

RÖMISCHE ESSKULTUR
ZUR ZEIT DES MARCUS GAVIUS APICIUS

FACHARBETT
im Leistungskurs Latein

vorgelegt von
REINHARD ZÖLLNER

Schinkel/Kiel 1980

"Dis-moi ce que tu manges, je te dirai
ce que tu es."

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

INHALT

DER STELLENWERT DER ESSKULTUR	v
I. HERKUNFT UND GESCHICHTE DER RÖMISCHEN GRUNDNAHRUNGSMITTEL	1
a. Landwirtschaft	1
1. Die Mythologie der Landwirtschaft	4
2. Getreide	5
3. Oliven	10
4. Obst und Gemüse	11
5. Fleisch und Fisch	13
b. Wasser	15
c. Wein	18
d. Milch und Molkereiprodukte	20
e. Gewürze	22
1. Salz	22
2. Honig	23
3. Essig	23
4. Orientalische und afrikanische Gewürze	23
5. Gewürze aus dem Mittelmeerraum	24
6. Laser	25
II. GASTRONOMIE: DIE ZUBEREITUNG DER NAHRUNG	27
a. Die römische Küche	27
b. Schenken und Gaststätten	29
c. Das Kochbuch des Apicius	31
1. Prolegomena	31
2. Einführung in die römische Kochkunst	32
3. Liquamen - das Salz an der Suppe	35
4. Ausgewählte Rezepte aus dem Kochbuch des Apicius	37
III. GASTROSOPHIE: DIE AUFNAHME DER NAHRUNG	45
a. Die Eßsitten der Römer	45
1. Sitzend oder liegend?	45
2. Das römische Speisezimmer	46
3. Festessen	48
4. Alltagsessen	51

b. Gastrosophische Bemerkungen	54
1. "Die Vier Weltzeitalter"	54
2. Lob des Landlebens	54
3. Vom Sinn des Essens	55
4. Der Verfall der Sitten	55
5. Vorbildlich empfundenes Eßverhalten	56
6. Über die Kochkunst	56
7. Über das Trinken	57
8. Trank und Spiel	57
9. Speise und Gesundheit	57
c. Das Vokabular der römischen Erskultur	58
NACHWEIS DER ABBILDUNGEN	67
LITERATURANGABEN	70
ERKLÄRUNG ÜBER DIE VOLLSTÄNDIGKEIT DER AUFGEFÜHRTEN HILFSMITTEL UND SELBSTÄNDIGKEIT BEI DER ANFERTIGUNG	73

Abkürzungen:

in not. ed. = (in notis editoris) Verweis auf Anmerkungen oder Kommentar
einer lateinischen Textausgabe

Abkürzungen für Literaturtitel s. p. 70

DER STELLENWERT DER ESSKULTUR

Die Kultur als Summe der Einzellerscheinungen gesellschaftlichen Lebens bedient sich eines gewissen und nur ihr eigenen Zeichenvorrats aus Ritualen, Kulte und Symbolen, der von den Individuen einer Kultur erkannt und benutzt werden kann. Dieser Zeichenvorrat unterliegt in der Kommunikation (dem Austausch der Zeichen also) "Abnutzungen" und Veränderungen, die letztlich auch die Gestalt der Kultur verändern.

Auch die einzelnen Zweige der Kultur - deren hauptsächlich Religionsdienst, Arbeitsteilung, Spiele, Kunst und Nahrungsaufnahme sind - besitzen ihre eigenen Zeichen. Hierbei darf der Einfluß der Religion auf die übrigen Zweige nicht unterschätzt werden: wie Ernst Cassirer^o schreibt, ist das Bindeglied des Menschen mit dem jeweiligen Gott, der als Vater des Stammes (und damit der Kultur) gilt, "das reale Band der Blutsgemeinschaft (...). Diese Kommunikation kann sich zunächst nicht anders als rein materiell darstellen, kann sich nur im gemeinsamen Essen und Trinken, im leiblichen Genuß ein und derselben Sache vollziehen." Nahrungsaufnahme erhält also im religiösen Bereich eine bewußte Bedeutung und Formung, die sich auf die Ausbildung von Eßsitten und -Zeremonien, auf die Bildung einer Esskultur also, auswirkt. Nach und nach bildet sich ein "Zeichenvorrat" der Esskultur heraus, der denselben Gesetzen unterliegt wie in den übrigen Kulturzweigen. Hierfür einige Beispiele:

Der Kuß als traditionelles Begrüßungs- und Vertrautheitszeichen ist ein Überrest aus dem urmenschlichen Brutpflegeverhalten (der Mund-zu-Mund-Fütterung). Fast jede Religion kennt das gemeinschaftliche Mahl als Gottesdienst (z.B. Abendmahl, Passah-Fest).

Begrüßungsschluck, Toast und das Darbringen und Teilen einer Mahlzeit sind traditionelle Formen gesellschaftlichen Umgangs (die auf der Überwindung des urmenschlichen Futterneides basieren).

Aeneas wird (Aen. III,389 sq) verheißen, am Platze, an dem er Rom gründen soll, eine Sau mit 30 Frischlingen, also Fruchtbarkeit und Nahrung, zu finden.

Romulus und Remus werden, nachdem sie ausgesetzt wurden, von einer Wölfin gesäugt (als hätten die Römer Wolfesmut "mit der Muttermilch" eingesogen). "Colere" bedeutet auf Lateinisch "bebauen", "pflegen" und "verehere"; von diesem Wort leiten sich ab agri-cola, der Bauer, in-cola, der Einwohner, und cultus, was sowohl "Kultur" als auch "Kultus" heißen kann. "Kultur" hat also eine ernährungswirtschaftliche Wurzel!

Auf eine simple Formel bringt Georg Forster^{oo} die Bedeutung der Eßkultur: "Die dümmsten Völker nähren sich auf die allereinfachste Art; die Lebensart der klügsten ist am meisten zusammengesetzt." Damit schreibt er der Eßkultur weitestgehende Aussagekraft über die Gesamtkultur zu. Wenn dies auch meist nicht so einfach gesehen wird, gilt doch unbezweifelt, daß der Mensch ist, was er ißt, wie es L. Feuerbach formuliert. Die Untersuchung einer Kultur wäre also unvollständig ohne die Untersuchung ihrer Eßkultur. Und dies ist hinsichtlich der Römer bisher zu kurz gekommen, denn allzu oft wurde die Auseinandersetzung mit der Eßkultur mehr als Kampf der Zungen, als Untersuchung über Geschmack und Küchenkunst verstanden. Viel zu wenig wurde dabei berücksichtigt, daß auch die Eßkultur wie jeder andere Kulturzweig Anspruch auf eingehende und umfassende Analyse besitzt, die ihrer Vielschichtigkeit gerecht werden kann.

Die vorliegende Arbeit will sich eine Analyse am Beispiel der römischen Eßkultur andeuten. Die römische Eßkultur eignet sich deshalb dafür, weil sie einerseits abgeschlossen und überschaubar ist, andererseits aber Spuren und Auswirkungen auf ihre europäischen Nachfolgekulturen noch deutlich feststellbar sind und sie außerdem Opfer zahlreicher Klischees wie "lukullischer" Genüsse und geschmacklicher Barbarei geworden ist. Sie soll damit gleichzeitig Modell und Grundlage jeder Betrachtung einer weiteren europäischen Eßkultur werden.

Die Zeit des Marcus Gavius Apicius empfahl sich deshalb als Ansatz- und Grenzpunkt, weil sie die eigentliche Blüte der römischen Eßkultur bezeichnet; was nach dieser Zeit kam, läßt sich nur noch unter Vorbehalt als "römisch" bezeichnen; Einflüsse aus Asien und die Auseinanderentwicklung in den Provinzen erschweren die Bearbeitung erheblich. Zudem stammt das maßgebliche römische Kochbuch von diesem Apicius. Sicherlich war es nötig - und so bin ich auch verfahren -, Sprünge vor und hinter diese Zeit zu unternehmen, nicht ohne allerdings auf diese Zeitdifferenzen hinzuweisen. Das Thema sei also durchaus exemplarisch verstanden. Zum Vorgehen sei Folgendes angemerkt:

Ich habe die Untersuchung in drei große Bereiche geteilt, deren erster sich mit den römischen Grundnahrungsmitteln befaßt, um die durch das Nahrungsangebot gegebenen Grenzen der römischen Gastronomie zu verdeutlichen.

Im zweiten Teil wird die römische Gastronomie, worunter die Technik der Nahrungszubereitung verstanden sei, dargestellt.

Der dritte Teil beschäftigt sich mit der Gastrosomie, also den Eßsitten und der Einstellung der Römer zum Essen. Dem folgt eine Auflistung des Hauptvokabulars der römischen Eßkultur, die mit etymologischen Hinweisen fremdkul-

turellem Einfluß auf die Eßkultur nachspüren soll.

Das hierdurch gezeichnete Bild darf gerne zum Nachdenken über unsere eigene Eßkultur anregen. Hunger und Durst, Futterneid und Übersättigung - gilt auch heute noch "die Zunge als bewegende Feder"^{ooo}? Gilt für uns nicht auch: "Die Leckerhaftigkeit unseres Welttheils unterhält Geschäftigkeit und Betrieb im ganzen Menschengeschlechte"^{oooo}?

^o Kultus und Opfer, in Dt. Ess., 5,28 sqq

^{oo} Über Leckereien, in Dt. Ess., 1,249

^{ooo} Ib. 1,254

^{oooo} Ib.

I. HERKUNFT UND GESCHICHTE DER RÖMISCHEN GRUNDNAHRUNGSMITTEL

a. Landwirtschaft

Der Charakter Roms als ursprünglicher Bauernstaat ist unverkennbar.

"Die Kraft des römischen Staates beruht auf einem gesunden römisch-latinischen Bauerntum" (Fernis 1969.89). Die Bodenbeschaffenheit der italienischen Halbinsel setzte Bedingungen, an denen auch die geschichtliche Entwicklung des Landes hing:

im Norden schirmen die Alpen die fruchtbare Poebene vor germanischen oder keltischen Einflüssen ab. Die Apenninen geben einer Anzahl fruchtbarer, autarker Täler Raum und grenzen das als Weideland geeignete Apulien ein. Westlich vom Apennin liegen die drei großen Täler Etrurien, von dem das Latium durch den Tiber getrennt ist, und Kampanien. Kampanien ist äußerst fruchtbar, Etrurien und Latium weniger, ihr Boden neigt zur Versumpfung und muß durch "anhaltende Arbeit" (Rostovtzeff s.a.11) gepflegt werden. Als Rom gegründet wurde - der Sage nach bäuerlich-einfach: "Romulus zog die Grenze der künftigen Roms mit seinem Pflug" (Hadas 1976.20) -, traten seine Bewohner in ein Machtvakuum zwischen dem etruskisch beherrschten Norden (Etrurien) und der "Magna Graecia" im Süden Italiens. Sie bebauten zunächst "einen Streifen Land am Tiber" (Rostovtzeff s.a.9), "der für den Anbau von Korn und Wein und für Viehzucht" (Ib. 23 sq) einigermaßen geeignet war. Dabei legten sie Wert auf eine Ansiedlung am Tiber, die vier Gesichtspunkten genügte: der Tiber war der einzige schiffbare Fluß im westlichen Italien; der Tiber garantierte eine ausreichende Versorgung mit Trinkwasser, Wasser fürs Vieh und zur Feldbewässerung; er konnte zur Salzherstellung dienen und ermöglichte außerdem "einen verhältnismäßig leichten Übergang" (Rostovtzeff s.a.25) vom einen zum anderen Flußufer. Der Standort Roms entspricht also einer agrarischen Strategie.

Daß die römische Landwirtschaft bei der ungünstigen Bodengestalt Latiums auf praktikable Technologie angewiesen war, liegt auf der Hand; diese erhielt sie zunächst von den etruskischen Usurpatoren. Ackerbau war "frühzeitig die Hauptgrundlage des wirtschaftlichen Lebens in Rom" (Rostovtzeff s.a.30), aber auch die Viehzucht prägte den Wirtschaftsverkehr¹: aus "pecus", dem Vieh, wurde "pecunia", das Geld, indem Viehreichtum eben auch als wirtschaftlicher Reichtum galt.

¹ Cf. die Herleitung des Wortes "Italus" von *ἰταλός* ("Kalb") bei Varro, S.RR II,V

Der römische Bauer lebte auf dem Lande, auf seiner villa rustica, die mit Hilfe der Familie produzierte. Mit der Latifundienbildung änderte sich dies allerdings: Pächter (Kolonen) oder Sklaven bebauten den Hof des in Rom oder einer anderen Großstadt lebenden Grundbesitzers². Griechische Einflüsse richteten das Ziel der landwirtschaftlichen Produktion von der Ernährung der eigenen Familie auf den "Verkauf der Erzeugnisse auf dem Markt" (Rostovtzeff s.a.130), worauf "für die Ausfuhr arbeitende Landwirte ihr Hauptaugenmerk auf Weingärten und Olivenhaine, Obstbau und Viehzucht" (Eb.) richteten. Die zunehmende Neigung der Aristokratie, in Grundbesitz zu investieren, brachte kleinen und mittleren Bauern erhebliche Schwierigkeiten: "Die Bauernbevölkerung Italiens hörte auf, sich zu vermehren." (Ib. 132) Die Verarmung der Landbevölkerung wurde durch die Kriege Roms noch gefördert. Landbeschlagnahmen und -Umverteilungen waren seit den Gracchen bis zum Ende der Republik beliebte politische Maßnahmen, die die Landwirtschaft weiter belasten mußten. Auch die Provinzen konnten die landwirtschaftliche Versorgung Roms nicht übernehmen, jedenfalls nicht auf Dauer, weil die Art, in der sie ausgebeutet wurden³, zu ihrer allmählichen Verelendung führte⁴, wie es Tacitus beschreibt: "Höhnisch wurden sie [sc. die Bauern Britanniens] gezwungen, vor verschlossenen Speichern zu sitzen und obendrein das Getreide zu kaufen und teuer zu bezahlen; Umwege und weite Entfernungen zu Bezirken wurden angegeben, so daß die Stämme statt den nächstgelegenen Lagern an entfernte und abgelegene lieferten, bis endlich, was eigentlich allen zur Hand war, wenigen Gewinn brachte."⁵ Es war nicht nur, wie hier, die Versorgung der Besatzungstruppen, die die Römer so erpreßten, sondern ebenso die Versorgung Italiens mit Getreide. Übrigens erforderte die Versorgung der römischen Armee einen ziemlichen Aufwand. Einerseits wurden Getreideabgaben direkt in den Provinzen eingezogen und an die Armee geleitet, andererseits unterhielt die Armee eigene villae rusticae, die von Veteranen bewirtschaftet wurden und deren Erzeugnisse "unmittelbar der Versorgung der Truppe" (KRI II, 135) dienten.

² Diese Arbeitsweise war bequemer, wie Ardant (1976.80) darstellt: "Interdire aux tenanciers, et à leurs enfants, de quitter la terre, c'était les empêcher de réclamer de meilleures conditions."

³ "La réduction en esclave d'une partie de la population, des contributions exceptionnelles et des charges permanentes" (Ardant 1976.55)

⁴ "L'abandon des terres et la dépopulation des campagnes" nach Ardant (1976.56)

⁵ Tacitus, Agricola, 1977.19,4 ("... per ludibrium adsidere clausis horreis et emere ultro frumenta ac luere pretio cogebantur; divortia itinerum et longinquitas regionum indicebatur, ut civitates proximis hibernis in remota et avia deferrent, donec quod omnibus in promptu erat paucis lucrosum fieret.")

Zusätzlich gab es, insbesondere auf Heerzügen, einen schwungvollen Handel mit Marketendern, wie Sallust ihn beschreibt: "... Marketender streiften mit den Soldaten zusammen Tag und Nacht umher"⁶, was dazu führte, daß ein römischer Feldherr verbot, "daß jemand im Lager Brot oder eine andere gekochte Speise verkauft, daß die Marketender dem Heer folgen ..."⁷.

Die zahlreichen, durch die Politik eines "peuple roi" (Ardant 1976.55) bedingten Reglementierungen der Landwirtschaft⁸ und ihre wachsende Beherrschung durch Großgrundbesitzer kosteten sie ihre Lebensfähigkeit, jedenfalls im überregionalen Bereich, so daß der Niedergang des römischen Reiches und dessen Aufsplitterung in einzelne Teile unter Auflösung der Gesamtwirtschaft in ausschließlich sich selbst versorgende Gebiete vor sich ging. Mehr noch, der "Niedergang der italischen Bauerntums untergräbt die militärische Stärke Roms" (Fernis 1969.89) und trägt damit direkt zur Auflösung des Imperium Romanum bei.

⁶ Sallust, Bellum Iugurthinum, 1973.44,5 ("... lixae permixti cum militibus diu noctuque vagabuntur")

⁷ Ib. 45,2 ("ne quisquam in castris panem aut quem alium cibum coctum venderet, ne lixae exercitum sequerentur ...")

⁸ Hierzu gehören die Unterdrückung des freien Arbeitsmarktes ("... les grand propriétaires furent tentés d'utiliser leur puissance pour supprimer le libre fonctionnement d'un marché du travail qui leur était défavorable", Ardant 1976.80), Preisedikte (Diokletian 301) und Agrargesetze.

1. Die Mythologie der Landwirtschaft

So bestimmend, wie die Landwirtschaft für das römische Leben überhaupt war, war auch ihr Einfluß auf die römische Religion. "Die älteste Religion der Latiner und insbesondere der Römer glich weitgehend der ältesten Religion anderer indogermanischer Stämme, die zugunsten des Ackerbaus das Hirtendasein aufgaben ... Feste sind entweder rein agrarisch oder militärisch." (Rostovtzeff s.a.46 sq) Mars, der spätere Kriegsgott, personalisiert ursprünglich "die feindlichen Kräfte des unbebauten Landes in der Nähe Roms" (Ib. 47). Tellus oder Terra Mater ist die Göttin der Saatfelder. Pales war die Schutzgöttin der Hirten; Robigo sollte Getreidebrand verhindern, Ops für Getreidesegen sorgen. Priapus diente als Feld- und Gartengott. Faunus war Gott für Feld und Wald; Faustitas war Göttin des Flursegens, Bona Dea allgemeine Fruchtbarkeitgöttin, Silvanus Gott für Wald, Herd und Feld, Vesta die Göttin des Herdfeuers, Fornax die Ofengöttin. Jupiter selbst war für die Witterung zuständig, Minerva diente als Spenderin des Ölbaums. Ceres war die Korngöttin, Liber pater der Weingott. Allerdings sind Umfang und Mitglieder des agrarischen Olymps Schwankungen unterworfen, denn die agrarische Religion "wandelte sich (...). Alle die neuen Gottheiten haben mit Handel und Gewerbe zu tun (...). Am frühesten erscheint von diesen Gottheiten Hercules (...), der über Handel und Geschäftsleben wacht; sein Altar steht auf dem Viehmarkt ..." (Rostovtzeff s.a.48). Mit zunehmendem Einfluß griechischer und asiatischer Religionen wurde der römische Olymp immer unüberschaubarer und für die tatsächliche Lebenskultur immer unbedeutender. Das System einer universellen römischen Religion zerbrach schon in der Kaiserzeit in Lokalreligionen, die sich auf dem Lande teilweise bis ins Mittelalter auch gegen das Christentum halten konnten.

2. Getreide

Wenn Cäsar sein Erstaunen über die Sueben äußert: "Und nicht besonders leben sie von Getreide, sondern zum größten Teil von Milch und Vieh und sind oft auf der Jagd"⁹, wird schon hinreichend die Selbstverständlichkeit deutlich, mit der für die Römer Getreide als das Grundnahrungsmittel überhaupt galt. Getreideanbau ist allgemein von der menschlichen Kulturgeschichte nicht zu trennen: "Die ersten Menschen haben sich von der Jagd ernährt (...). Gegen Ende der mittleren Steinzeit nutzte man die Entdeckung, daß aus Samen, die auf der Erde liegengeblieben waren, neue Pflanzen hervorgingen. Man säte nun planmäßig Körner (...) aus (...). Dieser frühe Getreideanbau war es vermutlich, der zur Sesshaftigkeit der Menschen führte ..." (Hansen 1968.11) "Der Getreideanbau begünstigte die Arbeitsteilung und damit die Differenzierung der Kultur" (Döbler s.a.55). Zunächst wurden Gerste, Weizen und Hirse kultiviert, etwa 700 v. Chr. auch Roggen. Aus den Körnern wurde ein Getreidebrei aus Wasser, Milch und Fett hergestellt, bis mit dem Sauerteig (die Griechen lernten ihn ca. 800 v. Chr. von den Ägyptern kennen) die Herstellung gesäuerten Brotes möglich wurde. Das älteste römische Getreide, angebaut von Bauern, die "lange und harte Anstrengungen, um die latinische Ebene für den Pflug zu erobern" (Rostovtzeff s.a.24) auf sich genommen hatten, war Hirse oder Spelz und ergab die puls, einen einfachen Getreidebrei, der lange Zeit wichtiger Bestandteil der Nahrung der ärmeren Bevölkerung war¹⁰. Später wurde auch Gerste angebaut und daraus oder aus Spelz das far gewonnen, ein grobes Mehl. Schwierig war es für die Bauern besonders, ihr Korn zu feinem Mehl zu vermahlen; dies war die "mühseligste Arbeit des Menschen" (Döbler s.a.55), und von einem der sieben griechischen Weisen heißt es: "Körperübung war für Pitakos das Getreidemahlen"¹¹, was von der körperlichen Anstrengung zeugt.

⁹ Cäsar, *BELLVM GALLICVM*, s.a.IV,1,8 ("Neque multum frumento, sed maximam partem lacte atque pecore vivunt multumque sunt in venationibus")

¹⁰ Cf. Martial, *Epigramme*, 1957.XIII,6 ("Speltmus schicken wir dir, Met kann der Reiche dir geben") und XIII,8 ("Füll in plebejischen Topf aus Clusium kommenden Speltbrei")

¹¹ Diogenes in Snell 1971.98 ("Πιττακῷ γυμνασίᾳ ἦν σίτον ἀλεῖν ")

Auch Plautus könnte dies bezeugen, er arbeitete in einer Mühle¹², die wesentlich zur Verfeinerung der Backkunst beitrug: sie konnte schon die feine römische Mehllart herstellen, die farina.

Die Einrichtung von Mühlen mit ihnen angeschlossenen Bäckereien erfolgte in Rom im 3. vorchristlichen Jahrhundert¹³. Der Beruf von Müller und Bäcker war in der Person des "pistor" ("Stampfer") vereint. Im 4. Jahrhundert n. Chr. hatte Rom über 250 Bäckereien, von denen einige als Großbetriebe um 30 t Getreide täglich vermahlten und verbuken¹⁴.

Das Angebot an Backwaren war übergroß: "Willst du vom Weizenmehl Wert und Verwendungen nennen, schaffst du es nicht, da so oft Koch wie auch Bäcker es braucht", meint Martial (Epigramme, 1957.XIII,10). Das wichtigste Erzeugnis war zweifellos das Brot - für alle, die keine Gelegenheit hatten, zuhause zu essen, sei es, weil sie im Hause keine Koch- oder Backgelegenheit hatten, sei es, weil sie aus Zeitgründen sich Essen kaufen mußten, wie das Martial für Schüler im großstädtischen Rom beschreibt (Epigramme, 1957. XIV,223: "Auf nun! Der Bäcker verkauft schon an die Knaben das Frühstück ..."), stand es in den Bäckereien mehrmals täglich frisch gebacken zum Kauf. Es gab auch eine reiche Sortenvielfalt: rund und geformt, als Brötchen oder als panis candidus vom Zuckerbäcker, als Schwarz- oder Weißbrot. Daneben gab es zahlreiche Kuchen für alle Geschmäcker, vornehmlich mit Käse und Honig. "Kuchen in tausend Formen wird hier diese Hand dir gestalten, / Müht sich für diese allein sparend die Biene doch ab", beschreibt Martial (Epigramme, 1957.XIV,222) den Zuckerbäcker. Zweckmäßig war die Verwendung des Gebäckmodel, der in den ersten nachchristlichen Jahrhunderten über Ägypten nach Italien kam. Mit dieser Technik war es möglich, Gebäcke in großer Anzahl "in Serie" in einer Form zu bäcken und mit Ornamenten und Figuren zu verzieren. Mit der Zeit erhielten die Kuchenbäcker in Rom ihren eigenen Markt, das forum cuppedinis. "Die Kunst der Herstellung war recht einträglich, die Dulchiararii und Pistorum Candidarii waren auf vielen Straßen anzutreffen." (Hansen 1968.11)

¹² Cf. Plautus, Aulularia, 1978. In not. ed. p. 101, und Plautus, Mostellaria, 1979. In not. ed. p. 8

¹³ Nicht erst, wie bei Root (1978.11) und Hansen (1968.14), 170 v. Chr.; Plautus, der ja in solch einer Mühle arbeitete, starb bereits 184 in hohem Alter. 170 muß demnach falsch sein.

¹⁴ Cf. Hansen 1968.14

Allerdings war es in Rom kaum mehr möglich, dem steigenden Getreidebedarf einer ständig anwachsenden, landwirtschaftlich unproduktiven Bevölkerung ein ausreichendes Angebot entgegenzusetzen. Rom hatte seit Beginn seiner Expansion Schwierigkeiten mit seiner Getreideversorgung. Noch um 300 v. Chr. "bestand die große Mehrheit der römischen Bürger aus Bauern, die eigenhändig ihr Land bebauten" (Rostovtzeff s.a.61), aber schon der erste Punische Krieg ging vornehmlich um Sizilien, Sardinien und Korsika, und die waren "die Kornkammern Karthagos" (Ib. 81), der zweite Punische Krieg ging um Spanien, das die Karthager als Ersatz für die verlorenen Inseln vereinnahmt hatten, und den dritten Punischen Krieg führten die Römer, um Karthagos "afrikanische Erzeugung auf das Korn zu beschränken, nach dem in Italien steigende Nachfrage bestand" (Ib. 109). Und doch wurde die Abhängigkeit Roms von Getreideimporten immer größer. "Die Last der Punischen Kriege betraf hauptsächlich die Bauern." (Ib. 126) Sie stellten Soldaten und Kriegssteuern. Dadurch mußten sie die Landwirtschaft vernachlässigen. Bodenspekulanten nutzten die mißliche Situation der Bauern zur Latifundienbildung, betrieben auf großen Gütern effektive Landwirtschaft, ruinierten die Kleinbauern. Vor allem: sie bauten nicht mehr Getreide an, sondern Wein, Oliven, Obst, trieben Viehzucht, um ins Exportgeschäft, das Gewinne versprach, einzusteigen. "Im Hinblick darauf war der Erlös von Brotgetreide der unausgiebigste, den es gab." (Ib. 130) Die Interessen der exporthungrigen Großgrundbesitzer wurden (z.B. durch Cato) staatspolitische Interessen: die Ausbeutung der Provinzen begann. "Rom beabsichtigte, sich von dem karthagischen Gebiet ebenso wie von Sizilien und Sardinien zu ernähren und mit Korn zu niedrigen Preisen versorgen zu lassen. Dieselbe Politik wurde in Gallien und Spanien betrieben." (Ib. 132)

Daraufhin nahm die bäuerliche Bevölkerung in Italien ständig ab, sammelte sich in den Städten oder verarmte zu einem "agrarischen Proletariat" (Ib.) in Abhängigkeit von den Latifundien. Die städtische Bevölkerung konnte sich nicht selbst ernähren, verzehrte aber immer mehr. Der Staat griff ein: Gracchus legte den Staat per Gesetz darauf fest, der städtischen Bevölkerung Getreide unter Marktpreis zu verkaufen. Es mußte aus Sizilien, Spanien, später auch Ägypten, Nordafrika und Britannien eingeführt werden. Dies geschah in Zukunft fortwährend: Augustus führte allein im Jahre 23 v. Chr. zwölf Getreidespenden durch ("Die ... an niemals weniger als 250 000 Menschen gelangten"¹⁵), seine Nachfolger ahmten dies nach. "Panem et circenses" erhielten die Massen, arbeitslos und unzufrieden, wie sie waren.

¹⁵ Augustus, Res Gestae, 1975.15 ("Quae ... pervenerunt ad hominum millia nunquam minus quinquaginta et ducenta")

(Ein Teilnehmer an Trimalchios Gastmahl drückt seinen Zorn so aus:

"... während sich inzwischen niemand darum kümmert, was der Getreidepreis wegbeißt. Ich habe weiß Gott heute keinen Brocken Brot finden können. Und wie die Dürre andauert. Schon ein Jahr herrschte der Hunger. Den Ädilen soll es übel gehen, die mit den Bäckern 'Hilf du mir, dann helf ich dir' spielen. Deshalb tritt das Volk kurz; denn diese Vielfraße feiern immer Karneval."¹⁶). Wie Augustus selber schreibt: "Im größten Mangel an Getreide (...) handelte ich so, daß binnen weniger Tage ich die gesamte Bürgerschaft von Furcht und gegenwärtiger Gefahr befreite ..." ¹⁷, führten diese Getreidespenden zur Beruhigung der Massen. Doch war dieses System kein haltbarer Zustand: die Provinzen verarmten. "Der materielle Wohlstand Roms hing an dem Gedeihen der Provinzen (...). Die wirtschaftliche Entwicklung des Westens stand still, der Osten wurde bettelarm." (Rostovtzeff s.a.229) Die landwirtschaftliche Entwicklung stagnierte: die Technik wurde nicht weiterentwickelt. Landwirtschaft lohnte sich nicht mehr, jedenfalls in Italien ¹⁸. Daß Afrika und Spanien aufgrund der Initiative der Großgrundbesitzer, die diese Gegenden kultivierten, jetzt selbst Öl und Wein ausführten, erwies sich als tödlich für die italienische Landwirtschaft: sie hatte selbst nichts mehr anzubieten im Tausch gegen Korn. Sie kehrte dazu zurück, den heimischen Markt zu versorgen - sie entwickelte sich zurück. Kleine Pachtwirtschaften produzierten redlich, aber unproduktiv. Sie waren unfähig, der Steuerprogression des sterbenden Kaiserreichs zu folgen, zahlten mit Naturalien und durchlitten einen technologischen Niedergang. Die Entwick-

¹⁶ Petron, Cena Trimalchionis, 1979.44,1 ("... cum interim nemo curat, quid annona mordet. non mehercules hodie buccam panis invenire potui. et quomodo siccitas perseverat. iam annum esuritio fuit. aediles male eveniat, qui cum pistoribus colludunt 'serva me, servabo te'. itaque populus minus laborat; nam isti maiores maxillae semper Saturnalia agunt.")

¹⁷ Augustus, Res gestae, 1975.5 ("in summa frumenti penuria (...) ita administravi, ut intra dies paucos metu et periculo praesenti civitatem universam liberarim ...")

¹⁸ So spottet Martial (Epigramme, 1957. XIII, 12): "Nimm dreihundert Maß von der Ernte des libyschen Siedlers; sonst geht dir vor der Stadt etwa dein Acker noch ein."

lung der Wassermühle reiht sich in diese Tragödie ein: bereits Vitruv (De Architectura, 1962.X,V), der unter Augustus lebte, beschrieb sie; doch konnte sie der römischen Landwirtschaft keine neuen Impulse mehr verleihen, denn sie wurde nur vereinzelt benutzt; der Niedergang der Landwirtschaft war zu weit fortgeschritten. Einerseits fehlte der Landwirtschaft die wissenschaftliche Untermauerung, wie Columella feststellt: "Ich habe weder Lehrer (...) noch Schüler der Ackerbaukunde kennengelernt"¹⁹; andererseits fehlte "un milieu économique propre à encourager la mise en œuvre des découvertes"²⁰. In der Folge zerbrach die römische Gesamtwirtschaft, die Entwicklung der Provinzen wurde immer unabhängiger von Rom und verhinderte die einheitliche Einführung neuer Technologien.

¹⁹ Columella, S.RR, Praefatio ("Agricolationis neque doctores (...) neque discipulos cognovi.")

²⁰ Ardant 1976.67

3. Oliven

"Pflege den Liebling des Friedens daher, den saftigen Ölbaum", mahnt Vergil (Georgica, 1972.II,425) den Bauern. Tatsächlich ist Öl für die römische Esskultur so wichtig, daß Columella sagt: "Der Ölbaum (...) ist der vorzüglichste aller Bäume"²¹.

Übernommen hatten die Römer das Anbauverfahren für Oliven von den Griechen der Magna Graecia und allmählich "jeden geeigneten Landstrich" (Rostovtzeff s.a.378) im Reich für den Anbau dieses dritten Gliedes der großen agrarischen Trinität Roms neben Getreide und Wein ausgenutzt. Zunächst lieferte Italien Öl und Wein im Tausch gegen Getreide in die westlichen, später auch in die östlichen Provinzen. Aber sobald Rebe und Ölbaum auch im Westen und in Nordafrika - der Süden von Tunis war damals "fast ganz mit Ölbäumen bedeckt" (Ib.) - akklimatisiert waren, "brachten fast alle Provinzen genug von beiden Gütern hervor, um ihren eigenen Bedürfnissen zu genügen, und suchten sogar den Überschuß auszuführen" (Ib.), was für den römischen Ölexport ernste Folgen zeitigte.

Angebaut wurden die Ölbäume in Hainen²² der villae rusticae und im Herbst abgeerntet, worauf die Oliven in der mola olearia des Gutes gepreßt oder gestoßen und als Öl oder einfach als Früchte verkauft wurden. Olivenöl diente als Fett zum Backen und Kochen, für Salate und Soßen, und die Oliven wurden wie Obst beim Essen angeboten. Überhaupt war die Olive "ein Grundnahrungsmittel" (Hadas 1976.149).

²¹ Columella, S.RR, VI,VI ("olea ... prima omnium arborum est")

²² Cf. Vergil, Georgica, 1972.II,180

4. Obst und Gemüse

Obst aßen die Römer gern; "Generäle, die aus fernen Ländern zurückkehrten, waren stolz darauf, wenn sie eine neue Sorte in Italien heimisch machen konnten" (Hadas 1976.96), so etwa Lukullus, der 76 v. Chr. die Kirsche aus Asien nach Italien brachte. Das Mittelmeerklima begünstigte den Anbau nicht nur von Trauben, sondern auch von Äpfeln, Zitronen, Kürbissen, Pflaumen, Birnen, Feigen, Aprikosen und Pfirsichen, von denen einige (wie der Pfirsich = *malum persicum*) von den Kriegszügen im Osten oder in Afrika eingeführt wurden. Anschließend wurden sie in die Provinzen weitergereicht²³, soweit dies ging. Wenn die Äußerung des Tacitus über Germanien: "ziemlich fruchtbar, doch duldet es keine Obstbäume"²⁴ die Obstbäume schon an die zweite Stelle setzt, spricht das für die Bedeutung, die frisches Obst für die Römer hatte. Die Römer kultivierten, was immer sie zu kultivieren vermochten. *Villae rusticae* sorgten dafür, "daß das Reich die Anbaufläche erheblich erweiterte" (Rostovtzeff s.a.176). Auch die Kunst der Veredelung wilder Gewächse kannten die Römer²⁵. Wer es sich leisten konnte, hielt sich auch als Großstädter einen Garten in der Vorstadt²⁶, sonst boten die Märkte Obst an. Gegessen wurde es als Vor- und Nachspeise²⁷.

Gemüse war ebenso beliebt bei den Römern; es war derartig gut auf den Märkten angeboten (in Rom gab es sogar mit dem *forum holitorium* einen eigenen Gemüsemarkt), daß Martial zu den billigen Nahrungsmitteln zum überwiegenden Teil Gemüse zählt (Epigramme, 1957.V,78): nämlich Lattich, Porree, grünen Kohl, Bohnen²⁸, Kastanien und Kichererbsen.

²³ Cf. Döbler (s.a.88): "Als die Wandalen im Jahre 455 Rom verwüsteten, gab es in Gallien und Germanien schon längst römischen Weinbau und römische Obstsorten, und man zog Gemüse, das aus dem Mittelmeerraum gekommen war."

²⁴ Tacitus, *Germania*, 1975.V ("satis ferax frugiferarum arborum inpatiens")

²⁵ Cf. Vergil, *Georgica*, 1972.II,33 sqq: "So trägt gepfropfte Äpfel der Birnbaum. Steinkornellen erglühn rotschwellend mit Pflaumen ... Das wilde Gewächs veredelt durch züchtende Pflege ..."

²⁶ Cf. Martial, *Epigramme*, 1957.VII,49: "Kleine Geschenke nur sende ich dir vom Garten der Vorstadt, Eier zur Nahrung für dich, Äpfel, Sever, zum Genuß."

²⁷ Cf. Petron, *Sat.*, 1978.66 sowie Apicius IV,V,3 und IV,V,4. Freilich wird es sich, wenn als Vorspeise verwendet, um Obstgerichte gehandelt haben. Zum Nachschick diente dann frisches Obst.

²⁸ Dies bestätigt auch Martial, *Epigramme*, 1957.XIII,7: "Wenn die weißliche Bohne dir schäumt im rötlichen Topfe, auf der Reichen Mahl leistest du gern dann Verzicht". Ebenso ib.X,48 ("... Bohnen, der Handwerker Speis ...")

Auch Linsen, Bete, Pilze²⁹, Spargel, Rüben, Mohrrüben und Gurken zählten zum für jeden erschwinglichen Nahrungsangebot. Gemüse war Grundbestandteil der Nahrung der Bevölkerung, gerade auch der ärmeren Schichten, wie Persius bestätigt: "Es ist in kalter Schüssel hartes Gemüse und des Volkes durchgesiebttes Mehl vorgesetzt."³⁰

²⁹ Cf. Martial, Epigramme, 1957.XIII,9 ("Nimm die Linsen vom Nil...., billiger als der Spelt, teurer als Bohnen jedoch"), ib.XIII,13 ("... die Bete, ... des Handwerkers Frühstück") und über Pilze ib.XIV,101. Cf. zu Bete auch Persius, Sat. 3 in Lat. Ged. p. 254 ("plebeia ... beta").

³⁰ Persius, Sat. 3 in Lat. Ged. p. 254 ("positum est in argente catino durum holus et populi cribro decussa farina")

5. Fleisch und Fisch

Bei Plautus heißt es: "Schinken, Saueuter, Drüsen: dies sind die Stützen des Magens, Brot und gebratenes Rindfleisch ..."³¹ In der Tat ist es nicht verwunderlich, daß die Nachkommen von Viehzüchtern einen gehörigen Teil ihres Nahrungsbedarfs aus ihren Herden deckten. Die römische Viehwirtschaft unterschied zwischen dem Großvieh (armentum), nämlich Pferden und Rindern (wobei Pferde und Stiere, die zum Pflügen bestimmt waren, als iumentum = Jochtiere bezeichnet wurden), und dem Kleinvieh (pecus), worunter Schafe, Ziegen, Schweine und Geflügel fielen. Wild (ferae) wie Hirsche, Rehe, Hasen, Wildschweine usw. waren als Jagdtiere schwerer zu erlangen und dementsprechend für die Esskultur nur als Leckerbissen wichtig (Forster nennt die "Jagd, bei gesitteten Völkern, so wie die Zucht des zahmen Geflügels ... an sich eine Verfeinerung jenes [sc. des Geschmacks-] Sinnes" [Über Leckereien in Dt. Ess. I, 253]), während Rindfleisch (bubula), Lammfleisch (agnina), Hammel (vervex) und Schweinefleisch (porcina) eben als "Stützen des Magens" angesehen wurden. Schon etymologisch gehört cena, die römische Hauptmahlzeit, zu caro, dem Fleisch, als die Mahlzeit, zu der Fleisch gegessen wurde³².

Allerdings gab es auch hier preisliche Unterschiede: während Martial Würstchen und Speck zu den billigen Nahrungsmitteln zählt (Epigramme, 1957.V, 78), rechnet Petron (Sat., 1978.38) Wildschwein und Geflügel zum Essen eines Reichen. Daß Fleisch teurer war als z.B. Korn und Gemüse, scheint aus Plautus' "Aulularia" hervorzugehen, wo es heißt: "Ich komme zum Fleischmarkt, frage nach Fischen: sie nennen sie teuer; Lammfleisch ist teuer, Rindfleisch teuer, Stier, Thunfisch, Schweinefleisch: alles teuer."³³

Das verbreitetste und billigste Fleisch kam vom Schwein; es bot zahlreiche Möglichkeiten zur Verarbeitung dar, vom Nacken bis zum Euter wurde es gebraten oder gekocht serviert. Es genügte einerseits den Ansprüchen der herrschaftlichen Küche, andererseits stand es auch den ärmsten Schichten preislich offen.

³¹ Plautus, Curculio, 1807.375 sqq ("pernam, sumen, glandium: Haec sunt ventri stabilimenta, panem et assa bubula ...")

³² Cf. hierzu unten Kap. III a 4)

³³ Plautus, Aulularia, 1978.373 sqq ("Venio ad macellum, rogito piscis: indicant caros; agninam caram, caram bubulam, vitulinam, cetum, porcina: cara omnia")

Das Schaf stand mengenmäßig an zweiter Stelle; insbesondere als Hammel- und Lammfleisch war es außerordentlich beliebt.

Die Ziege, obwohl auf demselben preislichen Niveau wie das Schaf, war all- gemein weniger verbreitet.

Das Rind lieferte sicher große Mengen an Fleisch, stand jedoch hauptsäch- lich als Zugtier in Gebrauch; da es auch weniger verbreitet war als das pe- cus, war es teurer als Schwein, Schaf und Ziege.

Lange Tradition, wegen Italiens Lage am Meer, hatte auch die Fischerei. Mit Netzen, Angeln und Reusen wurden Fische gefangen und dann frisch oder geräuchert, gepökelt, gedörst oder in Öl eingelegt verkauft. Im allgemei- nen war Fisch billig; mit dem Aufkommen der Fischzucht zur Zeit Ciceros al- lerdings wurde es Mode bei reichen Römern, Fischteiche anzulegen und unter Zurhilfenahme obskurer Fütterungsmethoden Fische zu Höchstgewichten heran- zuzüchten, die natürlich auch Höchstpreise erzielten. So berichtet Seneca: "Wer haßte nicht Vedius Pollio mehr als seine Sklaven, weil er seine Murä- nen mit menschlichem Blut fütterte", und Plinius berichtet von Apicius, daß er zum Töten von Barben garum empfahl³⁴.

Zu ähnlich künstlicher Forcierung der Preise führte die Geflügelzucht, die die Römer von den Griechen übernommen hatten. Sie begannen mit Gänsen (die recht billig waren; cf. Petron, Sat., 1978.137), Enten (deren Aufzucht durch den erforderlichen Teich teuer wurde) und Hühnern (die sowohl zur Mast als auch zum Eierlegen gehalten wurden und auch recht verbreitet waren); dazu kamen Perlhühner, Pfauen, Fasanen und Tauben, die allerdings als Luxusvö- gel reichen Schichten vorbehalten waren. Die Zucht geriet auch hier mit steigender Dekadenz zu einer extravaganten Spielerei: Apicius ist nach Pli- nius (Nat. hist., 1963.8,209) Erfinder der Methode, eine besonders große Gänseleber zu erzielen, indem er die Gänse mit Wein tränkte; Flamingozunge erachtete er als besonders ausgezeichnet (Ib. 10,133); kurzum: Geflügel war hauptsächlich für die wohlhabenden Schichten zu erlangen.

Es ist also festzuhalten, daß Fleisch wohl zur Grundnahrung gehörte, aber teurer als die übrigen Grundnahrungsmittel war und in sich preislich stark differenziert war, so daß das Angebot für die minderprivilegierten Schichten eingeengt war.

³⁴ Seneca, De clementia, 1973.I,18,2 ("Quis non Vedium Pollionem peius oderat quam servi sui, quod muraenas sanguine humano saginabat"); Plinius, Nat. hist., 1963.9,66

b. Wasser

Die bedeutende Rolle, die das Wasser für jede EKultur spielt, bleibt ihm unbehaglich: "Gutes Wasser zum Trinken, ausreichend Wasser zum Wirtschaften sind unabdingbare Voraussetzungen für das Aufblühen einer Siedlung" (KRI II p. 163)³⁵. Seine Wichtigkeit spiegelt sich auch in der Religion wieder; seine Doppelnatur - es ist "lebensfördernd im umfassendsten Sinne" und zugleich "lebensbedrängend im umfassendsten Sinne" (RGG s.v. "Wasser") verlangt einen sorgfältigen Umgang mit den darin vermuteten Mächten, wie es Horaz in einem Gedicht auf eine Quelle seines Landguts darstellt: "O Bandusians Quelle, (...) morgen wird dir ein Böckchen geopfert ... Du bietest liebliche Kühle den vom Pflügen erschöpften Stieren und dem umherstreifenden Vieh ..." ³⁶. Regen ist "so lebenswichtig für Natur und Mensch, daß sein mythologischer Niederschlag in keiner Religion ganz fehlt" (RGG s.v. "Regen"); den Quellen ordneten die Römer den Quellgott Fons und die Nymphen zu, denen sie Nymphäen weihten. Über die diesen Quellen zugeschriebene Heilkraft schreibt Frontinus: "Das Andenken nebst der Heiligkeit der Quellen tritt soweit hervor und wird gepflegt: man glaubt allgemein, daß sie kranken Körpern Heilung bringen, wie z.B. die der Camenen, Apollon und der Iuturna."³⁷ Auch Neptun gilt als Gott der Quellen und Flüsse und später auch als Herr der Seen und Meere. Anfänglich hat sich auch die römische Kultur am Wasser orientiert. Kriterium für die Lage Roms ist unter anderem seine Wasserversorgung gewesen³⁸. Lange Zeit reichte das Wasser des Tibers für die Bedürfnisse der Stadt aus (so heißt es bei Frontinus: "Seit Gründung der Stadt waren die Römer 441 Jahre lang zufrieden mit dem Verbrauch von Wasser, welches sie entweder aus dem Tiber oder aus Brunnen oder aus Quellen schöpften."³⁹).

³⁵ Bei Ebert (s.v. "Bewässerung") dienten schon in der Vorgeschichte große "Vorratsgefäße, die in vorgesch. Siedlungen niemals fehlen", "teilweise gewiß zur Aufbewahrung von Wasser".

³⁶ Horaz, c. III 13 in Lat. Ged. p. 136 ("O fons Bandusiae, ... cras donaberis haedo ... tu frigus amabile fessis vomere tauris praebes et pecori vago ...")

³⁷ Frontinus, Aqu., 1913.I,4 ("fontium memoria cum sanctitate adhuc extat et colitur: salubritatem aegris corporibus afferre creduntur, sicut Camenarum et Apollinis et Iuturnae")

³⁸ Frontinus, Aqu., 1913.in not. ed. p. 130: "The presence of an ample water supply undoubtedly influenced the selection of the site of the city ... In this respect certainly no better site could have been selected."

³⁹ Frontinus, Aqu., 1913.I,4 ("Ab urbe condita per annos quadringentos quadraginta unum contenti fuerunt Romani usu aquarum, quas ex Tiberi aut ex puteis aut ex fontibus hauriebant.")

Doch mit steigender Bevölkerungszahl und vor allem steigenden Ansprüchen ("Der Römer stellte hier [sc. beim Wasser] freilich besondere Ansprüche, zumal Badehygiene und Badeluxus zentrale Bedürfnisse seines Alltagslebens waren." [KRI II, 163]) mußten neue Techniken gefunden werden, um eine "Menge, die den öffentlichen und privaten nicht nur zweckgebundenen und technischen Verwendungen, sondern auch Genüssen ausreichte"⁴⁰, zu gewährleisten. Hierfür waren die Römer "willens, für die Bereitstellung, d.h. vor allem Zuleitung des kostbaren Naß enorme Mittel an Geld, Technologie und menschlicher Arbeitskraft einzusetzen" (KRI II, 163). Es wurden Wasserleitungen, aquae genannt, gebaut, die über weiteste Strecken mit ausgeklügelter Technik aus den Bergen Wasser anlieferten. Diese Wasserleitungen ließen über mit stetigem Gefälle erbaute Aquädukte das Wasser in Verteilerposten (castella) gelangen; von dort floß es über ein Leitungssystem mit kupfernen Rohren und Steigleitungen zu drei Arten von Abnehmern: öffentlichen Brunnen, öffentlichen Einrichtungen (z.B. Thermen) und privaten Haushalten. Sank der Wasserstand in den castella, erhielten zunächst die Privathaushalte und, falls der Wasserstand weiter sank, darauf die öffentlichen Einrichtungen kein Wasser mehr, so daß die Versorgung der Brunnen bis zuletzt gesichert blieb.

Frontinus, der unter Trajan curator aquarum in Rom, also Leiter der Verwaltung der Wasserleitungen, war, zählt für seine Amtszeit die aqua Appia (als älteste römische Wasserleitung, die 312 von Appius Claudius Caecus angelegt wurde), Anio vetus, Marcia, Tepula, Iulia, Virgo, Alsietina, Claudia und den Anio novus als Wasserleitungen Roms auf (Frontinus, Aqu., 1913.I,4). Für diese errechnet er eine tägliche Wassermenge von 14,018 quinarii, das sind zwischen 100.000 und 500.000 Litern⁴¹, von denen etwa 70 % nach Rom selbst geliefert wurden, davon für öffentliche Zwecke 44 % und für Privathaushalte 34 %. Zur Verteilung dienten insgesamt 247 Verteilerstellen. Allerdings hatte die cura mit Wasserdiebstählen zu kämpfen, die sie etliches an Geld kosteten: "Wir fanden Leute, die die Äcker, Tabernen, sogar Speisezimmer

⁴⁰ Frontinus, Aqu., 1913.I,23 ("copia quae publicis priuatisque non solum usibus et auxiliis uerum etiam uoluptatibus sufficit")

⁴¹ Ein Quinariarius sind nach Frontinus, Aqu., 1913.in not. ed. p. 215 "about 5,000 or 6,000 United States gallons per twenty-four hours, plus or minus 2,000 or 3,000 United States gallons, according to circumstances favorable or unfavorable."

... bewässerten"⁴². Insbesondere die Bestechlichkeit der Beamten ("Das Vergehen der Wasserbeamten, die wir dabei ergriffen, Wasser aus öffentlichen Leitungen zum Nutzen von Privatleuten abzuleiten"⁴³) erleichterte dies.

Die Unterhaltung der Wasserleitungen war nicht billig, es fehlte auch oft an Personal hierzu. Plinius d. J. schrieb z.B. einen Brief an Kaiser Trajan, in dem er ihn bat, den Einwohnern von Nicomedia einen Wasserinspektor oder Architekten zum Bau eines Aquädukts zu schicken (EPIST. X,37). Doch selbst der Kaiser konnte ihm nicht helfen⁴⁴. Es gab auch Versorgungsengpässe; Martial beschreibt: "Mehr als ein Weinberg gälte ein Brunnen mir zu Ravenna. Könnt ich das Wasser doch dort taurer verkaufen als Wein." (Martial, Epigramme, 1957.III,56)

Insgesamt aber hatte das System der römischen Wasserversorgung einen Standard, den das Mittelalter nie erreicht hat, und Frontinus bemerkt stolz: "Du kannst die so vielen nützlichen Steinbauten so vieler Wasserleitungen mit den offenbar nutzlosen Pyramiden oder den übrigen unnützen, aber durch ihren Ruf berühmten Werken der Griechen vergleichen."⁴⁵

Eine Sonderstellung nimmt noch komprimiertes Wasser - Schnee - ein, der zur Kühlung von Speisen für teures Geld von den Bergen nach Rom geschafft wurde. Zusammen mit Honig ergab er schon ein primitives und dennoch extravagantes Eis.

⁴² Frontinus, Aqu., 1913.II,76 ("inriguos agros, tabernas, cenacula etiam ... inuenimus")

⁴³ Ib. II,75 ("fraus aquariorum, quos aquas ex ductibus publicis in priuationum usus deriuare deprehendimus")

⁴⁴ Cf. KRI II, 164

⁴⁵ Frontinus, Aqu., 1913.I,16 ("Tot aquarum tam multis necessariis molibus pyramidas uidelicet otiosas conpares aut cetera inertia set fama celebrata opera Graecorum.")

c. Wein

Das bedeutsamste alkoholische Getränk der Römer war stets der Wein. Zu keiner Zeit konnten ihn andere Getränke wie z.B. Bier - obwohl den Römern aus Gallien und Germanien bekannt⁴⁶ - verdrängen.

Am 22. April und am 19. August jedes Jahres wurden in Rom die Vinalia gefeiert, Feste zu Ehren von Jupiter bzw. Venus anlässlich des Ausschanks des neuen Weines bzw. zum Beginn der neuen Weinlese. "Auf denn, rühmen dem Brauche gemäß wir Bakchus im Preislied (...), bringen ihm Erstlingsfrüchte und Kuchen", heißt es bei Vergil (*Georgica*, 1972.II,393 sq) zur Feier des eigentlichen Weinfestes, der Liberalia, die am 17. März vollzogen wurden. Dieses Fest galt dem eigentlichen Weingott, Liber Pater; dieser, eine altitalische Gottheit, wurde später mit Dionysos oder Bakchus gleichgesetzt, ebenso wie die Römer Silenus, die Mänaden und die Satyrn als Begleiter des Dionysos übernahmen. Bedeutung erlangte der Mysterienkult des Dionysos, die Bacchanalien, der sich besonders in Süditalien trotz staatlichen Widerstandes großen Zulaufs erfreute. Soziologisch interessant ist, daß die Trinität des Liber pater, seiner Schwester Libera und der Korngöttin Ceres "schon im fünften Jahrhundert als Gegengewicht gegen die Götterdreiheit der Patrizier" (Rostovtzeff s.a.50), die aus den kapitolinischen Gottheiten Jupiter, Juno und Minerva bestand, von den plebejischen Bauern in Rom eingeführt wurde. Es handelt sich hierbei also um eine bewußt so verstandene "plebejische Dreiheit".

Ökologische Voraussetzung für den römischen Weinanbau war, daß das Mittelmeerklima die Verbreitung der Traube *Vitis vinifera* (die zum Weinanbau am günstigsten ist) gestattete. Weil die Römer "besondere Aufmerksamkeit (...) dem Anbau von Reben und Ölbäumen" (Rostovtzeff s.a.378) schenkten, gelang es ihnen sogar, die Rebe in einem zuvor nie gekannten Umfang überall im Reich zu akklimatisieren: "Der Stammbaum der europäischen Reben ist römischer Herkunft" (Döbler s.a.164).

Weinanbau ist ein mühevolleres Geschäft (so berichtet Vergil: "... jeder Boden will jährlich dreimal und viermal den Pflug ... So kehrt für den Bauern im Kreislauf die Arbeit wieder ..." [*Georgica*, 1972.II,397 sq]). Um so stolzer war der Winzer auf seine Ernte, und so vermerkte er Herkunft und Jahreszahl des Weines auf den Gefäßen, in denen der Wein reifte, gelagert und

⁴⁶ Cf. Tacitus, *Germania*, 1975.XXIII: "Potui humor ex hordeo aut frumento in quandam similitudinem vini corruptus" ("Als Getränk eine aus Gerste oder Weizen in eine gewisse Ähnlichkeit mit Wein vergorene Flüssigkeit")

gehandelt wurde. Zum Reifen wurde der Wein im dolium aufbewahrt. In Fässern oder Lederschläuchen wurde er transportiert, wobei die Fässer Volumina von 1.000 Lättern erreichten. Sie bestanden aus verpichtem Holz. Diese Fässer wiederum wurden mit Schiffen oder Wagen befördert.

Der Weinhändler und -Verkäufer hieß vinidarius; von einem solchen erzählt Martial: "Was Massilia birgt in den gräßlichen Kammern zum Räuchern"⁴⁷, (...) kommt dann, Munna, von dir; du schickst deinen elenden Freunden über das Meer, über Land dieses abscheuliche Gift, nicht einmal billig ..." (Epigramme, 1957.X,36).

Den Germanen war der Weinhändler als caupo bekannt; er war ihr erster Verbindungsmann mit der römischen Kultur und Wirtschaft. Auch Tacitus berichtet von den Germanen: "Die dem Ufer Nächsten kaufen auch Wein"⁴⁸.

Vom Händler kam der Wein auf den Tisch, meistens aber nicht in seiner reinen Gestalt als "merum", sondern wegen des warmen Mittelmeerklimas und der Schwere und Süße der Mittelmeerweine war es nötig, um der berauschenden Wirkung entgegenzutreten, den Wein mit warmem Wasser gemischt (als "calda") oder mit Honig zu trinken. Bekannte Variationen des merum sind: defrutum (eingekochter Most), caroenum (süßer eingekochter Wein), mulsum (Met, Honigwein) und passum (Wein aus getrockneten Trauben, über den Martial sagt: "... es ist das, was für den Armen sein Met" [Epigramme, 1957. XIII,106], also Luxus).

Auch die Trauben selbst kamen auf den Markt, waren als Obst sehr beliebt und billig.

Falerner, Nomentaner und Caecuber waren die drei favorisierten italienischen Weinsorten, neben zahlreichen anderen in- und ausländischen Sorten, die im Handel erhältlich waren. "...zahllos sind die vielen Arten und Namen ...", summiert Vergil (Georgica, 1972.II,100).

⁴⁷ Wein wurde geräuchert, um ihn haltbarer zu machen. Dies wurde in Marseille offenbar übertrieben.

⁴⁸ Tacitus, Germania, 1975.XXIII ("proximi ripae et vinum mercantur")

d. Milch und Molkereiprodukte

"Sie kümmern sich nicht um die Landwirtschaft, und der größte Teil ihrer Nahrung besteht aus Milch, Käse und Fleisch"⁴⁹, sagt Cäsar über die Germanen. Milch und Käse also schon bei den Germanen als wichtige Bestandteile der Nahrung - nicht erstaunlich, ist doch "eine Ansiedlung ohne Milchversorgung (...) nun einmal auch für europäische Kulturvölker des Altertums undenkbar." (Herdi 1918.25) Die Erzeugnisse von Kuh, Schaf und Ziege haben demnach auch in der römischen Kultur ihren festen Platz, obschon "das Aufkommen des Weines als Hauptgetränk den Bedarf an Trinkmilch von jeher stark zurückdrängte" (Ib.).

Schon früh waren die dafür benötigten Tiere in Italien zur Hand gewesen; hatte hiervon das Rind zunächst größere Verbreitung, wurde seine Stellung aber durch Klima und Landesnatur und durch seine Verwendung als Ackertier für die Milchwirtschaft ziemlich unbedeutend.

Diejenigen Milchproduzenten, "die von jeher (...) überall auf den beiden Mittelmeerhalbinseln regelrechte Milchwirtschaft ermöglichten" (Ib. 14), waren Schaf und Ziege. Gründe hierfür liegen einmal in der Beschaffenheit des Landes, das nur durch diese Tiere optimal auszunutzen war, zum anderen in der Anspruchslosigkeit dieser Tiere: "Liefert doch eine gute Ziege bei dem geringen Anspruch auf Wartung im Verhältnis zum Körpergewicht doppelt so viel Milch als eine Durchschnittskuh" (Ib.). Die Vorherrschaft zwischen Schaf und Ziege wechselte je nach der Landschaft; allerdings ist festzustellen, "daß die Hauptstütze des römischen Molkereiwesens das Schaf war" (Ib. 18 sq).

Schaf- und Ziegenmilch erfreuten sich unterschiedlicher Beliebtheit. Die dickere und fettreichere, aber weniger angenehme Schafmilch wurde besonders zur Herstellung von Käse verwandt, Ziegenmilch wurde gern getrunken. Kuhmilch fand in der "ganz feinen Küche" (Ib. 12) ihren Platz als Alpen- und bithynischer Käse. Römischer Tafelkäse, der ein "fetter Süßmilchkäse" (Ib. 29 sq) war, wurde also vom Schaf geliefert, "während der Ziege die Aufgabe zufiel, einmal den Bedarf des Hauses zu decken, sodann, wo eine Stadt in der Nähe, diese mit Trinkmilch zu versorgen" (Ib. 12).

⁴⁹ Cäsar, *BELLVM GALLICVM*, s.a.VI,22 ("Agri culturae non student, maiorque pars eorum victus in lacte, caseo, carne constitit"); cf. Tacitus, *Germania*, 1975.XXIII: "cibi simplices, agrestia poma, recens fera aut lac concretum" ("Einfache Speisen, Feldfrüchte, frisches Wild oder Käse" als Nahrung der Germanen)

Es ist festzuhalten, daß Milchprodukte überhaupt "bei den Römern, in der Stadt fast noch mehr als auf dem Land, in riesigem Umfange verbraucht" (Ib.24) wurden. Käse behauptete "in allen Volksschichten (...) für sich an der Seite der übrigen Nahrungsmittel einen ihnen durchaus ebenbürtigen Platz" (Ib.55).

Hergestellt wurde der Käse das ganze Jahr hindurch; Vergil schreibt darüber: "Was frühmorgens gemolken und tagsüber, preßt man noch spät am Abend zu Quark, was im Dunkel gemolken bei sinkender Sonne, früh geht's fort, im Holzgefäß bringt's der Hirt in die Städte; oder man salzt es ein wenig und hebt sich's auf für den Winter." (Georgica, 1972.III,400 sqq)

Demnach wurde tagsüber Ermolkenes zur Käseherstellung verwandt, während die Ausbeute des Abends morgens früh als Milch in die umliegenden Städte geschafft wurde. Der Käse wurde direkt an städtische Kunden oder auf dem Markt verkauft. Preislich war er nicht teuer, so daß er "auf dem Speisezettel gerade der ärmsten Klassen (...) selten fehlte" (Herdi 1918.50). Er wurde auch den Legionären als Verpflegung zugeteilt.

Mit Honig oder anderen Süßmitteln verbunden, wurde Käse als Leckerbissen beim Essen angeboten; der verbreitetste ~~Käsekuchen~~ war die placenta. Noch heute ist die Sitte bekannt, Käse als Vorbereitung für den Weingeschmack zu reichen.

Milch und ihre Produkte fanden also in der römischen Ernährungskultur weite Verbreitung und vielfältige Verwendung.

e. Gewürze

Gewürze sind für eine EKkultur charakteristisch, weil sie anzeigen, wie weit man verstand, den natürlichen Geschmack der Speisen zu umgehen und zu verfeinern.

1. Salz

"Die frühe Ausdehnung Roms und die daraus folgende Entwicklung des römischen Weltreiches und seiner Küche beruhten zum Teil auf dem Handel mit Salz", schreibt Root (1978.9) und begründet dies: "Wie überall in der Welt brauchten auch die Schafe der Römer Salz, und ihren Besitzern gelang es, Salz zu gewinnen, indem sie das Seewasser der Flußmündung verdunsten ließen. Als die Salzgewinnung allmählich ihren eigenen Bedarf und den ihrer Schafe überstieg, begannen sie einen ertragreichen Ausfuhrhandel" (Ib.), der gewissermaßen die wirtschaftliche Basis des frühen Roms darstellte. "Die Salinen an der Tibermündung sind schon zur Zeit der Etrusker in Betrieb gewesen und lieferten Meersalz. Als diese Lieferungen nicht ausreichten, bezog man Salz von den Lagunen bei Tarent und aus Sizilien, auch aus Ägypten, aus spanischen Salinen und aus Germanien. (...) Der Salzhandel war (...) ein profitables Geschäft. Als die Salzhändler die Preise zu hoch getrieben hatten", verstaatlichte der römische Senat "508 v. Chr. den Salzhandel" (Döbler s.a. 124).

"Ein hinreichend menschenwürdiges Leben kann ohne Salz nicht geführt werden"⁵⁰, schreibt Plinius und klärt damit die Rolle, die Salz in der römischen EKkultur einnahm: "Als Würze (...) stellt Salz gleichsam den ersten Schritt einer 'EKkultur' dar ..." (Döbler s.a.123). Dementsprechend häufig wurde es verwandt: "Zum Konservieren von Fleisch ist es scharf und trocken besser ... es füllt die Stelle von Fleisch aus ... sowohl Klein- und Großvieh als auch Jochtiere werden bei den Fütterungen durch Salz äußerst angeregt ..." ⁵¹

⁵⁰ Plinius, Nat. hist., 1963.30,41 ("vita humanior sine sale non quit degere")

⁵¹ Ib. ("Servandis carnibus aptior acer et siccus ... pulmentarii vicem implet ... et pecudes armentaque et iumenta sale maxime sollicitantur ad pastus ...")

2. Honig

Erst im späten Mittelalter wurde Zucker als Süßmittel in Europa verbreitet. Da jedoch "die römische Küche eine süße Küche" (Döbler s.a.86) war, behielten sich die Römer unter Verwendung von Honig: "Man verarbeitete unglaubliche Mengen" (Ib.). Dieses zweite Hauptgewürz neben Salz ist in der menschlichen Kultur bereits seit der Steinzeit bekannt; auch die Methode des Sammelns gehört zum ältesten menschlichen Kulturgut. Die Römer mußten freilich den mühsam zusammengesuchten wilden Honig in der Bienenzucht wegen ihres großen Bedarfs ersetzen. Der Imker verfuhr dabei wie auch heutzutage noch: er bot den Bienen einen Stock mit einem Korb aus Rinde oder Flechtwerk; im Frühling und Herbst konnte er Lese halten und den Honig den Waben entpressen. Das Bienenvolk war wertvoller Besitz des Imkers; Vögel, Winter und Krankheit gefährdeten es ständig (einem um sein Bienenvolk besorgten Imker empfiehlt Vergil sogar ein Stieropfer! Cf. zur Bienenzucht überhaupt Vergil, Georgica IV). Verwendung fand Honig pur, insbesondere aber als Gewürz zum Backen und für Soßen, als Butterersatz in Sirupform (Vergil, Georgica, 1972.I,296) und als Beigabe zum Wein, als defrutum (Most) bündigt er "durch Süße die Herbe des Bakchus" (Vergil, Georgica, 1972.IV,102). Honig war Handelsware wie Oliven und Wein; besonders der attische Honig war außerordentlich beliebt (cf. Martial, Epigramme, 1957.XIII,104 und 108).

3. Essig

Die saure Komponente der römischen Gewürze vertritt Essig, der nicht zuletzt deshalb so beliebt war, weil er leicht zu gewinnen war: man bediente sich sauer gewordenen Weines oder läßt Wein absichtlich zu Essig oxidieren, so daß römischer Essig stets Weinessig ist. Neben der Verwendung zum Säuern von Speisen war ein Gemisch von Essig und Wein, posca, ein limonadenhaftes beliebtes und billiges Getränk.

Neben den Vertretern der drei Geschmacksrichtungen salzig, süß und sauer hat sich kein Vertreter bitterer Gewürze jemals bedeutend herausgestellt; auch der Herkunft nach sind die bitteren Gewürze wie Ingwer und Mandel keine in Rom einheimischen, sondern gehören zu den orientalischen Gewürzen.

4. Orientalische und afrikanische Gewürze

Über die Griechen und den Handel im Imperium kamen die Römer auch mit den Gewürzen aus dem Orient und Afrika in Berührung; wegen der durch den Import entstehenden Kosten standen sie naturgemäß nur in denjenigen Haushalten zur

Verfügung, die stattliche Preise bezahlen konnten.

Zu diesen Gewürzen gehören Pfeffer, der außer für Fleisch und Soßen auch zum Würzen von Süßigkeiten verwandt wurde, Kümmel, Zimt, Sesam, Safran und Senf sowie die oben erwähnten Ingwer und Mandel.

5. Gewürze aus dem Mittelmeerraum

In ihren Gärten bauten die Römer zahlreiche Gewürzpflanzen an, von denen die wichtigsten Koriander, Zwiebel, Sellerie, Liebstockel, Minze, Myrte, Petersilie, Raute, Mohn, Anis, Fenchel, Lorbeer, Origanum und Malve sind. Diese Gewürze waren im Handel wohl ebenso einfach wie Gemüse zu erlangen, da sie ja mit ebenso geringem Aufwand gezogen werden konnten.

6. Laser

Eine besondere Rolle spielte ein Gewürz, dem die Römer den Namen laser (oder lasar; laserpicium; laserpitum) oder silphium (aus dem Griechischen σίλγυον, was Columella, S. RR XIII, VII bestätigt⁵²) gaben und das zumindest an fast keiner Soße des Apicius fehlt. Die genaue Identität dieser Pflanze ist ungewiß; augenscheinlich gab es zwei Arten von laser, nämlich laser Cyrenaicum und laser Parthicum (cf. Apicius I, XVI), wobei der parthische laser anscheinend Ersatz für den kyrenäischen darstellte. Wahrscheinlich handelte es sich beim parthischen laser um Asa foetida, ein in der orientalischen Küche auch heute noch unter dem Namen Teufelsdreck bekanntes, unangenehm knoblauchartig schmeckendes Gewürz. Bei laser Cyrenaicum handelte es sich vielleicht um die Ferula tungitana, die Thapsia garganica oder Thapsia silphium, deren Geschmack würzig, aber nicht unangenehm ist. Jedenfalls handelte es sich auch hierbei um afrikanische bzw. asiatische Pflanzen. Zur römischen Alltagsküche wird laser sicher nicht gehört haben.

Zusammenfassend läßt sich feststellen, daß die römische Würzküche den drei Hauptgeschmacksrichtungen salzig, süß und sauer folgte und dies durch eine Vielzahl mehr oder weniger ausgeprägter Nebengewürze variierte, wobei "offensichtlich vielfach ein süßsaurer Geschmack erzielt werden sollte" (Linfert-Reich 1979.49). In der Praxis der Dekadenz hatte dies zur Folge, daß die Speisen bei einer Häufung von Gewürzen (bei Apicius üblicherweise zwischen neun und dreizehn) ihren Eigengeschmack vollkommen verloren. Doch wird ein mittlerer und niederer Haushalt mit erheblich weniger ausgekommen sein.

⁵² Dort heißt es: "radiculas laseris: quod graeci silpion uocant"

ff. Handel mit Nahrungsmitteln

Während in den Frühzeiten Roms die Bevölkerung der Stadt selbst agrarisch tätig war, änderte sich dies mit der stetigen Ausdehnung der Stadt und des Imperiums. Einerseits erschlossen die außenpolitischen Erfolge neue Märkte (das Mittelmeer, Osteuropa, Afrika, Germanien, Britannien, den Nahen und Fernen Osten) und neue Importquellen; andererseits erhielten die Städte ihre Lebensmittel aus dem agrarisch orientierten Hinterland. Die Bauernhöfe verkauften ihre Agrarprodukte direkt (cf. Vergil, *Bucolica* I, 20 sq) oder über Zwischenhändler (Klein- und Großhändler) in die Städte, wo sie auf den Märkten an die Endabnehmer gelangten. "Rom war zu dieser Zeit ein großer Handelsplatz und die Börse für die ganze Welt. Ungeheure Geschäfte wurden auf dem Forum abgeschlossen, z.B. für die römische Kornversorgung und für die italische Ausfuhr von Olivenöl und Wein" (Rostovtzeff s.a. 234). Oft schlossen sich die Händler in einer Genossenschaft (collegium) zusammen, was ihre Arbeit erleichterte: Transporte zu Land waren auf den römischen Heerstraßen möglich, aber teuer, weil zeitraubend, insbesondere, was die Beförderung verderblicher Lebensmittel anging, so daß der wichtigste Teil des Wirtschaftsverkehrs sich zu Wasser abspielte. Die großen Häfen des Imperiums waren Umschlaghäfen, die die Versorgung Roms mit überseeischen Gütern (und darunter zählte gerade Getreide, das wichtigste römische Nahrungsmittel) sicherstellen sollten. Aus diesem Grunde war die Sicherheit der Meere äußerst wichtig, und das Aufkommen von Seeräubern im Mittelmeer mußte sich auf die Preise der Lebensmittel direkt niederschlagen.

Zur Zeit des größten Wohlstandes in Rom, also zur Zeit von Apicius, war es sicher möglich, selbst exotische Bedürfnisse auf den Märkten der Stadt (natürlich gegen entsprechende Preise) zu befriedigen. Solche Märkte waren das forum boarium (Viehmarkt, einer der ältesten Märkte Roms), forum cuppedinis (Naschwarenmarkt; er verschwand wieder ziemlich früh), forum holitorium (Gemüsemarkt), forum piscatorium (Fischmarkt), forum vinarium (Weinmarkt), forum pistorum (Backwarenmarkt), forum rusticorum (Agrarmarkt), forum coquinum (auf dem man nach griechischem Vorbild Köche mieten konnte), macellum (179 v. Chr. nach griechischem Vorbild errichteter Fleischmarkt, dessen Nachfolger das augusteische macellum Liviae wurde) und das velabrum (Lebensmittelmarkt aus alter Zeit), die ihre Pendants in jeder anderen größeren Stadt hatten. Riesige Speicher (horrea) sicherten die Aufnahme und Unterbringung des Getreides. Ostia, Roms Hafen, war ständig von Lastschiffen aus aller Welt, den corbitae, gefüllt. Soldaten und Händler suchten in der gesamten bekannten Welt nach immer neuen Gaumenfreuden:

"Einfallsreich ist der Schlund: lebendig bringt man zur Tafel aus Sizilien Fisch, man kauft lukrinische Austern" (Petron, Sat., 1978.119,34 sq). Dies hatte natürlich auch unangenehme Folgen: Probleme der Umweltüberlastung ("Aller Fasanen beraubt ist Phasis: es schweigt sein Gestadte" [Petron, Sat., 1978.119,37]) und, näherliegend, was Plautus nüchtern formuliert: "Alles ist teuer"⁵³, oder, wie Petron sagt: "Höchster Preis wird bezahlt, um anzuregen die Eßlust" (Sat., 1978.199,36), was Martial zu der Feststellung bringt: "Hier [sc. in Rom] kostspieliger Hunger, ein Markt, der nur zum Bankrott führt; dort [sc. in Martials bäuerlicher Heimat] ein Tisch, vom Ertrag eigenen Landes bedeckt!" (Epigramme, 1957.X,96) Es ist nicht von der Hand zu weisen, daß der immense Wohlstand einiger weniger Römer gerade in der Eßkultur deutliche Grenzen setzte zwischen gehobenen und niedrigen Schichten und ihrem Verhalten. Die cena Trimalchionis ist dafür ein Beispiel; prägnant beleuchtet Martial dies am Beispiele des Apicius: "Apicius, sechzig Millionen schon gabst du für Schlemmerei, doch blieben reichlich zehn übrig. Weil das gleich Durst und Hunger, wollt'st du's nicht tragen und schlürftest drum zum letzten Trank den Giftbecher. Das war, Apicius, deiner Schlemmerei Gipfel." (Epigramme, 1957.III,22) Mögen sich auch durch ein derartiges Gebaren der menschlichen Zunge einige neue Leckerbissen erschlossen haben: dem römischen Staatswesen schadete die enorme Verschwendung privater Vermögen, die meist nach Asien floß, in dieser Form entscheidend.

Übrigens warf der Handel mit Lebensmitteln aus aller Welt eine dringende Frage auf: wie man die Speisen nämlich konservieren sollte; Nässe, Hitze, Tiere und Krankheiten konnten bei den geringen technischen und medizinischen Möglichkeiten der Antike nur zum kleinen Teil von der empfindlichen Nahrung ferngehalten werden. Man bemühte sich um Konservierung durch Salzen, Pökeln, Einlegen in Öl, Honig und Essig, Räuchern, Aufbewahrung in verpichteten Gefäßen und Kühlkellern und richtete sich im übrigen nach Perian-dros: "Halte dich an alte Gesetze, aber an frische Speisen"⁵⁴, was das Auftreten zahlreicher Magenverstimmungen und Lebensmittelvergiftungen nicht verhindern konnte. Die im Kapitel II c 2) von Columella beschriebene Methode, Most in Bleigefäßen einzukochen, führte z.B. unweigerlich zu Bleivergiftungen. Und für die Fleischmärkte mußte es auch schon eine Fleischbeschau geben.

⁵³ S. Anm. 33, p. 13

⁵⁴ Demetrios in Snell 1971.104 ("τοῖς μὲν νόμοις παλαιῶς χρῶ, τοῖς δὲ ὄψοις πρόσφατοις")

II. GASTRONOMIE: DIE ZUBEREITUNG DER NAHRUNG

a. Die römische Küche

Die "typische römische Küche", sofern sie überhaupt im Hause vorhanden war⁵⁵, "bestand nur aus einem kleinen Raum" (Linfert-Reich 1979.41), der den Ofen (focus, der ursprünglich eine offene Feuerstelle war und im Atrium des Hauses stand; die später zum conpluvium abgewandelte Dachöffnung des Atriums diente eigentlich als Rauchabzug) und verschiedene Tische zum Zubereiten und Mischen von Speisen sowie zum Abwaschen und außerdem gemauerte Wandnischen oder hölzerne Regale und Ständer für das Küchengeschirr enthielt. "Der Küche benachbart liegen die Vorratsräume, angefüllt mit Getreide, Öl sowie mit getrockneten, geräucherten, in Öl, Essig oder Salz eingelegten Vorräten, gelagert in Säcken, großen Tonflaschen (...) und hölzernen Fässern oder Trögen. (...) Fehlte ein direkter Wasseranschluß in der Küche, mußten auch einige Fässer oder Eimer mit Wasser bereitstehen" (Ib.).

Wichtiges Küchengefäß war die Amphore; sie wurde als Verpackungsmaterial, Handels- und Vorratsgefäß benutzt. In ihrer Ausführung aus Ton war sie weit verbreitet. Gelagert wurde sie, indem man sie an die Wand lehnte, teilweise in die Erde eingrub oder auf Ständer stellte. Ihr Verschluß war zumeist ein Korken aus Gips.

Auch das übrige Kochgeschirr - Reibschüsseln (Mörser) mit rauher Innenseite, Kochtöpfe, Vorratstöpfe sowie das Eßgeschirr, Teller, Schalen, Näpfe usw. - wurde meist aus Ton angefertigt. In Werkstätten vornehmlich in Italien und Gallien (später auch Germanien) wurde dieses Geschirr hergestellt und billig vertrieben, etwa als terra sigillata⁵⁶.

Aus Metall waren Bratroste und -Spieße sowie Gerätschaften wie Siebe, Messer und Löffel. Wohlhabendere leisteten sich auch metallenes Geschirr - Kochtöpfe, Pfannen und Eßgeschirr sowie Trinkgerät⁵⁷.

Auch Glas fand allmählich Verwendung, die zu höchster Vollkommenheit geführt wurde. Es war im Vergleich zu Ton allerdings teurer.

Ein Eßgeschirr für eine Person bestand üblicherweise aus einem runden Teller, oft auch einer ellipsenförmigen "lanx" für Fleischgerichte⁵⁸ sowie zwei Näpfen für Vor- und Nachspeisen.⁵⁹

⁵⁵ Häufig fehlte sie in Stadtwohnungen. In KRI I,237 heißt es: "In vielen Häusern befand sich, wenn überhaupt [sic], die einzige Feuerstelle oft in der Küche."

⁵⁶ Cf. Martial, Epigramme, 1957.XIII,8;XIII,7;XIV,106

⁵⁷ Cf. Plinius, EPIST., 1896.III,1,9: "Adponitur cena ... in argento puro et antiquo" ("Es wird Essen ... in reinem und altem Silber gebracht")

"Aufgetragen wurden die Speisen in großen Schüsseln, das Hauptgericht auf Servierplatten, runden oder ovalen" (KRI I,168).

Beim Trinkgerät kannten die Römer das Stierhorn nur noch als Rhytion beim Trankopfer. Sie hatten längst andere Gefäße, Pokale, Becher, Gläser, den von den Griechen übernommenen Kantharos, dies alles in Ton, Glas, Bronze, Silber und Gold, je nach dem Vermögen. Dazu gab es Kannen, Krüge und Oenochoen sowie den griechischen Crater (als Mischgefäß für Wein und Wasser).

Es fehlte also an keiner Bequemlichkeit, die ein "mit feinem Geschirr gedeckter Tisch" als "Zeichen für zivilisierte Eßgewohnheiten" (Ib.) aufweisen sollte; nur die Gabel war noch nicht erfunden, und Fleisch mußte in der Küche oder beim Auftragen zerschnitten werden⁶⁰. Doch tat dies dem Schmaus noch bis ins 16. Jahrhundert keinen Abbruch.

⁵⁸ Cf. Plautus, Curculio, 1807.333 sqq: "Pernam, abdomen, sumen, suis glandium. (...) Imo in lancibus ..." ("Schinken, Bauch, Euter, Drüsen von sich selbst. (...) Ich nehm's in Schüsseln ...")

⁵⁹ So deutet KRI I,168. KRI II,132 sq. will darin allerdings Näpfe für saure Gemüse und Soßen sehen. Dies erscheint ein wenig zu speziell.

⁶⁰ Cf. Petron, Sat., 1978.36, und Martial, Epigramme, 1957.X,48. Nach Döbler (s.a.110 sq) kannten die Römer Eßstäbchen für Fleisch.

b. Schenken und Gaststätten

Aus der Anzahl der römischen Schenken und Gaststätten - in Pompeji zählte man 118 Restaurants und Kneipen sowie 20 Gasthäuser und Absteigen, Rom selbst war "abondamment pourvue"⁶¹, reich versorgt, mit Restaurants und Schenken - ist leicht auf ihre Wichtigkeit zu schließen. Sie lieferten nicht nur Getränke wie Wein und Met, sondern auch warmes Wasser (das zum Wein dazugehörte) und warme Gerichte; dies hatte für die ärmeren Bevölkerungsschichten Bedeutung, die in ihren insulae meist keine Kochgelegenheit hatten: für sie waren die Garküchen Hauptquellen täglicher Nahrung⁶² (aus demselben Grund war auch das Bäckereiwesen hochentwickelt: nicht, daß es an Zeit oder Lust zum Brotbacken am eigenen Ofen mangelte, es fehlte oft der Ofen selbst).

Folgende Formen des Gaststättengewerbes sind zu unterscheiden:

die ganea, eine Kneipe, die oftmals mit einem Bordell verbunden war; das gurgustium, eine Kaschemme; die popina, eine Garküche; und neben dem stabulum (Absteige) die taberna (eigentlich nur eine "Bretterhütte"; aus Zusätzen wurde der Charakter bestimmt: taberna deversoria Absteiggasthaus usw., bis "taberna" allgemein "Schenke" bedeutete).

Eigentümer solcher Einrichtungen waren oft genug Reiche, die aber Freigelassene oder Sklaven als Geschäftsführer einsetzten. Die Kundschaft der Schenken und Gaststätten bestand vorwiegend aus den unteren Gesellschaftsschichten⁶³, die Gastwirte bildeten eine wenig angesehene Klasse.

Die Häuser waren oft mit Bordellen verbunden. Ebenso häufig war die Wirtshauskriminalität; Panscherei war an der Tagesordnung: "Mögen solche Betrügereien dich selbst täuschen, Wirt: denn du verkaufst Wasser, trinkst aber selbst den reinen Wein!"⁶⁴ beklagt sich ein Betroffener.

Petron schildert (Sat., 1978.90 sqq) eine solche Herberge, in der man Essen bestellen und auf dem Zimmer verzehren konnte. Der Herbergswirt sorgte gleichzeitig für die Taverne, die auch warmes Essen verkaufte; angeschlossen war ein Mietshaus.

⁶¹ Kleberg 1957.57, dem wir auch im folgenden zu Rate ziehen. Cf. hierzu Martial, Epigramme, 1957.VII,61 ("Kneipwirt, Koch und ... Fleischer hat jetzt seine Schwelle; jetzt ist es Rom, was noch jüngst nichts als ein Laden nur war", kommentiert er Domitians Straßenreform).

⁶² Kleberg 1957.105: "Pour la population pauvre dont les logements n'avaient pas la plupart du temps la possibilité de contenir un foyer, il n'était guère possible de se procurer de l'eau chaude et une nourriture préparée sinon à la taberna." Cf. Juvenal, Sat., 1858.I,134: "caulis miseris [sc. clientibus] atque ignis emendus" ("Die Armen müssen Kohl und Feuer [sic] kaufen").

Neben den in Gebäuden untergebrachten Verkaufsstellen gab es auch Stände auf der Straße, die aus einem Ofen Würstchen oder warmes Wasser anboten (so heißt es bei Martial, Epigramme, 1957.VII,61: "... besetzt den Weg völlig ein räucheriger Herd:").

⁶³ Plautus, Curculio, 1807.301 sq: "Quos semper videas bibentes esse in Thermospolio: ubi quid surripuere, operto capitulo calidum bibunt ..."
("Die du immer in der Taberne trinken sehen kannst: sobald sie etwas gestohlen haben, trinken sie mit verhülltem Kopf Wein mit warmem Wasser ...")

⁶⁴ Corpus inscriptionum Latinarum IV,3948, in Roma Aeterna, 1926.169
("Talia te fallant utinam mendacia, copo: Nam tu vendis aquam, sed bibis ipse merum!")

c. Das Kochbuch des Apicius

1. Prolegomena

Als in der bäuerlichen römischen Gesellschaft Herstellung und Zubereitung der Nahrung noch am selben Ort geschah - nämlich auf dem Bauernhof, wo die Familie ihren eigenen Bedarf stillte -, gab es noch keine Trennung zwischen Ackerkunde und Kochkunst. So konnte das Buch des älteren Cato über die Landwirtschaft (es entstand in der Wende des dritten zum zweiten vorchristlichen Jahrhunderts) gleichzeitig auch Kochrezepte enthalten. Doch mit der Abkehr immer größerer Teile der Bevölkerung von der Landwirtschaft trennten sich Landwirtschaft und Kochkunst immer deutlicher, bis Marcus Gavius Apicius das einzige uns überlieferte römische Kochbuch schuf. Von diesem Apicius berichtet Cassius Dio: "Sejan [d.i. der berühmte Berater des Kaisers Tiberius] war einst Liebling des Markus Gavius Apicius, jenes Apicius, welcher alle Menschen an Schwelgerei übertraf"⁶⁵; sein Vermögen - nach Martial (Epigramme, 1957.III,22) sechzig Millionen Sesterzen - gab er für seine Tafelfreuden hin und vergiftete sich, als er kein Geld mehr besaß. Er schrieb vorher zwei Bücher, die in verschiedener Hinsicht bemerkenswert sind: ein Buch über Soßen und ein allgemeines Kochbuch. In der Überlieferung erfuhren diese Werke "sehr bald das Schicksal eines Gebrauchsbuches" (Brandt 1927.96) und verschmolzen, mit Ergänzungen und Auslassungen, in ein 468 Rezepte in zehn Büchern umfassendes Œuvre, in dieser Form "das klassische, für die römische Küche maßgebende Kochbuch" (Brandt 1927.96). Von diesen Rezepten stammen etwa 300 - die Brandt die "Hauptquelle" nennt - aus der Feder von Apicius, die übrigen sind teils medizinisch-diätetische Vorschriften, teils Übersetzungen aus dem Griechischen späterer Datierung. Der Apicianische Teil beruht sprachlich durchaus "auf einer guten Grundlage" (Brandt 1927.100) und behandelt durchweg Gerichte, die auf die Küchenkünste in einem wohlhabenden Haushalt zugeschnitten waren: zum einen verlangen sie viel Aufwand und teure Ingredienzien, zum anderen enthält die Hauptquelle kaum Mengenangaben und setzt also einen erfahrenen, berufsmäßigen Koch voraus. "Eine ziemlich weitgehende Feinschmeckerei" (Brandt 1927.125) wird hierbei an den Tag gelegt, oft sind z.B. die Vorschriften für Soßen nur in Nuancen unterschiedlich und bedürfen gründlicher Bearbeitung. Doch verrät das Kochbuch, in der vorliegenden Form unter dem Titel "De re coquinaria" auf Manuskripten aus dem 9. Jahrhundert überliefert, Wesentliches über die

⁶⁵ In Brandt 1927.88 ("Σηλικνός ... παιδικὰ δὲ ποτε Μάρκου Γαβίου Ἀπικίου γενόμενος, Ἀπικίου ἐκείνου, ὃς πάντας ἀνθρώπους ἀσωτικὰ ὑπερβαλετο")

Art, was man in Rom "in einer sehr reichen Zeit" (Brandt 1927.101) aß, und wird dadurch auch zu einer "Hauptquelle" für die römische Esskultur.

2. Einführung in die römische Kochkunst

In den voranstehenden Kapiteln wurde untersucht, welche Nahrungsmittel die römische Küche beherrschten und welche technischen Mittel dem römischen Koch zur Verfügung standen. Zu beachten ist hierbei, daß Kochkunst niemals Volkskunst bedeutet; Kochkunst war die Spielerei der Reichen, die hohe römische Küche das Privileg von wenigen, die sich zu diesem Zwecke schon seit dem zweiten vorchristlichen Jahrhundert Köche mieteten⁶⁶, die ihrerseits ihr Geschäft zu einer Kunst mit zahlreichen Regeln entwickelten (cf. Seneca, Vom glückseligen Leben, s.a.17: "Eine regelrechte Kunst bedeutet in deinem Haus das Aufwarten, und das Tafelsilber liegt nicht irgendwo, sondern genau am bestimmten Platz; ja da ist gar ein eigener Meister, der dir den Braten zerlegt ..."). Martial legt seinem Küchenmeister in den Mund: "Sage mir nur, mit wie vielen du speisen willst und wie teuer. Kein Wort weiter ist not. Fertig schon steht dir das Mahl!" (Epigramme, 1957.XIV,218) Und Apicius schließt ein Gericht mit den Worten: "Bei Tisch wird niemand erkennen, was er verzehrt."⁶⁷ Damit spricht er direkt auf eine Besonderheit der römischen Küche an: die Verwandlung der ursprünglichen Speisen, die Verblüffung der Speisenden, die Raffinesse der Zutaten und Behandlung, was Rumohr in seinem "Geist der Kochkunst" als "Schmorküche" bezeichnet hat: Schmorküche im Gegensatz zur Urküche, die jeder Speise ihren nackten, natürlichen Charakter beläßt. Wenn der Mensch in seiner Urzeit seine Speisen so aufnahm, wie er sie bekam, Fleisch vom Spieß und Kräuter aus der Hand aß, so entschloß er sich später dazu, alles zusammenzuwerfen; und so entstand die römische Küche. So heißt es bei Petron: "Wenn du willst, macht er [sc. der Koch] aus einer Sautasche einen Fisch, aus dem Speck eine Taube, aus dem Schinken eine Turteltaube und aus der Keule eine Henne."⁶⁸ Hieraus wird der experimentierfreudige Charakter der römischen Hochküche hinreichend deutlich. Man hat hieraus radikale Schlüsse gezogen; des Apicius Rezepte sollen "nicht von kultivierter Kochkunst" (Döbler s.a.87) zeugen - man spricht den Römern das Recht ab, überhaupt Feinschmecker gewesen zu sein.

⁶⁶ Cf. Plautus, Aulularia, 1978.280 sq und Petron, Sat., 1978.15

⁶⁷ Apicius IV,II,12 ("Ad mensam nemo agnoscet quid manducet")

⁶⁸ Petron, Cena Trimalchionis, 1979.70,2 ("Volueris, de vulva faciet piscem, de lardo palumbum, de perna turturem, de colepio gallinam.")

Aber ohne die Experimente der römischen Hochküche wären die so bewunderten späteren romanischen Küchen nie zu ihrer Eleganz gekommen; denn was Apicius lehrte, wurde ja nachgeahmt, von den Köchen der römischen Hautevolee zuerst und dann von immer weiteren Volkskreisen, die sich des einen oder anderen Krümels vom herrschaftlichen Tisch gerne bedienten und die Kunstwerke des Apicius in schlichter Form zuhause nachbauten, im Rahmen ihrer Möglichkeiten über Jahrhunderte das schufen, was wir heute als "kultivierte Küche" bezeichnen. Die Volksküche experimentiert nicht, sondern sie tradiert. Zwei eindrucksvolle Beispiele mögen dies zeigen:

Im Landwirtschaftsbuch des Cato finden sich die folgenden beiden Rezepte:

"Karthagischer Brei"

Karthagischen Brei koche so. Ein Pfund Speltgrauen gib in Wasser: laß es gut weich kochen. Dies gieß in einen reinen Trog, dazu drei Pfund frischen Käses, ein halbes Pfund Honig und ein Ei. Vermische alles gut. So gieße es in einen neuen Topf." (S.RR 85)

- In diesem Rezept, das lateinisch "puls Punica" heißt, ist deutlich ein Vorläufer einer heutigen italienischen Nationalspeise, der polenta, zu erkennen. Im Gericht § 44 der unten aufgeführten Rezepte des Apicius ist es zu einer "Hochküchenform" verfeinert. -

"Kuchen"

Kuchen mache so. Nimm zwei Pfund Weizenmehl, woraus du den Boden machen sollst. Für die Blätterteigstücke nimm vier Pfund Mehl und zwei Pfund beste Speltgrauen. Die Speltgrauen gib in Wasser. Sobald sie weich sind, gib sie in einen sauberen Mörser und trockne sie gut aus. Dann knete sie mit den Händen. Sobald sie gut durchgearbeitet sind, füge die vier Pfund Mehl nach und nach hinzu: dies beides mache zu Blätterteigstücken. Sobald sie trocknen, lege sie in ein Viereck; sobald sie trocken sind, lege sie so, wie sie sind, hin, indem du sie zu einzelnen Blätterteigstückchen machst. Sobald du sie geknetet hast, berühre sie mit einem in Öl getränkten Stück Tuch und wische sie rings umher ab und fette sie. Sobald die Blätterteigstücke fertig sind, wärme den Ofen, worauf du kochst, und ein irdenes Geschirr gut. Danach schütte die zwei Pfund Mehl zusammen und knete durch. Daraus mache einen zarten Boden. Schafskäse, vierzehn Pfund, nicht sauer und ziemlich frisch, gib in Wasser, weiche ihn dort ein, wechsle das Wasser dreimal. Nimm ihn heraus und trockne ihn nach und nach gut. Wenn er gut trocken ist, lege ihn in einen Mörser. Sobald der Käse ganz getrocknet ist, knete ihn im sauberen Mörser mit den Händen und zerbröckle ihn möglichst stark. Dann nimm ein sauberes Mehlsieb und laß den Käse durch das Sieb in einen Mörser laufen. Danach gib viereinhalb Pfund guten Honigs hinein: dies mische gut mit dem Käse zusammen. Danach lege auf eine reine Tafel, die einen Fuß lang ist, einen Gurt und lege feuchte Lorbeerblätter darunter: bilde den Kuchen. Die einzelnen Blätterteiggebäcke lege zunächst auf den ganzen Boden: dann streiche den Teig vom Mörser darauf: einzeln füge die Teigstücke dazu. So streiche weiter auf, bis du den ganzen Käse mit Honig aufgebraucht hast. Auf das Oberteil gib einzelne Teigstücke.

Danach rolle den Boden zusammen und richte den Ofen her: dann drücke ihn zu und erwärme. Dann lege den Kuchen in das warme irdene Geschirr und schließe es. Beachte, daß du es gut und ruhig durchbäckst: öffne, während du zwei- oder dreimal hineinschaust. Sobald es gebacken ist, nimm es vom Feuer und benetze es mit Honig. Dies wird einen Kuchen von einem halben modius ergeben." (S.RR 76)

- Auch dieses Käsekuchenrezept hat die Jahrhunderte überlebt: Root (1978.20 sqq) veröffentlichte ein italienisches Käsetortenrezept (Crostata di Ricotta), welches dem Catonischen erstaunlich nahe kommt. -

Diese beiden Rezepte Catos haben also eine Tradition erfahren und sind dadurch "kultiviert" worden. Dies mag auch der entscheidende Unterschied zwischen der Apicianischen und der Volksküche sein: die römische Hochküche entstand aus der experimentellen Abwandlung der Volksküche und beeinflusste diese in einer Rückkoppelung wieder.

Es folgen einige Rezepte aus den landwirtschaftlichen Abhandlungen römischer Schriftsteller, die in ihrer Schlichtheit den Unterschied zur Apicianischen Küche noch deutlicher machen:

"Im Topf gebackenes Brot

Im Topf gebackenes Brot mache so. Hände und Mörser wasche gut. Gib Mehl in den Mörser: füge nach und nach Wasser dazu und rühre kräftig um. Sobald du gut umgerührt hast, forme [einen Brotlaib] und backe ihn [in einem irdenen Topf] unter einem Deckel." (Cato, S.RR 74)

"Stärkemehlsoße"⁶⁹

Stärkemehlsoße mache so. Reinige Weizen gut: danach tue ihn in einen Trog; dazu füge Wasser zweimal am Tag. Am zehnten Tag trockne das Wasser heraus: presse es gut aus, mische es gut in einem sauberen Trog und mach so, bis ein Bodensatz entsteht. Diesen gib durch ein neues Leinentuch, drück den dicken Schleim in eine neue Schüssel oder einen Mörser aus: das ganze mache so und reiße [die Masse im Mörser] erneut auf. Die Schüssel stell in die Sonne, damit sie trocken wird. Sobald sie trocken ist, gib die Masse in einen neuen Topf: dort laß sie mit Milch kochen." (Cato, S.RR 87)

"Die Herstellung von Most

Wenn man im übrigen zu derselben Zeit Honigtrank und ebenso honigsüßes Wasser lange ablagern muß, wird man sich daran erinnern müssen, daß, wenn der fruchtige Honig von den Waben genommen wurde, die zerkleinerten Zellen sofort abgelöst werden sollen und in Quell- oder Regenwasser einweichen sollen. Man soll dann das Wasser ausdrücken und durchseihen und in ein Bleigefäß [!] gießen und abkochen, und alle Verunreinigungen soll man mit dem Schaum entfernen, welche das abgekochte Wasser verunreinigen. Das Wasser wird eindicken, wenn der Most abkühlt, und soll in gut verpichteten Weingefäßen aufgehoben werden." (Columella, S.RR 13,11)

⁶⁹ Stärkemehlsoße (Amulum) spielt auch bei Apicius zum Binden von Soßen eine Rolle.

"Wein und Essig aus Birnen"

Wein entsteht aus Birnen, die zerquetscht und in einem äußerst dünnen Sack eingemacht und dann unter Gewichten oder einer Presse zusammengepreßt werden. Dies dauert den ganzen Winter lang, aber am Sommeranfang ist es fertig. Essig entsteht so aus Birnen: wilde Birnen oder Fallobst werden reif auf einem Haufen drei Tage lang aufbewahrt. Dann werden sie in ein Gefäß gelegt: dem wird Quell- oder Regenwasser beigemischt, und das Gefäß wird dreißig Tage lang geschlossen stehengelassen: und gleichzeitig darauf wird soviel, wie an Essig zum Gebrauch entnommen wurde, an Wasser zur Neubildung zurückgegeben." (Palladius, S.RR 3,25)

3. Liquamen - das Salz an der Suppe

Zu den Bestandteilen der Apicianischen Gerichte zählt regelmäßig "liquamen". Dies heißt schlicht "Flüssigkeit" und zählt zu den mißverstandenen Seiten der römischen Esskultur. In der Regel wird es nämlich mit einer anderen Flüssigkeit, "garum", gleichgesetzt (so J. André; D.Kl.PAU, s.v. "Garum", schreibt: "G., etwas allgemeiner liquamen"), die Linfert-Reich (1979.49) mit "Tomatenketchup" hinsichtlich ihrer Verwendung vergleicht; für Root (1978.12) ist es "eine Einheitssauce (...), die sie über jedes ihnen vorgesetzte Gericht gossen". Verschiedene griechische Rezepte lassen garum als auf wenig appetitanregende Weise hergestellte Fischtunke erscheinen; in diesem Sinne schreibt Plinius: "... eine andere Art von ausgezeichnete Flüssigkeit, welche garum genannt wurde, aus Eingeweiden von Fischen und anderem, was man sonst weggeworfen hätte, die in Salz eingelegt wurden, so daß ihnen der giftige Eiter von Vermoderndem anhing. Dies wurde einst von einem Fisch, den die Griechen garos nannten, hergestellt ... Jetzt stellt man aus der Makrele in den Fischbecken Karthagos äußerst empfehlenswertes garum (...) her. Und fast keine Flüssigkeit außer Salben begann höher im Preis zu stehen ..." (Nat.Hist., 1963.31,43,1).

Aber einige Ungereimtheiten lassen die Gleichsetzung von liquamen (das in den Rezepten des Apicius aufgeführt wird) und garum doch zweifelhaft erscheinen. Neben liquamen verwendet Apicius den Begriff garum (außer in den Zusammensetzungen oeno-, hydro- und oxygarum, die mit Wein, Wasser bzw. Essig versetztes garum bezeichnen) ein einziges Mal. In seinem Rezept VII,XV,1 heißt es über eine Pilzsorte: "Koche sie, wärme sie, trockne sie aus, in garum [sic] wird ihnen Pfeffer beigefügt, so wie du Pfeffer in liquamen [sic] zerstößt." Rätselfhaft ist hier die Nebeneinanderstellung von garum und liquamen.⁷⁰

⁷⁰ André, In not. ed. 195, schreibt hierzu: "L'expression est suspecte et pourrait être une glose. Il est en tout cas étonnant que garum soit repris dans la même phrase par liquamen."

In den Exzerpten, die Vinidarius von Apicius' Kochbuch verfaßt hat, heißt es im Exzerpt 3: "Fleischbissen in garum: Du legst die Fleischbissen in eine Pfanne, fügst ein Pfund liquamen dazu, ähnlich viel Öl, eine beträchtliche Menge Honig und dörrest sie so."⁷¹ Im Exzerpt 6 steht:

"Fleischbissen. Garumsoße: Laser, Ingwer, Kardamom und ein acetabulum liquamen mische, nachdem dies alles zerstoßen ist, und koche darin die Fleischbissen."⁷² Hier bezieht sich das Wort garum nicht auf liquamen direkt, auch nicht auf die (ja wechselnden) Ingredienzien, sondern offensichtlich auf das mit Fleisch verbundene Endprodukt. Ähnliches möchte ich auch für das Apicius-Rezept VII,XV,1 annehmen: statt den Pfeffer, wie normalerweise, in liquamen zu zerstoßen, wird er erst dem fertigen Produkt aus Pilzen usw. zugesetzt. Dies wirft natürlich das Problem auf, was dann liquamen ist, wenn nicht garum: jedenfalls gibt es davon verschiedene Arten, denn Apicius erwähnt einmal (II,V,3) ein "liquamen aus Eingeweiden"⁷³, das offensichtlich "ein ganz besonderer Saft" ist. Aber Apicius hat sich auch mit liquamen in einem Rezept beschäftigt: "Wenn liquamen einen schlechten Geruch angenommen hat, räuchere ein umgekehrtes leeres Gefäß über Lorbeer und Zypresse, und dort hinein gieß das vorher der Luft ausgesetzte liquamen. Wenn es zu salzig ist, nimm einen sextarius Honig und rühre um ... Und dann hast du es verbessert; aber auch frischer Most ist hierfür gut", heißt es im Rezept I,VI. Daraus geht hervor, daß Bestandteil des liquamen einmal Salz und zum andern leicht der Verwesung ausgesetzte Stoffe sein mußten (denn sonst bräuchte sich Apicius nicht um schlechten Geruch zu sorgen).

Wozu dient Salz eigentlich? Aufgrund seines hygroskopischen Charakters ist es geeignet, Flüssigkeiten anzuziehen und ebenso Aromastoffe. Die chemische Lösung der liquamen-Frage ist somit ziemlich simpel: der gesamte Vorgang ist nämlich vergleichbar mit der Käseherstellung. Milch, als eiweißhaltiger Stoff, wird ja unter Einwirkung von Enzymen und Bakterien mit entscheidender Hilfe von Kochsalz zu Käse verarbeitet. Diese Technik kannten die Römer sehr gut. Bei der Herstellung von ~~garum~~ aber wurde nicht wesentlich anders verfahren: durch Enzyme, Bakterien und Hitze gespaltene Proteine (z.B. in Fleisch) ergaben zusammen mit Kochsalz und Gewürzextrakt eine effektvolle Speisewürze.⁷⁴ Der Gewürzextrakt selbst, in den die Proteine eingeleitet wurden, war liquamen.

⁷¹ "Ofellas garatas: Ponis ofellas in sartagine, adicies liquamen libra una, olei similiter, mellis aliquantum et sic frigis."

⁷² "Ofellas. Garaton: laser, zingiber, cardamomum et uno acitabulo liquaminis misces cum his omnibus tritis et ibi ofellas coques."

⁷³ Dort heißt es "cum liquamine intestini"

⁷⁴ Cf. hierzu Cuny/Weber 1975.238 sqq

Diesen Gewürzextrakt wiederum konnte man leicht durch Kochsalz herstellen. Hierbei band Salz das gewünschte Gewürzaroma, was eine Gärung des betreffenden Grundstoffes voraussetzte. Gären kann unter bestimmten Voraussetzungen aber jeder kohlenhydrathaltige Stoff - also Früchte und Innereien von Tieren. Und genau davon hat Apicius ja geredet, ebenso wie Plinius. Selbstverständlich ist Fruchtaroma angenehmer als das von Innereien; aber vielleicht wollte man das Gewürz dem für die Römer wegen der Hitze Italiens unvermeidbaren Hautgout des Fleisches anpassen und ihm absichtlich eine gewisse "Anrühigkeit" verleihen.

Es gab aber auch liquamen, das aus Früchten hergestellt wurde. Davon zeugt Palladius:

"Liquamen aus Birnen zu Kultzwecken"

Liquamen aus Birnen zu Kultzwecken wird so hergestellt. Äußerst reife Birnen werden zusammen mit frischem Salz getreten. Sobald sich ihr Fruchtfleisch abgelöst hat, wird es entweder in Fässern oder in verpichteten irdenen Gefäßen eingemacht. Nach dem dritten Monat scheidet dieses Fleisch, inzwischen [in seinen Gefäßen] aufgehängt, eine Flüssigkeit von angenehmem Geschmack, aber von weißlicher Farbe aus." (S.RR 3,26)

Dieser Birnenextrakt belegt die voranstehend dargelegte Theorie eindeutig. Nochmals sei also davon abgeraten, liquamen mit garum gleichzusetzen; liquamen ist demnach nichts weiter als ein Gewürzextrakt aus Früchten oder Fleisch, während garum das fertige Soßengewürz, hergestellt aus der Verbindung von liquamen und eiweißhaltigen Stoffen, z.B. Fleisch animalischen und vegetarischen Ursprungs, ist.

4. Ausgewählte Rezepte aus dem Kochbuch des Apicius

Praktische Hinweise für den Küchenmeister.

- § 1. Wie Fleisch ohne Salz zu beliebiger Zeit frisch bleibt
"Frisches Fleisch soll mit Honig nach Geschmack bedeckt werden (aber das Gefäß soll hängen), und benutze es, wann du willst. Dies geschieht besser im Winter, im Sommer wird es nur wenige Tage halten. Und mit gekochtem Fleisch verfare ebenso." (I,VII,1)
- § 2. Wie man frische Feigen, Äpfel, Birnen und Kirschen lange aufbewahrt
"Lese alle sorgfältig mit ihrem Stiel und lege sie so in Honig, daß sie sich nicht berühren." (I,XII,4)
- § 3. Wie man Salzfleisch süß macht
"Salzfleisch machst du süß, wenn du es erst in Milch und dann in Wasser kochst." (I,VIII)

§ 4. Wie man jedes Gemüse smaragdgrün macht

"Jedes Gemüse wird smaragdgrün, wenn es mit Natron gekocht wird." (III,I)

§ 5. Die Behandlung von Spargelstangen⁷⁵

"Trockne Spargelstangen, lege sie wieder in warmes Wasser: du erhältst sie dickhäutiger wieder." (III,III)

§ 6. Wie man aus rotem weißen Wein macht⁷⁶

"Lege eine Paste aus Bohnen oder drei Eiweiß in die Weinkanne und rühre äußerst lange um: am nächsten Tag wird der Wein weiß sein. Auch die Asche weißer Weintrauben bewirkt dasselbe." (I,V)

Gemüse- und Getreidegerichte.

§ 7. Rüben oder Steckrüben

"Siede sie und drücke sie dann aus, zerstoße überwiegend Kümmel, weniger Raute, parthischen Laser, Honig, Essig, Liquamen, Most und ein wenig Öl. Laß es kochen und trage auf." (III,XIII,1)

§ 8. Karotten oder Mohrrüben⁷⁷

"Gesottene und zerschnittene Karotten koche in Kümmelsoße mit ein wenig Öl und trage auf. Mache die Kümmelsoße für Muscheln." (III,XXI,3)

§ 9. Erbsen

"Koche Erbsen. Wenn das Wasser aufschäumt, gib Lauch, Koriander und Kreuzkümmel darüber. Zerstoße Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel, Anis und grünes Basilikum, gieße Liquamen darüber, mische mit Wein und Liquamen, laß es kochen. Wenn es gekocht ist, rühre um. Wenn etwas fehlt, gib es hinzu und trage dann auf." (V,III,1)

§ 10. Bohnengericht

"Koche [die Bohnen]. Zerstoße Pfeffer, Liebstöckel, Kreuzkümmel und grünen Koriander, gieße Liquamen darüber, mische mit Wein und Liquamen, gieß alles in einen Kochtopf und füge Öl hinzu. Es soll bei kleinem Feuer kochen, und dann trage auf." (V,IV,1)

§ 11. Kohltriebe

"Gesottene Kohltriebe schneide in der Mitte durch, zerstoße den oberen Teil der Blätter zusammen mit Koriander, Zwiebel, Kümmel, Pfeffer, Wein aus getrockneten Trauben oder süß eingekochtem Wein und ein wenig Öl." (III,IX,2)

⁷⁵ Die Römer kannten nur grünen Spargel, der beim Kochen meist zerfaserte.

⁷⁶ Vielleicht wollte man bei Fischgerichten, zu denen nur Weißwein getrunken wurde, auf das Aroma des Rotweins trotzdem nicht verzichten.

⁷⁷ Die erwähnte Kümmelsoße besteht aus Pfeffer, Liebstöckel, Petersilie, trockener Minze, etwas mehr Kümmel, Honig, Essig und Liquamen (I,XV,2)

§ 12. Kalte Spargelplatte

"Nimm geputzte Spargelstangen, zerstoße sie im Mörser, übergieße sie mit Wasser, zerstoße sie stark, seihe sie durch ein Sieb. Und lege zu-rechtmachte Feigen auf eine Platte, zerstoße im Mörser sechs Skri-pulen Pfeffer, gieße Liquamen dazu, zerstoße, gib einen Löffel Wein, einen Löffel Passum und drei Unzen Öl in den Topf. Dort soll dies ko-chen. Reibe eine Platte mit Fett ein, mische darauf sechs Eier mit Oenogarum, setze das mit dem Spargelbrei in warmer Asche an, füge die oben beschriebene Beilage dazu. Dann lege die Feigen dazu. Koche, streue Pfeffer auf die Spargelstangen und trage auf." (IV,II,5)

§ 13. Pilze

"[Koche sie mit] Karoenum und einem Bündelchen grünen Korianders. Sobald sie gekocht sind, nimm den Koriander heraus und trage auf." (VII,XV,4)

§ 14. Eschenpilze⁷⁸

"Siede, wärme und trockne sie, in Garum wird ihnen Pfeffer beige-fügt, so wie du Pfeffer in Liquamen zerstoßt." (VII,XV,4)

§ 15. Soße für Gurken

"Pfeffer, Polei, Honig oder Met, Liquamen und Essig. Auch Laser kommt manchmal dazu." (III,VI,3)

§ 16. Gemüsebrei

"Koche Sellerie in mit Natron vermischtem Wasser, drücke sie aus und schneide sie nach und nach in Stücke. In einem Mörser zerstoße Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Zwiebel, Wein, Liquamen und Öl. Koch es in ei-nem Suppentopf, und dann mische die Sellerie dazu." (III,XV,2)

§ 17. Gerstengrütze

"Gieße Kichererbsen, Linsen und Erbsen in Wasser. Putze Gerste und siede sie mit den Hülsenfrüchten. Sobald dies gut gekocht hat, gib reichlich Öl dazu und schneide grünen Lauch, Koriander, Anis, Fenchel, Bete, Malve und weichen Kohlstrunk darüber, gib dieses Grünzeug klein-geschnitten in einen Kochtopf. Siede Kohlstrünke und zerstoße reich-lich Fenchelsamen, Origanum, Silphium und Liebstöckel. Nachdem du dies zerstoßen hast, mische mit Liquamen und gieß es über die Hülsenfrüch-te; rühre um. Darüber zerschneide die Kohlstrünke in kleine Stücke." (V,V,2)

Obstspeisen.

§ 18. Pfirsichschüssel

"Säubere ziemlich hartschalige Pfirsiche, schneide sie in Stücke, sie-de sie, ordne sie in einer Schüssel an, tröpfle ein wenig Öl darüber und trage in Kreuzkümmelsoße auf." (IV,IV,34)

⁷⁸ Die genaue Identität von Eschenpilzen ("fungi farnei") ist unbekannt. Zu diesem Rezept cf. oben p. 35 sq.

§ 19. Vorspeise aus gefüllten Kürbissen

"Schneide den Kürbissen sorgfältig aus der Seite einen länglichen Würfel heraus und höhle sie aus und lege sie in kaltes Wasser. Die Füllung machst du für sie so: zerstoße Pfeffer, Liebstöckel und Origanum; gieße Liquamen darüber; reibe gekochtes Hirn, schlage rohe Eier und mische so, daß du eine einheitliche Masse erhältst; mische mit Liquamen. Und die oben beschriebenen Kürbisse werden nicht vollständig gekocht und mit der Füllung angefüllt; verschließe sie wieder mit ihrem Würfel, durchbohre sie mit Zweigen und koche sie, nimm sie vom Feuer und kühle sie ab.

Mache so Oenogarum: reibe Pfeffer und Liebstöckel, gieße Wein und Liquamen darüber, mische mit Passum, gib ein wenig Öl in einen Kochtopf und laß es kochen. Wenn es gekocht ist, binde mit Amulum und übergieße die abgekühlten Kürbisse mit dem Oenogarum und streue Pfeffer darauf und trage auf." (IV,V,3)

§ 20. Vorspeise aus Aprikosen

"Säubere die Aprikosen, entsteine sie, lege sie in kaltes Wasser, ordne sie in einer Schüssel an. Zerstoße Pfeffer und trockene Minze, gieße Liquamen darüber, füge Honig, Passum, Wein und Essig dazu. Dies gieß in die Schüssel über die Pfirsiche, tue ein wenig Öl dazu und koche bei kleinem Feuer. Wenn dies gekocht hat, binde mit Amulum, streue Pfeffer darüber und trage auf." (IV,V,4)

§ 21. Hausgemachte Süßigkeiten: Gepfefferte Datteln

"Datteln oder Daktylen stopfe nach dem Entfernen der Kerne mit Nüssen oder Piniennüssen oder geriebenem Pfeffer. Bestreue sie außen mit Salz, röste sie in gekochtem Honig und trage auf." (VII,XIII,1)

Fleisch- und Fischgerichte.

§ 22. Fleischklöße

"Gib in einen Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, zerstoße es, gieß Liquamen dazu, gib gekochtes Hirn hinzu, zerstoße es so sorgfältig, daß keine Stücke bleiben. Füge fünf Eier hinzu und zerschlage sie so sorgfältig, daß du eine einheitliche Masse erhältst. Mische mit Liquamen und leere es auf einen eisernen Teller, dann koche. Wenn es gekocht ist, gieß es auf ein sauberes Brett und schneide es in Würfel. Gib in einen Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, zerstoße es, vermische es, lege es in einen Kochtopf und laß es kochen. Wenn es gekocht ist, zerbrich Teig, binde, rühre und leere in ein Pilzgeschirr. Bestreue mit Pfeffer und trage auf." (II,I,5)

§ 23. Fleischbissen nach Eberart

"[Die Fleischbissen] werden mit Öl und Liquamen gewürzt, und ihnen wird Gewürzkraut zugefügt, wenn sie gekocht sind. Und darüber wird ihnen, wenn sie auf dem Herd stehen, diese Zubereitung zugesetzt, und sie kochen von neuem: geriebener Pfeffer, Gewürzkraut, Honig, Liquamen und, wenn sie schon kochen, Amulum. - Auch ohne Liquamen und Öl werden sie gesotten, gekocht und dann mit Pfeffer bestreut. Die Soße ist wie oben beschrieben, und so kochen sie dann." (VII,IV,3)

§ 24. Braten

"Bratenfleisch trage vom Ofen ohne Soße, aber mit sehr viel Salz bestreut, mit Honig auf." (VII,V,1)

§ 25. Bratensoße

"6 Skripulen Petersilie, 6 Skripulen Laser, 6 Skripulen Ingwer, 5 Lorbeeren, Gewürzkraut, 6 Skripulen Laserwurzel, 6 Skripulen Origanum, 6 Skripulen Zypergras, wenig Kostwurz, 3 Skripulen Betram, 6 Skripulen Selleriesamen, 12 Skripulen Pfeffer, sowie ausreichend Liquamen und Öl." (VII,V,2)

§ 26. Ferkel in Liquamen

"Wirf die Eingeweide vom Ferkel so weg, daß einige Schlachtrückstände darin zurückbleiben. Reibe Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, gieße Liquamen darüber und füge ein Hirn und zwei Eier hinzu, die du untereinander mischst. Brate das Ferkel an und fülle es mit der Soße, klammere es zu und lege es in einem Korb in einen Topf, der auf dem Herd steht. Nach dem Kochen nimm die Klammern weg, so daß der eigene Saft ausfließen kann. Bestreue mit Pfeffer und trage auf." (VIII,VII,3)

§ 27. Gekochter Schinken⁷⁹

"[Übergieße ihn,] nachdem er in Wasser mit karischen Feigen einfach gekocht worden ist und, wie gewohnt, mit Brotbröckchen aufgetragen ist, mit Karoenum oder Konditum. Besser aber trage ihn schon mit Brötchen in Most auf." (VII,IX,2)

§ 28. Ragout nach Matius⁸⁰

"Gib in einen Kochtopf Öl, Liquamen, abgekochtes Wasser; zerschneide Lauch, Koriander, zerstückelte Fleischklöße. Gekochte Schweinsschulter schneide mit ihrer Haut in Würfel. Laß sie fast kochen. Wenn sie halb gekocht ist, säubere Matianische Äpfel inwendig, lege sie würfelförmig gehackt dazu. Sobald es kocht, zerstoße Pfeffer, Kreuzkümmel, grünen Koriander oder Koriandersamen, Minze und Laserkrautwurzel, gieße Essig, Honig, Liquamen, ein wenig Defrutum und eigenen Saft darüber und mische mit ein wenig Essig. Laß es kochen. Wenn es kocht, zerbrich Teig und binde damit, mische Pfeffer dazu und trage auf." (IV,III,4)

§ 29. Gesottener Hase

"Bereite ihn zu, gieß Öl in die Fleischschüssel sowie Essig und Passum, schneide eine Zwiebel und grüne Raute sowie kleingeschnittenen Thymian dazu und trage so auf." (VIII,VIII,10)

§ 30. Hase in Gewürzsoße

"Koche ihn in Wein, Liquamen, Wasser, wenig Senf, Anis und Lauch mit Wurzeln. Wenn er gekocht ist, würze mit Pfeffer, Saturei, Zwiebelring, Dateln, zwei Damaszenerpflaumen, Wein, Liquamen, Karoenum und wenig Öl. Dies wird mit Amulum gebunden, es soll ein wenig kochen. Der Hase wird mit dieser Zubereitung in der Schüssel übergossen." (VIII,VIII,13)

⁷⁹ Nach einer anderen Lesart wird der Schinken mit in Karoenum oder Konditum eingeweichten Brötchen serviert (oder mit in Most eingeweichten Brötchen).

⁸⁰ Matianische Äpfel sind, wie André, in not. ed. p. 171, schreibt, Äpfel "sans distinction d'espèce".

§ 31. Soße für gesottenes Kalb

"Reibe Pfeffer, Liebstöckel, Kümmel und Selleriesamen, gieße Honig, Essig, Liquamen und Öl dazu. Erwärme, binde mit Amulum und übergieße das Fleisch [mit dieser Soße]."

§ 32. Soße für alles gesottene Fleisch

"Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Raute, Silphium, trockene Zwiebel, Wein, Karoenum, Honig, Essig und ein wenig Öl. Das gesottene Fleisch trockne vollständig & presse es in einem Tuch aus und übergieße es mit der Soße." (VII,VI,1)

§ 33. Hühnchen

"Anissoße mische mit ein wenig Honig und mit Liquamen. Nimm das Huhn nach dem Kochen vom Feuer und trockne es mit einem sauberen Tuch, schneide es auf und gieß die Soße in den Spalt, so daß es durchtränkt wird, und, wenn es durchtränkt ist, brate und bepinsele es mit seinem eigenen Saft. Streue Pfeffer darauf und trage auf." (VI,IX,1 B)

§ 34. Soße für gekochtes Rebhuhn, Haselhuhn und Turteltaube

"Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Minze, Myrtenbeeren oder trockene Trauben, Honig, Wein, Essig, Liquamen und Öl. Benutze die Soße kalt." (VI,III,1)

§ 35. Soße für den Flamingo

"Brate den Vogel. Zerstoße Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, gerösteten Sesam, Petersilie, Minze, trockene Zwiebel sowie karyotische Datteln und mische mit Honig, Wein, Liquamen, Essig, Öl und Defrutum." (VI,VI,2)

§ 36. Schollenschüssel

"Schlage die Schollen weich und ordne sie hergerichtet in einer Schüssel an. Füge Öl, Liquamen und Wein hinzu. Während dies kocht, zerstoße Pfeffer, Liebstöckel und Origanum, zerreibe, gieße die Soße und rohe Eier darüber und mische zu einer Masse. Gieß sie über die Schollen und koche bei kleinem Feuer. Wenn es gezogen hat, streue Pfeffer darüber und trage auf." (IV,II,28)

§ 37. Soße für den Barsch

"Pfeffer, Liebstöckel, gedörrter Kreuzkümmel, Zwiebel, entkernte Damaszenerpflaumen, Wein, Mulsum, Essig, Öl, Defrutum, und koche [den Fisch darin]." (X,I,14)

§ 38. Soße für gebratene Muräne

"Pfeffer, Liebstöckel, Damaszenerpflaumen, Wein, Mulsum, Essig, Liquamen, Defrutum, Öl, und koche [den Fisch darin]." (X,II,2)

§ 39. Soße für Aal

"Pfeffer, Liebstöckel, Selleriesamen, Anis, Sumach, trockene Minze, Rautenbeeren, gekochte Eidotter, Mulsum, Essig, Liquamen und Öl. Koch [den Fisch darin]." (X,IV,1)

§ 40. Langusten

"So mache gebratene Langusten: Die Langusten werden mit ihrer Schale geöffnet, wie gewöhnlich, und Pfeffer- und Koriandersoße wird auf sie gegossen, und so werden sie auf einem Rost gebraten. Jedesmal wenn sie vertrocknen, begieße sie, bis sie gut gebraten sind, und trage dann auf." (IX,I,2)

§ 41. Soße für Austern

"Pfeffer, Liebstöckel, Eidotter, Essig, Liquamen, Öl und Wein. Wenn du magst, füge auch Honig hinzu." (IX,V)

Vermischte Gerichte.

§ 42. Sala cattabia nach Apicius⁸¹

"Gib in einem Mörser Selleriesamen, trockene Polei, trockene Minze, Ingwer, grünen Koriander, trockene entkernte Trauben, Honig, Essig, Öl und Wein und zerstoße dies. Lege in einen Kochtopf Brocken Picentinischen Brotes, lege Hühnchenfleisch dazu sowie Ziegenbock-Mandeln, Vestinischen Käse, Fichtenkerne, Gurken, trockene, in Stücke geschnittene Zwiebeln. Die Soße von oben gießt du dazu. Darauf füge Schnabe im selben Moment dazu und trage auf." (IV,I,2)

§ 43. Platte nach Lucretius

"Säubere Schnittlauch, von dem du das Grüne wegnimmst, zerschneide ihn auf einer Platte und lege Fische darauf. Füge ein wenig Liquamen, Öl und Wasser hinzu. Sobald es kocht, lege einen eingepökelten rohen Fisch in die Mitte. Aber sobald es mit dem Salzfish beinahe gekocht hat, tu einen Löffel Honig dazu, ein klein wenig Essig und Defrutum. Schmecke ab. Wenn es fade ist, füge Liquamen hinzu, wenn salzig, ein wenig Honig, und mische Pfefferkraut dazu, und es soll kochen." (IV,II,25)

§ 44. Brei⁸²

"Geputzte Spaltgrauen schütte in Wasser und koche sie. Sobald sie gekocht sind, gib Öl dazu. Wenn sie verdickt sind, gib zwei gekochte Hirne dazu und ein halbes Pfund Fleisch, das wie für Fleischklöße zerstoßen ist; zerstoße es mit den Hirnen und gieß es in einen Kochtopf. Zerstoße Pfeffer, Liebstöckel und Fenchelsamen, gieß Liquamen und ein wenig reinen Wein darüber und lege dies über Hirn und Fleisch in den Kochtopf. Sobald es hinreichend gekocht hat, mische es mit dem Fleischsud. Mit diesem Sud würzt du die Speltgrauen nach und nach, und zerstoße sie so, daß sie gleichsam als eine Creme erscheinen." (V,I,4)

Menüvorschläge.

Auf der Grundlage der voranstehenden Rezepte seien folgende Beispiele römischer Mahlzeiten gegeben:

(1) Gustus: Gefüllte Kürbisse (§ 19)

Cena: Ragout nach Matius (§ 28) und Erbsen (§ 9)

Secundae mensae: Käsekuchen nach Cato (oben p. 33 sq)

⁸¹ Picentinisches Brot ist nach André (in not. ed. p. 162) neun Tage eingeweicht, mit Rosinensaft zu Teig verarbeiteter, dann gebackener Grieß.

⁸² Cf. Catos Brei oben p. 33

- (2) Gustus: Gemüsebrei (§ 16)
Cena: Fleischbissen nach Eberart (§ 23) mit Pilzen (§ 13)
Secundae mensae: Geþfefferte Datteln (§ 21)
- (3) Gustus: Gerstengrütze (§ 17)
Cena: Hase in Gewürzsoße (§ 30) mit Rüben (§ 7)
Secundae mensae: Hühnchen (§ 33)
- (4) Gustus: Aprikosen (§ 20)
Cena: Ferkel in Liquamen (§ 26) und kalte: Spargelplatte (§ 12)
Secundae mensae: Pfirsichschüssel (§ 18)
- (5) Gustus: Barsch (§ 37)
Cena: Schollenschüssel (§ 36) mit Gurken (§ 15)
Secundae mensae: Austern (§ 41)

Insgesamt verlangt die Küche des Apicius ziemlichen Aufwand an Zeit und Material; die erstellten Gerichte aber - insbesondere die Soßen - sind in ihrer Zusammenstellung zwar ungewöhnlich, aber anregend und auch einer "modernen" Zunge noch zusagend.

III. GASTROSOPHIE: DIE AUFNAHME DER NAHRUNG

a. Die Eßsitten der Römer

1. Sitzend oder liegend?

Ebert (s.v. "Nahrung") stellt fest, daß bereits für Jäger- und Sammlervölker "an die Bereitung der Speisen (...) ein nicht geringer Zeremonialismus, ein an traditionellen Rücksichten gebundenes Verhalten" gebunden ist. Eßsitten sind also durchaus alt und besitzen eine Traditionskette. Es ist demnach zumindest fraglich, Sitten eines Volkes einfach als von anderen Kulturen übernommen zu bezeichnen. Beliebte ist die These, daß die Römer ihre kulturellen Feinheiten von den Griechen übernommen hätten, quasi als Eroberer erobert worden seien. So äußert - neben vielen anderen - Linfert-Reich die Ansicht, daß die römische "Sitte, beim Essen zu lagern, (...) von den Griechen übernommen und erst im 2. Jahrhundert aufgegeben worden" sei (1979.51) und fügt hinzu: "Ob überall, bleibt dabei fraglich, aber Grabdenkmäler aus den germanischen Provinzen zeigen seit dieser Zeit die Toten oft am Tische sitzend und essend. Ursprünglich war es üblich, daß im Gegensatz zu den Männern die Frauen auf Stühlen oder Sesseln saßen, eine Gewohnheit, die in späteren Zeiten (...) immer mehr in Vergessenheit geriet ..." (Ib.). Doch erweist sich diese einfache These bei genauer Untersuchung als ziemlich kompliziert. Richtig ist, daß auf römischen Abbildungen in Germanien aus dem ersten und zweiten nachchristlichen Jahrhundert einerseits in der Tat Männer und Frauen bei Tische sitzend zu sehen sind. Andererseits aber gibt es aus derselben Zeit auch Abbildungen mit sitzenden Frauen und liegenden Männern und, sogar etwas früher, mit liegenden Personen beiderlei Geschlechts. Daß die Griechen lagen, ist bekannt - wenn dies auch nicht alle Griechen taten. Bekannt ist aber auch, daß die Etrusker Abbildungen von liegenden Zechern - und zwar sowohl mit sitzenden als auch mit liegenden Frauen - hinterließen. Verwandte der kleinasiatischen Etrusker, die Assyrer, kannten ebenfalls zwei Formen der Nahrungsaufnahme: das Sitzen und das Liegen. Berücksichtigt man, daß, wie oben festgestellt, auch Eßsitten traditionell und nicht sporadisch weitergegeben werden, läßt sich folgende Traditionsreihe für die Sitte, im Liegen zu essen, aufstellen: über die kleinasiatischen Völker gelangte sie in den Mittelmeerraum, namentlich über die Etrusker zu den Römern, während die Griechen sie aus anderer Quelle erhielten.⁸³

⁸³ Cf. die Bildtafeln 35 sqq

So legt auch Vergil diese Sitte in die römische Vorzeit zurück: "... und über dem purpurnen Lager legte man sich nieder"⁸⁴, berichtet er von Aeneas und schreibt an anderer Stelle für dieselbe Zeit: "Dies als Sitz für die heiligen Mähler, hier pflegten die Väter sich an endlosen Tischen niederzusetzen ..." ⁸⁵. Dem Bewußtsein der Römer nach sind also sowohl das Sitzen als auch das Lagern alte Sitten, vorväterlich-römische. Bei Plautus im 3. Jahrhundert liegen die Personen beim Essen ⁸⁶ ebenso wie bei Petron unter Nero (Sat., 1978.31,3 usw.). Cicero spricht am Ende der Republik von jenen Müßiggängern, "die mir in Gastmählern zu Tisch liegen"⁸⁷, während zur selben Zeit Catull die Besucher einer Taverne beschimpft: "Ihr sitzt fade"⁸⁸. Es scheint also zu allen Zeiten ein Nebeneinander von beiden Sitten gegeben zu haben. Es gibt auch keinen Grund, anzunehmen, daß die Römer das Liegen im 2. Jahrhundert "aufgegeben" haben: näher liegt vielmehr, daß sich das Liegen einerseits in Germanien gar nicht erst richtig durchgesetzt hatte (nach Tacitus, Germania, 1975.XXII`aßen die Germanen ja im Sitzen) und daß andererseits die alltägliche, volkstümliche Sitte das Sitzen war, während nur bei betont festlichen Anlässen gelegen wurde. "Das Liegen am triclinium zeugt von bewußt ausgekosteten Tafelfreuden, deutet auf Luxus und Dekadenz" (Plautus, Mostellaria, 1979.in not. ed. p. 112). Diese Ansicht bestätigen auch Ciceros oben angeführte Kritik und bei Plautus der Satz: "Nicht alle können (...) sich nach oben legen und von so feinen Speisen wie du leben"⁸⁹. Im Alltag also aßen auch die Römer im Sitzen, und das Liegen bei Festmählern war alte Tradition. Selbstverständlich setzte sich die verbreitetere Sitte im Laufe der Zeit durch.

2. Das römische Speisezimmer

Bei den folgenden Ausführungen darf nicht übersehen werden, daß sie nur auf eine Minderzahl römischer Wohnungen zutreffen. Denn die überwiegende Mehrzahl der Häuser in Rom, die insulae ("A la fin de l'Empire, il existait à Rome 46 602 insulae pour 1 797 maisons particulières seulement" [Archéologia 1979. 67]), besaß gar keine ausdrücklich festgelegten Speisezimmer (sondern "un

⁸⁴ Vergil, AENEIS, 1968.I,700 ("... stratoque super discumbitur ostro")

⁸⁵ Ib. VII,175 sq ("... haec sacris sedes epulis, hic perpetuis soliti patres considerare mensis")

⁸⁶ Cf. Persa, 1807.757 und Mostellaria, 1979.308 ("Age accumbe")

⁸⁷ Cicero, IN CATILINAM, 1913.II,5,11 ("qui mihi accubantes in conviviiis")

⁸⁸ Catull, Carmina, 1976.37,6 ("sedetis insulsi")

⁸⁹ Mostellaria, 1979.42 sqq ("non omnes possunt ... superiores accumbere neque tam facietis quam tu vivis victibus")

petit nombre de pièces qui n'ont aucune affectation spéciale" [Archéologia 1979.68], was auch das Nichtvorhandensein von Küchen erklärt).

Die Verhältnisse auf dem Lande werden für die unteren Schichten in dem Sinne anders gewesen sein, als eine Feuerstelle wohl vorhanden war (wegen der Abwesenheit von Gaststätten usw.), die sich im meist einzigen Raum des Hauses befand, ohne daß ein Speisezimmer gesondert eingerichtet werden konnte⁹⁰. Unsere Kenntnisse über römische Speisezimmer beschränken sich also auf diejenigen in Häusern der wohlhabenderen Schichten.

In der Regel befand sich das Speisezimmer (triclinium) in der Nähe der Küche des Hauses in wenig exponierter Lage, doch konnte durchaus zwischen Küche und Speisezimmer auch einiger Abstand liegen: "Es war offensichtlich nicht wichtig, (...) das Essen heiß auf den Tisch zu bekommen" (Linfert-Reich 1979.39). Allerdings standen den Römern bereits Tischherde zur Verfügung, mit denen Speisen warm gehalten und warmes Wasser erzeugt werden konnte.

Ausgeschmückt waren die Räume oft mit Wandmalereien, die sich auf die Bestimmung des Zimmers bezogen.

Die Länge des Raumes sollte das Doppelte seiner Breite betragen⁹¹. Wesentlichste Einrichtungsstücke waren die Liegesofas (triclinium), nach denen das ganze Zimmer seinen Namen erhalten hatte. Üblich war es, drei solcher Liegen für je drei Personen hufeisenförmig aufzubauen, wobei der Fußboden vom Mittelpunkt fort leicht angeschrägt abfiel, so daß das Besteigen der Liegen leichter fiel. Im Zentrum des Hufeisens konnten ein oder mehrere Tische stehen (Hier schwankten die Sitten. Bei Vergil heißt es: "Nachdem die Tische entfernt ..." ⁹²; bei Petron freut sich Trimalchio über einen ungewöhnlichen Luxus: "Ich ließ jedem seinen eigenen Tisch zuweisen" ⁹³; Tacitus staunt über die Germanen: "Die einzelnen hatten getrennte Sitze und jeder seinen eigenen Tisch" ⁹⁴). Tischtücher waren in späterer Zeit bekannt ⁹⁵. Statt aus Liegen konnte die Ausstattung natürlich auch aus Sesseln für die Frauen und Liegen für die Männer oder nur aus Sesseln bestehen. Kinder hatten ihren eigenen Tisch und Stühle ⁹⁶.

⁹⁰ Cf. Petron, Sat., 1978.135 sqq, wo sich Küchen- und Speiseszene im selben Raum abspielen.

⁹¹ Nach Vitruv, De Architectura, 1962.VI,III,8

⁹² AENEIS, 1968.I,723 ("mensaeque remotae"); Unterstreichung nicht im Original

⁹³ Petron, Cena Trimalchionis, 1979.34,5 ("iussi suam cuique mensam assignari")

⁹⁴ Germania, 1975.XXII ("separatae singulis sedes et suaeque cuique mensa")

⁹⁵ Cf. Bildtafel 37

⁹⁶ Cf. Tacitus, ANNALES, 1967.XIII,16: "Mos habebatur principum liberos cum ceteros idem aetatis nobilibus sedentes vesci in aspectu propinquorum, propria et parciore mensa."

Größe und Anzahl der Liegen und Sessel wurde im übrigen unterschiedlich gehandhabt.

Zu dieser Ausstattung traten unter Umständen noch Lampen und Raumschmuck wie Girlanden, Wandbehänge usw.

Große Häuser besaßen oft mehrere triclinia (für alle Jahreszeiten eins, nämlich das triclinium hibernum, das nach Westen, autumnalium und vernum nach Osten und aestivum, das nach Norden lag⁹⁷), um die Abendsonne auszunutzen bzw. die Sonnenhitze fernzuhalten, sowie für Feste einen Festsaal (oecus). Auch dachgartenähnliche kleine Esszimmer (cenacula) waren in Gebrauch.

3. Festessen

"Eine ganz besondere Bedeutung kommt den Festessen zu" (Ebert, s.v. "Nahrung"). Das "Satiricon" des Petron, der unter Nero lebte, etwa zwanzig Jahre nach Apicius also, enthält gleich drei Schilderungen von Gastmählern⁹⁸, aus denen der gewöhnliche Ablauf einer cena leicht erschlossen werden kann:

ungefähr in der zehnten Stunde, also etwa um 16 Uhr, erschienen die geladenen Gäste in Tafelgewändern und in Begleitung eines oder mehrerer Sklaven und legten sich im Speisesaal auf ein triclinium, indem sie sich mit ihrem linken Ellenbogen auf ein Polster stützten. Die Sklaven zogen ihnen vorher die Schuhe aus, ebenso wurden ihnen die Hände gewaschen, und sie erhielten eine Serviette (mappa), die sie in der linken Hand hielten. Auf die Tische vor den Liegen stellten die bedienenden Sklaven die Speisen und dazugehörige Gerätschaften. Das Essen selbst legte man auf einen kleinen Teller und aß davon mit den Fingern. Suppen, Eier und Muscheln wurden mit Löffeln gegessen, Fleisch wurde in der Küche oder auf dem Tisch von Sklaven zerschnitten. Abfälle warf man auf den Fußboden. Nach jedem Gang servierten die Sklaven die Schüsseln ab; zwischen den Gängen wurden die Hände gewaschen.

Das Essen begann mit Vorspeisen (promulsis oder gustus) - Obstgerichten, Eiern, Gemüse, Getreidegerichten oder zartem Fleisch wie Haselmäusen, Singvögeln oder Fisch -, zu denen Honigwein (mulsum) gereicht wurde.

Der Hauptgang (cena) bestand aus Fleisch, Gemüse, Käsegebäck und Honigkuchen; außerdem wurde gewärmtes Brot angeboten. Dazu gab es Wein mit Wasser vermischt (caldum). Gab es mehrere Gänge, folgten diese Bestandteile in allen möglichen Kombinationen.

⁹⁷ Nach Vitruv, De Architectura, 1962.VI,IV,1 sq

⁹⁸ Petron, Sat., 1978.21; 26 bis 77 ("Cena Trimalchionis"); 66

Es folgte der Nachtisch; um auf dem inzwischen völlig verschmutzten Boden nicht auszurutschen, wurde Sägemehl gestreut; anschließend wurde serviert: Backwerk, Obst, Geflügel, Fisch, Muscheln, Schnecken.

In der Cena Trimalchionis des Satiricons sind dies genau:

als Vorspeise: Oliven; Haselmäuse in Honig und Mohn; Damaszenerpflaumen; Pfaueneier; Feigendrosseln

als 1. Gang: Rindfleisch; Hase; Sautasche; Gans; Rabe; Masthühner; Hoden; Nieren; Kranz; Hummer; Skorpion; Barben; Gemüse usw.

als 2. Gang: Wildschwein; Drosseln; Obst; Backwerk

als 3. Gang: Schwein; Würste

als 4. Gang: Kalb; Kuchen; Obst

als Appetitanreger: Poularden (üblich waren Krametsvögel); Gänseeier

als Nachtisch: Backwerk; Rosinen; Nüsse; Quitten; Mastgans; Fische; Geflügel; Austern; Muscheln; Schnecken.

Sieht man dieses riesige Speisenangebot, darf nicht vergessen werden, daß Gastmähler in der Zeit römischen Reichtums und römischer Dekadenz oftmals zu Prestigeveranstaltungen der politischen Beamten oder protzender Neureicher wurden, die ihre vielköpfige Klientel durchfüttern mußten. Die Teilnehmerzahl an solchen "liberae cenae" (Petron, Cena Trimalchionis, 1979.26,7) ging sogar in die Hunderte⁹⁹. Unter diesem Gesichtspunkt ist die Reichhaltigkeit des Angebots gar nicht verwunderlich.

Gewiß gab es auch Essen im kleinen Kreis, etwa mit Freunden; da gab es eben "nur ein Mahl mit einem Gerichte" (Martial, Epigramme, 1957.X,48). Verbreitet waren auch Mähler, zu denen die Gäste ihren Speiseanteil mitzubringen hatten: "Gut wirst du bei mir speisen (...), wenn du gutes und reichlich Essen mit dir bringst", sagt Catull¹⁰⁰.

Die Fortsetzung des Gastmahls, zu dem ja auch schon getrunken wurde, war ein Gelage: ein Trankopfer für Kaiser, Genius und Laren des Gasthauses und ein Toast auf gegenseitige Gesundheit ("Alle wünschen sich einen klaren Verstand und gute Gesundheit")¹⁰¹ eröffnete es. Die Trinksitten richteten sich nach einem Kommentar ("lex"¹⁰²), ein Festvorsteher ("magister"¹⁰³) legte fest, wie und wieviel getrunken werden sollte und welche Beiträge die Zecher zur Unterhaltung einbringen sollten; denn herrschten schon während der Mahlzeit und be-

⁹⁹ Cf. Martial, Ep. X,47 in Lat. Ged. p. 244: "... cum voces trecentos"

¹⁰⁰ Catull, Carmina, 1976.13 ("Cenabis bene ... apud me ... si tecum attuleris bonam atque magnam cenam")

¹⁰¹ Petron, Cena Trimalchionis, 1979.61 ("omnes bonam mentem bonamque valetudinem sibi optarunt")

¹⁰² Catull, Carmina, 1976.27

¹⁰³ Ib.

sonders in den Pausen zwischen den einzelnen Gängen Unterhaltung und Gespräch, so wurde dies nach der Mahlzeit noch ausgedehnt: auf Aufforderung des "Magisters" mußte jeder mit Gedichten, Rätseln, Liedern, Anekdoten oder philosophischen Problemata aufwarten. Oftmals sorgte der Gastgeber auch für Unterhaltung in Form von Komikern, Sängern, Flötenspielern, Tänzern oder Vorlesern. Bei Nepos heißt es über Atticus: "Niemand hörte auf seinem Gastmahl anderes zum Vortrag als einen Vorleser; ... und niemals wurde bei ihm ohne irgendeine Lesung gespeist, so daß die Gäste nicht weniger am Geist als am Magen erfreut wurden ..." ¹⁰⁴. Dies war alles sicherlich Geschmackssache; Martial antwortet auf die Frage nach dem besten Gastmahl schlicht: "Wo nicht Musik zu hören ist." (Epigramme, 1957.IX,77)

Allgemein wollte man ein Gastmahl zu zwangloser Unterhaltung nützen ("Harmlose Scherze ... und freies Gespräch" verspricht Martial, Epigramme, 1957. X,48, und spielt auf die "Stammtischpolitik", das unvermeidliche Politisieren, an: "Von der grünen und blauen Partei ¹⁰⁵ nur rede mein Gast hier. Keinen bringt in Gefahr solch ein Gelage bei mir" [Ib.]), überließ aber die Gesamtleitung dem erwähnten magister, was der griechischen Sitte beim Symposion nachgebildet war; mit dem Ruf "Wasser raus, Wein rein" ¹⁰⁶ begann dann der "harte" Teil des Gelages, bei dem statt vermischtem jetzt ungemischter Wein getrunken wurde. "Wenn jemand ... nicht mehr trinken will, übergieß ihm seinen Kopf", bestimmt Trimalchio bei Petron ¹⁰⁷ als Festvorsteher.

Auf diese Weise konnte das Gelage bis spät in die Nacht, sogar bis zum Morgen gehen.

Die Veranstaltung einer solchen Mahlzeit konnte äußerst teuer werden. "Dabei verursachten Speisen und Getränke nur ein Drittel der Gesamtkosten. Ins Geld gingen dagegen die Dekorationen, Blumenkränze und Girlanden. Das Teuerste aber waren die Geschenke für die Gäste" (KRI I,108). Es war üblich, daß der Gastgeber Parfüm, Backwerk oder originelle kleine Geschenke (die zum Teil unter die Gäste verlost wurden) an seine Gäste weiterreichte. Je mehr die Einladung zum Essen politischen Charakter hatte, desto mehr bemühten sich die Gastgeber um großzügige Geschenke. In der Kaiserzeit erhielten die Klienten beim allmorgendlichen Besuch des Patrons einen Korb mit Essen, die sportula, die später einfach in Geld ausgezahlt wurde. Allerdings erlaubten die römischen

¹⁰⁴ Nepos, Vitae, 1978. Atticus, 14 ("Nemo in convivio eius aliud acroama audivit quam anagnosten; ... neque umquam sine aliqua lectione apud eum cenatum est, ut non minus animo quam ventre convivae delectarentur")

¹⁰⁵ Farben von Wettrennpferden

¹⁰⁶ Petron, Cena Trimalchionis, 1979. 52,7 ("aquam foras, vinum intro")

¹⁰⁷ Ib. 64,13 ("Si quis ... noluerit accipere, caput illi perfunde")

Kaiser nicht immer eine Barauszahlung oder verboten die Sportel sogar überhaupt (worüber sich Martial in den Epigrammen III,7 und III,30 beschwert). Daß die Klienten mitversorgt wurden, hieß noch lange nicht, daß sie dasselbe Essen erhielten wie ihr Patronus: "Da du zum Mahl mich lädst, seit ich kein Geld mehr erhalte, warum gibt man mir nicht eben das Mahl wie dir selbst?" fragt Martial (Epigramme, 1957.III,60) deshalb. Und Juvenal beschreibt: "Von den Eingängen gehen die alten und erschöpften Klienten und legen die Weihegeschenke ab, obwohl allen Menschen die Hoffnung auf ein Essen die ausdauerndste ist; Kohl und Feuer müssen die Armen kaufen. Inzwischen wird der König von ihnen das Beste aus Wäldern und Meer verschlingen und wird auf leeren Polstern ganz allein ruhen."¹⁰⁸ Daraus schließt er böse: "An erster Stelle halte fest, daß du, zum Beisichliegen befohlen, den gediegenen Dank für alte Dienste empfängst. Frucht großer Freundschaft ist ein Essen ..."¹⁰⁹

Die Reste einer Mahlzeit konnten sich die Gäste zum Teil nach Hause mitnehmen ("Wenn das alles ins feuchte Tuch gepackt ist, dann bekommt es der Bursch nach Haus zu tragen", heißt es bei Martial, Epigramme, 1957.II,37), zum Teil wurden sie auch neu aufgetischt (so bei Petron, Sat., 1978.41,4) oder an die Sklaven verteilt (Ib. 67,2).

4. Alltagessen

Martial beschreibt seinen Tagesablauf summarisch folgendermaßen:

"Ich frühstücke, trinke, singe, spiele, bade, speise, schlafe"¹¹⁰, und macht damit deutlich, daß die Lebensgewohnheit^{en} der Römer zur Weltmachtzeit Roms (insbesondere zur Kaiserzeit) wesentlich vom otium, von freier Zeit, bestimmt waren. "Es war ein reiches Leben, das die Vornehmen der römischen Gesellschaft führten. (...) Ein glänzendes gesellschaftliches Leben spielte sich (...) in der Stadt und auf dem Lande ab", stellt Rostovtzeff (s.a.244) fest, deutet damit schon den Konflikt in der römischen Gesellschaft an: "Vom Leben der niederen Klassen dieser Zeit wissen wir wenig; aber daß es besonders anziehend war, ist nicht wahrscheinlich" (Ib.).

¹⁰⁸ Satiren, 1858.I,132 sqq ("Vestibulis abeunt veteres lassique clientes / Votaque deponunt, quamquam longissima coenae / Spes homini; caulis miseris atque ignis emendus. / Optima silvarum interes pelagique vorabit / Rex horum, vacisque toris tantum ipse iacebit.")

¹⁰⁹ Ib., V,12 sqq ("Primo fige loco, quod tu discumbere iussus / Mercedem solidam veterum capis officiorum. / Fructus amicitiae magnae cibus ...")

¹¹⁰ Martial, Epigramme, 1961.IV,90 ("Prandeo, poto, cano, ludo, lavo, coeno, quiesco")

Dieser Konflikt zwischen den wohlhabenden und den ärmeren Klassen der römischen Bevölkerung ist fast so alt wie Rom selbst; erster sichtbarer Ausdruck war das Zwölftafelgesetz (um 450 v. Chr.). Auch Plautus sieht eine deutliche Diskrepanz zwischen den beiden Schichten: "Nicht alle können (...) sich nach oben legen und von so feinen Speisen leben wie du"¹¹¹. Es ist also selbstverständlich ein Unterschied zu beachten zwischen den Lebens- und Eßgewohnheiten der "privilegierten" und der "minderprivilegierten" Schichten. Bemerkenswert aber ist, daß - unabhängig von der Schicht - das Alleine-Essen allgemein verpönt war: "Alleine speise ich (...) nicht gerne", sagt Martial¹¹² und: "Auch Apicius freute sich doch, zum Mahle zu gehen, speist' er zu Hause, so war trauriger stets sein Gesicht" (Epigramme, 1957.II,69). Mit dem Satz "Wenn ich speise, ob mit der Ehefrau oder mit wenigen"¹¹³ schließt auch Plinius Gesellschaft in sein Essen ein, und Martial berichtet vom Lande: "Den heitren Nachbarn lädt man nach des Tags Arbeit, nicht spart bei Tisch man geizig Essen für morgen, es essen alle" (Epigramme, 1957.III,58). So heißt es auch bei Juvenal: "... welcher Vorfahr speiste sieben Gänge im Geheimen?"¹¹⁴; und bei Martial: "Während die geladene Menge zuschaut, verschlingst du, Caecilianus, die Pilze alleine."¹¹⁵

Da mit der Nahrungszubereitung ja grundsätzlich ein gewisser Aufwand verbunden ist (dies umso mehr in einer Zeit, in der es keine Konservendosen oder Tiefkühltruhen gab und in der das Herdfeuer kostbar genug war, um in einem eigenen Tempel auf dem forum Romanum verehrt zu werden), war man aus Gründen der Wirtschaftlichkeit gezwungen, größere Mahlzeiten mit warmen Gerichten im Familienkreis oder (obwohl jener allein schon beachtliche Größe erreichen konnte) in noch größerer Gesellschaft zu speisen. Diejenigen kleinen Mahlzeiten, die für den Römer eigentlich gar nicht zählten (nämlich das Frühstück [ientaculum], welches oft einfach aus Brot oder Backwaren bestand¹¹⁶, dann das zweite Frühstück [prandium], das um die Mittagszeit lag und ebenfalls aus trockenem Brot, Käse und Gemüse¹¹⁷ bestand, und das Abendbrot [merenda]), konnte man schnell zu Hause, in einem Wirtshaus oder bei einem Straßenhändler zu sich nehmen. Dagegen war die Hauptmahlzeit der Römer, die cena, stets mit besonderem Aufwand verbunden. Cena bedeutet ja ursprünglich die Mahlzeit, zu

¹¹¹ S. p. 46, Anm. 89

¹¹² Epigramme, 1961.XI,35 ("Solus ceno ... non libenter")

¹¹³ Plinius, EPISTOLAE, 1896.IX,36,4 ("Cenanti mihi, si cum uxore vel paucis")

¹¹⁴ Juvenal, Satiren, 1858.I,94 sq ("quis feradla septem / Secreto coenavit avus?")

¹¹⁵ Epigramme, 1961.I,20 ("turba spectante vocata solus boletos, Caeciliane, voras")

¹¹⁶ Cf. Martial, Epigramme, 1957.XIV,223: "Auf nun! Der Bäcker verkauft schon an die Knaben das Frühstück:..."

der Fleisch gegessen wurde, im Gegensatz zu den übrigen, fleischlosen Mahlzeiten. Die Speisenfolge war hierbei im Prinzip dieselbe wie bei einem Festmahl, teilte sich also in Vorspeise (gustus), Hauptgericht (cena) und Nachspeise (secundae mensae); hierzu wurden die üblichen Weinsorten getrunken, allerdings in mäßigen Mengen.

Da die Grundnahrungsmittel der Römer stets dieselben blieben, änderte sich die Ernährung der ärmeren Schichten im Laufe der Zeit kaum; anders war es bei den wohlhabenden Schichten, die sich eine Erweiterung ihrer Grundnahrung je nach Geschmack, Mode und Angebot leisten konnten. Hierbei kam es sicherlich zu stetem Wandel, der auch auf die Eßgewohnheiten ausstrahlte. Ein Beispiel dafür gibt Martial: "Lattich, der einst das Mahl der Alten gewöhnlich beschloß, sag mir, weshalb er bei uns heute das Essen beginnt." (Epigramme, 1957.XIII, 14)

¹¹⁷ Cf. Martial, Epigramme XIII, 13 und XIII, 50

b. Gastrosophische Bemerkungen

Zur Esskultur gehört nicht nur die Ausübung in Form von Nahrungsbeschaffung, Nahrungszubereitung und Nahrungsaufnahme, sondern auch das Bewußtsein dieser Tätigkeiten, die Beschreibung, Reflexion und Kritik. Zweifellos weist die Distanz zum Beschriebenen auch auf den Entwicklungsgrad der Esskultur hin. Deswegen ist es wichtig, zu erfahren, wie die Römer selbst über ihre Esskultur dachten.

1. "Die Vier Weltzeitalter"¹¹⁸

- Im Goldenen Zeitalter. -

"Unberührt selbst und nicht durch die Hacke verletzt und durch keinen Pflug entweiht, gab der göttliche Erdboden alles von selbst ab; und sich begnügend mit Speisen, die ohne Zwang wach entstanden, lasen sie Früchte vom Erdbeerbaum, Erdbeeren auch von den Bergen, Kornelkirschen und in dornigen Brombeersträuchern hängengebliebene Brombeeren; und die Eicheln, die herunterfielen vom breitästigen Baume Jupiters. ... Bald trug auch die ungepflügte Erde Früchte, und der nicht wiederbestellte Acker glänzte graugelb durch die vollen Ähren. Bald flossen Ströme an Milch, bald Ströme an Nektar, und gelber Honig träufelte von der Eiche herab."

- Im Silbernen Zeitalter. -

"Jupiter verkleinerte die Zeiten des einstigen Frühlings. ... Getreidesamen wurden in langen Ackerfurchen vergraben, und die jungen Stiere stöhnten unter dem Joch."

- Im Ehernen Zeitalter. -

"Als drittes folgte nach jenem das ehernen Zeitalter ... Und nicht nur Felder und schuldiges Getreide wurden vom göttlichen Humus verlangt, sondern man ist in das Innerste der Erde gegangen ..."

2. Lob des Landlebens

"Großes (...) ist, was der Landmann leistet."¹¹⁹

"Glücklich jener, der den Geschäften fern,
wie das alte Menschengeschlecht,
das väterliche Land mit seinen Ochsen pflügt ..."¹²⁰

"Einen guten Mann, den sie lobten, lobten sie so:
Einen guten Bauern und einen guten Landwirt: am höchsten glaubte sich gelobt, wer so gelobt wurde."¹²¹

¹¹⁸ Ovid, METAMORPHOSEN, s.a.I, 101 - 112; 116 - 123; 124 - 138

¹¹⁹ Martial, Epigramme, 1957.I, 117

¹²⁰ Horaz, Iamb. 2, in Lat. Ged. p. 146

¹²¹ Cato, S.RR, Praefatio

3. Vom Sinn des Essens

"Essen und trinken will ich nur noch, um der Natur zu gehorchen, nicht, um den Bauch zu füllen und zu leeren." 122

"Die Speise diene dazu, den Hunger zu verscheuchen, der Trank stille den Durst, der Sinnenlust sei zugestanden, was ihr gebührt!" 123

"Nachdem der Hunger gestillt und die Lust des Essens beschwichtigt ..." 124

"Nahrung diene ihnen [sc. den Bewohnern der Stadt Caprae] gegen Hunger und Durst, nicht für Wollust und Luxus." 125

4. Der Verfall der Sitten

"Hinzu kam, daß Lucius Sulla das Heer, welches er nach Asien geführt hatte, gegen die Sitte der Väter, um es sich treu zu machen, ausschweifig und allzu freizügig gehalten hatte (...). Dort gewöhnte sich das Heer des römischen Volkes zum ersten Male an, zu huren und zu saufen (...). Nachdem Reichtum zu Ehren gekommen war (...), erschlaffte die Tugend (...). Also befielen Luxus und Habsucht zusammen mit Hochmut die Jugend als Folge des Reichstums (...). Aber die Lust zum Huren, zum Kneipenhocken und zur übrigen ausschweifenden Haltung rissen nicht weniger ein (...); des Speisens wegen durchsuchten sie alles zu Land und Wasser; (...) nicht Hunger noch Durst, weder Kälte noch Erschöpfung warteten sie ab, sondern dieses alles nahmen sie im Luxus vorweg." 126

"Aber wer kann das ertragen, daß untätige Menschen den tapfersten Männern auflauern, die Dümmden den Weisesten, die Trunkensten den Nüchternsten, die Schlafenden den Wachenden? Die mir in Gastmählern zu Tisch liegen und zuchtlose Frauen umarmen und vom Wein schlaff sind, vollgestopft mit Essen..." 127

"... deren ganze Lebensbeschäftigung und des Wachseins Mühe in bis zum frühen Morgen durchgehenden Gastmählern an den Tag gelegt wird." 128

"Da ist ein Nomentanus, ein Apicius, Männer, welche die Güter von Land und Meer, wie sie sagen, auf ihre Tafel bringen und dort ihre Augen an den Tieren aller Zonen weiden. Schau doch, wie sie von ihrem Rosenlager aus nach der Küche spähen, wie sie das Ohr am Gesang, das Auge am Schauspiel und den Gaumen am Leckerbissen haben." 129

"An erster Stelle halte fest, daß du, zum Essen befohlen, den gediegenen Dank für treue Dienste empfängst. Frucht großer Freundschaft ist ein Essen ..." 130

122 Seneca, Vom glückseligen Leben, s.a.20

123 Ib., Von der Ruhe des Herzens 9

124 Vergil, AENEIS, 1968.8,185

125 Sallust, Bellum Iugurthinum, 1973. 89,7

126 Sallust, Coniuratio Catilinae, 1974.11 sqq

127 Cicero, IN CATILINAM, 1913.II,5,10

128 Ib. 10,22

129 Seneca, Vom glückseligen Leben, s.a.11

130 S. p. 51, Anm. 109

"Athenodorus sagt, er gehe nicht einmal zu Tische bei einem, der sich keine Ehre daraus mache. Ich denke, du verstehst nun, daß er noch weniger zu solchen gegangen wäre, die eine Einladung an ihren Tisch einem Freundschaftsdienst gleichsetzen und ihre Brosamen als hochherzige Spende in Rechnung stellen, als bedeute ihr Prassen für die anderen eine Ehre. Nimm ihnen Zeugen und Zuschauer weg, und ihre Küche wird ihnen keinen Spaß mehr machen, da niemand ihrer achtet." 131

5. Vorbildlich empfundenes Eßverhalten

"Es haßt das römische Volk privaten Luxus, weiß öffentliche Großartigkeit aber zu schätzen; es liebt keine ausgelassenen Gastmähler, noch viel weniger Schmutz und Mangel an Lebensart; es teilt aufgrund der Verpflichtungen und Zeitumstände den Wechsel von Arbeit und Vergnügen ein." 132

"Deshalb dürfen weder dem römischen Volk diese Genüsse von Spielen, Gladiatoren, Gelagen entrissen werden, welche unsere Väter alle veranstalteten, noch darf den Kandidaten für ein Staatsamt diese gewisse Freigebigkeit genommen werden, welche mehr eine Großzügigkeit kennzeichnet als Bestechung." 133

"Doch weder die Spartaner, Urheber jenen Lebens und Ausdrucks, die bei täglichen Gelagen sich auf die Eichenbank legen, noch auch die Kreter, von denen niemals jemand liegend speiste, erhielten ihren Staat besser als die Römer, die Zeiten des Vergnügens und der harten Arbeit scharf trennten." 134

"Lernen wir doch, (...) Kleidung und Nahrung nicht nach der neuesten Mode, sondern nach der Art unserer Vorfahren einzurichten!" 135

"Ich schätze ein Essen, das nicht ein Heer von Dienern beschafft und mit seinen Blicken begleitet, ein Essen, das man nicht viele Tage vorher bestellen und mit tausend Händen bereiten mußte, sondern eines, das man leicht erhält, das nichts Ungewöhnliches, nichts Kostbares an sich hat, das man überall bekommen kann und das weder dem Beutel noch dem Magen zu schwer wird und nicht von dort wieder herauskommt, wo es hineinging. Ich will einen einfachen und gewöhnlichen Sklaven zum Diener; das Silber soll grob und bäuerlich sein, so wie es mein Vater auf dem Lande hatte, ohne von einem Meister signiert zu sein, und der Tisch falle nicht auf durch seine reiche Maserung, auch sei er nicht dadurch stadtbekannt, daß sich vornehme Herren immer wieder in seinem Besitz ablösten ..." 136

6. Über die Kochkunst

"Nicht jeder beliebige maße sich aufs Geratewohl die Kunst der Speisen an, den Geschmack auch erst nach Untersuchung seiner zarten Regeln." 137

"Nimmer genügt bei dem Koch seine Kunst. Daß mein Gaumen sein Sklave, wünsche ich nicht; der Koch hab den Geschmack seines Herrn." 138

131 Seneca, Von der Ruhe des Herzens, s.a.5

132 Cicero, MURENA, 1913.36,76

133 Ib. 36,77

134 Ib. 35,74

135 Seneca, Von der Ruhe des Herzens, s.a.9

136 Ib. 1

7. Über das Trinken

"Fisch muß schwimmen."¹³⁹

"Sogar ein Räuschchen darf es dann und wann einmal absetzen, nicht so, daß es uns wegspülte, doch so, daß es uns ordentlich schwanken macht. Denn das läßt die Sorgen entweichen und rüttelt die Seele zutiefst auf, und wird mit so mancher Krankheit, ja selbst mit der Schwermut fertig. Und Liber (...), so heißt ja der Erfinder des Weins, nicht weil er die Zunge löst, sondern weil er das Herz von der Knechtschaft der Sorgen befreit, weil der ihm Lebenskraft einflößt und weil er es kühner macht für jegliches Unternehmen. Doch wie die Freiheit, so bedarf auch der Wein des heilsamen Maßes. Manche wollen wissen, daß auch Solon und Arcesilaus einen guten Tropfen zu schätzen wußten. Dem Cato ward sogar Trunkenheit zum Vorwurf gemacht; doch von wem dieser Tadel auch stammt, eher wird ein solcher aus diesem Fehler ein Lob machen, als Catos Ehre verletzen. Häufig darf es freilich nicht vorkommen, sonst könnte es zur schlimmen Gewohnheit werden; doch ab und zu soll sich das Herz zu ungebundenem Frohsinn hinreißen lassen, und die traurige Nüchternheit soll für ein Weilchen verschwinden. Denn (...) mögen wir es mit Platon halten, wenn er sagt: 'Vergebens pocht der Nüchterne an die Pforten der Dichtkunst'..."¹⁴⁰

8. Trank und Spiel

"Vorán, Knabe,
beginne diese Spiele mit sieben Bechern vom Besten ..." ¹⁴¹

9. Speise und Gesundheit

"Wenn die Sonne im Zeichen des Widders steht, verzehre eine Brennessel gegen Unpäßlichkeit, wenn du willst." ¹⁴²

"Um gut zu kacken, rieb sich Solon den Bauch. (...)
Leute, die schwer kacken, ermahnte Thales, zu drücken. (...)
Leise zu furzen lehrte der gerissene Chilon." ¹⁴³

"Dies nehmt zur Kenntnis: denn für mich steht fest, damit aufzuhören, die Krankheit zu ernähren. Denn was auch immer ich in diesen Tagen an Nahrung zu mir genommen habe, so verlängerte ich mein Leben, um die Schmerzen ohne Hoffnung auf Heilung zu vergrößern. Deshalb bitte ich euch, daß ihr zunächst meinen Entschluß billigt, dann, daß ihr mich nicht durch vergebliches Bitten zu hindern sucht." ... Als er so sich zwei Tage lang der Speise enthalten hatte, ging plötzlich das Fieber weg, und die Krankheit begann leichter zu sein." ¹⁴⁴

¹³⁷ Horaz, Sat. II,4,35 in Forster, Über Leckereien in Dt. Ess. 1,244

¹³⁸ Martial, Epigramme, 1957.XIV,220

¹³⁹ Petron, Cena Trimalchionis, 1979.39,3

¹⁴⁰ Seneca, Von der Ruhe des Herzens, s.a.17

¹⁴¹ Plautus, Persa, 1807.758 sq

¹⁴² Apicius III,17

¹⁴³ Sprüche einer Taverne in Ostia in Snell, 1971.142 (dort in Lateinisch)

¹⁴⁴ Nepos, Vitae, 1978. Atticus 21

c. Das Vokabular der römischen Eßkultur

Absicht des Vokabulars ist es, einerseits die wichtigsten Vokabeln der römischen Eßkultur zusammenzufassen und andererseits mittels etymologischer Hinweise auf den Einfluß fremder Kulturen hinzudeuten. Ein Vergleich der Häufigkeit von Lehn- und Fremdwörtern in den einzelnen Sachgebieten soll die verschiedenen starken Einflüsse transparenter erscheinen lassen.

Bei dem hier erfaßten Vokabular ergab sich für 24 % der Vokabeln gesichermaßen griechische, für 5 % sonstige nichtlateinische Herkunft. Bei weiteren 20 % ist die Herkunft unklar. Im einzelnen ergeben sich ein besonders hoher (über 40 %) fremdstämmiger Vokabelanteil für den Bereich des Weines, der Gewürze und des Handels (Maße) (ein besonders hoher - ab 25 % - Anteil griechischstämmiger Vokabeln zusätzlich bei Küchenwesen und Eßsitten) und ein besonders niedriger (unter 20 %) Anteil fremdstämmiger Vokabeln für die Bereiche von Wasser und Milch.

Die Gliederung des Vokabulars entspricht dem Aufbau der Arbeit.

Zeichenerklärung:

	L = lateinisch; nicht entlehnt
	? = etymologisch ungeklärter Herkunft
,...'	= verwandt mit ...
'...'	= nicht nachgewiesene, nur etymologisch erschlossene Form
=:	= entstanden aus
Lw	= Lehnwort
<u>...</u>	= im Vokabular gesondert erklärtes Wort (wenn in einem anderen Abschnitt, mit Angabe der Abschnitt-Nummer)

I a) Landwirtschaft

ager [L]	- Feld, Acker
agricola [=: ager und colere]	- Bauer
agnus [L]	- Lamm
annona [=: annus = L]	- (jährlicher) Ernteertrag; Getreidepreis
aratrum [ἄρστρον]	- Pflug
avena [L]	- Hafer
avis [L]	- Vogel

beta [keltisches Lw]	- Bete
boletus [?]	- Pilz
bos [oskisch-umbrisches Lw; ,βοῦς']	- Rind
bubula =: <u>bos</u>	- Rindfleisch
capra [L]	- Ziege
caro [L; ,κείρω'; ,cena III']	- Fleisch
cepa [griechisches Lw?]	- Zwiebel
cerasum [=: κέρατος]	- Kirsche
cibus [semitisches Lw?]	- Speise, Futter
citrium [=: κέδρος]	- Zitrone
colere [L]	- bebauen; pflegen; verehren
colonus [=: <u>colere</u>]	- Bauer, Pächter
cucurbita [L]	- Kürbis
fabā [L; Lallwort]	- Bohne
far [L]	- Spelt(brot)
farina [=: <u>far</u>]	- Mehl
figus [Lw aus Mittelmeer- oder klein-asiatischer Sprache]	- Feige
frumentum [=: frui = L]	- Getreide
frux [=: frui = L]	- Frucht
granum [L]	- Korn; Kern
holus [L]	- Gemüse
hordeum [L]	- Gerste
horreum [?]	- Speicher
hortus [L]	- Garten
lar(i)dum [,λαγιδός']	- Speck
legumen [=: lego = L]	- Hülsenfrucht
lepus [iberisches Lw]	- Hase
malum [Lw aus einer Mittelmeersprache ,μαλον']	- Apfel
malum persicum: s. <u>persicum</u>	
mola [L]	- Mühle
nux [L]	- Nuß
oleum [=: ἔλαιον]	- Öl
oliva [=: ἑλίφα]	- Olive
olus: s. <u>holus</u>	
ostrea [=: ὀστρεον]	- Auster
ovis [,ὄϊς']	- Schaf
ovum [,ὄόν']	- Ei

pabulum [=: <u>pascere</u>]	- Futter
panis [=: <u>pascere</u>]	- Brot
pascere [L]	- (Vieh) hüten, weiden
pecus [=: ΠΈΚΟΣ]	- (Klein-) Vieh
persicum [=: ΠΈΓΓΑΛ]	- Pfirsich
pirum [Lw aus Mittelmeersprache]	- Birne
piscis [L]	- Fisch
pistor [=: pinso = L]	- Bäcker, Müller
pisum [=: ΠΪΣΟΣ]	- Erbse
porcellus [=: <u>porcus</u>]	- Frischling; Ferkel
porcus [L]	- Hausschwein
porrus [ΠΓΆΘΟΝ]	- Lauch
prunum [=: ΠΓΟΥΜΝΟΝ]	- Pflaume
pullus [?]	- junges Huhn, Hühnchen
pulpa [?]	- Fleisch
rapum [?]	- Rübe
rastrum [L]	- Hacke; Pflug
semen [=: <u>serere</u>]	- Same; Kern
serere [L]	- säen
siligo [?]	v - Weizen
tuber [L]	- Trüffel
venari [L]	- jagen
victus [=: vivere = L]	- Nahrung
villa rustica [villa = L; rustica = L]	- Landgut, Bauernhof

I b) Wasser

aqua [L]	- Wasser; Wasserleitung
aquaeductus [=: <u>aqua</u> und ducere = L]	- Wasserleitung
cal(i)da [=: calidus = L]	- warmes Wasser
castellum [=: castrum = L]	- Wasserburg, Wasserverteiler
fons [L]	- Quelle
latrina [=: lavo = L]	- Latrine, Abort
nix [L]	- Schnee
nymphaeum [=: ΝΥΜΦΑΪΟΝ]	- Quellheiligtum, Nymphäum
quinarius [=: quin- = L]	- Hohlmaß (7.500 - 34.000 l)

I c) Wein

caroenum [=: κάροινον]	- süßer eingekochter Wein
conditum (vinum) [=: οἶνος κονδύτος]	- Gewürzwein
defritum, defrutum [L]	- eingekochter Most
dolium [=: δόλιον]	- Weinfäß (bes. zum Gären des Weines)
merum (vinum) [L]	- reiner, ungemischter Wein
mulsum [=: mel I e]	- Honigwein, Met
passum [=: pandere = L]	- Wein aus getrockneten Trauben
uva [L]	- Traube
vinarius [=: vinum]	- Weinhändler
vinea [=: vinum]	- Weinberg
vinum [Lw aus Mittelmäersprache; οἶνος]	- Wein
vitis [=: viere = L]	- Weinrebe

I d) Milch und Molkereiprodukte

cassus [L]	- Käse
lac [L]	- Milch
lac concretum [=: lac und concrescere = L]	- "gepreßte Milch", Käse
mulgere [L]	- melken
placenta, placoenta [=: πλακόεντα]	- Kuchen
vacca [L]	- Kuh

I e) Gewürze

acetum [=: acer = L]	- Essig
apium [=: apis = ?]	- Eppich, bes. Sellerie
careum [=: κάρον]	- Kümmel (carum carvi L.)
condimentum [=: condere = L]	- Gewürz
coriandrum [=: κοριάνδρον]	- Koriander
cuminum [=: κύμινον]	- Kreuzkümmel (cuminum cyminum L.)
feniculum [?]	- Fenchel
laser, lasar, laserpicium, laserpitium [?]	- Laser (s. oben p. 24)
laurus, laurea [Lw aus Mittelmeer-sprache]	- Lorbeer

levisticum, ligusticum [=: Ligus = ? , Λίγνες]	- Liebstöckel
mel [L]	- Honig
menta [Lw aus südosteuropäischer Sprache? , μίνθη']	- Minze
origanum [?]	- Origanum, Dost (wilder Majoran)
petroselinum [=: Πετροσέλινον]	- Petersilie
piper [=: Πέπερι]	- Pfeffer
ruta [=: ρυτή]	- Raute
sal [L]	- Salz
silphium, silfium [=: Σίλφιον]	= Laser
senapi, sinapi [=: Σίναπι]	- Senf

I f) Handel

corbita [=: corbis = L]	- Lastschiff
forum [L]	- Markt(platz)
macellum [=: μάκελλον]	- Fleischmarkt

Römische Gewichte:

libra [?]	- römisches Pfund (326 g)
uncia [L]	- Unze $\hat{=}$ 1/12 libra (27,3 g)
dragma, drachma [=: δραχμή]	- Drachme (4,4 g)
scripulum [?]	- $\hat{=}$ 1/24 uncia (1,14 g)

Römische Hohlmaße:

amphora [=: ἀμφορεύς]	- Amphore (26 1/4 l)
urna [Lw aus Mittelmeersprache ?]	- Urne, Eimer $\hat{=}$ 1/2 amphora (13 1/8 l)
modius [=: modus = L]	- Scheffel $\hat{=}$ 1/3 amphora (8 3/4 l)
congius [=: κόγχος]	- $\hat{=}$ 1/8 amphora (3 9/32 = 3,3 l)
sextarius [=: sex = L]	- $\hat{=}$ 1/6 congius (5/9 = 0,6 l)
(h)emina [=: ἡμίνα]	- $\hat{=}$ 1/2 sextarius (5/18 = 0,3 l)
quartarius [L]	- $\hat{=}$ 1/4 sextarius (5/36 = 0,14 l)
acetabulum [=: acetum I e]	- $\hat{=}$ 1/4 hemina (5/72 = 0,07 l)
ciatus, cyathus [=: κύαθος]	- $\hat{=}$ 1/12 sextarius (5/108 = 0,05 l)
coclear, cochleare [=: κοχχάρις]	- $\hat{=}$ 1/4 ciatus (5/432 = 0,01 l)

II a) Küchenwesen

acetabulum [=: <u>acetum</u> I e]	- Sauciere
boletar [=: <u>boletus</u> I a]	- (Pilz-) Geschirr
caccabus [=: <u>κακκάβη</u>]	- Kochtopf
calix [Lw; , <u>κύλιξ</u> ']	- Becher
cantharus [=: <u>κάνθαρος</u>]	- Trinkgefäß mit zwei Henkeln
colum [?]	- Sieb
crater [=: <u>κρατής</u>]	- Mischgefäß für Wein und Wasser
craticula [=: cratis = L]	- Grillrost
cribrum [=: cernere = L]	- Sieb
culina [=: <u>coquere</u> II c ?]	- Küche
focus [?]	- Herd
fornax [, <u>φεγμός</u> ']	- Ofen
furnus [, <u>φεγμός</u> ']	- Ofen
lagoena, lagena [=: <u>λάγυνος</u>]	- bauchiger Henkelkrug
lanx [, <u>λέκος</u> ']	- ovale flache Schüssel
mensa [=: metiri = L ?]	- Tisch (mit Speisen)
mortarium [, <u>μοιγάω</u> ']	- Mörser
oenochoa [=: <u>οινοχόη</u>]	- Weinkanne
olla [=: aula = L]	- Kochtopf
promulsidaris [=: <u>promulsis</u> III]	- Tablett für Vorspeisen
patella [=: <u>patina</u>]	- flache Schüssel
patina [=: <u>πατάνη</u>]	- Schüssel; Pfanne
poculum [=: <u>potare</u> III]	- Becher
repositorium [=: reponere = L]	- Anrichte
urceus [Lw aus Mittelmeersprache? , <u>ὕρχη</u> ']	- Krug

II b) Schenken und Gaststätten

caupo, copo [Lw aus Mittelmeersprache?]	- Gastwirt
cer(e)visia [gallisches Lw ?]	- Bierart
ganea, ganeum [?]	- Kneipe
gurgustium [=: gurgus = L]	- Kaschemme
oenopolium [=: <u>οινοπώλιον</u>]	- Weinschenke
popina [oskisch-umbrisches Lw; ,coquina']	- Garküche
stabulum [=: stare = L]	- ,Stall'; Absteige
taberna [=: trabs = ?]	- Laden, Wirtshaus, Taverne
thermopolium, thermipolium [=: <u>θερμοπώλιον</u>]	- Schenke für warme Getränke

II c) Kochkunst

agitare [=: agere = L]	- umrühren
alica [=: ἄλις]	- Speltgrauen(brei)
amulum [=: ἄμυλον]	- Stärkemehl(soße)
aspargere, aspergere [L]	- beimischen; bestreuen
assum [L]	- Braten
bucca [L]	- Brocken
bucella [=: bucca]	- (Brot-) Bröckchen; Brötchen
bullire [L]	- kochen
conchis, concicla [=: κογχίς]	- Gericht aus Bohnen mit Schale
concidere [=: cædere = L]	- zerschneiden
coquere [L]	- kochen
coquus [=: coquere]	- Koch
esicium, isicium [=: ἑσικιον]	- Gericht aus gehacktem Fleisch; Fleischklöße
elixere [L]	- sieden
fatuum [=: battuere = gallisches Lw ?]	- fade
fertum, ferctum [=: 'fergere']	- Opferkuchen
fervere [?]	- sieden; kochen
fricare [L]	- reiben
frigere [=: 'fergere'; ,fertum']	- rösten
garum [=: ῥάρον]	- "Fischtunke"; s. p. 35 sqq
iecur, iesculum [L]	- Leber
impensa [=: pendere = ?]	- Füllung; Einlage
infundere [=: fundus = L]	- hinein-, hinzugießen
ius [L]	- Suppe; Saft
liquamen [=: liquere = ?]	- "Gewürzextrakt"; s. p. 35 sqq
lucanica [nach einer unteritalienischen Landschaft]	- Rauchwurst
minutal [=: minuere = L]	- Ragout
moretum [=: mortarium II a]	- Mörsergericht
obligare [=: ligare = ?]	- binden
oenogarum [=: οἶνόραρον]	- mit Wein vermisches garum
offa [?]	- Bissen
ofella [=: offa]	- Fleischstückchen
perfundere [=: fundus = L]	- übergießen; bedecken
praedurare [=: durus = L]	- anbraten
pulmentum [=: pulpa I a ?]	- Fleischspeise
puls [=: πάλτος?]	- (Getreide-) Brei

sapor [L]
 sucus [=: sugere = L]
 suffundere [=: fundus = L]
 temperare [=: tempus = L]
 terere [L]
 tracta, tractum [=: τράκτα]
 (h)umor [=: 'umere' = L]

- Geschmack
- Saft, Creme
- unter (etw.) gießen; begießen
- mischen
- reiben, zerstoßen
- Blätterteig(gebäck)
- Flüssigkeit

III) Eßsitten

abacus [=: ἄβαξ]
 accumbere, accubare [=: 'cumbere' = ?]
 apophoretus [=: ἀποφότητος]
 bibere [L]
 cena, coena [L; ,caro' I a]
 cenaculum [=: cena]
 cenare [=: cena]
 cenatio [=: cena]
 comissatio [=: κομίσσιον]
 convivium [=: vivere = L]
 cubitum ponere [=: cubitum = ? und
 ponere = L]
 discumbere: s. accumbere
 dulcia [=: dulcis = L]
 edere [L]
 epulae [?]
 epulari [=: epulae]
 epulum [=: epulae]
 fames [?]
 ferculum [=: ferre = L]
 gustus, gustatio [=: gustare = L]
 ientaculum [=: ientare = ?]
 lectisternium [=: lectus = L und
 sternere = L]
 lectulus [=: lectus = L]
 libatio [=: libare; ,λοιβή]
 mappa [punisches Lw]
 mattea [=: ματτή]

- Anrichtetisch
- sich zum Essen hinlegen
- Tafelgaschenk für die Gäste
- trinken
- (Fleisch-) Mahlzeit; Gastmahl
- (dachgartenähnliches) Speisezimmer
- die Hauptmahlzeit einnehmen; speisen
- Speisezimmer
- Trinkgelage
- Gelage; Gastmahl
- "den Ellenbogen hinlegen";
zu Tisch liegen
- Süßigkeiten
- essen
- Speisen; Festmahl
- speisen
- Festmahl
- Hunger
- Gang (einer Mahlzeit)
- Vorspeise
- erstes Frühstück
- Göttermahl
- Speisesofa
- Trankopfer
- Serviette
- Leckerbissen

obsonare [= δψωνέω]

oecus [= οἶκος]

potare [L]

potatio [= potare]

prandium [L]

promulsis [= mulsum I c]

propin [= προπίνω]

secundae mensae [= sequi = L und
mensa II a]

sitis [?]

sportella, sportula [= sporta
=: σπογίδα]

symposium [= συμπόσιον]

triclinium [= τρικλίνιον]

- schlemmen

- Speisezimmer; Festsaal

- trinken, zechen

- Trinkgelage

- zweites Frühstück; Mittagessen

- Vorgericht

- Vortrunk

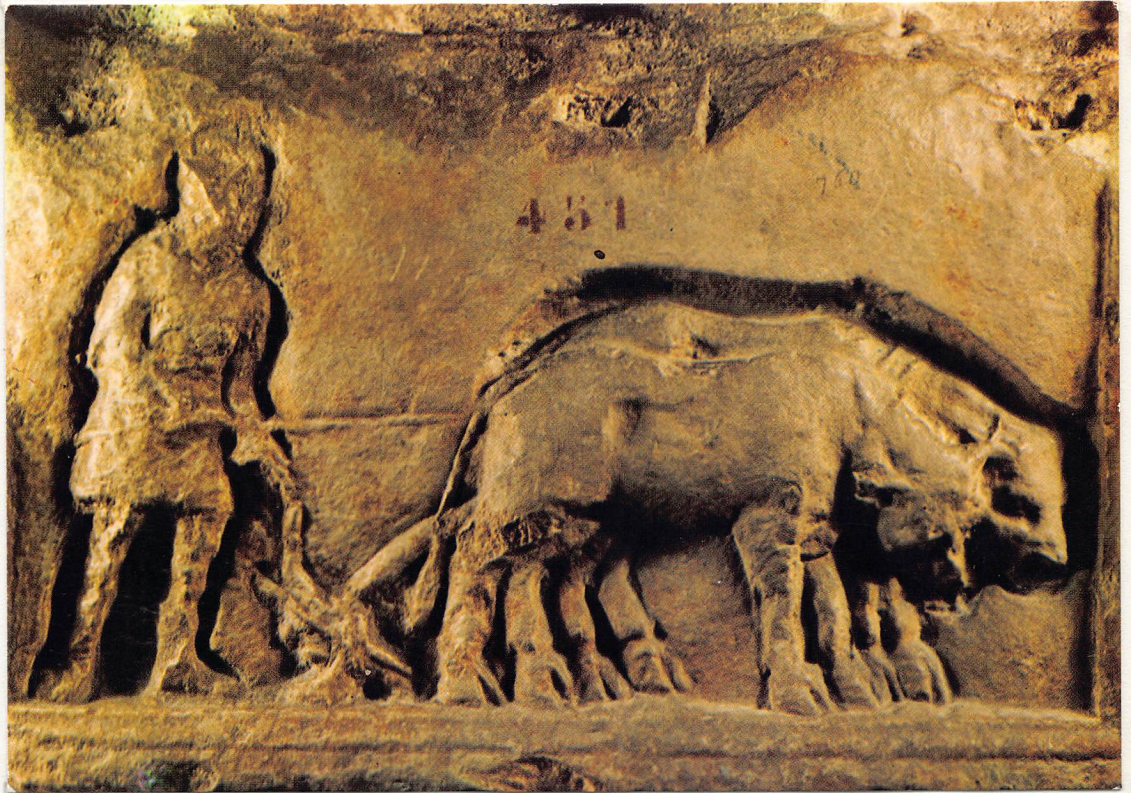
- Nachttisch

- Durst

- "Korb"; Korb mit einer Portion Essen;
deren Gegenwert in Geld; Geschenk beim
Essen; "Sportel"

- Gastmahl

- Speisesofa für drei Personen; Speise-
zimmer (für drei Speisesofas)



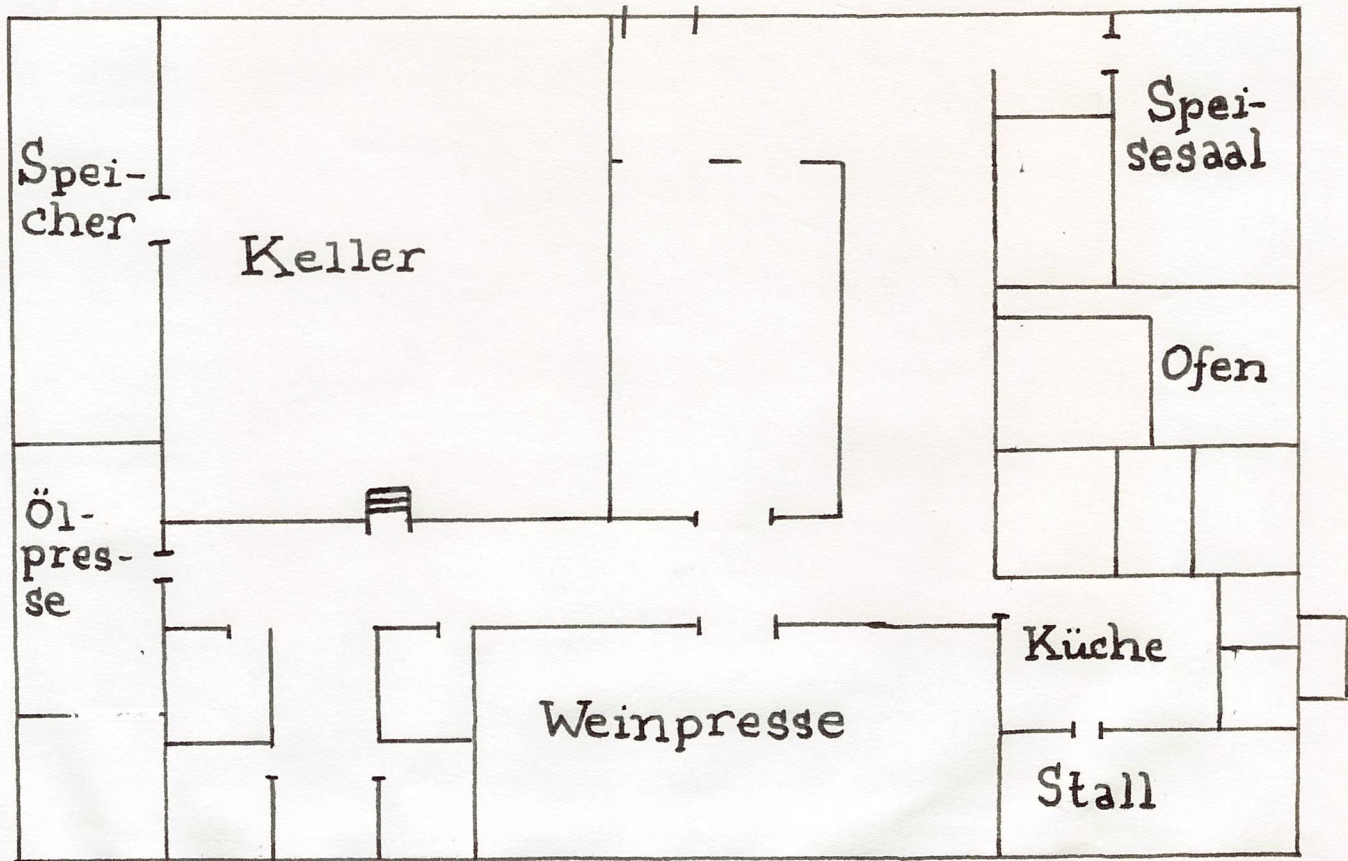
(1) Bauer beim Pflügen



(2) Gallo-römische Mähmaschine



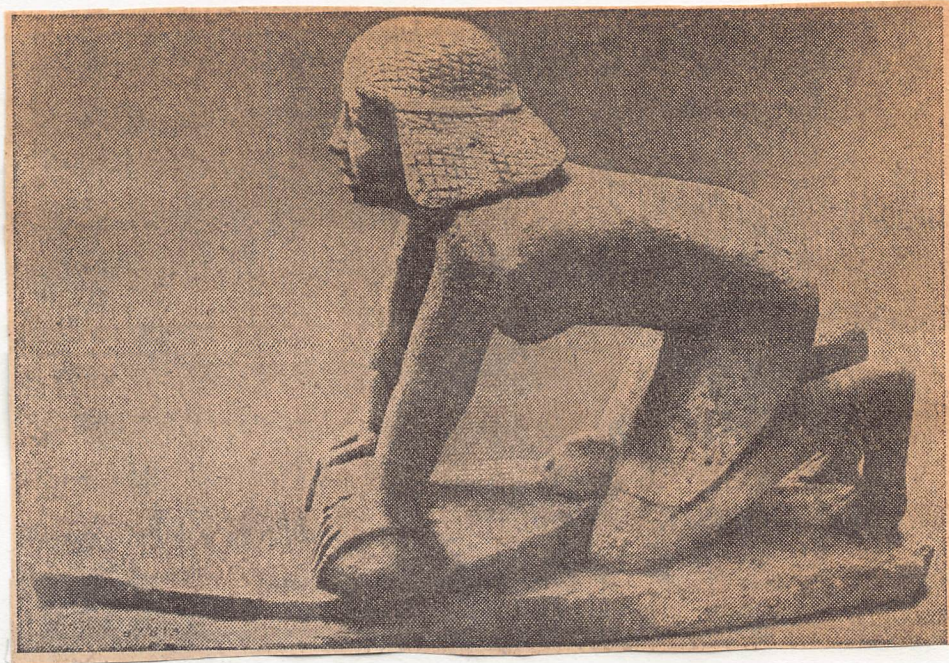
(3) Villa rustica



(1) Grundriß einer villa rustica



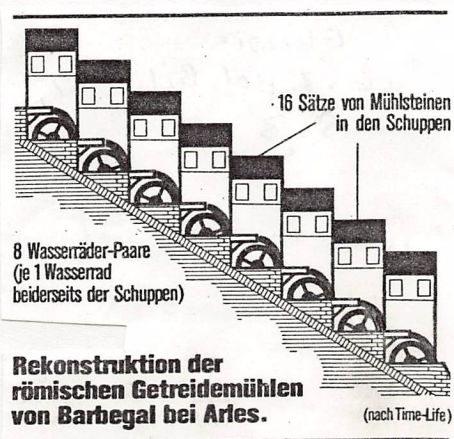
(2) Ländliche Opferszene



(1) Ägyptische Magd beim Kornreiben



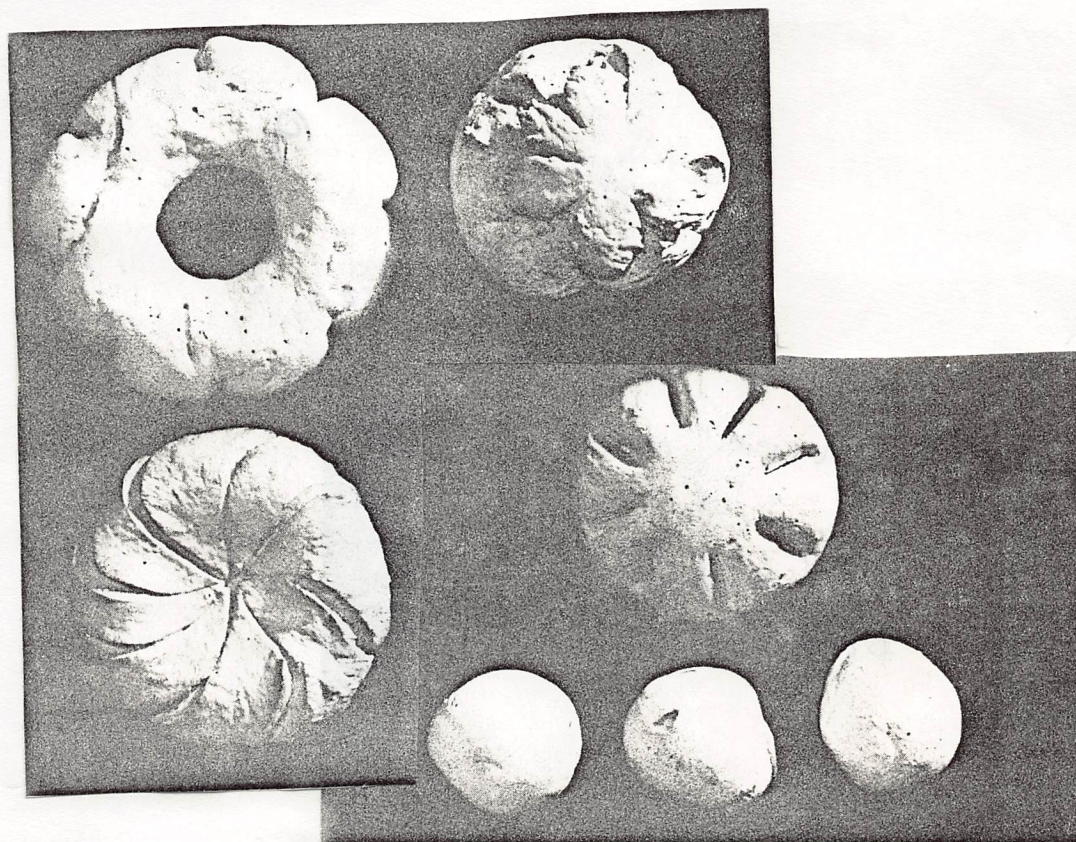
(2) Römische Bäckerei: Backofen (links hinten) und Mühlsteine (rechts)



(3) Römische Wassermühle

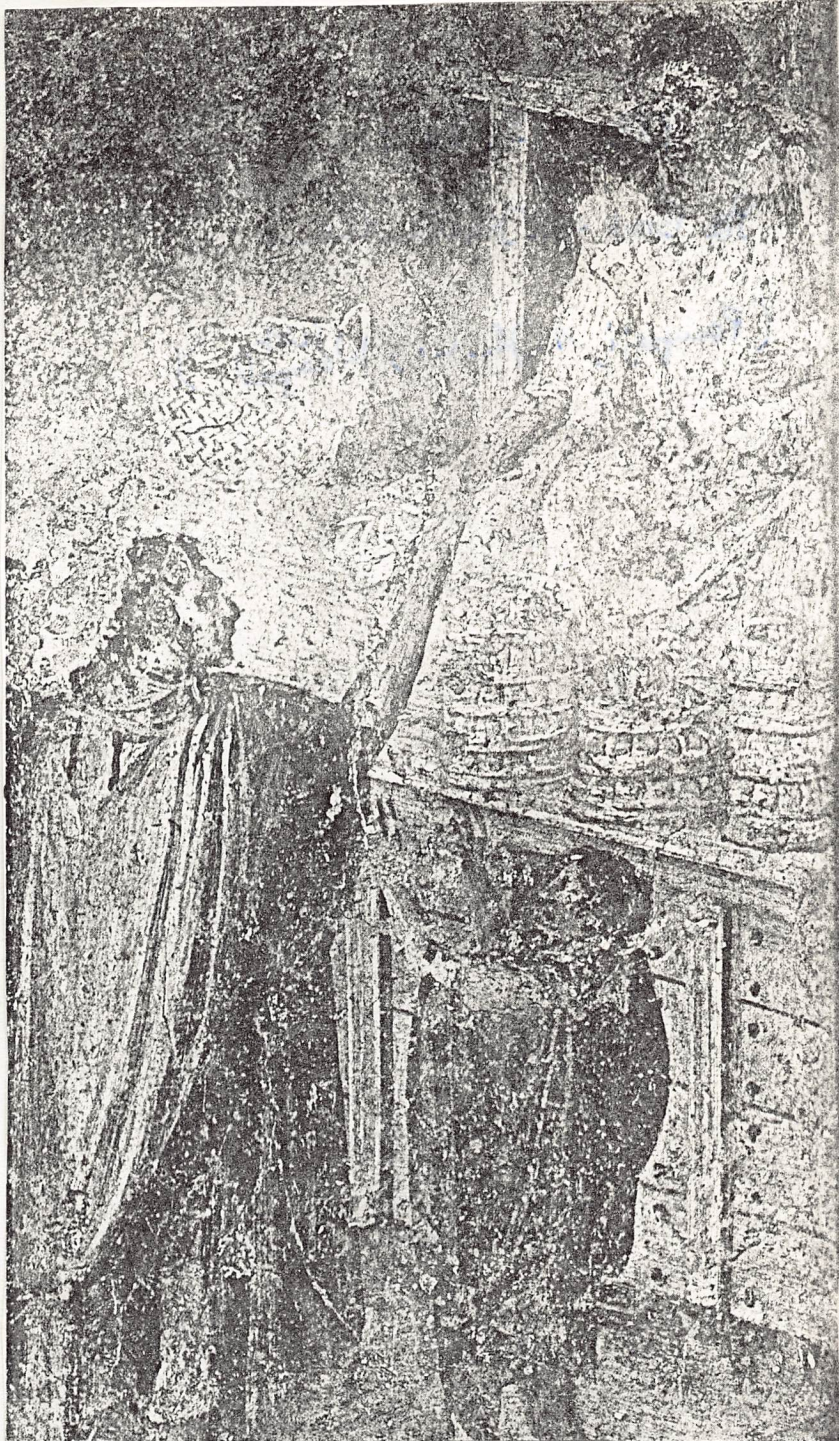


(1) Römer beim Brotbacken



(2) Römische Brotsorten: panis candidus; Rundbrot (obere Reihe);
Rundbrot; Frühstücksbrot (Mitte);
Brötchen (unten)

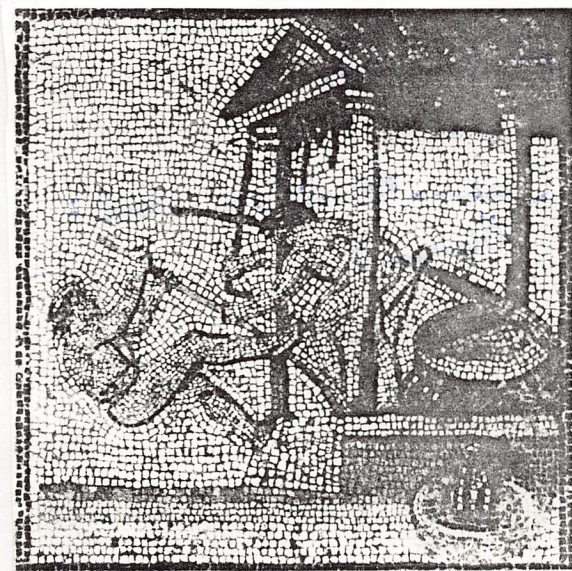
(1) Brotverkauf



(2) Gebäckmodeln



(1) Ölbaum mit Früchten



(2) Römische Ölpresse



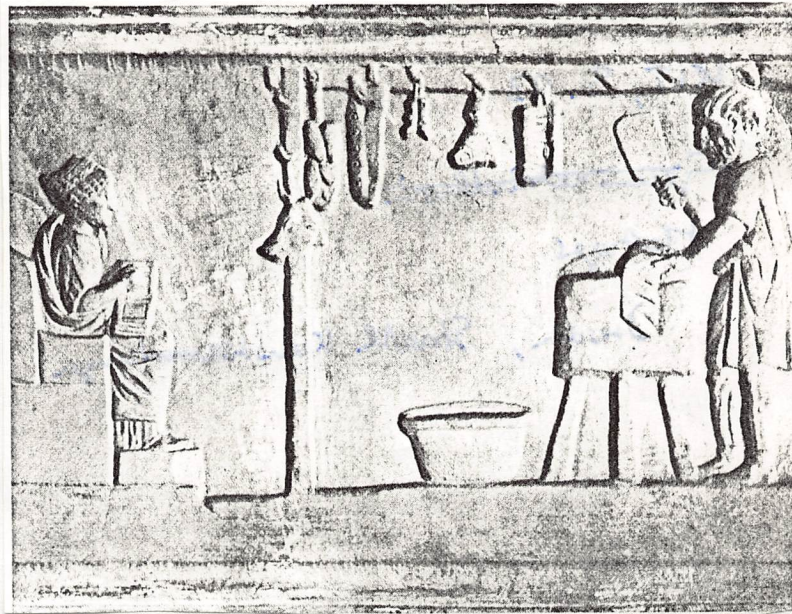
(3) Gemüsehändlerin



(1) Obstessendes Paar



(2) Lebensmittelhändler mit Obst, Geflügel und Kaninchen



(1) Fleischerladen



(2) Fischverkaufsstand (Das Behältnis unter dem Tresen diente als Fischbecken)



(1) Neptun und Fischer



(1) Römisch-germanischer Wassergott



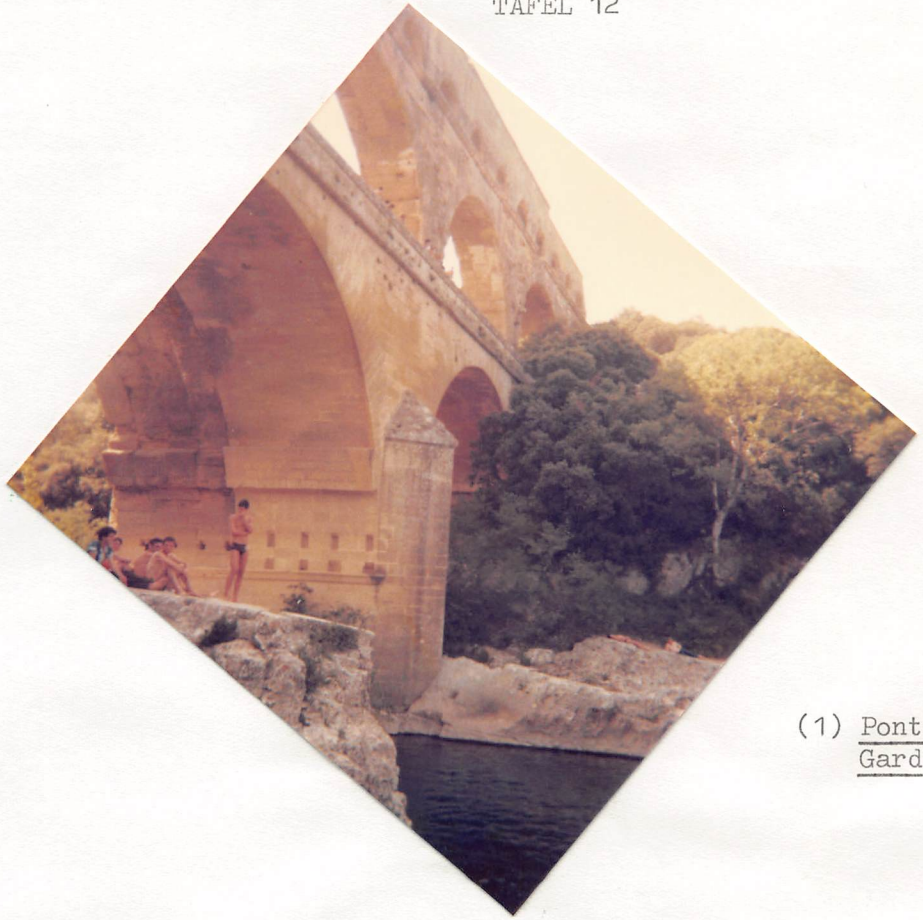
(2) Nymphäum



(1) Gallo-römisches
Wasserbassin



(2) Aquädukt (Pont du Gard)



(1) Pont du
Gard



(2) Wasserrinne eines Aquäduktes



(1) Castellum



(2) Der Zufluß des castellum



(3) Die Verteilerroh-
re des castellum



(1) Kupferrohre leiten das Wasser weiter



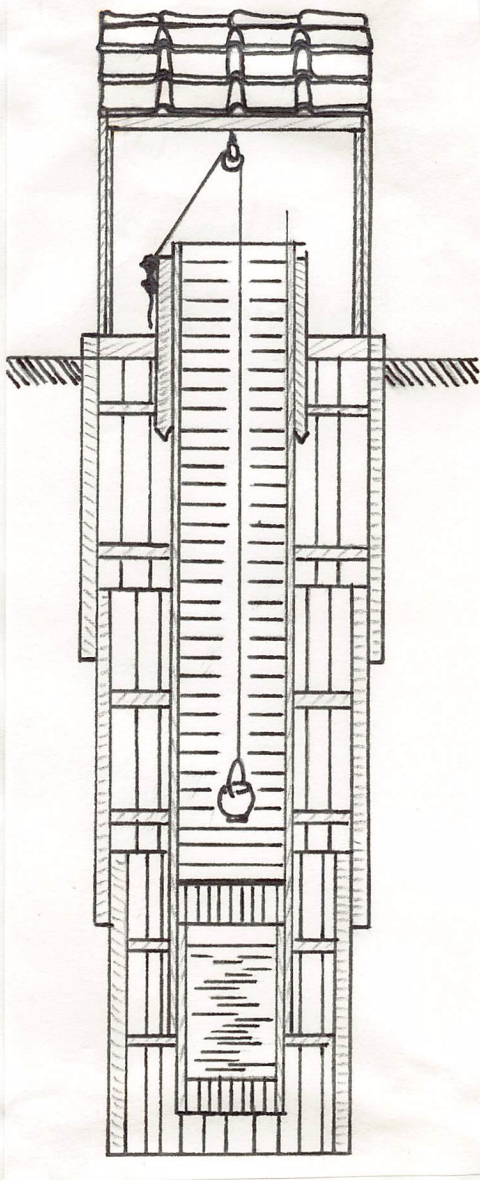
(2) Ein Abnehmer: die Thermen



(1) Öffentliche Toilette (latrina) mit Wasser-
rinnen



(2) Ein Straßenbrunnen



(1) Straßenbrunnen; links daneben:
Pfosten einer Steigleitung

(2) Römischer Holzbrunnen

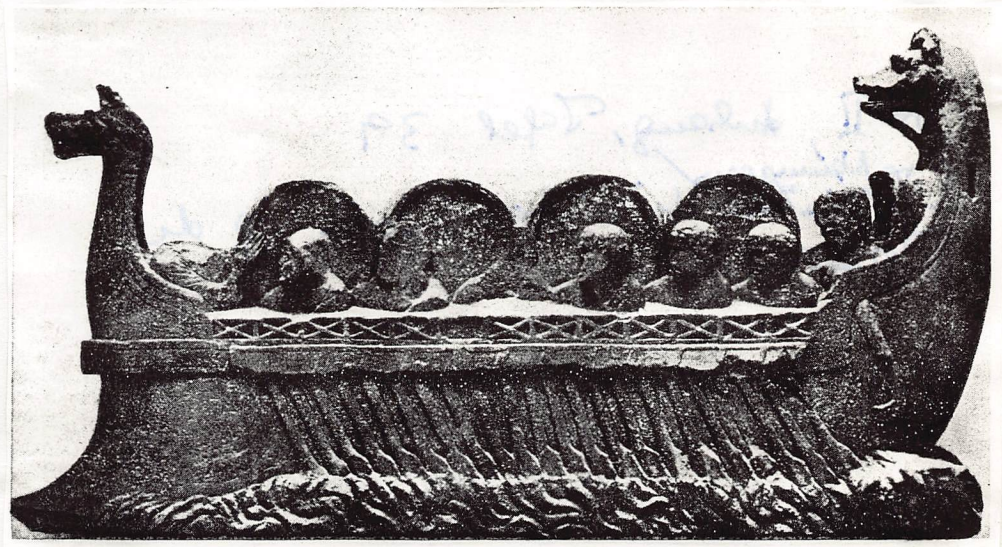


(1) Amoretten bei der Weinlese

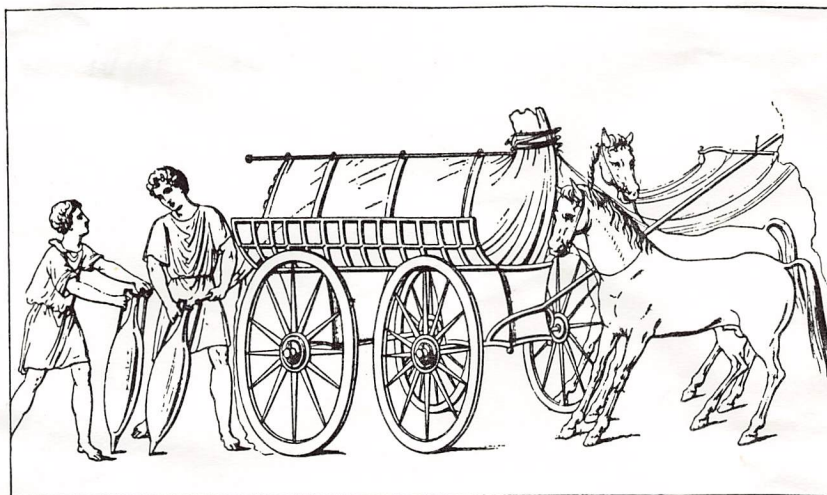


243 Eisernes Rebmesser aus Leiden

(2) Eisernes Rebmesser



(3) Weintrichter auf der Mosel



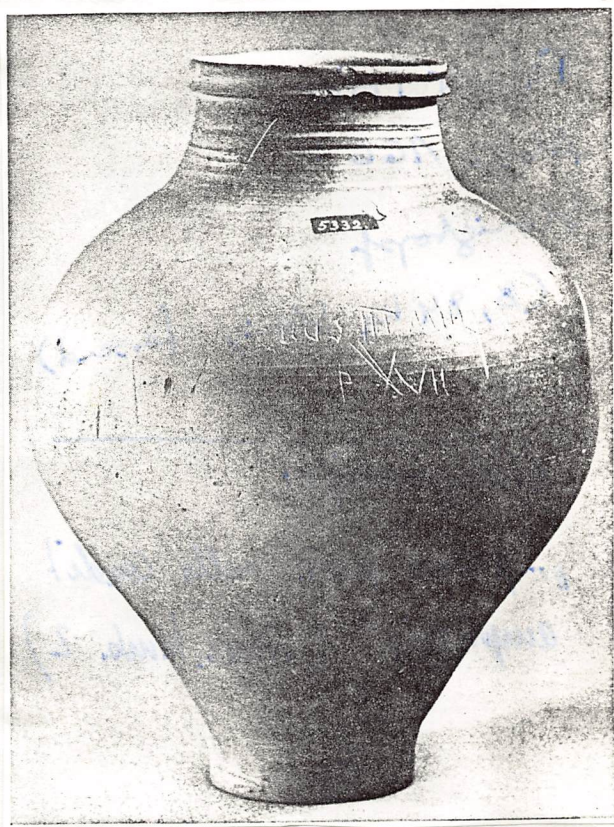
(1) Weintransport zu Lande



(1) Hirte beim Ziegenmelken (links sein Schutzdach)



(1) Bienenumschwärmer Honigsammler der
Steinzeit



(2) Honigtopf, 8,84 kg Honig fassend



— Aurelianische Stadtmauer

— Hauptstraße

— Wasserleitung

Wasserleitungen Roms zur Zeit von Apicius:

- (a) Alsietina
- (b) Aqua Appia
- (c) Aqua Marcia
- (d) Rivus Herculaneus Aquae Marciae
- (e) Ramus Aquae Iuliae
- (f) Aqua Marcia / Tepula / Iulia
- (g) Anio vetus
- (h) Aqua Marcia / Iovia
- (i) Aqua Virgo

T

Thermen

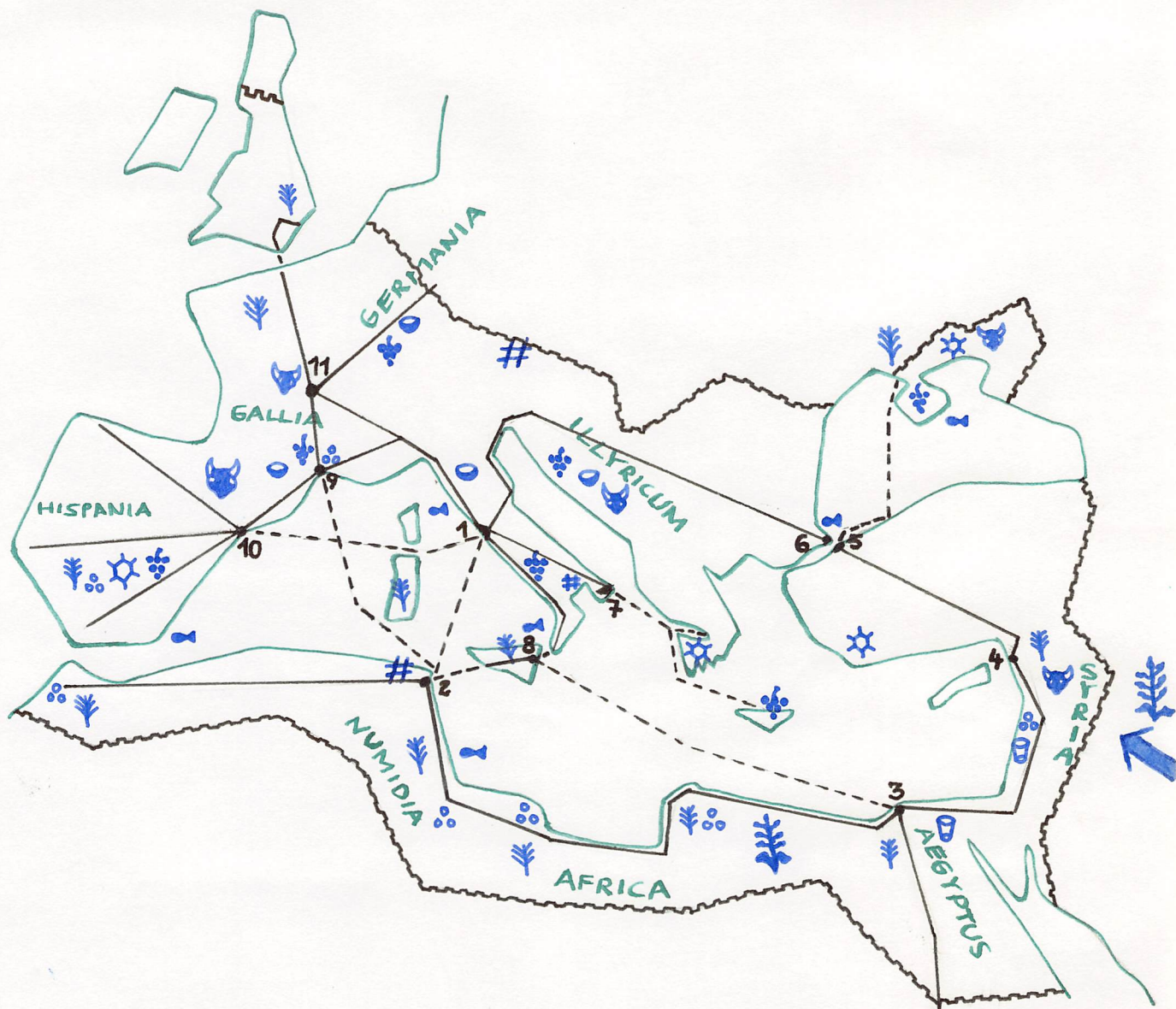
•E;F

Nymphäen

Märkte:

A
B
C
D

- Forum boarium
- Forum holitorium
- Forum piscatorium
- Forum cuppedinis

Handel mit ausgesuchten Lebensmitteln und Keramik im Imperium Romanum

~~~~~ Grenze der größten Ausdehnung des Imperium Romanum

———— wichtige Handelsstraße

----- wichtige Seeroute

wichtige Handelsstädte:

🌾 Getreide

🐟 Fisch

🍇 Wein

🫒 Öl

🐄 Vieh

# Salz

☼ Honig

🌿 Gewürze

🏺 Glas

🏺 Keramik

1 Roma

2 Carthago

3 Alexandria

4 Antiochia

5 Nicomedia

6 Byzantium

7 Brundisium

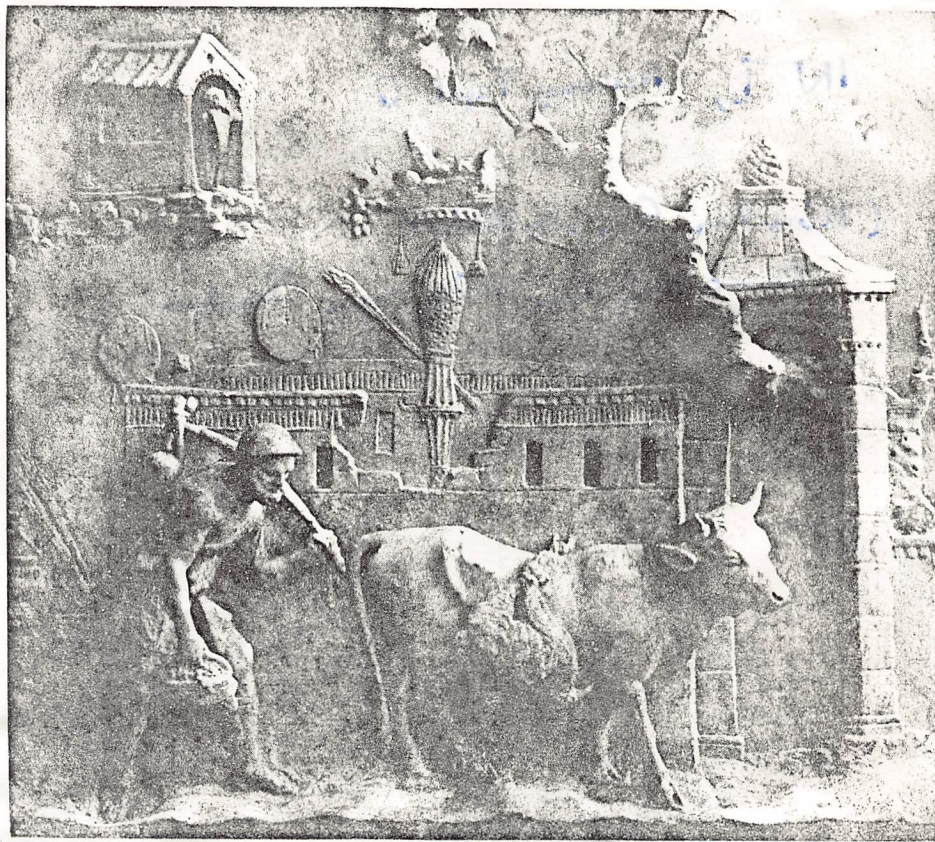
8 Messana

9 Arelate

10 Tarraco

11 Lugdunum



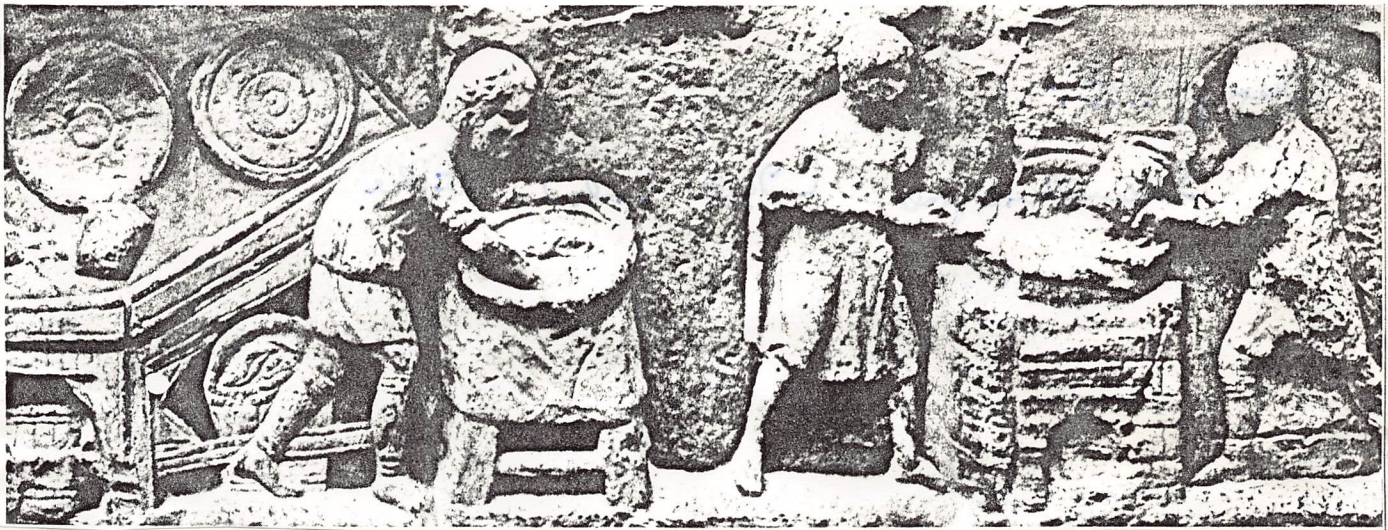


(1) Bauer treibt sein Vieh zum Markt

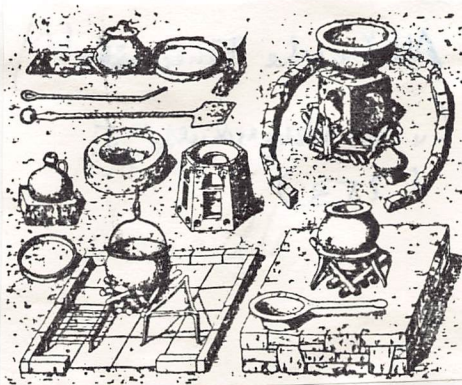


(2) Eine corbita wird beladen

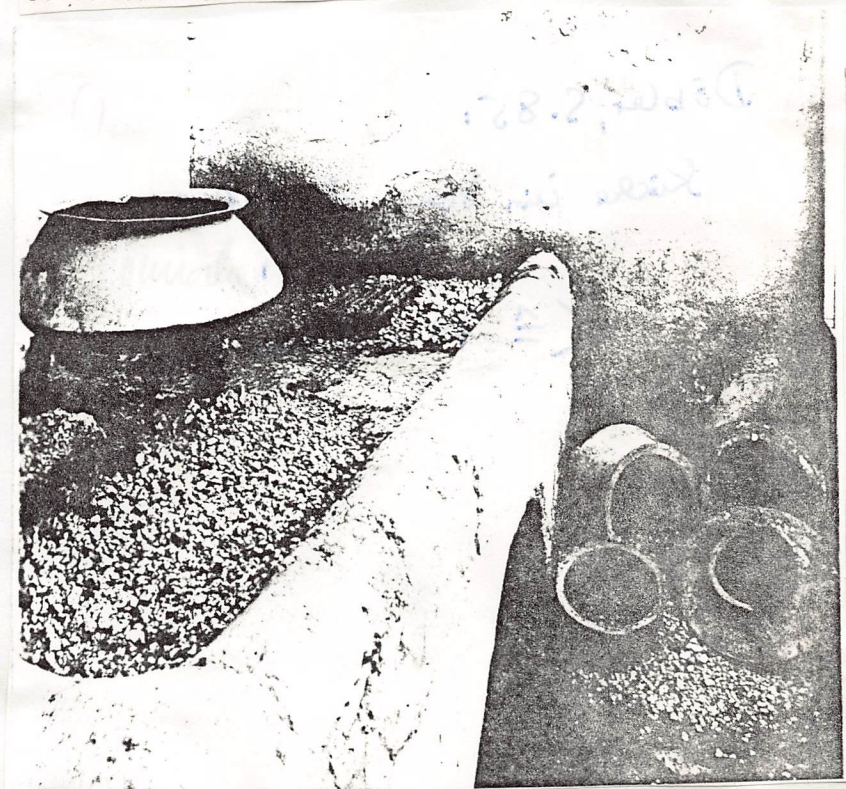




(1) Römische Küche



(2) Altrömische Feuerstelle



(3) Römischer Herd

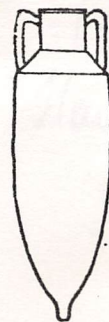




(1) Amphore



(2) Amphore als Relieffigur



amphora



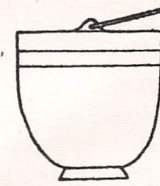
ampulla



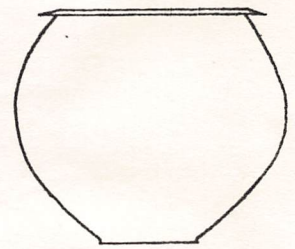
urceus



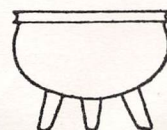
lagoena



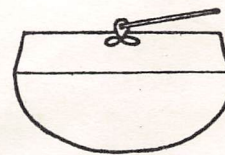
situla



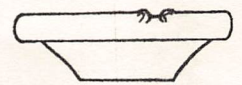
dolium



tripes



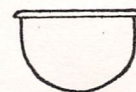
cortina



mortarium



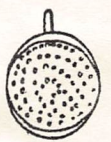
cupella,  
cupula



caccabus



infundibulum



cribrum

(3) Hauptformen römischen  
Küchengeschirrs



(1) Römisches Tongeschirr



(2) Geschirr (obere Reihe: Schüsseln; unten: links "lanx", rechts lagoena)



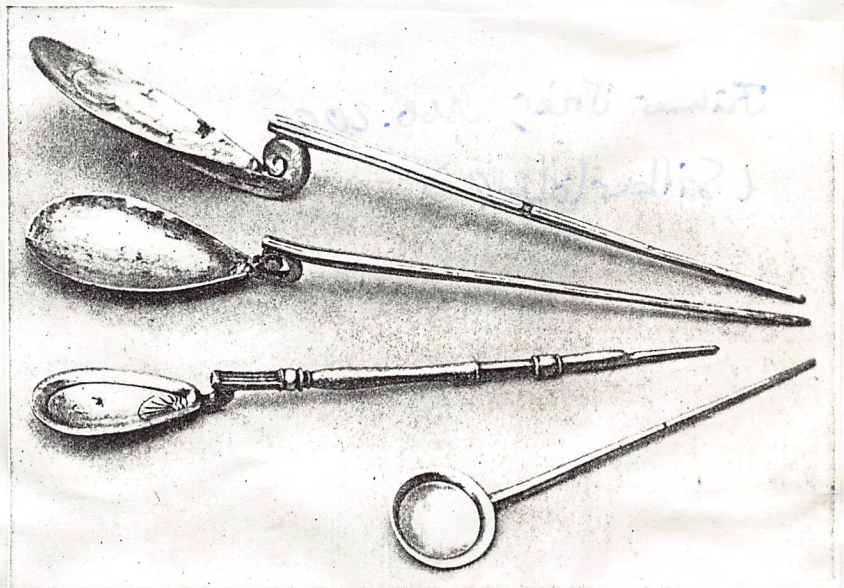
(3) v.l.n.r.: Salbölphiolen, Terra-sigillata-Teller und Napf; Tonlampe





(1) Silbernes Esgeschirr für eine Person

(2) Silberlöffel





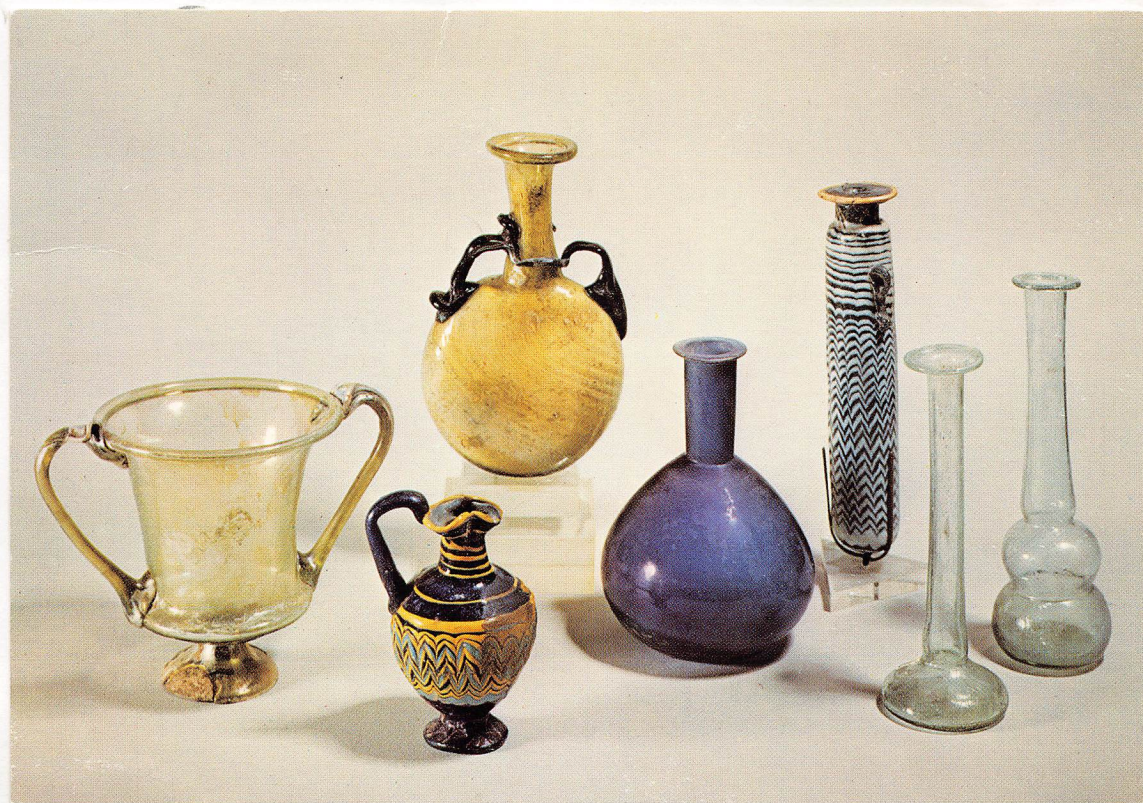


(1) Römisches  
Sieb



(2) Bronzeeimer





(1) Glasgefäße



(2) Verzierte  
Glaskanne

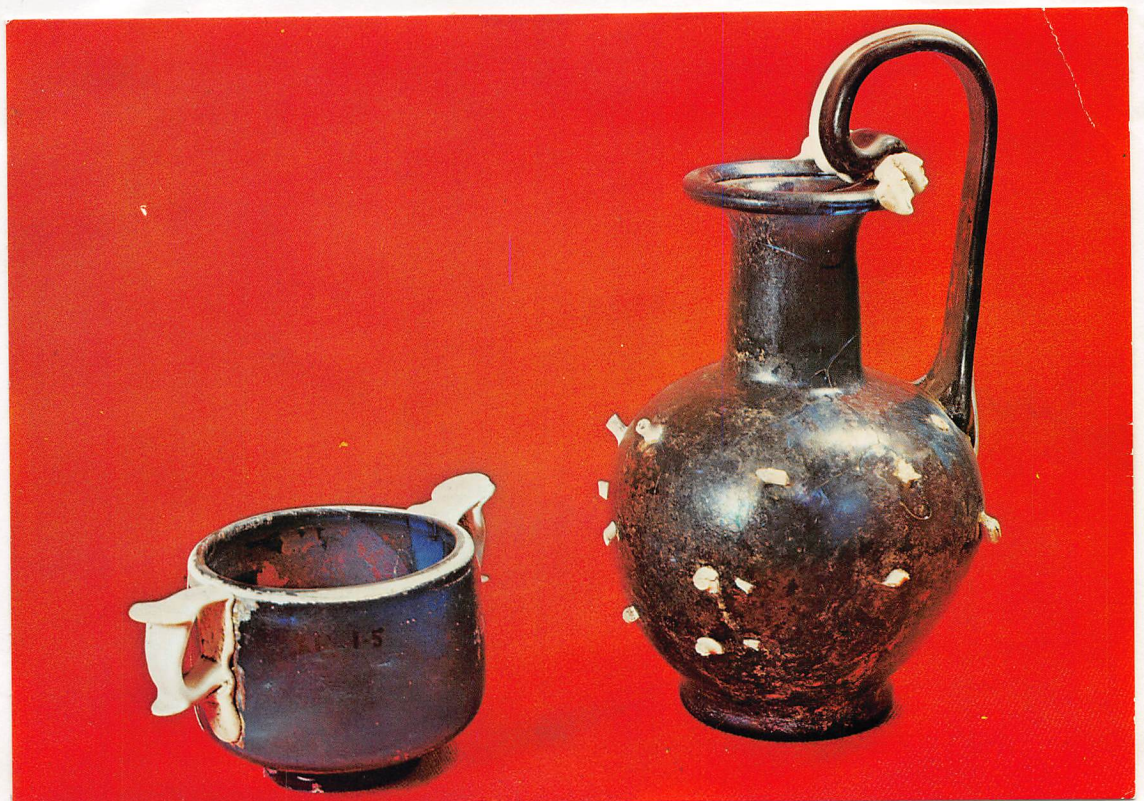


(3) Silberschale





(1) Silberne Kanne



(2) Trinkschale und Oenochoe





(1) Silberner Pokal



(2) Silberner Pokal





(1) Ladentresen mit eingelassenen Gefäßen für Wein, Wasser usw.



(2) Ladenfront



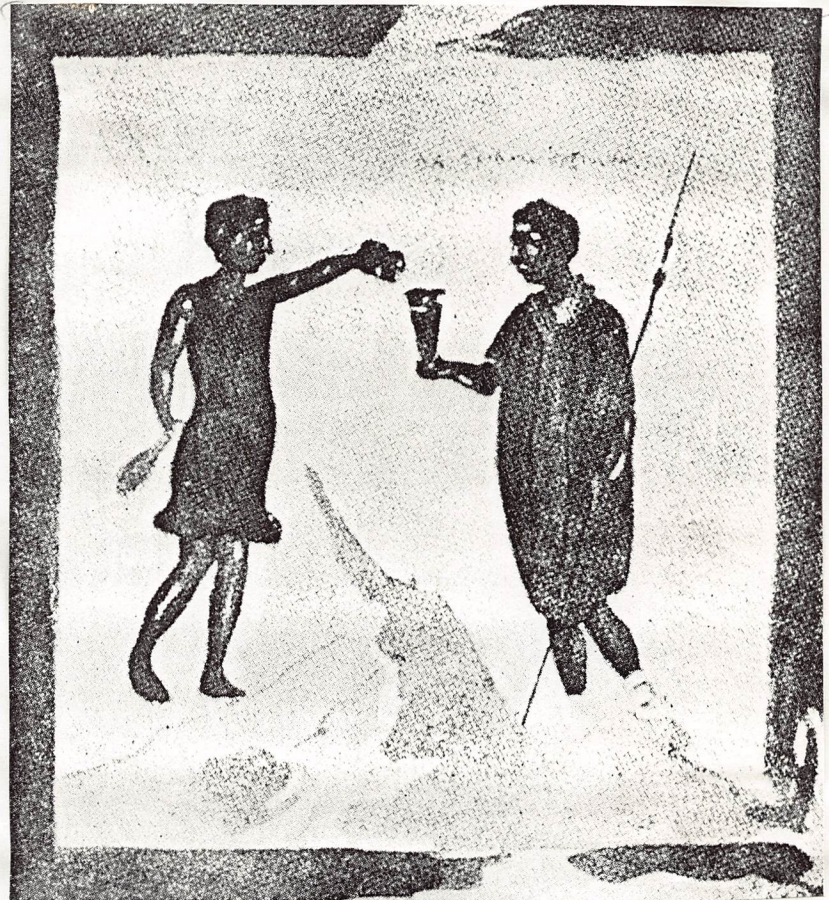


(1) Ladentresen

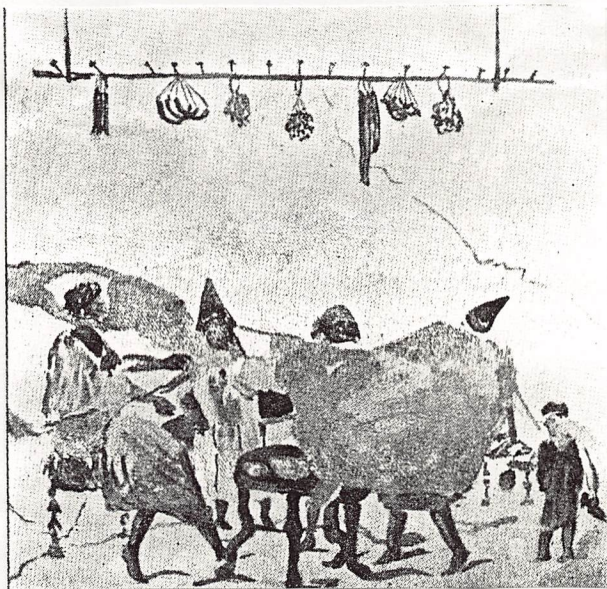


(2) Regal und Wandschmuck im Ladeninnern





(1) Kneipen-  
szene

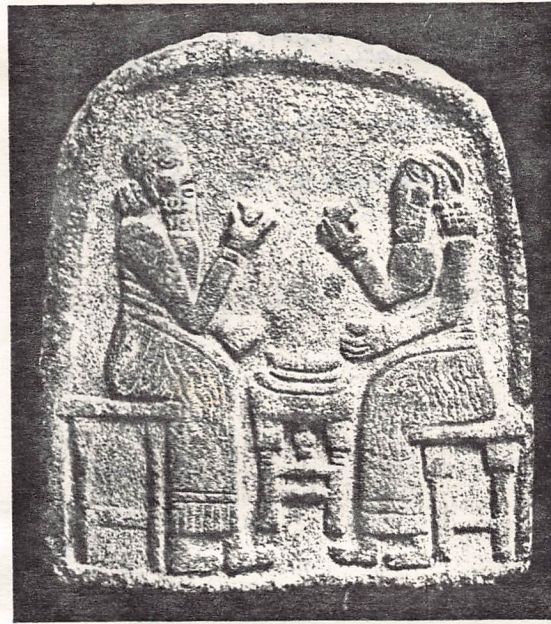


(2) Kneipenszene



(3) Kneipenszene

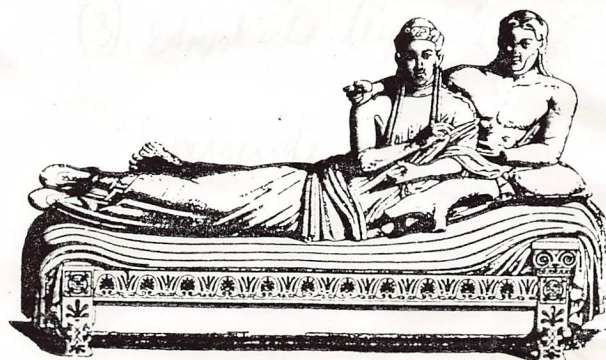




(1) Sitzende Speisende in  
Assur

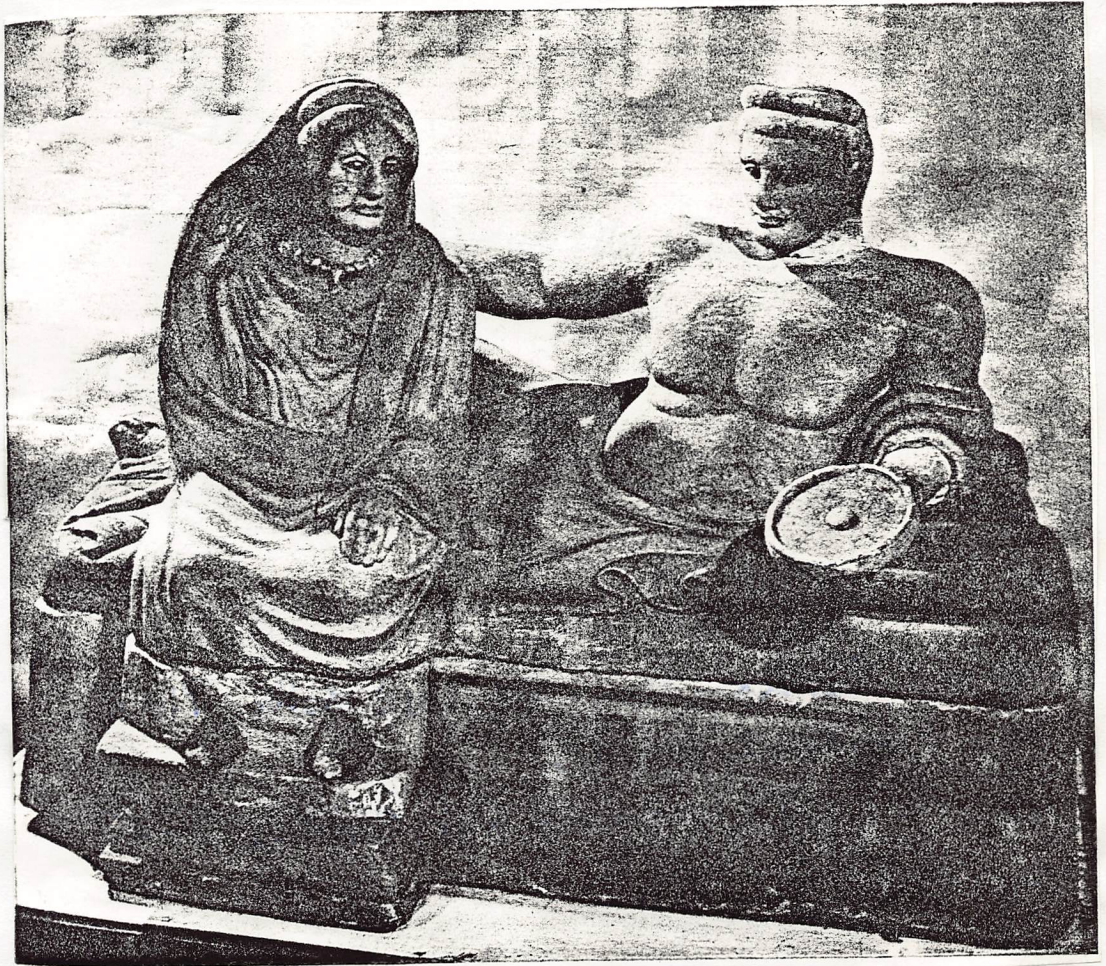


(2) Königsmahl in Assur: Der König speist im Liegen



(3) Etruskische liegende  
Speisende





(1) Etruskische Speisende: Der Mann liegt

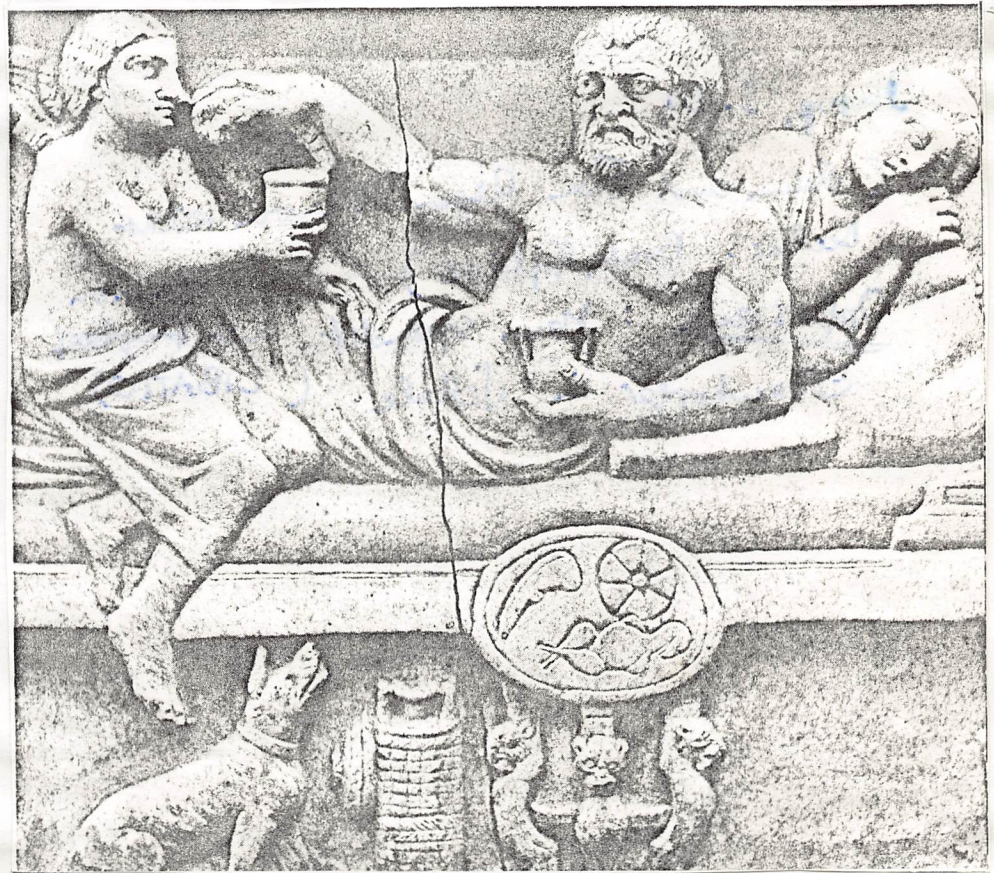


(2) Römische Mahlzeit im Sitzen





(1) Römisches Familienmahl: Die Männer liegen



(2) Römisches Mahl im Liegen

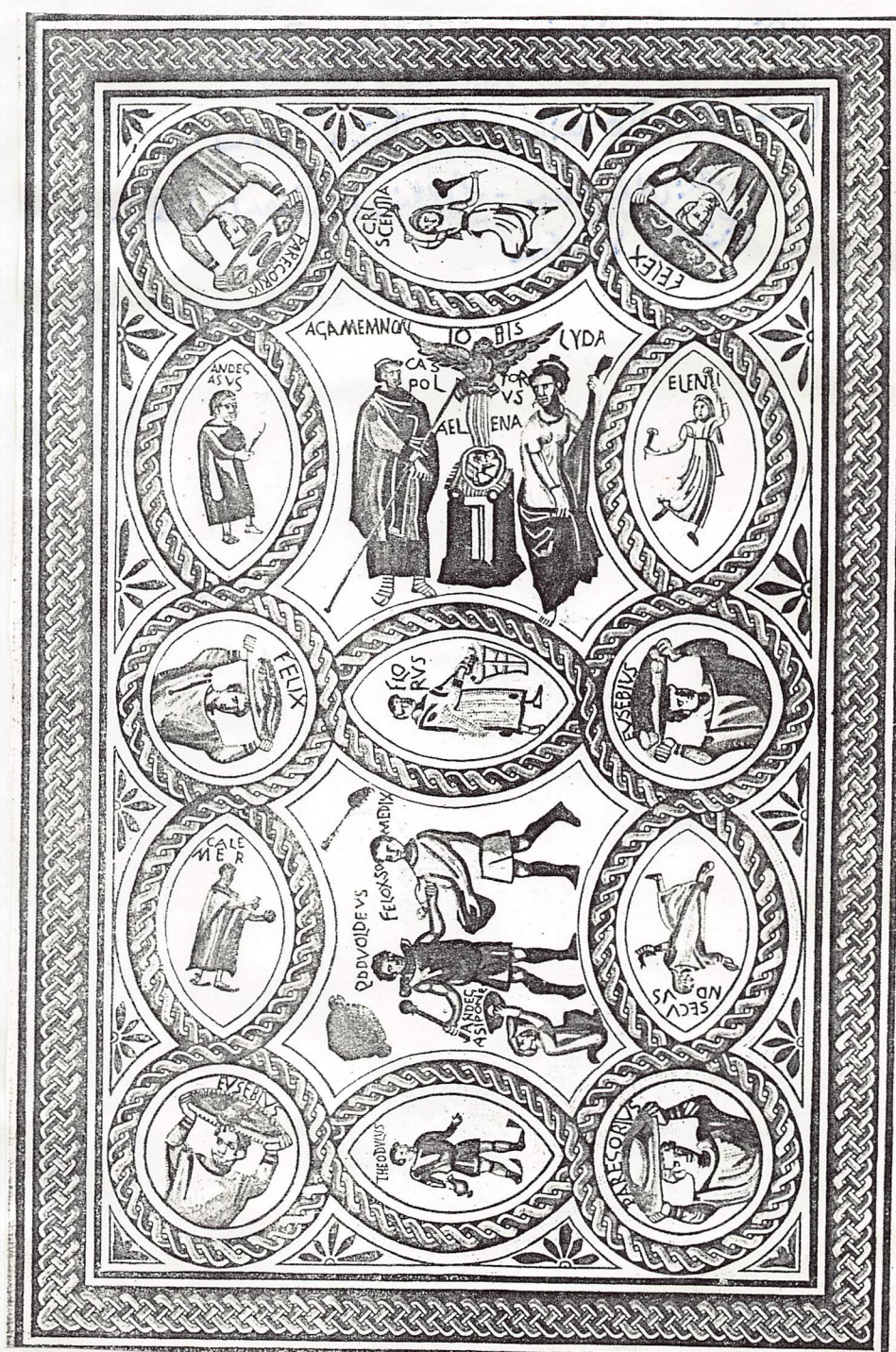




(1) Liegend speisende Römer



(1) Tricli-  
nium



(2) Mosaikfuß-  
boden mit  
Darstellung  
eines Myste-  
rienkultes





(1) Mosaikboden eines Tricliniums



(2) Mosaikboden eines Tricliniums





(1) Sklaven bereiten  
ein Gastmahl vor

(2) Gastmahl  
(dem Gast ganz links  
werden gerade die  
Schuhe ausgezogen;  
rechts wird ein betrun-  
kener Gast gestützt)







(1) Etruskische Zecher und Musikanten



(2) Speisereste, als Mosaikboden dargestellt



# NACHWEIS DER ABBILDUNGEN

- Nur für Abbildungen herangezogene Werke werden nicht noch einmal unter den Literaturangaben aufgeführt. Sie erhalten ihre vollständigen Angaben hier. Für die übrigen Werke finden sich die vollständigen Angaben im folgenden Kapitel. -

| <u>Tafel</u> | <u>Abb.</u> | <u>Quelle (besondere Angaben)</u>                                                                                                                                       |
|--------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | 1           | Musée Archéologique Nîmes, Postkarte Nr. 27 (Gallo-römischer Grabstein)                                                                                                 |
|              | 2           | nach KRI II, 181 (Rekonstruktionszeichnung. Original Trier. VI. 2. Jh. n. Chr.)                                                                                         |
|              | 3           | <u>Menschen in ihrer Zeit</u> . Hg. R. Freyh u.a. I, 130. Stuttgart 1970, 1. Aufl., 3. Druck (Rekonstruktionszeichnung)                                                 |
| 2            | 1           | nach Archéologia, 1979.68                                                                                                                                               |
|              | 2           | Ib. 29 (Karneolgemme)                                                                                                                                                   |
| 3            | 1           | aus J. Leclant, <u>Ägypten - Das Alte und das Mittlere Reich</u> , München, in "Die Welt", 22.11.1979                                                                   |
|              | 2           | Foto: Dr. A. Hempelmann, Kiel (Pompeji)                                                                                                                                 |
|              | 3           | aus "Informationen zur politischen Bildung" 162: Energie", Hg. Bundeszentrale für polit. Bildung, Bonn, 1975.3                                                          |
| 4            | 1           | Döbler s.a. 73 (St. Germain-en-Laye)                                                                                                                                    |
|              | 2           | Hansen 1968.10                                                                                                                                                          |
| 5            | 1           | Hadas 1976.78 (Pompeji)                                                                                                                                                 |
|              | 2           | Hansen 1968.47                                                                                                                                                          |
| 6            | 1           | Foto: Verfasser (Korinth)                                                                                                                                               |
|              | 2           | aus Raymond Chevallier, <u>Dictionnaire de la Littérature Latine</u> , Paris 1968.55 (St. Romain-en-Gal)                                                                |
|              | 3           | Root 1978.13                                                                                                                                                            |
| 7            | 1           | KRI I, 78 (Anf. 2. Jh. n. Chr.)                                                                                                                                         |
|              | 2           | H. Schlüter / K. Steinicke, <u>Ianua Nova</u> I, Tafel 9, Göttingen 1974, 4. Aufl. (Ostia)                                                                              |
| 8            | 1           | Root 1978.13                                                                                                                                                            |
|              | 2           | Foto: Dr. A. Hempelmann, Kiel (Ostia)                                                                                                                                   |
| 9            | 1           | <u>Petits Guides des Grands Musées</u> - Musée du Louvre: Peintures et Mosaïques Romaines, Hg. Editions des Musées Nationaux, Paris 1977.8 (Cirta, Ende 4. Jh. n. Chr.) |
| 10           | 1           | Reinhard Schindler, <u>Führer durch das Landesmuseum Trier</u> , Trier 1977, Abb. 96                                                                                    |
|              | 2           | Foto: Verfasser (Besançon)                                                                                                                                              |
|              | 3           | Foto: Verfasser (Besançon)                                                                                                                                              |
| 11           | 1           | Foto: Verfasser (Besançon)                                                                                                                                              |
|              | 2           | Foto: Verfasser (bei Nîmes)                                                                                                                                             |
| 12           | 1           | Ib.                                                                                                                                                                     |
|              | 2           | Foto: Verfasser (bei Fréjus)                                                                                                                                            |
| 13           | 1           | } Ib. (Nîmes)                                                                                                                                                           |
|              | 2           |                                                                                                                                                                         |
|              | 3           |                                                                                                                                                                         |
| 14           | 1           | Foto: Dr. Hempelmann, Kiel (Pompeji)                                                                                                                                    |
|              | 2           | Foto: Verfasser (Arles)                                                                                                                                                 |
| 15           | 1           | Foto: Dr. Hempelmann, Kiel (Korinth)                                                                                                                                    |
|              | 2           | Id. (Pompeji)                                                                                                                                                           |
| 16           | 1           | Ib.                                                                                                                                                                     |
|              | 2           | nach <u>Der Archäologische Park Xanten</u> , Hg. Landschaftsverband Rheinland, Kulturabteilung, Köln s.a.                                                               |

| <u>Tafel</u> | <u>Abb.</u> | <u>Quelle</u> ( <u>besondere Angaben</u> )                                                                                                                                            |
|--------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 17           | 1           | Foto: Verfasser (Paris, Louvre)                                                                                                                                                       |
|              | 2           | KRI II, Abb. 243                                                                                                                                                                      |
|              | 3           | H. Papenhoff / H. Gappa, <u>Ianua Nova</u> II, Tafel 39, Göttingen 1975, 4. Aufl. (Neumagen)                                                                                          |
| 18           | 1           | Kleberg 1957, Abb. 10                                                                                                                                                                 |
| 19           | 1           | Hadas 1976.151                                                                                                                                                                        |
| 20           | 1           | <u>Illustrierte Weltgeschichte</u> , Hg. E. Lehmann / P. Petersen, I, Berlin s.a.27 (Cuevas de la Arana)                                                                              |
|              | 2           | Reinhard Schindler, op. cit., Abb. 166                                                                                                                                                |
| 21           |             | Zeichnung: Verfasser, unter Zurhilfenahme von F.W. Putzger, <u>Historischer Weltatlas</u> , Bielefeld/Berlin/Hannover 1965, 87. Auflage, S. 30 sq                                     |
| 22           |             | Zeichnung: Verfasser, unter Zurhilfenahme von F.W. Putzger, op. cit., S. 28, und H. Kinder / W. Hilgemann, <u>dtv-Atlas zur Weltgeschichte</u> , München 1977, 13. Aufl., T.1, S. 104 |
| 23           | 1           | Schlüter / Steinicke, op. cit., Tafel 6                                                                                                                                               |
|              | 2           | Foto: Dr. Hempelmann, Kiel (Ostia)                                                                                                                                                    |
| 24           | 1           | Victor Duruy, <u>Die Welt der Römer</u> , München / Berlin 1972.25 (Sekundinier-Grab, Neumagen)                                                                                       |
|              | 2           | Lehmann / Petersen, op. cit.253                                                                                                                                                       |
|              | 3           | Döbler s.a.85 (Haus der Vettier, Pompeji)                                                                                                                                             |
| 25           | 1           | Foto: Verfasser (Fréjus)                                                                                                                                                              |
|              | 2           | Id. (Arles, Theater)                                                                                                                                                                  |
|              | 3           | Linfert-Reich 1979.40                                                                                                                                                                 |
| 26           | 1           | KRI II, Abb. 198 (Waiblingen)                                                                                                                                                         |
|              | 2           | Foto: Verfasser (Besançon, Musée Archéologique)                                                                                                                                       |
|              | 3           | Id. (Bestände der Kieler Gelehrtenschule)                                                                                                                                             |
| 27           | 1           | KRI II, Abb. 175 (Silberschatz von Manching)                                                                                                                                          |
|              | 2           | Reinhard Schindler, op. cit., Abb. 206                                                                                                                                                |
| 28           | 1           | KRI II, Abb. 273 (Diese und die folgende Abb. zeigen Gegenstände, die durch den römischen Handel bis nach Bornstein / Schleswig-Holstein gelangt sind!)                               |
|              | 2           | KRI II, Abb. 272                                                                                                                                                                      |
| 29           | 1           | Musée du Louvre Paris, Postkarte, 1975                                                                                                                                                |
|              | 2           | Foto: Verfasser (Bestände der Kieler Gelehrtenschule: Nachbildung der "Portlandvase")                                                                                                 |
|              | 3           | <u>Petits Guides des Grands Musées</u> - Musée du Louvre: L'Argenterie Romaine, Hg. Editions des Musées Nationaux, Paris 1976.4 (Boscoreale)                                          |
| 30           | 1           | Ib.5 (Boscoreale)                                                                                                                                                                     |
|              | 2           | Musée Archéologique Nîmes, Postkarte Nr. 17                                                                                                                                           |
| 31           | 1           | <u>Petits Guides ...</u> , L'Argenterie ..., op. cit.3 (Boscoreale)                                                                                                                   |
|              | 2           | Ib.2 (Boscoreale)                                                                                                                                                                     |
| 32           | 1           | } Fotos: Dr. Hempelmann, Kiel (1 Pompeji, 2 Ostia)                                                                                                                                    |
|              | 2           |                                                                                                                                                                                       |
| 33           | 1           | } Ib.                                                                                                                                                                                 |
|              | 2           |                                                                                                                                                                                       |
| 34           | 1           | Kleberg 1957.Abb. 11                                                                                                                                                                  |
|              | 2           | Kleberg 1957.Abb. 13                                                                                                                                                                  |
|              | 3           | Ib. Abb. 15                                                                                                                                                                           |
| 35           | 1           | Lehmann / Petersen, op. cit.146 (Kopenhagen, Glyptothek)                                                                                                                              |
|              | 2           | Ib. 176                                                                                                                                                                               |
|              | 3           | Guido Mansuelli, <u>Etrurien und die Anfänge Roms</u> , Baden-Baden, 1979, unveränderter Nachdr. der 2. Aufl., S. 92 (Cerveteri; 6. Jh. v. Chr.)                                      |



| <u>Tafel</u> | <u>Abb.</u> | <u>Quelle (besondere Angaben)</u>                                                                                                                                |
|--------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 36           | 1           | Ib.125 (Città della Pieve, 5. Jh. v. Chr.)                                                                                                                       |
|              | 2           | Schlüter / Steinicke, op. cit., Tafel 8 (Trier)                                                                                                                  |
| 37           | 1           | Hans Heumann, <u>Unser Weg durch die Geschichte</u> , Ausgabe für Berlin, 5. und 6. Schuljahr, Frankfurt a.M. 1971, 3. Aufl., S. 131 (Sekundiniergrab, Neumagen) |
|              | 2           | Victor Duruy, op. cit.21                                                                                                                                         |
| 38           | 1           | Ib. 72                                                                                                                                                           |
| 39           | 1           | Foto: Dr. Hempelmann, Kiel (Ostia)                                                                                                                               |
|              | 2           | Reinhard Schindler, op. cit., Abb. 212                                                                                                                           |
| 40           | 1           | Musée Archéologique Nîmes, Postkarte:12                                                                                                                          |
|              | 2           | Ib., Postkarte 11                                                                                                                                                |
| 41           | 1           | <u>Petits Guides</u> ..., Peintures et Mosaïques ..., pp.cit.1 (Carthago, Ende 2. Jh. n. Chr.)                                                                   |
|              | 2           | Hadas 1976.93 (Pompeji)                                                                                                                                          |
| 42           | 1           | Max Krüger, <u>Lateinisches Unterrichtswerk</u> A II, Frankfurt a.M./Berlin/München, II. Aufl. 1974, S. 5                                                        |
|              | 2           | Linfert-Reich 1979. Tafel 19                                                                                                                                     |

## LITERATURANGABEN

### Abkürzungen:

- D. Kl. PAU = Der Kleine Pauly, Lexikon der Antike. Hg. Konrat Ziegler und Walther Sontheimer. Unveränderter Nachdruck München 1979.
- KRI = Kölner Römer-Illustrierte. Hg. Römisch-Germanisches Museum Köln. I 1974, II 1975.
- Lat. Ged. = Lateinische Gedichte. Hg. Horst Rüdiger. München 1972<sup>2</sup>.
- S. RR = Scriptores rei rusticae. Opera Agricolationum Columellae, Varronis, Catonisque necnon Palladii: cum exscriptionibus et commentariis. D. Philippi Beroaldi. Reggio d'Emilia 1499 (Mit den im Mittelalter üblichen Abkürzungen, die vom Verfasser für die vorliegende Arbeit ergänzt wurden).
- RGG = Die Religion in Geschichte und Gegenwart. Hg. Hermann Gunkel und Leopold Zscharnack. Tübingen 1927<sup>2</sup> sqq.
- Dt. Ess. = Deutsche Essays. Prosa aus zwei Jahrhunderten. Hg. Ludwig Rohner. München 1972 (Lizenzausgabe). 6 Bände.

### Lateinische Texte:

- Apicius, L'Art Culinaire. Texte établi, traduit et commenté par Jacques André. Paris 1974 (éd. nvlle.). (Lat/frz)
- Augustus, Res gestae / Tatenbericht. Hg. Marion Giebel. Stuttgart 1975. (Lat/dt/gr)
- Caesar, De Bello Gallico. Hg. Hans Fluck. Paderborn s.a. (Lat)
- Catull, Sämtliche Gedichte. Hg. Otto Weinrich. München 1976<sup>2</sup> (Lizenzausg.). (Lat/dt)
- Cicero, Orationes in L. Catilinam Quattuor / Pro L. Murena. Hg. C.F.W. Müller. Bibliotheca Teubneriana. Leipzig 1913. (Lat)
- Frontinus, The Two Books on the Water Supply of the City of Rome of Sextus Julius F., Water Commissioner of the City of Rome, A.D. 97. Hg. Clemens Herschel. New York 1913<sup>2</sup> (Lat/engl)
- Iuvenalis, Die Satiren des D. Iunius I. Hg. C.J. v. Siebold. Leipzig 1858. (Lat/dt)
- Martial, Epigramme. Hg. Rudolf Helm. Zürich 1957. (dt)
- Martial, Epigrams. Hg. **Walter C.A. Ker**. The Loeb Classical Library. Cambridge 1961. (Lat/engl)
- Nepos, Vitae - Neun Lebensbilder aus der antiken Welt. Hg. Curt Lohning. München 1978. (Lat/dt)
- Ovid, Auswahl. Hg. v. Jacoby. Teubners Schülerausgaben. Leipzig s.a. (Lat)



- Petron, Satyricon. Ein römischer Schelmenroman. Hg. Harry C. Schnur.  
Stuttgart 1978 (zuerst 1968). (dt)
- Petronius, Cena Trimalchionis / Gastmahl bei Trimalchio. Hg. Konrad Müller  
und Wilhelm Ehlers. München 1979 (Lizenzausgabe). (Lat/dt)
- Plautus, Aulularia / Goldtopf-Komödie. Hg. Herbert Rädle. Stuttgart 1978.  
(Lat/dt)
- Plautus, Mostellaria / Gespensterkomödie. Hg. Walter Hofmann. München 1979  
(Lizenzausgabe). (Lat/dt)
- Plautus, Werke. Hg. J. Danz. Leipzig 1807.
- Plinius, Natural History. Hg. W. H. S. Jones. The Loeb Classical Library.  
Cambridge 1963. (Lat/engl)
- Plinius Secundus, C. Pl. Caecili S. Epistularum libri novem - Epistularum  
ad Traianum liber - Panegyricus. Hg. Heinrich Keil. Bibliotheca Teub-  
neriana. Leipzig 1896. (Lat)
- Sallust, Bellum Iugurthinum / Der Krieg mit Jugurtha. Hg. Karl Büchner.  
Stuttgart 1973 (zuerst 1971). (Lat/dt)
- Sallust, De coniuratione Catilinae / Die Verschwörung des Catilina. Hg. Karl  
Büchner. Stuttgart 1974 (zuerst 1972). (Lat/dt)
- Seneca, De clementia / Über die Güte. Hg. Karl Büchner. Stuttgart 1973 (zu-  
erst 1970). (Lat/dt)
- Seneca, Vom glückseligen Leben / Trostschrift für Marcia / Von der Ruhe des  
Herzens. Hg. H. M. Endres. Goldmanns gelbe Taschenbücher Bd. 526. Mün-  
chen s.a. (dt)
- Tacitus, Agricola. Hg. Robert Feger. Stuttgart 1977 (zuerst 1973). (Lat/dt)
- Tacitus, Libri ab Excessu Divi Augusti (Annales). Hg. Carl Hoffmann. München  
1967 (222 Tsd.). (Lat)
- Tacitus, Germania / Bericht über Germanien. Hg. Josef Lindauer. München 1975.  
(Lat/dt)
- Vergil, Aeneis. Hg. Johannes Götte. München 1968 (229. Tsd.). (Lat)
- Vergil, Sämtliche Werke. Hg. Johannes und Maria Götte. München 1972. (dt)
- Vitruv, On Architecture. Hg. Frank Granger. The Loeb Classical Library.  
Cambridge 1962<sup>3</sup>. (Lat/engl)

#### Sekundärliteratur:

- Ardant, Gabriel. Histoire Financière de l'Antiquité à Nos Jours. Paris 1976.
- Brandt, Edward. Untersuchungen zum römischen Kochbuche - Versuch einer Lö-  
sung der Apicius-Frage. In: Philologus, Supplementband XIX, Heft 3.  
Leipzig 1927.

- Cuny, Karl-Heinz / Weber, Walter. Chemie - Welt der Stoffe. Hannover/Dortmund/Darmstadt/Berlin 1975.
- Döbler, Hannsferdinand. Kochkunst Tafelfreuden Esskultur. In: Döblers Kultur- und Sittengeschichte der Welt. München s.a. (Lizenzausgabe)
- Fernis, Hans-Georg / Kaiser, Eugen / Meyer, Herrmann (Hg). Grundzüge der Geschichte. Oberstufe. Historisch-politisches Quellenbuch Bd. I. Frankfurt a.M./Berlin/Bonn/München 1969<sup>3</sup>.
- Hadas, Moses. Römisches Reich. Das lateinische Jahrtausend. Reinbek 1976 (34. Tsd.; engl. zuerst 1965).
- Hansen, Hans Jürgen. Kunstgeschichte des Backwerks. Geschichte und Entwicklung der Gebäckarten und ihrer Formen. Oldenburg/Hamburg 1968.
- Herdi, Ernst Paul. Die Herstellung und Verwertung von Käse im griechisch-römischen Altertum. Inaugural-Dissertation. Bern 1918.
- Kleberg, Tönnies. Hôtels, Restaurants et Cabarets dans l'Antiquité Romaine. Bibliotheca Ekmaniana T. 61. Uppsala 1957.
- Linfert-Reich, Inge. Römisches Alltagsleben in Köln. Hg. Römisch-Germanisches Museum Köln. Köln 1979<sup>4</sup>.
- Root, Waverley. Die Küche in Italien. Reinbek 1978 (engl. zuerst 1968). Roma Aeterna. Ein lateinisches Lesebuch. Hg. Friedrich Gündel. 1. Teil. Frankfurt a.M. 1926.
- Rostovtzeff, Michael. Geschichte der alten Welt - Rom. Bremen s.a. (Lizenzausgabe)
- Snell, Bruno (Hg.). Leben und Meinungen der Sieben Weisen. München 1971<sup>4</sup>.

#### Zeitschriften:

Archéologia. Revue mensuelle No. 133. Fontaine-lès-Dijon août 1979.

#### Lexika:

- Ebert, Max. Reallexikon der Vorgeschichte. Berlin 1924 sqq
- Forcellini, Aegidio. Totius Latinitatis Lexicon. Prati 1858 - 1892.
- Walde, A. Lateinisches etymologisches Wörterbuch. Heidelberg 1938<sup>3</sup> und 1954<sup>3</sup> (bearbeitet von J. B. Hofmann).
- Langenscheidts Großes Schulwörterbuch Lateinisch-Deutsch. Hg. Erich Pertsch. Berlin 1977.

---

Anmerkung. Die Texte werden bibliographiebezogen zitiert. Bei lateinischen Texten ist der Werkname in GROSSSCHRIFT (für lateinische Ausgaben), in Normalschrift (für deutsche Ausgaben) und unterstrichener Normalschrift (für lateinisch/übersetzte Ausgaben) zitiert. Sofern der Text nicht nur deutsch vorlag, wurde die Übersetzung vom Verfasser (neu) angefertigt.



ERKLÄRUNG ÜBER DIE VOLLSTÄNDIGKEIT DER AUFGEFÜHRTEN HILFSMITTEL  
UND SELBSTÄNDIGKEIT BEI DER ANFERTIGUNG

Hiermit erkläre ich, die vorliegende Arbeit über die römische Ernährungskultur zur Zeit des Marcus Gavius Apicius selbständig und ohne Benutzung anderer als aufgeführter Hilfsmittel angefertigt zu haben.

Schinkel, den 7. April 1980

Reinhard Folmer