

Ernährungsgewohnheiten und ethnische Stereotype in ethnografischen Darstellungen zu Beginn des 20. Jahrhunderts

Esskultur der deutschen, serbischen und slowakischen Volksgruppen in Ungarn

Die Volkskunde betrachtet die Ernährung als Teil der Kultur, denn sie stellt, wie die ungarische Volkskundlerin *Eszter Kisbán* Mitte der 1970er-Jahre festhielt, „keine individuelle, sondern eine gesellschaftlich bestimmte und wesentlich kulturell geprägte Praxis“¹ dar. Die ethnografische Forschung konzentrierte sich jedoch vorwiegend auf Zubereitungsarten und Zutaten. Vor allem eine topografisch-regionale Systematisierung wurde angestrebt. Auseinandersetzungen, die die Ernährung am Beispiel eines ausgewählten Haushaltes als Alltagspraxis, als kulturstiftende Entscheidung oder als erfahrungsbasierte Wissens-tradition fokussieren, finden sich in der Fachliteratur noch selten.²

Die volkskundlichen Arbeiten, die um die Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jahrhundert veröffentlicht wurden, widmeten sich immer intensiver der bäuerlichen Kochkunst. Die Verfasser dieser Arbeiten waren Grund- und Mittelschullehrer und andere Akademiker, also Laien, die in der jeweiligen Region lebten. Die Berücksichtigung der genannten Fragestellungen sollte man daher ebenso wenig erwarten, wie eine systematische oder methodologisch fundierte Arbeitsweise. Die Speisen werden aber so beschrieben, dass auch Bräuche (vor allem Hochzeitsbräuche), Tischsitten oder Essensrituale Erwähnung finden. Außerdem erscheinen nicht selten subjektive Einschätzungen, der Ess- und Kochkultur der ethnischen Minderheiten Ungarns.

Diese Besonderheiten waren der Ausgangspunkt des vorliegenden Beitrag, in dem ich mich mit der ethnografischen Darstellung der ethnischen Minderheiten Ungarns auseinandersetze und ausgewählte Arbeiten aus dem Zeitalter des Dualismus (1867–1918) untersuche. Die Aufsätze stammen aus den ersten Jahrgängen der Zeitschrift *Ethnographia* oder aus anderen ethnografischen

¹ Kisbán 1975: 178. Alle Zitate aus ungarischen Quellen sind Übersetzungen.

² Siehe hierzu: Keszeg 2011: 177–188.

Arbeiten. Die Verfasser strebten wissenschaftliche Objektivität an und waren bemüht, ihre Beobachtungen genau festzuhalten, wobei diese Intentionen eng mit ihrer moralischen Verpflichtung verbunden waren, sich für das allgemeine Wohl der nationalen Gemeinschaft einzusetzen. Dementsprechend spiegeln diese Arbeiten einen historischen Kenntnisstand der Volkskunde im Hinblick auf die bäuerliche Esskultur vom Ende des 19. bzw. Anfang des 20. Jahrhunderts wider. Aus einem anderen Blickwinkel veranschaulichen diese Arbeiten, welche Rolle die verschiedenen Speisen und Getränke sowie die mit ihnen verbundenen Sitten in der Wahrnehmung ethnischer und kultureller Unterschiede spielten. Diese ethnografischen Darstellungen zeigen dementsprechend, inwiefern kulturelle Zuschreibungen als Orientierungshilfe im gesellschaftlichen Raum dienten und zur Konstruktion von ethnischen Gemeinschaften funktionalisiert wurden. Die Arbeiten informieren also über das Verhältnis zwischen der empirischen „Wirklichkeit“ und den ethnischen Stereotypen. Folglich kann man ebenfalls untersuchen, welche nationalistisch geprägten ideologischen Repräsentationen, welche ethnischen Aneignungsstrategien oder unmittelbaren Beobachtungen im Hintergrund der verschiedenen Darstellungsweisen standen.³

I. Slowaken

Die ausführlichste wissenschaftliche Arbeit über die Slowaken in Oberungarn wurde 1891 unter dem Titel *A tótok otthonáról Árvamegyében* von József Nagy⁴ vorgelegt. Diese ethnografische Monografie befasst sich nicht nur mit Brauchtum, Volkstracht oder Handwerk, sondern beinhaltet auch ein komplettes Kapitel zum Thema Ernährung. Die Speisen in allen Regionen sind „von äußerst geringer Qualität“⁵ und hätten einen geringen Nährwert, deshalb würden die Slowaken „verhältnismäßig viel“ essen. Die wichtigste Speise sei in der

³ Die vorliegende Arbeit wurde von MTA-DE Ethnology Research Group (*MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport*) unterstützt.

⁴ József Nagy (1862–1943) bis Anfang der 1890er-Jahre Dorflehrer in der jüdischen Schule der Gemeinde *Tvrdošín*, später in der Gemeinde *Besdan*. Er war in *Besdan* auch der Schriftführer der jüdischen Glaubensgemeinschaft. Mit seiner Arbeit verfolgte er das gleiche Ziel, das sich später auch die 1899 gegründete Ungarische Gesellschaft für Volkskunde setzte. In der Einleitung seiner Arbeit zitiert er den folgenden Satz aus der Satzung der Gesellschaft: „Die Erforschung der heutigen und ehemaligen Volksgruppen auf dem ungarischen Staatsgebiet und auf dem Gebiet des ungarischen Königreiches vor 1920, sowie Beitrag zur Völkerverständigung durch gegenseitige Achtung und Stärkung des Zusammengehörigkeitsgefühls der im Land lebenden Volksgruppen“ Nagy 1891: 3. [Das kann er nicht 1891 geschrieben haben!] Zum Verfasser siehe noch Dömötör 1979: 217–228.

⁵ Die Zitate aus ungarischen Quellen sind Übersetzungen von Sándor Trippó.

slowakischen Küche ein einfaches Gericht, das Kartoffelknödeln ähnlich sei⁶ und aus gestampften Kartoffeln bestehe. Diese Speise werde entweder ohne Butter und Schmalz, oder mit süßer Milch, Dickmilch oder Buttermilch verzehrt, vorausgesetzt die Familie habe Kühe. Die Slowaken würden oft Kraut essen, manchmal kochten sie aus Kraut auch Suppen, die „gar nicht so schlecht schmecken, wenn sie kräftig gesalzen, mit Paprika gewürzt ist oder ein Stück Wurst oder Fleisch enthalten.“ Ihre Suppen würden aber selten mit Fleisch gekocht. In die Suppen würden eher Kartoffeln kommen oder sie tauchten beim Essen Kartoffelstücke in die Suppe ein. Wenn die Vorräte an Kraut und Kartoffeln aufgebraucht seien, dann würden sie Gerstengraupen oder Hirse dazu geben.⁷

Das „Nationalgericht“ der Slowaken sei das Gericht *Kulaša* gewesen, das „man auf den ersten Blick eher für eine Art Mehlkleister halten würde und nicht für eine Speise.“ Das werde meistens aus Gerstenmehl zubereitet, aber die „besonders armen“ Slowaken verwendeten eher Hafermehl. Einige äßen *Kulaša* mit Butter oder Schmalz, andere bevorzugten hingegen Milch. *Opekance* (Kuchenstücke, die in Milch eingeweicht und mit Mohn und Schmalz vermischt werden, ähnlich wie die Mohnpielen) sei auch ein typisches slowakisches Gericht, das am Vorabend von Weihnachten gegessen werde. „Wenn das mit viel Schmalz serviert wird und mit Mohn reichlich bestreut ist, schmeckt das vorzüglich und ist *mácsik*, einem ungarischen süßen Nudelgericht ähnlich.“⁸ Eine beliebte Kuchensorte wird *baba* genannt und ihre Zubereitungsart wird in der Arbeit auch erklärt:

„Man nehme die Milch einer Kuh, die vor zwei-drei Tagen kalbte. Diese Milch ist dick, gelblich und trüb und wenn man sie erhitzt, verkäst sie im Topf. Man vermische dann diese Milch mit Mehl und backe den Teig anschließend auf einem Backblech ebenso, wie Mais- oder Buchweizenfladen gebacken werden. Das soll ein echter kulinarischer Genuss sein. Ich kann aber aus eigener Erfahrung darüber nicht berichten, wie das schmeckt, denn mir fehlte der Mut, diesen Kuchen zu probieren.“⁹

Nur die „wohlhabenden Bauern“ schlachteten Schweine und auch bei ihnen werde Fleisch nur am Sonntag oder zu festlichen Anlässen aufgetischt. Die Slowaken verwendeten statt Schmalz Lein- oder Hanfsamenöl. Bei der Ölpressung aus Hanf fielen die Rückstände in Form von Kuchen an, sie seien „leckere Köstlichkeiten“. Wenn jemand gezwungen sei, seinen Ochsen oder

⁶ Nudeln oder Klöße, die aus einem Teig aus Mehl und Kartoffeln gemacht werden.

⁷ Nagy 1891: 59–60.

⁸ Nagy 1891: 61–62.

⁹ Nagy 1891: 62.

seine Kuh zu schlachten, dann bekundeten die Dorfbewohner ihre Solidarität: Alle kauften Fleisch, um dadurch den Schaden des Landwirtes einigermaßen abzuwenden und zu mindern. Zum Kauf seien auch die reicheren Dorfbewohner verpflichtet oder sie müssten anteilig auch eine Summe beisteuern, denn es heiÙe: „Heute mir, morgen dir“¹⁰

In den Familien, die „besser begüttert“ sind, hat der Verfasser beobachtet, dass sie täglich Brot essen. Das Brot fehle hingegen „im Haus eines armen slowakischen Bauern“, und werde häufig durch Salzgebäck aus Gersten- oder Roggenmehl oder durch Fladen ersetzt. Diese würden im Ofen, in der Glut oder auf einem dreibeinigen Gestell gebacken und enthielten häufig schwarze „Gersten- oder Haferschalen“.¹¹

In den Dörfern trinke man vorwiegend Schnaps. Der Verfasser freut sich diesbezüglich sehr darüber, dass der Konsum in letzter Zeit (1880er-Jahre) deutlich zurückgegangen sei, auch wenn das nicht auf „eine Art natürliche Ernüchterung der Dorfleute“, sondern eher auf die erhöhten Preise, sowie auf den „durchaus lobenswerten“ Einsatz der örtlichen Pfarrer zurückzuführen sei.

Die Slowaken hätten aber auch andere Süchte. Es gebe kaum Bauern, die „nicht von früh auf bis ins hohe Alter rauchen.“ „Sie haben kurze Pfeifen, aber rauchen ebenso gern Tabak (*Motschki* genannt).“ Sie hielten die Zigarren für „einen erschwinglichen Luxus“ und vor allem die jungen Männer rauchten Zigarren, wenn sie zum Beispiel mit anderen feierten. („Jeder ist aber zu jeder Zeit bereit“ eine Zigarre zu rauchen, wenn man ihnen eine umsonst anbiete.) Außerdem sei es verbreitet, Pech bzw. Fichtenharz (*smola*) zu kauen.¹² Dieser Stoff habe eine „schmutzig gelbe“ Farbe und sei insbesondere bei Frauen und Kindern beliebt.

„Es komme sogar ziemlich häufig vor, dass man Akademikerinnen sehe, die sich ihrer »edlen« Leidenschaft hingeben. In der Schule täten sich die Lehrer schwer, denn es sei nicht einfach, ihren Schülern diese Gewohnheit abzugewöhnen, die wie Wiederkäuen aussieht.“¹³

In den 1890er-Jahren erscheint in der Zeitschrift *Ethnographia* eine Aufsatzreihe über die Slowaken im Komitat *Batsch-Bodrog*. Der Verfasser schilderte in seinen Beiträgen Tischsitten und Speisen, die sich von den oben dargestellten unterschieden. Für die Slowaken in der Batschka sei das Weizen- oder Maisbrot das wichtigste Nahrungsmittel gewesen, wobei sie das Maisbrot nur dann essen

¹⁰ Nagy 1891: 63.

¹¹ Nagy 1891: 64–65.

¹² Gekochtes Fichtenharz.

¹³ Nagy 1891: 65–67.

würden, wenn es nichts anderes gebe. Wenn es Brot gebe, dann seien sie „mit ihrem Leben zufrieden.“ Ferner hielten sie es für eine Schande, wenn sie das Brot nicht selber bäken, sondern kauften. Nudelgerichte seien ebenfalls beliebt: Bandnudeln mit Frischkäse oder Mohn und Teigtaschen mit Marmeladenfüllung. Nudeln würden meistens abends und wöchentlich zweimal (mittwochs und samstags) gekocht („wenn es keine Nudeln gibt, dann ist das kein ordentlicher Samstag für sie“). Mit Quark, Kürbis oder Marmelade gefüllte Strudelsorten fehlten auch nicht in ihrer Kochkunst.¹⁴

Von den Gemüsegerichten äßen sie am liebsten jene Speisen, die aus Bohnen, Kartoffeln und Kohl zubereitet würden. Sie kochten auch Bohnensuppen und wenn sie ihre Gäste „fürstlich bewirten“ wollten, dann böten sie ihnen Bratkartoffeln vom Blech an („das schmeckt noch besser, wenn sie dazu noch Schweinefleisch oder Speck servieren“). Sie verachteten die Landwirte, die für die Wintermonate kein Sauerkraut im Fass herstellten.¹⁵

Sie benutzten Löffel und Messer (Gabel kaum); ihre Töpfe, Teller und Pfannen seien aus Keramik. Nur die Männer setzten sich zu Tisch, die Frauen stünden um den Tisch, die Kinder äßen am Ofen. Von den Speisen nehme zuerst immer das Familienoberhaupt, nach ihm die anderen Männer, dann die Arbeiter am Tisch und erst danach die Frauen. Es sei auch Sitte, dass das Familienoberhaupt für alle die Scheiben vom Brotlaib abschneide und Schnaps ausschenke (Gläser würden nicht benutzt und auch der Wein werde aus der Flasche getrunken).

Abschließend wird in der Arbeit beschrieben, dass die Slowaken im Sommer dreimal, im Winter zweimal äßen. Die ärmeren Slowaken gäben sich im Winter auch mit karger Kost zufrieden: Sie frühstückten Essigpaprika (mit Brot und in Salz getunkt), am Abend äßen sie Klöße aus Maismehl, Maisfladen oder Kartoffelpuffer, denn sie dächten, „dass sie nicht arbeiten und deshalb auch nicht so reichlich essen müssen.“¹⁶

József Sztancsek, der in der Gemeinde Prievidza, im Komitat Nitra Dorflehrer war, zeichnete die Hochzeitsbräuche der Slowaken auf. Er hält in der Einleitung fest (und damit gibt er sein Werturteil ab), dass „die sogenannten aufklärerischen Gedanken« in diesen Dörfern noch nicht angekommen sind und deshalb ihre zerstörerische Wirkung noch nicht entfalten konnten.“ Gleichzeitig weist er darauf hin, dass die jüngeren Generationen immer weniger die Vorschriften einhalten würden, „die ihre Ahnen ehrfürchtig und mit religiöser Überzeugung Jahrhunderte lang befolgten“¹⁷

¹⁴ Matthaedicsz 1899: 232–233.

¹⁵ Matthaedicsz 1899: 232–233.

¹⁶ Matthaedicsz 1899: 234.

¹⁷ Sztancsek 1902: 411–412.

Das Hochzeitsmahl bestehe aus vielfältigen Gerichten, denn es gereiche der Hausfrau zur „Ehre“, wenn ein Abendessen lange dauere und dabei möglichst viele Gerichte aufgetischt würden. In der Gemeinde *Prievička* und in ihrer Umgebung würden drei-vier verschiedene Suppen gekocht (Rindfleischsuppe mit Nudeln, saure Lungensuppe mit Innereien, Brühe, in die man Kuchenstücke eintaucht). Serviert würden noch Speisen aus Kraut, verschiedene Grützen, gekochtes Hähnchenfleisch, Rindfleisch mit Meerrettich oder roten Beten, Schweine-, Gans- oder Kalbsbraten mit gekochten Pflaumen und Kuchen. Neuerdings erfreue sich der Strudel zunehmender Beliebtheit und davon backe man „in wohlhabenden Familien“ drei-vier verschiedene Sorten. „In bürgerlichen Familien“ brächten die Gäste Torten mit. Beim Hochzeitsmahl trinke man einen süßen Schnaps, in den zerlassene Butter oder ausgelassenes Fett vom Speck gemischt werde. „In ärmeren Dörfern“ sei das Hochzeitsmenü wesentlich kürzer und eine Vielfalt wiesen höchstens die Suppen und Grützen auf.¹⁸

Die Tischsitten seien je nach Region unterschiedlich. Die meisten äßen alle Speisen mit Löffel aus einem gemeinsamen Topf. In diesen Gebieten benutze man weder Gabel noch Messer und das Fleisch werde auch mit den Händen gegessen. In anderen Gebieten esse das Brautpaar von einem Teller, in einigen Dörfern in Gemer und in der Nähe von Bratislava und *Solčany* bekämen die Braut und der Bräutigam nichts zu essen und „sie sitzen wortlos da, vor ihnen liegt ein Teller kopfüber.“¹⁹

II. Serben und Wenden

Die Monografie des Dorflehrers Juga Velimir erschien in der Reihe *Nemzetiségi Ismertető Könyvtár* und beschäftigt sich mit den Serben, die in Ungarn lebten. Der Verfasser verfolgte ein doppeltes Ziel: Zum einen wollte Velimir die Öffentlichkeit mit der Kultur dieser Volksgruppe bekannt machen (um Vorurteile zu überwinden), zum anderen wollte er die Heimatliebe und die Loyalität zur (ungarischen) Nation legitimieren.²⁰

Die Esskultur wird in einem Kapitel thematisiert, das zum thematischen Abschnitt „Volkskunde“ gehört. „Die Serben haben nicht nur eine prächtige Tracht, sondern sie essen auch gerne köstliche Speisen und Weine, wenn sie sich das leisten können.“ – hält der Verfasser fest. In den Dörfern im Kreis *Caras-Severin* und in den Bergen am Fluss Lika sei der Maisbrei (*Plente*) ihre wichtigste

¹⁸ Sztancsek 1903: 62; Sztancsek 1904: 60–61.

¹⁹ Sztancsek 1904: 60–61.

²⁰ Juga 1913: 4.

Speise, die sie mit Milch, Frischkäse oder manchmal mit Speck servierten. In der ungarischen Tiefebene äßen die Serben eher Weizenbrot und dort sei es ein Zeichen des Wohlstandes und des Reichtums, dass sie die Fastenzeit nicht mehr so streng einhielten, denn sie fasteten nur in der Karwoche und ein paar Tage vor Weihnachten. Sie kochten Speisen mit Kraut, Kartoffeln, Bohnen und Erbsen, aber Gemüsegerichte hielten sie für „schwäbisch“ und bevorzugten eher verschiedene Schmalzkuchen und Fleischgerichte.

„Deftige Speisen sorgen für einen vollen Bauch, aber wenn die serbischen Bauern an die Speisen der Fastenzeit denken, setzen sie eine saure Miene auf. Besonders im Sommer, in der Erntezeit, ist es für Hausfrauen empfehlenswert, ihren Männern verschiedene Fleischgerichte zuzubereiten, wenn sie sich den Zorn ihrer Männer nicht zuziehen wollen.“²¹

Die geschickten Hausfrauen könnten außerdem köstliche süße Nudeln mit Mohn und Walnuss sowie Knödel, Fladen oder Strudel zubereiten und nicht zuletzt auch schmackhaftes Brot backen.²²

Anschließend werden „Nationalgerichte“ wie Gjuwetsch,²³ *Ćevapčići* oder *Kisela Ćorba*²⁴ beschrieben. Häufig kämen verschieden Braten wie Lamm am Spieß, Schwein, Gans oder Pute auf den Tisch. „Der serbischen Magen“ revoltiere nicht gegen Fischgulasch und Kohlrouladen. Fleischgerichte würden vor allem mit Grütze gegessen und die Speisen würden kräftig gewürzt (mit *Paprika*, Pfeffer und Salz).²⁵

Ferencz Gönczi, der im südlichen Transdanubien als Lehrer arbeitete, konzentrierte sich in seinen volkskundlichen Forschungen vor allem auf die Region *Göcsej*. Als er später zum Direktor des Museums der Stadt *Kaposvár* ernannt wurde, legte er 1914 eine Arbeit über die Wenden im Komitat *Zala* vor. „Ihre Ernährung ist äußerst miserable“ – stellt *Gönczi* in seiner Einleitung fest. Die wendische Küche bestehe größtenteils aus Gerichten, die aus Mais, Hirse, Buchweizen, Kartoffeln und Milch zubereitet würden. Eine Mehlmischung aus Roggen und Gerste werde zum Brotbacken verwendet, aber nur ein paar Monate nach der Ernte. Später werde das Brot aus Maismehl gebacken und zum Brotmehl würden auch gemahlene Maiskolben gegeben, von denen die Kerne vorher abgerebelt worden seien. Das Brot, das auf diese Weise zubereitet werde, fänden die Wenden „schmackhaft“ und es komme auch „in wohlhabenden

²¹ Juga 1913: 175–176.

²² Juga 1913: 175–176.

²³ Schweinefleisch mit Reis, in einem Topf (Gjuwetsch) zubereitet.

²⁴ Ein saures Ragout.

²⁵ Juga 1913: 175–176.

Familien“ auf den Tisch. (Aus dem Maismehl werde mit Milch auch ein großes, rundes Salzgebäck gemacht, das zur Sommerzeit bei der Feldarbeit gegessen werde.²⁶

Unter den Suppen bevorzugten die Wenden vor allem Erbsen-, Kartoffel-, Kraut- und Karottensuppen, aber die Mehlschwitze sei ihren Hausfrauen unbekannt und sie vermischten deshalb Sahne mit Mehl zum Andicken oder gäben heißes Schmalz zur Suppe. Gemüsegerichte fehlten in ihrer Kochkunst und sie verzehrten auch wenig Obst, weil sie „mit dem Obstanbau nicht vertraut“ seien.²⁷

Ferencz Gönczi zeigt übrigens seine völlige Geringschätzung der wendischen Hausfrauen. Es sei „primitiv“, wie sie ihre Nudeln zubereiten. Beim Backen seien die wendischen Frauen „sehr ungeschickt“. Wenn sie Gerichte aus Geflügel zubereiteten, bevorzugten sie das Kochen, was „minderwertiger“ als Braten sei. Sie achteten in der Küche nicht auf Sauberkeit, viele bedeckten den Brotteig mit dem Kopftuch, das sie vorher getragen hätten.²⁸

III. Ruthenen

Die Arbeit *A magyar oroszokról*, die sich der Darstellung der slawischen Minderheit in Ungarn widmet, wurde ebenfalls in der Reihe *Nemzeti Ismertető Könyvtár* veröffentlicht. Der Verfasser ist *Oroszt Szabó*²⁹, der aus einer ruthenisch-ungarischen Familie stammt und der sich auf seine eigenen Erfahrungen und auch auf eine unveröffentlichte wissenschaftliche Arbeit stützte.³⁰ „Eine neue Lebensweise und eine große Veränderung stehen dem russischen Volk Ungarns bevor“ – heißt es in der Eileitung. Diese Formulierung verweist darauf, dass sich der Verfasser um die Erneuerung der gesellschaftlichen Verhältnisse bemüht und sich für einen geistigen und kulturellen Aufstieg einsetzt.³¹

Diese Veränderung „wurzelt im Boden der Heimat“, deshalb sei es notwendig, die Bräuche und dabei auch die gastronomischen Traditionen der Ruthenen in Ungarn kennenzulernen. Ihre Ernährung sei „äußerst bescheiden und maßvoll“, was auf die ärmlichen Verhältnisse, geografische Gegebenheiten sowie die vielen Fasttage zurückzuführen sei. Die Ostkirche lege nämlich viele

²⁶ Gönczi 1914: 14–15.

²⁷ Gönczi 1914: 14–15.

²⁸ Gönczi 1914: 15.

²⁹ *Szabó* (1867–1939) hatte einen Juraabschluss und wurde später zum Sekretär des Obergespanns im Komitat Bereg ernannt, von 1913 an war er Beamter des Innenministeriums.

³⁰ Diese Arbeit war: *Kálmán Zsarkovics: A magyarországi oroszok magánrajza.*

³¹ *Szabó* 1913: 9–11.

freiwillige Fasttage fest (etwa 250 Tage pro Jahr). Im nördlichen Teil der Oblast Transkarpatien äßen die Menschen nur Salzgebäck aus Hafer. Obwohl man in den südlich gelegenen Gebieten auch Weizen anbauen könne, werde Weizenmehl erst dann zum Brotbacken verwendet, wenn kein Maismehl mehr vorhanden sei.³²

Kartoffeln und Bohnen seien die wichtigsten Nahrungsmittel, wobei die Bohnen in der Fastenzeit ungekocht, sonst mit Milch oder Molke zubereitet gegessen würden. Die Ruthenen hätten viele Speisen, die mit entweder weich oder hart gekochtem Maisbrei zubereitet würden: Beliebt seien dabei Gerichte, die aus mehreren Schichten Maisbrei und Schafskäse bestünden, die mit Schmalz in Form von Klößen zubereitet würden, sowie Gerichte, bei denen der Maisgrieß mit süßer Milch oder mit Dickmilch gekocht würde.³³ Im Winter esse man am liebsten Sauerkraut vom Fass. Dazu würden Bratkartoffeln oder Bohnen angeboten (das „herrlichste“ Fastengericht der Ruthenen). Für den Winter legten sie auch Steckrüben ein und den Saft von diesen Rüben bzw. vom Sauerkraut nutze man, um anderen Speisen einen sauren Geschmack zu geben. Dieser Saft werde in der Fastenzeit auch aufgekocht und getrunken, dazu gebe es Brotscheiben oder Bratkartoffeln.³⁴

Am liebsten äßen die Ruthenen Milch, saure Sahne und Frischkäse bzw. Gerichte, die aus diesen zubereitet würden. Fleisch würde nur, wenn überhaupt, bei Familienfeiern aufgetischt oder wenn jemand krank sei. Auch beim „Festmahl“ sei das Fleisch meistens der erste Gang: am häufigsten Rührei mit Speck oder saurer Sahne, dann gekochte, süße Milch, Grütze und Nudeln mit Milch gekocht und eine saure Fleischsuppe, meistens mit Essig.³⁵ In der Fastenzeit gebe es Hering – gebraten oder roh. Zum Festmahl gehörten auch Krautrouladen, die nicht mit Reis, sondern mit Maisgrieß und Speck gefüllt würden. Ein weiteres Gericht sei auch das mit Maisgrütze gefüllte Huhn.³⁶

Oreszt Szabó beschreibt auch die Tischsitten. Suppen würden bei den Ruthenen am Ende der Mahlzeit serviert. Sie äßen täglich entweder zwei- oder dreimal. Wenn im Herbst die Ernte schon vorüber sei, äßen sie täglich zweimal (am Vormittag zwischen zehn und elf Uhr und am Nachmittag zwischen vier und fünf Uhr), wenn die landwirtschaftlichen Arbeiten im Frühjahr begännen, hätten sie drei Mahlzeiten. Sie äßen langsam und legten dabei mehrmals „kurze

³² Szabó 1913: 138–139.

³³ *Matschanka* genannt.

³⁴ Szabó 1913: 139–140.

³⁵ Kisbán 1997: 500.

³⁶ Szabó 1913: 140–141.

Pausen“ ein, denn sie glaubten, dass „das schnelle Essen schlecht für die Gesundheit ist und man danach auch schneller wieder hungrig wird.“³⁷

Der Verfasser findet es besorgniserregend, dass die Ruthenen viel Branntwein konsumierten und dass sie wie in Galizien nicht nur denaturierten Alkohol, sondern auch Ether tranken. „Die Rauschwirkung ist dabei verheerend.“ Vor allem dieser Alkohol soll der wichtigste Grund dafür sein, warum es am Sonntag in den Kneipen zu Sauferei und zu Streitigkeiten komme. „Sie [die Russen] neigen von Natur zu Streitigkeiten und der Alkohol verstärkt diese Neigung.“³⁸

Auch andere Forscher interessierten sich für die Esskultur und Tischsitten der Karpato-Ukrainer in Ungarn. *Mihály Nemes* setzte sich mit den Hochzeitsbräuchen der Ruthenen im Tal der *Tereblja* auseinander und beobachtete dabei einen besonderen Brauch am Vorabend der Hochzeit. Der Bräutigam, sein Trauzeuge, seine Freunde, der Brautführer und noch andere junge, unverheiratete Männer machten sich singend und musizierend auf den Weg und besuchten die Eltern der Braut. Sie setzten sich gemeinsam zu Tisch und von der Braut und ihren Brautjungfern bekämen sie dann Brot und Salz. Anschließend werde auch gekochtes Fleisch angeboten, das der Bräutigam in vier Stücke teile. Vom Fleisch nähmen die Gäste aber nur wenig, denn „es gehört auch zum Brauch, dass auf den Tellern auch etwas übrig bleiben soll.“³⁹ Das gemeinsame Essen oder dessen symbolische Nachahmung betone die Freundschaft und die Zusammengehörigkeit der beiden Familien und bringe gleichzeitig zum Ausdruck, dass man sich mäßigen und mit dem Essen sparsam umgehen solle.

IV. Deutsche

Über die verschiedenen Gruppen der Ungarndeutschen wurden ebenfalls zahlreiche ethnografische Arbeiten veröffentlicht. Der Band *A székesi szász nép* von *Győző Bruckner* erschien in der Reihe *Nemzetiségi Ismertető Könyvtár*.⁴⁰ Dort wird die Esskultur nur skizzenhaft beschrieben. Als wichtige Merkmale werden dabei die Sparsamkeit und „die wirtschaftliche Ausgewogenheit“ der Ungarndeutschen festgehalten. Die Landwirte bemühten sich darum, alles selbst herzustellen. Die

³⁷ Szabó 1913: 141–142.

³⁸ Szabó 1913: 142.

³⁹ Nemes 1895: 430–431.

⁴⁰ Bruckner (1877–1962) wurde in einer sächsischen Familie in der Zips geboren, besuchte die evangelischen Schulen in *Kežmarok* und *Sopron* und absolvierte später eine juristische Ausbildung an der Universität Pest. Von 1910 an hatte er eine Professur inne; zuerst in *Prešov*, nach dem Friedensvertrag von *Trianon* in *Miskolc*. *Kenyeres* (Hg.) 1994.

vielen Rinder dienten für die Versorgung mit Fleisch, Milch und Frischkäse. Sie brennten Schnaps und brauten Bier selber.⁴¹

Anfang der 1920er-Jahre veröffentlichte *Bruckner* eine längere „volkskundliche und kulturgeschichtliche“ Arbeit über die Zipser Sachsen. Das Manuskript war schon vor dem Weltkrieg fertig und sollte in einem Band über das Komitat Zips als eigenständiges Kapitel erscheinen. Wegen der territorialen Änderungen ging jedoch dieser Plan nicht auf. Die Veröffentlichung der Arbeit war für den Verfasser wichtig, um „dadurch vor allem dem Ausland zu beweisen, dass die Zipser Sachsen allen anderen Volksgruppen des Komitats Zips kulturell überlegen waren.“ Gleichzeitig wollte *Bruckner* betonen, dass die Zips ungeachtet der neuen Verwaltungsgliederung⁴² „weiterhin einen einheitlichen Kulturraum der Zipser“ darstelle. Diese Einheit sei der alten und hoch entwickelten Kultur zu verdanken und werde

„dank der mühevollen und harten Arbeit der Bewohner auch weiterhin bestehen, die Zipser haben ein unbestreitbares Erbrecht auf dieses Gebiet und es wird das Eigentum der tüchtigen Zipser bleiben, die der ungarischen Nation auch künftig treu beistehen.“⁴³

Demzufolge ist *Győző Bruckner* dem ethnischen Nationalismus verpflichtet und bezieht sich auf eine angebliche kulturelle Überlegenheit. Er konstruiert die Identität der Zipser Sachsen dadurch, dass er die territoriale Einheit, die historischen Privilegien und das Fortbestehen einer Kulturgemeinschaft als Argumente anführt. Dieses Selbstverständnis, das auf Partikularismus beruht, hatte in dem veränderten politischen Kontext nach dem Ersten Weltkrieg auch andere Konnotationen: Die Loyalität zur ungarischen Nation und das „unbestreitbare Erbrecht“ auf die abgetretenen Gebiete sowie die verstärkten Autonomiebestrebungen der Zipser waren gleichwohl Bestandteile dieses Selbstverständnisses.

„Die kulturelle Überlegenheit“ wird durch Vergleiche mit anderen ethnischen Volksgruppen der Zips bewiesen, wobei die Ungarn jedoch nicht berücksichtigt werden. Die Ernährung der Slowaken sei „nicht besonders abwechslungsreich“, weil sie vor allem Brot, Milch, Kraut und Kartoffeln äßen. (Kartoffeln würden bei ihnen so hochgeschätzt, dass sie das Wort „Krumplitschku“ auch als Kosewort verwendeten) Am kargsten sei die Kost in der Nähe der Gemeinde *Pilbov*, wo neben Kartoffeln Haferbrot das wichtigste Nahrungsmittel sei und Bohnen

⁴¹ *Bruckner* 1913: 112–113.

⁴² Das Tal des Flusses *Hnilec* wurde dem Komitat *Gemer*, andere Gebiete dem Komitat *Liptau* angeschlossen.

⁴³ *Bruckner* 1922: 3–4.

nur zu festlichen Anlässen gekocht würden. In *Hrabušice* oder in *Šavnik*, unweit von Poprad „geht es den Bauern besser“, denn bei ihnen gebe es auch Fleisch, Eier oder Speck.⁴⁴

Sie frühstückten meistens etwas Gekochtes (nicht selten *pacur*⁴⁵), das Mittagessen bestehe oft aus verschiedenen Teigwaren (zum Beispiel *gombóda*⁴⁶ oder *džsátki*⁴⁷), manchmal komme eine „eintönige Mischung“ aus Kraut und Kartoffeln auf den Tisch. Das Mittagessen bestehe aber immer nur aus einem Gang. Am Abend äßen sie Kartoffeln ohne Schmalz oder mit saurer Milch oder mit dem Kraut, das vom Mittag übriggeblieben sei. Sonntags kochten sie gepökeltes, geräuchertes Lammfleisch mit Gerstengraupen oder Schweinefleisch mit Kohl. Zu festlichen Anlässen gebe es Teigtaschen mit Kartoffeln, Grütze mit Milch zubereitet oder Kuchen.⁴⁸

Ein beliebtes Getränk der Slowaken sei der Schnaps, den sie häufig „maßlos genießen“. Das betreffe nicht nur die Männer, sondern auch Frauen und Kinder. Außerdem bekämen sogar Säuglinge Brotstücke, die man in Schnaps eintauche, damit die Kleinen „besser schlafen.“ Als Fazit hält der Verfasser fest: „Es ist bewundernswert, dass die Slowaken mit dieser miserablen Kost so harte körperliche Arbeit verrichten können, viele von ihnen nie krank waren und ein hohes Alter erreichen.“⁴⁹

Die Esskultur (und die Möbel) der Ruthenen, die in der Zips leben, seien noch „primitiver“ als die Esskultur der Slowaken und in einigen Dörfern seien die Speisen „geradezu miserabel“. In *Olšavica* ernähre man sich zum Beispiel von Kartoffeln, in *Poráč*, in der Nähe von *Spíšská Nová Ves* gebe es zum Frühstück Roggenbrot mit Speck oder Schafskäse, zum Mittagessen manchmal Fleischsuppe mit Gersten. In den meisten Dörfern könne man sich aber zum Brot nur Speck leisten und dazu werde Schnaps getrunken, am Abend würden Kartoffeln mit Milch oder Kraut gegessen. (Kraut gehöre ebenfalls zu den häufig verwendeten Zutaten. In *Litmanová* gebe es beispielsweise jede Woche fünfmal Kraut). Als Festessen gälten bei den Ruthenen Grütze, Fleischsuppe und gekochtes Fleisch.⁵⁰

Bei *Győző Bruckner* wird die Esskultur der Sachsen ausführlicher thematisiert. Im Allgemeinen äßen sie „gute Speisen“ und ihre Ernährung sei „nährstoffreicher“ als die Ernährung der Slowaken, Ruthenen oder Goralen. Sie

⁴⁴ Bruckner 1922: 57–58.

⁴⁵ Kartoffelsuppe mit Nockerln.

⁴⁶ Eiergraupen.

⁴⁷ Nockerln aus geriebenen Kartoffeln und Mehl, mit Speck serviert.

⁴⁸ Bruckner 1922: 57–58.

⁴⁹ Bruckner 1922: 58.

⁵⁰ Bruckner 1922: 76–77.

stunden früh (gegen vier-fünf Uhr) auf und nahmen sofort Brot und Speck zu sich, dazu tranken sie Schnaps. Um acht Uhr äßen sie etwas Gekochtes (Kartoffel- oder Brimsensuppe). Zu Mittag kämen bei ihnen Gerstengraupen mit geräuchertem Lamm- oder Rindfleisch auf den Tisch. Am Nachmittag gebe es wieder Brot, Speck und Schnaps, das Abendessen bestehe aus gekochten Kartoffeln mit saurer Milch oder aus Maisbrei, der mit Wasser gekocht werde.⁵¹

Zu festlichen Anlässen seien die Speisen viel abwechslungsreicher. Als „Nationalgericht“ der Sachsen gälten Nudeln mit gedünstetem Kohl, Teigtaschen, die mit einer Mischung aus Brimsen und Kartoffelpüree gefüllt seien, Dschaderche⁵² und Nockerln mit Schafskäse. Letzteres Gericht werde im Tal des Flusses Hnilec als „Nockerln der Bergleute“ bezeichnet. Zu Weihnachten und Neujahr dürften die mit Mohn bestreuten Brezel nicht fehlen und zum Himmelfahrtstag gehörten Piroggen einfach dazu⁵³ („Piroggentag“). An anderen Feiertagen gebe es vielfältige Kuchen oder gekochtes und gedörrtes Obst.

Beliebte Getränke seien Schnäpse, die sie „äußerst übermäßig“ konsumierten. Schnaps werde bei Familienfesten, beim Empfang von Gästen mit Butter und Zucker (Honig) angeboten. Als „Nationalgetränk“ gelte das selbst gebraute Bier, das sowohl kalt als auch warm gern getrunken werde (letztere Variante werde als „deutsche Schokolade“ bezeichnet). Kaffee sei lange Zeit spöttisch nur Bankrott-Wasser genannt worden. In den Städten und in ihrer Umgebung, wo „die traditionellen Sitten schon in Vergessenheit gerieten“, trinke man hingegen zum Frühstück und auch am Nachmittag Kaffee und Gemüsegerichte oder Braten würden auch häufiger als auf dem Lande verzehrt.⁵⁴

Über die Ungarndeutschen, die in Westungarn lebten, legte *Géza Czirbusz* eine Arbeit vor,⁵⁵ in der er zwischen Heidebauern und Heanzen unterschied.⁵⁶ Die erste Gruppe esse vor allem Knödel und Strudel. Das sei so typisch gewesen, dass die Landwirte ab und zu scherzhaft „Knedlbauern“ oder „Strudlwirte“ genannt worden seien. Die Speisen als Namenszusatz eigneten sich auch zur besseren Kennzeichnung (zum Beispiel: Siebenstrudl-Weiss).⁵⁷

⁵¹ Bruckner 1922: 24–25.

⁵² Ein Gericht in kleinbröckeliger Form aus Weizenmehl oder Kartoffeln mit Butter.

⁵³ Gefüllte Teigtaschen.

⁵⁴ Bruckner 1913: 112–113; Bruckner 1922: 24–25.

⁵⁵ Czirbusz (1853–1920) studierte Theologie und erhielt 1884 ein Lehrerdiplom im Fach Geschichte. Zuerst unterrichtete er an Piaristenschulen, von 1910 an war er an der Universität *Pest* tätig. Diós (Hg.) 1993.

⁵⁶ Die Deutschen, die in der Nähe des Neusiedler-Sees bzw. im Komitat *Vas* und in der Umgebung von *Sopron* lebten.

⁵⁷ Czirbusz 1913: 51.

Die Heidebauern tranken am Morgen Milch oder Kaffee und aßen dazu den Sterz, der vom Abend übriggeblieben sei.⁵⁸ Zu Mittag gebe es dann Fleisch mit Gemüse oder Nudeln, am Nachmittag wieder Milch oder Kaffee, für das Abendessen die Überreste vom Mittagessen oder ein Nudelgericht, „das sich schnell zubereiten lässt.“ Das Festtagsessen sei reichhaltiger und weise eine größere Vielfalt an Nudelgerichten und Nachspeisen auf. Ihre Spezialität sei der Nachtisch *Tuatin*, der aus zwei großen Scheiben Kuchen bestehe und mit Rosinen gefüllt sei. Beliebt seien aber auch Mohn- und Walnusskuchen (*Beigli*), Hefezopf, Gugelhupf und Krapfen.⁵⁹

Der Verfasser beobachtete auch einige einzigartige Tischsitten. Die Landwirte setzten sich gemeinsam mit dem Gutsgesinde zu Tisch. Das Gesinde nehme dabei die Plätze rechts vom Landwirt, „in einer Rangfolge“ (der Sohn sitzt links vom Vater). Die Landwirtin und die Kinder mit dem Dienstmädchen hätten einen separaten Tisch. Suppe, Fleisch und Gemüse würden vom eigenen Teller, die Nudeln hingegen mit dem Löffel aus einem Eisentopf gegessen. Kuchen würden mit den Händen gegessen.⁶⁰

Die Heanzeln hätten „viel geringere Ansprüche“, wie *Géza Czibucz* konstatiert. Zum Frühstück gehörte nicht mehr eine „traditionelle“ Einbrennsuppe, sondern Milch, Kaffee und die Nudeln vom Vorabend kämen auf den Tisch. Das Mittagessen weise viele Ähnlichkeiten mit den Speisen aus dem Umland des Neusiedler-Sees auf, wobei die Heanzeln weniger Fleisch und mehr Buchweizen aßen⁶¹ (Gerichte aus Buchweizen würden bei den Heidebauern seit langer Zeit nicht mehr gekocht). An Festtagen werde aber auch bei ihnen großzügig aufgetischt: Nach der Suppe komme Rindfleisch mit Meerrettichsauce oder mit Roten Beeten, geräuchertes Fleisch mit Kraut. Als Nachtisch gebe es Krapfen und Strudel, dazu Rosinen, Zimt, Mohn, Obst, Kartoffeln, Grütze oder Quark.

Die Heanzeln nähmen ihre Mahlzeiten einigermaßen anders als die Deutschen am Neusiedler-See ein. Sie benutzten Teller, Messer und Gabel nur dann, wenn sie Gäste empfangen, sonst aßen sie mit Löffeln aus einem gemeinsamen Topf (das Fleisch nähmen sie in die Hände und schnitten es mit ihren Taschenmessern in kleinere Stücke). Nach dem Essen reinigten sie ihren Löffel mit der Tischdecke. Die Löffel würden wöchentlich einmal, am Samstag, abgewaschen.⁶²

⁵⁸ Eine Speise, die aus Kartoffeln oder Weizenmehl mit Schmalz zubereitet wird.

⁵⁹ Czibucz 1913: 51–52.

⁶⁰ Czibucz 1913: 51–52, Zu den Heidenbauern siehe Nietsch 1912–1913: 1. 16–22; 2. 59–61; 3. 82–92; 4. 117–126; 6. 184–189; 7. 219–221; 10. 318–326.

⁶¹ Zum Beispiel: der Sterz aus Buchweizenmehl, der auch mit gekochten Bohnen oder mit Mohn bestreut serviert wurde. Zur Zubereitungsart siehe Kisbán 1997: 445–446.

⁶² Czibucz 1913: 52–53.

Um die Jahrtausendwende setzte sich *István Richter M.*, der in einer Schule der Zisterzienser als Lehrer arbeitet, mit den Hochzeitsbräuchen der Deutschen im Komitat Nitra auseinander und schilderte dabei auch die Mahlzeiten zu festlichen Anlässen und die Tischetikette. In den Dörfern sei das Hochzeitsmenü streng geregelt und verhältnismäßig einheitlich gewesen, was auf eine starke Tradition verweise. In der Gemeinde *Malinová* sei der erste Gang eine Fleischsuppe mit langen hausgemachten Nudeln, danach folge Rindfleisch und Kraut mit gesalzenem Lammfleisch, saure Suppe ebenfalls mit Lammfleisch und dann Hirsebrei. Statt Hirsebrei gebe es neuerdings mit Mohn bestreute Nudeln.⁶³ In anderen Dörfern werde zum Schluss Braten serviert. Der eine Trauzeuge schneide den Braten und den Hefezopf in kleine Stücke und verteile sie unter den Hochzeitsgästen. (Das Fleisch werde aber nicht gegessen, sondern nach Hause mitgenommen und das bekämen die kranken Verwandten und das Gutsgesinde)⁶⁴

Die Hochzeitgesellschaft esse „auf patriarchalische Art“ aus einem gemeinsamen Topf und das Fleisch nähmen alle in die Hand. Von der Grütze, die am Ende aufgetischt werde und Wohlstand oder den Wunsch nach Wohlstand symbolisiere, nähmen einige Hochzeitsgäste löffelweise kleinere Portionen und schmissen diese an die Wand oder zerstreuten sie unter dem Tisch. Die armen Menschen, Waisen oder Bettler, die draußen vor der Tür stünden, bekämen auch davon.⁶⁵

In *Nitrianske Pravno* (*Németpróna; Deutschproben*), dem Heimatdorf von *István Richter M.*, wurden ebenfalls zahlreiche Hochzeitsbräuche beobachtet. Die Verwandten, die Nachbarn und die Bekannten schickten dem Brautpaar Milch, Butter, Mehl, Eier oder ein paar Pfund Rindfleisch und trügen auf diese Weise alle zu den Kosten bei und bekämen dafür von den Eltern des Brautpaares ebenfalls Geschenke (vor allem Kuchen).

Der mit großer Mühe gebackene Hochzeitskuchen und der „riesige“ herzförmig gepresste Käse spielten bei der Feier, die mehrere Tage dauere, eine wichtige Rolle. Nach dem Abendessen böte die Braut allen Hochzeitsgästen ein Stück Käse und ein Stück Kuchen an und bitte die Hochzeitgesellschaft darum, dass sie sie „in ihre Familien aufnehmen“ (als Gegenleistung erhalte sie Geld). Am nächsten Morgen werde das noch einmal wiederholt und die Braut gehe (unabhängig davon, ob sie aus einer wohlhabenden oder armen Familie stamme) mit ihren Brautjungfern von Haus zu Haus und böte allen Kuchen und Käse an. Die reichen Dorfbewohner spendeten ihr dafür „eine stolze Summe“ und die

⁶³ Je mehr verschiedene Suppen angeboten wurden, desto reicher waren die Eltern des Brautpaares.

⁶⁴ Richter 1904: 430–431.

⁶⁵ Richter 1904: 430–431.

„armen“ ein paar Pfennigen. („Das ist die erste Spende, damit du reich wirst und damit du Tassen und Töpfe kaufen kannst.“)⁶⁶

V. Fazit

Während die Nationalitätenpolitik der 1890er-Jahre durch Repression und Magyarisierung gekennzeichnet war und sich eine negative, diskriminierende und verzerrte Darstellung der ethnischen Bevölkerungsgruppen in den Satirezeitschriften allmählich immer mehr durchsetzte,⁶⁷ legte die Ungarische Gesellschaft für Volkskunde 1889 in ihrer Satzung die eingehende Untersuchung dieser Volksgruppen sowie die Stärkung „der Brüderlichkeit und des Zusammengehörigkeitsgefühls“ als Ziele fest. Dabei trat eine wissenschaftliche Tradition zum Vorschein, welche die multiethnische Gesellschaft als kulturell wertvoll betrachtet.⁶⁸

Die untersuchten Arbeiten greifen jedoch auf einen bereits vorhandenen kulturellen Bezugsrahmen (tradierte Fremdbilder und Stereotype) zurück und gleichen diese mit ihren eigenen Erfahrungen ab. *József Nagy*, der in dem *Okres Tvrdošín* als Lehrer tätig war, bekundete zwar seine Abneigung gegen einzelne Speisen der slowakischen Volksgruppe, seine Haltung ist aber kaum durch ethnische Vorurteile gekennzeichnet. Gleichzeitig werden die schlechten Essgewohnheiten bzw. die „Laster“ (z.B.: der Schnapskonsum) mit didaktischen Intentionen angeprangert. Die Kritik soll demnach zur Verbesserung der Lage beitragen. *Ferencz Gönczi* verwendet hingegen Kategorien und Ausdrücke, die mit äußerst negativen Vorstellungen verbunden sind. So wird in seiner Arbeit die Ernährung der Wenden als „äußerst miserable“ abgestempelt, die Zubereitungsarten werden als „primitiv“ und „unentwickelt“ bezeichnet und die fehlende Sauberkeit wird bemängelt. Juga Velimer zufolge hätten die Serben die „gute Küche“ gern und verzehrten deshalb gerne deftige Speisen und Fleischgerichte (im Gegensatz dazu hielten die Serben Gemüsegerichte für „schwäbisch“) – so enthält dieses Autostereotyp auch Elemente, die von den Ungarn übernommen wurden, um dadurch möglicherweise die Akzeptanz der Gruppe zu stärken. Bei *Orestz Szabó* sind sowohl die Akzeptanz wie auch die Ablehnung der Ruthenen aufzuspüren. *Szabó* berichtet beispielsweise darüber, dass die Ruthenen „zu empfindlich“ seien und deshalb angeblich zu Streitigkeiten neigten. Gleichzeitig zeigt sich dieser Verfasser doch zur Modernisierung bzw. zur Veränderung der

⁶⁶ Richter 1897: 108–109, 194–195, 292–293.

⁶⁷ Hierzu siehe: Tamás 2014: 335–342. Zur Herkunftsgeschichte ethnischer Stereotype siehe: Vári 1994: 173–196. Zur Frage der Nationalitäten siehe: Hanák 1966.

⁶⁸ Kósa 1991: 77–81.

gesellschaftlichen Verhältnisse verpflichtet. *József Sztancsek* erteilt hingegen „dem zerstörerischen Gedanken der Aufklärung“ eine klare Absage und plädiert dafür, dass die Bräuche in den Dörfern erhalten bleiben. *Győző Bruckner* folgt offen einer neonationalistischen Ideologie und seine ethnokulturellen Stereotype, die auf Dichotomien beruhen, sollen die Akzeptanz der eigenen Gruppe (der Sachsen) und gleichzeitig auch die Ablehnung von „anderen“ (der Slowaken, Ruthenen oder Goralen) legitimieren.

Die ethnografische Untersuchung der Esskultur als Teil der Alltagskultur leistete einen Beitrag zur Entstehung von kollektiven Identitäten (d.h. eine Volksgruppe hat bestimmte „nationale“ Speisen). Damit soll jedoch nicht nahegelegt werden, dass diese Arbeiten keine referenzielle Bedeutung haben und deshalb keine andere Lesart ermöglichen. Die Volksgruppen übernahmen Speisen voneinander (die Ernährung der Slowaken in Oberungarn und in der Batschka wies aber viele Unterschiede auf), außerdem wurde die Zubereitung an die eigenen Traditionen angepasst. Die Serben essen zum Beispiel gerne Fischgulasch und verwenden viele scharfe Gewürze, die Zipser Sachen bereiten Pfannkuchen Brimsen (Schafskäse) zu, die Ruthenen hingegen bevorzugen Krautrolladen, die sie mit Maisbrei und geröstetem Speck servieren.

Die Esskultur, die Tischsitten (die slowakischen Bauern aus dem Komitat Arwa essen zum Beispiel mit derselben Hand das Fleisch wie die Ungarn-deutschen in der Nähe von *Sopron*) und die Zwänge, die sich aus den bescheidenen und ärmlichen Verhältnissen ergeben, sind bei allen Bevölkerungsgruppen ähnlich.⁶⁹ Das Weizenbrot ersetzte man häufig durch Salzgebäck aus Gersten- und Roggenmehl oder durch Maisgrieß, in das Brotmehl wurden gemahlene Maiskolben untermischt, von denen die Kerne entfernt worden waren und zu feierlichen Anlässen wurde statt frischem Fisch Hering gekocht. Die Essensrituale waren ebenfalls Ausdruck des sparsamen Umgangs oder manchmal des Wohlstandes. Gleichzeitig waren diese Bräuche zur Stärkung der lokalen Gesellschaften geeignet und festigten deshalb die Beziehungen zwischen Verwandten, Freunden aber auch zwischen ethnischen Bevölkerungsgruppen.

Der Beitrag wurde aus dem Ungarischen von Sándor Trippó übersetzt.

⁶⁹ In der ökonomischen Anthropologie gibt es dafür verschiedene Bezeichnungen wie Subsistenzwirtschaft, *economy of poor*, *economy of makeshift*. Diese Bezeichnungen heben jeweils unterschiedliche Aspekte hervor. Siehe hierzu: Groh 1992: 54–113.

Literatur

- BRUCKNER Győző
 1913 *A szépeesi szársz. nép.* Budapest: Nemzetiségi Ismertető Könyvtár
 1922 *A Szépeesség népe.* Budapest: Kellner Ny.
- CZIRBUSZ Géza
 1913 *A délmagyarországi németek.* Budapest: Nemzetiségi Ismertető Könyvtár
- DIÓS István (Hg.)
 1993 *Magyar katolikus lexikon.* Band 2. Budapest: Szent István Társulat
- DÖMÖTÖR Sándor
 1979 *A Hegyhát hajdani etnográfusa: Nagy József. Savaria. A Vas Megyei Múzeumok Értesítője.* VII–VIII. 217–228.
- GÖNCZI Ferencz
 1914 *A zalamegyei vendek.* Kaposvár: Szabó Ny.
- GROH, Dieter
 1992 *Strategien, Zeit und Ressourcen. Risikominimierung, Unterproduktivität und Mußpräferenz – die zentralen Kategorien von Subsistenzökonomien.* In Groh, Dieter: *Anthropologische Dimensionen der Geschichte.* 54–115. Frankfurt am Main: Suhrkamp
- HANÁK, Péter (ed.)
 1966 *Die nationale Frage in der Österreichisch–Ungarischen Monarchie 1900–1918.* Budapest: Akadémiai Kiadó
- HERRMANN Antal
 1895 *Gönczi Ferencz Muraköz és népe.* *Ethnographia.* VI. 443–444.
- JUGA Velimir
 1913 *A magyarországi szerbek.* Budapest: Franklin
- KENYERES Ágnes (Hg.)
 1994 *Magyar életrajzi lexikon.* Budapest: Akadémiai Kiadó
- KESZEG Vilmos
 2011 *Gasztronómia és emlékezet. Erdélyi Múzeum.* LXXIII. 1. 177–188.
- KISBÁN Eszter
 1975 *Az étkezések napi rendjének újkori átalakulása és az ebéd.* *Magyar Nyelv.* LXXI. 2. 177–185.
 1997 *Táplálkozáskultúra.* In Balassa Iván (Hg.): *Magyar Néprajz. Band 4 Életmód.* 417–585. Budapest: Akadémiai Kiadó
- KÓSA László
 1991 *A Magyar Néprajzi Társasága lapító eszméi.* In Hofer Tamás (Hg.): *Népi kultúra és nemzettudat.* 77–82. Budapest: Magyarságkutató Intézet
- MATTHAEIDESZ György
 1899 *A Bács-Bodrogh vármegyei tótok.* *Ethnographia.* X. 3. 232–237.
- NAGY József
 1891 *A tótok otthonáról Árvaországban.* Alsó-Kubin: Árva megyei Hírlap
- NEMES Mihály
 1895 *A talaborvölgyi ruthén nép lakodalmi szokásai.* *Ethnographia.* VI. 5–6. 429–435.
- NITSCH, Mathes
 1912–1913 *Die deutschen Heidebauern in Ungarn. Ein ethnographischer Versuch. Die Karpathen.* VI. 1. 16–22; 2. 59–61; 3. 82–92; 4. 117–126; 6. 184–189; 7. 219–221; 10. 318–326.

RICHTER M. István

1897 Régi lakodalmi szokások Német-Prónán. I–II–III. *Ethnographia*. VIII. 1–2. 103–117; 3. 193–202; 4. 290–295.

1904 Lakodalmi szokások a nyitramegyei német falvakban. II. *Ethnographia*. XV. 8–9. 422–433.

SZABÓ Oreszt

1913 *A magyar oroszokról. (Ruthének.)* Budapest: Franlin

SZTANCSEK József

1902 Tót lakodalmi szokások. I. *Ethnographia*. XIII. 9. 411–416.

1903 Tót lakodalmi szokások. III. *Ethnographia*. XIV. 1–2. 61–66.

1904 Tót lakodalmi szokások. V–VI. *Ethnographia*. XV. 1. 48–66.

TAMÁS Ágnes

2014 *Nemzetiségek görbe tükörben. 19. századi nemzetiségi sztereotípiák Magyarországon.* Pozsony: Kalligram Kiadó

VÁRI, András

1994 Fremde im Spiegel. Gesellschaft, Politik und die Palette ethnischer Stereotypen in Ungarn 1790–1848. In Hartmann, Eva (Hg.): *Formen des nationalen Bewußtseins im Lichte zeitgenössischer Nationalismustheorien.* 173–196. München: Oldenbourg Verlag



*Tegyesztelnehmer im Seminarraum
des Lehrstuhls für Volkskunde an der Universität Debrecen
(Foto: Sándor Bódi, 2013.)*