

Ethnologische Nahrungsforschung in Bulgarien

EINE ZUSAMMENFASSENDE UNTERSUCHUNG über den Stand der ethnologischen Nahrungsforschung (Methoden und Aufgaben) in Bulgarien ist bis jetzt noch nicht gemacht worden. Unser erster Versuch wird chronologisch referieren.

Die Resultate der archäologischen Ausgrabungen und die historischen Quellen geben uns reiche Materialien über die Nahrung in den bulgarischen Gebieten während der verschiedenen historischen Epochen. Dazu soll nur angemerkt werden, daß wir Angaben über die Nahrung der bulgarischen Dorfbevölkerung während der feudalen türkischen Herrschaft in Bulgarien (1396—1877/78) in den bei uns und in Konstantinopel erhaltenen türkischen Archiven finden, die von bulgarischen Historikern¹ übersetzt werden, sowie in den Angaben einer großen Anzahl fremder Reisender, die in dieser Epoche durch Bulgarien gezogen sind².

Während der Epoche der Bulgarischen Renaissance, in der die Anfänge der bulgarischen Ethnographie und Folklore liegen (Anfang des 19. Jahrhunderts)³ und die ersten Auskünfte über die Nahrung der Bulgaren gegeben werden, druckte man die ersten methodischen Anleitungen darüber, wie man die Materialien über die Nahrung der Bulgaren sammeln muß. Es sind Teile der allgemeinen Anleitungen zum ethnographischen Sammeln. Eine spezielle Anleitung über die Nahrung ist vom ethnographischen Gesichtspunkt bis heute noch nicht veröffentlicht.

An erster Stelle müssen wir hier das große Verdienst des Gründers der bulgarischen Ethnographie und Folklore G. S. Rakovski, des bulgarischen Revolutionärs und Schriftstellers, nennen. In seinem Werk „Anzeiger oder Handbuch“, wie man die ältesten Züge unserer Lebensweise, Sprache, Generationen usw. ermitteln muß (1859)⁴, widmet er der Nahrung ziemlich großen Platz (S. 36—40). Beim Schreiben des „Anzeigers“ wurde G. S. Rakovski von Zani Ginčev unterstützt, welcher sein Werk „Katechisis der Landwirtschaft“ (1861 1. Aufl. und 1874 2. Aufl.)⁵ bereits geschrieben hatte.

Im „Anzeiger“ nennt G. S. Rakovski folgende Themen: Wird das Fleisch von Schafen und Kühen zur Nahrung benutzt? Gibt es in den Häusern in Fülle Milch, Butter und Käse? Gibt es immer fertige Nahrung und Gerichte? Was für Nahrung wird von der Natur fertig geliefert? Wird mehr Brot als andere Speise gegessen? Macht man Polenta und aus der Polenta „Divanik“? Macht man Brot

1. Izvori za bălgarskata istorija — Turski izvori za bălgarskata istorija, XV—XVI v. [Quellen zur bulgarischen Geschichte — Türkische Quellen zur bulgarischen Geschichte, 15.—16. Jh.], Bd. 1, Sofija 1964, S. 353, Bd. 2, 1966, S. 582.

2. Vgl. K. Jireček, Stari pátuvanija po Bălgarija ot XV—XVII stoletie. In: *Periodičesko spisanie na Bălgarskoto knižovno družestvo v Sofija*, Bd. 3, 1882, S. 60—83, Bd. 4, 1883, S. 67—105, Bd. 6, S. 1—45, Bd. 7, 1884, S. 96—127; und I. D. Šišmanov, Stari pátuvanija prez Bălgarija. In: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 4, Sofija 1891, S. 320—483, Bd. 6, 1891, S. 172—176, u. a.

3. Vgl. V. Marinov, Jurij Ivanovič Venelin kato bălgarski etnograf [Jurij Ivanovič Venelin als bulgarischer Ethnograph]. In: *Problemi na istorijata na medicinata* [Probleme der Geschichte der Medizin], Sofija 1967, S. 77—83, und dort genannte Literatur.

4. G. S. Rakovski, Pokazalec . . ., Odessa 1859, S. 144.

5. C. Ginčev, Katichizis na zemledelieto, 1. Ausgabe, Rusčuk 1871, S. 119, 2. Ausg., Carigrad 1874, S. 123.

mit Hefe, frisches Brot (presnik), Blätterkuchen oder Mlin (gemacht aus mit dem Rollholz ausgerollten Teigblättern)? Werden während der Nichtfasttage gekochte Gerichte mit Fleisch gemacht? Wird Gebratenes gegessen und wird ein ganzes gebratenes Lamm oder sogar Kalb bevorzugt, die als Spießbraten oder im Backofen gebraten werden? Wird aus der Leber Suppe gekocht? Wann werden die Schweine geschlachtet? G. S. Rakovski schreibt, daß ein bulgarisches Haus nie ohne Käse und Joghurt, ohne getrocknetes Fleisch, Kuh- oder Schafedörrfleisch und Wurst-Lukanka oder Bratwurst, „Baba“ und Speck bleibt, daß man aus dem Filetstück des Schweins das Gericht Schweinefleisch mit saurem Kohl mit scharfem roten Paprika zubereitet. Ferner: Werden Wein, Schnaps und Honigwein gebraucht? Wird das Fleisch von Wildbret gebraucht? Welche Bauerngerichte gibt es aus Obst und Kräutern? Werden Mehlspeisen mit Kohl, gefüllte Paprikaschoten mit Fleisch, Laib mit Paprika u. a. gemacht? Werden außer Kräutern Pilze, Flußmuscheln, Krebse, Fisch (Forelle, Barbe, Klen, weißer Fisch usw.) gegessen?

Das ist kurz die Thematik der ersten „Anleitung“, die wir in dem „Anzeiger“ von G. S. Rakovski, bzw. Zani Ginčev, finden. Sie sind relativ umfangreich und außerdem von logischer Folgerichtigkeit.

Zani Ginčev schreibt in „Katechisis“ (S. 70), daß „wurzel-köpfige“ Pflanzen von der Sorte des Kohls, „köpfige“ wie: „Kartoffel, Kohlrübe, rote Rübe, Rettich, Mohrrüben, Kohlrabi, Kohl, Blumenkohl und andere ... zur Ernährung der Menschen dienen, gekocht und gesalzen, und zur Nahrung der Tiere; aus ihnen wird Stärkemehl, Schnaps, Essig, Zucker u. a. gemacht“. Auf S. 81 schreibt Zani Ginčev: „Die Brotpflanzen nennen wir Nahrungen“, von welchen mehr brauchbar „der Weizen, der Roggen, die Gerste, der Hafer, die Hirse, der Mais, das Besenkraut, das wilde Reis, die Feldwicke u. a. sind“. Derselbe schreibt von der Hirse: „Es gibt viele Völker, welche sie essen, so wie wir Weizen essen“ (S. 95) oder „Die Bohnenpflanzen dienen zur Nahrung des Menschen und der Tiere, sie sind sehr nahrhaft, sie werden frisch und getrocknet gegessen“ (S. 95); vom Weinberg sagt er, daß er „Trauben zum Essen, Wein, Schnaps und Weinstein gibt, die Blätter werden gegessen, die unreife Traube (Jagorida) säuert die Speisen, die Traube ist die edelste Frucht; aus dem Most werden Traubensirup, Traubenschnaps und verschiedene Weine gemacht; aus dem Treber Schnaps, blaue Farbe, Lazurfarbe, aus dem Niederschlag Schnaps und Weinstein“ (S. 102–103), aus dem Hopfen macht man Ferment für das Bier und gute Hefe für die Bäcker (S. 103) usw. In dem Vorwort seines Werkes nennt es Zani Ginčev „Handbuch“ für diejenigen, die besser ihr Gut bearbeiten wollen „und so bessere Hausherren und erfahrenere Landwirte werden“.

In der Presse vor der Befreiung treffen wir oft Auskünfte über die Nahrung. So zum Beispiel in „Letostruj oder Hauskalender für das einfache Jahr 1869“ ist der Abschnitt IV dem „Gesundheitlichen Kalender — Ernährung des Menschen“ gewidmet.

Hier werden Angaben über den „Haushaltsbedarf“ (S. 212–237) in Zusammenhang mit der Ernährung und von dem Salz als Mittel gegen die Traubenkrankheiten gemacht, über den „Hausim Winter erhalten kann. Es wird ein Verfahren zum „Weichmachen von Fleisch“ gegeben, indem man es mit Holz schlägt, oder man läßt es eine Nacht auf dem Schornstein liegen, vom Wildbret, indem man es eine Nacht lang in Essig läßt, wie man Rind- und Büffelfleisch weich macht, indem man sie am Spieß aufspießt und auf dem Feuer brät. Es wird ein Rezept zum Salzen von trockenem Fleisch gegeben.

In einem anderen periodischen Organ, vor der Befreiung in Konstantinopel erscheinend — „Čitalište“ (1870)⁷, werden Empfehlungen gegeben, wie man den Wein unbeschädigt erhält (Erwärmen bis zu 60°). Hier wird auch von der Kraft der Nahrung geschrieben (S. 540). Und in „Učilište“ (1875)⁸ ist ein Artikel von Rada P. Kirkovič veröfentlicht: „Über die Ernährung der Kinder“, sowie einer über „Die Getränke“ von P. Semerdžiev — von der Milch und ihrer Bedeutung für die Gesundheit unseres Volkes, ihrem Nutzen für Leute, die gewöhnt sind, scharfe Paprika, Alkoholgetränke (Wein und Schnaps) zu gebrauchen. Als dickste wird die Kuhmilch empfohlen, die Schaf- und Ziegenmilch enthielt „viel Käse“ und die Eselsmilch wird als der Muttermilch am ähnlichsten geschätzt. Es wird nicht empfohlen, „Bohnen, Linsen, Erbsen, Saubohnen und andere solche“ mit Essig zu essen. In den Nummern 11—12 von Učilište (1875)⁹ ist ein Aufsatz „Die Ernährung des Menschen“ veröfentlicht: Nach dem Autor geben die fleischlosen Gerichte dem Arbeiter nicht genug Kraft, deswegen müssen die Leute jeden Tag die Gerichte und die Nahrung wechseln. Der Autor behauptet auch, daß das Holzgeschirr, wie zum Beispiel die hölzerne Schüssel „Kopanka“, welche man beim Essen verwendet, nicht gut ist, weil das Holzgeschirr „von Würmern durchfressen wird“ und das ist für die Gesundheit schädlich; es wird das Tongeschirr empfohlen, weil die Teller aus Ton billiger sind und man sie besser mit Wasser waschen kann, und „das Wasser kostet kein Geld“.

IN DER PERIODE NACH DER BEFREIUNG BULGARIENS von der türkischen Herrschaft (1877—1878) erscheinen einige allgemeine „Anleitungen“ zum Sammeln von Materialien über die Lebensweise und die Kultur des bulgarischen Volkes, die Geschichte der bulgarischen Ortschaften, die juristischen Sitten, die Volksmedizin usw., in welchen die Nahrung mehr oder weniger Platz findet.

K. Jireček hat als erster eine ausführliche „Anleitung zum Sammeln von geographischen und archäologischen Materialien“ (1883)¹⁰ abgedruckt, in welcher sich drei Viertel der Fragen auf das Sammeln von Materialien im Gebiet der bulgarischen Ethnographie beziehen, obwohl der Titel der „Anleitung“ „geographische und archäologische Materialien“¹¹ nennt. Leider richtet er seinen Blick nur nebenbei auf die Nahrung des bulgarischen Volkes und macht das dort, wo er empfiehlt, Angaben über die Veränderungen der Lebensweise der Kleidung und ihrer Farben, der Nahrung usw. zu sammeln¹².

6. Letostruj, Jg. 1, hg. v. Chr. G. Danov. Plovdiv, Rusčuk u. Veles 1869, S. 85—91.

7. Čitalište, Jg. 1, H. 24, Bukurešt 1875, S. 95.

8. Učilište, Jg. 5, Bukurešt 1875, H. 2, S. 540.

9. Učilište, Jg. 5, 1875, H. 11—12, S. 75.

10. K. Jireček, in: *Periodičesko spisanie* ..., Bd. 5, 1883, S. 82—104. — Pätuvanija po Bălgarija, Teil 2, Plovdiv 1889, S. 52, 103, 308, 320, 332, 361, 433 usw.

11. V. Marinov, Počinăt na K. Jireček za săbirane na etnografski materiali [Die Initiative des K. Jireček zum Sammeln ethnographischer Materialien]. In: *Muzei i pametnici na kulturata* 3, 1968, S. 49—53.

12. V. Marinov 1968 (s. Anm. 11), S. 51.

Im gleichen Jahr (1883) erscheint der Aufsatz von M. Georgiev, Lehrer der Naturwissenschaft über: „Die Heilpflanzen in der Volksmedizin und Anleitung zum Sammeln von Materialien für die Volksmedizin“¹³ (40 Fragen). In dieser interessanten „Anleitung“ werden nur in drei Fragen Probleme der Nahrung behandelt. Frage 8: „Welche ist die gewöhnliche Nahrung in eurer Gegend während der verschiedenen Jahreszeiten, wie werden die verschiedenen Gerichte zubereitet, trinkt man bei euch viel Wein oder viel Schnaps“? Frage 13: „Halten die Wöchnerinnen in eurem Gebiet die 40 Tage ein und was essen sie in dieser Zeit“? Frage 15: „Womit fängt man die neugeborenen Kinder zu ernähren an“. Diese „Anleitung“ von M. Georgiev hat einen großen Einfluß auf die zukünftigen bulgarischen Ethnographen gehabt.

Sehr ausführlich und kompetent arbeitet J. Bassanovič den Abschnitt über die Nahrung des bulgarischen Bauern in Nordwestbulgarien, dem ehemaligen Bezirk Lom, in seinem Werk: „Materialien über die sanitäre Ethnographie Bulgariens“¹⁴ (1891) aus: „Nahrung und kulinarische Kunst“ (S. 69—72). Der Autor zitiert Angaben antiker Autoren, z. B. über die Nahrung der Mysen, die „wegen ihrer großen Frömmigkeit und Gottesfurcht sich des Fleisches enthielten und sich mit Honig, Milch und Käse ernährten“, so daß sie von Homer „Milchesser“ genannt wurden, welches man auch „von den jetzigen Bewohnern des Bezirks Lom sagen kann“ (S. 69). Er kommt zu der Schlußfolgerung, daß die Nahrung des Bulgaren „ausschließlich Pflanzenkost und wenig reichlich ist“ (S. 70). Weiter geht J. Bassanovič auf die Hauptnahrung ein: das Brot und die Polenta, die Zwiebel und den Knoblauch, gebratene Paprikaschoten, sehr scharfe Paprika mit Salz und Essig (Ljutenitza), getrocknete Paprika mit Salz, Süß- und Sauerkohl und eingemachtes saures Gemüse, Bohnen und im Sommer Gemüse in großen Mengen.

J. Bassanovič benutzte das Manuskript über die Ethnographie Nordwestbulgariens („Ausführungen“) von Dimităr Marinov, des ersten Direktors des Ethnographischen Museums in Sofia und eines der größten bulgarischen Ethnographen nach der Befreiung Bulgariens. Er weist daraufhin, daß pflanzliche Nahrung in 50 % der Häuser im Bezirk Lom verkonsumiert wird und kaum in 20 % der Häuser Fleischnahrung, und zwar nur an „Fleischtagen“, die nicht über 38 im Jahr betragen. Folglich aß die Dorfbevölkerung ungefähr 330 Tage im Jahr ausschließlich „fleischlose grobe Nahrung“; Pflanzenöl und Fisch werden selten gebraucht. Nahrung tierischen Ursprungs wird nur an großen Volksfeiertagen — Ostern, Weihnachten, St. Petertag, St. Georgtag — und an jedem letzten Tag vor und an dem ersten Tag nach der Fastenzeit gegessen. Er geht näher auf die fleischlosen Tage ein, welche von der bulgarischen Bevölkerung sehr streng eingehalten wurden; am ersten Sonntag der Osterfastenzeit wird nur Brot oder Polenta und Bohnen und zwar nur gegen 16 Uhr nachmittags gegessen, ohne Wein zu trinken. Auf dieselbe Weise fastet man am letzten Sonntag; und die alten Leute „fasten drei Tage“, indem sie nichts in den ersten drei Tagen der ersten Woche

13. M. Georgiev, *Bilkite v narodnata medicina i upätvane za sãbirane na materiali za narodnata medicina*. In: *Medicinska sbirka*, J. 1, Bd. 4, 1883, S. 13—43.

14. I. Basanovič, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 5, 1891, S. 69—72.

von der Osterfastenzeit essen. Es gab Leute, besonders Frauen, Vegetarier, die nie Fleisch essen, die sogar wenn sie in ein Krankenhaus eintreten, nur Brot, Paprika und Salz wollen (S. 79), „so wie einst die Mysier“, fügt J. Bassanovič hinzu, obwohl die Bevölkerung nicht arm ist. Beim Essen sind der Wein und der Schnaps ein ganz notwendiges Element; ohne sie ist das Dasein der Leute im Bezirk Lom undenkbar. Weiter geht J. Bassanovič ausführlich auf das Brot ein (Zubereitung und Backen, Brotarten) und nutzt in dieser Beziehung Unterlagen des ungarischen Reisenden Ami Bue aus. Es werden Auskünfte über alle Speisearten, die kennzeichnend für das Lomgebiet sind, gegeben. Das Schweinefleisch wurde als unrein (Mohamedaner!) betrachtet. Es wurde bis 1881 nicht konsumiert. Es werden Angaben auch über die Fleischkonservierung — das Schafffleisch in Dörrfleisch und das Rind- und Büffelfleisch in Wurst — gegeben.

Dimităr Marinov richtet in seinem in mehreren Bänden erschienenen Werk „Lebendiges Altertum“ seine Aufmerksamkeit auf die sogenannten „Ritualbrote“ (1892)¹⁵, welche allen Kalendertagen entsprechend beschrieben werden (mit Skizzen). Hier zählt er auch die Fleischgerichte auf: gekochter Kopf, Bratfleisch, Gericht aus Fleisch und Reis, aus Fleisch und Zwiebeln und Bohnen, Bohnen mit Fleisch, Rouladen mit Fleisch, gefüllte Paprikaschoten mit Fleisch, Kohl mit Fleisch. Geflügel aller Art werden nicht zum Kirchendienst gekocht, weil man sie nicht weihräuchern durfte, man konnte aber alle Gemüsearten kochen. Es werden auch verschiedene Gerichte für die Fastenzeit aufgezählt. — Später (1901) veröffentlichte D. Marinov, wie man die Gerichte zubereitet.

Ivan D. Šišmanov, einer der größten bulgarischen Gelehrten, wurde als Minister für Volksbildung der Gründer der Sammelbände „Narodni umotvorenija, nauka i knižnina“, welche unter seiner Redaktion erschienen. Sie werden bis heute herausgegeben, nun vom Ethnographischen Institut der Bulgarischen Akademie der Wissenschaften. Šišmanov hat das Verdienst, im Band X des Sammelbandes (1894) darauf hingewiesen zu haben, daß die bulgarischen Ethnographen „ohne Interesse an der materiell-ökonomischen Seite des Heimatlebens“ vorbeigehen und der Forschung des Hauses, der Nahrung, Kleidung usw.¹⁶ ungenügend Beachtung schenken. Wie wir später sehen werden, hat dieser Vorwurf gewirkt.

Vier Jahre später richtete Prof. Dr. St. Vatev in der „Anleitung zum Sammeln von Materialien über die Volksmedizin“ (1898)¹⁷ erneut die Aufmerksamkeit auf die Nahrung. So fragt er: „Wieviel mal täglich und was für Gerichte werden gemäß den Jahreszeiten gegessen, an Fast- und Nichtfasttagen? Wie werden die Gerichte für den Wintervorrat zubereitet, was für Brot wird gegessen (Weizen-, Roggen-, Mais- und Hefebrot) und welches wird den Kranken empfohlen? Was für Getränke werden getrunken und welche werden für schädlich gehalten? Welche ist die Kinderkost, besonders für Säuglinge ohne Mutter?

15. Dimităr Marinov, *Živa starina*, Bd. 3, Ruse 1892, S. 288—292.

16. I. D. Šišmanov, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 10, 1894, S. III.

17. St. Vatev, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 15, 1898, S. 334.

1901 ERSCHIEN DIE GRÖSSTE SPEZIELLE FORSCHUNG von Dimităr Marinov: Grundmaterial über die materielle Kultur in Westbulgarien¹⁸. Der vierte und wesentliche Teil dieser so reichen ethnologischen Materialien, in langen Jahren von D. Marinov gesammelt, behandeln auf 54 Seiten die Nahrung. Das ist bis zum heutigen Tage die umfangreichste Forschung über die nordwestbulgarische ländliche Nahrung. D. Marinovs Untersuchungen haben ein hohes Niveau, aber bis jetzt ist wenig über ihren Wert geschrieben worden. Er gibt über die Beschreibung hinaus einen neuen Beitrag zur Systematisierung und eine ausführliche Klassifikation des reichen Materials. Deswegen soll hier der Inhalt des wichtigen Werkes von D. Marinov wiedergegeben werden:

In Abschnitt A. *Brot* werden die Zubereitungsprozesse des Brotes erörtert, nämlich: 1. Das Korn, welches gemahlen werden soll, 2. Mehl, 3. Teig und 4. Brot, eine von gegenwärtigem Gesichtspunkt aus methodische Interpretation.

Abschnitt B. *Getränke*: 1. Wasser, 2. Wein, 3. Schnaps, 4. Bier, 5. Buttermilch 6. Honigwein. Der dritte Abschnitt C. *Gerichte* wird in zwei Unterteilungen erörtert: 1. Gekochte Gerichte und 2. Fertige Gerichte.

1. Gekochte Gerichte: a) Kochgeschirr, b) Erste Art Gerichte: Sommerfleischgerichte (7 Arten); c) Zweite Art Gerichte: Sommergerichte ohne Fleisch (5 Arten); eine jede dieser Unterteilungen ist ausführlich durchgearbeitet: 1. Gerichte aus verschiedenem Gemüse (6 Arten); 2. Gerichte aus verschiedenen Hülsenfrüchten (5 Arten); 3. Gerichte aus Pilzen (3 Arten); 4. Fischgerichte (9 Arten); 5. Gerichte aus Paprikaschoten, Tomaten und Eierfrucht, Porree mit Gurken. d) Dritte Art Gerichte: Wintergerichte mit Fleisch (10 Arten), e) Vierte Art Gerichte: Wintergerichte ohne Fleisch (15 Arten), f) Fünfte Art Gerichte: Fertige Gerichte: 1. fertige Gerichte ohne Fleisch (5 Arten); 2. fertige Gerichte mit Speck; 3. Fleischgerichte (9 Arten), g) Sechste Art Gerichte: Mehlspeisen und süße Gerichte mit Butter und Fett (5 Arten). Zubehör: sinia, paralia, sofra (niedrige runde Eßtische), Speisetisch. Sitzen um die niedrigen Eßtische. Auftragen der Gerichte. Essen im Winter und im Sommer.

Diese Systematisierung, Klassifizierung und Interpretation der Nahrung in Westbulgarien von D. Marinov ist trotz einiger Schwächen und Unvollständigkeiten bis heutzutage bei uns die vollständigste und zweckmäßigste, die von einem bulgarischen Ethnographen gemacht worden ist. Sie ist bisher von niemandem anderen in methodischer und praktischer Beziehung übertroffen worden. Leider ist dieses Grundwerk in den Werken der speziellen bulgarischen ethnographischen Literatur, welche später erschienen, nicht ausgenutzt worden.

Zwei Jahre später (1903) erschien ein neues ernsthaftes und umfangreiches Werk des bulgarischen Ethnographen und Rhodopenforschers Vassil Dečev: „Die Schafzucht in den Mittleren Rhodopen“¹⁹, gewidmet der Milchproduktion. Im Kapitel „Nahrung zur Produktion“ (zum eigenen Gebrauch der bulgarischen Schäfer) werden Produktion und Gewinnung aller Arten Milchprodukte, zur Nahrung der Menschen, und ihre Konservierung präzise und sehr ausführlich beschrieben (S. 74–83).

Stoju Šiškov — ein anderer großer Forscher der Rhodopen und der Herkunft, Lebensweise und Kultur der Bulgaren-Christen und der Bulgaren-Mo-

18. D. Marinov, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 18, Materiali, S. 1–201 (Nahrung: S. 40–94).

19. V. Dečev, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 19, 1903, Materiali, S. 74–83.

hammedaner, der Pomaken, welche mit Gewalt zum Islam während des türkischen Jochs übergegangen sind, aber ihre alte bulgarische Sprache erhielten — veröffentlichte fünf Jahre später seinen Artikel: „Womit ernähren sich die Pomaken“? (1908)²⁰. Der Autor geht auf die Nahrung der armen Gebirgsbevölkerung und auf die Nahrung der reichen Herren-Čorbadžii und der Schäferhändler, auf die Nahrung tierischen und pflanzlichen Ursprungs ein; die letzte ist die Hauptnahrung der Bulgaren-Mohammedaner, der Pomaken. Er gibt Angaben zur Konservierung der Nahrung für den Winter, über die Nahrungsmittel: Milch und Butter, über das Brot — die Hauptnahrung dieser Bevölkerung — Schwarzbrot, Maisbrot, Hafer-, Gersten- oder gemischtes Brot. Es wird das Backen des Brotes beschrieben und die für die Pomaken typischen Gerichte angegeben, die pflanzlichen Gerichte, welche mehr als 12 Arten zählen, die Fleischgerichte, die Alkoholgetränke und das Geschirr.

N. S. Deržavin hat Kapitel VIII seines umfangreichen Werkes „Bulgarische Niederlassungen in Rußland (Taurisches, Hersonisches, und Bessarabisches Gouvernement)“²¹ (1914), den Speisen und Getränken (S. 91—96) gewidmet. Das von Deržavin gesammelte Material über die Nahrung der Bulgaren in Rußland, welche heute insgesamt 500 000 Einwohner zählen und nach dort Ende des 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts umgesiedelt sind, ist in folgenden Unterteilungen behandelt: 1. Volksnahrung; Gerichte- und Getränkearten, 2. Zubereitung der Nahrung und 3. Brot und Brotarten. Diese Materialien werden von großem Wert bei einer zukünftigen vergleichenden ethnographischen Nahrungsforschung in Bulgarien sein.

Der große bulgarische Anthropogeograph (Geograph und Ethnograph) Jordan Zachariev veröffentlichte sein Werk „Kjustendil-Gebiet“ (1918)²² mit einem Abschnitt „Nahrung“ (S. 97—107), sowie eine der besten anthropologischen „Anleitungen“ (1928)²³ in Bulgarien, in welcher im Abschnitt „Nahrung und Ernährung“ 29 Fragen behandelt werden, die die ganze Thematik der Nahrung und der Ernährung der Bulgaren umfassen. Dieser Abschnitt stellt die zweite ausführliche, spezielle „Fragebogen-Anleitung“ zum Sammeln von Materialien über die Nahrung und die Getränke in Bulgarien dar. Nach D. Marinov ist Jordan Zachariev einer der besten Kenner der Probleme. „Der Fragebogen“ von J. Zachariev ist in methodischer Hinsicht durchgearbeitet.

Der Autor interessiert sich für die Nahrung der Bulgaren in der Vergangenheit, vor und nach der Befreiung, fängt richtig mit dem Brot, der Hauptnahrung des Bulgaren an, in Dürre- und Hungerjahren, nachdem er zu der Beschreibung von Fleisch- und fleischlosen Gerichten übergeht, dann behandelt er den Unterschied zwischen den Winter- und Sommergerichten, von welchen Tieren essen die Bulgaren gern das Fleisch und was für Gerichte werden von den verschiedenen Arten Fleisch zubereitet, wie erfolgt die Fleischkonservierung, wie werden Fisch, Milch,

20. St. N. Šiškov, in: *Rodopski napredak*, Jg. 6, Bd. 1, 1908, S. 1—13.

21. N. S. Deržavin, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 29, 1914, S. 91—96.

22. J. Zachariev, *Kjustendilsko kraište*, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 32, 1918, S. 97—101.

23. J. Zachariev, in: *Učilišten pregled*, 27, Bd. 6, 1928, Priloženie, S. 66—68.

Joghurt, Milchprodukte, Hülsenfrüchte, Gemüse und eingemachtes saures Gemüse, Eier, Honig, alkoholische und alkoholfreie Getränke verwendet, er betrachtet das Obst als Nahrung des Bauern, die Trauben und die von den Trauben zubereiteten Produkte. Er interessiert sich, ob die Bauern mehr Vegetarier sind oder ob sie Fleisch bevorzugen, welche Nahrung besser für die Gesundheit ist, die pflanzliche oder die tierische Kost, er beschreibt das Gedeck, den Herd, die Obstkonfitüren mit Zucker und die Rolle des Zuckers und der Getränke in der Nahrung des Bauers, wie die Speisen aufgetragen werden.

DANN FOLGT DIE AUSGABE GROSSER MONOGRAPHISCHER WERKE. 1935 erscheint das Werk: „Kamenica“ von J. Zachariev²⁴ mit dem Abschnitt „Nahrung und Ernährung“ (S. 138—145), in welchem der Autor das Brot, die Pflanzenkost, eingemachte saure Gemüse, Gerichte tierischen Ursprungs und die Milchkost beschreibt, sowie den Honig und die Getränke.

In demselben Jahr (1935) erschien die Monographie: „Die Lebensweise und die Kunst auf dem Lande in der Gegend von Sofia“²⁵ von dem fruchtbaren und für die Entwicklung der bulgarischen Ethnographie sehr verdienten ehemaligen Direktor des Ethnographischen Museums in Sofia St. L. Kostov und der Mitverfasserin E. Peteva. Die Geräte zum Mahlen von Mehl, die Zubereitung von Weizen- und Maisbrot, der Polenta, sowie das Geschirr werden kurz, aber mit Abbildungen beschrieben (S. 66) und auf S. 107 wird von der Nahrung der Schoppen (Bauern aus der Umgebung von Sofia) gesprochen.

Ebenfalls 1935 erschien die umfangreiche sachliche Monographie von Christo Vakarelski: „Lebensweise der thrakischen Bulgaren“²⁶, in welcher die Zubereitung von Gerichten“ (S. 98—115) Platz findet. Der Autor beginnt mit der Beschreibung von Wasser, Feuer und dem Herd in der Wohnung, dann geht er zu dem Backen des Brotes, der Zubereitung von Brot, Mehlspeisen, Milchspeisen, Fleischgerichten über und schließt mit dem Fisch. Wenn auch nicht vollständig, sind die angeführten Beschreibungen, die sich auf Südostbulgarien beziehen, sehr wertvoll für dieses Gebiet der Balkanhalbinsel.

In seiner „Fragebogen-Anleitung zum Sammeln von ethnographischen Materialien“ (1946)²⁷ widmet Chr. Vakarelski 19 Fragen dem Thema IV: „Erhaltung der Rohmaterialien“ (S. 18—21) und dem Thema VII: „Zubereitung von Gerichten“ (S. 19—21) 24 Fragen. Die Fragen dieser zwei Abschnitte sind lakonisch, kurz und nicht immer einer strengen Folgerichtigkeit unterstellt.

J. Zachariev veröffentlichte 1949 ein neues großes Werk „Pijanec, Land und Bevölkerung“²⁸, reich illustriert, wie alle seine Werke; der Abschnitt „Nahrung und Ernährung“ umfaßt 11 Seiten (S. 144—154). Das Material ist nach der charakteristischen Art des Autors bearbeitet: Brot, Gerichte mit und ohne Fleisch,

24. J. Zachariev, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 40, 1935, S. 138—145.

25. St. L. Kostov, E. Peteva, *Materiali za istorijata na Sofija* [Materialien zur Geschichte von Sofia], 1935, S. 66 ff.

26. Chr. Vakarelski, *Bit na trakijskite i maloazijskite bălgari*, T. 1, Sofija 1935, S. 98—115.

27. Chr. Vakarelski, *Văprosnik-upătvane za săbirane na etnografski materiali*, Sofija 1946, S. 18—21.

28. J. Zachariev, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 45, 1949, S. 144—154.

Milchprodukte, Rohkost, Alkoholgetränke, Küchengeschirr und die Hygiene. Die Darlegungen sind klar und übersichtlich.

In dem Werk von Cvetan Todorov: „Vorlesungen über slawische Ethnographie“ (1953)²⁹ nimmt der Abschnitt „Nahrung und Getränke“ 7 Seiten ein. Es ist zu beachten, daß Todorov die Nahrung der Slawen in direkter Verbindung mit ihrem Lebensunterhalt — Ackerbau, Viehzucht, Jagd usw. — betrachtet und der Behauptung von Paisker widerspricht, daß die Slawen bis zum 10. Jahrhundert Vegetarier geblieben sind, da diese Behauptung mit den linguistischen, historischen und archäologischen Tatsachen nicht übereinstimmt. Die Slawen haben es durchaus gut verstanden, das Fleisch zu kochen und zu braten, einige Milchprodukte wie Käse und Butter sind ihnen bekannt gewesen, aber ihre Hauptnahrung waren die Getreidearten. Das Brot wurde zuerst ohne Hefe gemacht, da die Slawen erst im 11./12. Jahrhundert die Hefe kennenlernten. Zur Nahrung wurde Pferde- und Rindfleisch gebraucht; am meisten wurde Kuh-, Schweine- und Schaffleisch sowie Geflügel gebraucht. Es wurden Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst konsumiert; bekannt waren auch einige Gewürze. Der Honigwein ist aber kein spezifisch slawisches Getränk, da er allen Völkern der indoeuropäischen Gemeinschaft bekannt war. Seit dem 10. Jahrhundert ist auch das Bier bei den Slawen anzutreffen. Es werden Angaben über das Gedeck gemacht. Die Angaben über die Nahrung und die Getränke bei den alten Slawen sind wertvoll und für die Bulgaren, als vorwiegend slawischem Volk, von Bedeutung, in deren Ethnogenese Komponenten anderer ethnischer Gruppen eingeschlossen sind.

Gleichzeitig mit der Erforschung der Lebensweise und der Kultur der bulgarischen Bevölkerung untersuchen bulgarische Ethnographen die Nahrung der nichtbulgarischen ethnischen Gruppen, wie Türken, Zigeuner, Karakatschanen. So ist Kapitel V in dem Werk von Vassil Marinov: „Beitrag zum Studium der Lebensweise und der Kultur der Türken und der Gagausen in Nordostbulgarien“ (1954)³⁰ der „Nahrung“ (S. 281—301, 21 Abb.) gewidmet. Die Nahrung der türkischen Bevölkerung ist hauptsächlich zu betrachten im Vergleich mit der Nahrung der Bulgaren-Gagausen (einer alten bulgarischen Bevölkerung, welche sich während der schweren feudalen türkischen Herrschaft den örtlichen türkischen Dialekt angeeignet, aber ihr bulgarisches nationales Bewußtsein, Sitten und Bräuche erhalten hat) und mit der alten bulgarischen Urbevölkerung, welche unberührt von türkischer Assimilation geblieben ist. Das Material ist laut folgender Thematik behandelt: 1. Brotzubereitung, 2. von der Natur in fertigem Zustand gelieferte Nahrung, 3. Schlachten von Vieh für Fleisch, 4. Zubereitung von Gerichten und Getränken, 5. Erhaltung von Produkten, 6. Gedeck und 7. Art der Ernährung.

Darüber hinaus habe ich in zahlreichen weiteren Werken Beiträge zur Nahrungsforschung in Bulgarien geliefert:

29. Cv. Todorov, Lekcii po slavjanska etnografija, Kulturna čast, Sofija 1953, S. 55—62.

30. Vassil Marinov, Prinos kăm izučavaneto na bita i kulturata na turcite i gagauzite v Severoiztočna Bălgarija, Sofija 1954, S. 284—301.

1. In meinem Werk „Beitrag zur Herkunft und zur materiellen Kultur der Bevölkerung in den Dörfern Zlatar und Dragoevo, Kreis Preslav (Nordostbulgarien)“³¹ (1956, S. 199—212): a) Zubereitung und Backen von Brot, b) Gerichte und Getränke, c) Aufbewahrung von Produkten pflanzlichen und tierischen Ursprungs, d) von der Natur fertig gelieferte Nahrung.

2. In meiner Studie: „Beobachtungen über die Lebensweise der Zigeuner in Bulgarien“ (1962)³². Angaben über: Wohnung, Einrichtung und Nahrung (S. 260—267). Es werden: Ernährungsart, Herd und Zubehör, Brotbacken in irdenem Geschirr, in Öfen und Herden und die zeitgemäße Ernährung behandelt.

3. „Beitrag zum Studium der Herkunft, der Lebensweise und der Kultur der Karakačanen in Bulgarien“ (1964)³³, „Nahrung“ (S. 84—91). Hier ist die Milchnahrung bei den Karakačanen betrachtet in Zusammenhang mit ihrem Lebensunterhalt und ihrer beweglichen transhumanen Schafzucht, die Zubereitung der verschiedenen Arten Milcherzeugnisse und ihr Transport, Zubereitung von Brot und Brotbacken, Bau von Backöfen in den hohen Gebirgstellen in Bulgarien, die Zubereitung von Fleisch- und fleischlosen Gerichten im Winter und im Sommer, Konservierung von Milchprodukten und gekochtem Fleisch, Lammbraten am Spieß, Zubereitung von „bel mǎz“ und Kaškaval-Strombotiri, Gebrauch von Getränken, hauptsächlich Schnaps, welchen sie auf dem Markt kaufen. Es werden auch Nahrungen behandelt, welche von der Natur fertig geliefert werden. Beschrieben sind die Eßzeiten, die Ernährungsarten, das Gedeck und wie man das Wasser trägt. Studiert wird der Einfluß der Bulgarin auf die Karakačaner Frau zur Bereicherung der Gerichte.

4. In dem Artikel „Alte und gegenwärtige Lebensweise der Schäfer im Mittleren Balkengebirge (Gebiet Karlovo und Kaloter, 1964)“³⁴ werden die traditionellen Formen der Nahrung, das Gedeck und die Veränderungen, die in der letzten Zeit in dieser Beziehung eingetreten sind, betrachtet (S. 260—267).

5. In dem Artikel: „Gegenwärtige Lebensweise und Kultur der Schäfer im balkangebirglichen Gebiet Kasanlik“ (1966)³⁵ wird ebenfalls das Problem behandelt, wie die traditionelle Nahrung der Schäfer und das häusliche Schäferinventar sich verändert (S. 17 f.).

6. In dem Artikel „Die almenwirtschaftliche Schafhaltung im zentralen Balkengebirge“³⁶, wird 1969 die traditionelle Nahrung des bulgarischen Hirten dargestellt: Zubereitung von Milchprodukten und Schafkäse, Butter, Nahrung und Kochgeschirr; Feuer und Herd.

P. Telbisov und M. W. Telbisova veröffentlichten ihr Werk: „Traditionelle Lebensweise und Kultur der Bulgaren im Banat“ (1963)³⁷, wo wir die Nahrung auf S. 147—157 finden. Folgende Themen sind behandelt: 1. Sammeln von Lebensmitteln, die fertig von der Natur geliefert werden, 2. Erhaltung von Produkten pflanzlichen Ursprungs, 3. Erhaltung von Produkten tierischen Ursprungs, 4. Geschirr und Geräte zur Zubereitung von Nahrung, 5. Zubereitung der Nahrung: a) Brot und Mehlspeisen, b) Gemüsegerichte, c) Milch- und Eiergerichte, d) die Nahrung auf dem Felde, 6. Gedeck, 7. Ernährungsarten, 8. Zubereitung von Getränken (Schnaps und Wein).

Chr. Vakarelski³⁸ behandelt im Kapitel VII: Brot, Gerichte und Getränke (S. 123—127) seines Werkes: „Dobrudža — Materialien zur materiellen Kultur

31. V. Marinov, Dissertation, 1956, S. 199—212.

32. V. Marinov, in: *Izvestija na Etnografskija institut i muzej*, Bd. 5, 1962, S. 260—267.

33. V. Marinov, *Prinosi kǎm izučavaneto na proischođa, bita i kulturata na karakačanite v Bǎlgarija*, Sofia 1964, S. 84—91.

34. V. Marinov, in: *Izvestija na Etnografskija institut i muzej*, Bd. 7, 1964, S. 171—172.

35. V. Marinov, in: *Izvestija na Etnografskija institut i muzej*, Bd. 9, 1966, S. 17—18.

36. V. Marinov, in: *Viehwirtschaft und Hirtenkultur, Ethnographische Studien*, hg. v. L. Földes u. B. Gunda, Budapest 1969, S. 363 f., 367, 369.

37. P. Telbisov, M. V. Telbisova, *Tradicione bit i kultura na banatskite bǎlgari*, in: *Sbornik za narodni umotvorenija*, Bd. 51, 1963, S. 147—157.

38. Chr. Vakarelski, *Dobrudža, Material kǎm veštstvenata kultura na bǎlgarite pres perioda na kapitalizma*, Sofia 1964, S. 123—127.

der Bulgaren in der Periode des Kapitalismus“ (1964): Pflanzen- und Fischgerichte, Fleisch- und Fischgerichte, Gewürze, Getränke, Ernährung u. a. m.

1965 erschien die „Ethnographie Bulgariens“³⁹ von Chr. Vakarelski, wo Abschnitt VI der „Nahrung“ (S. 64—74) gewidmet ist über: Brot, Polenta, Pfannkuchen, Trachana, Trienitza, Nudeln, Blätterteigkuchen mit Käse, Kürbiskuchen, Gemüse und Obst (Dürrobst), eingemachte saure Gemüse und Bohnen für den Winter, Fleisch- und Milchnahrungen, Gewürze, Wein und Schnaps, Kruschenitza, Sauerkohlsaft, Bosa, Rauschmittel, Arten Brotbacken, Holzgeschirr, Mandri, Fleischgerichte, Fischgerichte, Wassermühle, Windmühle, Öfen, Backöfen und Milchbehälter.

Kurze Materialien über die Nahrung des Bulgaren sind auch anderswo zu finden, aber wir gehen nur auf die wichtigsten Publikationen näher ein.

Die letzte „Anleitung“ zu einer Sammelarbeit der Museen im Lande und der Abteilungen „Ethnographie“ erschien 1970 vervielfältigt, sie wurde von der Abteilung „Ethnographie“ des Komitees für Kunst und Kultur in Sofia verbreitet. In dieser kurzen „Anleitung“ findet „Nahrung, Ernährung, Getränke und Geschirr“ auf Seite 16 Platz mit fünf Fragen: 1. Vorbereitung der Rohmaterialien und der Früchte zur Nahrung, Mahlen, Mehl und andere, 2. Rezepte für Zubereitung von Gerichten, Butter, Getränken (alkoholische und alkoholfreie), das dazu dienende Geschirr und Geschirr zum Auftragen: Holzkübel, Kessel, Handmühle, Bactrog, Rollholz, 3. Nahrungsarten, Eßzeit, Tische, 4. Verwendung der von der Natur fertig gelieferten Nahrung: Ampfer, Amarant, Gartenampfer, Obst — Trinken, 5. Wasserversorgung — Quelle, Rohrleitung, Brunnen, Wasserleitungen, dolap; Aufbauart, Pläne, Skizzen; Wassergefäße. Diese „Anleitung“ ist kurz und dort werden die elementarsten Anweisungen zum Sammeln für Museenarbeiter im Lande gegeben.

AUS DER KURZEN FORSCHUNGSÜBERSICHT über die Nahrung der bulgarischen Dorfbevölkerung, welche wir chronologisch nach Autoren boten, ist zu ersehen, daß ihr Anfang zu Beginn des 19. Jahrhunderts liegt. Man kann sie in zwei Epochen gliedern: 1. Vor der Befreiung Bulgariens vom türkischen Joch, die Periode von 1859 bis 1878; 2. nach der Befreiung Bulgariens von 1878 bis 1970. In der ersten Periode wird die Grundlage zum Sammeln und zur Veröffentlichung von Materialien über die Nahrung der Bulgaren in den Gebieten Mysien, Thrazien und Mazedonien nach methodischen Anleitungen des „Anzeigers“ von G. S. Rakovski (1859), bzw. von Zani Ginčev und für die zweite Periode von M. Georgiev (1883), Iv. D. Šišman (1889), Dr. St. Vatev (1889), D. Marinov (1892), Jordan Zachariev (1928) u. a. gelegt.

39. Chr. Vakarelski, Etnografija na Bălgarija, Wrocław 1965, S. 64—74. — Deutsche Ausgabe: Bulgarische Volkskunde, Berlin 1969, S. 62—71. — Ders., Milchverarbeitung und Milchprodukte bei den Bulgaren. In: Viehwirtschaft und Hirtenkultur, Ethnographische Studien, hrsg. von L. Földes und B. Gunda, Budapest 1969, S. 547—573.

Die Untersuchungen im Terrain über die Nahrung wurden und werden von erfahrenen Ethnographen durchgeführt; sie veröffentlichen ihre bearbeiteten Materialien nicht in einzelnen selbständigen Abhandlungen, sondern schließen ihre ethnographischen Materialien in kleineren Artikeln, Studien oder Monographien, als Unterteilungen zu diesen Publikationen, ein. Aus den Forschungen bleibt als ausführliches und kompetentes, einer strengen Systematisierung und Klassifizierung unterstelltes Werk dasjenige von D. Marinov „Grundmaterial“ von 1901 hervorzuheben. Bis heute ist keine spezielle monographische Forschung zur Nahrungsethnologie der bulgarischen Dorfbevölkerung erschienen. Aber die Bedingungen und das Vorhandensein von einem reichen Material in unserer bisherigen ethnographischen und ortsgeographischen Literatur, obwohl sie in Zeitschriften und einzelnen Werken zerstreut sind, reichen aus, um in Zukunft das Verfassen eines speziellen Werkes über die Nahrung der bulgarischen Bevölkerung zu ermöglichen.