



Ernährung und Gastronomie in einer antiken Stadt

Aline Kummer

Kerngebiet: Alte Geschichte

eingereicht bei: Mag. Dr. Brigitte Truschnegg

eingereicht im Semester: WS 2007/08

Rubrik: Varia

Abstract

Nutrition and Gastronomy in an Ancient City

The following seminar-paper examines nutrition and gastronomy in ancient cities on the basis of three text-sources with information about several dishes, social ways of life and customs in association with meals. It will be shown, that the variety of food and the civilized and organized eating habits are quite comparable to modern gastronomic culture.

1. Einleitung

Die vorliegende Arbeit soll unter dem Aspekt des Lebens in einer antiken Stadt die Ernährung und Gastronomie anhand von Quellen untersuchen. Hierfür werden drei Texte herangezogen, die Informationen über verschiedene Gerichte enthalten, aber auch über die gesellschaftlichen Lebensformen und die mit den Mahlzeiten verbundenen Bräuche und Sitten Auskunft geben. Den Inhalten eines der Briefe von Plinius, einer Inschrift aus Pompeji und einem Pseudovergiltext, folgen jeweils biographische bzw. andere Angaben zu den Verfassern, ein Interpretationsversuch und schließlich Erläuterungen zu den erwähnten Nahrungsmitteln.

2. Plinius, ep. I, 1,15

„Gaius Plinius grüßt seinen Septicius. Na, du versprichst, zum Abendessen zu kommen und kommst nicht! Das Urteil lautet: Bis auf das letzte As sollst du mir meine Auslagen zurückerstatten. Und das ist nicht wenig. Angerichtet waren: je ein Kopf Salat, je drei Schnecken, je zwei Eier, Griespudding mit Honigwein und Eis – denn auch das musst du dazurechnen, oder vielmehr: das ganz besonders, zumal es in der Schale schmilzt, dann Oliven, rote Bete, Kürbis, Zwiebeln und tausend andere, nicht minder leckere Sachen. Du hättest hören können: Schauspieler oder einen Vorleser oder einen Zitherspieler oder – das ist meine Großzügigkeit! – alle zusammen. Aber du hast bei ich weiß nicht wem Austern, Scheinvulven, Seeigel und Tänzerinnen aus Gades vorgezogen.

Dafür wirst du büßen! Ich sage noch nicht, wie. Das war ein harter Schlag: missgünstig hast du etwas vorenthalten, ich weiß nicht, ob dir, auf alle Fälle mir, doch sicherlich auch dir. Wie hätten wir uns geneckt, hätten gelacht, hätten angeregt diskutiert! Du kannst bei vielen Leuten aufwendiger speisen, nirgendwo fröhlicher, einfacher, unbefangener. Kurz: versuch es erst einmal, und wenn du dich danach nicht lieber bei anderen entschuldigen willst, dann entschuldige dich bei mir gleich ein für allemal!

Leb wohl!“

2.1 Biographische Daten

P. Caecilius Secundus, C. (der Jüngere) wurde 61/2 n.Chr. in Novum (Como in Oberitalien) geboren. Nach dem frühen Tod seines Vaters, wurde er von seinem Onkel mütterlicherseits, Plinius dem Älteren, der bei dem Vesuvausbruch 79 n.Chr. ums Leben kam, testamentarisch adoptiert und erhielt aufgrund seiner Herkunft aus der Schicht des vermögenden munizipalen Adels eine umfangreiche Ausbildung, die ihn schließlich zu einem Rhetorikstudium nach Rom führte. In seiner anschließenden politischen Laufbahn durchlief er nacheinander die Ämter des Militärtribuns in Syrien (82), wurde Quästor, Volkstribun, Prätor (93/94) und Suffektkonsul (100). Schließlich amtierte er ab etwa 109 als außerordentlicher Statthalter („legatus Augusti“) in der Provinz Bithynien. Neben diesen politischen und verwaltungstechnischen Aktivitäten trat Plinius auch als Redner und Anwalt bei öffentlichen Prozessen auf.

Seine Briefsammlung, die eng verknüpft mit seiner Ämterlaufbahn im 10. Buch auch den Briefwechsel mit Kaiser Traian beinhaltet, stellt eine Sammlung von Privatbriefen

dar, die als Kollektion von Briefessays, welche jeweils ein Thema darstellen, zu betrachten ist.¹

2.2 Textinterpretation

In diesem Brief macht Plinius ein Abendessen zum Hauptthema, wobei er sich über Septicius' Nichterscheinen beschwert. Plinius wirkt sehr verärgert, da er für Septicius wie es scheint ein aufwändiges Essen veranstaltet hat. Dieses Abendessen wäre ein großes Ereignis geworden, da Plinius nicht nur an die köstlichen Speisen, sondern auch an die Unterhaltung gedacht hatte. Es war üblich, dass der Gastgeber Programme arrangierte, Tafelmusik wie zum Beispiel Zitherspieler und auch Schauspieler oder Vorleser.

Es werden zwei verschiedene Mahlzeiten beschrieben: ein einfacheres Essen von Plinius, wobei er Wert auf intellektuelle und kulturelle Unterhaltung legt, und ein scheinbar aufwändigeres Mahl mit erotischen Tänzerinnen aus Gades – dem heutigen Cadix an der spanischen Küste, das für seine in Rom als exotisch geltenden Tänzerinnen bekannt war. An dem nahm Septicius offensichtlich lieber teil. Die servierten Speisen bei diesem Essen waren außerdem in der Antike erotisch konnotiert. So sagte man Austern eine erotisierende Wirkung nach und auch Scheinvulven sind Meeresfrüchte, deren Name offenbar an das weibliche Geschlechtsorgan erinnert.

Plinius wirft Septicius also vor, lieber an einem teuren Abendessen teilzunehmen, wo er sich durch erotische Zusätze seinen Gelüsten hingeben kann, als mit ihm einen intellektuellen und kulturellen Abend mit anspruchsvoller Musikuntermalung und angeregten Diskussionen zu verbringen.

2.3 Informationen zu den erwähnten Lebensmitteln

Da im Text von Plinius eine Reihe von Nahrungsmitteln vorkommen, sollen einige von diesen genauer behandelt werden. Die genannten Schnecken wurden zu dieser Zeit bereits gezüchtet und mit Milch, Milchbrei, Weintrauben, Mostsirup oder Kleie gemästet. Die Kriechtiere wurden in der Schale gebacken und mit einem besonderen am Stil angespitzten Löffelchen aus der Schale gehoben. Obwohl Schnecken als schwer verdaulich galten, waren sie sehr nahrhaft.² Neben der zumeist verzehrten Weinbergschnecke, wurden besondere Schneckenarten aus Illyrien und Afrika importiert.³ Es ist

¹ Helmut Krasser, P. Caecilius Secundus, C. (der Jüngere), in: Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike 9, hrsg. v. Hubert Cancik/Helmuth Schneider, Stuttgart-Weimar 2000, Sp. 1141–1144, hier Sp. 1141–1142; ders., Plinius der Jüngere, in: Metzler Lexikon antiker Autoren, hrsg. v. Oliver Schütze, Stuttgart-Weimar 1997, S. 555–559.

² David Schmid, Die Esskultur der Römer, in: Römische Alltagsgeschichte. Essen, Spielen, Kleider im alten Rom (Schulpraxis – Zeitschrift des Bernischen Lehrerinnen- und Lehrervereins 84), Bern 1994, S. 4–10, hier S. 8.

³ André Jaques, Essen und Trinken im alten Rom, Stuttgart 1998, S. 105.

anzunehmen, dass Plinius in diesem Text von Landschnecken und nicht von Wasserschnecken spricht.

Es wird unter anderem Salat erwähnt. Dieser wurde im antiken Rom nicht – wie heute üblich – am Anfang einer Mahlzeit verzehrt. Außerdem erachtete man den kultivierten Lattich als wichtigste Salatart.⁴

Ein weiteres aufgezähltes Nahrungsmittel ist das Ei. Es wurden allerdings nicht nur Hühnereier verzehrt, sondern auch jene von Gänsen, Enten, Fasanen, Tauben und Rebhühnern. Interessant ist überdies, dass die Geflügelprodukte bereits konserviert wurden. So legten die Römer die Eier im Winter in Bohnenmehl oder Getreidespreu ein und im Sommer in Kleie. Vor dem Einlegen wurden sie mit Salz behandelt, indem sie entweder mit Salz eingerieben oder in Salzlake eingetaucht wurden. Das Auslöffeln der Eier erfolgte, wie bei den Schnecken, mit einem speziellen Löffel, dem „apallare“.⁵

Darüber hinaus erwähnt Plinius Griespudding mit Honigwein und Eis. Honigwein, „mulsum“, wurde hauptsächlich zu Vorspeisen serviert. Es gab verschiedenste Rezepte zur Zubereitung dieses Getränkes. Allen gemeinsam ist, dass im „mulsum“, entweder Honig und Wein oder Honig und Most, enthalten waren. Eis wurde von den Sabiner Bergen (Abruzzen) nach Rom transportiert und auch in den umliegenden Städten verkauft.⁶

Plinius zählt im Text auch die verschiedensten Gemüsearten auf, die den Römern im 1. Jh. n.Chr. bereits bekannt waren und welche sie auf unterschiedliche Art und Weise zubereiteten. Bemerkenswerterweise gab es auch verschiedenste Arten von Austern und sogar schon Austernparks. Besondere Austern wurden im 1. Jh. n.Chr. von Britannien importiert.⁷

3. Inschrift aus Pompeji CIL IV 5380

„[...] am 8. Tag vor den Iden: Käse 1 As, Brot 8, Öl 3, Wein 3 Asse
am 7. Tag vor den Iden: Brot 8, Öl 5, Zwiebeln 5, Breitopf 1, Brot für Sklaven
2, Wein 2, [...]
am 5. Tag vor den Iden: Wein für den Hausmeister(?) 1 Denar, Brot 8 Asse,
Wein 2, Käse 2,
am 4. Tag vor den Iden: ? 1 Denar, Brot 2, femininum (?) 8, Weizen 1 Denar 1
As, Rindfleisch 1 As, Datteln 1, Weihrauch 1, Käse 2, Würstchen 1 Weichkäse
4, Öl 7 eingespart (nicht verbraucht?): Bergkäse 1 Denar, Öl 1 Denar 9 Asse,
Brot 4, Käse 4, Lauch 1, für

⁴ Ebenda, S. 25.

⁵ Ebenda, S. 129.

⁶ Ebenda, S. 144.

⁷ Ebenda, S. 88–89.

eine Schüssel 1, Krüge 9, Eimer 9, (Ware?) 1; [...]"

3.1 Daten zu Pompeji und zum CIL

Pompeji liegt südwestlich des Vesuvs in Campanien. Im Jahre 89 v. Chr. wurde die Stadt römisch und seit 80 v. Chr. war sie Kolonie unter dem Namen „Colonia Veneria Cornelia Pompeianorum“.⁸ Während der römischen Periode erneuerte sich die Stadt, verschönerte die Tempel und die öffentlichen Gebäude. Handel entwickelte sich und die Läden und Werkstätten wurden zahlreicher. 79 n. Chr. wurde die Stadt durch einen Ausbruch des Vesuvs verschüttet und blieb daher nahezu perfekt konserviert. Im Laufe der Zeit wurde sie vergessen und erst im 18. Jahrhundert wieder entdeckt.⁹

Im Corpus Inscriptionum Latinarum (CIL) finden sich lateinische Inschriften aus dem gesamten Raum des Imperium Romanum, welche geographisch und systematisch geordnet sind. Diese Inschriftensammlung wurde 1853 unter der Leitung von Theodor Mommsen ins Leben gerufen. 1863 erschien der erste Band. Bisher gibt es 17 Bände in rund 70 Teilen in Folioformat mit ca. 180.000 Inschriften sowie 13 Ergänzungsbänden mit Tafeln und speziellen Registern. Der 4. Band, in dem sich die Inschrift Nr. 5380 befindet, erfasst gemalte Inschriften, Graffiti, Wachstafeln und Inschriften der Vesuvstädte Pompeji, Stabiae und Herculaneum.¹⁰ Diese Inschrift befand sich in einem Atrium, das mit einem Durchgang zu einer Bar, welche einen Serviertresen hatte, verbunden war.¹¹

3.2 Textinterpretation

Es handelt sich hier um eine Auflistung von Produkten – vor allem von Lebensmitteln und Gefäßen. Die Aufstellung ist in einzelne Tage unterteilt und nennt Gegenstände, die vermutlich an diesen Tagen eingekauft wurden. Man könnte diese Inschrift mit einem Ausgabenbuch oder Haushaltsbuch vergleichen. Die Zahlen hinter den Produkten sind wahrscheinlich Preise in den Einheiten As und Denar. Es könnte sich jedoch in dieser Auflistung auch um Gewichtseinheiten handeln, da nicht nur Münzen, sondern auch Gewichte und sogar Flächen mit den Einheiten As und Denar angegeben wurden.¹² Das ist jedoch aus diesem Text nicht genau zu erkennen.

Die Datierung in dieser Inschrift ist sehr genau und immer auf die Iden ausgerichtet. Die Iden bezeichneten im altrömischen Kalender die Monatsmitte, in den Monaten

⁸ Alfonso de Franciscis, Pompeji, Neapel 1972, S. 4–7; Stefan Link, Wörterbuch der Antike. Mit Berücksichtigung ihres Fortwirkens, Stuttgart 112002, S. 710.

⁹ Franciscis, Pompeji, S. 4–7.

¹⁰ Berlin-Brandenburgische Akademie der Wissenschaften, Corpus Inscriptionum Latinarum, [<http://cil.bbaw.de/index.html>], o.D., eingesehen 11.01.2008.

¹¹ Alison E. Cooley/M.G.L. Cooley, Pompeii. A sourcebook, Oxon 2004, S. 163.

¹² Alexander Mlasowsky, As, in: Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike 2, hrsg. v. Hubert Cancik/Helmuth Schneider, Stuttgart 1997, Sp. 72–74, hier Sp. 72.

März, Mai, Juli sowie Oktober den 15., in den übrigen Monaten den 13. Monatstag. Sie sollten mit dem Vollmond zusammenfallen. Der erste Tag in diesem Kalender hieß „calendae“ (Kalenden).¹³ Die folgenden Tage wurden als „nonae“ (Tage vor den Nonen) gezählt. Die Tage zwischen Nonen und Iden wurden als „Tage vor den Iden“ bezeichnet. Die Tage, die nach den Iden folgten, nannte man „Tage vor den Kalenden“.¹⁴

In dieser Inschrift werden vor allem Grundnahrungsmittel erwähnt, wie Brot, Käse, Öl und Wein. Es werden aber auch verschiedene Gefäße genannt, wie etwa ein Breitopf, eine Schüssel, Krüge und Eimer. Am vierten Tag vor den Iden kauft man etwas speziellere Produkte ein (Rindfleisch, Datteln, Weihrauch, Würstchen) – vermutlich für einen kommenden Festtag. Es werden auch bestimmte Personen erwähnt und Lebensmittel, die extra für diese produziert werden (Brot für die Sklaven, Wein für den Hausmeister). Das zeigt, dass nicht jede Personengruppe Zugang zu denselben Lebensmitteln hatte und dass Nahrungsmittel mit verschiedener Qualität (andere Zubereitung bzw. Zutaten) hergestellt wurden.

Im Text werden außerdem verschiedene Sorten von Käse aufgelistet. Neben „normalem“ Käse kannte man auch Weichkäse und Bergkäse. Es wird kein Obst erwähnt, außer Datteln, die etwas Besonderes zu sein scheinen, da sie mit anderen speziellen Dingen, wie zum Beispiel Weihrauch, gekauft werden. Lauch ist das einzige genannte Gemüse. Von Fleischprodukten werden auch nur Rindfleisch und Würstchen erwähnt. Beinahe täglich werden die vier Produkte Öl, Wein, Brot und Käse gekauft, welche somit wohl die wichtigsten Grundnahrungsmittel darstellten.

Am Ende der Inschrift erfolgt eine Aufzählung von eingesparten bzw. nicht verwendeten Dingen, die wiederum aus Grundnahrungsmitteln und einer Vielzahl von Gefäßen besteht. Auch an dieser Stelle sind wieder die Einheiten As und Denar zu finden, die hier vermutlich den Gesamtwert der eingesparten Gegenstände darstellen.

3.3 Informationen zu den erwähnten Produkten

Brot scheint auch in der Ernährung der Bewohner von Pompeji eine wichtige Position einzunehmen, da es an jedem der vermerkten Tage aufgelistet wird. Die Erwähnung von „Brot für Sklaven“ lässt erkennen, dass es nicht allen Bewohnern möglich war das gleiche Brot zu essen. Somit gab es verschiedene Sorten mit qualitativen Unterschieden. Brot war von guter Qualität ausgezeichnet, wenn es aus Feinmehl („panis e polline“) und aus mittlerem Mehl („panis e simila“) hergestellt wurde. Diese Brotarten

¹³ Walther Sontheimer, Monat, in: Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike 3, hrsg. v. Konrat Ziegler/Walther Sontheimer, Stuttgart 1969, Sp. 1405–1408, hier Sp. 1407 f.; Jörg Rüpke/Helmut Freydank, Kalender, in: Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike 6, hrsg. v. Hubert Cancik/Helmuth Schneider, Stuttgart 1999, Sp. 156–169, hier Sp. 162.

¹⁴ Rüpke/Freydank, Kalender, S. 160–162.

zählten zum Weißbrot, das, wenn ihm die Kleie entzogen wurde, als das beste Brot galt. Neben diesem Brot für die römische Elite, gab es auch eines für gewöhnliche Leute (Bauern, Arme und Sklaven) „panis cibaris o. panis“, ein Schwarzbrot von schlechter Qualität. Dabei handelte es sich zumeist um grobes Brot, das aus nicht geriebenem Mehl hergestellt wurde und stärkende sowie abführende Eigenschaften hatte. Zudem gab es Brot, welches aus Kleie bestand und eigentlich als Hundefutter Verwendung fand, aber auch von den Ärmsten Roms gegessen wurde.¹⁵

Im Text kommt unter anderem auch der „Breitopf“ vor. Brei konnte entweder gegessen oder getrunken werden. Lange Zeit als Hauptnahrungsmittel des einfachen Volkes und als Grundnahrungsmittel auf dem Lande und für die Ärmsten in der Stadt geltend, wurde er jedoch von der gehobenen Schicht verachtet.¹⁶

Ebenso ist auf der Liste häufig Wein zu finden, wobei am fünften Tag vor Iden sogar „Wein für den Hausmeister“ auftaucht. Ähnlich wie beim Brot gibt es auch Weine unterschiedlicher Art und Qualität – die Likörweine beispielsweise, welche süß waren und einen hohen Alkoholanteil aufwiesen, Honigweine, künstliche Weine, wie Absinth (vergorener Most, Medikament, Aperitif) und Obstweine. Daraus lässt sich schließen, dass der Weinkonsum im alten Rom relativ hoch war.¹⁷

Wie auch andere Nahrungsmittel wurden oft getrocknete Datteln v.a. aus Syrien importiert. Eingewickelt in Goldpapier und im Theater verteilt, galten sie als die Pralinen der Antike.¹⁸

Zu den im Text vorkommenden Würstchen kann hinzugefügt werden, dass die Römer viele verschiedene Wurstsorten aus zerstampftem oder gehacktem Fleisch, gut gewürzt und in Schweinedarm gefüllt, zu essen pflegten.¹⁹

4. Pseudovergil, *copa*

„Syrisca, Schankwirtin, geübt nach dem Takte der Rohrkastagnetten
Zierlich und schmuck sich zu drehn, griechische Bänder im Haar,
tanzt vom Becher erhitzt an dem Tor des geschwärzten Lokals,
während sie über dem Haupt rasselnd die Klappern bewegt.

„Fremdling. Willst du erschöpft im brennenden Staube vorbeiziehn,
statt lagernd, am Wein dir Genüge zu tun?

Hier sind Fässer und Krüge genug, hier Saiten und Flöten

[...]

¹⁵ Jaques, Essen, S. 58; Schmid, Esskultur, S. 6–7.

¹⁶ Jaques, Essen, S. 51.

¹⁷ Ebenda, S. 142–152.

¹⁸ Ebenda, S. 69–70.

¹⁹ Jaques, Essen, S. 119.

Auch des Hirten Schalmei, die Verkünderin ländlicher Freuden,
schallt, wie sie lieblicher nicht Mänalus Grotte vernahm.
Landwein haben wir hier, erst eben gezapft aus dem Pechschlauch,
daneben haben wir den Born, der mit Geplätscher entrauscht,
[...]
Auf dem Binsengeflecht schon trocknen die zierlichen Käse,
Pflaumen golden wie Wachs, liefert der Herbst auf den Tisch;
Auch der Kastanie Frucht und den hellrot schwellenden Apfel,
eben am Stengel gereift, bläuliche Gurken dazu,
blutige Maulbeeren auch und rankende Trauben, es winken Ceres
in reinster Gestalt, Amor und Bromius dir.
Kehr denn ein! [...]“

4.1 Biographische Daten

Publius Vergilius Maro wurde am 15.10. 70 v. Chr. in Andes bei Mantua geboren und starb am 21.9. 19 v. Chr. in Brundisium. Er erhielt in Cremona, Mailand, Rom und Neapel eine umfassende Ausbildung in griechischer und römischer Literatur, Rhetorik und Philosophie und gilt als der berühmteste Dichter der augusteischen Zeit.²⁰

Die Copa gehört zum Appendix Vergiliana, einer Sammlung von Dichtungen, die vollständig Vergil zugeschrieben wurde. Heute geht man allerdings davon aus, dass nicht alle Dichtungen von ihm stammen.²¹

4.2 Textinterpretation

In dem Vergil zugeschriebenen Text geht es zunächst um die Schankwirtin Syrisca, die tanzend und aufreizend neue Gäste zum Betreten des Lokals bzw. des Rasthauses bewegen will. Der Name „Syrisca“ könnte dabei auf ihre syrische Herkunft anspielen.²² Bei den Rohrkastagnetten, zu deren Takt sie tanzt, handelt es sich wohl um eine Art Billigform, um die Exotik und wohl auch die Erotik der spanischen Tänzerinnen (wie beispielsweise jene aus Gades) nachzuahmen. Da der Autor des Textes von einem „geschwärtzen“ Lokal spricht, kann man sich solche Unterkünfte wohl „als zwielichtige Spelunken [vorstellen], mit leichten Mädchen, die schon vorm Eingang in aufreizenden

²⁰ Link, Wörterbuch, S. 942; Walter Hatto Gross, Vergilius, in: Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike 5, hrsg. v. Konrat Ziegler/Walther Sontheimer/Hans Gärtner, München 1975, Sp. 1189–1201, hier Sp. 1191.

²¹ Vergil, Aeneis VII–XII Appendix Vergiliana, englische Übersetzung von H. Rushton Faiclough, überarb. von G. P. Goold, Cambridge, Mass. – London 2000/12, S. 438–441; John A. Richmond, „Appendix Vergiliana“, in: Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike, hrsg. v. Huber Cancik/Helmuth Schneider, Brill, 2008. Brill Online, [http://www.brillonline.nl/subscriber/entry?entry=dnp_e129040], o.D., eingesehen 06.02.2008.

²² Marion Giebel, Reisen in der Antike, Düsseldorf 2006, S. 145.

Tänzen um den Gast warben [...]“²³. Frauen, die in solchen Lokalen arbeiteten, wurden somit meistens mit Prostituierten gleichgesetzt.

Aus der Bezeichnung „Schankwirtin“ (obwohl die Übersetzung mit „Schankmädchen“ wohl eher zutrifft), könnte man außerdem Aufschluss über die Genderverhältnisse erhalten, dass es also in der sonstigen Männerdomäne auch einer Frau gestattet war, eine Gaststätte zu betreiben.

Es sind genügend Fässer und Krüge mit Wein vorhanden und durch die Betonung der Saiten, Flöten und „des Hirten Schalmei“ wird offensichtlich auch musikalische Unterhaltung geboten. Sie soll die „ländlichen Freuden“, also eine Idylle schaffen, von der man glaubt, dass sie in Mänalus' bzw. Pans Grotte herrscht.

Im Angebot ist frisch aus dem Pechschlauch gezapfter Landwein und auch die plätschernde Quelle (Born) wird angepriesen. Ebenso erhält man Käse, die „auf dem Binsengeflecht“ trocknen, was mitunter Auskunft über die Art der Käseherstellung gibt, Pflaumen, Kastanien, Äpfel, Gurken, Maulbeeren und Trauben. Diese Früchte werden in der Beschreibung als besonders schön und frisch angepriesen, was den Idealzustand der Stätte bezüglich ihrer Ausstattung erkennbar machen soll.

Offensichtlich scheinen alle Speisen von den Göttern Ceres, Amor und Bromius gesegnet zu sein, die dem Gast „in reinster Gestalt winken“. Bei Bromius handelt es sich dabei um den Beinamen „der Lärmende“ des Bacchus (griech. Dionysos), des Gottes des Weines. Amor entspricht dem griechischen Gott der sinnlichen Liebe und taucht nach einer kindlichen Umdeutung in Rom im Gefolge von Aphrodite und Dionysos auf, weswegen er hier wohl Erwähnung findet.²⁴ Schließlich ist Ceres die Göttin der Fruchtbarkeit, des Getreides und somit auch der Ernte, was sie zur geeigneten Gottheit macht, für die Frische und Vielfalt der angebotenen Speisen einzutreten. Diese Verbindung der Nahrungsmittel mit den Göttern soll einem möglichen Gast die Entscheidung über einen Besuch in dem Lokal erleichtern.

4.3 Informationen zu den erwähnten Speisen

Im Allgemeinen war die Käseherstellung die Hauptaufgabe der Hirten. Käse aus gekochter Milch, wie wir ihn heute zu essen pflügen, war unbekannt, vielmehr wurde der römische Käse aus Kuh-, Schafs-, Ziegen- und Stutenmilch handgepresst. Die Konservierung erzielte man durch Einsalzen, Trocknen und vor allem bei Ziegenkäse durch Räuchern. Um Schimmel und das Ranzigwerden des Milchprodukts zu verhindern, verwendeten die Hirten außerdem Aronblätter und Wieselhirn. Käse wurde wie andere

²³ Zit. Giebel, Reisen, S. 145.

²⁴ Vollmer's Mythologie aller Völker, Stuttgart 1874, [<http://www.vollmer-mythologie.de/bromius>], o.D., eingesehen 06.02.2008.

Nahrungsmittel auch importiert und galt als Speise der Bauern, Reisenden und Soldaten.²⁵

Unter den vielen erwähnten Früchten ist die Maulbeere besonders interessant, da sie in der römischen Literatur öfters vorkommt. Der schwarze Maulbeerbaum stammt ursprünglich aus Persien und die Maulbeeren konnten roh, oder als Konfitüre verzehrt werden. Auch Plinius verweist auf Maulbeerbäume in seinem Garten, wobei er Maulbeeren zum Nachtschiff zu essen pflegte.²⁶

Eine ebenfalls nicht zu vernachlässigende Rolle spielte auch die Kastanie, von der es, wie auch bei fast allen Früchten, viele verschiedene Arten gab. Besonders erwähnenswert ist auch Brot aus Kastanien, das von vielen Frauen in der Fastenzeit gegessen wurde. Von Vergil wird die Kastanie als Nahrungsmittel der Hirten bezeichnet. Marronen wurden speziell gezüchtet, entweder gekocht oder geröstet und schließlich als Pürree und als Bestandteil von Füllungen gegessen. Die Lagerung erfolgte in mit Sand gefüllten Gefäßen. Die Kastanie galt auch als wichtiges Mittel zur Mastung von Vieh.²⁷

5. Resümee

Auf die Frage, wie und was die Menschen im antiken Rom aßen, lässt sich keine allgemein gültige Antwort geben. Die Ernährung der römischen Bevölkerung hing von mehreren Faktoren, wie etwa der Zeit und dem sozialen Status, ab. Weiters unterschied sich die Nahrung auf dem Land von den in der Stadt konsumierten Lebensmitteln. So verzehrten beispielsweise nur die wenigsten Bürger (wie Plinius) Schnecken, Eier, Griespudding, Honigwein und Eis.

Für die ärmere Stadtbevölkerung bildete der „puls“, ein Brei, das Hauptnahrungsmittel²⁸, zu dem – je nach Möglichkeit – rohes oder gekochtes Gemüse gereicht wurde. Fleisch genoss diese Schicht – wenn überhaupt – nur sehr selten, beispielsweise an besonderen Festtagen und bei Opferschmäusen.²⁹

Die EliterömerInnen hingegen hatten ein weitreichendes Nahrungsspektrum. Es umfasste die verschiedensten Obst- und Gemüsesorten, Fleisch und Fisch, Käse, Brot, Eier, Weine, Liköre, Biere, Honig und die verschiedensten Gewürze. Diese Bevölkerungsschicht verzehrte ihre Speisen liegend auf dem „lectus“, einem Speisesofa, da die

²⁵ Jaques, Essen, S. 132 u. 133.

²⁶ Plinius, ep. II, 2,17 (An Gallus), [<http://www.gottwein.de/Lat/plin/plin02.php>], o.D., eingesehen 09.02.2009.

²⁷ Ebenda, S. 71.

²⁸ Ebenda, S. 51.

²⁹ Schmid, Esskultur, S. 5.

heute übliche Sitzposition für Männer schon seit republikanischer Zeit als unstandesgemäß verpönt war. Nur die Frauen saßen bis etwa zum 1. Jh. v.Chr. bei Tisch.³⁰

In der Regel wurden im „triclinium“, dem mit drei Klinen ausgestatteten Esszimmer, drei Mahlzeiten eingenommen. Das „ientaculum“ (Frühstück) war „eine kleinere Stärkung, die oft im Stehen eingenommen wurde“³¹ und bestand üblicherweise aus Brot, das entweder mit Milch, Wein, Honig, Eiern, Käse, oder nur mit Salz, gegessen wurde. Nachdem in den Mittagsstunden das „prandium“ – ein kleinerer Imbiss – eingenommen wurde, folgte als Hauptmahlzeit des Tages das Abendessen, die „cena“. Sie wurde im allgemeinen nach dem Besuch des Bades eingenommen und bestand aus mehreren Gängen, wobei die sogenannte „gustatio“, bei der Appetitanregendes, wie hartgekochte Eier, Schnecken, gesalzene Fische, Gemüse und „mulsum“ (Honigwein) serviert wurden, den Auftakt gab. Der „gustatio“, folgte der Hauptgang, der zumeist aus Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch bestand. Zum Abschluss des Essens wurden hauptsächlich Kuchen und Früchte als Nachtisch gereicht.³²

Als Essgeschirr dienten Messer und verschieden geformte Löffel, allerdings benutzte man statt Gabeln die Finger, die vor und nach der Mahlzeit, sowie zwischen den Gängen mehrmals gereinigt wurden. Die Menüs wurden je nach Art und Stil des Hauses abgestimmt, wobei neben einem erlesenen Geschmack mit feinsten Zutaten vor allem eine wohlüberlegte Speisefolge in den Vordergrund trat. Dabei wurden zur abwechslungsreichen Unterhaltung zwischen den vielen Gängen Tänze und Musik dargeboten, oder man veranstaltete Vorlesungen aus Werken der Dichtkunst.³³

In möglichst unmittelbarer Entfernung zu den Essräumen und Speisesälen befanden sich Küche und Wirtschaftsräume eines Hauses, meist in einem gesonderten Hof. Dort platzierte man auch einen großen Backofen, dessen Feuerung, sowie jene des gemauerten Herdes in der Küche, meist mit der Beheizung des Bades kombiniert war. Weitere wichtige Positionen in der Küche nahmen die Gestelle, Abstellregale und Hängevorrichtungen für das Kochgeschirr ein.³⁴

Die Vielfalt an Nahrungsmitteln und die zivilisierten, großteils durchorganisierten Essgewohnheiten der Antike, lassen sich gut mit der modernen Esskultur vergleichen. Man kann sogar sagen, dass das vornehme Speisen in der Antike durchaus heutigen Maßstäben eines Festessens entspricht.

³⁰ Jaques, Essen, S. 5–7; Erika Brödner, Wohnen in der Antike, Darmstadt 1989, S. 34.

³¹ Brödner, Wohnen, S. 34.

³² Ebenda/Schmid, Esskultur, S. 6.

³³ Brödner, Wohnen, S. 34 und 40.

³⁴ Ebenda, S. 40–41.

Literatur

Brödner, Erika, Wohnen in der Antike, Darmstadt 1989.

Cooley, Alison E./Cooley, M.G.L., Pompeii. A sourcebook, Oxon 2004.

Franciscis, Alfonso de, Pompeji, Neapel 1972.

Giebel, Marion, Reisen in der Antike, Düsseldorf 2006.

Jaques, André, Essen und Trinken im alten Rom, Stuttgart 1998.

Schmid, David, Die Esskultur der Römer, in: Römische Alltagsgeschichte. Essen, Spielen, Kleider im alten Rom (Schulpraxis – Zeitschrift des Bernischen Lehrerinnen- und Lehrervereins 84), Bern 1994, S. 4–10.

Vergil, Aeneis VII–XII Appendix Vergiliana, englische Übersetzung von H. Rushton Faiclough, überarb. von G. P. Goold, Cambridge, Mass. – London ¹²2000.

Wörterbücher und Nachschlagewerke

Gross, Walter Hatto, Vergilius, in: Ziegler, Konrat/Sontheimer, Walther/Gärtner, Hans (Hrsg.), Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike 5, München 1975, Sp. 1189–1201.

Krasser, Helmut, P. Caecilius Secundus, C. (der Jüngere), in: Cancik, Hubert/Schneider, Helmuth (Hrsg.), Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike 9, Stuttgart-Weimar 2000. Sp. 1141–1144.

Krasser, Helmut, Plinius der Jüngere, in: Schütze, Oliver (Hrsg.), Metzler Lexikon antiker Autoren, Stuttgart-Weimar 1997, S. 555–559.

Link, Stefan, Wörterbuch der Antike. Mit Berücksichtigung ihres Fortwirkens, Stuttgart ¹¹2002.

Mlasowsky, Alexander, As, in: Cancik, Hubert/Schneider, Helmuth (Hrsg.), Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike 2, Stuttgart 1997, Sp. 72–74.

Rüpke, Jörg/Freydank, Helmut, Kalender, in: Cancik, Hubert/Schneider, Helmuth (Hrsg.), Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike 6, Stuttgart 1999, Sp. 156–169.

Sontheimer, Walther, Monat, in: Ziegler, Konrat/Sontheimer, Walther (Hrsg.), Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike 3, Stuttgart 1969, Sp. 1405–1408.

Internetquellen

Berlin-Brandenburgische Akademie der Wissenschaften, Corpus Inscriptionum Latinarum, [<http://cil.bbaw.de/index.html>], o.D., eingesehen 11.01.2008.

Plinius, ep. II, 2,17 (An Gallus), [<http://www.gottwein.de/Lat/plin/plin02.php>], o.D., eingesehen 09.02.2009.

Richmond, John A., Appendix Vergiliana, in: Cancik, Huber/Schneider, Helmuth (Hrsg.), Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike, Brill 2008. Brill Online, [<http://www.brillonline.nl/subscriber/entry?entry=dnpe129040>], o.D., eingesehen, 06.02.2008.

Vollmer's Mythologie aller Völker, Stuttgart 1874, [<http://www.vollmer-mythologie.de/bromius>], o.D., eingesehen 06.02.2008.

Aline Kummer ist Studentin der Geschichte und Alten Geschichte im 9. Semester an der Universität Innsbruck. Aline.Kummer@student.uibk.ac.at

Zitation dieses Beitrages

Aline Kummer, Ernährung und Gastronomie in einer antiken Stadt, in: *historia.scribere* 1 (2009), S. 611–623, [<http://historia.scribere.at>], 2008–2009, eingesehen 1.3.2009 (=aktuelles Datum).

© Creative Commons Licences 3.0 Österreich unter Wahrung der Urheberrechte der AutorInnen.