

[Dilectus ciborum](#)

Essen im Diskurs der römischen Antike

Bearbeitet von
Werner Tietz

1. Auflage 2013. Buch. 408 S. Hardcover
ISBN 978 3 525 25301 4
Format (B x L): 16 x 23 cm

[Weitere Fachgebiete > Geschichte > Geschichte der klassischen Antike > Römische
Geschichte; Spätantike](#)

schnell und portofrei erhältlich bei


DIE FACHBUCHHANDLUNG

Die Online-Fachbuchhandlung [beck-shop.de](#) ist spezialisiert auf Fachbücher, insbesondere Recht, Steuern und Wirtschaft. Im Sortiment finden Sie alle Medien (Bücher, Zeitschriften, CDs, eBooks, etc.) aller Verlage. Ergänzt wird das Programm durch Services wie Neuerscheinungsdienst oder Zusammenstellungen von Büchern zu Sonderpreisen. Der Shop führt mehr als 8 Millionen Produkte.



Werner Tietz

Dilectus ciborum

Essen im Diskurs der römischen Antike

Vandenhoeck & Ruprecht

Werner Tietz, Dilectus ciborum

V&R

Werner Tietz, Dilectus ciborum

Hypomnemata
Untersuchungen zur Antike und zu ihrem Nachleben

Herausgegeben von
Ewen Bowie, Albrecht Dihle,
Dorothea Frede, Hans-Joachim Gehrke, Günther Patzig,
Karla Pollmann, Christiane Reitz, Christoph Riedweg, Gisela Striker

Band 193

Vandenhoeck & Ruprecht

Werner Tietz, *Dilectus ciborum*

Werner Tietz

Dilectus ciborum

Essen im Diskurs der römischen Antike

Vandenhoeck & Ruprecht

Werner Tietz, Dilectus ciborum

Verantwortlicher Herausgeber
Hans-Joachim Gehrke

Mit 1 Abbildung

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind
im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar

ISBN 978-3-525-25301-4
ISBN 978-3-647-25301-5 (E-Book)

Umschlagabbildung: Wandbild aus der Villa Oplontis bei Herculaneum am Golf von Neapel
(1. Jh. n. Chr.)

Gedruckt mit Unterstützung der
Gerda Henkel Stiftung, Düsseldorf.

© 2013, Vandenhoeck & Ruprecht GmbH & Co. KG, Göttingen /
Vandenhoeck & Ruprecht LLC, Bristol, CT, U.S.A.
www.v-r.de

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen
schriftlichen Einwilligung des Verlages. – Printed in Germany.
Gesamtherstellung: ☉ Hubert & Co, Göttingen

Gedruckt auf alterungsbeständigem Papier.

Für Anke

Inhalt

Vorwort	11
1. Einleitung	13
1.1 Fragestellung und Methode	13
1.2 Zur Definition von ›Zeichen‹ und ›Symbol‹	15
1.3 Die Quellenlage	21
1.4 Zum Stand der Forschung	23
1.5 Zum Aufbau dieser Untersuchung	27
1.6 Zeichen als Quelle für den römischen Alltag	33
2. <i>Quando ita maiores voluerunt</i> – Essen als Zeichen im Diskurs über den <i>mos maiorum</i>	36
2.1 Einleitung	36
2.2 Die römische Ernährung der Frühzeit	39
2.3 Die Konstruktion des <i>mos maiorum</i> aus seinem angenom- menen Gegenteil	43
2.4 Der Beginn von Luxuskritik und Dekadenzdenken	48
2.5 Das Gegenmodell: Die römische Wahrnehmung des eigenen <i>mos maiorum</i>	53
2.6 <i>Frugalitas</i> und <i>comitas</i> als verwandte Elemente des <i>mos</i> <i>maiorum</i>	66
2.7 <i>Puls</i> und <i>mos maiorum</i> in der römischen Republik	68
2.8 Die Aufkündigung des Konsenses: Diskursive Kontroversen zum <i>mos maiorum</i> beim Essen	71
2.9 Die gute alte, schmutzige Zeit	74
2.10 Altväterliche Sparsamkeit und schmutziger Geiz	78
2.11 ›Malven‹ gegen Seeigel – der literarische Bescheidenheitsge- stus	81
2.12 Beißende Kritik: Knoblauch, Zwiebeln und der satirische Umgang mit dem <i>mos maiorum</i>	85
2.13 Zusammenfassung	96

3.	Kulinarische Zeichen im Habitus der römischen Gesellschaft . . .	98
3.1	Die römischen Eliten und ihr Umgang mit Nahrung als Träger und Kommunikator von Prestige	98
3.1.1	Einleitung	98
3.1.2	Kulinarische Kreativität: Das Prestige erstmalig und exklusiv verspeister Nahrungsmittel	100
3.1.3	Feinschmeckertum als Quelle von Prestige	118
3.1.4	<i>Sic sapit illa magis</i> – Der Preis als Prestigetragender und -kommunikator	125
3.1.5	<i>Quam multa magnaue paropside cenat?</i> – Prestige durch Masse oder Größe	129
3.1.6	Seltenheit	134
3.1.7	›Vornehmheit‹ der Zutaten	135
3.1.8	Kulinarische Eroberung: Schwierige oder aufwendige Beschaffung	143
3.1.9	Tatsächlicher oder imaginierter ›Import‹ als prestigeträchtiges Zeichen	146
3.1.10	Einheimisches und Selbstgezogenes: Das Prestige des üppigen Maßhaltens	151
3.1.11	Zur Rangordnung der Speisen untereinander	157
3.1.12	Essen und die Frage nach Prestige und <i>mos maiorum</i> in der römischen Luxusgesetzgebung	159
3.1.13	Zusammenfassung	178
3.2	<i>Panem et circenses</i> ? – Essen als sozialer Marker der Unterschichten	180
3.2.1	Einleitung	180
3.2.2	<i>Sermo proletarius</i> : Zum Habitus der römischen Unterschichten	181
3.2.3	<i>Cibus vulgaris</i> – Unterschichtenessen aus Sicht der Eliten	190
3.2.3.1	Nicht ganz gleich – ähnliche Nahrung für Arm und Reich	190
3.2.3.2	Hülsenfrüchte – das Feingebäck des ›Kleinen Mannes‹?	194
3.2.3.3	Minderwertige und billige Alltagsnahrung	198
3.2.3.4	Die ›Kneipe an der Ecke‹ und schmutzige Umgebung im allgemeinen als Teil des proletarischen Habitus	200
3.2.4	Die <i>Cena Trimalchionis</i> – nichts als proletarische Prasserei?	205
3.2.5	Zusammenfassung	212
3.3	Weitergabe und Austausch von Nahrungsmitteln in Form von Gaben	214

3.3.1	Vorbemerkung zur römischen Gabenkultur	214
3.3.2	Nahrung als Gabe zum späteren Verzehr	216
3.3.3	Nahrung als Gabe zum sofortigen Verzehr – das Gastmahl	218
3.3.4	Die griechische Idee des Eranos als Element des römi- schen Gabentauschs	220
3.3.5	Bewusst billige oder minderwertige Gaben	222
3.3.6	Nahrungsmittel im Euergetismus	225
3.3.7	›Erzwungene‹ Gaben	233
3.3.8	Zusammenfassung	235
4.	Essen als Kommunikator von Alteritäten und Dichotomien	237
4.1	Rom und die Anderen:	
	Grundzüge der kulinarischen Geographie	237
4.1.1	Die Griechen	238
4.1.2	Juden	239
4.1.3	Andere Völker	242
4.1.3.1	Nicht hellenisierte Orientalen	242
4.1.3.2	Sesshafte oder nomadisierende ›Barbaren‹	244
4.1.4	Zusammenfassung	254
4.2	Der Gegensatz von Stadt und Land im Spiegel kulinarischer Semantik	255
4.2.1	Einleitung	255
4.2.2	Typisch ländliche Kost: <i>frui paratis</i>	256
4.2.3	Gekauftes als Zeichen städtischer Kost	261
4.2.4	Kulinarische Zeichen im moralischen Vergleich zwi- schen Stadt und Land	264
4.2.5	Rohes oder schlicht Erwärmtes auf dem Land – raffinierte Gerichte in der Stadt	269
4.2.6	Tumbe Bauern – verzärtelte Städter: beleidigende Zeichen	272
4.2.7	Zusammenfassung	278
5.	Essen im Transgressionsdiskurs	280
5.1	Nahrungsmittel als sexuelle Zeichen	280
5.1.1	Metaphern für körperliche Sexualität	281
5.1.2	Metaphern für erotische Vorgänge	285
5.1.3	Aphrodisiaka	287
5.1.4	Geschlechtlichkeit	288
5.1.5	Liebesgaben	289
5.1.6	Instrumente der Vergewaltigung	296
5.1.7	Zusammenfassung	297

5.2	<i>Vincere famem?</i> – Das Notwendige und der Genuss	298
5.2.1	Das Notwendige	299
5.2.2	<i>Ad edendum saturos cogentia</i> – Genuss beim Essen . .	300
5.2.3	Essen über den Hunger hinaus	305
5.2.4	Das friedliche Leben des Genießers: Kuchen und andere Desserts als Zeichen des Konsenses	307
5.2.5	Zusammenfassung	322
5.3	Übermaß, Un-Nahrung und Ekel: Essen als Zeichen inhu- maner Transgression	323
5.3.1	Das Problem der Bewertung von Übermaß	324
5.3.2	Ökonomischer Ruin durch Essen	326
5.3.3	<i>Abdomini servire</i> : Der Kontrollverlust über den eige- nen Körper	330
5.3.4	Der Tyrann bei Tisch: sittliche Transgression	332
5.3.5	Überdruß	335
5.3.6	Die Essbarkeit des nicht Essbaren: Un-Nahrung . . .	338
5.3.6.1	Un-Nahrung und nicht Essbares	341
5.3.6.2	Phänomene von übertriebenem Luxus und Ver- schwendung	345
5.3.6.3	<i>Hominum pastus</i> und <i>pecudum cibatus</i> : Tiernahrung für Menschen?	353
5.3.6.4	Säuglingsnahrung	363
5.3.6.5	Sklavennahrung	365
5.3.6.6	Un-Nahrung als Folge ›unmenschlichen‹ oder dem Habitus widersprechenden Geizes	368
5.3.6.7	Verfaultes und Verdorbenes – die ungeliebte Ecke des ›Kulinarischen Dreiecks‹	370
5.3.6.8	Ekel	375
5.3.6.9	<i>Dirae dapes</i> – Kannibalismus	378
5.3.7	Zusammenfassung	383
6.	Essen als Zeichen: Ansätze zu einer kulinarischen Semantik der römischen Welt	385
7.	Verzeichnis der abgekürzt zitierten Sekundärliteratur	392
8.	Indizes	402
8.1	Index der antiken Personen sowie der mythologischen und literarischen Gestalten	402
8.2	Index der Nahrungsmittel und Speisen	405

Vorwort

Dieses Buch ist aus meiner Habilitationsschrift entstanden, die 2009 von der Fakultät für Geschichts- und Kunstwissenschaften der Ludwig-Maximilians-Universität München angenommen wurde. Meine Münchner Mentoren und Gutachter waren Michael Hochgeschwender, Jens-Uwe Krause und vor allem Martin Zimmermann. Ihnen schulde ich großen Dank für ihr Engagement und viele anregende Gespräche. Gleichfalls sehr dankbar bin ich Konrad Vössing, der das auswärtige Gutachten auf sich nahm.

Ich möchte auch denjenigen Institutionen herzlich danken, von denen ich während der Abfassung Stipendien und damit kostbare Arbeitszeit bekommen habe. Im Jahr 2004 durfte ich wesentliche Vorarbeiten als Visiting Fellow im Rahmen des Program in Hellenic Studies der Princeton University leisten. Das ursprüngliche Manuskript konnte im Jahr 2009 dank eines Forschungsstipendiums der Gerda Henkel Stiftung abgeschlossen werden. Es ermöglichte mir fünf Monate intensiven Arbeitens, die ich im gastfreundlichen Classics Department der Yale University verbringen durfte, dem hiermit ebenso gedankt sei. Sowohl in Princeton als auch in Yale habe ich dank der dortigen typisch aufgeschlossenen Fachkultur im Austausch mit Kollegen/-innen auch entfernterer Nachbardisziplinen unschätzbare Anregungen bekommen.

Für die Aufnahme in die Reihe ›Hypomnemata‹ bin ich Hans-Joachim Gehrke und dem gesamten Herausbergremium sehr dankbar, ebenso der Gerda Henkel Stiftung für einen Druckkostenzuschuss. Saskia Kerschbaum und Julia Treindl danke ich für ihre Sorgfalt bei der Korrektur des Manuskripts, Saskia Kerschbaum auch für ihr Engagement bei der Erstellung der Register.

Gewidmet ist dieses Buch meiner Frau, die seine Entstehung gleichzeitig mit dem strengen Blick der Philologin und dem geduldigen der Freundin von Anfang an begleitet hat.

Werner Tietz

München, Juli 2013

1. Einleitung

1.1 Fragestellung und Methode

Die Aufnahme von Speisen durch Essen entspricht einem Grundbedürfnis menschlichen Lebens. Die Zufuhr an Nährstoffen mittels fester Nahrung – je nach den gegebenen ökonomischen oder politischen Möglichkeiten in diversifizierter Form, um keine Mangelerscheinungen zuzulassen – bildet neben dem Atmen, dem Schlaf und der Flüssigkeitsaufnahme über das Trinken eine der wichtigsten Bedingungen menschlicher Existenz.¹ Die regelmäßige Versorgung mit Nahrung sicherzustellen ist insbesondere in Gesellschaften, welche die Einrichtung massenhaft, billig und industriell hergestellter Nahrung nicht kennen, eine bedeutende, oft die vorrangige Aufgabe. Die damit verbundene geistige Auseinandersetzung mit den vielfältigen Aspekten des Themas ›Essen‹ – insbesondere Beschaffung, Verarbeitung, Zubereitung, Art der Aufnahme – bildet daher eine anthropologische Konstante.

Verlässt eine Gesellschaft ganz oder teilweise die ökonomische Entwicklungsstufe der Subsistenzsicherung, wird der ›Geschmack‹ wichtig, und Nahrungsmittel kommen umgehend, wie das auch bei anderen Konsumgütern zu geschehen pflegt, für sogenannte *non-food-uses* in Betracht – Verwendungen von Nahrung, die nicht mit Ernährung im engeren Sinne zu tun haben.² Hierzu gehören neben der allgemeinen Verfeinerung zur Erhöhung des sinnlichen Genusses etwa Funktionen wie eine medizinische, eine kultische oder auch eine Funktion als Mittel der Geldanlage, z. B. als Hungerspekulation.³

Darüber hinaus aber besitzen Speisen immer auch eine unausweichliche, in sozialer Hinsicht relevante kulturelle Komponente.⁴ Nach der hier ver-

1 Vgl. Teuteberg 1997, 4–6.

2 Mennell 1985, 40–42. Zu diesem kaum übersetzbaren Begriff und seinen für die Altertumswissenschaften anwendbaren Bedeutungen s. Garnsey 1999, 4–11 u. ö. Zur Zugehörigkeit der römischen Welt zur Gruppe solcher Gesellschaften s. Garnsey 1988, 43–48. E. Barlösius hat zurecht darauf hingewiesen, dass von soziokulturellen Aspekten des Essens erst dann die Rede sein kann, wenn die Ernährung nicht durch Verhaltensnotwendigkeiten, sondern durch Handlungsmöglichkeiten bestimmt ist; vgl. Neumann 1993, 387.

3 Tac. *Agricola* 19, 4. Vgl. Wilkins 2005, 33.

4 »Jede Nahrung ist ein Symbol«: J.-P. Sartre bei S. de Beauvoir, *La Cérémonie des adieux*,

wendeten Definition Hans-Jürgen Teutebergs setzt sich Esskultur zusammen aus »Objekten, Handlungen, sozialen Beziehungen und Wertesystemen ..., die das menschliche Selbstverständnis berühren, Emotionen zum Ausdruck bringen und Chancen bieten, den alltäglichen wie ungewöhnlichen Lebenserfahrungen eine Bedeutung zu verleihen«. ⁵ Der Erwerb (sowie die ihm vorausgehenden Überlegungen ⁶) und Besitz, die Verarbeitung und der Verbrauch von Nahrung gelten meist nicht als intime Vorgänge und sind daher zumindest potentiell öffentlich. Dies gilt zumal innerhalb einer gewissen sozialen Gruppe, etwa der Familie oder der Jagdgemeinschaft, und auch für die Antike kann »Essen als zentrale Synekdoche für die lebensphilosophische Thematik« ⁷ betrachtet werden. Die getroffene Auswahl der Speisen (*dilectus ciborum* ⁸) kann zum ephemeren oder dauerhaften Merkmal ihres Besitzers (bzw. Verzehrers) werden, durch sie kann an ihn erinnert und über ihn diskutiert werden. ⁹

Die Kenntnis von diesem Sachverhalt wiederum kann bei anderen oder bei dem Besitzer selbst Einfluss auf deren bzw. seine Verhaltensweisen haben. Es scheint also, als sei die Ausbildung einer kulturellen Identität der betreffenden Gesellschaft »ein konstituierender Faktor für das Nahrungsgeschehen« ¹⁰. Die drei maßgeblichen Merkmale persönlicher Identität – Realität, Abgrenzung und Kontinuität ¹¹ – lassen sich durch das Essen bzw. durch kulinarische Zeichen in idealer Weise umsetzen und demonstrieren. ¹² Auch Konformität mit den bestehenden Regeln der sozialen Gemeinschaft kann über das Essverhalten bekräftigt oder geleugnet werden. ¹³ Auf diesem Wege entsteht ein Text, dessen sich die Gemeinschaft nach einiger Zeit bewusst wird und dessen Lesung den Mitgliedern dieser sozialen Gruppe möglich ist, ohne ihn in konkrete Worte fassen zu müssen. Langwierige Schilderungen werden ersetzt durch die Nennung eines Nahrungsmittels oder den Verweis auf einen bestimmten Essensvorgang.

Paris 1981, 421. Zur zwangsläufigen Symbolhaftigkeit jeglicher Nahrung vgl. Neumann 1993; van der Veen 2008, 83.

5 Teuteberg 1997, 6.

6 Teuteberg 1997, 19.

7 Schmidt 1997, 57 nach M. von Albrecht, Horaz, in: J. Adamietz (Hg.), *Die römische Satire*, Darmstadt 1986, 123–178; vgl. Bradley 1998; Smith 1999, 127 f.

8 *Apul. Met.* 4, 14, 3 über die Essensgewohnheiten der hungernden Unterschichten, denen diese Auswahlmöglichkeit fehle.

9 Vgl. das Beispiel aus *Sall. Iug.* 85, 39 bei Schnurbusch 2008, 129–131.

10 Barlösius/Neumann/Teuteberg 1997, 17; Fellmann 1997, 28–33; Zingerle 1997, 69 u. ö. Neumann 1997, 36 betrachtet gar die gesamte Geschichte der Menschheit »von Anfang an und zu einem wesentlichen Teil« als eine Sozialgeschichte des Essens.

11 Fellmann 1997, 35 u. ö.

12 Zingerle 1997, 79–86.

13 Woolf 1990, 212; Flint-Hamilton 1999, 371; Lindsay 2000, 318 mit Anm. 1.

Das Bewusstsein, dass Nahrung zur sozialen Kommunikation genutzt werden kann, ist – wie nicht anders zu erwarten – auch in der römischen Antike verbreitet. Der römische Rhetor Quintilian nutzt Essensmetaphern in der Didaktik häufiger als z. B. solche aus den Bereichen Kleidung, Mythologie oder Drama.¹⁴ Polybios äußert sich sogar explizit ganz in diesem Sinne an prominenter Stelle in seinem Werk, und zwar anlässlich seiner Beschreibung des ›Verfassungskreislaufs.¹⁵ Als Kennzeichen des Übergangs vom rechtmäßigen und gerechten Ur-Königtum zur rücksichtslosen Tyranie macht er unter anderem den Einsatz von Essen als Mittel sozialer Distinktion aus: Sobald die Könige ihre Stellung gefestigt und ihre Nahrungsmittelversorgung mehr als gesichert sehen, streben sie nach besonderer Kleidung und Nahrung, um deutlich zu machen, dass sie sich von ihren Untertanen unterscheiden. Als Unterscheidungsmerkmale bei der Nahrung nennt Polybios *apólausis* und *paraskeué*, was wohl als ›Auswahl‹ und ›Zubereitung‹ aufzufassen ist. Die Könige beanspruchten also teilweise andere und jedenfalls in irgendeiner Form besser oder aufwendiger zubereitete Nahrung als ihre Untertanen. Gewisse Formen der Nahrung repräsentierten gewisse Verhaltensweisen eines Monarchen, und unter dieser Voraussetzung konnten sie von jedem Schriftsteller verwendet werden, um auch Nicht-Monarchen eine entsprechend tyrannische Gesinnung zuzuschreiben, und zwar ohne dass der Begriff der Tyrannei fallen musste.

1.2 Zur Definition von ›Zeichen‹ und ›Symbol‹

Als *non-food-use*, nicht die menschliche Ernährung bezweckende Verwendung von Essen hat also auch dieser von Polybios angesprochene ›zusätzliche‹ Wert als gesellschaftliches Symbol oder Zeichen zu gelten. Die Begriffe ›Zeichen‹ und ›Symbol‹ sind mittlerweile in vielfältiger und vor allem mehrfacher Weise besetzt. Angesichts dieser Situation, die eine klare, eindeutige Verwendung der beiden Begriffe fast unmöglich macht, werden sie in dieser Untersuchung als Synonyme verwendet, ›Symbol‹ jedoch lediglich als

14 J.G. Carter, *Quintilian's Didactic Metaphors*, New York 1910 (Diss.), 62f. Zu anderen Autoren liegen derartige Statistiken nicht vor.

15 Polyb. 6, 7, 6f. (vgl. Fronto p.101 N, der weißem Brot ein königliches Aussehen zuschreibt: *bene candidum ut puer regius*). Auffälligerweise wird der Übergangsphase zwischen den hierauf folgenden Regimen der Aristokraten und der Oligarchen nicht mehr Luxus hinsichtlich einzelner Speisesorten zugeschrieben, sondern hinsichtlich des größeren Rahmens des Gastmahles, zu dem nicht mehr nur das Essen gehört, sondern auch die Ausstattung des Speisesaales, etwa mit Möbeln und Bediensteten, und Vorführungen, die während des Gelages geboten werden.

Variation des m. E. treffenderen ›Zeichen‹. Der Begriff ›Zeichen‹ ist weniger theoriebelastet als der Begriff ›Symbol‹, aber auch er steckt voller Tücken. Unter Zeichencharakter, von dem des öfteren hier die Rede sein wird, verstehe ich der Einfachheit halber die Summe aller durch den betreffenden Zeichenträger übermittelten Bedeutungen.

Insbesondere in der modernen Soziologie wurde vielfach versucht, die Begriffe ›Symbol‹ und ›Zeichen‹ in einer verengten Definition zu vereinnahmen oder zum Zweck der Kommunikation klarer zu definieren.¹⁶ In dieser Untersuchung wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit das Symbolkonzept nach dem amerikanischen Logiker Charles Sanders Peirce angewandt, wonach der Ausdruck ›Symbol‹ als Synonym von ›Zeichen‹ verwendet werden kann.¹⁷ Peirce verstand Symbole als »general signs« – allgemeine Zeichen, deren Beziehung zu ihrem Objekt ein »imputed character« oder eine »correspondance in fact« sei, also ein erkennbarer Zusammenhang äußerer oder inhaltlicher Art. Nicht jeder muss diesen Zusammenhang erkennen können: »A sign is an object which stands for another to some mind«.¹⁸

Da die angelsächsische Sekundärliteratur zum Thema ohnehin bereits nahezu ausschließlich, bewusst oder unbewusst, auf dieser Definition von Peirce beruht,¹⁹ ist ein anderes terminologisches Vorgehen in dieser Untersuchung auch nicht sinnvoll, sondern wäre eher verwirrend. Auch in der deutschsprachigen historischen Forschung bürgert sich im übrigen der Symbolbegriff nach der Prägung durch Peirce, abermals bewusst oder unbewusst, immer mehr ein.²⁰

Im Folgenden sind die Begriffe ›Zeichen‹ und ›Symbol‹ in diesem Sinne eines Symbols nach Ch. S. Peirce und – um besonders dem Begriff ›Zeichencharakter‹ eine fest umrissene Bedeutung zu geben – eines Zeichens nach Ferdinand de Saussure und seiner näheren Definition durch Roland Barthes verwendet. Nach Barthes, aufbauend auf de Saussure, gehören zum Begriff des Zeichens der des ›Bedeutenden‹ und der des ›Bedeuteten‹. Das Bedeutende ist der Zeichenträger, das Bedeutete (oder: die Bedeutung) ist die transportierte Botschaft des Zeichens. Das Zeichen selbst ist dabei also der Inhalt des Bedeutenden und das Medium, durch welches die Bedeutung übermittelt wird. Ein Zeichen entsteht hiernach aus der Kombination einer

16 Barlösius 1999, 94–98.

17 Peirce 1991, 31. 240. 270.

18 Peirce 1991, 141.

19 z. B. Garnsey 1998; Gowers 1993; Garnsey 1999. Mit den Begriffen von Peirce allerdings setzt sich keiner dieser Autoren auseinander, ebensowenig wie überhaupt eine Auseinandersetzung mit den Begriffen ›Symbol‹ und ›Zeichen‹ stattfindet.

20 Zur theoretischen Fundierung des Symbolbegriffs, wie er hier verwendet wird, s. R. Schlögl, *Symbole in der Kommunikation. Eine Einführung*, in: B. Giesen/J. Osterhammel/R. Schlögl (Hg.), *Die Wirklichkeit der Symbole*, Konstanz 2004, 9–38.

Botschaft/Bedeutung mit einem meist zuvor mit dieser in keiner oder nur loser Beziehung stehenden Bedeutungsträger. Voraussetzung für die Entstehung und vor allem Verwendung eines Zeichens für die Kommunikation ist die Verabredung bzw. Konvention zwischen den kommunizierenden Parteien über seine Bedeutung.²¹

Ein Beispiel aus der aktuellen Küche kann diese auch heute noch virulenten Zusammenhänge illustrieren: Ein Grünkernbratling kann von uns unter anderem mit Vegetarismus, Tierschutz und unter Umständen auch mit gesunder Ernährung assoziiert werden. Der Bratling ist dabei das Bedeutende, das Bedeutete sind Vorstellungen von Gesundheit, Vegetarismus, alternativen Lebensformen etc., und in diesem Bedeutungskontext wird der Bratling zu einem Zeichen.²² Die Ausformung des Zeichens hängt entscheidend vom Rezipientenkreis ab und wird im Extremfall von jedem neuen Rezipienten anders vorgenommen, abhängig von dessen kulturellem Hintergrund und persönlichem Erfahrungsschatz. Dies ist ein methodologisches Problem, das jedoch in Fragestellungen an literarische Texte der römischen Antike nicht so schwer wiegt wie in der modernen Soziologie, da die Autoren der Texte häufig Hinweise darauf geben, wie Essen als Zeichen verstanden werden soll – wenn es dies überhaupt soll.²³

Ähnlich wird im Folgenden mit den verschiedenen Speisen und Nahrungsmitteln des antiken Rom verfahren: Die Einzelteile werden als Zeichen betrachtet, die zusammengenommen ein System von Zeichen und Zeichenwerten ergeben.²⁴ Derartige Zeichenwerte werden auf bestimmte Esswaren oder Gerichte übertragen, um verschiedene Spielarten des gesellschaftlichen Diskurses zu beschleunigen, zu erleichtern oder überhaupt erst zu ermöglichen. Eine besondere Rolle haben Zeichen dabei in der Literatur, wo der Text eine längere Zeit ›gefeilt‹ und auf eine bestimmte, möglichst prägnante Aussage hin zugespitzt werden kann. Horaz bringt diese Methode explizit zum Ausdruck, wenn er ein Toponym umschreibt: [*oppidum*] *quod versu dicere non est / signis perfacile est*.²⁵ Nahezu jede Erwähnung von Speisen in

21 Grundlegend für die Betrachtung von Speisen hierzu: R. Barthes, *Toward a Psycho-sociology of Contemporary Food Consumptions*, in: R. Forster/O. Ranum (Hg.), *Food and Drink in History: Selections from the Annales (Economies, Sociétés, Civilisations) V*, Baltimore/London 1979, 166–173; Barlösius 1999, 94–98; Gowers 1993, 5 mit Anm. 14; Garnsey 1999, 7–9.

22 Barlösius 1999, 95; vgl. Gowers 1993, 4f. (mit Äpfeln als Beispiel).

23 Man vergleiche hierzu den Verfasser von SHA *Firmus, Saturninus, Proculus et Bonosus* 13, der mit derlei Zeichen offenkundig nichts anzufangen wusste und unter anderem auf die Darstellung der Essgewohnheiten des Saturninus bewusst verzichtete, da man so die *mores* des Protagonisten nicht beschreiben könne.

24 Vgl. Edmunds 1980, 52.

25 Hor. *serm.* 1, 5, 87f. Gemeint ist wohl die Stadt Ausculum, die zwar durchaus in den Hexameter passt (bei Synalöphe), von Horaz aber in Nachahmung des Archestratos und

literarischen Texten besitzt also zwei textuelle Ebenen, auf denen sie verstanden werden kann: die vordergründige, inhaltliche Aussage des Satzes, Verses etc. und die semantische, verschlüsselte Bedeutung, welches das Nahrungsmittel als Zeichen transportiert.

Der Symbolgehalt eines Nahrungsmittels kann dabei durchaus variieren, je nach der gegebenen Situation, oder – unter Berücksichtigung seines Grundcharakters – auf eine höhere Ebene gehoben werden. Barthes bezeichnet ein Zeichen, das eine auf seine Bedeutung aufbauende weitere Bedeutung erhält, als ›Mythos.²⁶ Wegen der starken, älteren und gänzlich andersartigen Besetzung dieses Begriffs gerade im Bereich der Altertumswissenschaften werden derartige Zeichen hier ›Zeichen zweiten, dritten usw. Grades‹ genannt.

Einen Zeichenwert können aber bei weitem nicht nur teure Delikatessen erhalten. Diese besitzen natürlich *per definitionem* über ihren Preis und den durch ihn beschränkten Personenkreis, dem sie zugänglich sind, stets einen gewissen Wert als Mittel sozialer Distinktion. Nachrichten über den Besitz solcher erlesenen, kostspieligen und oft zusätzlich auch schwer zu beschaffenden Speisen sowie ihren Genuss, der häufig Züge ostentativen Konsums aufweist, liefern viele Anhaltspunkte über einzelne oder mehrere, oft nebeneinander wirksame Wertesysteme einer Gesellschaft. Delikatessen gehörten aber andererseits nie zu den elementaren Notwendigkeiten der Subsistenzsicherung, was ebenfalls zu ihren grundlegenden Charakterzügen gehört. Doch auch unscheinbare ehemalige Grundnahrungsmittel können Symbolwerte erhalten, wenn diese für den betreffenden Personenkreis nicht mehr allzu rar sind. Dies geschieht üblicherweise im Diskurs der Eliten, auf die letzteres zweifellos zutrifft.

Lucilius mithilfe der Zeichen des verkauften Wassers und des vorzüglichen Brotes umschrieben wird (K. Büchner, Horaz. Sermones/Satiren, Stuttgart 1972, 187 ad l.).

26 Barlösius 1999, 94–96; Neumann 1993, 421. Der Entwicklung solcher Zeichen sind kaum Grenzen gesetzt, da sie – ihre Bekanntheit bei den Rezipienten vorausgesetzt – in immer neue Kontexte gesetzt und so zu Zeichen zweiter, dritter usw. Ordnung ›gesteigert‹ werden können. Ein Edelfisch steht für sich genommen schon für Bedeutungen wie Luxus, Wohlstand etc. Als Geschenk an einen gleichrangigen Freund wird er zum Zeichen zweiter Ordnung: Er transportiert immer noch die genannten Botschaften, als Geschenk entwickelt er diese jedoch weiter und trägt nun (neben den in den Hintergrund tretenden ursprünglichen) eher Bedeutungen wie Freigebigkeit und Sorglosigkeit um das eigene Vermögen. Nicht jedes Geschenk hätte das Potential hierfür. Der gleiche Fisch, einem eigenen Sklaven zum Frühstück zubereitet, trägt hingegen als Zeichen dritter Ordnung möglicherweise Bedeutungen wie Prasserei, Aufschneiderei, Verschwendung in frivolem Ausmaß. Ähnlich wird von Tac. ann. 2, 65 über Rhescuporis von Thrakien berichtet, dieser habe ein üppiges Gastmahl zur Bekräftigung eines Friedensvertrags vorgeschlagen. Dem Römer Tacitus ist dies verdächtig, mithin kann nicht von einer allgemeinen Verbreitung dieser Sitte in der römischen Antike ausgegangen werden.

Der Mensch hat bei der Auswahl dessen, was er zu sich nahm, immer großen Erfindungsreichtum bewiesen. Seine Eigenschaft als potentieller Allesfresser und -verdauener kommt darin zum Ausdruck, dass uns für beinahe alles organische Material – Menschen, Tiere und Pflanzen beziehungsweise deren Teile – aus der einen oder anderen Epoche oder der einen oder anderen Erdregion ein Beleg für Verzehr durch Menschen – rezent oder historisch – vorliegt. Die einzige Ausnahme hiervon scheinen Fell und Haare zu sein, die offenbar überall als ungenießbar galten und gelten,²⁷ und die, anders als Holz, Knochen, Augen und andere, häufig als unessbar behandelte Pflanzen- und Tier Teile auch in der Tat keinerlei Nutzen als Nahrung haben.

Appetit und Geschmack sind also keine anthropologischen Konstanten, sondern einerseits zwar biologische Tatsachen, andererseits aber auch Ergebnis soziokultureller Entwicklungen und Erfahrungen, denen jeder Mensch von seiner Geburt an unweigerlich ausgesetzt ist.²⁸

Das durch Ludwig Feuerbach bekannt gewordene Dictum »Der Mensch ist, was er isst« hat nicht zuletzt dank seiner Einprägsamkeit seit seiner Veröffentlichung zahlreiche Kommentare und Umdeutungen erfahren.²⁹ Von der ursprünglich tatsächlich wörtlich gemeinten Aussage Feuerbachs, der damit die Vertreter des Deutschen Idealismus provozieren wollte und einen Beitrag zur Begründung des anthropologischen Materialismus zu leisten beabsichtigte, wurde alsbald abgerückt. Man verwendete (und verwendet) seine Sentenz zuweilen, ohne ihren Hintergrund einzubeziehen,³⁰ zumeist aber als Ansatz einer Zeichentheorie.³¹ Auf diesem Wege fanden sich auch zahlreiche Abwandlungen wie »Der Mensch ist, wie er isst«, »Der Mensch ist, wo er isst«, »Der Mensch ist, mit wem er isst« oder auch »Der Mensch isst, was er ist.«³²

27 Barlösius 1993, 85.

28 Mennell 1985; Barlösius 1993, 93 f.; Teuteberg 1997, 19–28 u. ö.

29 Als Schöpfer dieses Spruches muss freilich Brillat-Savarin zu Beginn des 19. Jhs. angesehen werden: J. Tanner, *Kulinarische Neologismen der deutschen Gegenwartssprache*, in: Neumann/Teuteberg/Wierlacher 1993, 269. L. Feuerbach, *Die Naturwissenschaft und die Revolution*, in: W. Schuffenhauer (Hg.), *Gesammelte Werke X*, Berlin 1971, 367. Der Spruch ist derart rasch populär geworden (vgl. Dupont 1999, 114), dass bereits Hudson 1989, 69 meint, es sei ein »German proverb«. Die Auffassung Feuerbachs ist übrigens nicht besonders originell, denn sie kommt in ähnlicher Weise (die Aufnahme von Essen führt zu Wachstum des Körpers: Plat. Phaed. 96c) bereits im *Phaidon* des Platon vor: Sprague 1981, 66–69; vgl. auch ähnlich Lucr. 1, 859.

30 So in weiten Teilen der Ernährungswissenschaften: Fellmann 1997, 27; Teuteberg 1997, 1.

31 Aus dem Bereich der altertumswissenschaftlichen Forschung zum Essen: Stoneman 2000 (Titel); Dupont 1999, 114; Corbier 1999, 128.

32 Vgl. bereits Sen. epist. 19, 10; Dupont 1999, 114; Garnsey 1999, 128; Corbier 1989, 223 f.; Fellmann 1997, 27; Teuteberg 1997, 28; J. Tanner, *Kulinarische Neologismen der deut-*

Die Reihe ließe sich fortsetzen. Wirklich sinnvoll für die wissenschaftliche Beschäftigung ist wohl keiner dieser Ansätze, wenn er allein für sich genommen als Stereotype und isoliert von den zahlreichen weiteren Phänomenen betrachtet wird, die den Kontext jeder Nahrungsaufnahme bilden.³³ Es liegt aber ebenso auf der Hand, dass eine Untersuchung über den Zeichencharakter des Essens keinen von ihnen vernachlässigen darf, da sie sonst Gefahr läuft, wichtige Aspekte ein und desselben Nahrungsmittels zugunsten der willkürlich ausgewählten Fragestellung außer acht zu lassen.

Der Mensch ist ganz offensichtlich – jedenfalls innerhalb des für uns greifbaren literarischen Diskurses des Altertums – nicht nur, was er isst, noch ›ist‹ er wo, wie oder mit wem er isst. Dies sind jeweils nur magere Stücke dessen, wodurch der Vorgang der Nahrungsaufnahme seine sozialen Bedeutungen bekommt. Die Existenz des Menschen wird in vielerlei Hinsicht durch das Essen bestimmt und kommuniziert, bzw. er »ist zum Essen geboren«³⁴ – denn wie in jeder menschlichen Tätigkeit wird im Vorgang der Nahrungsaufnahme stets ein ganzes Bündel sozialer Implikationen geschaffen und kommt gleichzeitig erstmals zum Tragen, da der Mensch nicht nur regelmäßig Nahrung aufnehmen muss, sondern auch in der Lage ist, dabei eine Auswahl zu treffen, darüber zu reflektieren und die Ergebnisse seiner Reflexionen seinen Artgenossen mitzuteilen.³⁵ Jeder weitere, ähnliche oder unterschiedliche Vorgang kann hieran gemessen werden und dadurch seine Bedeutung erhalten.

Für diese Untersuchung ist von herausragender Bedeutung, dass diese Implikationen ab dem Zeitpunkt ihres ersten Auftauchens kommunizierbar werden. Der Verzehr eines bestimmten Gerichts durch eine bestimmte Person kann die Eigen- und Fremdwahrnehmung dieser Person grundlegend ändern. Doch nicht nur das. Fortan kann durch die Erwähnung dieses Gerichts im Umfeld der Person ein ganzes Bündel von Assoziationen hervorgerufen werden, die mit dieser Person zusammenhängen und ursprünglich in keinerlei Beziehung zu dem Gericht standen.³⁶

Nimmt ein Anhänger der *slow-food*-Bewegung eines Tages in einem Schnellrestaurant einen Hamburger zu sich, so gilt er nicht mehr uneingeschränkt als ein solcher. Und mehr noch: Anderen *slow-food*-Freunden bedeuten in Schnellrestaurants verkaufte Hamburger künftig nicht mehr

schen Gegenwartssprache, in: Neumann/Teuteberg/Wierlacher 1993, 269; Barlösius 1999, 165–168. 186–190; D. Bell/G. Valentine, *Consuming Geographies. We are where we Eat*, London/New York 1997.

33 Vgl. Hudson 1989, 69; Barlösius 1999, 165–168.

34 Hor. epist. 2, 2, 27: *fruges consumere nati* (sc. *sumus*).

35 Teuteberg 1997, 3f.

36 Vgl. die Bemerkungen von Hudson 1989, 71 zur Arbeitsweise des römischen Satirikers.

nur ein abzulehnendes Gericht, sondern auch eines, durch das sich ein früherer Gesinnungsgenosse aus ihrem Kreis verabschiedet hat.

Am Essen lassen sich besonders viele und deutliche solcher Implikationen wahrnehmen. Da es sich nämlich um einen alltäglichen, von jedem Menschen tausendfach erlebten und häufig auch reflektierten Vorgang handelt, ist das Essen – bewusst oder unbewusst – mehr noch als ähnliche Elemente des Lebens wie Sprache, Kleidung und Wohnraum³⁷ ein Bedeutungsträger *par excellence*. Der Autor hat bei der literarischen Verarbeitung von Essen die Möglichkeit, seine Zeichen im täglichen Leben zu verwurzeln und auf einen bereits im Diskurs bestehenden, öffentlichen Zeichenwert zurückzugreifen.³⁸

1.3 Die Quellenlage

Die vorliegende Arbeit ist sich der historischen Gebundenheit der Quellen bewusst und verfolgt daher ihrem Aufbau nach nicht Einzelspeisen und sucht nach deren isoliertem Zeichencharakter. Das Ziel der Untersuchung sind vielmehr bestimmte Zeichen und Zeichenkomplexe und ihre jeweilige Umsetzung in Speisen. Es dürfte beispielsweise wenig gewinnbringend sein, allein den Zeichencharakter eines bestimmten Nahrungsmittels im 2. Jh. v. Chr. mit demjenigen desselben Nahrungsmittels im 2. Jh. n. Chr. in Bezug zu setzen. Interessant und aufschlussreich bezüglich der untersuchten Gesellschaft ist vor allem die Zeichenbedeutung und nicht ihr Träger, denn nur sie ist das wesentliche Ziel des zeitgenössischen Diskurses und kann mithin durch die Epochen hinweg sinnvoll verfolgt werden.³⁹

Eine solche Vorgehensweise kann durchaus zu der Erkenntnis führen, dass mitunter derselbe Symbolgehalt in verschiedenen Zeiten und Epochen unterschiedlichen Nahrungsmitteln innewohnte. Da hier aber nach dem Symbolgehalt, d. h. der sozialen und literarischen Funktion der Nahrungsmittel gefragt wird, bietet folgende Studie keine listenhafte Übersicht über die einzelnen Nahrungsmittel und die Wandlung ihrer Bedeutung in den jeweiligen Epochen oder für einzelne Literaturgattungen und Autoren, sondern thematisch gegliederte Einheiten, die jeweils einen bestimmten Aspekt sozialer Existenz und dessen Ausdrucksformen in der Nahrung behandeln.⁴⁰

37 Wilkins 1997, 5f. mit Amn. 2 zur besonderen Bedeutung des römischen Wohnraumes. s. aber Barlösius/Neumann/Teuteberg 1997, 13; Fellmann 1997, 28.

38 Bramble 1974, 45f.

39 Vgl. Stein-Hölkeskamp 2005, 11f.

40 Vgl. den ähnlichen Gedankengang bei Lévi-Strauss 1955, 18; Laird 1994, 199.

Die Schwierigkeit zu unterscheiden, ob ein antiker Text eine ›wahrheitsgemäße‹ Wiedergabe antiker ›Sachverhalte‹ liefert, oder ob es sich ›lediglich‹ um Wiedergabe des (literarischen) Diskurses handelt,⁴¹ besteht bei einer solchen Fragestellung nicht. Ebenso wenig muss es hier thematisiert werden, wenn sich manche Texte dieser Zeichen zu poetologischen oder intertextuellen Zwecken bedienen, da dies die Zeichen zu solchen zweiter Ordnung macht, die außerhalb des hier angesprochenen Themas liegen: der Kommunikationsweise oder Semiotik der römischen Gesellschaft.

Im Folgenden stehen meist Nahrungsmittel im Mittelpunkt, die nicht in Gerichten enthalten sind, sondern einzeln, gewissermaßen in ihrer Rohform, betrachtet werden. Der Grund dafür liegt darin, dass zwar auch die römische Welt nicht nur einfallsreich komponierte Gerichte kannte, sondern auch spezielle Namen für sie verwendete, dass diese Namen aber entweder nicht besonders eingebürgert waren, oder dass vieles in der römischen Küche nicht standardisiert war. Nur in einigen speziellen Werken der Fachliteratur tragen Gerichte Namen, wobei man von einer standardisierten Zusammensetzung ausgehen kann.⁴² In der übrigen lateinischen Literatur, insbesondere in den poetischen Gattungen, kommen so gut wie ausschließlich Einzelbestandteile eines Essens vor, ohne dass von Beilagen, Soßen oder Gewürzen die Rede wäre oder gar eine spezielle Bezeichnung erwähnt würde.⁴³

Das Auffinden von Antworten auf die hier verfolgte Frage nach dem Zeichencharakter von Nahrungsmitteln in der römischen Welt wird durch diesen Umstand erheblich erleichtert, da jede Grundzutat zweifelsfrei identifiziert werden kann und nur selten die Gefahr besteht, mehrere Gerichtsnamen anzutreffen, die im Wesentlichen dasselbe bezeichnen. Aus diesem Umstand wird aber auch klar, dass es verfehlt wäre, ohne eine Erörterung der einzelnen aufgetischten Nahrungsmittel der Ausstattung eines ganzen Gastmahls Attribute wie armselig, aufwendig, raffiniert o.ä. zuzuweisen. Die Summe der in den erwähnten Einzelzutaten enthaltenen Zeichen kann ein differenzierteres Bild liefern und ist wesentlich besser geeignet, den Charakter römischer Interaktion beim Mahl zu erhellen. Die Auswahl dessen, was erwähnt wird (und was nicht), spielt dabei ebenso eine Rolle wie syntaktisch erreichte Hervorhebungen, Epitheta oder eine etwaige ausführliche Kommentierung durch eine der literarischen Personen oder durch den Autor selbst.

41 Zur Auseinandersetzung mit diesem Problem vgl. Stein-Hölkeskamp 2005, 11–21 sowie – weniger exakt reflektiert – Grimm 2006.

42 Zahlreiche Beispiele dafür finden sich in der Rezeptsammlung ›des Apicius‹; zur Benennung von Gerichten nach ihren Schöpfern oder anderweitig mit ihnen verbundenen Personen s. u. 3. 1. 6.

43 Vgl. Edmunds 1980, 57. Ein Essen besteht so z. B. scheinbar ausschließlich aus einem Keiler (Mart. 3, 50, 8; Iuv. 1, 140 f.) oder einem Steinbutt (Iuv. 11).

1.4 Zum Stand der Forschung

In den beiden letzten Jahrzehnten ist der antiken Ernährung große Aufmerksamkeit gewidmet worden. Größere, konkret auf das Thema des Zeichencharakters von Nahrung ausgerichtete Studien gibt es bisher aus dem Bereich der Altertumswissenschaften – im Gegensatz zu anderen historischen Disziplinen⁴⁴ – aber kaum.⁴⁵ Im Vordergrund stehen eher Fragen der sozialen Interaktion innerhalb der Eliten oder der Lebensmittelversorgung.⁴⁶ Dennoch kann auf verschiedene, auch außerdisziplinäre und fachfremde Vorarbeiten zurückgegriffen werden, die sich in vier Gruppen einteilen lassen: antiquarische, philologisch-textanalytische, sozial- und kulturgeschichtliche sowie soziologische.

Es soll mit dieser Arbeit nicht zum wiederholten Male versucht werden, eine Liste der Nahrungsmittel aufzustellen, die der römischen Antike bekannt waren bzw. im Untersuchungszeitraum zwischen 200 vor und 200 nach Christus konsumiert wurden. Die ersten Studien zum römischen Essen waren meist wenig mehr als antiquarische Zusammenstellungen von Quellen, und auch in jüngerer Zeit wurden und werden noch populärwissenschaftliche Arbeiten ähnlicher Art für ein breites Publikum verfasst. Diese liefern jedoch auch im besten Fall nur eine gute Quellensammlung und übergehen mit ihrer nahezu einzigen Fragestellung (nach dem römischen Speisezettel) einen Großteil der Aussagen dieser Quellen. Solche Aufstellungen existieren bereits in hinreichend großer Zahl und mit einem hohen Grad an Vollständigkeit.⁴⁷

Dieses Defizit ist längst erkannt worden. Es wurde jedoch nicht vom Kern – den einzelnen Speisen – aus, sondern aus zwei verschiedenen Richtungen bearbeitet, die sich, besonders was die deutschsprachige Literatur angeht, aus der seit längerem üblichen und sich eher vertiefenden als nivellierenden Spaltung der Altertumswissenschaften ergaben. Dezidiert althis-

44 Vgl. den Forschungsüberblick bei: H.J. Teuteberg (Hg.), *European Food History. A Research Review*, Leicester u. a. 1992; Für die neuere Forschungsliteratur s. die verschiedenen Beiträge in Neumann/Teuteberg/Wierlacher 1997.

45 Einzig die knappe Skizze von Edmunds 1980 hat methodisch die hier verfolgten Fragestellungen zum Thema, ist aber in ihrer Kürze zu oberflächlich und kommt nicht über sehr allgemeine und daher fragwürdige Aussagen hinaus.

46 Vgl. den Überblick bei Donahue 2005, 95 f.

47 J. Marquardt, *Das Privatleben der Römer I. II*, Leipzig 1986; L. Friedländer, *Darstellungen aus der Sittengeschichte Roms I-IV*, Leipzig 1921–1922¹⁰; André 1981; J. Carcopino, *Rom. Leben und Kultur in der Kaiserzeit*, Stuttgart 1977 (erstm. 1939); Brothwell/Brothwell 1969; Fellmeth 2001. Zur Einseitigkeit der Fragestellung dieser Arbeiten vgl. Purcell 2005, 3. Zur Ernährung der antiken ›Barbaren‹ s. Ukert 1846.

torische Literatur zum Thema gibt es kaum; man hat es offenbar meist als Aufgabe der Philologen angesehen, sich mit den Details der antiken Texte auseinanderzusetzen. Die große Popularität der Themen ›Essen‹ und ›Gastmahl‹ in neueren althistorischen Publikationen täuscht über diesen Mangel nur hinweg. Tatsächlich handelt es sich häufig eher um populärwissenschaftliche Darstellungen römischer Speisesitten und deren Bedeutung für den sozialen Zusammenhalt, insbesondere innerhalb der senatorischen Elite.⁴⁸ Außerdem beschränken sie sich nur allzu oft auf die Analyse moralisierender Satiren der späten Republik und frühen bis mittleren Kaiserzeit.⁴⁹

Auch die Arbeiten der aktuellen wissenschaftlichen Fachdebatte setzen ihre Schwerpunkte, anders als die vorliegende Arbeit, weniger auf eine semiologische Auswertung des Speisezettels. Es geht meist vorrangig zum einen um die realen Umstände der Ernährung, wie sie sich aus der Kombination von Ausgrabungsergebnissen mit historischen Daten ergeben,⁵⁰ zum anderen um Fragen der Repräsentation und kollektiven Interaktion sowie um Bildung, Erhalt und Fortentwicklung von Identität und Exklusivität durch das gemeinsame Speisen.⁵¹ Ein Großteil der Zeichen bei dieser kommunikativen Interaktion bedeutender Teile der römischen Gesellschaft sowie die wesentlichen Mechanismen ihrer Entstehung sind bis jetzt nicht untersucht worden.

Auf der anderen Seite wurde in den zahlreichen philologischen Kommentaren zu den römischen Autoren häufig darauf verzichtet, die Ergebnisse in die Diskussion um das Funktionieren der römischen Gesellschaft einzuordnen. Eine Vorreiterrolle hierbei kommt J. C. Bramble in seinem ausführlichen Kommentar zur ersten Satire des Persius zu, der erstmals das Phänomen der Nutzung von Essen in einem literarischen »public symbolism« formulierte.⁵² Die Erste aber, die in größerem Rahmen auf den grundsätzlich anzunehmenden Zeichencharakter von Speisen und seine Verwendung in der römischen Literatur aufmerksam machte, war die stark an den literaturwissenschaftlichen Dekonstruktionstheorien der 1980er Jahre orientierte Emily Gowers.⁵³ Sie konnte in einer Studie darüber, wie einzelne römische Dichter mit Essen als Zeichen arbeiteten, wertvolle Detailergebnisse erzielen. Aus Sicht des Historikers ist diese Arbeit insofern problematisch, als sie

48 Dalby 2003; Brothwell/Brothwell 1969. Fellmeth 2001.

49 Dieser Mangel wird konstatiert von Wilkins 2005, 31.

50 Garnsey 1988.

51 Vössing 2004; Donahue 2004; M. B. Roller, *Dining Posture in Ancient Rome*, Princeton 2006; K. M. D. Dunbabin, *The Roman Banquet. Images of Conviviality*, Cambridge 2003; vgl. Zingerle 1997; Schnurbusch 2011; s. außerdem dazu verschiedene Beiträge in Erdkamp 2012.

52 Bramble 1974, bes. 45–59 (Zitat aus ebenda 46).

53 Gowers 1993.

nach Autoren gegliedert ist, deren einschlägige Texte nacheinander abgehandelt werden, ohne darüber hinausreichende Schlussfolgerungen zu ziehen.

Entsprechende weiterführende Arbeiten zum Altertum, insbesondere zur römischen Antike, sind in der philologischen Literatur nicht sehr zahlreich. Sie stammen fast ausschließlich aus dem angelsächsischen Raum und beschäftigen sich (wie das erwähnte Buch von E. Gowers) mit einzelnen Literaturgattungen und Nahrungsmitteln, oder sie ziehen in knapper Form einen weiteren Rahmen von Produktion, Handel, medizinischer Bewertung und Teilen der Symbolik einzelner Speisen.⁵⁴

Schließlich sind unter den Vorarbeiten soziologische Studien zu nennen, vor allem die anthropologischen Untersuchungen von Marcel Mauss über Claude Lévi-Strauss bis Pierre Bourdieu, welche die methodischen Grundlagen und teilweise auch die heuristischen Ansätze des vorliegenden Buches bestimmen. Die ethnologisch vergleichende Soziologie befasste sich – wenn überhaupt – nur am Rande mit den antiken Kulturen, bietet aber in mancherlei Hinsicht methodische Ansätze, die auch für Althistoriker von Interesse sind.

Die Arbeit des Soziologen M. Mauss spielt für die Systematik des Gabentauschs, eines wesentlichen Aspekts dieser Arbeit, eine bedeutende Rolle. Auch Mauss arbeitete zunächst empirisch, worauf er die gewonnenen Ergebnisse zu systematisieren und für alle ›archaischen‹ Gesellschaften zu verallgemeinern suchte.⁵⁵ Die von ihm entdeckten Mechanismen von Reziprozität und Agonalität sind nicht nur von Bedeutung, wenn der Austausch konkreter Dinge thematisiert wird, sondern auch bei Fragen von Prestige, Identität und Kommunikation, bei denen stets auch vergleichende und abschätzende Aspekte gegenüber dem eigenen wie dem fremden Besitz eine Rolle spielen.

Lévi-Strauss gelang es, die von ihm empirisch entdeckte Systematik des Essens hinsichtlich dessen verschiedener Zustände im Rahmen seines ›Kulinarischen Dreiecks‹ zu verdeutlichen. Die von Menschen verzehrbaren Speisen werden aufgrund der Art ihrer Transformation vom rohen Naturstoff zum völlig Garen oder Verdorbenen eingeordnet. Diese drei ›Ecken‹ bleiben jeweils meist unbesetzt, während die einzelnen Speisen auf den Schenkeln dieses Dreiecks näher oder weiter von diesen ›extremen‹ Ecken

54 Garnsey 1998; Garnsey 1999; die verschiedenen Beiträge in Braund/Wilkins 2000; Hudson 1989; s. außerdem dazu verschiedene Beiträge in Erdkamp 2012. In Kürze wird außerdem eine Monographie von Ulrike Egelhaaf-Gaiser zum Thema »Konviviale Inszenierungen und Kommunikationsformen von Cicero bis Athenaios« erscheinen, deren Manuskript die Autorin mir dankenswerterweise zugänglich gemacht hat.

55 M. Mauss, *Essai sur le don*, Paris 1950.

Hypomnemata 193

Untersuchungen zur Antike und zu ihrem Nachleben

Das Essen wird in der römischen Literatur häufig als Symbol für nicht-kulinarische Sachverhalte verwendet. So repräsentiert die Erwähnung besonders zubereiteter Speisen gewisse Verhaltensweisen des Verzehrenden. Werner Tietz untersucht den Zeichencharakter von Essen in der römischen Gesellschaft und dessen Bedeutung für die soziale Kommunikation unter besonderer Berücksichtigung des Diskurses über den »mos maiorum«, die um 200 v. Chr. erstmals zu beobachtende Auseinandersetzung mit den Kulturgütern der hellenistischen Welt. Auf diese Weise erschließt das Buch einen neuen Aspekt der römischen Kulturgeschichte.

Der Autor

PD Dr. Werner Tietz ist Akademischer Oberrat am Historischen Seminar für Alte Geschichte der Ludwig-Maximilians-Universität München.

ISBN: 978-3-525-25301-4



9 783525 253014

www.v-r.de