

Die Volksnahrung in Jugoslawien

Quellen und Forschungen

DAS GESAMTE TATSACHENMATERIAL über das Nahrungswesen eines beliebigen Gebietes, Volkes oder einer Kultur kann von verschiedenen Standpunkten aufgeteilt, betrachtet und beurteilt werden: 1. Kulturgeographisch, d. h. regional für den betreffenden Raum aufgeteilt, soweit die Tatsachen eine solche Aufteilung in Teilgebiete gestatten oder eben verlangen. — 2. Kulturhistorisch, bezüglich des geschichtlichen Loses einzelner Nahrungsgattungen innerhalb des betreffenden Rahmens, ihrer Herkunft bzw. ihres Alters. — 3. Vom Standpunkt der (typischen) gesellschaftlichen Bindung und Rolle einzelner Gattungen von Speisen und Getränken. Schließlich 4. nach den Nahrungs- bzw. Getränkegattungen übersichtlich gruppiert.

Die erste, dritte und vierte Betrachtungsweise haben vorwiegend systematisch ordnenden, orientierenden Charakter, wogegen die zweite als ethnologisch bzw. vergleichend kulturkundlich bezeichnet werden kann.

In einer knappen Übersicht wie dieser gibt es zwei Möglichkeiten, das darzustellen, was bisher auf dem Gebiet der Volksnahrungsforschung in Jugoslawien geleistet wurde: Einmal historisch (chronologisch) die Bemühungen und das Geleistete zu schildern, das bis auf unsere Tage dem hiesigen Nahrungswesen gewidmet wurde, sei es in Form von beschreibenden Darstellungen irgendeiner Art, Richtung und Rahmens oder in Form von geschichtlichen, vergleichenden, sprachwissenschaftlich ausgerichteten Forschungen; zweitens rein nach den einzelnen Nahrungsgattungen dargestellt. Eine dritte mögliche Darstellungsweise wäre die nach den völkischen, provinziellen (oder sonstigen) Einheiten durchgeführte (die aber hier kaum gerechtfertigt wäre).

BIS ZUR JAHRHUNDERTWENDE wurde auf dem heutigen Gebiet Jugoslawiens der Volksnahrung verhältnismäßig wenig Aufmerksamkeit gewidmet. Systematische Darstellungen gab es bis zu diesem Zeitpunkt nicht, dagegen verstreute Angaben über Volksspeisen und Getränke reichlicher in verschiedenen Schriften, Schriftenreihen und einzelnen Beiträgen volkskundlichen und nichtvolkskundlichen Charakters. Eine ausgiebige Quelle war in dieser Beziehung das serbokroatische Wörterbuch von Vuk Stefanović Karadžić¹, wo so manches auch über die Speisen und Getränke zu finden ist, obwohl meist äußerst knapp lexikalisch beschrieben. Im letzten Dezennium des 19. Jahrhunderts begann man sowohl bei den Kroaten als auch bei den Serben mit systematischen Beschreibungen und der Erforschung der gesamten überlieferten Kultur und Lebensweise, was bald einige Schriftenreihen zeitigte, wo unter anderem zuweilen auch reichlich Tatsachen zum Volksnahrungswesen zu finden sind. Zu dieser Zeit (1894) erschien der erste Band der serbischen Veröffentlichung „Srpski etnografski zbornik“², wo in bestimmten Bänden verstreute Angaben über die Volksnahrung der Serben zu finden sind, darunter bereits im ersten Band in einer Gesamtdarstellung der

1. Karadžić Stefanović Vuk, Srpski rječnik etc., Beograd 1966.

2. Serbische volkskundliche Sammelbände 1—82. Beograd 1894—1968. Herausgeg. von der Serbischen (königl.) Akademie der Wissenschaften (und Künste) in Beograd.

Ethnographie der Serben von M. D. Milićević; der zweite Band dieser Veröffentlichung ist ganz dem Nahrungswesen gewidmet: er enthält die oft ausgewertete Schrift von S. Trojanović über altertümliche serbische Speisen und Getränke³ (bekannt auch nach einer gekürzten Fassung in deutscher Sprache), wo nach einigen einführenden Kapiteln im weiteren Zusammenhang mit dem Nahrungswesen folgende Kapitel sich aneinanderreihen: über das Rösten und Mahlen des Korns, über die Brotsorten, das Backen verschiedener Speisen, das Rösten des Fleisches, das Konservieren desselben, das Dünsten und Kochen mittels heißer Steine sowie über das Kochen im Tiermagen, das Kochen verschiedener Getreide- und Mehlarnten, die Verarbeitung der Milch, die verschiedenen Zutaten, über das Stillen von Hunger und Durst, die Getränke und zuletzt über den Eßstisch und sein Zubehör.

Fast zu gleicher Zeit (1896) erschien auch der erste Band der entsprechenden kroatischen volkskundlichen Veröffentlichung „Zbornik za narodni život i običaje južnih Slavena“⁴, wo bereits in den ersten Bänden ein systematisch angelegter Beitrag dieser Art zu finden ist, eine in der Beschreibung allzu lapidarische Aufzeichnung der damaligen Speisen und Getränke in Bosnien und der Herzegowina⁵, wonach in einer Reihe der folgenden Bände in den volkskundlichen Gesamtdarstellungen vorwiegend kroatischer Dörfer oder Gebiete stets auch ein Abschnitt über das Nahrungswesen zu finden ist (meist nach dem volkskundlichen Frage-system von A. Radić).

Als ein erwähnenswerter Versuch aus dieser Zeit können einige kleinere Schriften (als Broschüren herausgegeben)⁶ eines höher geschulten Bäckermeisters erwähnt werden, der sich mit den bäuerlichen Brotsorten im damaligen Kroatien eingehend befaßt und dieselben ziemlich systematisch beschrieben hat, wobei er bemerkenswerterweise seine anfängliche fachmännische Befürwortung des Weißbrotes infolge der Erfahrungen mit diesen bäuerlichen Brotsorten nachher zugunsten der Schwarzbrote aufgibt.

NACH JENEM WEIT AUSGREIFENDEN VERSUCH einer Gesamtdarstellung des Nahrungswesens der Serben (weitgehend auch für einen Teil der Kroaten, der Macedonier sowie anderer Nachbarvölker gültig) folgten nun weitere meist regional begrenzte ausführlichere Monographien sowie zahlreiche gelegentliche Angaben zum Volksnahrungswesen in den volkskundlichen Hauptorganen Jugoslawiens. Aus dieser Zeit stammen auch einige Gesamtdarstellungen dieser Art, eine für das Gebiet Levač und Temnić in Ostserbien von S. Mijatović⁷ sowie eine solche für

3. Starinska srpska jela i pića, Beograd 1896. — Altertümliche Speisen- und Getränkebereitung bei den Serben. In: *Archiv für Anthropologie* 27, (Braunschweig) 1902.

4. Sammelbände zur Volkskunde der Südslawen 1—45, Zagreb 1896—1971. Herausgeg. von der Jugoslawischen Akademie der Wissenschaften und Künste in Zagreb.

5. Zovko I.: Narodna jela i pića u Bosni i Hercegovini. Bd. 1, 1896.

6. Zeininger A.: Krušna peciva u Hrvatskoj i Slavoniji, Zagreb 1897. — Ders., Misli i tumač. Odlomak folklorističke radnje, Zagreb 1904.

7. Srpska narodna jela (s prilogom o pićima) u Levču i Temniću. In: *Srpski etnografski zbornik* 10, (Beograd) 1908.

Bosnien und die Herzegowina von L. Grđić-Bjelokosić⁸, beide aufschlußreich besonders wegen der Tatsache, daß das Material aus den Zeiten vor dem I. Weltkrieg die ursprünglicheren Zustände darstellt. Zur selben Zeit erscheint ein Gegenstück zu dieser Schrift über die Volksnahrung Bosniens und der Herzegowina von St. Majstorović. Im Jahre 1917 folgt nun noch eine enger regionale, sehr reichhaltige und allseitige Monographie von E. Schneewis über das Nahrungswesen im Tal des Flusses Pliva in Bosnien¹⁰. Zufriedenstellende, wenn auch in einer erwünschten Vollständigkeit noch nicht erreichte Beschreibungen der Speisen und Getränke, deren Bereitung, der Gefäße und Behälter sowie der Speisegelegenheiten (was eine sehr dankenswerte Neuerung im Schrifttum dieser Art darstellte) und die genaue Wiedergabe der dazugehörigen Namen (von drucktechnischen Unzulänglichkeiten nicht frei) machen diesen Beitrag zu einer wertvollen Quelle nicht nur für Bosnien, sondern für einen weit größeren, vor allem dinarischen Raum des Inneren der Balkanhalbinsel.

In diese Zeit fällt auch ein eigens dem Volksnahrungswesen gewidmeter Fragebogen, von T. R. Đorđević zusammengestellt, welchen derselbe noch durch bestimmte Erweiterungen (über die Nahrung der Wickelkinder, über Gelübde bezüglich bestimmter Speisen und Getränke, über Enthaltensamkeit von bestimmten Speisen, über verschiedene Fasten, spezielle Eßgelegenheiten und Eßbräuche, über die Kranken- und Hirtennahrung und zuletzt über den Tabak und Schnupftabak sowie über Geophagie) vervollständigte¹¹.

Danach sind einige umfangreiche Monographien entstanden, darunter eine aus Ostserbien von S. M. Grbić¹², ein Gegenstück zu der oben angeführten Monographie aus dem Gebiet von Levač und Temnić (ebenfalls in Ostserbien).

In diesen Rahmen gehört auch die erste eng regionale Darstellung dieses Gegenstandes aus Südostmazedonien, nach dem oben angeführten Fragebogen zur selben Zeit von St. Tanović verfaßt und das Nahrungswesen des Gebietes um Gevgeli umfassend¹³. Daran reiht sich eine ebenso regional abgegrenzte kurze Darstellung für das Gebiet Marijovo (Murihovo) in Südmazedonien von V. S. Radovanović¹⁴ und näher noch eine kurzgefaßte Übersicht für Mazedonien im Allgemeinen von M. S. Filipović, wo knappe Angaben über die wichtigsten Nahrungsmittel und ihre Zubereitung zu finden sind, vielfach vom fachlichen volkskundlichen Standpunkt besprochen¹⁵.

Von da nach Ostserbien zurückkehrend wäre zu den bereits erwähnten älteren ausführlichen regionalen Darstellungen eine dritte, wenn auch kürzere und in

8. Srpska narodna jela u Hercegovini i u Bosni. In: *Srpski etnografski zbornik* 10, (Beograd) 1908.

9. Hrana naših težaka u Bosni. In: *Glasnik Zemaljskog muzeja u Bosni i Hercegovini* 20, (Sarajevo) 1908.

10. Volksnahrung im Plivatal. In: *Zeitschr. f. Österreichische Volkskunde* 24, (Wien) 1918.

11. Veröffentlicht erst im *Srpski etnografski zbornik* 10, (Beograd) 1908.

12. Srpska narodna jela i pića iz sreza boljevačkog. In: *Srpski etnografski zbornik* 32, (Beograd) 1925.

13. Srpska narodna jela i pića u devdelijskoj kazi. In: *Srpski etnogr. zb.* 32, (Beograd) 1925.

14. O narodnoj hrani u Marijovu. In: *Glasnik Geografskog društva* 14, (Beograd) 1928.

15. Ishrana južnosrbijanskog seljaka. In: *Socijalno-medicinski pregled* 9, (Beograd) 1937.

neuerer Zeit veröffentlichte für das Gebiet Leskovačka Morava (um Leskovač in Ostserbien) von D. Đorđević zu verzeichnen¹⁶. Im Rahmen Jugoslawiens waren demnach nur das Adriagebiet und Montenegro (Crna Gora) lange kaum Gegenstand von Gesamtdarstellungen des dortigen Nahrungswesens. Aus neuerer Zeit stammt jedoch eine knappe Darstellung des gesamten Nahrungswesens im montenegrinischen Gebiet des Oberlaufs des Flusses Lim von M. Barjaktarović¹⁷, wo neben den Beschreibungen aller Speisen und Getränke das Augenmerk auch auf einiges damit Zusammenhängende, manchmal jedoch Vernachlässigte gerichtet ist: auf die Nahrung der Kranken, der Wickelkinder, gelegentlich großer Feiertage, zu Fastenzeiten sowie in Hungersnot und zuletzt auf den Genuß des Tabaks.

Nach einer Pause im einschlägigen Schrifttum der Slovenen erschien 1944 der erste synthetische Versuch einer Darstellung der slovenischen Volksnahrung (zugleich die erste veröffentlichte Darstellung des Nahrungswesens eines südslawischen Volkes) von R. Ložar¹⁸. Vordem hatten sich einige ältere Beiträge bzw. Vorarbeiten mit bestimmten Speisen, vorwiegend Broten und Gebäcken befaßt. Danach folgt nach einiger Zwischenzeit die bisher vollständigste und gründlichste, volkskundlich vom berufenen Fachmann verfaßte regionale Monographie des Nahrungswesens des nordöstlichen slovenischen Gebietes Prekmurje (Übermurgbietes) von V. Novak¹⁹. Dem Verfasser ist in dieser seiner Heimat bestimmt nichts entgangen, seine Ausführungen weisen vielfach historische Ausblicke auf, soweit die Nachrichten aus der Vergangenheit es gestatten. Von der Vollständigkeit dieser Darstellung zeugen die Kapitel des Werkes selbst: Einleitung — Sammelwirtschaft in der Ernährung — Jagd und Fischerei — Die Ernährung des Kindes — Die Suppen — Die Zuspeisen und Saucen — Breigerichte und Maisbrei — Fleischspeisen — Rohe Speisen — Teigspeisen — Das Brot — Gebackene Mehlspeisen — Die Milch und die Milchspeisen — Zutaten und Süßen — Gemüse — Getränke — Die Küche von Prekmurje — Die Aufbewahrung der Speisen — Die Art der Ernährung — Die Nahrung in den Volksbräuchen — Die Speisen bei der Arbeit — Schlußfolgerungen.

In die Zeit nach dem II. Weltkrieg fällt auch ein Beitrag desselben Verfassers über die Sammelwirtschaft der Slowenen²⁰ sowie ein gleichartiger von M. S. Filipović, eine synthetischen Charakter aufweisende Darstellung der Sammelwirtschaft der Serben und Mazedonier zum Nahrungserwerb²¹, wo sowohl die aus verschiedenen Vorarbeiten als auch aus den eigenen Aufzeichnungen des Verfassers gelegentlich seiner zahlreichen Feldforschungen stammenden Ergebnisse verwertet werden. Derselbe Verfasser hat kurz vordem auch eine fachlich hochstehende Abhandlung über die Verwendung von Eichen- und Bucheneicheln im

16. Leskovačka Morava. In: *Srpski etnografski zbornik* 70, (Beograd) 1958.

17. Narodna hrana i pića u Gornjem Polimlju. In: *Zbornik radova Srpske akademije nauka* 14 (Etnografskog instituta 2), (Beograd) 1951.

18. Pridobivanje hrane in gospodarstvo (Nabiranje rastlin in sadežev u. a., vor allem: Ljudska hrana). In: *Narodopisje Slovencev* I, (Ljubljana) 1944.

19. Ljudska prehrana v Prekmurju, (Celje) 1947.

20. Vprašanje nabiralništva pri Slovencih. In: *Slovenski etnograf* 10, (Ljubljana) 1957.

21. O pribiranju životnih namirnica skupljanjem kod Srba i Makedonaca. In: *Glasnik Zemaljskog muzeja u Bosni i Hercegovini* N. S. 11, (Sarajevo) 1956.

Nahrungswesen der Balkanvölker veröffentlicht²². Von ihm stammt auch ein kürzerer Beitrag über die Geophagie in Jugoslawien²³. Man bleibt auch weiterhin bemüht, soweit als möglich systematische Erhebungen im Volk über die Überlieferungen der Sammelwirtschaft zur Gewinnung von Nahrungsmitteln, Getränken und Genußmitteln im Besonderen zu Notzeiten durchzuführen (z. T. auch im Ethnologischen Institut der Philosophischen Fakultät in Zagreb).

AUCH BESTIMMTE ARTEN DER ZUBEREITUNG von eigenartigeren Speisen oder Getränken haben gelegentlich die Aufmerksamkeit der Volkskundler auf sich gezogen sowie alle damit zusammenhängenden Gefäße, Geräte und Behelfe. Aus der Menge vereinzelter Kenntnisse dieser Art wurden kaum einige fachlich behandelt, wie z. B. in den Beiträgen von M. S. Filipović über eine Art säuerlicher, aus Kleien oder bestimmten Mehlarthen (vorwiegend aus Maismehl, meist nach Zutat irgendeiner die Gärung begünstigenden einheimischen Substanz) gewonnener Speise *kiselica*²⁴ (in Anlehnung an einen Beitrag vom Verfasser dieser Übersicht über das slawische, vorwiegend bzw. vermutlich ursprünglich aus Haferschrot oder -mehl hergestellte, bei den Südslawen jedoch bis auf solche unsicheren Reste im Banat völlig in Vergessenheit geratene *kisel*²⁵) sowie über das ursprünglich aus Hirse, späterhin und neuerdings durchwegs aus Maismehl gewonnene gegorene Getränk *boza* (welchem auf bulgarischer Seite mehrere gründliche Beiträge bzw. Monographien zur Seite gestellt werden können). Im Zusammenhang mit diesen letzteren Beiträgen sei auch eines zwar knappen, jedoch von berufenster fachmännischer Seite herstammenden Beitrags von E. Mayerhofer (von der medizinischen Fakultät der Universität Zagreb) gedacht, der die Rolle der Gärungsprozesse im volkstümlichen Gebrauch der Südslawen behandelt und nach einer allgemeinen knappen Einführung über die Gärung im Nahrungswesen die gegorene Milch (Gär- oder Sauermilch), gegorenes Gemüse (saure Gemüsekonserven) bespricht, wonach die alkoholischen Getränke kurz gestreift werden²⁶.

Von V. Novak stammt zuletzt aus der neuesten Zeit eine gründliche und übersichtliche Darstellung der Milchverwendung und -verarbeitung in Jugoslawien, wo nacheinander dieser Zweig des Nahrungswesens des slowenischen, des kroatischen und serbischen und zuletzt des mazedonischen Gebietes behandelt wird²⁷. Die dabei reichlich vertretene volkstümliche Nomenklatur weist sehr eindrucksvoll darauf hin, wie eben in diesem Bereich der Volksüberlieferung die überlieferten Ausdrücke von grundlegender Bedeutung sind für deren wissenschaftliche

22. Žir u ishrani balkanskih naroda. In: *Zbornik za nar. život i običaje juž. Slavena* 37, (Zagreb) 1953.

23. Geofagija u našem narodu. In: *Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu* 4, (Beograd) 1929.

24. Kiselica i buza. In: *Zbornik Matice Srpske* 15, (Novi Sad) 1956.

25. Beiträge zur altslawischen Kulturkunde — 1. Kysel. In: *Zeitschr. f. slawische Philologie* 22, (Berlin) 1954.

26. Die Verwendung der Gärung im volkskundlichen Küchengebrauche der Südslawen. In: *Zeitschr. f. Ernährung* 3, (Leipzig) 1933.

27. Über die Milchwirtschaft der Völker Jugoslawiens. In: *Viehwirtschaft und Hirtenkultur. Ethnographische Studien*, Budapest 1969.

Erforschung, was von vielen anderen Beiträgen dieser Art nicht gesagt werden kann; ein beinahe lückenloses Literaturverzeichnis macht diese Abhandlung noch aufschlußreicher.

Die Zubereitung von bestimmten Speisen (vor allem einige Arten von Brot und von Festgebäcken sowie das Brotbacken) wurde während der letzten 10 Jahre gelegentlich einiger Filmaufnahmen von wissenschaftlichen volkskundlichen Dokumentarfilmen von A. Stojanović gebührend berücksichtigt (im Ethnologischen Institut der Philosophischen Fakultät Zagreb) und hiermit eine künftighin womöglich noch intensivere und vielseitigere Filmdokumentation zum Nahrungswesen hierzulande eingeleitet.

Im weiteren Zusammenhang damit wäre auch eine Menge Gefäße, Küchengerät u. ä. in Betracht zu ziehen und eine Menge Kenntnisse sowie Gegenstände in ethnographischen Sammlungen bzw. Museen zu erwähnen, die ihrer systematischen Behandlung noch harren, abgesehen von einigen unzusammenhängenden Beiträgen aus diesem Bereich der Volkskultur. Abgesehen sei auch von den zahlreichen in üblicher Art verfaßten Darstellungen der volkstümlichen Töpferei, worunter lediglich eines für weite Gebiete Jugoslawiens besonders typischen Gefäßes gedacht sei: der Backglocke, aus Ton oder Eisenblech, unter der meist das Brot, jedoch vielfach auch andere Gebäcke bzw. Speisen noch gebacken zu werden pflegen. Dieses seit vorgeschichtlichen Zeiten verwendete Gefäß war auch Gegenstand mehrerer volkskundlicher Beiträge (sowie einiger Filmaufnahmen über ihre Herstellung und Verwendung), was von dem übrigen Gefäß- und Geräteinventar in Jugoslawien kaum gesagt werden kann.

WIE AUS DER HIER KNAPP DARGEBOTENEN ÜBERSICHT zu ersehen ist, ist das bisher in Jugoslawien Geleistete im Rahmen der Erforschung des volkstümlichen Nahrungswesens sowohl in der rein beschreibenden Richtung als auch in der Aufarbeitung (der historischen Vertiefung oder der vergleichenden Behandlung der gewonnenen Kenntnisse) durch zwei Merkmale gekennzeichnet: Einerseits durch die meist planlos erfolgten Arbeiten bzw. das Verhalten gegenüber diesem Gebiet der überlieferten Kultur, ausgenommen etwa die Bemühungen seit dem Ausgang des 19. Jahrhunderts bis auf die letzten Jahre, bei denen man in zahlreichen systematischen Bestandsaufnahmen der gesamten überlieferten Kultur das Nahrungswesen miteinbezog und gründlich erfaßte, was auch von den allerletzten Bemühungen des volkskundlichen Atlases Jugoslawiens gilt (jedoch verständlicherweise in einem durch die notwendige Wahl des diesbezüglichen Stoffes beschränkten Ausmaß). — Andererseits durch den Mangel an umfassenderen synthetisierenden Vorarbeiten sowie historisch, archäologisch, linguistisch, ethnosozologisch und im allgemeinen vergleichend ausgerichteten Studien (ausgenommen einige wenige, oben angeführte). Reichlicher sind Materialsammlungen aus Ostserbien und Bosnien-Herzegowina vertreten, aufgearbeitete Synthesen aus Slowenien. Man vermißt in dieser Beziehung beinahe völlig Kenntnisse aus manchen Gebieten, deren Volksüberlieferungen im allgemeinen äußerst wichtig, im Bereich der

materiellen Kultur weitgehend konservativ geblieben sind wie Montenegro, das ganze Adriagebiet und einige andere. Was die speziellen Themen bzw. Gegenstände anlangt, liegen zwar einige bereits gründlich behandelte vor wie z. B. über die Sammelwirtschaft zur Nahrungsgewinnung (für die Slowenen, Kroaten, Serben und Mazedonier — im großen ganzen also für alle slawischen Völker Jugoslawiens), beinahe als ein zufällig zustande gekommener Ausnahmefall; weiter über die Milchverarbeitung, die Nutznießung von Eicheln als Nahrungsmittel sowie mehrere Beiträge über bestimmte Brot- und Gebäckarten — alles dies jedoch noch zu dürftig im Vergleich mit dem Reichtum des gesamten Nahrungswesens Jugoslawiens.

Diese Mängel bzw. Lücken in den Kenntnissen bzw. in der fachlichen Aufarbeitung des überlieferten volkstümlichen Nahrungswesens stellen eine Reihe Aufgaben — einerseits wegen mancher rasch dahinschwindender Überlieferungen dieser Art, die urgent eine gründliche Bestandsaufnahme verlangen und ein primum necessarium bilden, und andererseits vom Standpunkt der erforderlichen fachlichen Erforschung einer Reihe diesbezüglicher Erscheinungen, die noch z. T. unangestastet darauf warten.