

DIMITRI THEODORIDIS

TÜRKEITÜRKISCH TARATOR

Zu dem türkeitürkischen Wort *tarator* 'sauce made with vinegar and walnuts'¹ gibt es m. W. bis heute keine Etymologie. Je nach den Vorlagen, Kenntnissen oder Erfahrungen der einzelnen Lexikographen bezüglich *tarator*, d. h. je nach dem Grad der eigenen Vertrautheit mit ihm, gibt es in den verschiedenen Wörterbüchern recht unterschiedliche Bezeichnungen für die genannte Soße. So findet man im Wörterbuch² von F. Heuser und İ. Şevket neben den etwas detaillierteren Angaben über ihre Zubereitung die Erklärung 'eine aus zerstoßenen Haselnüssen, aufgeweichtem Brot, Knoblauch, Essig und Öl zubereitete Speise', während W. Radloff in seinem Wörterbuch³ sich mit der lakonischen Definition 'eine Art Salat' begnügt. Korrekt dürfte jedoch für die zeitgenössische türkeitürkische Küche die Bezeichnung 'Soße' sein. Auch Ş. Sâmi bezeichnet in seinem namhaften Wörterbuch⁴ *tarator* mit 'Soße' und läßt sie 'zu manchen Speisen und Salaten' servieren. Was hier unter 'Speisen und Salaten' zu verstehen wäre, bleibt ungewiß; sicher ist indessen, daß die *tarator*-Soße nur zu Gebratenem, darunter insbesondere zu gebratenen oder panierten Auberginen- bzw. Zucchini-scheiben, zu gebratenen oder panierten Miesmuscheln, ferner - jedoch seltener - zu gebratenem oder paniertem Fisch gereicht wird. Sie dient wohl dazu, den Geschmack des Bratfettes wenn nicht zu neutralisieren, so doch zu mildern, ein Umstand aber, der sie nicht daran hindert, mit

¹ *New Redhouse Turkish-English Dictionary*, Istanbul 1968, S. 1097.

² F. Heuser, İ. Şevket, *Türkisch-Deutsches Wörterbuch*, Wiesbaden 1962, S. 607.

³ W. Radloff, *Versuch eines Wörterbuches der Türk-Dialecte*. Bd. III. St. Petersburg 1905, Sp. 843.

⁴ Ş. Sâmi, *Qâmûs-ı türkî*, Derseadet (:Istanbul) 1317 h. (:1901), S. 393.

den erwähnten Bratstücken zusammen äußerst schwerverdaulich zu sein. Soweit die kulinarischen Realien des Wortes.

Unter dieser Bedeutung ist das Wort nur in der türkeitürkischen Schriftsprache vertreten, es fehlt in den anatolischen⁵

⁵ Das Wort ist jedoch als türkische Entlehnung in der griechischen Mundart von Aravaní (bei Niğde) in der Form *teletor* 'Knoblauchsoße' zu finden; vgl. D. Phosteres, I. I. Kesisoglu, *Lexilogion tu Arabani*. Athen 1960 [Collection de l'Institut Français d'Athènes 89. Centre d'Etudes d'Asie Mineure 7. Cappadoce 7], S. 56; einen „mit teretor angemachten Weisskohlsalat“ (*teretorlu lâhana salatasi*) findet man noch im westanatolischen Städtchen Tire (s. G. Artan, *Tire yemekleri*, in: *Türk Folklor Araştırmaları*, Jg. 19, Bd. 11, Heft 221 (Dezember 1967), 4606; leider ohne nähere Angaben.

Ganz abgesehen davon gibt es in der ostanatolischen Mundart von Erzurum das Wort *teletor*, das soviel wie 'ziemlich scharfes Messer' bedeuten soll (vgl. A. Caferoğlu, *Doğu illerimiz ağızlarından toplamalar*, I. Kars, Erzurum, Çoruh ilbaylıkları ağızları, Istanbul 1942 [T. D. K. C. I. 9], S. 206, Anm. 4 und S. 280) und das hier kurz behandelt zu werden verdient.

Das Wort ist in einem Gedicht aus 39 Versen mit der Überschrift *deliganlı destanisi* ('Erzählung vom jungen Mann') enthalten. Es wird von dem galanten Abenteuer eines jungen Mannes erzählt, der auf der Straße eine Frau anspricht, sie in ihrem Haus trifft und später bei ihr von Viertelbewohnern überrascht wird. Das Gedicht gehört somit zur Gattung *baskın destanı* ('Erzählung vom Überfall'). Die Verse 16—18, in denen das rätselhafte *teletor* vorkommt, heißen:

*eveli tağam sorası cunbuş
teletor pıcağlar ağ nazik eller
başladı soymıye yarım hıyari.*

A. Caferoğlu, der diesen durchweg verdorbenen Erzurumer Text kritik- und kommentarlos herausgab, übersah dabei, daß er in seiner ursprünglichen Form von A. Tal'at [Onay], *Halq şîrinin şekil ve nev'i*, Istanbul 1928, S. 64—67 bereits herausgegeben worden war. Ein Jahr nach der Veröffentlichung von A. Caferoğlu wurde dasselbe Gedicht in lateinischer Schrift und mit Anmerkungen versehen von T. Alangu, *Çalgılı kahvelerdeki kültanbey edebiyatı ve nümuneleri. Moritaten und Vierzeiler türkischer Plattenbrüder*, Istanbul 1943 [Istanbul Schriften Nr. 10], S. 26—30 nochmals herausgebracht. Die drei oben angeführten Verse lauten in der Ausgabe von T. Alangu:

*dedi: 'evel taam, cünbüşler sonra,
tarator mezeyi incecik doğra!'
nâzik ellerile soydu hıyari.*

Sie heißen in deutscher Übersetzung:

und rumelischen Mundarten. In anderen Türkssprachen läßt sich das Wort gleichfalls nicht belegen, eine Tatsache, welche, ganz abgesehen von dem 'untürkischen' Vorkommen des -o- Lautes in der letzten Silbe, den Verdacht bekräftigt, es könnte sich hier um ein Lehnwort handeln.

Sieht man von der Füllung von Süßspeisen ab, kennt die türkeitürkische Küche zerstoßene Wal- und, wie im Fall der *tarator*-Soße gar, Haselnüsse als Zutat nicht. Das Gericht, welches aus grob geschnittenen Stücken Huhnes in einer dicken Soße aus zerstoßenen Walnüssen besteht und welches den Namen *gerkez tavuğu*, etwa 'Huhn auf Tscherkessisch' trägt, hat nach dem Hinweis seiner eigenen Benennung seinen Ursprung im Kaukasus und entspricht genau dem georgischen *sacivi*. Es scheint daher möglich, daß nicht nur das Wort *tarator* auf nichttürkische Herkunft zurückzuführen ist, sondern auch die Soße selbst. In diesem Punkt könnte man den Haselnüssen als Zutat eine gewisse Bedeutung beimessen.

In der Tat können hier die erwähnten Haselnüsse insofern von Bedeutung sein, als sie auf das Küstengebiet Nordanatoliens hinweisen, auf jenen schmalen Landstreifen, der als Gebiet massiver Haselnußgewinnung gilt mit der Stadt Giresun als Zentrum, ein Gebiet, in dem das einst stark vertretene griechische Element einen großen sprachlichen Einfluß auf die türkischen Mundarten ausgeübt hat. Die Haselnüsse führen bei der Lösung des etymologischen Problems von *tarator* zunächst zu halbem Erfolg. Das Pontisch-Griechische kennt zwar das Wort *tarachton*, das zumal phonetisch als Etymon in Frage käme, aber mit der Bedeutung 'nicht

sie sagte: 'zunächst das Essen, dann das Vergnügen; den *tarator*-Imbiß ganz fein zerhacken!'

Mit ihren zarten Händen schälte sie die Gurke.

Wie man sieht, wird die Krux des Dialekttextes trotz seiner Vorlage nicht verständlicher als sie war, es sei denn, man versucht die Stelle *-teletor pıcağlar-* in *teletor pıcağla* 'mit *teletor* (?) -Messer' zu emendieren, indem man *eller* als Subjekt zu *başladı* auffaßt und *yarım* eventuell die Bedeutung 'halb' aufzwingt, oder sie aber in Anlehnung auf das folgende *ağ nazik eller* als *târ târ pı(r)cağlar* bzw. *tel ü târ pı(r)cağlar* 'Hängelocken Haar an Haar' zu deuten. Unabhängig von dieser Denkakrobatik sollte das Stichwort *teletor* 'ziemlich scharfes Messer' wenn nicht ausgemerzt, so doch mit Vorsicht behandelt werden.

ganz dicke Erstmilch' ⁶. Dem pontischen Wort entspricht denn auch als Entlehnung laut- und bedeutungsmäßig einwandfrei das türkische mundartliche Wort *darahto* (Trabzon) 'eine Süßspeise aus Erstmilch' ⁷.

Das Wort *tarachton* kommt aber doch, was seine Bedeutung anbetrifft, als Etymon in Betracht, besonders wenn man sich seinen Bedeutungswandel vor Augen hält. Das griechische Wort hat ursprünglich mit Erstmilch wenig Gemeinsames. Es rührt vom griechischen Verb *tarazô* (Aoriststamm *tarak-*) 'rütteln, schütteln' her und dürfte nebenbei in Bezug auf das Vorbereiten von allerlei Essen auch die Bedeutung 'umrühren; schlagen. rühren' (etwa von Eiern, Sahne usw.) besessen haben. Diese postulierte Bedeutung ist im türkischen Wort *darahto* mit inbegriffen, wenn man noch dazu sein Kochrezept zu Rate zieht. Danach stellt *darahto* nur eine Abweichung der ebenfalls aus Trabzon belegten, auf denselben Gewährsmann zurückgehenden Süßspeise *aguz* (eigentlich 'Erstmilch') ⁸ dar. Sie wird zubereitet, indem man Erstmilch zum Kochen bringt bis sie verdichtet und zu der man, nach deren Abkühlung, Zucker oder Honig gibt, wobei das Ganze mit einem Löffel kräftig umgerührt wird. Der Unterschied zwischen *aguz* und *darahto* besteht hauptsächlich in der Dichte der Milchspeise, wobei ausdrücklich betont wird, *darahto* sei flüssiger. Die Bedeutung des griechischen Wortes *tarachton* entpuppt sich somit als eine Übertragung des Namens der Milchspeise auf die 'nicht ganz dicke Erstmilch' schlechthin. Wie dem auch sei, Grundbedeutung des pontischen Wortes dürfte eine durch Umrühren bzw. durch Schlagen zubereitete Speise im weiteren Sinn sein. Es wäre sogar m. E. nicht allzu gewagt, das anatolische Lokalwort *taraktan* (Isparta*) 'eine Süßspeise aus Stärkemehl und eingedicktem Traubensirup' ⁹ aus demselben griechischen Wurzelwort abzuleiten. Auch beim Zubereiten dieser Süßspeise wäre ein Rühren bzw. Schlagen der Massen von gelöstem Stärkemehl und eingedicktem Traubensirup wohl gut denkbar.

⁶ A. A. Papadopoulos, *Historikon lexikon tês pontikês dialektu*, Bd. II. Athen 1961 [Archeion Pontu. Parartêma 3], S. 362.

⁷ H. Z. Koşay — A. Ülkücan, *Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı*, Ankara 1961, S. 132.

⁸ H. Z. Koşay — A. Ülkücan, a. a. O. S. 130.

⁹ *Söz Derleme Dergisi*, Bd. III. Istanbul 1942, S. 1316.

Einen Bedeutungswandel verblüffender Parallelität, wonach -wie im Fall des Wortes *tarachton*- der Name einer Speise auf deren Hauptzutat übertragen wird, weist ferner das abasinische Wort *cağex* 'Erstmilch' ¹⁰ auf, das aller Wahrscheinlichkeit nach auf das türkeitürkische Wort *cacik* 'salad made of yoghurt, garlic, and chopped cucumber or lettuce' ¹¹ zurückzuführen ist und das sich im ostanatolisch-aserbaidischen Raum unter verschiedenen Bedeutungen belegen läßt.

Vorausgesetzt, daß die bereits oben postulierte Bedeutung des Wortes *tarachton* 'durch kräftiges Umrühren bzw. Schlagen zubereitete Speise' etwas mehr als eine nur kühne Hypothese darstellt, wäre der Weg der weiteren, nunmehr phonetischen Entwicklung des entlehnten Wortes ziemlich klar: **tarachton* > **tarāton* > *tarator*. Der Schwund des -h- mit Dehnung des vorangehenden Vokals ¹² und die progressive Assimilation *r — n* > *r — r* ¹³ sind im Türkeitürkischen nicht so selten, als daß hier darüber gründlicher eingegangen werden müßte.

Nicht so leicht wie die bisher aufgestellte Entwicklung des Wortes dürfte aber die Verfolgung seines Einganges als Gegenstand in die osmanische Küche sein. Die durchaus dürftigen Nachrichten über das türkische Nahrungswesen aus vorosmanischer Zeit ¹⁴ engen einerseits das Feld einer systematischen Forschung und Schichtung des heute vorhandenen Materials ein, sie bereiten andererseits einen fruchtbaren Boden für allerlei Spekulationen vor. Daß die Türken nach der Landnahme Anatoliens und später nach ihrer Ausbreitung westwärts auf dem Balkan eine wesentliche Bereicherung ihrer Küche erfuhren, sollte mehr für natürlich denn für spekulativ gehalten werden. Dies im vollen Umfang darzu-

¹⁰ V. B. Tugov, *Abazinsko-russkij slovar*, Moskau 1967, S. 425.

¹¹ *New Redhouse*, S. 211.

¹² T. Banguoğlu, *Türk grameri. Birinci bölüm: Sesbilgisi*, Ankara 1959 [*Türk Dil Kurumu yayınları. Sayı: 177*], S. 108, 115.

¹³ A. Caferoğlu, *Anadolu ağızları konson değişimleri*, in: *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı. Belleten* 1963, Ankara 1964 [*Türk Dil Kurumu yayınları. Sayı: 234*], S. 3—32 und bes. S. 27, 119.

¹⁴ Darüber siehe vorläufig M. Z. Oral, *Selçuk devri yemekleri ve ekmekleri*, in: *Türk Etnoğrafya Dergisi* 1 (1956), 73—76 und M. A. Köymen, *Alp Arslan zamanı Türk besleme sistemi*, in: *Selçuklu Araştırmaları Dergisi* 3 (1971), 15—50.

legen, bleibt indessen mühsam zu erarbeitenden, zukünftigen Untersuchungen vorbehalten.

Unter solch ungünstigen Umständen ist es dementsprechend schwierig, Ort und Zeit der Übernahme dieser Speise von den Osmanen feststellen zu wollen. Die Überlegungen über den Raum, in dem die Begegnung mit *tarator* erfolgte, überschreiten die Grenzen von Mutmaßungen nicht: es käme genausogut die pontische Küste wie Istanbul, die Hauptstadt mit der ethnisch bunten Kleinwelt des ebenso ethnisch bunten osmanischen Vielvölkerstaates in Betracht, wenngleich letztere Möglichkeit leichter vorstellbar zu sein scheint (s. u.). Demgegenüber fällt die zeitliche Abgrenzung dieser Übernahme etwas günstiger aus, denn das Wort *tarator* ist wenigstens m. W. in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts belegt. Es handelt sich um die türkische Übersetzung und Kommentierung des persischen Werkes *Kanz alistiḥā* des Abū Ishāq (st. 1424) von Ahmed Gāvid (st. 1803/04), die in der Istanbul Handschrift Topkapı, Hazine 1186 (vgl. Karatay Nr. 2097) vorliegt. Eine Anzahl von Stichwörtern aus dieser türkischen Bearbeitung ist veröffentlicht¹⁵, darunter das hier zu behandelnde Wort *tarator*. Nach den in diesem Beleg enthaltenen Angaben war *tarator* zu dieser Zeit eine aus Joghurt und 'passendem' (*münāsib*) Gemüse - mit Ausnahme der Gurken - zubereitete Speise. Diese Bedeutung rechtfertigt nicht nur die allerdings heute nicht mehr zutreffende Bezeichnung für *tarator* mancher älterer Wörterbücher, sondern sie lebt in den durch osmanische Vermittlung in etliche Balkansprachen eingedrungenen Formen weiter.

Als Entlehnungen aus dem Osmanischen finden wir nämlich im Albanischen *tarator* 'garlic soup (hot or cold) made with sour milk and cucumber'¹⁶, im Arumunischen *taratōre* 'Salat'¹⁷, im Bulgarischen *tarator* 'kalte Speise aus verdünntem Joghurt,

¹⁵ A. S. Ünver, *Türkiye gıda hijyeni tarihinde Fatih devri yemekleri*. Istanbul 1952 [Istanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 42], S. 31—42 und bes. S. 41.

¹⁶ S. E. Mann, *An Historical Albanian-English Dictionary*. London 1948, S. 510.

¹⁷ T. Papahagi, *Dictionarul dialectului aromân general și etimologic*, Bukarest 1963, S. 1020.

Gurken oder Kopfsalat, Knoblauch, Öl, Walnüssen u. a., welche den Appetit anregt'¹⁸ und im Makedonischen *taratur* 'Art flüssigen Gerichts aus Knoblauch, Joghurt und Gurken'¹⁹.

Von den angeführten Wörtern werden in den benützten Quellen nur der albanische und der bulgarische Speisenname als Entlehnung aus dem Osmanischen bezeichnet, wobei dem Bulgarischen Ausdruck angemerkt wurde, sein Etymon sei wiederum persischen Ursprungs. Diese Anmerkung ist jedoch m. E. nicht gerechtfertigt. Zumindest in den mir zu Verfügung stehenden persischen Wörterbüchern ist *tarator* oder ein ähnlich lautendes Wort nicht verzeichnet, es sei denn, man hat dabei an das persische *tar(r)a* 'Grünzeug, Grünkraut; Lauch' gedacht, ein Wort übrigens, welches freilich den türkeitürkischen Bezeichnungen für 'Kresse, (tere) und 'Dill' (*tere otu*) zugrunde liegt. Durch osmanische Vermittlung dürfte die Benennung der Sosse weiter in die arabischen Mundarten Syriens eingedrungen sein. So bedeutet *ṭarātūr* in Damaskus „sauce au lait aigri, à l'huile de sésame, et aux noix, qui se mange avec le poisson"²⁰, während *ṭarātūr* in Nordwesten Syriens den Namen einer speziellen Zubereitung des Welses ausmacht²¹. Danach wird der gewaschene und gesäuberte Wels in grob geschnittenen Stücken zusammen mit Knoblauch, Salz und Öl in den Backofen gegeben. Die garen Fischstücke werden dann nach Entfernung der Geräten widerum mit Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Sesamöl zerstampft, bis aus dem Ganzen eine flüssige helle Paste gewonnen wird.

Es ist ferner auffallend, daß sich unter *tarator* sowohl in den erwähnten Balkansprachen wie auch im Osmanischen selbst keine einheitliche Vorstellung verzeichnen läßt, sondern eine Vielfalt von Begriffen, die von 'Suppe' über 'Salat' bis zum '(Haupt-)

¹⁸ A. Milev — J. Bratkov — B. Nikolov, *Rečnik na čuždite dumi v bulgarskija ezik*, Sofia 1958, S. 605.

¹⁹ *Rečnik na makedonskiot jazik*. Bd. III, Skopje 1966, S. 363.

²⁰ E. Saussey, *Les mots turcs dans le dialecte arabe de Damas*, in: *Mélanges publiés par la section des arabisants*, t. 1, Beirut 1929, S. 75-129 und bes. S. 127.

²¹ Vgl. J. Gaulmier, *Notes sur la pêche du silure dans la vallée de Gāb*, in: *Mélanges publiés par la section des arabisants*. t. 1, Beirut 1929, S. 17-25 und bes. auf S. 25.

Gericht' reichen. Dies mag einerseits in der Natur von *tarator*, andererseits in der seiner Konsumenten liegen. Denn das, was für den Großstädter des südosteuropäischen und anatolischen Raums eine 'Soße', bestenfalls ein appetitanregender 'Imbiß' ist, kann für den Dörfler schlicht ein 'Hauptgericht' sein, natürlich bei viel größerem Brotverbrauch. Und gerade diese Überlegung gibt Anlaß zu der Annahme, daß die Bekanntschaft der Osmanen mit dem geschmacklich verfeinerten *tarator*, wie oben angedeutet wurde, in einer Großstadt wie Istanbul stattfand. In den Kneipen der Istanbuler Hafenviertel, die ja fast ausschließlich von Griechen betrieben wurden und denen die türkischen Feinschmecker manches zu verdanken haben, boten sich dazu ideale Gelegenheiten. Als bloße Vermutung darf hier noch auf die Möglichkeit hingewiesen werden, wonach *tarator* doch eine ursprünglich aus der anatolischen Schwarzmeerküste stammende griechische Spezialität sein könnte und daß sie nach dem Fall von Trapezunt (1461) von massiv nach Istanbul deportierten pontischen Griechen in der osmanischen Hauptstadt bekanntgemacht wurde.

Schließlich ist es sehr wahrscheinlich, daß ältere und vor allem aufschlußreichere Belege den Fragekomplex um das Wort *tarator* besser beantworten lassen werden, als dies in diesem ersten Versuch seine Etymologie zu ermitteln, der Fall war; Belege aber, deren Vorhandensein sich meiner Kenntnis entzieht.

München, Dezember 1972.

ВЛОДЗИМЕЖ ЗАЙОНЧКОВСКИ

К ЭТНОГЕНЕЗУ ГАГАУЗОВ

Не смотря на живой интерес ученых и многолетние исследования гагаузской проблемы до сих пор точно определенного мнения об этногенезе гагаузов нет. В научной литературе приобрели они название „народа загадочного происхождения“¹. Определение это можем полностью применять и сегодня. Существует правда в науке несколько гипотез, которые стараются расшифровать эту загадку, но ни одно из этих предположений не может нас полностью удовлетворить.

Одни исследователи, как например Ст. Джорджеску² указывают на греческое происхождение гагаузов, считая их народностью *караманлы*, которая прибыла из Малой Азии приняв турецкий язык, а греческий сохраняя в церковной жизни. В доказательство своей гипотезы приводит свидетельство Стефана Герлатти проживавшего в Константинополе в 1556—1578 гг., который писал о гагаузах как о народе греческого происхождения принявшим турецкий язык и забывшим греческий³. Эту точку зрения представляет тоже Ф. Каниц⁴. Также Н. Йорга считает гагаузов очень древним греческим населением^{4а}.

¹ В. Мошков, *Наречия бессарабских гагаузов*. I. Петербург 1904, с. V.

² St. Georgescu, „Viața Românească”, Iași 1913, с. 336—7.

³ M. Ciachir, *Besarabieală Gagauzlarân Istoriească*. Chișinău 1934. с. 9.

⁴ *Ibid.*

^{4а} P. Mutafčiev, *Die angebliche Einwanderung von Seldschuk-Türken in die Dobrudscha im XIII Jahrhundert*. — „Списание на Българската Академия на Науките и Изкуствата“, кн. XVI, клон историко-филологичен 32. София 1943, с. 91.