

Hermann Harrauer

Austern und andere Luxuspeisen in Papyri¹

Ausgangspunkt für das folgende Thema ist ein bereits 1902 veröffentlichter Papyrus.¹ Wie in jener Zeit üblich, blieben Übersetzung, Kommentar und historische Wertung weitgehend weg.

P.Oxy. IV 738



Abb. 1. P.Oxy. IV 738

-
- ¹ Im besonderen wird auf PAPATHOMAS, A., *Luxusspeisen und Luxusgetränke* als Beitrag in RÖMER, C. – FROSCHAUER, H., *Mit den Griechen zu Tisch in Ägypten*. Wien 2006. 89–93. mit Literaturangaben (Nilus 12) verwiesen: enthält Beiträge und Katalog zur gleichnamigen Ausstellung im Papyruseum der Österreichischen Nationalbibliothek.
- ¹ P.Oxy. IV 738, 1. Jh. v. Chr. – 1. Jh. n. Chr., ed. B. GRENFELL, A. HUNT; der wird in der Universitätsbibliothek in Graz, Österreich, aufbewahrt. Er gehört zu einem Kontingent Papyri aus Oxyrhynchos, die als Dank der Ausgräber an die Universität Graz für eine Spende zur Unterstützung der Ausgrabungen gegeben wurde. Scans der Papyri sind zugänglich in http://sosa2.uni-graz.at/sosa/katalog/index_papyri.php. Für die Erlaubnis zum Abdruck des Papyrus bin ich der UB Graz zu Dank verpflichtet.

1	δ[ε]ίπνωι	ε—	für das Mahl am 5.
2	Κανωπικόν		kanopische
3	ἥπαρ		Leber
4	δίπνω	ς—	für das Mahl am 6.
5	/ ὄστρεα	ι	Austern 10 Stück
6	/ θρίδαξ	α	Lattichsalat 1
7	δίπνωι	ζ—	für das Mahl am 7.
8	/ ἀρτίδια	β	kleine Brötchen, 2 Stück
9	/ ὄρνις σειδυτή ἐξ ὕδα(τος)	α—	am Wasser lebender Vogel, 1 Stück
10	/ πτέρυγες	β	kleine Vögel, 2 Stück

1., 4., 7. δείπνω: Z. 1 und 7 mit Jota adscriptum geschrieben. In Z. 1 kann in der nach dem Photo erkennbaren Lücke zwischen δ und ι nur ε gestanden sein.
 2. Vor und oberhalb von κ steht ein kurzer waagerechter Strich (signalisiert meist einen neuen Abschnitt), der den Kontrollstrichen vor den Speisen Z. 5ff. nicht gleicht.

Für einen 5., 6. und 7. Tag eines hier nicht genannten Monats² sind für das "Mahl" Speisen und ihre Stückzahl notiert. Die Angaben für den 6. und 7. Tag wurden kontrolliert, was die Striche vor den Zeilen 5, 6, 8–10 aussagen. Durch das Einrücken der Zeile mit der Tagesangabe wird eine übersichtliche Gliederung erreicht.

Die angegebenen Speisen sind: kanopische Leber, Austern, Lattichsalat, kleine Brötchen, Wasservogel und kleine Vögel. Allesamt liest man nur selten in Papyri und sind wohl auch deshalb als Luxuspeisen anzusehen.

2–3. Κανωπικόν ἥπαρ: Κανωπικόν bezeichnet die Herkunft einer Spezialität aus Kanobos: die Stadt an der westlichen Nilmündung. Die Stadt Kanopos hat sich als Heimat einer speziellen Leber einen Namen gemacht. Um die 10 Belege für Leber als Speisen attestieren die Rarität.

Kanopos ist nicht nur Stadtname, sondern auch mehrfach als Personennamen in Gebrauch. Doch die Delikatesse hat wohl doch mit dem Stadtnamen zu tun und nicht mit einer Person.

Die Nahrungsmittel in der Antike hat in DALBY, A., *Food in the Ancient World from A to Z*. London 2003. analysiert. Die Berücksichtigung der Papyrusquellen bleibt weiterhin ein Desiderat. Allerdings ist zu bedenken, daß die Zahl der Dokumente, die Lebensmittel zum Inhalt haben, kaum überblickbar geworden ist. Das Thema verlangt nach einem breit angelegten Projekt.

² Aus dem Fehlen des Monatsnamens ist darauf zu schließen, dass diese listenartige Aufzeichnung um einiges länger war.

Leber galt in der Antike als Delikatesse,³ worauf vielleicht auch der Komiker Eubulos (4. Jh. v. Chr.) im Frg. 101 auf die Gänseleber anspielt: εἰ μὴ σὺ χηνὸς ἦπαρ ἔχεις: „wenn du keine Gänseleber hast“. Und noch heute gelten Leber von Gans und Ente als feine Speise.

5. ὄστρεα: Austern. Sie haben ja bis heute den unbestrittenen Rang einer Luxuspeise. Und dies nachweislich seit der ptolemäischen Zeit: Drei Texte aus dem Zenonarchiv belegen dies: a) P.Cairo Zen. I 59082 Frg. B (257 v. Chr.), 11: Handel mit 30 Miesmuscheln (ὄστακείων μύ[ε]ς λ), Z. 13: Handel mit 38 Austern, (ὄστρεα λη) b); P.Cairo Zen. I 59083 (257 v. Chr.): Peisikles informiert Zenon über den Kauf von Waren durch Philokrates, darunter Z. 3 ὄστρεα; c) P.Cairo Zen. IV 59702 (Mitte 3. Jh v. Chr.): Abrechnung über tägliche Aufwendungen, darunter Z. 4 und 10 ὄστρεα (ἡμιωβέλιον), Z. 10 ὄστρεα (ὀβολοῦ τέταρτον); d) P.Cairo Zen. IV 59706 (Mitte 3. Jh. v. Chr.): nochmals Angaben über Aufwendungen, Z. 26: ὄστρεα (ὀβολός) und ἐχίνους (ὀβολός) (Miesmuscheln). Seit wenigen Jahren kennen wir ein auf Papyrus tradiertes Gedicht auf Austern aus dem 3. Jh. v. Chr.:⁴

„Nahe dem Erdgrab des Memnon von Athiopien:
Es war nicht der Nil, der mich groß zog, es
war der Ozean, der mich ernährte, in den Bergen
der Steine, als ich mich zurückzog in die süßen Strahlen
der Agotera. Ich bin Speise, ungekocht, für die Menschen,
wenn Dasos als Jungverheirateter mich aufgehoben hat mit
durchbohrenden Speißen. — Wer bin ich? Eine Auster.“

6. θρίδαξ. Rund 25 Belegstellen in Papyri weisen Lattichsalat als Standardpeise aus. Nach den Papyruszeugnissen kam Lattich eher in der ptolemäischen (ca. 20 Nachweise) und seltener in römischer Zeit (5 Zeugnisse) auf den Tisch.

³ Den Rang als Delikatesse hält am klarsten KRAMER, J., *Von der Papyrologie zur Romanistik* (Archiv für Papyrusforschung und verwandte Gebiete Beiheft 30) Berlin 2011. Abschn. 5: „Der kaiserzeitliche griechisch-lateinische Sprachbund“, S. 78: „Eine besondere Delikatesse in der Antike war die mit Feigen gewürzte Leber“ fest. Ihre Bedeutung liegt aber nicht minder in der Hepatoskopie, der Leberschau bei den Babyloniern, Etruskern und Römern. Anschaulich dokumentieren dies Artefakte wie eine babylonische Tonleber (ca. 2000 v. Chr.), die Bronzeleber von Piacenza, der trojanische Priester Kalchas als Haruspex auf einem etruskischen Spiegel. Die Leber als Zentralorgan trägt im Prometheusmythos eine markante Funktion: Die Strafe des Zeus an Prometheus wird durch den Adler, der dessen Leber frißt, am wichtigen Organ vollzogen.

⁴ Siehe PARSONS, P. J., *The oyster. ZPE 24* (1977) 1–12.

Nur ein Nachweis aus byzantinischen Tagen (4.–5. Jh. n. Chr.); O.Douch V 630, 9f.: Brief, in dem u. a, um die Zusendung von θυτράκ[ων] δέσματα δύο gebeten wird; *lege* θριδάκ[ων].⁵

8. ἄρτίδια: „kleine Brötchen“, ein Diminutiv von ἄρτος, mag man heute als „Jourgebäck“ ansehen. Gerade mal für einen kleinen Happen, der sicher nicht den großen Hunger stillen konnte, sondern dem ohnedies nicht leeren Magen zugute kam. Das Wort liest man sonst nur in römischer Zeit.

9. ὄρνις σειδυτή ἐξ ὕδα(τος) α: „1 Wasservogel, am Ufer lebend“. Ein lexikographischer Beitrag des Papyrus, denn σειδυτός, -ή, -όν fehlt in den Lexika⁶ und ist vielleicht vom römischen „sido“, „sich setzen“ abgeleitet. Man kann an eine Bedeutung wie „am Ufer lebend“ denken. Zum alltäglichen Speisetisch zählten sie wohl nicht.

10. πτέρυγες β: die Herausgeber B. Grenfell und A. Hunt bemerken hinsichtlich des gängigeren ὄρνις: „The πτέρυγες were probably smaller than the ὄρνις.“

Die Beliebtheit von Vögel wird auch bei der Bewirtung hochrangiger Beamter in dem Papyrus P.Grenf. II 14 b (225 v. Chr.) attestiert.⁷

Der Eindruck der Schrift: Kursive des Alltags, deutlich, sorgfältig, übersichtlich, fehlerfrei, 1. Jh. v. – 1. Jh. n. Chr. In *papyro.info* ist als Datierung angegeben: „BC 30 – AD14 about.“

Backwerk

Auf dem weitgehend fragmentierten (und noch unedierten) Papyrus der Biblioteca Medicea Laurenziana P.Laur. III 852 (2./3. Jh. n. Chr.) sind auf der besser erhaltenen Rückseite zu lesen: Speisen wie „Kranzkuchen“ (στεφάνιον, Z. 1, 3, 15), „Weißbrot“ (καθάριον, Z. 4, 13), „Kuchengebäck“ (πλακούνθιον, Z. 5, 6, 14), „Keckse“ (χαβών[η, Z. 8, 11?). Im besonderen interessiert καππαδόκ[ιον] „Kappadokenbrot“.

⁵ Vgl. DALBY (Anm. 1)195.

⁶ DARIS, S., *Il lessico latino nel greco d' Egitto*. Barcelona 1971.

⁷ Gereicht werden Z. 3ff.: λευκομετώπους δέκα: „10 Vögel mit weißer Stirn“, χήνας π[έν]τε: „5 Gänse“, ὄρνιθας πενήκοντα: „50 Hühner“, [.].ια χήνες πενήκοντα: „50 -gänse“, ὄρνιθες διακόσια[ι] „200 Hühner“, περιστερίδες ἑκατόν „100 Tauben“. Dies alles für Chysippos ἀρχισωματοφύλαξ και διοικητής. Das sollte wohl für ein üppiges Bankett gereicht haben.

καθάριον: Weißbrot. Bemerkenswert dazu ist einer der Sprüche des Diogenes:⁸ Διογένης ὁ κυνικός φιλόσοφος ἐρωθητεῖς ὑπό τινος εἰδῶν Αἰθίοπα καθάριον ἐσθιοντα εἶπεν: ἡ νύξ τὴν ἡμέραν τρώγει. „Diogenes, der Kyniker, sagte auf die Frage jemandes, als er einen Athiopier Weißbrot essen sah: Die Nacht verzehrt den Tag.“⁹

Z. 5. 6. 14: πλακοῦς, πλακούντιον: Kuchen. Ist nach den Papyrusbelegen eine der gängigen Speisen. Dalby 68–70: „many different kind of cakes are mentioned in Greek tragedy“.

Z. 7 und 10 liest man ρηγιν[, etwa zu ῥήγιν[ος zu ergänzen und steht wohl im Zusammenhang mit der Stadt Regium, woher berühmter und auch nach Ägypten importierter Wein kam. Man kann davon ausgehen, daß der in der Liste des Florentiner Papyrus aufgeführte Wein aus Italien kam.¹⁰

8. 11. χαβω[v-: LSJ notiert zu Homer, Od. 21, 178: „a large cake of fruit“. Und Hesych erklärt: χαβῶνες· στέατα ὀπτῶμενα ἀπὸ ἀλεύρου· „Teig, gedörnt aus Feinmehl“. Also: Keckse.

12. καππαδόκιον: „Das Kappadokische“. Aufschlußreich für diese Angabe ist Athenaios, *Deipnosophistai* III Kaibel § 79, 15–22 (vgl. II, 1 pag. 25, Z. 13–18) (Fn 3): „Bei den Griechen wird ein Brot Hapalos genannt, das gemacht wird mit etwas Milch und Ei und ausreichend Salz. Es ist notwendig diese Bestandteile ausreichend zu verwenden. Dieses Brot nennt man das Kappadokische, weil in Kappadokien meistens das Hapalos-Brot gemacht wird. Dieses Brot nennen die Syrer Lahman, und dieses wurde in Syrien am meisten hergestellt wegen der Eßbarkeit in der Hitze. Es ist ausgezeichnet.“¹¹

⁸ Auf einem Ostrakon als Schülerübung erhalten: s. SB I 5730, 4./5. Jh. n. Chr.).

⁹ Vgl. DALBY (Anm. 1) 58 mit Stellen aus der antiken Literatur.

¹⁰ Vgl. GEREMEK, H., P.Iand. 99: Italian Wines in Egypt. *JJP* 16/17 (1971) 150–171; vgl. DALBY (Anm. 1) 357.

¹¹ Athenaios, *Deipnosophistai* III,79 (Kaibel) p. 15–22 (vgl. II, 1 p. 25, Z. 13–18): παρὰ δὲ τοῖς Ἕλλησι καλεῖται τις ἄρτος ΑΠΑΛΟΣ ἀρτυόμενος γάλακτι ὀλίγῳ καὶ ἐλαίῳ καὶ ἀλσίν ἀρκετοῖς. Δεῖ δὲ τὴν ματερίαν ἀνεμιένην ποιεῖν. οὗτος δὲ ὁ ἄρτος λέγεται Καππαδοκίος. ἐπειδὴ ἐν Καππαδοκίᾳ κατὰ τὸ πλεῖστον ἀπαλὸς ἄρτος γίνεται. τὸν δὲ τοιοῦτον οἱ Σύροι ΛΑΧΜΑΝ προσαγορεύουσι, καὶ ἐστὶν οὗτος ἐν Συρίᾳ χρηστότατος γινόμενος διὰ τὸ θερμότητος τρώγεσθαι, καὶ ἐστὶν ἄνθει παραπλήσιος. Bereits Isaac Casaubonus (1558–1614) zitiert in seinen *Animadversiones* (Leipzig 1796) zu Athenaios in dem Kapitel *Panis Cappadocii* mentio in Carani nuptiis: προσεδόθη καὶ ἀργυροῦν ἄρτοφόρον ἄρτων Καππαδοκίων jene Athenaios-Stelle: τὸν δὲ τοιοῦτον ἄρτον οἱ Σύροι λαχμὰν προσαγορεύουσι;

Dazu fügt sich Athenaios, *Deipnosophistai* III,29:¹² „Archestatos, der Feinschmecker, sagt und meint, daß er für den (sc. besten) Brotbäcker den Phoiniker oder Lyder halte. Denn er hatte keine Kenntnis der Bäcker aus Kappadokien, die die besten sind.“ Athenaios belegt die Ansicht des Gourmets: „Du sollst einen Phoiniker oder Lyder im Haus haben, der verständigen Sinnes für dich den Tag über sei, reichlich Ideen hat, wie du wohl befehlen magst.“

Auf zum Feste!

Die beiden eben besprochenen Papyri stellen Lebensmittelliste aus Anlaß von Festen dar. Dies führt zu Fragen über Anlässe für Feiern: BGU I 1 (= P.Louvre I 4; vor 166 n. Chr.)¹³ ist das Haushaltsbuch des Soknopaios Heiligtums mit dem Festkalender. Aus ihm wird deutlich die Bedeutung der Feste zu Ehren der Götter.¹⁴ In diese Reihe gehören die „Einladungen zum Festmahl“: Zwei Beispiele: P.Köln I 57 (3. Jh. n. Chr.):



Abb. 2. P.Köln I 57

vgl. weiters KARL FRIEDRICH HERMANN, *Lehrbuch der griechischen Privatalterthümer*. Heidelberg 1870. 2. Auflage, § 43, Anm. 29: „Die hellenistische Zeit lobte sich phönikische und lydische, auch kappadokische Bäcker im Haus, geschickt täglich neue Formen (φίδια) zu bereiten. Athen. III 77 p. 112. Thessalische Brot gerühmt. Ath. III p. 112. XIV p. 662.“

¹² Athenaios, *Deipnosophistai* III,29 p. 112: εἰπὼν ὁ τένθης Ἀρχέστατος καὶ τὸν τοῦ ἄρτου ποιητὴν ἔχειν συμβουλευεῖ Φοῖνικα ἢ Λυδὸν· ἡγνοεῖ γὰρ τοὺς ἀπὸ τῆς Καππαδοκίας ἄρτοκοποῖους ἀρίστους ὄντας, λέγει δ' οὕτως·

Ἔστω δὴ σοι ἀρῆρ Φοῖνιξ ἢ Λυδὶς ἐν οἴκῳ
ὅστις ἐπιστήμων νόου ἔσται σοῖο κατ' ἡμᾶρ
παντοίας ἰδέας τεύχων, ὡς ἂν σὺ κελεύῃς.

¹³ Ausführliche Literaturangaben zu diesem Papyrus im „Heidelberger Gesamtverzeichnis“: <http://www.rzuser.uni-heidelberg.de/> <http://www.papyri.info/hgv/11853>

¹⁴ Zu BGU I 1 s. CAPRON, L., Declaration fiscales du temple de Soknopaiou Nesos, éléments nouveaux: P.Louvre I 4 + P.Louvre inv. AF 13314. *ZPE* 165 (2008) 150–156. S. auch SMITH, D. E., *From Symposion to Eucharist. The Banquet in the Ancient Christian World*. Augsburg 2003.

1	καλεῖ σε θεός	Es ladet dich der Gott
2	εἰς κλίνην γενο(μένην)	zum Festmahl, das stattfindet
3	ἐν τῷ Θοηρείῳ	im Thoerisheiligtum
4	αὔριον ἀπὸ ὥρ(ας) θ	morgen, von der 9. Stunde an

P. Youtie I 52 (Columbia Inv. 550 a. 2.–3. Jh. n. Chr.)

1	ἐρωτᾷ σε Ἡραῖς δεῖ-	Es ladet dich Herais ein
2	πνῆσαι ἐν τῷ οἴκῳ	zu speisen im Haus
3	τοῦ Σαραπειῖος εἰς	des Sarapeion
4	κλείνῃν τοῦ κυρίου	zum Festmahl des Herrn
5	Σαράπιδος αὔριον ἢ-	Sarapis, morgen, das
6	τις ἐστίν ἰα ἀπὸ ὥρας	ist der 11. von der 9. Stunde an
7	θ	

Anlässe zu privaten Feiern waren z. B. Geburtstagsfeste (Geburtstag der Götter: P.Oxy. I 112, 3./4. Jh. n. Chr.; Geburtstag des Sohnes: P.Oxy. IX 1214, 5. Jh. n. Chr.; 1. Geburtstag des Sohnes: PSI XII 1242, 1. Jh. v. Chr.–1. Jh. n. Chr.), Vermählung (Hochzeit der Tochter: P.Fay. I 132, 3. Jh. n. Chr.; Hochzeit der Kinder: P.Köln VI 280, 2./3. Jh. n. Chr. und P.Oxy. I 11, 3. Jh. n. Chr.; Hochzeit der Schwester: P.Oxy. XII 1580, 3. Jh. n. Chr. und P.Oxy. XII 1487, 4. Jh. n. Chr.; Hochzeit des Sohnes: P.Oxy. XXXIII 2678, 3. Jh. n. Chr.) u. a.¹⁵

Eine nicht unbedeutende Rolle in den Festkalendern spielten von Dörfern veranstaltete Events. Das bezeugen u. a. CPR X 59 (6. Jh. n. Chr.): Der Titel der kurzen Liste γινῶσις ἀπὸ Μαγδ(άλων) Βουκ(όλων) „Verzeichnis der Waren aus Magdola“ nennt nur ξύλου κόμμα(τα) η „8 Holzstöße“, χοιράτ(ιον) α „1 Ferkel“ und περιστέρ(ια) ς „6 Tauben“. Nach heutiger Diktion dürfte man als Anlaß für die Produktbeschaffung wohl ein Grillfest nennen.

In CPR X 60 (7. Jh. n. Chr.) ist Sollomon, Verwalter des Dorfes Papas, verantwortlich für χοιρᾶς α „1 Ferkel“, ὠὰ ς „6 Eier“, περιστέρ(ι)α ς „6 Tauben“ und für die Zubereitung ξύλου κανθ(έλια) β „2 Ladungen Holz“.

¹⁵ Siehe die sehr hilfreiche Zusammenstellung von VANDONI, M., *Feste pubbliche e private nei documenti greci*. Milano 1964.

Fleisch

Auf den Tisch kamen fraglos auch Fleischspeisen. Die Buchführung des Fleischhauers und Fleischhändlers Menas SPP XX 250 (6./7. Jh. n. Chr.) gibt für 16.–19. Hathyr (= 12.–15. November) eines 7. Indiktionsjahre einen Einblick in die Vielfalt dieser Speisen, von denen nur Mengen, aber keine Preise eingetragen sind. Man kann dies als “Lieferungsabrechnung” verstehen:

- 1 λόγο(ς) Μηνᾶ κρεοπώλου
- 2 Ἀθὺρ ις ινδ(ικτίονος) ζ
- 3 ις ζωμοβοῦβλο(υ) λί(τραι) κβ/
- 4 λιπάριν λί(τραι) [ς]/
- 5 ιζ σαρκία (καὶ) στέρν[ιν] λί(τραι) κγ
- 6 ιη σαρκὶν (καὶ) στέρν[ιν] λί(τραι) η
- 7 [τῆ] αὐτ(ῆ) σωμ() ἐπινεχο() λί(τραι) []
- 8 [τῆ] αὐτ(ῆ) ὠφέλιν λί(τραι) . . [. .]
- 9 ιθ σαρκία λί(τραι) [] /
- 10 τῆ αὐτ(ῆ) στέρνιν λί(τραι) [] ζ´
- 11 (ὕπερ) τ(οῦ) α(ὐτοῦ) λόγο(υ) τῆς ὑπ[] ε()
- 12 (ὕπερ) σαρκί(νου) λόγο(υ) τῆς
- 13 ἀγίου Ὁρουώγχιο[ς] .. [] .δ

3. ζωμοβοῦβλο(υ), 8. ὀφέλλιον

- 1 “Rechnung des Fleischhauers Menas
- 2 16. Hathyr (= 12. November) 7. Indiktion
- 3 am 16. Geschmortes Rindfleisch 22 ½ Pfund
- 4 Fettes Fleisch 6 ½ Pfund
- 5 am 17. Schinken und Brustfleisch 23 Pfund
- 6 am 18. Schinken und Brustfleisch 8 Pfund
- 7 am selben Tag ...
- 8 am selben Tag Fleischhäppchen [XX] Pfund
- 9 am 19. Schinken [] ½ Pfund
- 10 am selben Tag Brustfleisch [] 1/6 Pfund
- 11 auf dieselbe Rechnung ...
- 12 für Schinken auf Rechnung des
- 13 (Klosters) des Heiligen Horouonchis [] 4 Pfund“

Z. 7: Diese Zeile ist noch ungeklärt. Es dürfte irgend ein Fleisch mit einer speziellen Vorbereitung gemeint sein. Eine der Deutungen lautet „Saueuter“.

Obst

Eine Liste (CPR X 62, 7. Jh. n. Chr.): der geschuldeten und auf das Landgut geschickten Waren macht uns mit einer bunten Auswahl an Obst bekannt.

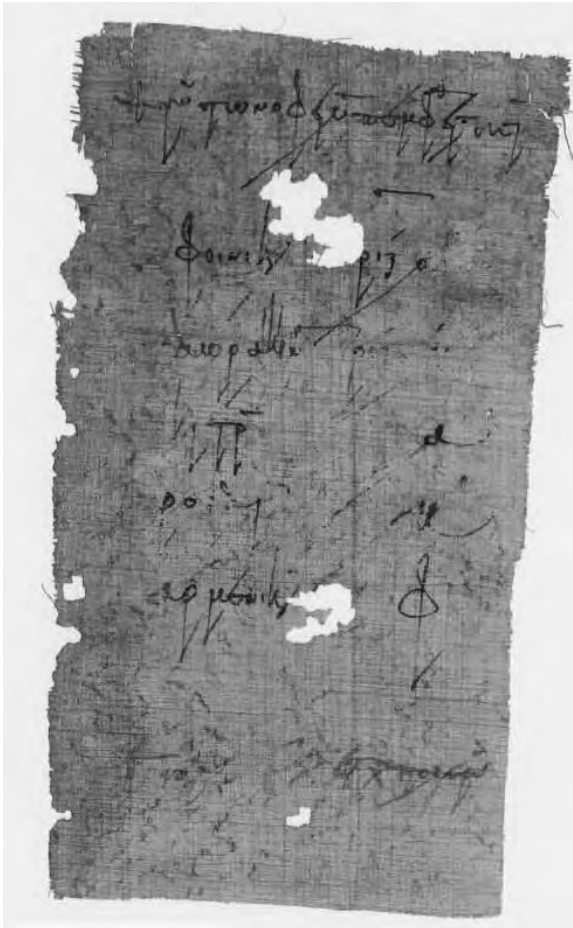


Abb. 3. G 23211

1 † γνῶσις ὄφειλ(ημά)τ(ων) πεμφθ(έντων) εἰ(ς) τ(ήν) οὐσί(αν)
 2 οὔ(τως)

„Liste der geschuldeten und auf das Landgut gesandten Waren, wie folgt:“

3	φοινίκ(ων)	ριζ	,αφ	Datteln 117	1500
4	δωρακί(ων)	ριζ	,αφ	Pfirsiche 117	1500
5	κίτρ(ων)		,α	Zitronen	1000
6	ρόιδι(ων)		,β	Granatäpfel	2000
7	ἀρμενικ(ῶν)		φ	Aprikosen	500

8 (2. H..) πρά(γματα) ἀγορασθ(έντα) [...] Μεχ(εῖρ) δε(ις) τ(ὸ) Πτολεμαίδ(ος)
 „Handelsgeschäfte am 4. Mecheir im (Dorf) Ptolemais“.

Das Schriftstück abschließend wird berichtet, daß diese Waren auf dem Obstmarkt gekauft und auf den Landsitz in Ptolemais gesendet wurden. Bemerkenswert ist, daß bei Datteln und Pfirsichen die Stückzahl notiert ist. Zitronen, Granatäpfel und Aprikosen sind ohne exakte Stückzahl registriert. Die nachfolgende Zahl bezeichnet wohl den Preis, wobei die Währungseinheit eingespart ist.

Zum Einkauf

An einen Einkaufszettel läßt CPR X 138 (7. Jh. n. Chr.) denken, denn es sind nur Produkte notiert, ohne weitere Angaben wie Menge oder Preis.

1	[κε]δρομή(λων)	Zitronen
2	μυρσίνου	Myrte
3	μέλιτος	Honig
4	κοριάξων	Korioxos-Fisch (?)
5	χυρ[ίον]	Ferkel (χοιρίον)

Zitronen, Myrte, Honig und ein Ferkel mag man als Standard ansehen. Über das Korioxos-Wassertier gibt es nur spärliche Informationen: Aufschlußreich ist der Kurzbrief SPP XX 224 (6./7. Jh. n. Chr.): „Einen schönen Fisch (κοριάξον) fand ich im Kanal und schickte ihn meinem Herrn.“ Ähnlich im Brief P.Prag II 197, 6 (6. Jh. n. Chr.): „ich schickte eurer Erhabenheit neun Fische (κοριάξους).“

Für Feinschmecker

Wie wählerisch und auf exquisite Speisen bedacht man war, lassen exempli causa zwei Wiener Fragmente vermuten: Jemand zahlt für Fässer (βιτιν[ών]) und Töpfe (ἀμφαλάρ[ια]) sowie für (ὑπὲρ) τραγήματος „für Zuckerwerk“, (ὑπὲρ) ἰτρίου Ἀσκαλώνιου „für Honigkuchen aus Askalon“ und (ὑπὲρ) ταριχίου Ἀσκαλωνίου „für Pökelfleisch aus Askalon“. Man könnte einen Lebensmittelhändler vermuten. Askalon, im Süden Israels, reklamierte für sich, nach dem Zeugnis des Papyrus, Honigkuchen und Pökelfleisch als gesuchte Exportware. P.Vindob. G 13442, 6. Jh. n. Chr. ediert von J. Diethart in *AnalPap.* 2 (1990) 97ff.

Exquisites

Auch wenn der fragmentarische Erhaltungszustand eine Menge an Informationen nicht preisgibt, sind erhaltene Teile von höchstem Aussagewert. Bemerkenswert ist gleichsam die Internationalität der Speisen: P.Vindob. G 23223, 7. Jh. n. Chr., ediert von J. Diethart, *AnalPap.* 2 (1990) 105ff. Es ist wohl wiederum eine als „Liste“ bezeichnete Aufzählung von Speisen, die man als Gourmetspeisen zu nennen hat:

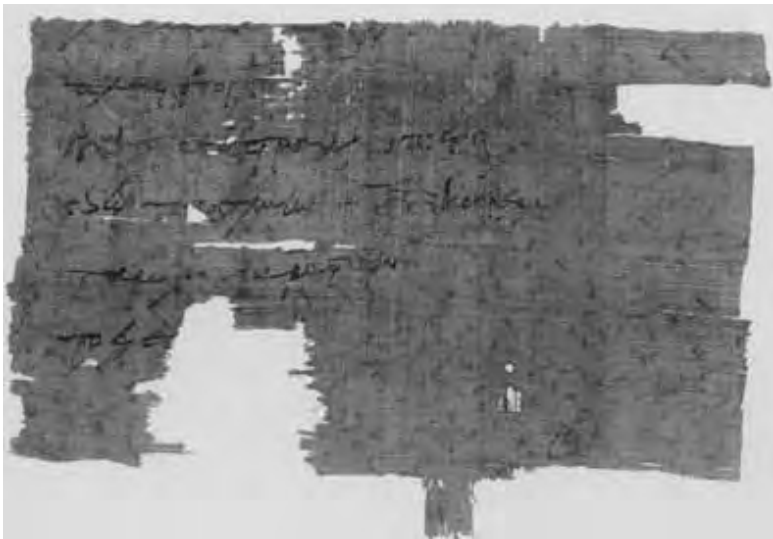


Abb. 4. P. Vindob. G 23223

Z. 4: γλυκιστὸν ἀπὸ στρουθ(ῶν) (καὶ) περιστ(ερεῶν) „süße Sauce, in die Spatzen und Tauben eingelegt sind“;

Z. 5: σφερία ἀπαλὰ Κνιδ(ίου) εἶ(ς) τ(ὰ) σκουτέλλ(ια) „mürbe Kringel aus Knidos, tellerfertig“;

Z. 6: τὰ μολόχια μ(ε)τ(ὰ) στερνίων „Malachios-Fische mit Brustfleisch“.

Z. 5: Knidos ist eine Hafenstadt im Südwesten Kleinasiens. Es wird sich wohl nicht konkret um aus Kleinasien importiertes Backwaren handeln, ebenso kann es sich um Süßwaren nach einem Rezept aus Knidos handeln. Diese Süßware nach Knidischer Kochkunst gehört offenkundig warm „sofort“ auf den Teller.

Z. 6: Der Malachiosfisch steht in Abrechnungen über Lebensmittel P.Strasb. IV 299 Verso 9 (2. Jh. n. Chr.) und SB VI 9095, 1. 9 (3. Jh. n. Chr.).

Großeinkauf

Die Buntheit eines wohl gedeckten Tisches läßt eine Bestelliste von Delikatessen einsehen (SB XVI 12246, 4. Jh. n. Chr.): δάφνη Lorbeer, πιπέριν Pfeffer, κύμινον Kümmel, γάρος Fischbrühe, μέλιν Honig, οὖον Ei(er), ὀρνίθια Hühnchen, οἰνογάρου Garum mit Wein, ὀψάριν Fleischhäppchen, κυλλιρίας Speltbrote, ἥπάτιν Leber, ποντικά Haselnüsse, θερμία Bohnen, κοπάδα Ölkuchen, τυρὶν λευκόν weißer Käse, κινάρα Artischocke.

Lebensmittel für Beamte

Eine koptische Liste (CPR XII 30, 7. Jh. n. Chr.) mit dem Titel „Liste der Leute, die Geschenke zu den (Beamten) der Pagarchie gebracht haben“ nennt die Lieferanten, ihren Heimatort sowie das gelieferte aufgezählt. Zu den „Geschenken“ gehörten: 6 Schafe, 9 Ferkel, 172 Wachteln, 13 Tauben, 97 Stück Käse, davon einer aus Askalon, 200 Kuchen, 26 Brote, 1 Würstel, 1 gesalzener Fisch, 4 Hühner, 18 Eier.

Wein

Was natürlich nicht fehlen kann: Wein. Da waren die Gourmets am Werk, und Importeure am Verdienst. Man liest von Wein aus Askalon, Attika, Chios, Kos, Kreta, Lesbos, Knidos, Laodikeia, Zypern. Und dazu bietet die Wiener

Papyrussammlung ein Spezifikum:¹⁶ Das einzige Etikett, einst auf einem Behälter fixiert, für ein hochgeschätztes exquisites Getränk am byzantinischen Hof: Muskatrosenwein: *μουσχοροσάτον*.¹⁷



Abb. 5. P.Vindob. G 23939

Kochrezepte

Ein letzter, aufhellender Blick auf das Thema „Essen und Koch“ bringen uns hochinteressante, einzigartige Fragmente eines Rezeptbuches auf einem Heidelberger Papyrus,¹⁸ nicht weniger wertvoll für unser Wissen über die Speisen der Antike als das Landwirtschaftsbuch (*De agri cultura*) Cato's (234–149 v. Chr.) und erst recht die *De re coquinaria* des Apicius (1. Jh. n. Chr.):

Fischbrühe: „[Wenn du] Graupen, Koriander, L[auch], Zwiebel, Dill ..., feinen Annesos ... [zusammengemengt hast], koche (das Gericht) auf Kohlen, und (zwar) indem du es mit einer Mischung aus Wasser, Wein, (Fisch?-)Brühe anfeuchtest. Wenn es gekocht ist und du es wegnehmen willst, sprengte Pfeffer, (Feigen?-)Saft nebst scharfem Essig darüber. Und man <läßt> dies ein wenig mitkochen, dann aber beschützt man es vor dem Feuer. Manche gießen Essig daran und kochen alles, nachdem sie das Grünzeug noch darunter gemengt haben. ...“

¹⁶ P.Vindob. G 23939: Durch Klebestoffe verursachte Verfärbungen und Ausbrüche lassen den Schluß zu, daß dieser Zettel auf einem Behälter angebracht war.

¹⁷ Vgl. Anm. 10.

¹⁸ BILABEL, F., *ΟΥΑΡΤΥΤΙΚΑ und Verwandtes*. (Mitteilungen aus der Heidelberger Papyrussammlung 1) Heidelberg 1920.

Pökelfleisch oder Schinkenstücke: „Fleisch in gleicher Weise roh. Das Pökelfleisch kocht man vorher, damit man nur seinen Salzgeschmack beseitigt. Dann (tut man) alles in ein Geschirr: vier Teile Wein, zwei Teile Süßen (Wein?), ein Teil Essig. Dörre (oder röste?) trockenen Koriander, Thymian, Annesos, Fenchel, nachdem du von Anfang an alles zusammenschüttet hast. Koche (das Gemisch). Wenn es halb fertig ist, tue Honig und milden Kümmel daran. Andere (geben) auch Pfeffer (daran), gießen die Brühe in einen heißen Topf und werfen Bröckchen von Mark und frischem Brot dazu (hinein)“.

Linsenbrei: „Zerdrücke Linsenbrei sorgfältig in Brühe von Vogelfleisch und koche (dies) oder (koche) in Wein, Wasser, Annesos, Kümmel, ... trockenen Dill (und) Kümmel. Die Linsen aber koche eigens, reibe Zwiebel ...“

Und heute

Es ist ja nichts Unbekanntes, daß die Gastronomie und der Tourismus unserer Tage Speisen nach den Rezepten der Römer anbieten. Über 5000 Eintragungen nennt Google bei der Frage nach „Römisch Essen heute“.