

apropos

[Perspektiven auf die Romania]

Sprache/Literatur/Kultur/Geschichte/Ideen/Politik/Gesellschaft

Essen und Trinken in der Romania

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die romanische Sprachgeschichte

Teresa Gruber & Elissa Pustka

apropos [Perspektiven auf die Romania]

hosted by Hamburg University Press

2023, 10

pp. 262-286

ISSN: 2627-3446

Online

<https://journals.sub.uni-hamburg.de/apropos/article/view/2103>

Zitierweise

Gruber, Teresa & Elissa Pustka. 2023. „Essen und Trinken in der Romania. Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die romanische Sprachgeschichte.“ *apropos [Perspektiven auf die Romania]* 10/2023, 262-286.

doi: <https://doi.org/10.15460/apropos.10.2103>

Except where otherwise noted, this article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International license (CC BY 4.0)



Teresa Gruber & Elissa Pustka

Essen und Trinken in der Romania

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die romanische Sprachgeschichte¹

Teresa Gruber

ist Wissenschaftliche Mitarbeiterin für spanische, portugiesische und italienische Sprachwissenschaft an der LMU München.

teresa.Gruber@romanistik.uni-muenchen.de

Elissa Pustka

ist Professorin für Romanische Sprach- und Kommunikationswissenschaft an der Universität Wien.

elissa.pustka@univie.ac.at

Keywords

Romanische Sprachen – Vulgärlatein – Etymologie – Wortschatz – Essen und Trinken

1. Einleitung

Liebe geht durch den Magen, Liebe zu Sprachen auch. Gerade Romanist*innen haben das Glück, ihre Forschungsfelder schlemmend bereisen zu können – nicht nur quer durch die Romania, sondern auch metaphorisch: Gerade die auf viele altbacken wirkende Sprachgeschichte kann man sich und anderen schmackhaft machen, indem man sie durch eine kulinarische Brille betrachtet. Wir wollen im Folgenden bekannte Etymologien² und Schlüsselquellen der romanischen Sprachgeschichte zum Thema Essen und Trinken herausgreifen, um diese für Einsteiger*innen in die Sprachwissenschaft leicht verdaulich darzustellen, aber auch um mit einer Neuperspektivierung romanistischen Basiswissens bereits bewandere

¹ Wir danken Beate Kern und Helga Auer für ihre kritische Lektüre, Verbesserungsvorschläge und finale Korrekturen.

² Der Begriff *Etymologie* bezeichnet die Herkunft eines Wortes. Für die romanischen Sprachen stehen verschiedene Wörterbücher zur Verfügung, in denen man Etymologien nachschlagen kann, zum Beispiel im *Romanischen etymologischen Wörterbuch* (REW) von Meyer-Lübke [1935] (³2009). Im Sinne der besseren Lesbarkeit verzichten wir darauf, jeden einzelnen Beleg im Text anzugeben. Stattdessen verweisen wir an dieser Stelle auf die *(Online-)Wörterbuchliste* in unseren Referenzen, wo alle Werke verzeichnet sind, mit denen wir gearbeitet haben.

sprachwissenschaftliche Gourmets zum Schmunzeln zu bringen. Dabei soll der Vergleich der romanischen Sprachen dazu anregen, über den eigenen Tellerrand hinauszublicken und sprachlich und kulturell immer wieder Neues zu entdecken.

Was zeichnet nun die Küche in der Romania aus? Sie ist unglaublich innovativ! Neben ihren Eigenkreationen ist sie berühmt für die Fusion von Einflüssen aus der ganzen Welt. Nicht nur die französische *haute cuisine* und die katalanische Molekularküche, auch Risotto und Paella, Pasta und Pommes waren den Römern noch unbekannt. Erst durch Kultur- und Sprachkontakte mit Nordafrika und Amerika kamen diese 'Sachen'³ und mit ihnen zum Teil auch die Wörter dafür nach Europa.⁴ Auch die Essenszeiten waren ständig in Bewegung, was beim Reisen durch die Romania zu Verwirrung führen kann: Während die Belgier beim *déjeuner* frühstücken, essen die Franzosen schon zu Mittag (cf. Abschnitt 6)! Nicht einmal ein gemeinsames Wort für ESSEN blieb erhalten. Sp./pt. *comer* geht auf das vulgärlateinische Wort für AUFESSEN zurück, fr. *manger*, it. *mangiare* und rum. *a mânca* auf das Konzept MAMPFEN (cf. Abschnitt 2.2). Eine der wenigen kulinarischen Konstanten der Romania ist der Käse, der uns in seinen Variationen von Frisch- über Weich- bis hin zu Hartkäse einen wunderbaren Einblick in die romanische Dialektologie gibt (cf. Abschnitt 3). Auch die *Nodicia de Kesos* ('Käsenotiz'), eines der ältesten romanischen Sprachzeugnisse, beschäftigt sich mit Käse (cf. Abschnitt 3.1). Beginnen wir aber mit den lustvollen Orgien der Römer, denn diese geben uns Aufschluss über das damals gesprochene 'Küchenlatein' (cf. Abschnitt 2)!

2. Essenskult und *Foodies* im Alten Rom

2.1. Eine Schlemmerorgie am Golf von Neapel: das „Gastmahl des Trimalchio“ als Quelle des Vulgärlateins

Wer wissen will, was und vor allem wie die Römer schlemmten, der sollte einen Blick auf die „Cena Trimalchionis“ werfen – oder sich die oscar-nominierte italienische Verfilmung *Fellinis Satyricon* ansehen (Fellini 1969). Das „Gastmahl des Trimalchio“ ist ein Fragment des satirischen Romans *Satyricon* von Titus Petronius Arbiter, auch *Petron* genannt (1. Jh. n. Chr.). Darin geht es um eine wahrhaftige Orgie, die im Haus des freigelassenen Sklaven Trimalchio in einer Villa am Golf von Neapel stattfindet. Allein schon zum ersten Gang, einem Themenessen zu den Sternzeichen, lässt der Gastgeber unter anderem mit Honig und Mohn bestreute Haselmäuse servieren, Heuschreckenkrebst, Seearben, Wildschwein und Gans mit Oliven, Datteln, Feigen, Pflaumen und Granatapfelkernen, daneben Innereien wie Hoden, Gebärmutter, Euter und Nieren. Bei musikalischer Umrahmung fließt

³ 'Wörter' und 'Sachen' werden seit über 100 Jahren insbesondere in Sprachatlanten erforscht, wo unter anderem landwirtschaftliche Geräte oder Haushaltsgeräte mit Zeichnungen und Fotografien zusammen mit ihren Bezeichnungen dokumentiert sind. So kann man z.B. im *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz* (AIS) nicht nur nachschlagen, wie sich die Wörter für 'Bratpfanne' von Dorf zu Dorf ändern, sondern auch Abbildungen der dort verwendeten Pfannentypen ansehen (cf. Karte 961 im AIS von Jaberg/Jud 1933 <<https://navigais-web.pd.istc.cnr.it?map=961>>).

⁴ Wir beschränken uns in diesem Essay fürs Erste auf die 'Alte Romania' und geben im Schlusskapitel noch einen Ausblick auf die 'Neue Romania'.

der Honigwein aus Schläuchen: „*pisces natate oportet*“ ‘Fisch muss schwimmen’ (wörtl. ‘Fische’), prostet Trimalchio dabei seinen Gästen zu. Als später ein 100 Jahre alter Falerner auf den Tisch kommt (ein im Alten Rom berühmter halbtrockener Wein aus Kampanien), ruft er zum Toast:

„Eheu [...] ergo diutius vivit vinum quam homuncio. Quare tangomenas faciamus. Vinum vita est.“ ‘Ach Gott, also lebt der Wein länger als ein Menschskind. Darum wollen wir Prosit machen. Wein ist Leben.’ (Petronius ¹²2008, 24–25)

Sprachwissenschaftlich ist die Party des ungebildeten Neureichen ein wahrer Glücksfall: Denn der Autor Petron legte den Feiernden nicht klassisches Schriftlatein (klat.), sondern ‘Küchenlatein’ in den Mund: gesprochenes ‘Vulgärlatein’ (vlat.) (cf. Kiesler/Noll ²2018, Müller-Lancé ³2020).

<p>(1) „Videris mihi, Agamemnon, dicere: ‘Quid iste argutat molestus?’ Quia tu, qui potes <i>loquere</i>, non loquis. Non es nostrae fasciae, et ideo <i>pauperorum</i> verba derides. Scimus te prae litteras fatuum esse. Quid ergo est? Aliqua die te persuadeam, ut <i>ad villam</i> venias et videas <i>casulas</i> nostras. Inveniemus quod <i>manducemus</i>, pullum, ova: <i>belle</i> erit, etiam si omnia <i>hoc anno</i> tempestas dispare pallavit. Inveniemus ergo unde saturi fiamus. Et iam tibi discipulus crescit cicaro meus. Iam quattuor partis dicit; si vixerit, habebis ad latus servulum. Nam quicquid illi vacat, caput de tabula non tollit. Ingeniosus est et bono filo, etiam si in aves morbosus est. Ego illi iam tres cardeles occidi, et dixi quia mustella <i>comedit</i>.“</p>	<p>Du siehst mir so aus, Agamemnon, als ob du sagen wolltest: ‘Was <i>schwätzt</i> der lästige Mensch da?’ Weil du, der’s Reden versteht, nicht redest. Du bist von anderem Kaliber als wir, und deshalb lachst du über dem <i>Plebs</i> seine Worte. Wir wissen, du hast vor lauter gelehrtes [sic !] Zeugs einen Klaps. Wie stehst also? Ob ich dich eines schönen Tages herumkriege, dass du <i>meinen Landsitz</i> besuchst und die <i>Buden</i> meiner Wenigkeit besichtigst? Wir finden schon etwas zu <i>beißen</i>, ein Hähnchen, Eier; es wird <i>nett</i> werden, obschon das Wetter <i>heuer</i> alles verdorben hat; also, wir finden schon etwas zum Sattwerden. Übrigens gibt es bald einen Schüler für dich, mein Butzelmann wächst heran. Er kann schon durch vier teilen; wenn er am Leben bleibt, wirst du an ihm einen Pikkolo zur Seite haben. Denn jede freie Stunde sitzt er mit der Nase über seiner Tafel. Er ist gescheit und kreuzbrav, obschon er einen Tick auf Vögel hat. Ich habe ihm schon drei Stieglitzen umgebracht und gesagt, ein Wiesel hat sie <i>gefressen</i>.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(Petronius ¹²2008, 50–51, Herv. der Verf.)

Typisch vulgärlateinisch ist in diesem Ausschnitt u.a. Folgendes (cf. Kiesler/Noll ²2018, 140–143):

- Morphosyntax:
 - vlat. *loquere* ‘sprechen’ statt klat. LOQUI: aktives Verb statt Deponens (Verb mit passiven Formen und aktiver Bedeutung)
 - vlat. *pauperorum* ‘über die Armen/den Plebs’ statt klat. PAUPERUM: regularisierter Genitiv Plural

- vlat. *ad villam* ‘zu meinem Landsitz’ statt klat. VILLAM: Präpositionalphrase statt Akkusativ der Richtung
- Lexikon:
 - vlat. *casula* ‘Häuschen’: expressiver Diminutiv
 - vlat. *manducare* und *comedere* neben klat. EDĒRE ‘essen’ (cf. Abschnitt 2.2), die in der deutschen Übersetzung entsprechend expressiv als *beißen* und *fressen* wiedergegeben werden (cf. Müller-Lancé ³2020, 270)
 - vlat. *hoc anno* statt klat. HÖRNŌ ‘dieses Jahr/heuer’: (cf. auch sp. *hogaño* ‘dieses Jahr’ cf. Abschnitt 3.1) (cf. Stein 2008, 3102)

Natürlich handelt es sich hierbei nicht um eine authentische Aufzeichnung des gesprochenen Lateins der damaligen Zeit, sondern um fingierte Mündlichkeit (cf. Goetsch 1985), wie man sie auch heute in Dialogen von Drehbüchern, Comics und Werbeslogans findet. Solche Imitationen, Inszenierungen und Karikaturen geben die Sprechsprache nicht eins zu eins wieder, sondern übertreiben besonders auffällige Merkmale und vernachlässigen andere – sie stereotypisieren. Da bis Ende des 19. Jahrhunderts aber keine Tonaufnahmen existierten und selbst moderne audiovisuelle Sprachdaten nie 100% ‘authentische’ Sprache enthalten (da wir uns beim Sprechen immer auch ein bisschen in ‘Szene setzen’; cf. Goffman 1956), können solche literarische Quellen unter Berücksichtigung ihrer Besonderheiten für die Sprachwissenschaft sehr nützlich sein (cf. Tagliavini ²1998, 160–163, Kiesler/Noll ²2018, 39–40).

Den Schauplatz des Gastmahls identifizierte Theodor Mommsen, einer der bedeutendsten Altertumsforscher des 19. Jahrhunderts, der 1902 den Literaturnobelpreis für seine *Römische Geschichte* erhielt: das im 8. Jh. v. Chr. gegründete griechische Städtchen *Cumae* (< gr. *Κύμη*), etwa 25 Kilometer von Neapel entfernt. Heute befindet sich dort eine archäologische Ausgrabungsstätte. Hier stößt man zwar weder auf Trimalchios Haus – die „Cena Trimalchionis“ ist schließlich ein fiktionaler Text – noch auf bedeutende ‘linguistische Funde’ wie in Pompeji und Herculaneum, die nicht weit entfernt im Golf von Neapel liegen. Ein Besuch lohnt sich dennoch, weil man hier Spuren der griechischen Kultur finden kann. Diese hatte Süditalien geprägt, bevor es römisch wurde. Ein Highlight ist die Grotte der Wahrsagerin Sibylle von Cumae, die bereits in Vergils *Aeneis* (III, 440–452) erwähnt wird.

2.2. FUTTERN, MAMPFEN, SCHMATZEN: expressive Innovationen im Vulgärlatein

Das „Gastmahl des Trimalchio“ enthält gleich drei Wörter für ESSEN: klat. EDĒRE sowie vlat. *comedere* und *manducare*. Im klassischen Latein hieß ESSEN EDĒRE. Dieses Wort hat sich in keiner romanischen Sprache erhalten: pt./sp. *comer* gehen auf vlat. *comedere* ‘aufessen’ zurück, fr. *manger*, it. *mangiare* und rum. *a mânca* auf vlat. *manducare* ‘kauend, lautstark und gierig essen’ (cf. u.a. Tagliavini ²1998, 176; Kiesler/Noll ²2018, 100; Müller-Lancé ³2020, 270). Man sieht die Bewegung des Kiefers und der Backen, hört das Zermahlen mit den Zähnen und das Schmatzen von Zunge und Lippen, bei halboffenem Mund zeigt sich ein ekelerregender Brei.

Dieses emotionsauslösende sprachliche 'Heranzoomen' an das Geschehen nennt man in der Sprachwissenschaft *Expressivität* (cf. Pustka 2015). Diese ist typisch für die gesprochene Sprache im Allgemeinen (so sagt man auch auf Deutsch *futtern* für ESSEN) und besonders wichtig für die Entstehung der romanischen Sprachen. Neben MAMPFEN ist auch AUFESSEN eine Stufe gieriger als ESSEN. Während die französischen, italienischen und rumänischen Fortsetzungen von vlat. *manducare* heute die ganz normalen Wörter für ESSEN geworden sind, finden sich im Spanischen und Portugiesischen mit *comer* als Normalwort zusätzlich sp./pt. *manducar* mit expressiver Markierung.

3. So ein Käse!

3.1. Lager-Buchhaltung als Motor der romanischen Schriftlichkeit

Das älteste romanische Dokument der Iberischen Halbinsel ist nicht etwa ein Gedicht oder ein Gesetzestext, sondern eine Auflistung von Käselieferungen und somit eine Art mittelalterlicher Vorläufer der Excel-Tabelle: die *Nodicia de Kesos*. Um 980 n. Chr. vermerkte Pater Semeno die Anzahl der Käselaibe, die das Kloster als Gegenleistung für die Mitarbeit in den Weinbergen an andere Abteien verteilte. Der Mönch kritzelte diese rudimentäre Buchhaltung auf die Rückseite einer lateinischen Schenkungsurkunde aus dem Jahr 959 n. Chr. Er hatte wohl vor, auf Latein zu schreiben. Allerdings beherrschte er diese Gelehrtensprache so schlecht, dass er im Wesentlichen so schrieb, wie er sprach. Da sich zu diesem Zeitpunkt noch keine romanischen Sprachen und Dialekte herausgebildet hatten, sollte man vorsichtigerweise von einem *protoiberoromanischen Idiom* sprechen.⁵ Die *Nodicia de Kesos* ist daher auch nicht das älteste Sprachdenkmal des Spanischen, denn das Kloster *Monasterio de los Santos Justo y Pastor* lag in León und das Spanische hat seinen Ursprung im Kastilischen des kantabrischen Berglands. Die *Nodicia de Kesos* ist aber das älteste romanische Sprachdenkmal der Iberischen Halbinsel (cf. Bollée/Neumann-Holzschuh²2017, 56).

⁵ In der Hispanistik sind dafür die Begriffe *romance primitivo* oder *protoromance* etabliert (cf. Schäfer-Prieß/Schöntag 2012, 39). Koch/Oesterreicher (²2011, 224–226) nennen fünf konkurrierende *romances peninsulares*, die bis zur Konsolidierung des Kastilischen als überregionale Distanzsprache die sprachliche Landschaft der Iberischen Halbinsel prägten, nämlich das Galegisch(-Portugiesische), das Asturisch-Leonesische, das Kastilische, das Navarro-Aragonesische und das Katalanische.

(2) <i>(Christus) Nodicia de</i>	(Christus) Notiz über
<i>/ kesos que</i>	die Käselaibe, die
<i>/ espisit frater</i>	ausgeteilt hat Bruder
<i>/ Semeno: jn labore</i>	Semen: für die Arbeit
<i>/ de fratres jn ilo ba-</i>	der Brüder in dem Wein-
<i>/ celare</i>	berg
<i>/ de cirka Sancte Ius-</i>	um San Justo
<i>/te, kesos U; jn ilo</i>	5 Käse, in dem
<i>/ alio de apate,</i>	anderen des Abtes,
<i>/ II kesos; en qu[e]</i>	2 Käselaibe, in dem,
<i>/ puseron ogano,</i>	den sie heuer anlegt haben,
<i>/ kesos IIII; jn ilo</i>	4 Käselaibe, in dem
<i>/ de Kastrelo, I;</i>	von Castrillo, 1,
<i>/ jn ila uinia majore,</i>	in dem größeren Weinberg,
<i>/ II;</i>	2;

(Quelle: Arroyo et al. 2010, 42; Übers. der Verf.)

In der *Nodicia de Kesos*, von der wir hier die erste von zwei Spalten abgebildet haben, finden sich zahlreiche typisch romanische (rom.) Merkmale:

- Phonologie: Schwächung der intervokalischen Plosive, z.B. rom. *nodicia* statt lat. *nōtitia*, *-ae* (sp. *noticia* 'Nachricht' ist ein Latinismus⁶)
- Morphosyntax: Präpositionen statt Kasusmarkierung, z.B. rom. *nodicia de kesos* statt der im klassischen Latein möglichen Konstruktion *NOTITIA CASEORUM
- Lexikon: rom. *ogano* (cf. sp. *hogaño*) < vlat. *hoc anno* statt klat. HÖRNŌ 'dieses Jahr' (cf. Abschnitt 2.1)

Gleichzeitig enthält die *Nodicia de Kesos* – wie alle Texte dieser frühen Zeit – klassisch lateinische Merkmale. Das Nebeneinander von klassischem Latein und Protoromanisch ist typisch für die frühe romanische Schriftlichkeit (cf. Lüdtkke 1964, 3). Klassisch lateinische Lexeme in der *Nodicia de Kesos* sind etwa *labore* < klat. LABOR, -IS statt vlat. *tripalium* (> sp. *trabajo* 'Arbeit'; cf. Koch 2005). Daneben finden sich auch Hyperkorrekturen⁷. So schreibt der Mönch beispielsweise *apate* ('Abt') für klat. *ABBAS*, *ABBATIS*. Da er sich bewusst ist, dass er oft fälschlicherweise statt klat. <p> schreibt (weil er nämlich [b] ausspricht), schreibt er hyperkorrekt <p>, auch wenn in diesem Fall in der klat. Form tatsächlich <bb> vorliegt. Dagegen ist *keso* ein romanisches Erbwort, denn sp. *queso* steht im Gegensatz zu fr. *fromage* und it. *formaggio* in Kontinuität zu klat. *CĀSEUS*, -ŪS (cf. Abschnitt 3.2).

Wer zum Ursprungsort der Käsenotiz reisen möchte, wird leider enttäuscht: Das Kloster und die Ortschaft Rozuela gibt es heute nicht mehr. Aber die Kathedrale von

⁶ Ein *Latinismus* ist ein Lehnwort aus dem Lateinischen. Die romanischen Sprachen setzen nicht nur das gesprochene Vulgärlatein fort, sondern übernahmen immer wieder Elemente aus dem klassischen Latein als gelehrte Kontaktsprache. So hat sich lat. *NŌTITIA*, -AE 'Kenntnis' einerseits erbwörtlich zu rom. *nodicia* 'Notiz, Liste' weiterentwickelt, andererseits wurde sp. *noticia* 'Nachricht' später direkt aus dem Lateinischen entlehnt.

⁷ Mit *Hyperkorrektur* bezeichnet man das Phänomen, dass Sprecher*innen besonders gut sprechen wollen und dadurch aus normativer Sicht falsche Formen produzieren (cf. Labov 1964).

Léon kann besichtigt werden, in deren Archiv das Originalmanuskript (ACL n°852) aufbewahrt wird. Sie liegt auf dem Pilgerweg nach Santiago de Compostela, noch gut 300 Kilometer vor dem Ziel.

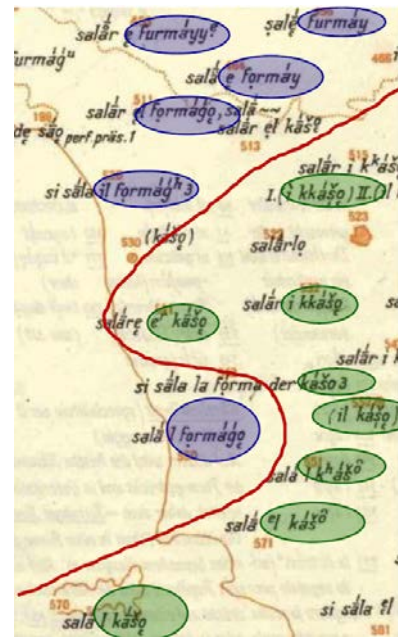
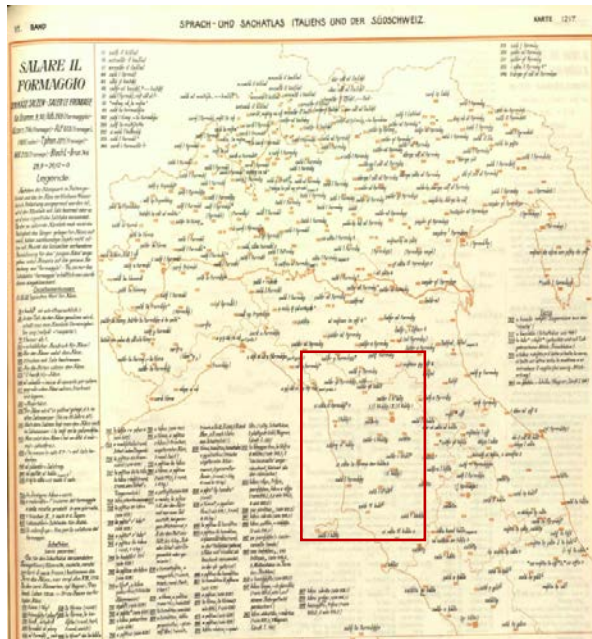
3.2. Frischkäse, Weichkäse, Hartkäse: Käse-Isoglossen durch die Romania

Käse gab es schon im alten Rom: Man mixte frischen Quark (klat. COĀGULUM LACTIS ‘Geronnenes der Milch’) mit Öl, Salz, Koriander und Walnüssen zu einem Brotaufstrich namens klat. MORETUM, -I und aß ihn auf Fladenbrot zum Frühstück. Aus Quark wiederum stellte man Hartkäse her (klat. CĀSEUS, -ŪS ‘gepresster Quark, Käse’), zum Beispiel Pecorino, den es tatsächlich seit rund 2.000 Jahren gibt. Die Legionäre nahmen ihn als Proviant mit. Auch mit dem spanischen Wort *queso* ist in erster Linie Hartkäse wie der *queso manchego* gemeint (cf. auch pt. *queijo*); Quark und Frischkäse hingegen bezeichnet man als sp. *requesón*. Dagegen ist rum. *caş* Frischkäse, der nach ein paar Wochen Reifung zu *telemea* wird und dann an den griechischen Feta erinnert.

Zu den weltweit größten Käseproduzenten und -konsumenten gehören heute die Franzosen und die Italiener, die zum Käse fr. *fromage* bzw. it. *formaggio* sagen (cf. Abschnitt 3.1). Auch diese Wörter gehen auf klat. CĀSEUS, -ŪS zurück, allerdings auf die Kombination (CĀSEUM) FORMATICUM ‘geformter Käse’. Es handelt sich also um eine metonymische Übertragung von der Form auf den Inhalt, da es sich um Käse handelt, der in einer Form hergestellt wird. Die Idee der Form findet sich auch im Namen des französischen Edelschimmelkäses *Fourme d’Ambert* wieder. Dabei hat sich *fourme*, die Bezeichnung für ‘Form’ in der *langue d’oïl*⁸, erbwörtlich aus klat. FORMA, -AE entwickelt, wohingegen fr. *forme* ‘Form’ ein Latinismus ist. Daneben findet man auch in den süd- und zentralitalienischen Dialekten das Wort *cacio*, das klat. CĀSEUS, -ŪS fortsetzt. Eine Kostprobe bietet die römische Pasta *Cacio e Pepe*: mit frisch geriebenem Pecorino und schwarzem Pfeffer. Daneben hat CĀSEUS, -ŪS auch in it. *caciotta* ‘Käselaiab’ überlebt. Die Grenze zwischen *formaggio* und *cacio* verläuft in der Toskana. Wo genau diese *Isoglosse*⁹ liegt, kann man im Sprachatlas von Jaberg/Jud (1933) nachsehen, der mittlerweile digitalisiert wurde und über die Navigationssoftware NavigAIS (cf. Tisato 2010) im Web frei zur Verfügung steht (cf. Abb. 1).

⁸ Die Galloromania auf dem Gebiet des heutigen Frankreichs lässt sich nach Dante in *oïl*-Dialekte im Norden und *oc*-Dialekte im Süden aufteilen. *Oïl* ist das Wort für ‘ja’ im Norden (Pikardisch, Normannisch etc.), *oc* das Wort für ‘ja’ im Süden (Okzitanisch) (cf. Cerquiglini 2003).

⁹ *Isoglossen* sind Linien, die in Sprachatlanten die Grenzen zwischen zwei Varianten einer Variablen darstellen (cf. Glück 2016, 310).



1 | Käse-Isoglossen in der Karte 1217 „Salare il Formaggio“ im *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz (AIS)* von Jaberg/Jud (1933) (cf. <<https://navigais-web.pd.istc.cnr.it/?map=1217>>).

In Norditalien und Südostfrankreich existiert aber noch ein weiteres Käsewort unbekanntes Ursprungs: it. *toma* bzw. fr. *tome/tomme*. Die französische *tome fraîche* ist die wichtigste Zutat des legendären *aligot* aus dem Aubrac im französischen Zentralmassiv, Kartoffelbrei mit Crème fraîche, Knoblauch und Käse. Dabei heißt *tome fraîche* wörtlich ‘frischer Frischkäse’, da okz. *toma* bereits ‘Frischkäse’ bezeichnet, dies aber von den Franzosen nicht verstanden wurde. Solche Doppelungen kommen in der Sprachgeschichte häufig vor (cf. auch den Fall *Chai-Tee* in Abschnitt 4.1). Alle drei romanischen Käsebezeichnungen – *caesus*, *formaticum*, *toma* – treffen in Italien aufeinander.

Wer sich also auf einen Streifzug durch die romanische Käselandschaft begibt, bekommt einen Eindruck, wie sich innerhalb einer semantischen Domäne Wandelprozesse vollziehen. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich nämlich nicht nur kulinarisch, sondern auch terminologisch eine wahre Käsevielfalt entwickelt. So entwickelten sich neben den Gattungsnamen, die entweder *CĀSEUM* oder *FORMATICUM* fortsetzen, neue Bezeichnungen für Frischkäse bzw. Quark, den man sp. *quesón*, pt. *queijão* oder *quejo branco*, rum. *brânza* (mit umstrittener Etymologie), it. *ricotta* und fr. *fromage blanc* nennt. Auf die größte Bezeichnungsvielfalt stößt man jedoch bei den ganz speziellen Käsesorten.

So ist der italienische *caciocavallo* wörtlich ein ‘Pferdekäse’ – jedoch nicht, weil er aus Pferdemilch gewonnen würde, sondern weil seine birnenförmigen Laibe traditionell zu Paaren zusammengebunden und wie Satteltaschen über den Rücken der Pferde gelegt wurden. Es handelt sich damit um eine Metonymie vom Transportmittel auf das Transportgut. Im Rumänischen ist *cașcaval* die Bezeichnung für ganz normalen Hartkäse geworden. Metonymien sind im Käsebereich keine Seltenheit: Besonders typisch ist die Übertragung vom Ortsnamen auf den Käseamen (z.B. *Roquefort*, *Brie*). Eine Metapher liegt dagegen bei dem italienischen *Fior di*

latte vor – der Kuhmilchvariante des *Mozzarella di Bufala*. Dieser Ausdruck ist im wahrsten Sinne des Wortes ‘blumig’, denn *Fior di latte* bedeutet wörtlich ‘Blüte der Milch’ und steht damit für das Beste aus der Milch, nämlich entweder den Rahm oder eben diese spezielle Käsesorte.

Neben der Semantik liefert auch die Morphologie Möglichkeiten, neue Käsenamen zu kreieren, zum Beispiel für den spanischen *requesón* (‘Frischkäse, Hüttenkäse’). Diesen gewinnt man – ähnlich wie italienischen Ricotta – durch die Weiterverarbeitung der Molke, die bei der Verkäsung von Milch übrigbleibt. Das spanische Wort *requesón* wird durch einen Derivationsprozess abgeleitet: Dem Stamm *ques-* wird das Präfix *re-* vorangestellt, das die Bedeutungsnuancen *Iteration* und *Intensivierung* beinhaltet; hinten wird das Suffix *-ón* angefügt, das eine augmentative, d. h. vergrößernde Funktion hat. Bei it. *ricotta* erfolgte die Derivation schon im Lateinischen: klat. *RECOCTA* ‘wiedergekocht’. Auf den Wortbildungstyp der Komposition stößt man im Französischen und Portugiesischen mit *fromage blanc* bzw. *queijo branco* (wörtlich ‘weißer Käse’): Dort ergibt die Verbindung der Konzepte KÄSE + WEIß die Bedeutung ‘Frischkäse’. Süditalienisch *mozza* ‘Frischkäse’ ist übrigens, kombiniert mit dem Diminutivsuffix *-ella*, die Basis für den Mozzarella.

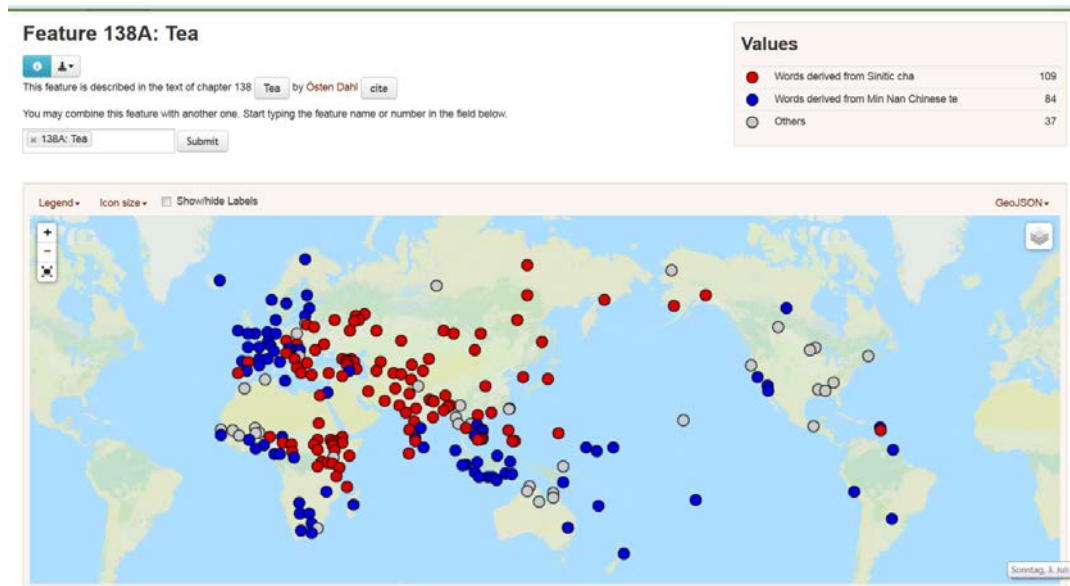
4. Orientalische Heißgetränke *to go*

4.1 *Chai* oder *Tee*?

Portugiesische und niederländische Wort-Importe nach Europa

Warum sagt man auf Spanisch *té*, auf Französisch *thé* und auf Italienisch *tè* – aber auf Portugiesisch *chá* und auf Rumänisch *ceai*? Die Antwort ist, dass der Tee aus China über zwei Routen nach Europa gelangte: Portugiesische Seefahrer brachten im 16. Jahrhundert als erste den Tee aus Nordchina mit und mit ihm das Mandarin-Wort *chá*. Nach Rumänien kam dieses über den russischen Landweg. Im übrigen Europa wurde das neue Heißgetränk dagegen erst durch die niederländischen Tee-Importeure verbreitet, die den Tee in Südchina einkauften, wo die Aussprache des Min-Nan-Dialekts *tê* vorherrschte. Aus demselben chinesischen Tee-Wort entstanden damit verschiedene Typen von Tee-Wörtern in den romanischen Sprachen – und den Sprachen der Welt (cf. Abb. 2). Man spricht hier von einer *Dublette*¹⁰. Als *Chai-Tee* wird heute in deutschen Supermärkten und Cafés häufig die typisch indische Gewürzmischung aus Kardamom, Zimt, Ingwer etc. angeboten, die mit Zucker und Milch zu einem warmen Getränk aufgeköcht wird. Aus Sicht der historischen Sprachwissenschaft handelt es sich dabei um eine ganz banale Doppelung des Wortes für TEE, also ‘Tee-Tee’ (cf. bereits fr. *tome fraîche* ‘frischer Frischkäse’ in Abschnitt 3.2).

¹⁰ In den romanischen Sprachen finden sich viele *Dubletten*. Darunter versteht man Paare von zwei Wörtern, die beide aus dem Lateinischen stammen: Das eine ist ein Erbwort, das sich in 2.000 Jahren Sprachgeschichte in Form und Inhalt verändert hat, das andere ist ein Lehnwort aus dem im Mittelalter in den romansprachigen Ländern als Bildungssprache immer noch sehr präsenten Latein. So stammen etwa fr. *chose* ‘Sache’ und fr. *cause* ‘Ursache’ beide vom Etymon klat. *CAUSAM* ‘Ursache’ ab (cf. Stein 2014, 133).



2 | Tee-Karte in *The World Atlas of Language Structures* WALS
(<https://wals.info/chapter/138>; Dahl 2013)

4.2. Vom Orient in den Okzident: Der Weg des Kaffees in die Romania

Wo gibt es den besten Kaffee in der Romania? – Eine einfache Antwort auf diese ‘Glaubensfrage’ lässt sich kaum finden. Viele Kenner schwören auf Italien, die Heimat von Espresso, Cappuccino und Latte Macchiato. Aber auch in Frankreich, Spanien, Portugal und Rumänien gehört der Kaffee zur Nationalkultur. Der Ursprung des Getränks liegt allerdings im Vorderen Orient. Avicenna erwähnte bereits im 11. Jahrhundert die anregende Wirkung der Bohnen, die wahrscheinlich aus der Region Kaffa in Äthiopien stammen (vgl. Kaltenstadler 2011, 2652). Nach Europa gelangte der Kaffee über die Araber und die Türken. Im 16. Jahrhundert brachten europäische Reisende die dunklen Bohnen erstmals aus dem Osmanischen Reich mit. Über das Türkische gelangte auch das Wort für Kaffee im 17. Jahrhundert ins Italienische und Rumänische: it. *caffé*, rum. *cafea* < türk. *kahve* (< arab. *qahwa* قهوة). Die übrigen romanischen Sprachen entlehnten das Wort aus dem Italienischen, mit Umweg über das Französische (fr. *café* > pt./sp. *café*). Doch schon bevor diese Wörter allgemein bekannt waren, kursierten bereits einige abschätziges Spitznamen für das auf türkische Art zubereitete Heißgetränk. Auf Deutsch schimpfte man abschätzig über den ‘Türkentrunk’, und Papst Clemens VIII musste die *bevanda del diavolo* (‘Teufels-trank’) gegenüber einigen skeptischen Kardinälen verteidigen. Schon bald entstanden für das Trendgetränk eigene Lokale: Nach Konstantinopel (1554) eröffnete 1645 am Markusplatz in Venedig das erste Kaffeehaus auf romanischem Boden. Es folgten London (1652), Marseille (1659) und Paris (1672). Später, im 18. Jahrhundert, eröffneten Kaffeehäuser in Madrid und Lissabon. Über Frankreich und Portugal fand der Kaffee auch seinen Weg in die ‘Neue Romania’: 1723 und 1730 wurden auf Martinique und Guadeloupe Kaffeeplantagen angelegt; die Portugiesen führten 1727 die ersten Kaffeepflanzen in Brasilien ein, und im 19. Jahrhundert

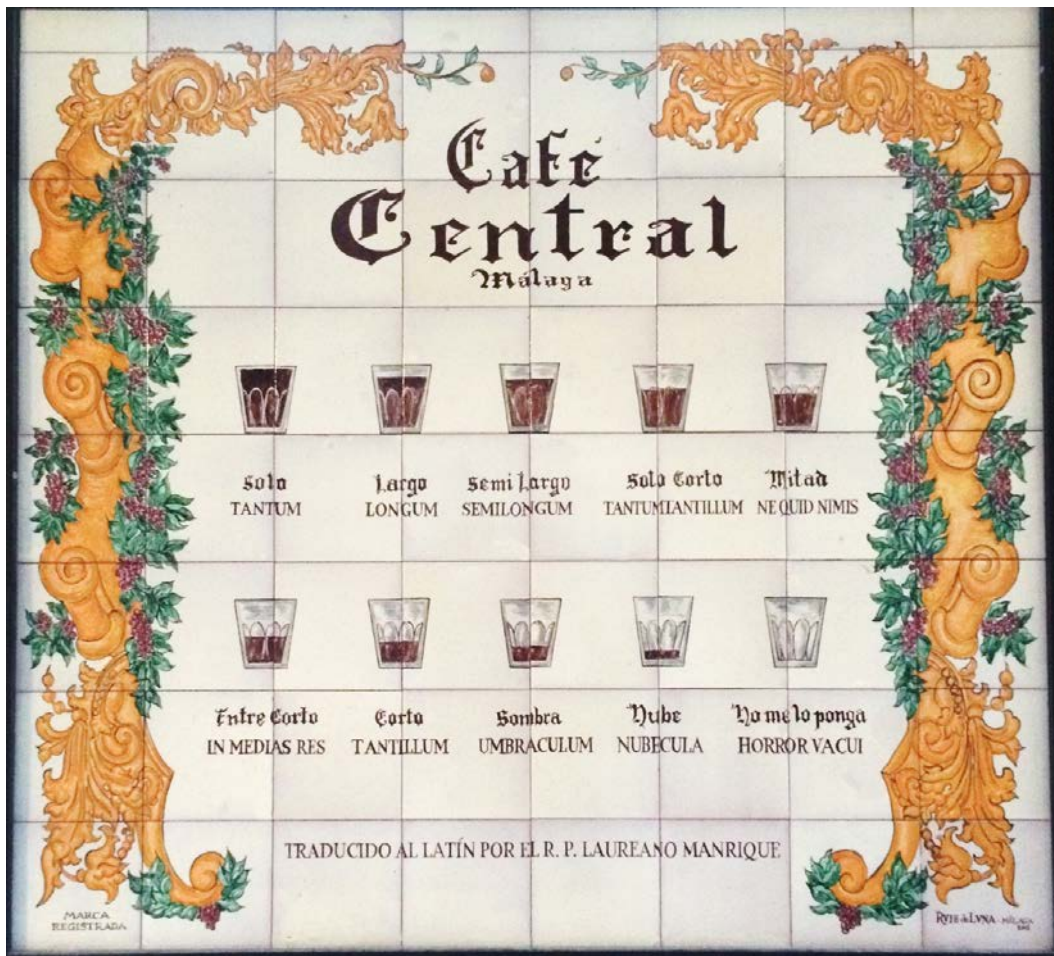
wurde der Kaffee zu einem wichtigen Exportprodukt.¹¹ Die Verbreitung des Kaffeeekults in der Romania und über ihre Grenzen hinaus ist auch aus linguistischer Perspektive höchst interessant, denn man kann hier eine Verkettung von Entlehnungen und metonymischen Bedeutungsübertragungen beobachten.

Im Französischen wurde der Name des Getränks metonymisch auf den Ort übertragen, in dem man es üblicherweise zu sich nahm. So kommt für fr. *café* zur Bedeutung 'koffeinhaltiges Heißgetränk' auch 'Lokal, in dem man Kaffee trinkt' hinzu. Auch der Blick ins Deutsche lohnt sich, denn hier stößt man auf eine Dublette: Neben dt. *Kaffee*, das bereits vollständig an das deutsche Graphiesystem angepasst ist (und in den meisten Varietäten typisch deutsch auf der ersten Silbe betont wird), existiert auch die jüngere Entlehnung *Café*, die graphisch – abgesehen vom Großbuchstaben – mit <c> und *accent aigu* noch als Fremdwort erkennbar ist (und – wie im Französischen – auf der letzten Silbe betont wird).

In Portugal macht die Liebe zur Kaffeevariation besonders erfinderisch. Wer in Lissabon in ein *café* geht, muss wissen, was sich hinter den zahlreichen Metaphern und Metonymien auf der Speisekarte verbirgt: Eine pt. *bica* 'Schnabelvoll' ist ein 'Espresso' (< pt. *bico* 'Schnabel'), ein pt. *pingado* 'Getropfter' ähnelt dem Espresso Macchiato, ein pt. *garoto* 'Junge' ist ein 'kleiner Milchkaffee' (weil Kinder noch keinen starken Kaffee trinken dürfen), Erwachsene hingegen vertragen auch einen pt. *galão* 'Gallone', einen großen Milchkaffee.

Ähnlich kreativ ist man im spanischen Málaga. Wer dort einen schwarzen Kaffee trinken möchte, muss sich zwischen neun verschiedene Größen entscheiden: der sp. *café solo* 'nur Kaffee (ohne Milch)', entspricht einem kleinen Glas Espresso. Man kann aber noch diverse andere Portionen bestellen: sp. *largo* ('Langer'), *semi largo* ('Halblanger'), *solo corto* ('Kurzer ohne Milch'), *mitad* ('Hälfte'), *entre corto* ('Zwischenkurzer'), *corto* ('Kurzer'), *sombra* ('Schatten') und *nube* ('Wolke'). Um seinen Gästen die Entscheidung zu erleichtern, brachte der Inhaber des *Café Central*, Don José Prado Crespo, 1954 eine Tafel an, auf der die verschiedenen Größen abgebildet sind. Dort findet man sogar eine zehnte Möglichkeit: das leere Glas für sp. *no me lo ponga* ('servieren Sie ihn mir nicht'). Heute kann man die Tafel – inklusive lateinischer Übersetzungen – an der Seitenwand des Cafés bewundern (cf. Abb. 3).

¹¹ Die Kulturgeschichte des Kaffees und seine Verbreitung in Europa beschreibt Menninger 2008.



3 | *Café Central* in Málaga: Calle Santa María Ecke Plaza de la Constitución (Foto: Teresa Gruber).

5. 2.000 Jahre Sprachkontakt: Die Schichtung des kulinarischen Wortschatzes in der Romania

Pommes oder Pasta, Risotto oder Paella – was ist typischer für die Romania? Die Römer, das ist sicher, kannten alle diese Speisen nicht. Die Kartoffel für die *Pommes* (von fr. *pommes frites*, die ‘frittierten (Erd-)Äpfel’) importierten die Spanier erst im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden. Die Nudeln brachte Marco Polo im 13. Jahrhundert aus China nach Italien und auch der Reis für das italienische Risotto und die spanische Paella gelangte als Speisepflanze erst im 10. Jahrhundert über die Araber nach Spanien und im 15. Jahrhundert mit den Aragonesen nach Süditalien (cf. André 1998, 45; Muthukumarán 2014, 2 und 7).¹² Der Safran, der beiden Gerichten seine gelbe Farbe verleiht, war allerdings schon im alten Rom bekannt – und wird sogar im „Gastmahl des Trimalchio“ erwähnt (cf. Abschnitt 2). Er hieß damals allerdings noch *crocum*, denn die roten Safranfäden entstammen

¹² Als Heilpflanze war der Reis dagegen bereits im Römischen Reich durch das Traktat *De materia medica* (‘Über Arzneistoffe’) des Dioskurides bekannt, vgl. Dioscorides 2005.

den Blütenstempeln einer Krokusart. Die heutigen Wörter für SAFRAN (u.a. it. *zafferano*, sp. *azafrán*) stammen aus dem Arabischen (cf. Abschnitt 5.3).

5.1. Kelten

Was wurde in der Romania gegessen und getrunken, bevor die Römer kamen? Aus *Asterix*-Comics wissen wir: Wildschwein, Ziegenmilch und Bier. Das ist gar nicht so falsch. Aus der Kulturgeschichte der Milchprodukte (nicht nur des Käses; cf. Abschnitt 3.2) und des Bieres lässt sich auch einiges über die Geschichte des romanischen Wortschatzes erfahren. Beginnen wir mit der Milch: Während pt. *leite*, sp. *leche*, fr. *lait*, it. *latte* und rum. *lapte* sich aus klat. LAC, LACTIS entwickelt haben, stammt das altfranzösische Wort für Buttermilch *mesgue* aus dem Keltischen. Auch in anderen Fällen behalten die Rohstoffe aus der keltischen Landwirtschaft die Substrat¹³-Bezeichnung bei, während die veredelten und zum Gebrauch bestimmten Produkte der römischen Stadtkultur lateinische Bezeichnungen haben (cf. Geckeler/Dietrich ⁵2012, 191). So ist beispielsweise auch fr. *ruche* 'Bienenstock' keltischen Ursprungs, *miel* 'Honig' dagegen stammt aus dem Lateinischen. Die französischen Wörter für 'brauen' (*brasser*), 'Fass' (*tonne*, *tonneau*) und 'Bodenhefe' (*lie*) stammen ebenfalls aus dem Keltischen, und afr. *cervoise* 'Bier' ist aus *Asterix* bekannt (cf. auch pt. *cerveja*, sp. *cerveza*). Das heutige fr. *bière* hingegen, wie auch it. *birra* und rum. *bere*, ist Ergebnis einer kulinarischen Innovation in den Niederlanden: Die Beigabe von Hopfen machte das Bier herber und haltbarer.¹⁴

5.2. Römer

Neben Käse (cf. Abschnitt 3) sind Oliven und Wein nicht nur bis heute typisch romanisch, sondern auch typisch römisch. Oliven wurden als Früchte gegessen und zu Öl gepresst – heute führt Spanien hierbei den Weltmarkt an.¹⁵ Wein wurde in großen Mengen getrunken (ca. 1 Liter pro Tag) jedoch nicht pur, sondern mit Wasser verdünnt, wie der österreichische *Gespritzte* oder *Spritzer* (cf. auch it. *spritz*, rum. *șpriț*) (cf. André 1998, 140–152). Hauptnahrungsmittel war jedoch der heute in Vergessenheit geratene Dinkelbrei (PULS oder PULMENTUM), der z.B. mit Öl und Gemüse verfeinert wurde – ein Vorläufer der italienischen *polenta* und der rumänischen *mămăligă*. An Gemüse kannten die Römer u.a. Lauch und Spargel. Fleisch stand aufgrund seines hohen Preises selten auf der Speisekarte, häufiger waren Fisch (gebraten oder zu Aufläufen und Frikassee verarbeitet) und Meeresfrüchte

¹³ *Substrat* bedeutet wörtlich 'Daruntergestreutes'. Mit dieser Geologie-Metapher bezeichnet man in der Linguistik eine zwischenzeitlich ausgestorbene Sprache, die bereits auf einem bestimmten Territorium gesprochen wurde, bevor die betrachtete Sprache (später *Stratum* genannt) dazu kam, also z.B. das Keltische in Frankreich (cf. Krefeld 2003).

¹⁴ Cf. André 1998, 155–156. Einen detaillierten Überblick über die Geschichte des Biers und seiner Bezeichnungen in der Galloromania bietet Moulin 1981.

¹⁵ Cf. <https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2020-03/factsheet-olive-oil_en_0.pdf> (letzter Zugriff: 19.01.2023).

wie Tintenfisch und Austern. Zum Nachtisch, aber auch als Beilage zu Fleisch, war Obst beliebt, u.a. Äpfel, Birnen, Feigen und Aprikosen.

Viele der entsprechenden Bezeichnungen in den romanischen Sprachen sind Erb­wörter aus dem Lateinischen; es gibt aber auch Ausnahmen (cf. Tab. 1).

	Latein	Portugiesisch	Spanisch	Französisch	Italienisch	Rumänisch
APFEL	MĀLUM, -I	<i>maçã</i>	<i>manzana</i>	<i>pomme</i>	<i>mela/ pomo</i>	<i>măr</i>
BIRNE	PIRUM, -I	<i>pera</i>	<i>pera</i>	<i>poire</i>	<i>pera</i>	<i>pară</i>
FEIGE	FICUS, -ŪS	<i>figo</i>	<i>higo</i>	<i>figue</i>	<i>fico</i>	[<i>smochină</i>]
LAUCH	PORRUM, -I	<i>alho-porro</i>	<i>puerro</i>	<i>poireau</i>	<i>porro</i>	[<i>praz</i>]
SPARGEL	ASPARAGUS, -I	EP <i>espargo</i> / BP <i>aspargo</i>	<i>espárrago</i>	<i>asperge</i>	<i>asparago</i>	<i>sparanghel</i>

Tab. 1 | Romanische Obst- und Gemüsewörter im Erbwortschatz.

Der Apfel ist ein schönes Beispiel für taxonomische Verschiebungen im Lauf der Sprachgeschichte. Nur it. *mela* und rom. *măr* setzen lat. MĀLUM, -I ‘Apfel’ fort (cf. Tab. 1). Fr. *pomme* geht dagegen auf das allgemeine Wort PŌMUM, -I für Frucht zurück (auch in Italien existiert in manchen Regionen *pomo*). Sp. *manzana* und pt. *maçã* gehen hingegen auf eine Ellipse¹⁶ und eine besondere Apfelsorte zurück, nämlich auf die Sorte MATTIĀNA (MALA), die ‘Äpfel von Matius’. Diese Sorte wurde nach Caius Matius benannt, dem eine Abhandlung über Landwirtschaft aus dem 1. Jahrhundert v. Chr. zugeschrieben wird.¹⁷ Fortgesetzt wurde im Spanischen und Portugiesischen aber nur die Sortenbezeichnung MATTIĀNA, der Oberbegriff ‘Apfel’ fiel im Laufe der Zeit weg, weshalb man in der Sprachwissenschaft von einer *elliptischen Bildung* spricht. Übrigens wurden vom Konzept APFEL – die in Europa prototypische Frucht – immer wieder neue Wörter abgeleitet, z.B. für Importe aus Amerika wie die Kartoffel (fr. *pomme de terre*) oder die Tomate (it. *pomodoro*) (cf. Abschnitt 5.4).

Die Römer schreckten auch nicht vor süß-salzigen Kombinationen zurück. Sie aßen gern Innereien mit Trockenfrüchten, eine besondere Spezialität war Stopfleber: *iecur ficatum* ‘mit Feigen gefüllte Leber, Feigenleber’. Der Name geht darauf zurück, dass die Römer Masttiere mit Feigen stopften – ähnlich wie für die Herstellung der berühmten französischen Delikatesse *foie gras*. Sprachwissenschaftlich interessant ist nun, dass die Wörter für ‘Leber’ in den romanischen Sprachen allesamt nicht auf klat. IECUR, -IS ‘Leber’ zurückgehen, sondern auf *ficatum* ‘mit Feigen gefüllt’: pt. *fígado*, sp. *hígado*, fr. *foie*, it. *fegato*, rum. *ficat*.¹⁸ Aus dieser Feigenleber wurde

¹⁶ Unter einer *Ellipse* versteht man die ‘Auslassung’ einer sprachlichen Einheit (cf. Glück ⁵2016, 173).

¹⁷ Cf. z.B. DLE ²³2014; <<https://dle.rae.es/manzana?m=form>> (letzter Zugriff: 19.01.2023).

¹⁸ Cf. z.B. DLE ²³2014; <<https://dle.rae.es/h%C3%ADgado?m=form>> (letzter Zugriff: 19.01.2023).

sogar Leberwurst gemacht! Ein Rezept dafür findet sich in Apicius' *De re coquinaria* („Über die Kochkunst“), das älteste überlieferte Kochbuch der Welt (vermutlich aus dem 3. oder 4. Jahrhundert):

- (3) „ficatum praecidis ad cannam, infundis in liquamine piper, ligusticum, bacas lauri duas, involves in raticu et in raticule assas et inferes.“

‘Schneide die Feigenleber mit einem Rohrmesserchen, weiche Pfeffer, Liebstöckel und zwei Lorbeeren in Liquamen (Gewürzsauce) ein, wickle sie damit in Wursthaut und grille sie auf einem Rost und serviere.’ (Apicius 1991, 102–103)

5.3. Araber

Nach Zusammenbruch des Römischen Reichs im 5. Jahrhundert n. Chr. waren die Araber die nächste Großmacht, die den Mittelmeerraum beherrschte. Der zum Islam konvertierte Berber Tariq ibn Ziyad überquerte mit seinen Truppen 711 die Meerenge von Gibraltar; wenige Jahrzehnte später war fast die gesamte Iberische Halbinsel besetzt (bis auf eine kleine Region im Kantabrischen Bergland, von der aus sich später das Kastilische verbreitete). Im Herrschaftsgebiet Al-Andalus lebten nun Araber und Romanen in engem Kultur- und Sprachkontakt miteinander. Im 9. Jahrhundert eroberten die Araber auch Sizilien und Sardinien, z.T. auch das süditalienische Festland (cf. Ineichen 1997, Bossong 2007).

Sprachwissenschaftlich ist nun interessant, dass der Sprachkontakt in den Gebieten des heutigen Spaniens und Italiens nicht auf dieselbe Weise abgelaufen sein kann. Denn in Spanien wurden die Wörter inklusive des arabischen Artikels *al-* entlehnt, im Italienischen hingegen ohne (cf. Tab. 2) (cf. Noll 2006). So wurde z.B. aus arab. *al-ḥaršūf[a]* ‘Artischocke’ im Spanischen *alcachofa*, während es im Italienischen *carciofo* heißt (cf. auch arab. *za‘farān* > it. *zafferano*, sp. *azafrán*). Dies wird auf einen intensiveren Sprachkontakt auf der Iberischen Halbinsel zurückgeführt, wo Araber und Romanen miteinander im Alltag kommunizierten. In der fließenden Rede erkannten die Romanen den bestimmten Artikel *al* nicht als solchen, sondern hielten ihn für den Beginn des Wortes – entsprechend entlehnten sie die Wörter mit agglutiniertem (‘angefügtem’) *a(l)*-. Dagegen war der Sprachkontakt in Süditalien im Wesentlichen auf Handelssituationen beschränkt, wo die Waren mit Einzelwörtern benannt wurden und es daher nicht zu dieser Reanalyse kam. Das Französische übernahm die Wörter entweder aus dem Spanischen oder aus dem Italienischen, das Rumänische aus den Kontaktsprachen Türkisch, Neugriechisch und Bulgarisch.

	Portugiesisch	Spanisch	Französisch	Italienisch	Rumänisch
REIS	<i>arroz</i>	<i>arroz</i>	<i>riz</i>	<i>riso</i>	<i>orez</i>
SAFRAN	<i>açafrão</i>	<i>azafrán</i>	<i>safran</i>	<i>zafferano</i>	<i>șofran</i>
ZUCKER	<i>açúcar</i>	<i>azúcar</i>	<i>sucre</i>	<i>zucchero</i>	<i>zahăr</i>
KAPER	<i>alcaparra</i>	<i>alcaparra</i>	<i>câpre</i>	<i>cappero</i>	<i>caperă</i>
ARTISCHOCKE	<i>alcachofra</i>	<i>alcachofa</i>	<i>artichaut</i>	<i>carciofo</i>	[<i>anghinare</i>]

Tab. 2 | Essensvokabular mit/ohne arabischen agglutinierten Artikel *a(l)*-.

Neben der berühmten Agglutination des arabischen Artikels *al-* im Spanischen finden sich Uminterpretationen von Wortgrenzen auch in vielen anderen Sprachkontaktsituationen. Das Französische liefert uns zwei kulinarische Beispiele für sprachliche Missverständnisse: *choucroute* ‘Sauerkraut’ und *griotte* ‘Sauerkirsche’. Sauerkraut gilt als deutsches Nationalgericht – daher auch der englische Spitzname für die Deutschen: *krauts*. In Frankreich findet man Sauerkraut vor allem im Elsass, wo es mit Würsten, Pökelfleisch und Kartoffeln serviert wird. Im dortigen alemannischen Dialekt heißt es *surkrut*, also ‘saurer Kraut’, denn es handelt sich um durch Milchsäuregärung konservierten Weißkohl. Auch beim ähnlich klingenden französischen *choucroute* ist klar, dass es sich um ein Kohlgericht handelt: *chou* heißt ‘Kohl’. Dieser findet sich jedoch an anderer Stelle im Wort wieder als das ursprüngliche *Kraut* bzw. *krut*. Das wiederum wurde zu *croute* umgedeutet, wie in der Zwischenmahlzeit *casse-croûte* (wörtl. ‘Brechen der Kruste’). Der ‘Kohl’ wurde in Folge in den ersten Teil des Wortes – *sur* – hineininterpretiert, das aber eigentlich ‘sauer’ bedeutet. Solche Fälle, in denen Sprecher die Zusammensetzung eines Wortes nicht verstehen, und sie ausgehend von ihrer Lautgestalt und ihrer Bedeutung so uminterpretieren, dass alles für sie wieder Sinn macht, nennt man *Volks-etymologie* (cf. Olschansky ²2017).

Bei der Sauerkirsche hat der okzitanisch-französische Sprachkontakt zu einer Umformung geführt. Der Ursprung der Wörter für ‘Sauerkirsche’ in beiden Sprachen ist klar. ACER ‘sauer’. Daraus entwickelte sich zunächst im Okzitanischen das Wort *agre* ‘sauer’ und daraus *agriota* ‘Sauerkirsche’. Dies wurde im Französischen als *agriotte* entlehnt. Zusammen mit dem bestimmten Artikel sprach man dies [lagɔiot(ə)] aus. Wer das Fremdwort nicht kannte, konnte nicht wissen, ob dahinter *l’agriotte* oder *la griotte* steckte. Die Franzosen entschieden sich für das (etymologisch falsche) *la griotte*. Im Gegensatz zu den *al*-Reanalysen in Al-Andalus handelt es sich hier nicht um eine *Agglutination* (‘Hinzufügung’) des bestimmten Artikels an das Wort, sondern um eine *Deglutination* (‘Wegnahme’) des Wortanfangs.

5.4. Inka, Maya und Azteken

Nach der arabischen Herrschaft führte die ‘Entdeckung’ Amerikas zu einer kulinarischen Revolution Europas. Eine herausragende Rolle spielte dabei die Kartoffel, die zum neuen Grundnahrungsmittel wurde. Die Spanier brachten sie im 16. Jahrhundert aus den südamerikanischen Anden mit. Im direkten Kontakt mit der indigenen Bevölkerung übernahmen sie das Quechua-Wort *papa*. Verwirrung stiftete jedoch die *batata* (dt. *Süßkartoffel*) von der Insel La Hispaniola (heute Haiti und Dominikanische Republik): Diese ähnelt der Kartoffel zwar, ist mit ihr aber sehr viel weniger verwandt als etwa die Tomate. Die Kreuzung der beiden Wörter ergab sp. *patata* (cf. auch pt. *batata*, it. *patata*).¹⁹ Auch im Französischen existiert *patate* als Nicht-Standard-Wort, ansonsten benannten die Franzosen das neue Gemüse nach

¹⁹ Cf. DLE ²³2014; <<https://dle.rae.es/patata?m=form>> (letzter Zugriff: 19.01.2023).

der prototypischen Frucht APFEL als *pomme de terre* 'Erdapfel'. Die Lehnübersetzung *Erdäpfel* ist in einigen Regionen Süddeutschlands und in Österreich verbreitet (in der deutschsprachigen Schweiz bezeichnet man die Knolle mit den Varianten *Herdäpfel* und *Härdäpfel*). Das Wort dt. *Kartoffel* (> rum. *cartof*) dagegen stammt von it. *tartufo* 'Trüffel' ab (< lat. *terrae tuber* 'Erdknolle').²⁰ Die Idee, Kartoffeln in heißem Öl zu garen, entstand im Belgien des 17. Jahrhunderts: fr. *pommes frites* 'frittierte (Erd-) Äpfel'. Auf Deutsch sind durch Kürzung entweder des ersten oder des zweiten Teils des Kompositums die Bezeichnungen *Pommes* und *Fritten* entstanden.²¹

Zahlreiche andere Wörter für Nahrungsmittel aus der 'Neuen Welt' haben es – meist über das Spanische oder das Portugiesische, häufig über das Französische – bis ins Deutsche geschafft. Dabei stammen die Wörter aus ganz unterschiedlichen Sprachen: dem in Mexiko gesprochenen Nahuatl, dem Quechua in Peru, dem Guaraní in Paraguay, dem Tupi im brasilianischen Amazonas sowie heute ausgestorbenen Sprachen wie dem Taíno auf der Karibikinsel La Hispaniola (cf. Tab. 3).

Konzept	Romanisches Wort	Etymon
TOMATE	sp. <i>tomate</i>	náhuatl <i>tomatl</i>
AVOCADO	sp. <i>aguacate</i>	náhuatl <i>ahuacatl</i>
CHILI	sp. <i>chile</i>	nahuatl <i>chilli</i>
SCHOKOLADE	sp. <i>chocolate</i>	náhuatl <i>xocoatl</i> < <i>xoco</i> 'dunkel' + <i>atl</i> 'Wasser'
QUINOA	sp. <i>quinua</i>	quechua <i>kinúwa/kínua</i>
ANANAS	port. <i>ananás</i>	guaraní <i>naná</i>
MARACUJA	port. <i>maracujá</i>	tupí <i>mboruku'ya</i>
MAIS	sp. <i>maíz</i>	taíno <i>mahís</i>

Tab. 3 | Romanische Obst- und Gemüsegewörter aus den indigenen Sprachen Amerikas.

Wie bei der Kartoffel lassen sich auch hier nicht nur Entlehnungen zurückverfolgen, sondern auch morphologische und semantische Innovationen auf Basis des eigenen Wortmaterials. Fälle von Komposition liefern z.B. it. *pomodoro* (wörtl. 'Apfel aus Gold') für die Tomate (cf. auch österreichisch *Paradiesapfel* oder *Paradeiser*) und für die Maracuja fr. *fruit de la passion*, sp. *fruto de la pasión*, it. *frutto della passione* 'Passionsfrucht' (neben fr. *maracu(d)ja*, sp. *maracuyá*, pt. *maracujá* und it./rum. *maracuja*; vgl. Tab. 3). In selteneren Fällen kann ein Neologismus auch von einem Eigennamen abgeleitet sein, wie die *Clementine* vom Namen des Mönchs Frater *Clément*, der die kernlose Frucht 1892 im französisch besetzten Algerien durch eine Kreuzung aus Mandarine und Bitterorange schuf. Eine Metapher liegt bei sp. *piña* wörtl. 'Kiefernzapfen' für 'Ananas' vor (neben lateinamerikanisch sp. *ananás*). Die Avocado hieß im Deutschen übrigens zunächst *Eierfrucht* (wie auch die Aubergine).

²⁰ Eine Karte mit der Verteilung der Bezeichnungen für Kartoffel im deutschsprachigen Raum kann man im *AdA*, dem digitalen *Atlas der deutschen Alltagssprache*, nachschlagen; cf. *AdA* = Elspaß/Möller 2003ff.

²¹ „Pommes“, bereitgestellt durch das *Digitale Wörterbuch der deutschen Sprache* (DWDS); <<https://www.dwds.de/wb/Pommes>> (letzter Zugriff: 19.01.2023).

Im 19. Jahrhundert entdeckte die niederländische Firma *Verpoorten* das brasilianische Erfrischungsgetränk *Abacate* (pt. *abacate* 'Avocado'), fügte ihm Rum und Zucker bei, ersetzte die Avocado durch Eigelb – und erfand damit den Eierlikör *Advocaat*.

6. Ausschlafen und Brunchen durch die Jahrhunderte: Sprachwandel durch Kulturwandel²²

Wussten Sie, warum die Belgier zum Mittagessen Abendessen sagen (fr. *dîner*)? Die Antwort ist, dass sich diese Frage nur aus französischer Sicht stellt. Sprachgeschichtlich ist es vielmehr verwunderlich, dass die Franzosen ihr *déjeuner* erst mittags einnehmen, geht es doch darum, sich von einem nach der Nacht nüchternen Magen zu befreien (fr. *jeûne* 'nüchtern') – wie auch bei engl. *breakfast*. Und in der Tat war bis zum 18. Jahrhundert mit *déjeuner* das Frühstück gemeint (cf. auch sp. *desayuno*). Nun aß die Pariser Aristokratie immer später zu Mittag, weswegen Sie ein *déjeuner à la fourchette* 'Gabelfrühstück' als Zwischenmahlzeit einschob. Als dieses zu *déjeuner* abgekürzt wurde, nannte man das Frühstück Ende des 19. Jahrhunderts in *petit-déjeuner* um, wörtl. 'kleines Mittagessen' (cf. auch pt. *pequeno-almoço* zu *almoço* 'Mittagessen' und rum. *mic dejun* zu *dejun* 'Mittagessen'). An den Belgiern, Schweizern und Kanadiern war diese Brunchmode vorbeigegangen und damit auch die Verschiebung der Wörter für die Mahlzeiten.²³

Eine ähnliche Verschiebung der Mahlzeiten hatte bereits im alten Rom stattgefunden: Die wohlhabenderen sozialen Schichten nahmen ihr Mittagessen, die *CENA*, immer später ein. Je nach Anlass und Aufwand konnte sich eine *CENA* bis in die späten Abendstunden ausdehnen, wie wir am Beispiel des Gastmahls des Trimalchio gesehen haben (cf. Abschnitt 2). Darauf geht auch sp./it. *cena* und rum. *cină* 'Abendessen' zurück (cf. Tab. 4) und nicht auf klat. *VESPERNA*, -AE (daher süddt. *Vesper*). Zur Mittagszeit wurde daraufhin eine Zwischenmahlzeit eingeführt, das *PRANDIUM*, das it. *pranzo* und rum. *prânz* seinen Namen gab. Pt. *almoço* und die in Lateinamerika verbreitete Variante sp. *almuerzo* (beide 'Mittagessen') sind dagegen hybride Wortbildungen aus dem arabischen Artikel *al-* und lat. *morsus* 'Bissen'; es handelt sich also um eine unvertreibende Metonymie wie dt. *einen Happen essen*. Das im europäischen Spanisch übliche Wort für Mittagessen lautet *comida* und ist seinerseits eine Neubildung aus *comer* 'essen'. It. *colazione* 'Frühstück' schließlich geht auf auf klat. *COLLATIO(NE)* zurück, was ursprünglich 'Zusammentragen, Sammlung' bedeutete. Im Kontext des klösterlichen Lebens im Mittelalter kam dann die Bedeutung 'gemeinsames Essen' hinzu, während dem aus den Sammlungen (*Collationes*) der Leben der Kirchenväter vorgelesen wurden (cf. DELI

²² Eine anhand zahlreicher Beispiele illustrierte Darstellung zum Bedeutungswandel in den romanischen Sprachen liegt in Blank 1997 vor. Vgl. auch das Kapitel „Semantik und Pragmatik“ in Pustka 2022.

²³ Zur heutigen Verbreitung des Worts fr. *dîner* für 'Mittagessen' in Europa cf. <<https://francaisdenosregions.com/2016/08/30/diner-ou-souper/>>.

²⁴2002, 356).²⁴ Als sich die Essenszeiten wieder verschoben, wurde durch Wortbildung hinter die *prima colazione* 'Frühstück' eine *seconda colazione* 'Mittagessen' gesetzt. Der *pranzo* wurde zum Festessen, das vom Mittag bis in die Abendstunden dauern kann, zum Beispiel ein *pranzo di nozze* 'Hochzeitsessen'. Entsprechend verschob sich die *cena* zum 'Nachtessen'. Die größte Verschiebung hat das Portugiesische mitgemacht: pt. *jantar* 'abendessen' < klat. IENTARE '(früh am Morgen) frühstücken'.

	Latein	Portugiesisch	Spanisch (Europa)	Französisch		Italienisch	Rumänisch
				Frankreich	Belgien		
morgens	<i>ientaculum</i>	<i>pequeno-almoço</i>	<i>desayuno</i>	<i>petit-déjeuner</i>	<i>déjeuner</i>	<i>colazione</i>	<i>dejun</i>
mittags	<i>cena</i>	<i>almoço</i>	<i>comida/almuerzo</i>	<i>déjeuner</i>	<i>diner</i>	<i>pranzo</i>	<i>prânz</i>
früher Abend/ Spätnachmittag	<i>vesperna</i>	<i>merenda</i>	<i>merienda</i>	<i>diner</i>	<i>souper</i>	<i>merenda/aperitivo</i>	<i>cină</i>
später abends/nachts		<i>jantar</i>	<i>cena</i>	<i>souper</i>		<i>cena</i>	

Tab. 4 | Mahlzeiten-Vokabular in den romanischen Sprachen.

7. Tapas essen in der Mensaria: Romanismen und Pseudoromanismen in unserer gastronomischen Landschaft

Beenden wir unsere kulinarische Reise in die Romania mit einem Streifzug durch ein angesagtes Viertel einer beliebigen Stadt im deutschsprachigen Raum. Der romanische Einfluss ist dort aus der gastronomischen Landschaft nicht mehr wegzudenken. Während *Pizzeria* oder *Bistro* gar nicht mehr als Entlehnung aus dem Italienischen bzw. Französischen auffallen, weil sie bereits im deutschen Wortschatz integriert sind²⁵, locken neuerdings auch immer mehr lateinamerikanische Gastronomiekonzepte mit Köstlichkeiten aus der 'Neuen Romania': Die Bandbreite reicht von Streetfood bis hin zum Nobelrestaurant. In der *Taquería* kann man mexikanische Tacos probieren, die peruanische *Cevichería* bietet Gerichte mit mariniertem Fisch (sp. *ceviche*) an und wer in eine brasilianische *Churrascaria* geht,

²⁴ Bekannt ist beispielsweise die Sammlung *Unterredungen mit den Vätern – Collationes Patrum* von Johannes Cassianus, die um 426–428 entstand; cf. Cassianus 2011–2015.

²⁵ Im Duden Wörterbuch gibt es jeweils einen Eintrag für *Pizzeria* und *Bistro*; cf. <<https://www.duden.de/suchen/dudenonline/Pizzeria>> und <<https://www.duden.de/suchen/dudenonline/Bistro>> (Zugriff: 19.01.2023).

dem wird dort Grillfleisch serviert. Dabei prägen diese Gasthäuser mit ihren italienischen, französischen, spanischen und portugiesischen Schildern und Werbetafeln nicht nur die gastronomische, sondern auch die sprachliche Landschaft.²⁶

Wer sich für die Sichtbarkeit und Wahrnehmung romanischer Sprachen im deutschsprachigen öffentlichen Raum interessiert, der wird bald feststellen, dass ein 'Romanismus' besonders produktiv ist: nämlich das Suffixtyp *-eria* (z.B. it. *pizzeria* 'Pizzeria'). Dabei handelt es sich um ein Wortbildungsmorphem, das hinten an einen Wortstamm angehängt wird, zum Beispiel an it. *pizza* oder *gelato* ('Pizza', 'Eis'). In der Kombination ergeben Stamm und Suffix dann die Bezeichnung für den Ort, an dem man das entsprechende Produkt kaufen bzw. essen kann, also die it. *pizzeria* oder die *gelateria* ('Pizzeria', 'Eisdiele'). Dieses Wortbildungsschema ist mittlerweile auch im Deutschen zu einer fruchtbaren Quelle für so genannte Scheinentlehnungen geworden: Kombinationen aus deutschen Wortstämmen mit *-eria* wie in *Käseria*²⁷ oder auch der Variante *-aria* wie in *Mensaria*²⁸ aber auch crossromanische Bildungen wie *Melangerie*²⁹ & *Caffeteria*³⁰ (cf. Abb. 4) oder *Champagneria*³¹, die es weder im Französischen noch im Italienischen so gibt, sind einerseits als Konzept transparent, andererseits stehen die romanisch klingenden Namen verheißungsvoll für Genuss und ein kulinarisches Erlebnis. Solche Pseudoentlehnungen oder hybriden Wortspiele sind keine Seltenheit, man kann zum Beispiel bei *Bapas*³² in München bayerische Tapas essen (cf. Abb. 5), in der *Santos-Bar*³³ in Wien in der „Happy Hora“ günstig Cocktails schlürfen, und McDonalds bietet in regelmäßigen Abständen bei der *los Wochos*-Aktion im deutschsprachigen Raum TexMex-Gerichte an (cf. Platen 1999).

²⁶ Ein relativ junges Forschungsgebiet der Linguistik sind die *Linguistic Landscape Studies*, die sich für die Sichtbarkeit von Sprachen im öffentlichen Raum interessieren (cf. Landry/Bourhis 1997: 23).

²⁷ Cf. <<http://kreativundkulinarisch.de/2015/11/01/sabrina-am-markt/>> (letzter Zugriff: 19.01.2023).

²⁸ Cf. <<https://www.studierendenwerk-mainz.de/essentrinken/universitaetscampus/mensaria>> (letzter Zugriff: 19.01.2023).

²⁹ Die Neuschöpfung *Melangerie* leitet sich vom Wort *Melange* (< fr. *mélange* 'Mischung') im Wienerischen Deutsch ab, das für eine Art Cappuccino steht. Neben dem Wiener Lokal in Abb. 4 nennt mittlerweile auch Austrian Airlines seine Speisekarte so.

³⁰ Cf. <<https://www.melangerie.wien/>> (Zugriff: 19.01.2023).

³¹ Cf. <<http://champagneria-muenchen.de/>> (Zugriff: 19.01.2023).

³² Cf. <<https://bapas-muenchen.de/>> (Zugriff: 19.01.2023).

³³ Cf. <<https://www.santos-bar.com/>> (Zugriff: 19.01.2023).



Abb. 4 | *Bistro – Melangerie – Cafeteria* in Wien (Foto: Elissa Pustka, 2022).



Abb. 5 | *Bapas – Bayerische Tapas* in München (Foto: Teresa Gruber, 2022).

8. Ausblick

Mit diesem kleinen sprachwissenschaftlich-kulinarischen Reiseführer von Rom aus durch die 'Alte Romania' wollten wir demonstrieren, wie man zeitlich fernliegende Themen der romanischen Sprachgeschichte Studierenden und auch anderen Interessierten hochschuldidaktisch näherbringen kann. Neben dem Trendthema Esskultur und Essenskult lässt sich diese metaphorische Übertragung auch in andere aktuell attraktive Domänen herstellen: von *social media* bis zum Klimaschutz. Auch für die geographisch fern liegende 'Neue Romania' liegt hier Potential. So lassen sich zum Beispiel spannende Wort-Wanderungen zwischen dem romanischen und dem englischen Wortschatz beobachten: Wussten Sie, dass das Wort für das kanadische Nationalgericht *poutine* (Pommes Frites mit Bratensoße und Reibekäse) vom englischen *pudding* abstammt (der nichts mit dem deutschen Vanillepudding zu tun hat, z.B. *black pudding* 'Blutwurst') und dies wiederum vom französischen *boudin* 'Blutwurst'? Gleichzeitig muss man gar keine Fernreisen unternehmen, um romanische Speisen und kulinarischen Wortschatz zu ent-

decken. Direkt vor unserer Haustür wimmelt es von *Cafés*, *Tapas-Bars* und *Pizzerien* – deren Ladenschilder und Menükarten mit ihren *Code-Switchings* und Hybridbildungen Schmankerl für sprachwissenschaftliche Analysen sind.

Bibliografie

- ANDRÉ, Jacques. 1998. *Essen und Trinken im alten Rom*, Übersetzung aus dem Französischen v. Ursula Blank-Sangmeister. Stuttgart: Philipp Reclam jun.
- APICIUS. 1991. *Das römische Kochbuch des Apicius. Vollständige zweisprachige Ausgabe*. Stuttgart: Reclam.
- ARROYO, Paloma et al. 2010. *Introducción a la historia de la lengua española*. Barcelona: Publicacions i Edicions Universitat de Barcelona.
- BLANK, Andreas. 1997. *Prinzipien des lexikalischen Bedeutungswandels am Beispiel der romanischen Sprachen*. Tübingen: Niemeyer.
- BOLLÉE, Annegret & Ingrid Neumann-Holzschuh. ²2017. *Spanische Sprachgeschichte*. Stuttgart: Klett.
- BOSSONG, Georg. 2007. *Das maurische Spanien: Kultur und Geschichte*. München: Beck.
- CERQUIGLINI, Bernard. 2003. *Les langues de France*. Paris: PUF.
- CASSIANUS, Johannes [um 426–428]. 2011–2015. *Unterredungen mit den Vätern – Collationes Patrum*, Band 1–3, übersetzt und erläutert von Gabriele Ziegler. Münsterschwarzach: Vier-Türme-Verlag.
- DAHL, Östen. 2013. „Tea.“ In: *The World Atlas of Language Structures Online*, ed. Dryer, Matthew S. & Haspelmath, Martin, Leipzig: Max Planck Institute for Evolutionary Anthropology.
<<http://wals.info/chapter/138>>, Zugriff: 19.01.2023.
- DIOSCORIDES, Pedanius. 2005. *De materia medica*. Übersetzt ins Englische von Lily Y. Beck, mit einer Einführung von John Scarborough, Hildesheim: Olms-Weidmann.
- FELLINI, Frederico. ²2018 [1969]. *Fellinis Satyricon. DVDm digital remastered*. Berlin: Studiocanal.
- GECKELER, Horst & Wolf Dietrich. ²2012. *Einführung in die französische Sprachwissenschaft*. Berlin: Erich Schmidt.
- GLÜCK, Helmut & Michael Rödel. (ed.) ⁵2016. *Metzler Lexikon Sprache*. Stuttgart: J.B. Metzler.
- GOETSCH, Paul. 1985. „Fingierte Mündlichkeit in der Erzählkunst entwickelter Schriftkulturen.“ *Poetica* 17, 202–218.
- GOFFMAN, Erving. 1956. *The presentation of self in everyday life*. London: Penguin.
- INEICHEN, Gustav. 1997. *Arabisch-orientalische Sprachkontakte in der Romania: Ein Beitrag zur Kulturgeschichte des Mittelalters*. Tübingen: Niemeyer.
- JABERG, Karl & Jacob Jud. 1928–1940. *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*. Zofingen: Ringier.
- KALTENSTADLER, Wilhelm. 2011. „Kaffee – ein Geschenk der Araber an Europa.“ *Deutsche Medizinische Wochenschrift* 136, 2652–2656.
- KIESLER, Reinhard & Volker Noll. ²2018. *Einführung in die Problematik des Vulgärlateins*. Berlin/Boston: De Gruyter.
- KOCH, Peter. 2005. „Sprachwandel und Sprachvariation.“ In *Historische Pragmatik und historische Varietätenlinguistik in den romanischen Sprachen*, ed. Schrott, Angela & Harald Völker, 229–254, Göttingen: Universitätsverlag.
- KOCH, Peter & Wulf Oesterreicher. ²2011. *Gesprochene Sprache in der Romania. Französisch, Italienisch, Spanisch*. Berlin/New York: De Gruyter.
- KREFELD, Thomas. 2003. „Methodische Grundlagen der Strataforschung.“ In *Romanische Sprachgeschichte. Ein internationales Handbuch zur Geschi-*

- chte der romanischen Sprachen*, Band 23.1., ed. Ernst, Gerhard, 555–568, Berlin/New York: De Gruyter.
- LABOV, William. 1964. „Hypercorrection by the Lower Middle Class as a Factor in Linguistic Change.“ In *Sociolinguistics: Proceedings of the UCLA Sociolinguistics Conference*, ed. Bright, William, 84–113, The Hague: Mouton.
- LANDRY, Rodrigue & Richard Y. Bourhis. 1997. „Linguistic Landscape and Ethnolinguistic Vitality An Empirical Study.“ *Journal of Language and Social Psychology* 1 (16), 23–49.
- LÜDTKE, Helmut 1964. „Die Entstehung romanischer Schriftsprachen.“ *Vox Romanica* 23, 3–21.
- MENNINGER, Annerose. ²2008. *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert)*. Stuttgart: Steiner.
- MOULIN, Léo. 1981. „Bière, houblon et cervoise.“ *Bulletín de l'académie royale de langue et littérature françaises* 59, 111–148.
- MÜLLER-LANCÉ, Johannes. ³2020. *Latein für Romanist*innen: Ein Lehr- und Arbeitsbuch*. Tübingen: Narr.
- MUTHUKUMARAN, Shobha. 2014. „Between Archaeology and Text. The Origins of Rice Consumption and Cultivation in the Middle East and the Mediterranean.“ *Papers from the Institute of Archaeology* 24 (1), 1–7.
DOI: <<http://dx.doi.org/10.5334/pia.465>>.
- NOLL, Volker. 2006. „La aglutinación del artículo árabe al en el léxico español.“ In: *Cosmos Léxico. Contribuciones a la lexicografía y a la lexicología hispánicas*, ed. Arnold, Rafael & Jutta Langenbacher-Liebgott, 35–49, Frankfurt am Main: Lang.
- OLSCHANSKY, Heike. ²2017. *Täuschende Wörter: Kleines Lexikon der Volksetymologien*. Stuttgart: Reclam.
- PETRONIUS. ¹²2008 [1979]. *Cena Trimalchiois. Gastmahl bei Trimalchio*. Lateinisch-deutsche Ausgabe von Konrad Müller und Wilhelm Ehlers. München: dtv.
- PLATEN, Christoph. 1999. „‘Vivan Los Wochos!’ Romanismen in der bundesdeutschen Alltagskultur.“ In: *Kulturelle und sprachliche Entlehnung: die Assimilierung des Fremden*, ed. Bierbach, Mechthild & Barbara von Gemmingen, 138–154, Bonn: Romanistischer Verlag.
- PUSTKA, Elissa. 2015. *Expressivität: eine kognitive Theorie angewandt auf romanische Quantitätsausdrücke*. Berlin: Erich Schmidt.
- PUSTKA, Elissa. 2022. *Französische Sprachwissenschaft. Eine Einführung*. Tübingen: Narr.
- SCHÄFER-PRIEB, Barbara & Roger Schöntag. 2012. *Spanisch/Portugiesisch kontrastiv*. Berlin/Boston: De Gruyter.
- STEIN, Achim. ⁴2014. *Einführung in die französische Sprachwissenschaft*. 4. aktualisierte und erweiterte Auflage. Stuttgart/Weimar: J. B. Metzler.
- STEIN, Peter. 2008. „Interne Sprachgeschichte des Spanischen: Morphosyntax und Syntax.“ In *Romanische Sprachgeschichte. Ein internationales Handbuch zur Geschichte der romanischen Sprachen*, Band 23.3, ed. Ernst, Gerhard, 3079–3106, Berlin/New York: De Gruyter.
- TAGLIAVINI, Carlo. ²1998. *Einführung in die romanische Philologie*. Tübingen: Narr.
- TISATO, Graziano. 2010. „NavigAIS – AIS Digital Atlas and Navigation Software.“ In *‘Parlare con le persone, parlare alle macchine: la dimensione interazionale della comunicazione verbale’*. *Atti del VI Convegno Nazionale AISV – Associazione Italiana di Scienze della Voce*, Università di Napoli, 3–5 febbraio 2010, ed. Cutugno, Francesco, 451–461, Torriana (RN): EDK Editore.

(Online-)Wörterbücher

DELI = Cortelazzo, Manlio & Paolo Zolli. ²2002. *Il nuovo etimologico. Dizionario etimologico della lingua italiana*. Bologna: Zanichelli.

Dicionário infopédia da Língua Portuguesa online.

<<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa>> (Zugriff: 19.01.2023).

DLE = Real Academia Española. ²³2014. *Diccionario de la lengua española*, Madrid: Real Academia Española [Online-Version 23.5]

<<https://dle.rae.es>> (Zugriff: 19.01.2023).

Duden Wörterbuch online:

<<https://www.duden.de>> (Zugriff: 19.01.2023).

Pons online (Französisch, Spanisch, Italienisch, Portugiesisch, Rumänisch).

<<https://de.pons.com/>> (Zugriff: 19.01.2023).

DWDS – *Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache. Das Wortauskunftssystem zur deutschen Sprache in Geschichte und Gegenwart*, hrsg. v. d. Berlin-Brandenburgischen Akademie der Wissenschaften.

Online-Version: <<https://www.dwds.de/>> (Zugriff: 19.01.2023).

PR = *Le nouveau Petit Robert de la langue française*. 2022. Paris: Dictionnaires le Robert (mit CD-ROM).

TLFi = *Trésor de la Langue Française informatisé*.

<<http://atilf.atilf.fr/>>.

García de Diego, Vicente. ³1989. *Diccionario etimológico español e hispánico*, Madrid: Espasa-Calpe.

REW = Meyer-Lübke, Wilhelm. ³2009 [1935]. *Romanisches etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg: Winter.

RDW1/RDW2/ RDW3 = Tiktin, Hariton. ³2001–2005. *Rumänisch-deutsches Wörterbuch*, 3 Bände, 3. neubearbeitete Auflage, ed. Miron, Paul & Elsa Lüder, Wiesbaden: Harrassowitz.

(Online-)Sprachatlant

AdA = Elspaß, Stephan & Robert Möller. 2003ff. *Atlas zur deutschen Alltagssprache* (AdA).

<<https://www.atlas-alltagssprache.de>> (Zugriff: 19.01.2023).

Verba Alpina.

<<https://www.verba-alpina.gwi.uni-muenchen.de>> (Zugriff: 19.01.2023).

WALS = *The World Atlas of Language Structures*.

<<https://wals.info>> (Zugriff: 19.01.2023).

NavigAIS = AIS Digital Atlas and Navigation Software.

<<https://navigais.pd.istc.cnr.it>> (Zugriff: 19.01.2023).

Webseiten

Bapas – Bayrische Tapas.

<<https://bapas-muenchen.de>> (Zugriff: 19.01.2023).

Bistro Melangerie – Caffeteria.

<<https://www.melangerie.wien>> (Zugriff: 19.01.2023).

Champagneria München.

<<http://champagneria-muenchen.de/>> (Zugriff: 19.01.2023).

Factsheet Olive Oil.

<https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2020-03/factsheet-olive-oil_en_0.pdf> (Zugriff: 19.01.2023).

Kreativ und Kulinarisch.

<<http://kreativundkulinarisch.de/2015/11/01/sabrina-am-markt/>> (Zugriff: 19.01.2023).

Santos Bar.

<<https://www.santos-bar.com/>> (Zugriff: 19.01.2023).

Zusammenfassung

Von römischen Orgien zu TexMex bei McDonalds – dieser Beitrag führt vor, wie man romanische Sprachgeschichte und Etymologie anhand der Trendthemen Essenskultur und Essenskult entdecken kann. Er stellt die *Cena Trimalchionis* als Quelle des Vulgärlateins und die *Nodicia de Kesos* als frühes iberoromanisches Sprachdenkmal mit ihren phonologischen, morphosyntaktischen und lexikalischen Charakteristika vor. Die Geschichte der Wörter für ESSEN und KÄSE zeigt jeweils, wie expressive Innovationen und Wortbildungsprozesse auf der Grundlage von Metapher, Metonymie, Komposition und Derivation funktionieren. Anhand der Bezeichnungen für Kaffee, Tee, Obst- und Gemüsesorten wird die Bedeutung des Sprachkontakts deutlich, die Geschichte der Bezeichnungen für unterschiedliche Mahlzeiten veranschaulicht die Bedeutung des Kulturwandels. Zum Abschluss unterstreicht ein Ausblick auf (Pseudo-)Romanismen in der Sprachlandschaft des deutschsprachigen Raums, wie präsent der romanische Essens- und Gastronomiewortschatz vor unserer Haustür ist.

Abstract

From Roman orgies to Tex-Mex cuisine at McDonald's, this paper demonstrates what the trending topics of food culture and the foodie cult can reveal about the history of Romance languages and etymology. It presents the *Cena Trimalchionis* as a source of Vulgar Latin and the *Nodicia de Kesos* as an early monument of Ibero-Romance with its phonological, morphosyntactic and lexical characteristics. The history of the expressions for TO EAT and CHEESE shows how expressive innovations and word formation processes work on the basis of metaphor, metonymy, composition and derivation. The terms for coffee, tea, fruits and vegetables illustrate the importance of language contact, and the history of the expressions for different meals shows the importance of cultural change. Finally, a look at (pseudo)-romance expressions in the linguistic landscape of German-speaking countries underlines the international presence of Romance vocabulary in gastronomy and the food industry.