

Wolfgang Schweickard (Saarbrücken)

«vr’o capama, vr’o paclava, vr’o ciulama».
Sprachliche Reflexe der osmanischen Küche in Europa

1. Charakteristika der osmanischen Küche

«Die turkhn essen arme elende speyse, das ainem darfwr grawt», so urteilt Hans Dernschwam Mitte des 16. Jahrhunderts im Tagebuch seiner Reise durch das Osmanische Reich (Babinger 1923, 123). Tatsächlich war die türkisch-osmanische Volksküche im Ursprung bodenständig und ohne besondere Raffinesse. Über die Jahrhunderte entwickelte sie sich aber zu einer der interessantesten Küchen des Mittelmeerraums. Ihr besonderer Reiz wirkt bis heute fort (Casperek-Türkkan 1989; Pekin / Sümer 1999). Neben den eigentlich türkischen Speisen, die vielfach aus vorosmanischer Zeit stammen, weist die osmanische Küche zahlreiche Einflüsse aus benachbarten Kulturen auf. Greifbare Spuren haben vor allem die Araber (*cuscus, muhallebi, rahat lokum, kahve, sarbat*), die Perser (*hoşab, kebab, meze, pilaf, pirinç*) und die Armenier (*köfte*) hinterlassen. Im Zuge der Ausbreitung der Osmanen nach Südosteuropa fanden zudem Gerichte griechischer und slawischer Provenienz Aufnahme in den Speiseplan. Bei einzelnen Speisen ist eine trennscharfe Abgrenzung der Herkunft kaum möglich. Oft werden von mehreren Seiten Ansprüche auf die Urhebererschaft angemeldet. Solches Ringen um das historische *Copyright* lässt auch erkennen, welche Bedeutung den kulinarischen Traditionen als nationalem Identifikationsfaktor zukommt.

Besonders beliebt waren bei den Osmanen Suppen mit verschiedenen Einlagen, Fleisch- und Gemüsegerichte, Teigwaren, Reis, Getreide und Milchprodukte. Gewürzt wurde mit Zwiebeln, Pfeffer und Knoblauch. Ergänzt wurde der Speiseplan von einer bunten Palette von Süßspeisen, die mit reichlich Zucker und Honig angerichtet wurden. Eine verfeinerte Esskultur entwickelte sich seit dem 15. Jahrhundert in den höher gestellten Kreisen. Vor allem am Hof des Sultans wurden die Küchenorganisation und die zeremoniellen Abläufe der Mahlzeiten immer weiter perfektioniert. In Anbetracht des hohen Nährwerts der Speisen und des fehlenden

Ausgleichs durch körperliche Bewegung ließen physische Dekadenzerscheinungen nicht auf sich warten:

Vieleser sind unter den Türken sehr häufig, daher auch gastrische Zufälle nie fehlen. Wirft man überhaupt einen Blick auf sämtliche oben erwähnte Nahrungsmittel und ihre Bereitungsweise, so ist nicht zu läugnen, dass der grosse Verbrauch von Reis in der Suppe, im *Pillav*, im *Dolma*, der bedeutende Genuss von Brot und Gemüse einerseits die Zugabe von Knoblauch und Pfeffer erheischen, andererseits jedoch als stickstofflose Stoffe bei der ruhigen, jede andauernde Bewegung scheuenden Lebensweise und dem natürlichen Pflagma der Bewohner das Blutleben zur Fettabsonderung stimmen müssen (Riegler 1852, 197).

2. Europäische Quellen

Informationen über Geschichte und Kultur der Osmanen fanden mit den Berichten europäischer Reisender, Diplomaten und Pilger den Weg zu einem breiteren Publikum. Spätestens seit dem Fall von Konstantinopel im Jahre 1453 und den damit verbundenen machtpolitischen Implikationen war die "Türkengefahr" auch in Westeuropa nachhaltig ins Bewusstsein der Menschen getreten (Schubert 1991, 108s.; Höfert 2003, 51ss.). Entsprechend neugierig war die Bevölkerung auf Nachrichten aus dem Innern des Osmanischen Reichs. Zwar gilt in den überlieferten Texten die besondere Aufmerksamkeit naturgemäß politischen, militärischen und administrativen Aspekten. Hinweise auf kulturelle Spezifika, wie eben auch die Esskultur, sind aber nicht selten (für einen Überblick cf. Dilger 1967, 104ss., Göllner 1978, 302s., Faroqhi ²2003, 228ss., Kia 2011, 223ss.).

Die Informationen aus den europäischen Quellen sind auch deswegen besonders wertvoll, weil die osmanische Überlieferung selbst vergleichsweise spärlich ist (Faroqhi 2008). Franz Babinger gibt dafür eine anschauliche Begründung:

Was nun die archivalischen Stoffmassen anbelangt, die etwa in der heutigen Türkei lagern und in weitestem Umfang noch ihrer Erschließung und Auswertung harren, so bestehen sie, soweit das 15. Jh. oder gar eine noch frühere Zeit in Betracht kommen, nur aus spärlichen Urkunden, die meist ein blinder Zufall auf die Gegenwart gerettet hat. Manchmal trieb man freilich in liebedienerischer Verblendung die *damnatio memoriae* so weit, daß man

alte und wichtige Aktenbestände sackweise als Altpapier ins benachbarte Bulgarien verhökerte, um später, als man den Schaden erkannte, davon nur einen jämmerlichen Bruchteil zurückzuerhalten. Die bisherige Aufnahme der noch vorhandenen amtlichen Schriftstücke aus früheren Jahrhunderten läßt befürchten, daß aus Zeiten vor dem 16. Jh. die Ausbeute weiterhin denkbar mäßig bleibt (Babinger 1957, 5s.).

Bei der europäischen Textüberlieferung sind prinzipiell zwei Stränge zu unterscheiden. Den ersten Strang bilden die Berichte von Autoren, die die Verhältnisse im Osmanischen Reich aus eigener Anschauung kennengelernt haben. Diese Texte besitzen ein hohes Maß an Originalität und Authentizität. Ganz anders ist die Situation bei Berichten aus zweiter Hand, vor allem bei Übersetzungen oder mehr oder weniger freien Adaptionen von Originaltexten. Gewiss leisten auch solche Werke einen Beitrag zur weiteren Verbreitung der Kenntnisse über das Osmanische Reich. Weil die Übersetzer sich aber meist in der Materie nicht wirklich auskennen, unterlaufen ihnen viele Fehler und Ungenauigkeiten. Wenn fehlerhafte Übersetzungen dann ihrerseits als Grundlage für weitere Übersetzungen dienen, sind die Ergebnisse oft haarsträubend. Ein eindrucksvolles Beispiel ist die unsägliche spanische Übersetzung (1690) von Rycauts *Present state of the Ottoman Empire* (1667), die auf der Grundlage der ihrerseits bereits mit zahlreichen Mängeln behafteten italienischen Fassung (1671) erstellt wurde.

Die früheste Schilderung eines Gastmahls im osmanischen Sultanspalast stammt von Bertrandon de la Broquière, der auf dem Rückweg von seiner Pilgerreise ins Heilige Land 1433 auch in Konstantinopel Station machte:

Et avant que ledit seigneur fust venu en ladite place, on y avoit porté au milieu, bien cent grandes escuelles d'estain et en chascune avoit une piece de mouton et du ris [...]. Et si tost que le seigneur fut assis, on luy apporta à mengier et luy mirent une touaille de soye devant luy aussi que une serviette et la tira devant luy. Et aprez, luy mirent une piece de cuyr vermeil tout rond et bien delyé devant, en lieu de nappe, car la coustume est telle qu'ils ne menge que sur telles nappes de cuyr. Et adoncques luy apportoiert de la chair en deux grands platz dorez, et aussi tost qu'il fu servi, ceulx qui sont ordonnez apporterent ces autres escuelles que j'ay dit cy devant, qui furent portées en celle place et en porterent et en servirent les gens qui estoient là, c'est assavoir de iiii à iiii, une escuelle, et avoit dedans du ris bien cler et une piece de mouton sans point de pain ne que boire (Schefer 1892, 190ss.).

Im Weiteren überwogen bei den Berichten aus dem Osmanischen Reich Texte in italienischer Sprache. Die frühesten Hinweise auf Küchenorganisation und Mahlzeiten, wiederum mit Bezug auf den alles dominierenden Serail, sind von Jacopo de Promontorio überliefert:

Post haec: ecco infiniti credençieri et altri simili cum diverse et delicate vivande da signori con uno bacile d'oro di valuta di ducato 8000 in più, qual si presenta dinanzi al Signore et altri cum gran numero di bacili di ariento molto ampli per li signori, bassa et altri capitani et gentili huomini li presenti. Poi subseguono altri infiniti bacili di metalli per gli huomini d'arme, jannizeri et altri simili et li fanno uno reficiamus cum gran triumpho et magnificentia commune (Babinger 1957, 38).

Besonders interessant sind in unserem Zusammenhang die zu Beginn des 16. Jh. entstandenen *Commentari dell'origine de' principi Turchi* von Theodor Spandugino, der sich zwischen 1503 und 1509 in Konstantinopel aufhielt. Die italienische Originalfassung des Textes entstand um 1514 nach seiner Exilierung nach Frankreich (Sathas 1890). Kurz darauf, also ca. 1515, wurde auch eine französische Übersetzung angefertigt (Erstdruck 1519). 1523 folgte eine deutsche Fassung.

Auch Spandugino haben es vor allem die Organisationsformen der Serail-Küche angetan:

Lo terzo grande delli eunuchi è uno, l'officio del quale se adimanda Isaga, che vol dir lo intimo superiore et capo; alcuni dimandano l'officio di questo eunucho Chelarzibassi. Questo ha in custodia la camera et persona dello imperatore, et è sopra le confettione che il signor mangia per ilchè questo officio è reputato grande, che non solamente è sopra le confettione che mangia il signore, ma anchora sopra li sciropi et ogni altra cosa deputata al servitio et voluptà dello imperator (Sathas 1890, 204).

Daneben finden sich in den *Commentari* auch allgemeinere Hinweise auf die Essgewohnheiten der Osmanen. Spandugino ist im Übrigen der erste Europäer, der auf das religiös begründete Alkoholverbot hinweist (wie die meisten turkstämmigen Völkerschaften hatten auch die Osmanen den islamischen Glauben angenommen):

È consueto generalmente di tutti li Turchi, mangiar tre volte il giorno, come di sopra habbiamo ditto, et fanno le lor vivande, con butiro assai, et riso con carne tagliata minutissimamente, et fatta in ballotte, come dissi, molte altre

vivande di pasta, et di altre sorte, molto differente dalle nostre; et hanno per peccato adoperar cucchiari d'argento, et però li maggior signori di Turchia adoperano, immo esso imperator adopera, chucchiari di legno, perchè la legge loro così vuole; et usano ditti signori più chè di ogni altra sorte piatti di porcellana; et il bever loro è acqua con zucharo et con mele, et qualche syropo, et questo perchè la legge li proibisce bever del vino; vero è che in molte parte del ditto signor Turco mal se osserva da ogni homo tal cosa, per esser li stipendiati quasi tutti figliuoli de christiani, onde benchè siano Turchi, essendo assueti a bever vino, ne bevono, et più che quello che si conviene. Sogliono stare in mensa, quando fanno convitto o straviza che loro dicono Sopot, da una mattina all'altra, et non hanno per vergogna esser visti briachi; li vini nascono nel paese et deli buoni, et sono coltivati da christiani, perchè a Turchi è proibito da la legge far del vino, et li Turchi non sono soliti tenere per altro vigne, se non per mangiar la uva et per far anchora certa composta con synapo, con laqual conservano la uva da l'uno anno a l'altro nelle lor case, che par che sia quasi sempre fresca. Hanno etiam vini sì di Candia, come di altri luoghi che mai non mancano, et spendono molti danari in vini, perchè quasi tutti li cortigiani ne bevano. Le donne et fanciulli loro per ordinario bevono de l'acqua. Le loro mense sono di corio, le quali domandano Suffra (Sathas 1890, 232s.).

Insgesamt ergiebiger sind im Hinblick auf die volkstümliche Küche die *Costumi et modi particolari de la vita de' turchi* von Luigi Bassano aus dem Jahre 1545. Bassano beschreibt den üblichen Speiseplan mit gebratenem Schaf- und Hammelfleisch, Reissuppe, Knoblauch, etc., und erwähnt als erster Europäer das Verbot des Verzehrs von Schweinefleisch bei den Osmanen:

La carne del Beccho e Castrato mangiano volentieri i Turchi, onde si fa l'abondanza de Cordovani, mangiano similmente del Montone assai, della Pecora, del Bue non molta, de gl'Agnelli assai, e Capretti, & tutte più volentieri la mangiano arrostate che lesse. Carne di Porco non mangiano, come vietata dalla loro legge, onde per non havere de strutti, e lardi, mancano d'infiniti buon condime[n]ti, e non hanno le delicatezze nel cocinare, che habbiamo noi, e Francesi. Usano vivande semplici, & il maggior condimento che lor faccino, è d'Agli pesti, così di Estate, come d'Inverno. Questi infilsano ne salvagiumi, in luogo di lardelli. Fanno certi guazzetti, iquali loro tengano eccellentissimi, ch'è noi sarebbeno senza sapore, & in somma i loro mangiari hanno più dell'utile, che del delicato, & abondante. Fanno gran conto delle teste, e de piedi del Castrato, & se ne trova de cotti per molte botteghe da comprare, vendansi anchora de certi lor pasticci di carne pesta, e minestra di Riso, con Mandole e Buro sciaguratissimo. (Babinger 1963, 35v-36v).

Eine weitere wichtige Quelle ist der 1548 gedruckte *Trattato* von Giovan Antonio Menavino, der 1526 in osmanische Gefangenschaft geriet und erst 1538 wieder freikam. Menavino geht im Kapitel *Del mangiare della Turchi* auf Details der osmanischen Esskultur ein. Neu sind die Hinweise auf verschiedene Gemüsesorten, Getreide, Fisch und Obst:

Si come i Turchi sono quali noi mortali, & d'una istessa carne, & de DIO creature, così si vivono come noi altri delle medesime sue create cose, al sostenimento delli humani corpi, & loro sanita necessarie. Per tanto i Turchi vivono del pane simile al nostro, ma[n]giano carne d'ogni sorte, eccetto che porcina: & le più volte la mangiano arrostita. In minestre usano mangiare riso più che di vivanda alcuna. Legumi mangiano raro, & spetialmente delle lentiche; perché dicono che inel ventre tagliano el sangue all'huomo: mangiano zucche, rape, & cavoli: & più voluntieri i bianchi che d'altra sorte: minestre di frumento mangiano in varii modi, tutti l'uno d'all'altro dissimili di vista, & di sapore. Pesce mangiano poco; perciò che dicono al pesce convenirse il vino, che bevendo acqua si tornarebbe a vivere inel ventre: usano deli frutti come i nostri in gran copia, & alla più parte tagliano la scorza, eccetto alle pere, che dicono quella essere per sanità dell'huomo, mangnanli avanti l'altre vivande, et sempre in dispari usano l'anime delle persiche, quando gli havessino fatto male del numero ne havieno mangiato, non vogliono forchette o pontaruoli [...] (Menavino 1548, 108s.).

Neben den italienischsprachigen Quellen sind auch zahlreiche Texte in deutscher, französischer, spanischer und englischer Sprache überliefert. Herausragend in seinem Detailreichtum ist das bereits eingangs zitierte, um 1555 verfasste Tagebuch von Hans Dernschwam, in dem sich auch eine der ausführlichsten und anschaulichsten Beschreibungen der osmanischen Esssitten findet (123-130). Ein Ausschnitt:

Die turkhen essen und siczen alle auff der erden und, darnachs jeder vermag, auff die erden ein dakhen ader tebich undergepraith, siczen sy zw rings herum, haben khain tisch. Wer es vermag, der brait ein sophra auff, das ist ein rund leder, darauff seczt er ein braitte hulczene ader kupffrene, verzintte, flache schussel, dorein seczt man ein gericht ader 2 ader 3, darczw broth und loffell; nent man syney. Khain thischtuch praucht man nicht, sunder wan mans herlich will haltten, zw rundt umb ein lang handtuch; das nent man peschkor (Babinger 1923, 126; cf. auch Schubert 1991, 108).

Lateinischsprachige Quellen treten in der Frühen Neuzeit gegenüber den volkssprachlichen Texten immer weiter in der Hintergrund. Beson-

ders markant ist dieser Paradigmenwechsel gerade bei den Reiseberichten, die sich an ein Publikum wenden, das mit lateinischsprachigen Texten nicht mehr erreichbar ist. Unter den wenigen Ausnahmen im Bereich der "Türkenliteratur" ist für unser Thema die 1544 gedruckte Schrift *De Turcarum ritu et caeremoniis* von Bartholomaeus Georgievits von Interesse, in der u. a. *patsmagh*, *pastarma*, *çorba*, *hossaph*, *pechmez*, *pirincts* und *şerbet* vorkommen. Wie Menavino hatte auch Georgievits lange Jahre in osmanischer Gefangenschaft verbracht.

Die reiche Dokumentation darf allerdings nicht darüber hinwegtäuschen, dass nur wenige Gerichte osmanischer Herkunft Eingang in die Speisepläne der westeuropäischen Länder gefunden haben. Im Grunde handelt es sich bei den Berichten der Reisenden um ein Stück historischer Landeskunde, mit dem die Neugierde der Zeitgenossen an der Lebensweise der Osmanen befriedigt wurde. Die Mehrzahl der kulinarischen Termini aus osmanischer Tradition sind heute nur noch historische Reminiszenzen. Die dauerhafte Etablierung einzelner türkischer Speisen in Westeuropa datiert vorwiegend aus jüngerer Zeit (*Joghurt*, *Kebab*), auch in der Folge der starken Arbeitsmigration. Für die sprachhistorische Aufarbeitung ist allerdings nicht die Popularität eines Wortes entscheidend. Historische Texte müssen in vollem Umfang zugänglich sein, damit alle Facetten der Sprachgeschichte adäquat erfasst werden können.

3. Südosteuropa

Stärker in der Volkskultur verankert ist die osmanische Küche in Südosteuropa. Zwischen dem 14. und dem 17. Jahrhundert war von Griechenland über Bulgarien und Serbien bis nach Ungarn sukzessive der gesamte Balkanraum unter osmanische Kontrolle geraten. Unter diesen Umständen verbreiteten sich naturgemäß auch Elemente der osmanischen Esskultur. Dies gilt auch für die frühen rumänischen Territorien, die uns im gegebenen Rahmen besonders interessieren. Zwar standen weder die Moldau noch die Walachei je unter direkter osmanischer Herrschaft. Durch die Nähe der Osmanen und die vielfältigen direkten Kontakte lagen aber die klassischen Voraussetzungen für einen sprachlichen und kulturellen Austausch vor.

Da die Textüberlieferung des Rumänischen erst spät einsetzt, sind wir über die Details des sprachlichen Niederschlags des Osmanischen in den

frühen Jahrhunderten nur schlecht informiert. Fassbar ist der osmanische Einfluss nach Maßgabe der chronologisch-systematischen Auszählung der kulinarischen Turzismen (inklusive der Getränke) bei Lüder / Miron (1992, 219ss.) seit dem 16. Jahrhundert (allerdings zunächst nur mit dem Beleg *telemea* 'Weißkäse aus Schafsmilch'). Im 17. Jahrhundert folgen drei weitere Belege (*cașcaval, ciorbă, rachiu*). Erst im 18. Jahrhundert steigt die Zahl der Turzismen mit 16 Belegen stärker an (*chiftea, ciulama, cușzun, emiclic, ghiuden, halva, locma, magiun, mezel, pastramă, petmez, pilaf, rahat, rahatlocum, ravac, schimbea, simit, sugiuc, șerbet, vișinap*). Der weitaus überwiegende Teil des osmanischstämmigen Wortschatzes manifestiert sich aber erst im 19. Jahrhundert (*acadea, baclava, bulgur, caimac, capama, cataif, etc.*). Das späte Erscheinen der kulinarischen Osmanismen ist gewiss zum Teil der schlechten Überlieferungslage geschuldet. Allerdings ist auch zu bedenken, dass die osmanische Küche in den rumänischen Territorien nicht wirklich auf breiter Front volkstümlich wurde (Steinke 1991, 220s.). Von den 61 älteren Belegen, die Lüder / Miron dokumentieren, ist heute nur ungefähr die Hälfte gebildeten Muttersprachlern geläufig (1992, 216). Andererseits erscheint es wenig angemessen, wenn etwa Maurer (1991) bei der Beschreibung der historischen Grundlagen der rumänischen Esskultur dem Einfluss der Römer große Bedeutung beimisst, die Osmanen aber nicht mit einem einzigen Wort erwähnt.

4. Sprachhistorische Aufarbeitung

Was Studien und Wörterbücher zum osmanischen Einfluss betrifft, ist unter den westeuropäischen Sprachen das Französische mit weitem Abstand am besten erforscht. Maßgeblich dafür sind die profunden Arbeiten von Raymond Arveiller (Pfister 1999), der neben den Arabismen auch den Turzismen große Aufmerksamkeit geschenkt hat. Die Arbeiten Arveillers werden wiederum vom *Trésor de la langue française* (TLF) rezipiert, der damit unter allen gemeinsprachlichen Wörterbüchern westeuropäischer Sprachen im Hinblick auf das osmanische Lehnwort führend ist. (Für einen Überblick über den Forschungsstand in anderen westeuropäischen Sprachen cf. Schweickard 2011b, 10s.).

Noch fundierter ist die wortgeschichtliche Erforschung der Osmanismen allerdings in den osteuropäischen Sprachen, wo der sprachliche Einfluss weitaus intensiver war. Grundlegend sind Moravcsik (1958) für

das byzantinische Griechisch, Knežević (1962) und Škaljić (1973) für das Serbokroatische, Kakuk (1973) für das Ungarische, Boretzky (1975/1976) für das Albanische, Graffard (1980) für das Russische, Grannes et al. (2002) für das Bulgarische und Stachowski (2005) für das Polnische. Besonders günstig ist die Situation für das Rumänische. Ausschlaggebend dafür sind die Vorarbeiten von Lăzar Șăineanu, der bereits 1885 eine ausführliche Dokumentation zusammengestellt hatte, mit der alle vorausgehenden Studien hinfällig wurden. Eine stark erweiterte Neuauflage dieses Werks folgte 1900. Den heutigen Stand der Forschung markieren die beiden Bände von Suciu (2009/2010), der vor allem die systematische Analyse der Osmanismen im Verhältnis zu Șăineanu weiter ergänzt und vertieft. Das ausführliche und kenntnisreiche Werk weist allerdings vor allem im zweiten Band, dem Wörterbuchteil, einige relevante Defizite auf. Trotz neuer Materialien und aktueller bibliographischer Dokumentation stellt es in Teilen sogar einen Rückschritt gegenüber dem mehr als hundert Jahre früher erschienenen Șăineanu dar. Die Fülle wenig expliziter Siglen lässt die Darstellung sehr unübersichtlich erscheinen. Da auf Quellenzitate verzichtet wird, bleibt die Dokumentation abstrakt und wenig anschaulich. Die bibliografischen Hinweise sind lückenhaft (vor allem bei der ergänzenden Dokumentation zu den südosteuropäischen Nachbarsprachen) und wenig präzise (so wird auf den nicht durchgehend alphabetisch geordneten DOR und auf Șăineanu ohne Angabe von Band und Seiten verwiesen).

Ein vergleichendes historisches Wörterbuch der europäischen Turzismen bleibt ein wichtiges Desideratum. Frühere Ansätze, insbesondere die Arbeiten von Miklosich 1884 mit Nachträgen 1889 und 1890, sind mittlerweile veraltet. Zur Verdichtung der historischen Dokumentation und zur Veranschaulichung der Reichweite des osmanischen Einflusses müssen auch die westeuropäischen Sprachen mit in die Betrachtung einbezogen werden. Oft können Schwierigkeiten, die sich bei der historischen Einordnung einzelner Belege ergeben, durch die Einbettung in einen übereinzelsprachlichen Gesamtrahmen leicht gelöst werden. Auch die einschlägige Forschungsliteratur kann im Rahmen einer vergleichenden Darstellung besser zusammengeführt werden.

Die Grundkonzeption eines solchen Wörterbuchs wurde im Jahresband 2011 der Zeitschrift *Lexicographica* vorgestellt (Schweickard 2011a). Die Makrostruktur ist nach der türkischen Grundform geordnet (die Schreibung orientiert sich an Meninski und Redhouse). Die einzelnen Belege werden mit Genus und Numerus (soweit dies erkennbar ist), expliziter Datierung, präzisen Quellenverweisen und Kontextziten verzeichnet. Nach

der derzeitigen Konzeption konzentriert sich die historische Dokumentation vor allem auf die Turzismen im Italienischen, Französischen und Deutschen. Ergänzend werden die jeweiligen Erstbelege im Spanischen und im Englischen genannt. Die Situation in (Süd-)Osteuropa wird auf der Grundlage der einschlägigen Vorarbeiten resümiert. Die Artikel werden durch einen Kommentarteil abgeschlossen, der Informationen zu den formalen, grammatikalischen und etymologischen Besonderheiten, zu den verschiedenen Entlehnungswegen und zur weiteren Verbreitung der Belege vorsieht. Den Abschluss bildet ein summarisches Verzeichnis der Forschungsliteratur. Metasprache ist das Englische. Die einzelnen Artikel samt Bibliographie und Indizes werden elektronisch publiziert (Schweickard 2014ss). Aus dem Bereich der kulinarischen Terminologie sind bislang die Artikel *baklava*, *börek*, *ciorbă*, *helva*, *lokma*, *lokum*, *pastırma*, *pilav* und *rahatı lokum* online zu konsultieren.

Bibliografie¹

- Arveiller, Raymond, *Addenda au FEW XIX (Orientalia)*, hg. Max Pfister, Tübingen, Niemeyer, 1999.
- Babinger, Franz (Hg.), *Hans Dernschwam's Tagebuch einer Reise nach Konstantinopel und Kleinasien (1553/55)*, München/Leipzig, Duncker & Humblot, 1923.
- Babinger, Franz (Hg.), *Die Aufzeichnungen des Genuesen Jacopo de Promontorio-de Campis über den Osmanenstaat um 1475*, München, Bayerische Akademie der Wissenschaften, 1957.
- Babinger, Franz (Hg.), *Luigi Bassano: I costumi et i modi particolari de la vita de' turchi*. Ristampa fotomeccanica dell'edizione originale (Roma 1545) corredata da una introduzione, note bio-bibliografiche ed un indice analitico, Monaco di Baviera, Hueber, 1963.
- Birken-Silverman, Gabriele, *Die Verfeinerung der rumänischen Eßkultur im 19. Jahrhundert. Eine Analyse der Neologismen im Rumänischen*, in: Ernst et al., 1992, 197–212.
- Boretzky, Norbert, *Der türkische Einfluss auf das Albanische*, vol. 1: *Phonologie und Morphologie der albanischen Turzismen*, vol. 2: *Wörterbuch der albanischen Turzismen*, Wiesbaden, Harrassowitz, 1975/1976.
- Burkhart, Dagmar (Hg.), *Körper, Essen und Trinken im Kulturverständnis der Balkanvölker. Beiträge zur Tagung vom 19.–24. November 1989 in Hamburg*, Wiesbaden, Harrassowitz, 1991.
- Casperek-Türkkan, Erika, *Kulinarische Streifzüge durch die Türkei*, Künzelsau, Sigloch, 1989.
- Dilger, Konrad, *Untersuchungen zur Geschichte des osmanischen Hofzeremoniells im 15. und 16. Jahrhundert*, München, Trofenik, 1967.
- DOR = Constantinescu, Nicolae A., *Dicționarul onomastic românesc*, București, Editura Academiei Republicii Populare Romîne, 1963.

¹ Das Zitat im Titel stammt aus *Chirița în provincie (1852)* von Vasile Alecsandri (in: *Opere*, București, Editura Hyperion, vol. 5, 1992, 365).

- Ernst, Gerhard et al. (Hg.), *Beiträge zur rumänischen Sprache im 19. Jahrhundert. Akten des Kolloquiums «Die rumänische Sprache im 19. Jahrhundert»* (Regensburg 26.–28. April 1990), Tübingen, Niemeyer, 1992.
- Faroqhi, Suraiya, *Kultur und Alltag im Osmanischen Reich vom Mittelalter bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts*, München, Beck, 2003.
- Faroqhi, Suraiya, *Approaching Ottoman history. An introduction to the sources*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008.
- Göllner, Carl, *Turcica. Die europäischen Türkendrucke des XVI. Jahrhunderts*, 3 vol. București/Berlin/Baden-Baden, Valentin Koerner, 1958–1978.
- Graffard, Sylvie, *Turzismen im Russischen*, Doktorarbeit Wien, Geisteswissenschaftliche Fakultät der Universität, 1980.
- Grannes, Alf et al. (Hg.), *A dictionary of Turkisms in Bulgarian*, Oslo, Novus (Instituttet for sammenlignende kulturforskning), 2002.
- Höfert, Almut, *Den Feind beschreiben: «Türkengefahr» und europäisches Wissen über das Osmanische Reich 1450–1600*, Frankfurt et al., Campus, 2003.
- Kakuk, Suzanne, *Recherches sur l'histoire de la langue osmanlie des XVI^e et XVII^e siècles. Les éléments osmanlis de la langue hongroise*, The Hague/Paris, Mouton, 1973.
- Kia, Mehrdad, *Daily life in the Ottoman Empire*, Santa Barbara et al., Greenwood, 2011.
- Klockow, Reinhard (Hg.), *Georgius de Hungaria: Tractatus de moribus, condicionibus et nequicia Turcorum. Traktat über die Sitten, die Lebensverhältnisse und die Arglist der Türken*, Köln/Weimar/Wien, Böhlau, 1993.
- Klockow, Reinhard et al. (Hg.), *Bartholomaeus Georgievits: De captivitate sua apud Turcas / Gefangen in der Türkei / Türkiyede esir iken*, Berlin, Gesellschaft für internationalen Kulturaustausch/Druckwerkstatt im Kreuzberg Museum, 2000.
- Knežević, Anton, *Die Turzismen in der Sprache der Kroaten und Serben*, Meisenheim am Glan, Hain, 1962.
- Lüder, Elsa / Miron, Paul, *Der Verfall der türkischen Elemente im Rumänischen*, in: Ernst et al., 1992, 213–240.
- Maurer, Artur, *Eßkultur in Rumänien*, in: Burkhart, 1991, 65–75.
- Menavino, Giovan Antonio, *Trattato de costumi et vita de Turchi*, Firenze, s.e, 1548.
- Meninski, Franciscus, *Thesaurus linguarum orientalium Turcicae-Arabicae-Persicae / Lexicon Turcico-Arabico-Persicum*, 6 vol. İstanbul, Simurg (Nachdruck der Ausgabe Viennae Austriae, operâ, typis & sumptibus Francisci à Mesgnien Meninski, 1680; 1780), 2000.
- Miklosich, Franz, *Die türkischen Elemente in den südost- und osteuropäischen Sprachen (Griechisch, Albanisch, Rumunisch, Bulgarisch, Serbisch, Kleinrussisch, Grossrussisch, Polnisch)*, Wien, in Commission bei Fritz Gerold's Sohn, 1884.
- Moravcsik, Gyula, *Byzantinoturcica*, vol. 1: *Die byzantinischen Quellen der Geschichte der Türkvölker*, vol. 2: *Sprachreste der Türkvölker in den byzantinischen Quellen*, Berlin, Akademie-Verlag, 1958.
- Pekin, Ersu / Sümer, Ayşe (Hg.), *Timeless tastes. Turkish culinary culture*, İstanbul, Vehbi Koç Vakfi, 1999.
- Redhouse = *Redhouse yeni Türkçe-İngilizce sözlük / New Redhouse Turkish-English Dictionary*, İstanbul, Redhouse Yayinevi, 2002.

- Rigler, Lorenz, *Die Türkei und deren Bewohner in ihren naturhistorischen, physiologischen und pathologischen Verhältnissen vom Standpunkte Constantinopel's*, 2 vol. Wien, Verlag von Carl Gerold, 1852.
- Rycaut, Paul, *The present state of the Ottoman Empire*, London, printed for John Starkey and Henry Brome, 1667.
- Rycaut, Paul, *Historia dello stato presente dell'Imperio ottomano. Trasportata in italiano da Costantin Belli*, Bologna, per Giovanni Recaldini, 1671.
- Rycaut, Paul, *Historia del estado presente del Imperio Otomano que, traducida y añadida, ofrece á la luz pública, con un compendio de los progresos de la liga sagrada contra turcas el P. M. Fr. Juan Bautista Lardito*, Salamanca, Lucas Perez, 1690.
- Șăineanu, Lăzar, *Elemente turcești în limba română*, București, Tipografia Academiei Române (Laboratorii Români), 1885.
- Șăineanu, Lăzar, *Influența orientală asupra limbei și culturii române*, vol. 1: *Întroducerea*, vol. 2: *Vocabularul* (parte 1: *Vorbe populare*, parte 2: *Vorbe istorice – Împrumuturi literare – Indice general*), București, Editura Librăriei Socecă, 1900.
- Schefer, Charles Henri Auguste (Hg.), *Le voyage d'Outremer de Bertrandon de la Broquière, premier écuyer tranchant et conseiller de Philippe le Bon, duc de Bourgogne*, Paris, Ernest Leroux, 1892.
- Schubert, Gabriella, *Deutschsprachige Reiseberichte zu Eßgewohnheiten und Tischsitten der Muslime auf dem osmanisch besetzten Balkan*, in: Burkhart, 1991, 107–116.
- Schweickard, Wolfgang, *Osmanismen in den europäischen Sprachen. Vorüberlegungen zu einem vergleichenden historischen Wörterbuch*, *Lexicographica* 27 (2011a), Berlin/Boston, 221–239.
- Schweickard, Wolfgang, *La stratificazione cronologica dei turchismi in italiano*, *Lingua Italiana* 6 (2011b), Pisa/Roma, 9–16.
- Schweickard, Wolfgang, *Turkisms in Italian, French and German (Ottoman Period, 1300-1900). A historical and etymological dictionary*, Saarbrücken, 2014ss.²
- Škaljić, Abdulah, *Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku*, Sarajevo, Svjetlost, ³1973.
- Spandouyn, Théodore, *La genealogie du grant Turc a present regnant*, Paris, Regnault, 1519.
- Spandugino, Teodoro, *Commentari dell'origine de' principi Turchi*, in: Sathas, Konstantinos N. (Hg.), *Documents inédits relatifs à l'histoire de la Grèce au Moyen Age*, vol. 9. Paris, J. Maisonneuve, 1890, 202-261.
- Spanduvinus, Theodorus, *Der Türcken heymlickeyt. Ein New nutzlich buechlein von der Türcken ursprung, pollicey, hofsytten und gebreuchen in und ausser den zeitten des kriegs [...]*, Bamberg, Georg Erlinger, 1523.
- Stachowski, Stanisław, *Glosariusz turecko-polski*, Kraków, Księgarnia Akademicka, 2005.
- Steinke, Klaus, *Die Türken und die Balkanküche*, in: Burkhart, 1991, 219–227.
- Suciu, Emil, *Influența turcă asupra limbii române*, vol. 1: *Studiu monografic*, vol. 2: *Dicționarul cuvintelor românești de origine turcă*, București, Editura Academiei Române, 2009/2010.
- TLF = *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIX^e et du XX^e siècle (1789–1960)*, 16 vol. Paris, Klincksieck, Éditions du Centre national de la recherche scientifique, 1971–1994.

² <http://www.uni-saarland.de/lehrstuhl/schweickard/turkisms.html>

Abstract: The article deals with the influence of Turkish on the culinary vocabulary of European languages. Based on significant historical sources and preceding studies on Turkish-European language contacts, the lexical reflexes of Ottoman-Turkish culinary traditions are illustrated. The study is part of the ongoing project *Turkisms in Italian, French and German (Ottoman Period, 1300-1900). A historical and etymological dictionary*.

Keywords: Language contact, lexicography, culinary vocabulary, cultural studies, Turkish and Romance, Turkisms, Ottoman period