

Auf den Spuren der Küche der Türkvölker

Bei der diesjährigen Langen Nacht der Wissenschaften haben wir in einem von den Turkologie-Studierenden vorbereiteten Vortrag unter historischen und etymologischen Anhaltspunkten die kulinarische Welt der Türkvölker vorgestellt. Folgende Fragen haben uns dabei geleitet: Welche Essspezialitäten werden in den türkischen Quellen des 11. Jahrhunderts beschrieben? Unter welchen Einflüssen hat sich die osmanische Küche entwickelt? Wie vielfältig ist die Regionalküche in der Türkei? Was sind die Lieblingsspeisen der Wolga-Tataren und welche sind die Grundnahrungsmittel der sibirischen Türkvölker?

Am Ende der Veranstaltung hatten die Teilnehmer/innen Gelegenheit, ein ausgewähltes Kochrezept auszuprobieren und Delikatessen von unserem Buffet „Türkische Culinaria vom Altai bis zum Bosphorus“ zu kosten.

Orchon-Inschriften

Um etwas über frühe Erwähnungen von Kochrezepten und Gerichten zu erfahren, werfen wir einen Blick in die ältesten erhaltenen türksprachigen Schriftzeugnisse: die Orchon-Inschriften.

Entstanden zwischen 719 und 735 in der heutigen mongolischen Taiga, enthalten die drei Stelen Biographien einiger wichtiger Herrscher des zweiten Türk-Kaghanats.



Neben rühmlichen Berichten von Eroberungszügen finden wir auch zur Ernährung zwei Hinweise: „von *keyik* (Türkisch: *geyik* 'Hirsch') und *tabišyan* (tt: *tavşan* 'Hase') wurden wir satt“.

Die Entbehrungen, die ein Leben von der Jagd und das stetige Umherziehen mit sich brachten, wertet der Minister Tonyuquq, dem auch eine Stele gewidmet ist, als genau das Element, das die Türk zu solch einem gefürchteten Gegner macht.

Dīwān Luyāt at-Turk

Eine umfangreiche Fundgrube für türkische Gerichte aus dem 11. Jahrhundert bietet der Dīwān Luyāt at-Turk, ein Kompendium der türkischen Dialekte, das ca. 1073 von Maḥmūd al-Kāshgharī

verfasst wurde. In diesem Wörterbuch steht eine umfassende Anzahl von Informationen über Sprache, Geschichte, Geografie, Folklore und andere kulturelle Aspekte der Türkvölker im 11. Jh. geschrieben. Eine Struktur der Namensgebung von Essen ist besonders auffällig: die Substantivierung eines Verbes durch das Suffix -ma/-me. Z.T. sogar heute noch bekannte Beispiele hierfür sind: *süzmé* (>*süz-* 'sieben'): Quark;

qīyma ügrä (>*qiy-* 'schräg schneiden', *ügrä* 'Teig'): Nudeln.

Eine andere Bezeichnung setzt sich aus dem erwähnten Substantivierungssuffix plus der einfachen Bezeichnung *aş* 'Essen' zusammen und lautetet -mač/-meč. Ein Beispiel hierfür ist *kömäč* (>*köm-* 'vergraben'): in heißer Glut gebackenes (vergrabenes) Fladenbrot.

Dede Korkut

Das „Buch des Dede Korkut“ ist eine Sammlung von Heldengeschichten mündlicher Überlieferungen. Dede Korkut ist der ursprüngliche Autor und die handelnde Person in den Erzählungen, er gilt als weiser Ratgeber und Barde, der die Taten des Stammes verewigt. Aktuell

gibt es zwei Handschriften zu dieser Sammlung: die vollständige Dresdner Handschrift mit 12 Legenden und die unvollständige Handschrift im Vatikan. In diesen Heldengeschichten der Oghusen (früh. türk. Stammeskonföderation) werden simple Gerichte wie Eintöpfe, am Spieß gebratenes Fleisch vom gejagten Wild oder Geflügel, sowie Brot- und Käsesorten genannt.

Bāburnāme

Das Bāburnāme ist die auf tschaghataisch (südosttürkische Sprache) verfasste Biographie des Zāhīr-ud-Dīn Muhammad Bābur; Mitglied der Timuridendynastie und späterer Begründer des Mogulreiches, das von 1526 bis 1858 in Indien bestand.

Bāburs Werk ist die älteste Autobiographie eines islamischen Herrschers und gibt dank der ehrlichen Beschreibungen detaillierte Einblicke in Länder und Feldzüge, Landschaften und Natur wie auch persönliche Aspekte ihres Verfassers wie sein (u.a. homosexuelles) Liebesleben oder seinen Umgang mit Drogen. Begeistert scheint Bābur vor allem von den verschiedenen Obstsorten zu sein, die das indische Klima ihm gewährt: *Sayhanî* (getrocknete Aprikosen mit einer Mandel als Kern) und Granatäpfel liebt er besonders. Er lässt einen großen Park voller Obstbäume anlegen, der heute noch als *Bagh-e Bābur* in Kabul existiert.



Kimiz

Als ein wichtiger Teil der Ernährung der nomadischen Steppenvölker, sowohl türkischer als auch mongolischer, zählt das aus gegorener Stutenmilch hergestellte, leicht alkoholische Getränk *kimiz*.

Das seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. in Zentralasien nachweisbare Getränk wurde auch von dem flämischen Franziskaner Wilhelm von Rubruk beschrieben, der 1253 im Auftrag des französischen Königs zu den Mongolen reiste.

Das Wort selbst ist allerdings nicht mongolischer, sondern wie bisher angenommen türkischer oder sogar arabischer Herkunft. Als türkischer Ursprung könnte **qim-* 'umrühren' stehen -was allerdings in keiner Quelle in diesem semantischen Kontext belegt ist (das * steht für eine erschlossene Form)- alternativ dazu könnte aber auch ar. قمز [*ḥamaḍa*] 'säuern' die Wurzel sein.

Heute ist das Wort in vielen Sprachen verbreitet (in Türksprachen z.B. Türkmenisch, Tuwinisch, Kumükisch, Kirgisisch; außerdem Russisch, Armenisch, osteuropäische Sprachen).



Osmanische Küche

Die Osmanische Küche gehörte einst, durch die Erstreckung des Imperiums über drei Kontinente zu den reichsten Küchen der Welt.

Sie hatte eine immense Vielfalt an Zutaten. Auch wenn es nur wenige Quellen gibt, denen man Rezepte aus der Zeit entnehmen kann, sind eine Menge Palastaufzeichnungen vorhanden, die Auskunft über Gerichte und Einkaufslisten am Hof geben.

Nüsse, frische sowie getrocknete Früchte und die verschiedensten Gewürze, deren Exportland Ägypten bis heute auch ist und dem der Istanbuler Mısır Çarşısı 'Ägyptischer Markt' seinen Namen verdankt, gehörten in beinahe alle Gerichte.



Die Varietät der Getränke und Süßspeisen war ebenfalls sehr groß. Man kann sagen, dass in jedem Ernährungsbereich für jeden Geschmack etwas dabei war.

Die Esskultur in İğdir

Die Provinz İğdir liegt im Osten der Türkei und grenzt an Armenien, der aserbajdschanischen Exklave Naxçıvan und dem Iran und ist somit die einzige Provinz der Türkei, die an drei Staaten grenzt. Durch die geografische Lage haben sich gute Handelsbeziehungen mit Naxçıvan und dem Iran entwickelt, was bis heute nicht nur zur Sprache, sondern auch in der Küche zu einem großen Einfluss beiträgt.

Ein typisches Fleischgericht für die Küche İğdir's ist *Bozbaş* (*boz* — grau, *baş* – Kopf).

Wichtige Gewürze in İğdir sind Kurkuma, Nelken, Safran und *Kepleme* (Gewürzmischung aus dem Iran mit Zucker, Pfeffer und Zimt) Zu den verwendeten Kräutern gehören:

Kazayağı (Essbare Mittagsblume, wörtl. Gänsefuß) ähnelt optisch der Petersilie, ist aber wesentlich härter und haltbarer. *Evelik* bzw. *Labada* 'Ampfer' ist eine krautige Pflanze und wird im getrockneten Zustand verwendet. *Salmanca* ist eine Wildpflanze, die der Weidenblatt-Akazie ähnelt und wird in İğdir meist mit Eiern zubereitet.

Eine beliebte Süßspeise ist die aus Butter und Mehl bestehende Backware *kuymak*.



Tatarstan

Tatarstan ist eine autonome Republik in Russland. In der Hauptstadt Kasan (Einwohnerzahl ca. 3,9 Mio.) ist die Amtssprache Tatarisch und Russisch. Das Tatarische (auch Kasantatarisch) gehört zu der kiptschakischen (nordwestlichen) Gruppe der Türkssprachen. Nach dem Türkkeitürkischen, dem Usbekischen, dem Aserbajdschanischen, dem Kasachischen und dem Neu-Uigurischen zählt Tatarisch mit ungefähr 5,7 Millionen Sprechern (1979) zu den größeren Türkssprachen.



Die tatarische Küche

Zu den tatarischen Milcherzeugnissen gehören: *Katyk*, *Susma* (vgl. *süzme*), *Kort* und *Kaimak*.

Die zwei bekanntesten tatarischen Gerichte sind die mit Hackfleisch gefüllten Teigtaschen *Manti* und der mit Fleisch und Gemüse gefüllte Hefeteig *Beleş*.

Eines der beliebtesten Süßspeisen ist der frittierte und mit Honig übergossene Süßteig *Çak* und der mit Rosinen und getrockneten Aprikosen gefüllte Kuchenteig *Gubadiye*.