

Nahrungsforschung in Ungarn

1. ETHNOLOGEN FAST ALLER EUROPÄISCHEN LÄNDER haben immer wieder mit einer gewissen Berechtigung ihren Unmut über die offensichtliche Vernachlässigung der Nahrungsforschung geäußert. Interessanterweise werden als rühmliche Ausnahmen nicht so sehr die Resultate der Wissenschaft des eigenen Landes, sondern vielmehr der angeblich fortgeschrittene Stand der Forschung anderer Länder hervorgehoben. So halten G. Wiegelmann aus Westdeutschland und M. Markuš aus der Tschechoslowakei den in Österreich bisher erreichten Stand der Forschungsorganisation und die bisher durchgeführte Bestandsaufnahme der Volksnahrung für besonders weit fortgeschritten¹. Diese Ansicht wird aber von den Österreichern selbst keineswegs geteilt; sie betonen ganz im Gegenteil in erster Linie ihre Forschungslücken. Ähnliches läßt sich auch von Ungarn sagen, wo der eigene Erkenntnisstand am skandinavischen, besonders dem schwedischen gemessen wird². Dieses Vorbild besteht nicht nur im Augenblick, sondern schon länger. Man glaubt in Ungarn, Skandinavien habe eine besonders vielseitige Betrachtungsweise bei der Nahrungsforschung entwickelt, indem durch sinnvolle Kombination verschiedenster Gebiete und Phänomene in wissenschaftlichen Untersuchungen erstmals eine großräumliche Übersicht ermöglicht wird, die zugleich eine Deutung des detailreichen Materials zuläßt.

2. Die europäische Volkskunde hat sich etwa vor einhundert Jahren als autonomer Wissenschaftszweig konstituiert. Unabhängig von abweichenden Zielsetzungen und methodologischen Bestrebungen sind aber die empirischen Verfahren zur Gewinnung der Forschungsmaterialien in der ganzen Zeit überall recht ähnlich gewesen. Denn überall bildete die eigene zeitgenössische bzw. jüngst vergangene Periode den Ausgangspunkt zur Erhellung der Kultur. So kann man aus den bisherigen Forschungen der Volkskundler keine wirklich übergreifenden analogen Fragestellungen erwarten. Immerhin wurden jedoch schon die Grundlagen zu gewissen großräumlichen Übersichten über wichtige Lebensbereiche für eine annähernd gleiche Zeitperiode geschaffen. Bemerkenswerterweise können solche großräumliche Vergleiche auf dem Gebiet des Nahrungswesens in Europa kaum gezogen werden, was die Forschung bis heute ungemein erschwert. Die Forschungssituation wird ferner noch dadurch verschlechtert, daß das bereits bearbeitete Material nicht allgemein der Wissenschaft zugänglich ist. Die von Volkskndlern erreichten Übersichten über ihr eigenes Forschungsgebiet sind meistens sehr viel umfassender als dies aus ihren Veröffentlichungen ersichtlich ist. Schließlich kommt noch als weiteres Hindernis die Sprachbarriere hinzu. Die in weniger zugänglichen Sprachen abgefaßten Veröffentlichungen können von den anderen europäischen Forschern praktisch kaum verwandt werden, wenn keine Übersetzung in eine der gängigen Sprachen erfolgt. Die ungünstige Situation der europäischen ethnologischen Nahrungsforschung kommt darin zum Ausdruck, daß auf der ersten internationalen Konferenz der Nahrungsforscher statt

1. G. Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung. Marburg 1967. S. 1. — M. Markuš, Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku. In: *Slovenský národopis* 17 (1969), S. 496—497.

2. Vgl. E. Kisbán, A kenyér néprajzi kutatása Európában [Ethnographische Erforschung des Brotes in Europa]. In: *Ethnographia* 76 (1965), S. 327.

einer Serie von Berichten über die Erforschung einzelner Komponenten der europäischen Volksnahrung nur Berichte über den Stand der Nahrungsforschung in den einzelnen Ländern vorgetragen werden konnten.

3. DIE BISHERIGE NAHRUNGSFORSCHUNG IN UNGARN ist dadurch gekennzeichnet, daß es ihr bis jetzt noch an einer zusammenfassenden historischen Darstellung der Volksnahrung zwischen Mittelalter und Gegenwart und auch an einer systematischen, den heutigen Kenntnissen entsprechenden Übersicht über die jüngste Zeit mangelt. In diesem Beitrag ist es nicht möglich, eine solche Übersicht zu geben. Es soll vielmehr die Frage beleuchtet werden, welchen Erwartungen die ungarische volkskundliche Wissenschaft entsprechen kann, wenn im Rahmen einer europäischen Übersicht folgende Probleme geklärt werden sollen:

- a) Struktureller Aufbau der Volksnahrung in einem bestimmten Gebiet in einer bestimmten jüngst vergangenen Periode;
- b) die räumliche Verbreitung verschiedener Nahrungsmittel und Mahlzeiten im Laufe der letzten 150 Jahre;
- c) die Beobachtung konkreter Wandlungsprozesse der Nahrung;
- d) die Kulturgeschichte einzelner Speisen.

4. Wie die Quellenlage für eine nach solchen Maßstäben und Fragestellungen arbeitende Nahrungsforschung in Ungarn aussieht, kann nicht ohne Kennzeichnung der bisherigen Bestrebungen auf diesem Gebiet dargestellt werden. Bei einer solchen Übersicht muß von allen Einzelheiten abgesehen werden, will man den Wert des zur Verfügung stehenden Materials insgesamt beurteilen. Es kann auch nicht im Sinn dieser generellen Skizze liegen, den Mangel an methodisch hinreichend durchdachten Interpretationsversuchen und die Fülle der lediglich registrierenden Bestandsaufnahmen zu vertuschen.

5. Der Beginn der systematischen Erforschung des ungarischen Volkslebens mit ethnologischer Zielsetzung wird meistens mit dem Jahr 1890 angegeben. In diesem Jahr erschien die erste Ausgabe der Zeitschrift „Ethnographia“ als Organ der im Jahr zuvor gegründeten Ungarischen Ethnographischen Gesellschaft. Hier konzipierte Lajos Katona erstmals die Grundlage dieses Wissenschaftszweiges in Ungarn. Sein Forschungsprogramm versuchte bereits, gleichmäßig alle Lebensgebiete zu durchdringen³. Diese Bestrebung dokumentiert sich prinzipiell auch später ständig in den Forschungen. So werden nicht nur einseitig die Bedeutung der Festtage, gewisse geistige Bewußtseinserscheinungen oder Kunstprobleme, sondern auch Arbeit und Wirtschaft sowie das alltägliche Tun im Volksleben entsprechend berücksichtigt. Natürlich sind Umfang und Niveau der ungarischen volkskundlichen Forschungen nicht einheitlich. Bedauerlicherweise bleiben Nahrung und Ernährung weit hinter dem sonstigen durchschnittlichen Forschungsstand der Volkskunde zurück.

3. L. Katona, *Ethnographia*, *Ethnologia*, *Folklore*. In: *Ethnographia* 1 (1890), S. 69—87.

6. Man kann die zurückliegenden achtzig Jahre selbständiger volkskundlicher Fachwissenschaft in Ungarn in zwei etwa vierzigjährige Perioden untergliedern, wenn man das Erscheinen des vierbändigen Standardwerkes „A magyarság néprajza“ (Grundriß der ungarischen Volkskultur) zwischen 1933 und 1937 als Zäsur ansieht⁴. In diesem Handbuch sind Ergebnisse der Forschung aus den ersten vierzig Jahren aufgearbeitet.

Was nun die Nahrungsforschung angeht, so fällt rein zahlenmäßig der größere Teil aller Publikationen in diese erste Epoche bis 1933. Es lohnt sich deshalb, den Wert dieser Materialien etwas näher ins Auge zu fassen. Es ist auch nicht ganz uninteressant, welche Anliegen und methodische Bestrebungen zu jener Zeit die ungarische ethnologische Forschung im allgemeinen charakterisieren.

7. DIE ERSTEN VIERZIG JAHRE volkskundlicher Forschungstätigkeit in Ungarn waren eine Periode grundlegender Orientierung. Im Nachklang an die historischen Schulen und den Historismus in ganz Europa wurde auch in Ungarn die grundsätzlich historische Betrachtungsweise in der Ethnologie betont, wenngleich dann in sehr verschiedener Weise verwirklicht. Das Nahrungswesen ist leider weder von hervorragenden Forschern, noch durch zentrale Bestrebungen der Wissenschaft zum Thema erkoren worden. Anfangs wandte man sich vornehmlich den Bereichen zu, die die Kultur der Ungarn in jenen Jahrhunderten beleuchten, die der Ansiedlung im Karpatenbecken vorangingen. So sind in früheren Zeiten vor allem Fischerei und Viehzucht untersucht worden.

Zu einem späteren Zeitpunkt hat dann eine sehr zielbewußte Aktion der ungarischen Ethnographie fast alle Forscher auf dem Gebiet der sogenannten „materiellen Kultur“ mobilisiert. Man hatte dabei das Bestreben, die Geschichte eines Phänomens ausgehend von der heutigen Situation zu erforschen, wobei zum kontinuierlichen Zurückverfolgen sämtliche historische Quellenmaterialien einbezogen wurden. Seit den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts sind dann gut organisierte empirische Feldstudien durchgeführt worden. Sie standen zunächst unter Leitung von Zsigmond Bátky, der sich zum Ziel gesetzt hatte, die Hauslandschaften in Ungarn zu erforschen, wobei der Grundrißtyp und die häusliche Heizung in den Mittelpunkt gestellt wurden. Hier gelang es erstmals, eine vollkommene räumliche Übersicht über einen wichtigen Bereich des Volkslebens zu bekommen, wobei die Wandlungen in der Vergangenheit mitberücksichtigt worden waren. Die historische Zurückverfolgung ging von dem geordneten Material der Gegenwart aus, und im Laufe dieser Untersuchung konnte z. B. die Ausgrabung von im 16. Jahrhundert verwüsteten und untergegangenen Dörfern durchgeführt werden.

8. Über die Nahrung wurden — von wenigen Ausnahmen abgesehen — nur thematisch und geographisch zerstreute Mitteilungen veröffentlicht. Meistens handelte es sich um Material, das bei Forschungen zu anderen Problemstellungen

4. A magyarság néprajza. 4 Bde. Budapest 1933—1937. (Darauf folgten noch zwei weitere Auflagen.)

gleichsam nebenher angefallen war. Es fehlte noch ganz an einer durchdachten Fragestellung, an organisierter Bestandsaufnahme und einem systematischen Ausbau des vorhandenen Wissensstandes. Die Nahrungsforschung sah noch nicht die Möglichkeit, bereits vorliegende regionale Übersichten über die Volksnahrung in ungarischen und nichtungarischen Gegenden des Karpatenbeckens zusammenzufassen. In den Arbeiten von Matthias Bél, einem hervorragenden Vertreter der staatswissenschaftlich-merkantilistischen Schule des 18. Jahrhunderts, waren der Anbau einzelner Nahrungsmittel und die wichtigsten Speisengruppen in Ungarn schon zusammenhängend behandelt und auch die räumlichen Abweichungen kenntlich gemacht worden. Am Beginn des 19. Jahrhunderts widmete dann János Csaplovics der Zubereitung der Hauptspeisen in verschiedenen Gegenden Ungarns seine besondere Aufmerksamkeit. 1887 erschien die erste Nahrungsstatistik in Ungarn, die neben der Produktion von Nahrungsmitteln auch die Quantität und die Formen des Konsums berücksichtigte. Es wurde hier die unterschiedliche Intensität erfaßt, mit der die verschiedenen Speisengruppen in den einzelnen Gebieten vertreten waren. Wie ein Studium der Statistik zeigt, wurden die Dörfer zusammenfassend kleinsten administrativen Einheiten bei der statistischen Erfassung einheitlich zugrunde gelegt und bei der Materialbeschaffung auch die meisten Dörfer begangen⁵.

Es wäre nun für die ungarische Nahrungsforschung sehr naheliegend gewesen, sich an diese genannten Forschungsarbeiten anzuschließen und diese fortzuführen. Zwar haben diese Ergebnisse die Aufmerksamkeit der auf anderen Gebieten arbeitenden Volkskundler gefunden; aber zu einer wirklichen Rezeption und einem Ausbau der Erkenntnisse ist es nicht gekommen.

9. IN DER UNGARISCHEN NAHRUNGSFORSCHUNG zwischen 1890 und 1930 gibt es erstaunlicherweise kaum Bestrebungen, die *Struktur* und den *Gesamtaufbau* der zeitgenössischen Volksnahrung festzustellen. Man näherte sich diesem Problem in empirischer Hinsicht von zwei Richtungen.

Man fragte nämlich:

a) Wie fügt sich die Nahrung und Ernährung ins allgemeine Lebensgefüge ein? Was bestimmt die Speiseordnung des Tages, der Woche, des Jahres, die Speisefolge der werk- und festtäglichen Mahlzeiten?

b) Welche Speisen bilden gegenwärtig die Hauptbestandteile der Nahrung?

Diese Fragestellungen sind leider nur partiell in ganz wenigen Untersuchungen aufgegriffen worden, die das ganze Volksleben bzw. mehrere Bereiche des Volkslebens in einem Ort oder in einer Landschaft behandelten. Der Nahrung wurden jeweils nur ein paar Seiten eingeräumt. Die einzelnen Mahlzeiten wurden meist nur durch ihre Bezeichnung und ihre Grundbestandteile gekennzeichnet, wenn man überhaupt ausführlicher auf die einzelnen Speisen einging.

5. K. Keleti, Die Ernährungsstatistik der Bevölkerung Ungarns. Budapest 1887.

10. Zu dieser Zeit herrschte bei den ungarischen Volkskundlern die Neigung vor, die Erscheinungen des Volkslebens, die man für recht alt und ehrwürdig hielt, zunächst zu untersuchen. Dieses Kriterium bei der Auswahl von Forschungsgegenständen ist aber bekanntlich nicht nur auf Ungarn und nicht nur auf die Nahrungsforschung beschränkt gewesen. Auch in anderen europäischen Ländern hat die Volkskunde die gleiche Blickrichtung bevorzugt. Diese *Vorliebe für die „ganz alten Phänomene“* des Volkslebens geschah dabei in einer Periode, wo die „industrielle Revolution“ die Arbeits- und Lebensweise der rückständigen landwirtschaftlichen Gebiete umzugestalten begann und das durch Jahrhunderte „gleichgebliebene alte Dorf“ mit seinen Grundstrukturen und seiner Lebensweise zu verschwinden begann. Es ist heute klar, daß die Vernachlässigung dieses wichtigen Wandlungsprozesses und die einseitige Ausrichtung auf die alten traditionellen Elemente im Volksleben wichtige Möglichkeiten der Forschung damals außerachtgelassen hat.

Das Anliegen, nur die alten und weit zurückreichenden Lebensformen zu analysieren, hat auch dazu geführt, daß die ungarische Nahrungsforschung auf eine Fülle kleiner Mitteilungen beschränkt blieb, die die Speisen und Geräte des Nahrungsbereichs aus lokalen Quellen beschreiben. Verständlicherweise nahmen diese lokalen Studien wenig Rücksicht auf das bisher Veröffentlichte und stehen darum recht zusammenhanglos da.

Die hier charakterisierten Zielsetzungen der älteren ungarischen Nahrungsforschung kommen auch in der Auswahl und der Interpretation des gesammelten Materials zum Ausdruck. Eine angemessene Problemstellung wurde dadurch oft verhindert, was sich freilich manchmal erst später herausstellte. Bei der Themenstellung wurde nämlich häufig die Prämisse zugrunde gelegt, was im Volksleben heute selten ist, muß das Althergebrachte sein. Die Feststellung des Alters eines Phänomens aus dem Volksleben wurde oftmals aufgrund formaler Ähnlichkeiten angenommen. In der Beobachtung der Grundcharakterzüge, mit deren Hilfe das Wesen einer Erscheinung eindeutig bestimmt werden kann, wurde die äußere gegenwärtige Erscheinungsform einseitig betont. Das wirkliche Alter wurde so oftmals gar nicht festgestellt. Wesentlich andere Aspekte des Volkslebens wie die Funktion oder der gesellschaftliche Bezug blieben in den Untersuchungen unberücksichtigt⁶.

Aus dem bisher Gesagten ist ersichtlich, daß in der ungarischen Nahrungsforschung die Prozesse der Nahrungszubereitung und die Speisen bzw. Mahlzeiten selbst in ihrer Stellung und Bedeutung im Volksleben noch nicht hinreichend erforscht worden sind. Dafür läßt sich ein Beispiel anführen. Bevor die Bauern die in der Fabrik hergestellte Preßhefe beim Brotbacken zu verwenden begannen, gab es in Ungarn zwei Gärungsmittel in der Hausbäckerei. Das eine war der bei jedem Brotbacken erneuerte Sauerteig, das andere ein jährlich ein oder zweimal in großer Menge zubereitetes und getrocknet aufbewahrtes Gärungsmittel, mit dem in Perioden von 1—2 Wochen gebacken wurde. Zu den Grundstoffen dieses

6. Vgl. J. Barabás, *Kartográfiai módszer a néprajzban* [Kartographische Methode in der Volkskunde]. Budapest 1963, S. 133 ff.

zuletzt genannten Gärungsmittels gehörte unter anderem die Kleie. Man kann es, da es jederzeit zur Verfügung stand, auch als Dauergärungsmittel bezeichnen. In dem hier behandelten Zeitraum hat man im Osten, Westen und Norden des ungarischen Sprachgebietes meist mit Sauerteig gebacken, während in den zentralen landesinneren Gegenden Ungarns das Dauergärungsmittel verwandt wurde. Das Verfahren, ständig Hefe vorrätig zu haben, fand in Mitteleuropa schon im 18. Jahrhundert allgemeines Interesse und wurde daher in den großen wissenschaftlichen Enzyklopädien mehrmals ausführlich beschrieben. In den ersten Jahrzehnten der ungarischen Nahrungsforschung wurde dieses Dauergärungsmittel aber kaum dort erforscht, wo es lange Zeit vorherrschend war. Die wenigen Beschreibungen, die vorliegen, stammen immer aus den Randgebieten der Verbreitung, wo auch daneben andere Gärungsverfahren bekannt waren. Mit anderen Worten: die allgemeine Verbreitung und Ausführung dieser Art von Brotzubereitung ist noch nicht seiner Bedeutung gemäß erforscht worden.

Umgekehrt wurde im östlichen ungarischen Sprachgebiet das Bauernbrot mit Sauerteig gebacken. Dieser wurde zwischen den Zeiten des Brotbackens gesalzen aufbewahrt. Diese Konservierungsmethode beim Sauerteig ist nur hier üblich. Doch es gibt keine Beschreibungen, die diese Tatsache empirisch belegen, obwohl der Sauerteig selbst als Gärungsmittel manchmal erwähnt wird. Das Interesse der früheren Nahrungsforscher richtete sich aber vor allem auf das Gärungsverfahren, bei dem der Sauerteig mit Kleie und Hopfen vermischt verwendet wurde. Das Gärungsmittel hatte dann einen vom Sauerteig abweichenden Namen. Wie spätere Untersuchungen zeigten, war diese abweichende Gärungsmethode keineswegs älter, sondern auch in früheren Zeiten schon recht selten. Sie wurde auch mit wenigen Ausnahmen nicht von Bauern verwandt; sie kannten dies Gärungsmittel meistens nur oberflächlich. Dies besondere Gärungsmittel wurde dagegen besonders von der Dorfintelligenz verwandt, was die zeitgenössische Forschung nicht einmal erwähnte. So wurde ein Gärmittel wegen des Kleiezusatzes und der Seltenheit fälschlich für sehr alt und in früheren Perioden für sehr verbreitet, die unterschiedliche Verwendung bei den einzelnen Sozialschichten aber nicht einmal für erwähnenswert gehalten.

11. Die Manie, bei den Problemstellungen in erster Linie auf die althergebrachten Erscheinungen zu achten, rückte die *Grundstoffe der Nahrungsmittel und die Geräte* beim Zubereiten und Aufbewahren von Speisen in den Vordergrund des Interesses. Die Themen zeigen ein deutliches Übergewicht in dieser Richtung. Rückschauend muß man sagen, daß sie allerdings auch am leichtesten zu bearbeiten waren. Die Erforschung der Grundbestandteile der Nahrung ging Hand in Hand mit einer systematischeren Erforschung der Bauernwirtschaft in Ungarn, während bei der Geräteforschung die volkskundliche Museologie anregend wirkte. Die Zubereitung der Speisen wurde dagegen weniger berücksichtigt. Der Grund für diese Vernachlässigung mag vielleicht im folgenden liegen: Die Verfasser solcher volkskundlichen Studien über die Nahrung sind häufig nur in ihrem Bezirk recht heimisch gewesen. Sie kannten keine von den beobachteten Speisen abweichende Variante. Die Zubereitung einer Speise schien ihnen oft selbstver-

ständig und allgemein. Sie kamen nicht auf die Idee, daß die gleichnamige Speise in anderen Gegenden ganz anders zubereitet werden konnte. Das führte dazu, daß gleiche Speisen wegen ihrer verschiedenen regionalen Bezeichnungen als abweichende Varianten aufgefaßt wurden, während andersherum verschiedene und ganz anders zubereitete Speisen wegen ihres gleichen Namens fälschlicherweise für identisch gehalten wurden.

12. Der zwischen 1933 und 1937 erscheinende „Grundriß der ungarischen Volkskultur“ faßte dann erstmals — wie schon erwähnt — alle diese Vorarbeiten zur ungarischen Nahrung zusammen. Eine erste Periode der ungarischen Nahrungsforschung fand damit ihren Abschluß. Zsigmond Bátkys Absicht war es, eine Übersicht über den ganzen Nahrungsbereich zu geben. Sie ist nebenbei gesagt bis heute die einzige Zusammenfassung für das gesamte Nahrungswesen geblieben. Leider liegt sie nur in ungarischer Sprache vor⁷. Bátky hat die großen Forschungslücken bei der Bestandsaufnahme der ungarischen Volksnahrung erstmals klar gesehen. Er stellte fest, daß die Kenntnisse noch so bruchstückhaft waren, daß sie kaum zum Ausgangspunkt einer umfassenden historischen Deutung gemacht werden konnten. Er bemängelte aber mehr die räumlich noch nicht ausreichende Verfolgung der einzelnen Erscheinungen. Mit dem Schwerpunkt der bisherigen Forschung und den einseitigen Betrachtungsweisen war er durchaus einverstanden. Er kritisierte nicht die Mängel der Fragestellung, sondern legalisierte im Grunde die Einseitigkeit. Über die Aufgaben der Nahrungsforschung vom ethnologischen Standpunkt schrieb er: „Welches sind die Bestandteile der Nahrung, wie wird sie aufbewahrt, zubereitet und verzehrt, was für Geräte werden dabei benutzt — das sind die Hauptprobleme“. Außerdem war es sein Anliegen, alle verfügbaren zerstreuten Angaben über die Nahrung entsprechend diesen Zielen zu klassifizieren, um in erster Linie die urtümlichen und seiner Meinung nach volkskundlich wertvollen Charakteristika der Nahrung hervorzuheben⁸.

13. AM ANFANG DER ZWEITEN FORSCHUNGSPERIODE stand zwar eine Fülle von Materialien zur Verfügung, in denen auch die Mehrheit der Formvarianten aus dem Nahrungsbereich vertreten war, aber über die Bedeutung und Interpretation war noch manches nachzuholen. Seit den dreißiger Jahren wird stark betont, daß die *systematische Übersicht* dem objektiven Sachverhalt gemäß unsere Kenntnisse in den jeweils zu untersuchenden Perioden am besten erweitert. Man ist sich einig darüber, daß dem jüngst vergangenen Zeitraum aufgrund der Erinnerungen der lebenden älteren Generation noch gut beizukommen ist. Aus dieser veränderten Fragestellung ergibt sich, daß die Beobachtungen entsprechend der Zeitbedingtheit jeder Nahrung zunächst die relative Stellung der Nahrungsphänomene in der jüngst vergangenen Zeit festzustellen haben. Dann kann im Vergleich bis zum Zeitpunkt der Untersuchung festgestellt werden, ob eine bestimmte Erschei-

7. Zs. Bátky, Táplálkozás [Ernährung]. In: *A magyarság néprajza*. Bd. 1, 2. Aufl. (mit neuen Literaturangaben), Budapest 1941. S. 31—107.

8. Zs. Bátky 1941 (wie Anm. 7), S. 31—32.

nung im Nahrungswesen sich auf dem Rückzug, in der Ausbreitung oder gar in der vollen Blüte befindet. Auf dieser Spur lassen sich dann gewisse Schlußfolgerungen auf die ganze gegenwärtige Periode und die rekonstruierbaren Wandlungen ziehen. Die Feldforschung hat vor allem das Anliegen, für eine gleiche Periode ein möglichst vollkommenes und aussagekräftiges Material zu erhalten.

Aus sprachlichen Gründen hat man sich dabei wie auch in den früheren Forschungsperioden hauptsächlich auf die ungarische Bevölkerung beschränkt. Leider dauerte es immer lange, bis die so in der Feldforschung erhobenen Materialien verarbeitet dargestellt werden. Nur selten wird eine Deutung des Materials versucht, weil man dies nicht als dringendste Aufgabe ansieht.

Erfreulicherweise sind aber in der neuen Forschungsperiode auch Mikroanalysen gemacht worden, die bisher stark vernachlässigte Aspekte der Nahrung berührt haben. Diese Veröffentlichungen haben viel Aufmerksamkeit erregt.

14. Um eine systematische Übersicht über den erwähnten neueren Zeitabschnitt zu bekommen, ist die großräumliche Erforschung der Nahrung bzw. ihre Darstellung in einer Anzahl von Teilerscheinungen angebracht. Hier liegt heute schon mehr Material vor als in Einzelmitteilungen und Einzelstudien nachweisbar ist. Die Literatur orientiert über die Breispeisen, das Fladenbrot, die Milchprodukte und das Weihnachtsmahl im ungarischen Sprachgebiet⁹. Auskünfte lassen sich nun auch über die Verbreitung der Back- und Reibsteine im Karpatenraum geben, die dort im übrigen nicht nur bei der ungarischen Bevölkerung verbreitet waren¹⁰.

Einen großen Fortschritt für die ungarische Nahrungsforschung bildete die Schaffung des *Atlas der ungarischen Volkskultur*. Um die frühere Rückständigkeit der Nahrungsforschung auszugleichen, wurden in seinen Fragebogen verhältnismäßig viele Nahrungsthemen aufgenommen. Diese Materialsammlung ist abgeschlossen, und die Karten sind im Entwurf fertig. Der ungarische Volkskultur-atlas bringt Materialien zu folgenden Themen:¹¹

Milchgefäße
Buttergewinnung
Schafmilchprodukte
Holzmörser
Handmühlen
Breispeisen

Backglocke
Backpfannen
Speck und Wurst
Kochkessel und Kesselhalter
Ofenwagen
Wassergefäße

9. E. Kisbán, Nyersanyag és technika. Pépes ételeink típusai [Grundstoff und Zubereitung. Die ungarischen Mehlbreispeisen]. In: *Néprajzi Értésítő* 42 (1960), S. 5—27. — Dies., A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban [Das Fladenbrot in der ungarischen Volksnahrung]. In: *Népi kultúra — népi társadalom* 1 (1968), S. 51—91. — L. Keszi-Kovács, Die traditionelle Milchwirtschaft bei den Ungarn. In: *Viehwirtschaft und Hirtenkultur*. Hrsg. v. L. Földes. Budapest 1969, S. 640—695. — É. Cs. Pócs, A karácsonyi vacsora és a karácsonyi asztal hiedelemköre [Der Aberglaubenskreis um das Weihnachtsmahl und den Weihnachtstisch]. In: *Néprajzi Közlemények* 10 (1965), H. 3—4.

10. B. Gunda, *Ethnographica Carpathica*. Budapest 1966, S. 276—332.

11. Wortlaut der Fragestellung ist im Heft 3 der Fragebogen zu finden: *A Magyar Néprajzi Atlasz kérdőíve*. H. 1—4. Zusammengestellt v. J. Barabás, V. Diószegi, B. Gunda, J. Morvay, L. Szolnoky. Budapest 1958.

Maisspeisen	Speisenfolge der 1. Morgenmahlzeit
Kartoffelbrei	Hauptmahlzeit in der wöchentlichen Abfolge
Dauerteigspeisen	Hochzeitsmahl
Fladenbrot	Karfreitagessen
Brotgärung	Weihnachtessen
Brotsorten und ihre Aufbewahrung	Silvester- und Neujahressen
Gebäckformen	Aschermittwochsessen

Die Karten und der Kommentar zu dem ungarischen Volkskulturatlas werden voraussichtlich im Laufe der nächsten vier Jahre erscheinen. Das erhobene Material ist bereits der Forschung zugänglich und wurde bereits für verschiedene Untersuchungen benutzt.

Die jetzt erreichte großräumliche Übersicht ermöglicht heute bereits Querschnitte, die die Ausbreitung verschiedener *Neuerungen* der Volksnahrung aus der Neuzeit erkennen lassen. Insbesondere kann man sehen, wo sich diese Neuerungen im Einzelfall decken und wo sie voneinander abweichen. Eine solche erste Überschau hat Transdanubien zum Gegenstand und dort Neuerungen verschiedenen Datums untersucht. Dabei sind verschiedene Bereiche des Nahrungswesens berührt worden, so die Veränderungen der Geschmacksrichtung, der Nahrungsstruktur, der Zusammenstellung der Alltagspeisen und die Speisenfolge der Festtagsmahlzeiten. Weiterhin hat man in dieser Überschau erstmals die Geschwindigkeit bei der Differenzierung der Speisegruppen im zeitlichen und regionalen Ablauf ins Auge gefaßt und zu analysieren versucht. Eine interessante Frage war bei dieser Erhebung auch, inwieweit frühere Wertschätzungen und Speisehierarchien den Weg für Innovationen ebneten¹².

15. Parallel zur Erforschung der Raumbezogenheit der Volksnahrung in ihren einzelnen Erscheinungsformen ist die Beobachtung der Zusammensetzung und des Aufbaus der Nahrung in Gang gekommen. Bildete der ganze Nahrungsbereich mit allen seinen Bestandteilen das Objekt der wissenschaftlichen Betrachtung, so wurden bis in die Gegenwart reichende Nahrungsmonographien kleinerer ausgewählter Gegenden angefertigt. Bis jetzt sind zwei solche regional begrenzte ganzheitliche Nahrungsmonographien erschienen. Die eine behandelt die Landschaft jenseits des Theiß, die andere ein westungarisches Gebiet. Zusammengenommen stellen sie sehr abweichende Ernährungsweisen und Formvarianten dar¹³. Es gibt auch Untersuchungen über kleinere räumliche Einheiten oder noch ausgewähltere sachliche Problemstellungen. Leider fehlen solche Analysen fast ganz für das östliche ungarische Sprachgebiet. Das ist umso bedauerlicher, weil auch die rumänische Forschung sehr wenig über die rumänische Volksnahrung in Transsylvanien bisher berichtet hat. Es handelt sich hier um ein Gebiet, in dem sich die strukturellen Wandlungen der Volksnahrung, die sich in Mittel- und Westeuropa viel früher abspielten, erst in diesem Jahrhundert ablaufen und in allen Einzelheiten

12. E. Kisbán, Ujítások Észak-Dunántul ujkori népi táplálkozásában [Neuerungen in der neuzeitlichen Volksnahrung im nördlichen Transdanubien]. In: *Ethnographia* 81 (1970), S. 308—315.

13. I. Ecsedi, A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása [Volksnahrung in der Stadt und in der Umgebung von Debrecen]. Debrecen 1935. — L. Kardos, Az Órség népi táplálkozása [Die Volksnahrung im Órség-Gebiet]. Budapest 1943.

beobachtet werden können. Diese vorzügliche Forschungslage ist jedoch nicht allen Volkskundlern genügend klar geworden.

Um sich nicht in Einzelheiten zu verlieren, untersucht die Nahrungsforschung, die die Nahrungsstruktur erhellen will, nicht den ganzen Nahrungsbereich, sondern sucht als ersten Schritt die Bedeutung einander nahestehender und funktional verbundener Mahlzeiten bzw. Nahrungsmittel zu erklären. Bisher wurde so die Stellung des Mehlspeises und des Brotes in der täglichen ungarischen Volkskost untersucht. Als Ergebnis läßt sich sagen, daß bis zum Beginn des Zweiten Weltkrieges im östlichen ungarischen Sprachgebiet der Mehlspeis noch bei weitem überwogen hat. Es konnten die Zubereitungsvarianten der Mehl- und Brotspeise dargestellt und gezeigt werden, inwieweit sich Stellung und Ausführungsvarianten gegenseitig beeinflussen¹⁴.

Eine dritte Annäherungsmethode zur Analyse der Volksnahrung beobachtet die Rolle einzelner Lebensmittel mit allen ihren Einzelheiten bei der Nahrungsaufnahme. Leider gibt es bisher kaum ausreichende Untersuchungen in dieser Richtung. Bisher wurde die Anbaufrucht eines Dorfes, nämlich der Anbau und Gebrauch des Kürbisses in Westungarn untersucht. Man stellte ausführlich dar, wie sich die Frucht, ihre Kerne und das aus ihm gepresste Öl in den Kreislauf der bäuerlichen Ernährung einfügt¹⁵.

16. EINE EINGEHENDE DARSTELLUNG der gegenwärtigen und jüngst vergangenen *Wandlungen* der Nahrung wurden schließlich auch in Mikroanalysen untersucht. Hier ging es darum, ganz bestimmte Teile der Nahrung oder ganz spezielle Aspekte der Speisen und Mahlzeiten in den Griff zu bekommen. Veröffentlicht wurden vorerst Beobachtungen, die den Wandlungsprozeß auf solche Merkmale und Situationen hin erforschten, die früher unbeachtet blieben. Um ein Beispiel zu nennen: Eine Untersuchung betrachtet die Veränderungen in der Speisefolge der Festtagsmahlzeiten zwischen 1870 und 1950, wobei drei in ihrer Wirtschaftslage und sozialen Zusammensetzung nicht ganz identische Nachbardörfer verglichen wurden¹⁶. Am Beispiel des weihnachtlichen Früchtebrotes konnte weiterhin in Südwestungarn die Stellung einer Speise untersucht werden, die aus einem bedeutenden westlichen Verbreitungsgebiet in ein kleineres ungarisches Gebiet vorgedrungen war. Diese neue Weihnachtsspeise wurde teils durch direkte Verbindungen zwischen österreichischen und ungarischen Bauern, teils durch Vermittlung der Dorftelligenz eingeführt und blieb lange auch nur in dieser sozialen Bindung erhalten¹⁷.

14. E. Kisbán, A kenyér a táplálkozási szerkezetében [Das Brot in der Struktur der ungarischen Volksnahrung]. In: *Népi kultúra — népi társadalom* 4 (1970), S. 97—125.

15. A. Pável, Töktermelés és olajítás Szalafőn [Kürbisanbau und Ölgewinnung in Szalafő]. In: *Ethnographia* 60 (1949), S. 139—154.

16. J. Morvay, Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében [Festspeisen im Boldva-Tal]. In: *Ethnographia* 61 (1950), S. 148—171.

17. E. Kisbán, Verbreitung des Früchtebrotes in Ungarn. In: *Acta Ethnographica* 11 (1962), S. 119—142.

Durch die Umsiedlungen nach dem 2. Weltkrieg ist es dazu gekommen, daß auch in Ungarn relativ bedeutende Volksgruppen in eine vollkommen neue Umgebung verpflanzt wurden und in eine von heimischen Verhältnissen vollkommen abweichende Wirtschaftsweise gerieten. Eine andere Anbauweise auf dem Acker und andere Anbaufrüchte sowie andere Speis Zubereitungen brachten dann eine andere Nahrungsweise hervor. Die Wissenschaft konnte daher nicht umhin, auch die sich aus solchen Situationen ergebenden Umgestaltungen zu verfolgen. Der Stand des Umwandlungsprozesses wurde zu verschiedenen Zeitpunkten überprüft, vor allem in Südost-Transdanubien, wo sich die Assimilationsprobleme am schwierigsten gestalteten. Im Friedensvertrag verpflichtete sich Ungarn, einen Teil der deutsch-ungarischen Bevölkerung auszusiedeln. In die verlassenen Höfe zogen Ungarn aus den verschiedensten Gegenden ein; es blieben aber auch Deutsche in den Dörfern zurück. In den Dörfern Südost-Transdanubiens siedelte man ungarische Bauernfamilien an, die teils aus der Slowakei, teils aus der Bukowina und dem Moldaugebiet stammten. Außerdem wurden Dorfarme, Gutsesinde und Häusler aus sämtlichen ungarischen Gegenden in diese verlassenen Dörfer verfrachtet. Man kann sich gut vorstellen, daß die Nahrungsweise der hier zusammengekommenen Menschengruppen höchst unterschiedlich war. Die Beobachtungen über diesen Prozeß der Assimilation und Akkulturation sind leider bis heute noch nicht veröffentlicht.

Die bei den Bestandsaufnahmen verwandte und immer vielseitiger werdende Betrachtungsweise hat schon vor der Bearbeitung des ungarischen Volkskulturatlases zu ausführlichen Übersichten über die Nahrung geführt. Insbesondere lassen sich heute gewisse Regelmäßigkeiten im Wandlungsprozeß der Volksnahrung aufgrund des breiten Gegenwartsmaterials erkennen¹⁸.

17. Die Kulturgeschichte *einzelner Speisen* in Ungarn¹⁹ und insbesondere ihre Rolle für die Entwicklung der Volksnahrung steckt dagegen noch in den Kinderschuhen. Bisher wurde von der Verfasserin solches Material über das Brot zusammengestellt, um eine erste historische Übersicht zu geben. Diese Arbeit befindet sich kurz vor der Veröffentlichung.

18. Dies sind in großen Zügen die heute zur Verfügung stehenden Unterlagen, die die ungarische Nahrungsforschung in eine europäisch angelegte Untersuchung über die Gestaltungsprinzipien und Bestandteile der Volksnahrung einbringen könnte. Wie außerordentlich wünschenswert und fruchtbar eine solchermaßen koordinierte Forschung wäre, bedarf keiner weiteren Erläuterung.

18. E. Kisbán, A népi táplálkozás alakulásának problémái [Gestaltungsprobleme in der Volksnahrung]. In: *Műveltség és Hagomány* 5 (1963), S. 189—203.

19. Vgl. E. Kisbán, Maisnahrung im Karpatenbecken. In: Festschrift Matthias Zender, 1. Bd., Bonn 1972, S. 264—280.

BIBLIOGRAPHIE

Bibliographische Zusammenstellungen der Literatur zur ungarischen Nahrungsforschung sind zu finden:

Für die Periode bis zum Jahre 1945:

A. Vajkai, *A magyar népi táplálkozás kutatása* [Erforschung der ungarischen Volksnahrung] Budapest 1947.

Für die Jahre 1945—1954:

A magyar néprajztudomány bibliográfiája 1945—1954 [Bibliographie der ungarischen ethnographischen Literatur in den Jahren 1945—1954]. Hrsg. v. I. Sándor, Budapest 1965.

Für die späteren Jahre:

Eine Auswahlbibliographie bei J. Morvay, *Népi táplálkozás* [Volksnahrung], Budapest 1962 (= Umutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez [Hefte zur volkskundlichen Materialsammlung] H. 6.).

Gute Informationen enthält DEMOS und die Internationale volkskundliche Bibliographie.