

B Ü C H E R

Gastmahl eines Gelehrten: Ein kulturphilosophisches Rezeptbuch

Vorausgeschickt: Es gibt in diesem Buch keine Rezepte, der Autor betrachtet das griechische Essen aus philosophisch-historischer Sicht. Er schreibt also nicht, was zu tun ist, sondern eher, was vermieden werden sollte. Christos Zouraris untersucht in seinen Artikeln das Kochen als ein komplexes soziales Phänomen, das mit dem Ort, der Geschichte, den Ideen, der Religion und den kulturellen Traditionen eines jeden Volkes verbunden ist. Er hebt die besonderen Merkmale der griechischen Küche hervor, indem er uns in den tieferen Sinn ihrer Koch-, Tisch- und Essrituale einführt.

Christos Zouraris (Jahrgang 1945) ist Rechtsanwalt und Autor. Ab 1989 veröffentlichte er unter dem Pseudonym „Dipnosofistis“ (Der Gastmahlgelehrte) gastronomische Chroniken in der Athener Tageszeitung „Kathimerini“. Der Verlag *Ikaros* hatte diese Texte in drei Büchern zusammengefasst, die mehrere Auflagen feierten. Eine Auswahl daraus hat nun die *Edition Romiosini* in der Übersetzung von Maria Zafón in einem Band herausgebracht.

Knigge für die griechische Speisetafel

Das Buch ist eine unterhaltsame und lehrreiche Lektüre über Herkunft, Entwicklung und Abgrenzung der griechischen Küche, ihre Entstehung in der Antike, die Einflüsse durch persische, byzantinische und osmanische Küche, die Fusion mit der kleinasiatischen nach dem Bevölkerungsaustausch 1922/1923, das Wesen der französischen Küche und den Einfluss des Internationalismus auf die neugriechische Gourmetszene. Zouraris ist ein gebildeter Großbürger, der den Leserinnen und Lesern sein Wissen gern zur Verfügung stellt. Er prahlt nicht und ist keineswegs schulmeisterlich. Er ruft aber Fakten auf, die verblüffen. In knappen Artikeln tut er dazu seine



Gedanken und Ansichten kund. Seine von Bonmots, Aphorismen und gewagten, auf den Punkt gebrachten Sätze sind bildlich und bleiben haften. Das *Gastmahl eines Gelehrten* ist auch, überspitzt gesagt, ein *Knigge* für die griechische Speisetafel. Oder wussten Sie schon, dass in der Ouzo-Runde Disziplin herrscht – oder zumindest herrschen sollte?

Die Zeitlosigkeit der Küche

Regeln und ungeschriebene Gesetze durchziehen Zouraris' Texte. In der klassischen Antike war das Essen schlicht, die Speisen zeichneten sich durch die Klarheit der Konturen (!) und die Hervorhebung des Hauptgeschmacks aus. Das orientalische Essen – beispielsweise das der Perser – war komplex und widersprach dem griechischen Maßhalten (*metron áriston*). „Attisch speisen“ war der Inbegriff des schlichten und moderaten Essens. Brot, Öl und Wein wurden als Grundnahrungsmittel eingeführt, zu heiligen Symbolen erhoben und viel später sogar in die christliche Religion übernommen. Zouraris schreibt: „Die Küche ist letztlich beständiger als die Religion.“

So entführt er uns, ohne je trocken zu sein, nicht nur in die Geschichte und Kulturgeschichte der Antike, sondern auch in die des Mittelalters und der Neu-

zeit und lässt uns daran teilhaben. Bis zur Popularisierung von Kühlschränken und Tiefkühlfächern bestimmte der Wechsel der Jahreszeiten die saisonale Küche, und diese Abwechslung war eine Wohltat. Er schreibt, „die griechische Küche mag arm sein, aber sie ist rechtschaffen“, weist aber auch auf allerlei Verflechtungen hin, hat keine Scheu, türkische Gerichte beim Namen zu nennen und den Einfluss der orientalischen Küche aufzuzeichnen.

Anarchie der Kochkunst

Letztendlich entstand aus den kulinarischen Strömungen von West (der Küche der alteingesessenen Festlandgriechen) und Ost (der Küche der aus Kleinasien Vertriebenen) die heutige griechische Küche: Immer wieder poppt der Aha-Effekt auf. Er spricht vom Faktor Zeit beim Kochen und Zubereiten der Speisen (zu kurz – zu lang gekocht), schwelgt über die Aubergine, beschäftigt sich in mehreren Kapiteln mit der gehobenen und der urbanen Küche oder definiert einen gelungenen *Mussakás*, der eine Fusion griechischer und gehobener westlicher Küche ist. Er lobt das ehrliche Essen, das in den dörflichen Kafention-Küchen gereicht wird, prangert die grassierende Anarchie in der heutigen Kochkunst an und gibt Tipps, wann und wo man bestimmte Gemüsesorten ernten sollte.

Im letzten Drittel enthält das Buch vier Essays: Es geht um die Entstehung dessen, was wir heute unter „französische Küche“ verstehen, um die Erneuerung der eher kargen Küche des griechischen Kernlands durch die üppige Küche der kleinasiatischen Flüchtlinge nach 1922, um das Weintrinken im griechischen Raum von der Antike bis in die Gegenwart und um die Restaurants als demokratischen Ausdruck. Ein Beispiel: „Der Wein bildete die Grundlage des Ernäh-

rungsystems der antiken Griechen und folglich der antiken Kultur Griechenlands. Zusammen mit den beiden anderen ‚heiligen‘ Nahrungsmitteln, dem Brot und dem Olivenöl, symbolisiert dieses Triptychon die kulturelle Identität der Griechen, die Überwindung der Barbarei und die Entstehung ihrer Kultur.“ Kurz: Sehr lesenswert!

Übersetzung mit Bravour

Die Übersetzerin des Buches Maria Zafón studierte Griechische Philologie in Thessaloniki. Seit über dreißig Jahren arbeitet sie als Neugriechischlehrerin, Übersetzerin und Dolmetscherin, u. a. für die Universität Thessaloniki und das Goethe-Institut Athen. Heute leitet sie die Sprachschule *Ellada* in der Schweiz. Sie hat (zum Teil als Maria Petersen) u. a. Texte von den griechischen Autoren Kostas Mourselas, Nikos Kavvadias, Manos Sfakianakis, Petros Tatsopoulos, Margarita Karapanou, Michel Fais, Janris Stingas und Melpo Axioti aus dem Griechischen ins Deutsche übertragen. Zafón hat hier eine ausgesprochen lebendige Übersetzung geliefert: Sie bündigt die widerspenstigen Texte, die ursprünglich für griechische Genießer geschrieben waren, meistert mit Bravour jeden der zahllosen textlichen Stolpersteine, macht die Chroniken verständlich und lesbar, ohne auch nur eine Ironie oder Spitze, einen Bezug oder Seitenhieb zu unterschlagen. Dazu hat sie keine Mühe gescheut, die zahlreichen alt- und neugriechischen sowie französischen Originalzitate zu finden.

Athanasios Tsingas

Christos Zouraris, „Gastmahl eines Gelehrten: Ein kulturphilosophisches Rezeptbuch“ *Edition Romiosini* 2022. 102 Seiten. ISBN-13: 978-3-946142-93-5. Kostenlose Online-Lektüre. Printversion: 10 Euro. Infos: <https://bibliothek.edition-romiosini.de>