

MELITTA WEISS ADAMSON

Ibn Buṭlān's simulierte Fleischspeisen für Kranke, Mönche und Christen in der Fastenzeit, ihre frühmittelalterlichen Quellen und spätmittelalterliche Rezeption

Abstract

Ibn Buṭlān's counterfeit meat dishes for the sick, monks, and Christians during Lent, their early-medieval sources and late-medieval reception

Among the lesser known works by the eleventh-century Baghdad physician Ibn Buṭlān, a Nestorian Christian, is the ‚Kunnāsh al-adīra wa-l-rubhān‘ (Medical Manual for the Use of Monks and Country People). Subject of this study is Chapter 41 of the ‚Kunnāsh‘ with its counterfeit meat dishes for the sick, monks, and Christians during Lent, in Arabic called *muzawwar* dishes. An analysis of its content and style is followed by an investigation of the early history of the recipes in the Islamic Golden Age, and the late-medieval reception of Chapter 41 in the cookbook literature of the Arab World. An exploration of the question what if any of these vegetarian recipes with their dual role in religion and medicine and/or the concept of *muzawwar* reached medieval Christian Europe, concludes the study.

Keywords: Ibn Buṭlān, simulated meat dishes, Lenten fare, medical use, medieval reception

DOI: doi.org/10.15452/Beitrag.2022.01

1. Einleitung

Der Nestorianer Ibn Buṭlān, ein Bagdader Arzt des 11. Jahrhunderts, war in der arabischen Welt für seine medizinischen Schriften bekannt, in erster Linie für sein Werk ‚Taqwīm al-ṣiḥḥa‘, das in lateinischer Übersetzung unter dem Titel ‚Tacuinum sanitatis‘ im Europa des Spätmittelalters weite Verbreitung fand (Elkhadem 1990, Mendelsohn 2013). Es wurde an so renommierten Institutionen wie der Universität von Paris rezipiert und kommentiert, reich illustrierte

Versionen waren der Stolz adeliger Bibliotheken, und im frühen 16. Jahrhundert gelangte sowohl die lateinische als auch die deutsche Übersetzung in Straßburg in den Druck (McVaugh 2011:206 f., Seidler 1967:58, Arano 1976, Ibn Buṭlān 1531, Ibn Buṭlān 1533). Zu Ibn Buṭlāns weniger bekannten Werken zählt die Schrift ‚Kunnāsh al-adīra wa-l-rubhān‘ (Medizinisches Handbuch für den Gebrauch von Mönchen und der Landbevölkerung), ein konziser Text, der auf die medizinische Grundversorgung von Bewohnern ländlicher Gebiete ausgerichtet und dem ‚Canon medicinae‘ Avicennas nachempfunden ist (Jadon 1968:xi).¹ Das Ende des Handbuchs bilden zwei Kapitel, die von der modernen Herausgeberin des ‚Kunnāsh‘ als Originalbeiträge des Autors betrachtet werden. Es sind Kapitel 41 mit Rezepten für Kranke, Mönche und Christen in der Fastenzeit und Kapitel 42 mit Weihrauch- und Parfümrezepten (ibid:413–426, 427–438). Gegenstand der folgenden Studie sind die simulierten Fleischspeisen in Kapitel 41, im Arabischen als *muṣawwar* Speisen bekannt, ihre frühmittelalterliche Geschichte, Rolle in Religion und Medizin, sowie ihre spätmittelalterliche Rezeption.

Das medizinische Schrifttum im Goldenen Zeitalter des Islam wird durch enzyklopädische Werke charakterisiert, wie etwa den ‚Continens‘ von Rasis aus dem frühen 10. Jahrhundert und den ‚Canon‘ Avicennas aus dem frühen 11. Jahrhundert (al-Rāzī 1955–1985, Avicenna 1964). Dieser Trend ist auch in Andalusien zu beobachten mit Averroës’ ‚Colliget‘ aus dem 12. Jahrhundert etwa (Averroës 1542). Monumentale Werke dieser Art mögen für die Ausbildung von Medizinstudenten nützlich gewesen sein, jedoch weniger für den praktischen Arzt oder gebildeten Laien auf der Suche nach einem schnellen Ratgeber. Es war Ibn Buṭlān, der Mitte des 11. Jahrhunderts mit seinem ‚Taqwīm al-ṣiḥḥa‘ das erste medizinische Nachschlagewerk in Tabellenform kreierte, das der Präventivmedizin gewidmet war. Darin befasste er sich in erster Linie mit Lebensmitteln und einigen Gerichten, streifte aber auch die anderen fünf *res non naturales*, die zusammen ein traditionelles *Regimen sanitatis* oder Gesundheitsregimen ausmachten (Schmitt 1973:147–155). Das Format war so erfolgreich, dass es nicht nur Ibn Buṭlān in der arabischen Welt und später in Europa zu Ruhm verhalf, sondern auch einen weiteren Bagdader Arzt, Ibn Djazla, in der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts dazu inspirierte, es für ein Handbuch über Krankheiten von Kopf bis Fuß mit dem Titel ‚Taqwīm al-abdān fī tadbīr al-insān‘ zu benutzen. Im Lateinischen als ‚Tacuini aegritudinum‘ bekannt, wurden

¹ Für die englische Übersetzung von Ibn Buṭlāns Kapitel 41 des ‚Kunnāsh‘ und ihren Rat in Sachen arabischer Kulinarik und Diätetik bin ich Nawal Nasrallah zu großem Dank verpflichtet.

seine Krankheitstafeln 1532 in Straßburg gedruckt,² und ein Jahr später folgte ebenfalls in Straßburg die deutsche Übersetzung der ‚Tacuini‘ beider Autoren von Michael Herr in einem Band vereint.³

Für seinen ‚Kunnāsh al-adīra wa-l-rubhān‘, der sich an Mönche und Laien als medizinische Betreuer wandte, wählte Ibn Buṭlān die traditionellere Form der Sachprosa, aber Kürze war nach wie vor sein Grundprinzip. Er befasste sich nur mit Krankheiten und deren Therapien, von denen man annehmen konnte, dass die Landbevölkerung damit konfrontiert sein würde (Jadon 1968:viii). Aufgrund der Wahl dieses speziellen Publikums schuf Ibn Buṭlān einen neuen Typus von Handbuch, das von seinen vielen Reisen und dem Wissen um die Bedürfnisse der Mönche und anderer Mitglieder religiöser Gemeinschaften bei der Behandlung von Kranken profitierte. Als ausschlaggebenden Faktor für die dringende Abfassung seines Werkes nennt der Autor die Pestepidemie von 1054 n. Chr., der viele Gelehrte und Mediziner zum Opfer fielen, was seiner Meinung nach eine allgemeine Verschlechterung des medizinischen Wissens zur Folge hatte (ibid.:ix-x). Ibn Buṭlāns ‚Kunnāsh‘ ist dem modernen Leser in einer kritischen Ausgabe des arabischen Textes zugänglich, die Gegenstand von Samira Yousef Jadons Dissertation aus dem Jahr 1968 an der University of California at Los Angeles war (Jadon 1968). Die Ausgabe basiert auf sechs arabischen Handschriften, deren Datierung vom 13. bis ins 18. Jahrhundert reicht (ibid.:v). Neben der angestrebten ländlichen Zielgruppe deuten einige der Handschriften auch auf eine Rezeption des ‚Kunnāsh‘ durch professionelle Ärzte hin. Die älteste Handschrift von 1293 n. Chr. zum Beispiel, wurde von einem Arzt in Hamāh, Syrien, mit dem Namen Nasr ibn Zaky al-Dīn für seinen persönlichen Gebrauch kopiert. Ein Arzneimittelzusatz von einem anderen Autor, der in einer der Handschriften genannt wird, findet seine Bestätigung in der Handschrift von 1293 n. Chr., die uns auch seinen Namen verrät.⁴ Es war kein anderer als Ibn Djazla, eine Generation jünger als Ibn Buṭlān, der, wie bereits erwähnt, für seine eigene Arbeit wesentlich von seinem berühmten Vorgänger inspiriert wurde (Jadon 1968:x).

² Tacuini aegritudinum et morborum ferme omnium corporis humani, cum curis eorundem, Buhahylyha Byngezla autore (Ibn Djazla 1532).

³ Den Tabellen oder *Schach Tafeln* der deutschen Fassung von Ibn Buṭlān (S. ij–lxxxj) und Ibn Djazla (S. lxxxij–clxix) zum Beispiel folgt jeweils ein Regelbuch für Ibn Buṭlāns (S. clxxj–ccv) und Ibn Djazlas (S. ccvj–cclij) Tabellen (siehe Ibn Buṭlān 1533).

⁴ Persönliche E-Mail von Nawal Nasrallah, 4. Januar 2021.

2. Ibn Buṭlān Kapitel 41 des ‚Kunnāsh‘

Die Tatsache, dass sich Ibn Buṭlān in seinen letzten beiden Kapiteln des ‚Kunnāsh‘ auf die Zubereitung von Speisen, Weihrauch und Duftstoffen konzentrierte, zeigt einmal mehr, dass er das Werk als praktisches Handbuch für Laien und religiöse Gemeinschaften konzipiert hatte. Das Kapitel über *muzawwar*, also simulierte Fleischgerichte, trägt den Titel ‚Kapitel 41: Über Speisen für Kranke und Mönche und Christen in der Fastenzeit‘.⁵ Es beginnt mit allgemeinen Hinweisen, wie man die beliebten arabischen Fleischartopfggerichte *ḥiṣrimiyya*, *summāqiyya* und *rummāniyya* in vegetarische Gerichte umwandelt, indem man der Basis des jeweiligen Gerichts statt Fleisch etwa Spinat oder Kürbis beigibt. Die Speisen sind auch dahingehend variabel, dass sie zur Behandlung von Durchfall und zur Reduzierung der Säftkonzentration eines Patienten im Sinne der Humorallehre herangezogen werden können. Diesen allgemeinen Richtlinien folgen sechs individuelle Rezepte, die ersten drei für *bārīda* oder kalte Gerichte (Rezept 2-4), von denen nur das erste, ein Rezept für Aubergine, medizinischen Rat enthält. Es wird Menschen mit gelber Galle als dominantem Körpersaft empfohlen (Rezept 2). Die beiden anderen sind für ein Bohnengericht und ein Gericht aus zerbröckeltem Brot, beide in süß-saurer Soße (Rezept 3-4). Weitaus komplexer ist das darauffolgende Rezept, dessen Zutaten von Saubohnen bis Karotten und Wüstenröllchen reichen und das rauchig schmeckt (Rezept 5). Einfacher geht es dann weiter mit den letzten beiden Rezepten des ersten Teils, einem Gericht aus zerbröckeltem Brot in Saubohnenbrühe, und einem weißen Saubohneneintopf (Rezept 6-7).

In seinem umfangreicheren Abschnitt über Fastenspeisen mit dem Titel ‚Was Speisen betrifft, die Mönche und Christen in der Fastenzeit essen‘ beginnt Ibn Buṭlān wieder mit allgemeinen Hinweisen für drei gesäuerte Fleischartopfggerichte, nämlich *sikbāj* und die zwei bereits im ersten Teil erwähnten Gerichte *ḥiṣrimiyya* und *summāqiyya*. Für den folgenden weißen Eintopf (Rezept 8) empfiehlt er, Fleisch und Milchprodukte mit Saubohnen und Nüssen zu ersetzen. Dieser Ersatz sei ebenso für zwei weitere Geflügelgerichte, einen goldfarbigen und einen dunkelfarbigen Eintopf anwendbar. Ibn Buṭlān bringt danach Fastenvarianten für einen beliebten Fleischbrei und ein gebratenes Hackfleischgericht,

⁵ ‚CHAPTER FORTY-ONE: ON FOODS FOR THE SICK, AND MONKS AND CHRISTIANS FOR LENT FASTING‘, englische Übersetzung aus dem Arabischen von Nawal Nasrallah, 2021.

gefolgt von einem Linsengericht und einem süßen Reisbrei (Rezepte 9-12). Aufwendiger ist das nächste Rezept für ein mehrschichtiges Gericht, wofür der Autor auch eine wackelige Variante anführt (Rezepte 13-14). Der Abschnitt über die Fastenspeisen endet mit zwei Arten von Sandwich, einem rauchigen belegten Brot und einem von Mönchen zubereiteten gerollten Sandwich (Rezepte 15-16), sowie einer Würze und einer byzantinischen Soße (Rezepte 17-18). Die byzantinische Soße ist ungewöhnlich, weil sie das einzige Rezept mit genauen Mengenangaben ist und sogar die Stadt anführt, auf die sich das Maßsystem bezieht, nämlich Mayyafariqin in der heutigen Türkei. Für Forscher der Geschichte des Essens endet Kapitel 41 mit einem kryptischen Hinweis auf ein Kochbuch, das Ibn Buṭlān ebenfalls geschrieben haben könnte.⁶

Es war wahrscheinlich Ibn Buṭlāns Streben nach Kürze, das ihm die Idee gab, eine Handvoll von allgemein bekannten arabischen Speisen am Anfang der beiden Abschnitte in Kapitel 41 zu wählen und an deren Beispiel zu zeigen, wie einfach sie sich in vegetarische Gerichte umwandeln lassen. Die nachfolgenden Rezepte sind zum Großteil kurz und ohne detaillierte Maßangaben, bieten aber an passender Stelle bisweilen alternative Zubereitungsformen, wodurch die Zahl der Rezepte in dem relativ kurzen Kapitel vergrößert wird. Dass der Autor Rezepte für Kranke, Mönche und Christen in der Fastenzeit in einem Kapitel vereinte, war im Hinblick auf das Zielpublikum des ‚Kunnāsh‘ sinnvoll und in dieser Beziehung war das Kapitel durchaus ein Originalbeitrag, wie Jadon es genannt hatte (Jadon 1968:x–xi). Ein Blick auf die Geschichte des Essens im Goldenen Zeitalter des Islam zeigt allerdings, dass weder das Konzept vegetarischer Versionen von Fleischspeisen in Religion und Medizin, noch der Terminus *muzawwar* für diese simulierten Gerichte neu war.

3. Frühmittelalterliche Quellen

Ein Jahrhundert, bevor Ibn Buṭlān seinen ‚Kunnāsh‘ verfasste, kompilierte Ibn Sayyār al-Warrāq das erste mittelalterliche Kochbuch überhaupt, den ‚Kitāb al-Ṭabīkh‘, ein umfassendes Werk mit 615 Rezepten, das die Kochkunst klar in den Kontext der Humorallehre stellt (Nasrallah 2007). Es enthält sowohl ein

⁶ „as for what we find of recipes in cookbooks of dishes that convince others of what they claim to be (*burhān al-aghdiyya*), such as an omelet (*‘ujja*), which in fact is not made with eggs, or yogurt that does not contain milk, these we have covered in our cookbook“. Englische Übersetzung aus dem Arabischen von Nasrallah, 2020.

Kapitel über simulierte Gerichte als Fastenspeisen für Christen (Kapitel 46, *ibid.*:232–238), als auch ein Kapitel über *muzawwar* Gerichte für Kranke (Kapitel 105, *ibid.*:433–439). Letzteres steht am Beginn von fünf Kapiteln über Krankenspeisen (Kapitel 105–109, *ibid.*:433–449), gefolgt von fünf weiteren am Ende des Kochbuchs (Kapitel 122–126, *ibid.*:472–490). Der Inhalt von Kapitel 46 teilt sich in vier Untergruppen: sieben kalte Gerichte; sieben Gerichte, die Fisch, Meeresfrüchte und Milchprodukte simulieren; sechs Shrimpgerichte, und allgemeine Hinweise, wie man die vier beliebten Fleischgerichte *harīsa*, *sikbāj*, *maḍīra* und *isfidhbāj* in Fastenspeisen umwandelt (*ibid.*:232–238). Ein Jahrhundert später sollte Ibn Buṭlān seine allgemeinen Hinweise an den Beginn seines Kapitels stellen und drei der vier von al-Warrāq genannten Gerichte besonders hervorheben: *sikbāj*, *maḍīra* und *harīsa*. Die Rezepte der zweiten Untergruppe, die Shrimps ohne Shrimps, eine Würzsoße aus kleinen Fischen ohne Fische, zwei Milchgerichte ohne Milch, ein Omelette ohne Eier, eine Würze auf fermentierter Milchbasis ohne Milch, und gefilterte Joghurt ohne Milch, sind genau die Arten von simulierten Gerichten, auf die Ibn Buṭlān am Schluss von Kapitel 41 des ‚Kunnāsh‘ anspielt.

In den sechzehn Rezepten von Kapitel 105 in al-Warrāqs Kochbuch liegt der Schwerpunkt auf vegetarischen Krankenspeisen mit Zutaten wie Kürbis, Mangold, Salat, Kräutern, Samen und Nüssen (*ibid.*:432–437). Die medizinischen Leiden, die diese Speisen lindern sollen, sind wie bei Ibn Buṭlān Durchfall und zu viel gelbe Galle, aber auch Rippenfellentzündung, Appetitlosigkeit, und Magenbeschwerden. Und es ist hier, in den ersten zwei Rezepten von Kapitel 105, in denen al-Warrāq uns einen Hinweis auf die Quelle für seine *muzawwar* Rezepte gibt: „Ein Rezept für *muzawwara* von Kürbis (*qar*) zubereitet für Menschen mit Fieber, aus der Kopie von Ibn Māsawayh“ und „*Muzawwara* Rezept, gut für Fieber und Leute, die an zuviel gelber Galle leiden (*aṣḥāb al-ṣafrā*), von derselben Kopie“.⁷ Ibn Māsawayh wird auch in den folgenden Kapiteln 106 und 107 (*ibid.*:439, 443–445) sowie schon viel früher, in Kapitel 40 (*ibid.*:205) und Kapitel 43 (*ibid.*:221) zitiert. Bei dem medizinischen Autor handelt es sich um den Nestorianer Yuḥannā Ibn Māsawayh, Leibarzt mehrerer Kalifen, der 857 n. Chr. starb und im Westen unter dem Namen Mesue bekannt war. Er war berühmt für seine Übersetzungen antiker Medizin und war selbst auch Autor von

⁷ „A recipe for *muzawwara* of gourd (*qar*) cooked for people with fevers, from the copy of Ibn Māsawayh“, und „*Muzawwara* recipe, good for fevers and people suffering from excess of yellow bile (*aṣḥāb al-ṣafrā*), from the same copy“ (Nasrallah 2007:433 f.).

medizinischen und diätetischen Texten sowie einem Kochbuch (ibid.:529). Sollte Ibn Māsawayh oder einer seiner nestorianischen Zeitgenossen in der Tat dafür verantwortlich sein, dass vegetarische Versionen von Fleischspeisen als Krankenspeisen Anwendung fanden, dann etablierte sich dieses Konzept in der islamischen Medizin des 9. Jahrhunderts sehr schnell. Bereits in der zweiten Hälfte des Jahrhunderts listet Thābit Ibn Qurra (836–901) in seinem Werk ‚Kitāb al-Dhakhīrah fi’Ilm al-Tibb‘ eine Reihe von medizinischen Verschreibungen bei Kopfschmerzen und Fieber (Waines/Marīn 1992:299 f., Sobhy 1928:19, 154 f.). Für erstere empfiehlt er simulierte Fischgerichte, und für Fieberkranke auf dem Weg der Besserung, die wieder kräftigere Nahrung zu sich nehmen wollen, *muzawwar* Varianten von so beliebten Speisen wie *zīrbāj*, dem Linsengericht ‘*adasiyya*, dem Mungbohnergericht *māshīyya*, und den mit Spinat oder Lattich gefüllten Teigtaschen *sanbūsak*. Für simulierten Fisch wird Kürbis als Ersatz genannt.⁸

4. Spätmittelalterliche Rezeption in der Arabischen Welt

Ibn Buṭlāns Kapitel 41 des ‚Kunnāsh‘, das, wie gezeigt werden konnte, offensichtlich seine Wurzeln in der Bagdader medizinischen und kulinarischen Literatur des 9. und 10. Jahrhunderts hatte, wurde in der arabischen Welt bis ins 15. Jahrhundert rezipiert. Seine Kombination von *muzawwar* Rezepten für Kranke, Mönche und Christen in der Fastenzeit, jeweils eingeleitet mit allgemeinen Hinweisen für die Umwandlung von beliebten Fleischgerichten in vegetarische Gerichte, fand bei den Kochbuchautoren im Nahen Osten und Nordafrika Anklang. Das Kapitel wurde im 14. Jahrhundert zur Gänze in eine wesentlich erweiterte Fassung von al-Baghdādīs Kochbuch aus dem 13. Jahrhundert integriert, bekannt unter dem Namen ‚Kitāb Waṣf al-aṭ’ima al-Mu’tāda‘ (Perry 2001:275 f., englische Übersetzung ibid.:301–465). In den verschiedenen Handschriften treten die *muzawwar* Rezepte für Kranke entweder wie bei Ibn Buṭlān zusammen mit den Fastenspeisen oder getrennt auf.⁹ Eingeleitet wird das

⁸ Für die englische Übersetzung der *muzawwar* Rezepte bei Thābit Ibn Qurra danke ich Nawal Nasrallah (persönliche E-Mail 14. Mai 2021).

⁹ In Perrys Handschrift A, Topkapi Saray 62 Tip/1992; Dar al-Kutub Taimur Ṣinā’a 51, werden vegetarische Kranken- und Fastenspeisen kombiniert, in Handschrift B,

Kapitel im ‚Kitāb Waṣf‘ mit den Worten „Es folgt, was Kranke essen und Mönche und Christen in der Fastenzeit, aus dem Buch von Ibn ‘Abdūn. Kapitel 14 über das Essen von Kranken und Mönchen und Christen in der Fastenzeit“, wobei eine Topkapi Handschrift des Kochbuchs die Quelle hier identifiziert.¹⁰ Mit Ibn ‘Abdūn ist nämlich Abū l-Hasan al-Muhtār ibn ‘Abdūn ibn Sa’dūn ibn Buṭlān gemeint, dessen Kapitel 41 des ‚Kunnāsh‘ wohl irrtümlich vom Schreiber als Kapitel 14 wiedergegeben wurde. Ibn Buṭlāns Grundstock vegetarischer Kranken- und Fastenspeisen wurde im ‚Kitāb Waṣf‘ mit weiteren *muzawwar* Gerichten und allgemeinen Hinweisen für die Zubereitung von Gemüse und Hülsenfrüchten angereichert (siehe Konkordanz in Perry 2001:289–299).

Nachdem Bagdad 1258 von den Mongolen dem Erdboden gleichgemacht worden war, erreichte die Stadt nie wieder ihren früheren Ruhm und das Zentrum der arabischen Welt verschob sich nach Westen, nach Kairo. Dort war es auch, wo das umfangreichste arabische Kochbuch des Mittelalters mit nicht weniger als 820 Rezepten im 14. Jahrhundert kompiliert wurde, in der Fachwelt bekannt als ‚Kanz al-fawā’id fī tanwī al-mawā’id‘ (‚Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table‘) (Nasrallah 2018). Auch dieses Kochbuch enthält ein Kapitel mit *muzawwar* Gerichten, Kapitel 8 (ibid.:184–192) mit dem Titel ‚Vegetarische Gerichte (*muzawwarāt al-buqūl*) für die Ernährung der Kranken‘.¹¹ Mit dem ‚Kitāb Waṣf‘ teilt es Ibn Buṭlāns allgemeine Hinweise, wie man *hiṣri-miyya*, *summāqiyya* und *rummāniyya* in vegetarische Gerichte umwandelt, inklusive Anweisungen, wie man sie für die Behandlung von Durchfall und Reduzierung von dickflüssigen Säften adaptieren kann. Interessanterweise gehen die ersten drei ausführlichen Rezepte sowie ein weiteres am Ende des Kapitels auf al-Warrāqs Kapitel 105 zurück. Die vier Rezepte (205–207, 224) sind allesamt für Kürbisgerichte, wobei für Rezept 206 Lattich als Alternative benutzt

Topkapi Saray 22/74 Tip/2004; Dar al-Kutub Taimur Ṣinā’a 52, werden die Krankenspeisen erst viel später gelistet. Dies ist auch der Fall in einer Handschrift aus Kairo (persönliche E-Mail von Nawal Nasrallah, 23. August 2020).

¹⁰ „There follows what sick people eat, and monks, and Christians during Lent, from the book of Ibn ‘Abdūn. CHAPTER 14, ON WHAT SICK PEOPLE EAT, AND MONKS AND CHRISTIANS DURING LENT“ in Handschrift A. In Handschrift B lautet der Titel lediglich „There follows this chapter on what sick people eat, and monks, and Christians during Lent“, siehe Perry 2001:443 und Fußnote 8. In der von Nawal Nasrallah eingesehenen Handschrift aus Kairo wird in einer Marginalglosse betont, dass dieses Kapitel nicht zu den anderen gehöre, sondern aus dem Buch Ibn ‘Abdūns stamme (persönliche E-Mail von Nawal Nasrallah, 23. August 2020).

¹¹ „Vegetarian Dishes (*muzawwarāt al-buqūl*) for the Nourishment of the Sick“, Nasrallah (2018:184).

werden kann (ibid.:185 f., 190). Neben Kürbis enthalten die Rezepte im *muzawwar* Kapitel des Kanz' Kochbuchs so Standardzutaten wie Spinat, Portulak und Mangold. Mungbohnen und Granatapfelkerne spielen eine größere Rolle im Vergleich zu al-Warrāq, auffällig ist auch der Gebrauch von Judenmalve (Jew's mallow), die als *molokheyya* bis heute ein ägyptisches Nationalgericht ist. Wenn in den Kanz' Rezepten der medizinische Nutzen einer Speise gegeben wird, dann meistens nur für ein oder zwei Leiden. Eine Ausnahme bilden die zwei letzten Rezepte, Rezept 226 und 227, für das Eintopfgericht *zirbāj* und ein Granatapfelkerngericht, die jeweils für eine ganze Reihe von Krankheiten empfohlen werden (ibid.:191 f.).

Im 15. Jahrhundert diente das anonyme Kanz' Kochbuch mit seiner Fülle an Rezepten und praktischen Ratschlägen einem ägyptischen Dichter namens Ibn Mubārak Shāh als Basis für eine stark gekürzte Version von ungefähr 330 Rezepten (Ibn Mubārak Shāh/Newman 2020). Wie die Vorlage enthält auch die Kurzfassung ein Kapitel mit *muzawwar* Rezepten, und an derselben Stelle im Kochbuch, zwischen einem Kapitel über Eierspeisen und einem Fischkapitel (ibid.:55 f., Kapitel 7). Mit Ausnahme der letzten zwei Rezepte, die sehr detailliert und fast identisch mit Rezept 226 und Rezept 227 im Kanz' Kochbuch sind, erscheinen alle anderen *muzawwar* Rezepte radikal gekürzt, oft nur zu einer Alternativzubereitung reduziert, wie etwa „*Muzawwara* mit Portulak: manche bereiten sie mit Granatapfelkernen zu“ oder eine medizinische Indikation wie „*Muzawwara* mit Kürbis: für eine Person mit Fieber“ oder eine Kombination von beiden, wie etwa „*Muzawwara* mit Granatapfelkernen: für Übelkeit; sie wird mit Zucker eingedickt“. ¹² Wollte man dieses fragmentarische Material den Rezepten des Kanz' Kochbuchs zuordnen, dann scheinen die ersten vier Einträge auf die Einleitung zu weisen und die anderen auf Rezepte 205 bis 210 und 216 (Nasrallah 2018:185–187, 189). Bei dem allgemeinen Rat „Für jede *muzawwara* verwende die entsprechenden Gewürze und Würzmittel und dergleichen, wie etwa Mandeln und Rosenwasser. Sie mit Brotbröseln einzudicken wird gut sein“ könnte es sich um einen Zusatz von Ibn Mubārak Shāh handeln. ¹³

¹² „*Muzawwara* with purslane: Some make it with pomegranate seeds“, „*Muzawwara* with gourd: For a feverish person“, und „*Muzawwara* with pomegranate seeds: For nausea; is thickened with sugar“. Für die englische Übersetzung des *muzawwar* Kapitels in Ibn Mubārak Shāh danke ich Nawal Nasrallah. Die englische Übersetzung in Ibn Mubārak Shāh/Newman (2020:55) ist etwas abweichend.

¹³ „For each *muzawwara* use the appropriate spices and seasonings, and the like, such as almonds and rose water. Thickening them with breadcrumbs will be good“, in der Übersetzung von Nawal Nasrallah.

5. Europäische Rezeption arabischer Gerichte an der Wende zur Neuzeit

Auf Grund des kulturellen Wissenstransfers zwischen Orient und Okzident im Mittelalter erhebt sich die Frage, ob irgendwelche dieser Rezepte mit der Bezeichnung *muzawwar*, also ‚simuliert‘, ‚imitiert‘ oder ‚gefälscht‘, und ihre Doppelfunktion in Religion und Medizin Europa erreichten. Einzelne Rezepte für Standardgerichte wie *laymūniyya*, *rummāniyya* und *summāqiyya* fanden Aufnahme in Kochbücher Süd- und Südwesteuropas und durch normannische Vermittlung gelangten einige sogar nach England, aber es waren in der Regel die ursprünglichen Fleischgerichte, die überliefert wurden (Lambert 1989:268 f., Hieatt 2002:26–29). Das einzige arabische Kochbuch, das den Sprung nach Europa schaffte, waren die 82 Rezepte, die aus Ibn Džazlas im 11. Jahrhundert verfassten Arzneibuch ‚Minhaj al-Bayān fimā yasta ‘miluh al-insān‘ exzerpiert und danach im 13. Jahrhundert in Italien ins Lateinische und im 15. Jahrhundert in Bayern ins Deutsche übersetzt wurden (Schwinghammer et al. 2019). Nur ein Gericht konnte in dieser Rezeptsammlung eindeutig als ein *muzawwar* Rezept identifiziert werden, nämlich das Mungbohnengericht *māshiyya*, das gegen Husten empfohlen wird, ebenso wie im Kochbuch ‚Kanz‘, wo es als *muzawwar* Gericht gelistet ist (ibid.:207–209, Nasrallah 2018:189). Eine lateinische oder deutsche Bezeichnung, die dem Terminus *muzawwar* entspräche, fehlt allerdings. Wo sich in europäischen Kochbüchern ein derartiger Terminus findet, ist in französischen und italienischen Rezeptsammlungen, jedoch vornehmlich im Zusammenhang mit Fastenspeisen. So bringt im 15. Jahrhundert Maestro Martino in seinem ‚Libro de arte coquinaria‘ in Kapitel 4 *Ricotta contrafacta in Quadragesima* und *Butiro contrafacto in Quadragesima* und in Kapitel 7 *Ova contrafacta in Quadragesima* (Faccioli 1987:184, 216 f.). Die ersten beiden finden sich auch bei Platina, der *contrafacta* und *contrafacto* mit *fictus* und *fictum*, also ‚erfunden, falsch‘, ins Lateinische übersetzt (Milham 1998:382 f.). Der nordfranzösische ‚Vivendier‘, ebenfalls aus dem 15. Jahrhundert, enthält ein Reisrezept mit der Bezeichnung *contrefait*, Rezept 40 *Rys en galles con dit* ‚contrefait‘ (Scully 1998:72). Im ‚Menagier de Paris‘ ist die Verbindung mit Fastenspeisen weniger ausgeprägt. Rezept 147 verwendet den Terminus *contrefait* für eine Bärenfleischimitation aus Rindfleisch, Rezept 260 Fastenfrikadellen mit Imitationspinienkernen und Rezept 206 im Gegensatz zu Fastenspeisen, die Fleischspeisen imitieren, Kalbfleisch, das das Aussehen von Lachs imitieren soll (Brereton/Ferrier 1981:674 f., 740 f., 704–707, Scully 1997:72, Fußnote 49).

Vielleicht auf Grund der schönen Illustrationen, mit denen einige Handschriften des lateinischen ‚*Tacuinum sanitatis*‘ ausgestattet wurden, ist es heute die stark gekürzte Version von Ibn Buṭlāns ‚*Taqwīm*‘, die weitaus bekannter ist als seine ursprüngliche Fassung in Tabellenform, deren arabisches Original an die vierzig Rezepte für Speisen und ihren medizinischen Nutzen enthält (Mendelsohn 2013:84–89). Ein Vergleich der arabischen, lateinischen und deutschen tabellarischen Fassungen zeigt, dass diese Gerichte in die Übersetzungen einfließen, und dass dem europäischen Publikum zum besseren Verständnis vielfach rudimentäre Hinweise, um welche Art von Speise es sich handelt, hinzugefügt wurden. Sowohl in der gedruckten lateinischen Fassung von 1531 als auch in der gedruckten deutschen Fassung von 1533 finden sich die Rezepte in *Tacvins* beziehungsweise *Schach Tafel* 20 bis 25 (Ibn Buṭlān 1531:76–87, Ibn Buṭlān 1533:xl–lj). Des Weiteren ist zu beobachten, dass fast alle Gerichte auch in dem auf Ibn Džazlas Arzneibuch basierenden Kochbuch enthalten sind, das ja wie Ibn Buṭlāns ‚*Taqwīm*‘ eine lateinische und deutsche Tradierung erlebte (Schwinghammer et al. 2019:439–442). Dies deutet darauf hin, dass sowohl Ibn Buṭlān als auch Ibn Džazla sich zu einem großen Teil einig darüber waren, welche beliebten arabischen Gerichte von medizinischem Nutzen waren. In ihren Werken ‚*Taqwīm al-ṣiḥḥa*‘ und ‚*Minhāj al-Bayan*‘ verzichten beide Autoren allem Anschein nach aber auf den Gebrauch der Bezeichnung *muzawwar*. Dies wird zum Beispiel aus dem Mungbohnenrezept ersichtlich, das im ägyptischen Kochbuch ‚*Kanz*‘ als *muzawwar* Gericht gelistet ist, während in Ibn Džazlas ‚*Minhāj al-Bayān*‘ und der nachfolgenden europäischen Rezeption diese Bezeichnung fehlt.

6. Fazit

Als Ibn Buṭlān Mitte des 11. Jahrhunderts *muzawwar* Rezepte für Kranke und gläubige Christen in Kapitel 41 des ‚*Kunnāsh*‘ erstmals kombinierte, war er einerseits als Nestorianer mit den Fastenspeisen und andererseits als Arzt mit der Anwendung vegetarischer Speisen als Hausmittel für diverse Erkrankungen eng vertraut. Der Funktionswandel von christlichen Fastenspeisen zu islamischen Krankenspeisen dürfte bereits zweihundert Jahre früher eingetreten sein und in erster Linie auf den Nestorianer Ibn Māsawayh zurückgehen. Al-Warrāqs ‚*Kitāb al-Ṭabikh*‘ ist ein Beispiel dafür, dass im 10. Jahrhundert beide Anwendungs-

bereiche bereits Aufnahme in Kochbücher gefunden hatten, aber zunächst getrennt tradiert wurden. In den arabischen Kochbüchern des Spätmittelalters setzte sich dann allerdings verstärkt Ibn Buṭlāns Kombination von Kranken- und Fastenspeisen in einem Kapitel durch. Dass die arabischen Kochbücher vom 10. bis ins 15. Jahrhundert auch christliche Fastenspeisen enthalten, zeugt von einer multikulturellen Gesellschaft im Bagdad des Goldenen Islamischen Zeitalters ebenso wie im Kairo des ausgehenden Mittelalters. Im Gegensatz dazu ist bei den nicht-nestorianischen medizinischen Autoren Arabiens zu beobachten, dass bereits im späten 9. Jahrhundert bei Ibn Qurra etwa die Erwähnung von *muzawwar* Gerichten als Fastenspeisen verschwindet und ausschließlich ihre Rolle als Krankenspeisen im Mittelpunkt steht. Dieser Fokus bleibt in den folgenden Jahrhunderten bestehen und ist in as-Samarqandis Nahrungsmittellehre im östlichen Arabischen Reich um 1200 zu beobachten und auch in Andalusien in Ibn al-Khatībs Beschreibung von Krankheiten und ihrer Heilung im 14. Jahrhundert (Müller 2017:247, Vázquez de Benito 1972:12, 24, 27, 54, 56, 61, 65, 70, 73, 75, 77, 80, 84, 86, 103, 104, 105, 107, 109, 113, 116, 120, 123, 129, 131, 133, 136, 141, 144, 150, 176, 178, 182, 185, 198, 205, 211, 223, 234, 254, siehe auch Waines/Marín 1992:30 f. und Fußnote 44). In die europäischen Kochbücher des Spätmittelalters fanden *muzawwar* Gerichte mit ihrer Doppelfunktion in Religion und Medizin keinen Eingang und ein Terminus, der dem Begriff *muzawwar* vergleichbar wäre, fand sich nur in einigen wenigen Rezepten italienischer und französischer Kochbücher, wo er vornehmlich auf Fastenspeisen beschränkt blieb.

Literaturverzeichnis

Primärliteratur:

- AL-RĀZĪ, Abū Bakr Muḥammad ibn Zakarīyā' (1955-1985): *Kitāb al-Ḥāwī fī al-ṭibb*. [Continens] 23 Teile. Hyderabad.
- AVERROĒS (1542): *Colliget Averrois*. Venetiis: Apud Octavianum Scotum. D. Amadei. F. Zugänglich unter:
https://books.google.ca/books?id=TuBQAAAAcAAJ&printsec=frontcover&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false.
- AVICENNA (1964): *Liber canonis*. Reprint der Edition Venedig 1507. Hildesheim.
- BRERETON, Georgine E. / FERRIER, Janet M. (Hrsg.) (1981): *Le Menagier de Paris*. Oxford.

- ELKHADEM, Hosam (1990): *Le Taqwīm al-ṣiḥḥa (Tacuini sanitatis) d'Ibn Buṭlān: un traité médical du XIe siècle. Histoire du texte, édition critique, traduction, commentaire*. Académie royale de Belgique, classe des lettres, Fonds René Draguet, Bd. 7. Leuven.
- IBN AL-KHATĪB / VÁZQUEZ DE BENITO, Concepción (1972): *El libro del 'Amal man ḥabba li-man ḥabba de Muhammad b. 'Abdallah b. al-Jatib*. Salamanca.
- IBN BUTLĀN, al-Muhtār Ibn-al-Hasan (1531): *Tacuini sanitatis Elluchasem Elimithar. De sex rebus non naturalibus earum naturis operationibus [...]*. Straßburg. Zugänglich unter: <http://digital.ub.uni-duesseldorf.de/urn:nbn:de:hbz:061:1-18814>.
- IBN BUTLĀN, al-Muhtār Ibn-al-Hasan (1533): *Schachtafelen der Gesuntheit. Verteutscht durch Michael Hero*. Straßburg. Zugänglich unter: <http://mdz-nbn-resolving.de/urn:nbn:de:bvb:12-bsb10147779-4>.
- IBN DJAZLA, Yaḥyā Ibn-ʿĪsā (1532): BVHAHYLYHA BYNGEZLA. TACVINI AEGRITVDINVM et Morborum ferme omnium Corporis humani: cum curis eorundem. Straßburg. Zugänglich unter: <http://digital.ub.uni-duesseldorf.de/ihd/content/pageview/1270289>.
- IBN MUBĀRAK SHĀH / NEWMAN, Daniel L. (Hrsg. und Übers.) (2020): *The Sultan's Feast. A Fifteenth-Century Egyptian Cookbook*. London.
- JADON, Samira Yousef (1968): *The Arab Physician Ibn Butlan's (d. 1066) Medical Manual for the Use of Monks and Country People*. Diss. University of California, Los Angeles.
- MAESTRO MARTINO DA COMO (1987): Libro de arte coquinaria. In: FACCIOLI, Emilio (Hrsg.): *L'Arte della Cucina in Italia. Libri di Recette e Trattati sulla Civiltà della Tavola dal XIV al XX Secolo*. Turin, S. 127–218.
- MÜLLER, Juliane (2017): *Nahrungsmittel in der Arabischen Medizin: Das Kitāb Al-Aḡḍiya Wa-L-Asriba des Nagīb Ad-Dīn As-Samarqandī*. Leiden; Boston.
- NASRALLAH, Nawal (2007): *Annals of the Caliph's Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook. English Translation with Introduction and Glossary*. Islamic History and Civilization, Bd. 70. Leiden; Boston.
- NASRALLAH, Nawal (2018): *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook. English Translation, with an Introduction and Glossary*. Islamic History and Civilization Studies and Texts, Bd. 148. Leiden; Boston.
- PERRY, Charles (Übers.) (2001): The Description of Familiar Foods: Kitāb Waṣf al-Aṭ'ima al-Mu'tāda Kitāb. In: RODINSON, Maxime / ARBERRY, A. J. / PERRY, Charles: *Medieval Arab Cookery. Essays and Translations*. Totnes; Devon, S. 272–465.
- PLATINA (1998): *On Right Pleasure and Good Health: a critical Edition and translation of De honesta voluptate*. MILHAM, Mary Ella (Hrsg. und Übers.). Medieval and Renaissance Texts & Studies. Bd. 168 / The Renaissance Society of America Renaissance Texts Series, Bd. 17. Tempe.

- SCULLY, Terence (Hrsg. und Übers.) (1997): *The Vivendier. A Fifteenth-Century French Cookery Manuscript*. Totnes.
- SCHWINGHAMMER, Ylva / HOLANIK, Wolfgang / HOFMEISTER-WINTER, Andrea / GLÄNZER, Lisa / unter Mitarbeit von DAMBERGER, Johanna (2019): *Speisen auf Reisen: Das frühneuhochdeutsche Püch von den chösten und seine Wurzeln im lateinischen Liber de ferculis und im arabischen Minhāj al-bayān in synoptischer Edition mit Übersetzung und überlieferungskritischem Kommentar*. Grazer mediävistische Schriften: Quellen und Studien. Bd. 2. Graz.
- SOBHY, George (1928): *The Book of the Dakhira*. Kairo.
- ZOTTER, Hans (1988): *Das Buch vom gesunden Leben: die Gesundheitstabellen des Ibn Buttān in der illustrierten deutschen Übertragung des Michael Herr; nach der bei Hans Schott erschienenen Ausgabe Straßburg 1533; mit 32 Farbwiedergaben aus dem Tacuinum sanitatis Codex Vindobonensis 2396*. Graz.

Sekundärliteratur:

- ARANO, Luisa Cogliati (1976): *The Medieval Health Handbook TACUINUM SANITATIS*. Translated and adapted by Oscar Ratti and Adele Westbrook. New York.
- HIEATT, CONSTANCE B. (2002): Medieval Britain. In: ADAMSON, Melitta Weiss (Hrsg.): *Regional Cuisines of Medieval Europe*. A Book of Essays. New York; London, S. 19–45.
- LAMBERT, Carole (1989): *Trois réceptaires culinaires médiévaux: Les Enseignementz, les Doctrine et le Modus. Édition critique et glossaire détaillé*. Diss. Université de Montréal.
- MCVAUGH, Michael R. (2011): Medicine and Arts in Thirteenth-Century Paris. In: YOUNG, Spencer E. (Hrsg.): *Crossing Boundaries at Medieval Universities*. Education and society in the Middle Ages and Renaissance. Bd. 36. Leiden; Boston.
- MENDELSON, Loren D. (2013): The Tacuinum Sanitatis: A Medieval Health Manual. In: *Petits Propos Culinaires*, Nr. 99, S. 69–89.
- SCHMITT, Wolfram (1973): *Theorie der Gesundheit und Regimen sanitatis im Mittelalter*. Habilitation Heidelberg.
- SEIDLER, Eduard (1967): *Die Heilkunde des ausgehenden Mittelalters in Paris. Studien zur Struktur der spätscholastischen Medizin*. Wiesbaden.
- WAINES, David / MARÍN, Manuela (1992): MUZAWWAR: Counterfeit Fare for Fasts and Fevers. In: *Der Islam: Zeitschrift für Geschichte und Kultur des Islamischen Orients*, Nr. 69, S. 289–301.