāt*, S. 204), was das hier gegebene Rezept bestätigt.

siyāh-polāw (schwarzer *polāw*)

Granatapfelkerne werden aufgekocht und gesäubert. Diese lasse man mit in wenig Suppe angekochtem Fleisch (*yaḥnī*) dünsten, bis alles angebräunt ist. Rosinen, Mandelkerne und Knoblauch gehören auch dazu, und es ist schwierig, das alles schwarz werden zu lassen[, ohne daß es anbrennt]. Manche lassen dabei Rippenfleisch gesondert von Granatapfelkernen, Rosinen, Knoblauch, Zwiebel und Gewürz bräunen. Schah Esmā'īl II. (1576-1578) hatte [für dieses Gericht] ein besonderes Faible.

šāh-tūt-polāw (Maulbeer-*polāw*)

Das macht man genauso. Es handelt sich um eine Spezialität meiner Wenigkeit.

robb-e anār-polāw (*polāw* mit Granatapfelmus)

Am besten macht man es so, daß man Reis halbgar kocht, nachdem man Fleisch in wenig Wasser weich gedünstet hat (*yaḥnī*). Dann gibt man Granatapfelsaft dazu und schmeckt mit Zucker ab. Es wurde ja schon an anderer Stelle gesagt, daß Knoblauch, Rosinen, Mandeln und eine Prise Zucker für jeglichen säuerlichen *polāw* unerlässlich sind.

zoḡāl-polāw (gemeint ist nicht etwa Holzkohle, sondern *zoḡāl-aḡtā*, die Frucht der Kornelkirsche, *cornus mas*)

Dieses Gericht kocht man nach Art des *siyāh-polāw*.

tamr-polāw (da das Gericht zu den Säuerlichen *polāws* gezählt wird, nehme ich nicht an, daß es sich um Datteln — pers. meistens *ḡormā*, seltener *tamr* — handelt. Vielmehr ist höchstwahrscheinlich *tamar hindi*, also Tamarinde, gemeint, deren Früchte ein säuerlich-süßes, schwarzrötliches Mark enthalten)

Diese Speise wird nach der Art des *zerešk-polāw* zubereitet. Das Tamarindenmark muß man allerdings abtropfen lassen. Außerdem muß man [für dieses Gericht] Hühnerfleisch verwenden.

mo'allā-mazāgi-polāw (*polāw* von ausgezeichnetem Geschmack)

Diesen bereitet man nach der Art des *qobūli* zu. Allerdings muß man Essig, eine Zuckerprise zum Abschmecken sowie Safran hinzufügen; auch dafür empfiehlt sich Hühnerfleisch; will man dieses Gericht allerdings nicht ganz so zart haben, kann man auch Lamm- oder Schafffleisch verwenden.

Weil nun die Sauerlichen [Reisgerichte] über das Maß hinaus behandelt wurden, will ich noch einiges Gefälliges über die Süßen *polāws* berichten.

Dritter Abschnitt

über Süße *polāws* und andere *polāw*-Speisen

sārū-polāw (gelber *polāw*; türk. *sarı* = gelb)

Das ist ein berühmtes Gericht. Es wird derart zubereitet, daß man Reis in klarem Wasser kocht und starkfärbenden Safran dazugibt. Sobald der Reis gart, fügt man Sirup aus karamelisiertem Zucker (*širā-ye qand-e mokarrar*) bei, und zwar so, daß das Karamel über dem Reis zu stehen kommt. Außerdem kommen geschälte Pistazienkerne und in Rosenwasser (*gol-āb*) aufgelöstes Moschus dazu. Auch Fett gibt man dazu, dann wird das Ganze gedämpft. Besonders gut ist es, wenn man das Fett vor den süßen Zutaten [an den Reis] gibt. Dazu werden unbedingt *sanbūsā* (dreieckige Teigtäschchen) [gereicht]: Hiefür bereitet man eine besonders zarte Fülle aus gehacktem Fleisch mit Gewürz und Zwiebel, füllt sie in *sanbūsā*-förmig (dreieckig) zugeschnittenes, besonders dünnes Fladenbrot (*nān-e tonok*). [Diese *sanbūsā*] werden dann in Fett herausgebraten. Sobald der *polāw* serviert wird, legt man sie über den Reis. Darüber streut man zerstoßenen Zucker und Pistazienkerne.

qobūli-ye muza'far-polāw (*qobūli-polāw* mit Safran)

Man bereitet aus Hühnerfleisch ein Ragout, gibt es in einen Kessel und schüttet Zwiebel, Gewürz, geschälte Kichererbsen und Pistazienkerne darüber. Dann wird der Reis beigegeben. Sobald das Gericht gar ist, wird in Zuckersirup gelöster Safran darüber gegossen. Dieses Gericht bedarf keiner *sanbūsā*.

(Zweizeiler)

Ob nun die Tugendhaften deine Eigenschaften rühmen
 oder nicht, [ist gleich];
 das Antlitz der Herzliebsten bedarf [um schön zu sein]
 keiner Sklavin, die sie kämmt.

moza'far-polāw (*polāw* mit Safran)

Dieser unterscheidet sich [vom vorhergehenden *polāw*] dadurch, daß man ihn ohne Fleisch kocht. Dazu gibt man Safran und Pistazienkerne. Beim Servieren überstreut man das Ganze nach und nach mit Zucker, den man gemeinsam mit Moschus zerrieben hat. Ein Meister hat davon gesagt:

(Zweizeiler)

moza'far[-polāw] muß man — wenn es nach Art der Könner
 sein soll — so kochen,
 daß unten Zucker und oben Zucker zu liegen kommt:
 in der Mitte soll Fett sein.

Eine andere Art: Man kocht *sārū-polāw* — siehe diesen! — und gibt ein ordentliches Huhn sowie große Lammfleischbällchen dazu. Auch dieses nennt man *moza'far*.

šekar-polāw (Zucker-*polāw*)

Diesen bereitet man so, daß man Hühner[fleisch] kleinschneidet. Dazu gibt man gesäuberte, geschälte Kichererbsen und Zimtrinde, darnach Reis und Pistazienkerne. Sobald der Reis durchgekocht ist, fügt man Sirup aus Zucker und Moschus sowie Fett bei und läßt das Ganze dämpfen. Dieses Gericht bedarf keines Safrans.

sūsū-polāw

Diese Speise wird wie *šekar-polāw* zubereitet. Allerdings muß man, sobald der Reis halb gar ist, auf dem Boden eines anderen Kessels zwei dünne Fladenbrote (*nān-e tonok*) auflegen, über die Fett in ausreichender Menge gegossen wird. Dann schütte man den halbgegarten *polāw* auf die Brotfladen und lege auch Brotfladen auf den Reis. Bei gut geschlossenem Deckel gebe man von unten und von oben lindes Feuer, so daß schließlich sowohl die Brote unter dem Reis, als auch die daraufgelegten

angebräunt sind. Darüber streue man nach dem Kochen gehacktes Fleisch, das mit Zwiebel und Gewürz angebraten wurde. Feingeriebenes *kašk* (getrocknete Sauermilch) gibt man auch [zu dem Gehackten?], ferner Knoblauch, getrocknete Minze sowie gestoßene Walnußkerne. Fett nehme man soviel, daß etwas davon über der Speise steht. Nach dem Servieren werden die [mitgebratenen] Brotfladen über den *polāw* gelegt.

sabz-polāw (grüner *polāw*, nicht zu verwechseln mit *sabzi-polāw*, einer Reisspeise mit frischen Kräutern)

Er wird wie *sārū-polāw* zubereitet, allerdings gibt man Indigo (*nīl*) hinein, um ihn grün zu färben (die Mischung aus Indigo und Safran dürfte tatsächlich eine blaugrüne oder grüne Färbung bewirken). Die *sanbūsā* [für diesen *polāw*] muß man überdies mit Knoblauch füllen.

sorḥ-polāw (roter *polāw*)

Man löse *būstān-afrūz* (wohl rötlicher Farbstoff, der aus dem Klappertopf — *rhinanthus* —, einer gelbblühenden, Aucubin-hältigen Pflanze, gewonnen wird) in Wasser auf und seihe es dann durch. Darein schütte man den Reis. Sobald er durchgekocht ist, kommen Zuckersirup und Fett dazu, dann lasse man das Ganze dämpfen. Man muß dieses Gericht rasch servieren, damit es seine Farbe nicht verliert. Die dazugehörigen *sanbūsā* sollen auch rötlich sein (heißt wahrscheinlich: soll man in Fett rösten).

mošk-polāw und *'anbar-polāw* (Moschus- und Ambra-*polāw*)

Diese werden wie *šekar-polāw* zubereitet. Allerdings kocht man sie in Sirup aus geläutertem Zucker (*širā-ye nabāt*), in dem man die oben genannten Duftstoffe gelöst hat. Dazu muß man Pistazienkerne in großer Menge geben. Dieses Gericht bedarf keines Safrans.

