



universität
wien

MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

„Ernährung in den Komödien des Aristophanes“

verfasst von / submitted by

Mag.iur.Dr.iur.Mag.rer.nat.Dr.rer.nat.Mag.phil.Dr.phil.Mag.phil.Dr.phil.
Mag.phil.Mag.phil.fac.theol.Dr.phil.fac.theol.

Catherine Mumelter

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Master of Arts (MA)

Wien, 2018 / Vienna, 2018

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet

A 066 881

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Masterstudium Klassische Philologie (Gräzistik)

Betreut von / Supervisor:

Ao. Univ.-Prof. Dr. Herbert Bannert

Danksagung

Großer Dank gebührt Herrn ao. Univ.-Prof. Dr. Herbert Bannert, der meine Masterarbeit betreut und begutachtet hat. Für die hilfreichen Anregungen und die konstruktive Kritik bei der Erstellung dieser Arbeit möchte ich mich herzlich bedanken.

Diese Arbeit sei meinen Eltern gewidmet.

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung.....	S. 3
1.1.	Zielsetzung der Arbeit.....	S. 3
1.2.	Komödien des Aristophanes.....	S. 3
1.3.	„Alte Komödie“	S. 4
2.	Ausgewählte Textstellen aus den Komödien des Aristophanes mit Auswertung der Ergebnisse.....	S. 6
2.1.	Die Acharner.....	S. 6
2.2.	Die Ritter.....	S. 12
2.3.	Die Wolken.....	S. 15
2.4.	Die Wespen.....	S. 16
2.5.	Der Frieden.....	S. 18
2.6.	Die Vögel.....	S. 22
2.7.	Lysistrata.....	S. 25
2.8.	Die Thesmophoriazusen.....	S. 27
2.9.	Die Frösche.....	S. 28
2.10.	Die Volksversammlung der Frauen.....	S. 30
2.11.	Der Reichtum.....	S. 35
3.	Essen in den Komödien.....	S. 38
3.1.	Komödien als Quelle.....	S. 39
3.2.	Einfaches Essen versus opulente Festmähler.....	S. 39
3.3.	Motiv der gefräßigen Boiotier.....	S. 41
3.4.	Exkurs: Die Figur des Kochs.....	S. 41
4.	Essgewohnheiten im klassischen Griechenland.....	S. 43
4.1.	Grundnahrungsmittel.....	S. 44
4.2.	Zuspeisen: Gemüse, Käse, Eier, Fisch, Fleisch.....	S. 44
4.3.	Ergänzungen bei festlichen Mahlzeiten.....	S. 45
4.4.	Alltagessen.....	S. 46
4.5.	Einzelne Speisen.....	S. 47
4.5.1.	Fisch.....	S. 47
4.5.1.1.	Fisch als Speise der Armen.....	S. 47

4.5.1.2.	Fisch als Delikatesse.....	S. 48
4.5.1.3.	Fisch im Kontext von Verführung und Verwünschung	S. 49
4.5.2.	Fleisch.....	S. 50
4.5.2.1.	Schweine- und Rindfleisch.....	S. 51
4.5.2.2.	Hunde-, Esel- und Pferdefleisch.....	S. 52
4.5.2.3.	Hasenfleisch.....	S. 52
4.5.3.	Geflügel.....	S. 52
4.5.3.1.	Vögel als Delikatesse.....	S. 52
4.5.3.2.	Geflügel als Nutztier.....	S. 53
4.5.3.3.	Vögel als Liebesgabe.....	S. 54
4.5.4.	Insekten.....	S. 54
4.5.5.	Honig, Milch, Eier.....	S. 54
4.5.6.	Brot.....	S. 55
5.	Auswertung der Ergebnisse.....	S. 56
6.	Literaturverzeichnis.....	S. 58

Ernährung in den Komödien des Aristophanes

1. Einleitung

1.1. Zielsetzung der Arbeit

Aristophanes (ca. 450/448 – 385 v. Chr.) gilt als einer der bedeutendsten Vertreter der „Alten Komödie“, deren Blüte sich auf das Athen der zweiten Hälfte des 5. Jahrhunderts v. Chr. beschränkt. Von den Komödien des Aristophanes sind nur ein gutes Viertel, nämlich elf Komödien, erhalten. Die „Alte Komödie“ ist eng verwoben mit der Lebenswelt und dem Alltag Athens¹, weshalb die Komödien eine Quelle für das alltägliche Leben dieser Zeit darstellen. Wenngleich Aristophanes sich gewiss nicht vorrangig mit Ernährung beschäftigt, werden immer wieder Speisen oder Nahrungsmittel erwähnt. In der vorliegenden Arbeit soll den Fragen nachgegangen werden, ob wir den Komödien entnehmen können, welche Nahrungsmittel zur damaligen Zeit üblich waren und von welcher gesellschaftlichen Schicht sie (vorrangig) konsumiert wurden, ob die Bevölkerung im alltäglichen Leben auf gewisse Nahrungsmittel zurückgriff oder dieselben Festivitäten vorbehalten waren.

1.2. Komödien des Aristophanes

Die elf vollständig erhaltenen Komödien des Aristophanes (in chronologischer Reihenfolge) und im Rahmen welcher Festspiele sie aufgeführt wurden²:

- Die Acharner: 425 v. Chr., Lenäen
- Die Ritter: 424 v. Chr., Lenäen
- Die Wolken: 423 v. Chr., Große Dionysien
- Die Wespen: 422 v. Chr., Lenäen
- Der Frieden: 421 v. Chr., Große Dionysien
- Die Vögel: 414 v. Chr., Große Dionysien
- Lysistrata: 411 v. Chr., Große Dionysien?
- Die Thesmophoriazusen: 411 v. Chr.?, Lenäen?

¹ Möllendorff, Aristophanes, 1.

² Vgl. ebd., 61f.

- Die Frösche: 405 v. Chr., Lenäen
- Die Volksversammlung der Frauen: 391 v. Chr., ?
- Der Reichtum³: 388 v. Chr., ?

1.3. „Alte Komödie“

Für uns wird die „Alte Komödie“ durch Aristophanes allein repräsentiert, denn nur von ihm sind ganze Stücke erhalten. Von anderen Dichtern der „Alten Komödie“, wie Kratinos und Eupolis, kennen wir lediglich Fragmente. Von den erhaltenen elf Stücken des Aristophanes stellen die beiden jüngsten („Ekklesiazusen“ und „Reichtum“) einen bereits neuen Typus von Komödie dar, während die anderen neun Stücke dem Zeitraum von 425-405 v. Chr. entstammen⁴.

Die „Alte Komödie“ verdankt ihre Entstehung einem bestimmten historischen Augenblick und sie ist „mit diesem Augenblick für immer vergangen“⁵. Sie entwickelt sich in der Zeit des Perikles und steht in dem Vierteljahrhundert nach dessen Tod, der Zeit des peloponnesischen Krieges, in voller Blüte⁶.

Thukydides schilderte den peloponnesischen Krieg als Geschichtsschreiber seiner eigenen Zeit. Ihm erschien dieser Krieg unvergleichlich mit allem Früheren. Er beschreibt die noch nie dagewesene Brutalität der Kämpfe (sowohl zwischen Athen und Sparta und den beiderseitigen Verbündeten, als auch die Parteikämpfe innerhalb der einzelnen Gemeinden), die völlige Ausschaltung von Recht und Sitte⁷. Diese Dinge beruhen auf der menschlichen Natur – so auch Thukydides –; neu war, dass man sich ihrer bewusst wurde. Diese Erkenntnis hatte nicht nur der beobachtende Geschichtsschreiber, sondern auch die Handelnden selbst wurden ihrer teilhaftig. Diese Erkenntnis veränderte ihr Handeln von Grund aus⁸.

Neben Thukydides trat auch Sokrates in dieser Zeit in Erscheinung. Er brachte die Menschen vom Nachdenken über die Welt, zum Nachdenken über sich selbst – und zwar in dem

³ Die erste Fassung entstand bereits 408 v. Chr.; uns ist jedoch nur die bearbeitete Fassung des Jahres 388 v. Chr. erhalten.

⁴ Kraus, Aristophanes, 437.

⁵ Ebd., 437.

⁶ Ebd., 437.

⁷ Thukydides, Peloponnesischer Krieg, III 82-83; V 85-113.

⁸ Kraus, Aristophanes, 438.

Augenblick, da das bisherige Denken eine gefährliche Wende genommen hat⁹. Man hatte die Macht des Wissens entdeckt und bald ging es mehr um diese Macht als um das Wissen selbst. Die Sophistik entstand, deren Vertreter Protagoras lehrte, dass es über jeden Gegenstand zwei Reden gebe, die einander entgegengesetzt sind. Beide müsste man vertreten können und es verstehen, die schwächere Sache zu stärkeren zu machen, nämlich die per se wenig einleuchtende Sache durch die Kunst der Rede und der Argumentation zur Geltung zu bringen¹⁰.

Zumal diese Prinzipien nicht nur auf rein theoretische Fragen angewendet wurden, sondern auch auf praktische Fragen des öffentlichen und privaten Lebens, folgte eine Erschütterung jener Anschauungen, welche das Fundament der griechischen Gesellschaft darstellten. Die umherziehenden Sophisten beeindruckten vor allem die Jugend auf eine außerordentliche Weise, sodass auch eine Kluft zwischen den Generationen entstand¹¹.

Auch innerhalb der Generationen gab es weltanschauliche Gegensätze. Die bis zu jenem Zeitpunkt geltende Religion wurde angezweifelt und deren Leugner wurden gewaltsam unterdrückt¹².

Die „Alte Komödie“ spiegelt diese geistige Krise wider¹³. Aristophanes entnimmt etliche Motive, Szenarien und Figuren seiner Komödien der Alltagswirklichkeit¹⁴. Die „Alte Komödie“ inszeniert eine zwar fiktionale Handlung, die aber in ihrem Verlauf eng auf den Alltag bezogen bleibt¹⁵.

Aufgrund des steten Bezuges auf die Alltagswirklichkeit und der Tatsache, dass Aristophanes nur „nebenbei“ diverse Essgewohnheiten und Nahrungsmittel erwähnt, stellen diese Komödien meines Erachtens eine wertvolle Quelle für die Erforschung der Essgewohnheiten dar, wenngleich man natürlich untersuchen muss, ob Beschreibungen mitunter stereotyp sind oder auch Nahrungsmittel erwähnt werden, die dem Autor aus der Zeit vor dem Krieg bekannt sind oder die einfach als populär gelten.

⁹ Ebd., 438.

¹⁰ Ebd., 439.

¹¹ Ebd., 439.

¹² Ebd., 439f.

¹³ Ebd., 440.

¹⁴ Möllendorff, Aristophanes, 190.

¹⁵ Ebd., 1.

2. Ausgewählte Textstellen aus den Komödien des Aristophanes mit Auswertung der Ergebnisse

Im Folgenden werden ausgewählte Textstellen aus den Komödien des Aristophanes zitiert, in denen Nahrungsmittel bzw. das Essen als solches erwähnt werden. Es wird dabei chronologisch vorgegangen, sodass mit der ältesten Komödie begonnen wird.

Im Anschluss daran wird jede einzelne Komödie nach folgenden Kriterien näher betrachtet:

- Tierische Produkte (Fleisch, Fisch, Milch, Käse) versus pflanzliche Nahrungsmittel (Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide)
- Festessen versus Alltagskost
- Teure Nahrungsmittel / Delikatessen versus preisgünstige Nahrungsmittel / Essen der Armen

Die folgenden Textstellen wurden eigenständig übersetzt, wobei die im Literaturverzeichnis angegebenen deutschen und englischen Übersetzungen der griechischen Originallektüre zur Klärung mitunter herangezogen wurden.

2.1. Die Acharner

Acharner V. 75: ἄκρατον οἶνον ἡδύν: „ungemischten süßen Wein“

Die Griechen verdünnten normalerweise ihren Wein, doch es war üblich, nach einem Trankopfer für den „Agathos Daimon“ einen Becher unverdünnten Wein zu trinken. Vgl. auch Wespen V. 525 und Friede V. 300. Die Gesandten wurden „gezwungen“ den Wein aus Glasbechern zu trinken. Glasbecher waren im antiken Griechenland äußerst selten¹⁶.

Acharner V. 85 f.: ὅλους ἐκ κριβάνου βοῦς: „ganze Rinder aus dem Backofen“

Nach Herodot (1.133.1.) brät ein reicher Perser an seinem Geburtstag ein ganzes Rind, Pferd, Kamel oder einen ganzen Esel¹⁷.

¹⁶ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 161 ad V. 75.

¹⁷ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 161 ad V. 85.

Acharner V. 146: ἥρα φαγεῖν ἀλλᾶντας ἐξ ᾿Απατουρίων: „er brannte darauf, die Würste der Apatourien zu essen.“

Bei den Apatourien handelt es sich um ein dreitägiges Fest der Athener, welches im Monat Pyanepsion (ca. Oktober) abgehalten wurde. Zu diesem Fest waren unter anderem auch Kinder und neue Bürger als Mitglieder der Phratrien (Familienverbände innerhalb der attischen Phylen) zugelassen. Hier findet sich ein Hinweis auf die Unvereinbarkeit der Teilnahme eines Fremden an einem Fest, welches einen ausgeprägten Sinn für Blutsverwandtschaft vermittelt¹⁸.

Acharner V. 164: τὰ σκόροδα: „Knoblauch“

Acharner V. 174: μυττωτὸν: „Knoblauchbrei“

Dieses Gericht setzt sich aus Knoblauch, Käse, Zwiebeln, Eiern, Öl, Essig und Honig zusammen, wobei der Knoblauch die wichtigste Zutat war. Vgl. auch Wespen V. 63. Diese Zutaten werden mit einer Mörserkeule zu einem Brei gestampft. Zur Mörserkeule vgl. auch Frieden V. 228-288.

Acharner V. 254: βλέπουσα θυμβροφάγον: „ein Gesicht machend als hätte man Bohnenkraut gegessen“

Damit ist ein unfreundlicher, schneidender Gesichtsausdruck gemeint. Offenbar wurde es für Mädchen aus der Bürgerschaft als unangemessen erachtet, in der Öffentlichkeit zu lächeln. Zu „βλέπουσα θυμβροφάγον“ vgl. auch Ritter V. 631, Wespen V. 455, Friede V. 1184, Frösche V. 562 und 603, Ekklesiazusen V. 292¹⁹.

Acharner V. 469: ἰσχνά [...] φυλλεῖα: „trockenes Grünzeug“

Das Griechische gibt kein spezielles Gemüse an. Weggeworfene Gemüseblätter galten als das Essen der ärmsten Menschen. Vgl. Reichtum V. 544²⁰.

Acharner V. 478: σκάνδικά: „Kerbel“

¹⁸ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 164 ad V. 146.

¹⁹ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 168 ad V. 254.

²⁰ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 179 ad V. 469.

Anspielung auf die Mutter des Euripides. Die Mutter des Euripides soll angeblich eine Gemüsehändlerin gewesen sein. Für eine Frau aus dem Bürgerstand war es ein großes Unglück, wenn sie für ihren Lebensunterhalt arbeiten gehen musste²¹. Vgl. etwa auch Thesmophoriazusen V. 387, wo darauf hingewiesen wird, dass Euripides der Sohn einer Gemüsehändlerin ist. Diese Herkunft wurde Euripides von den Komödiendichtern immer wieder unterstellt²². Tatsächlich war dessen Mutter hohen Standes, besaß Grundstücke und Felder und war keinesfalls Gemüseverkäuferin am Markt²³.

Acharner V. 520 f.: „κεῖ που σίκυον ἴδοιεν ἢ λαγῶδιον ἢ χοιρίδιον ἢ σκόροδον ἢ χονδροῦς ἄλλας [...]: „ und wenn sie irgendwo eine Gurke sahen oder ein Häschen oder ein Schweinchen oder Knoblauch oder Salzkörner [...]"

Knoblauch und Salz werden als Exportartikel der Megarer auch noch in V. 760-763 erwähnt. Knoblauch und Gurke werden neben anderen Produkten in Friede V. 1000-1002 aufgelistet. Zu dem Handel mit Schweinchen vgl. Acharner V. 738-835²⁴.

In **Acharner V. 550 f.** findet sich eine Proviantzusammenstellung: [...] σκορόδων, ἐλαῶν, κρομμύων ἐν δικτύοις, [...] τριχίδων: „Knoblauch, Oliven, Zwiebeln in Netzen [...] Sardellen“

Acharner V. 670: ἐπανθρακίδες: „auf Kohlen gebratene Fische“

Acharner V. 671: θασίαν [...] λιπαράμπυκα „fette Brühe aus Meeresfischen“

Die gekochten Fische werden in die Sauce getunkt. Vgl. unter anderem Wespen V. 331²⁵.

Acharner V. 772: θυμιτιδᾶν ἀλῶν: „Thymiansalz“

Acharner V. 795 f.: χοίρων τὸ κρῆς ἄδιστον ἂν τὸν ὀδελὸν ἀμπεπαρμένον: „das Fleisch der Ferkel ist sehr süß, wenn es an den Spieß gesteckt ist“

Das Wort „Spieß“ kann kulinarisch oder auch phallisch gemeint sein²⁶.

Acharner V. 802: φιβάλεως ἰσχάδας;: „getrocknete phibalische Feigen?“

²¹ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 178 ad V. 457 bzw. 179 ad V. 478.

²² Vgl. Holzberg, Frauenfest, 67 FN 58.

²³ Vgl. Sommerstein, Thesmophoriazusen, 182 ad V. 387 mit einer Belegstelle sowie 186 ad V. 455-6; Holzberg, Frauenfest, 67 FN 58 und 71.

²⁴ Vgl. Sommerstein, Acharner, 182 ad V. 519-521.

²⁵ Vgl. Sommerstein, Acharner, 190 ad V. 671.

²⁶ Vgl. Sommerstein, Acharner, 196 ad V. 796.

Getrocknete Feigen sind bei Kindern sehr beliebt. Vgl. Wespen V. 295 f. „Phibalisch“ ist nicht nur eine Bezeichnung für manche Feigen, sondern auch für Myrten (Apollophanes fr. 5). Vermutlich geht diese Bezeichnung auf einen Ortsnamen zurück²⁷.

Acharner V. 813 f.: σκορόδων τροπαλίδος [...] χοίνικος μόνας ἁλῶν: „ein Bündel Knoblauch [...] nur ein Maß Salz“

Acharner V. 831: σκορόδα [...] ἄλας: „Knoblauch [...] Salz“

Acharner V. 872: ὦ χαῖρε κολλικοφάγε Βοιωτίδιον: „Sei begrüßt, du grobes Brot essender Böoter!“

Die Athener sehen sich als bedürfnislose, bescheidene Esser, die mit einfachen Speisen zufrieden sind²⁸. Die Thebaner hingegen essen den ganzen Tag²⁹.

Acharner V. 878-880: Καὶ μὰν φέρω χᾶνας, λαγῶς, ἁλώπεκας [...] ἐγγέλιας Κωπαΐδας: „fürwahr, ich bringe Gänse, Hasen, Füchse [...] Aale vom Kopaïs-See“

Die Aale vom Kopaïs-See – im Nordwesten der antiken Landschaft Böotien – waren in Athen eine teure Delikatesse. Vgl. auch Frieden V. 1005; Lysistrate V. 36, 702³⁰. (Siehe auch 4.5.1.2. Fisch als Delikatesse, S. 48 f.) Der Kopaïs-See war ein oberirdisch abflussloser See im nordboiotischen Becken³¹, der nur periodisch Wasser führte und einen Teil des Jahres trocken lag³². Es gab zahlreiche unterirdische Wasserabflüsse (Katavothren). Der wichtigste Zufluss war der Kephis(s)os, weshalb der See bei Homer auch Κηφισίς genannt wird³³. Die Fläche der Kopaïs-Ebene betrug ca. 350 km², die im Jahresverlauf stark schwankende Ausdehnung des Sees maximal ca. 250 km² ³⁴. Die Kopaïs-Ebene war sehr fruchtbar und daher auch dicht besiedelt. Bereits vor Mitte des 2. Jahrtausends v. Chr. erfolgten wasserbauliche Maßnahmen zum Schutz von Hochwasser, wobei das an sich effektive System durch diverse Katastrophen,

²⁷ Vgl. Sommerstein, Acharner, 196 ad V. 802.

²⁸ Vgl. Gilula, Comic Food, 386. Euboulos sagt in Antiope, fr. 11 (= Athenaios 10.417b-c), dass die Athener wenig essen und die Thebaner viel.

²⁹ Euboulos, Antiope, fr. 33 (= Athenaios 10.417c). Auch Plutarch, Moralia 995e, schrieb, dass die Thebaner viel Appetit hätten und von den Athenern „Schweine“ genannt wurden.

³⁰ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 201 ad V. 880.

³¹ Vgl. Fell, Artikel: Kopais (DNP, 1997), Sp. 725.

³² Vgl. Geiger, Artikel: Kopais (RE, 1922), Sp. 1346, 1351.

³³ Homer, Ilias, 5, 709. Vgl. auch Fell, Artikel: Kopais (DNP, 1997), Sp. 725.

³⁴ Vgl. Fell, Artikel: Kopais (DNP, 1997), Sp. 725.; Geiger, Artikel: Kopais (RE, 1922), Sp. 1346.

wie Erdbeben, Überflutungen, Verstopfung der Katavothren bisweilen gestört, doch stets wieder instandgesetzt wurde. Am Ende des 1. Jahrtausends v. Chr. brach dieses System zusammen und die Versumpfung des Sees setzte ein. Unter Alexander dem Großen und in der römischen Kaiserzeit erfolgten neue Entwässerungsanstrengungen³⁵. Im 19. Jahrhundert, 1883-1892, wurde der See trockengelegt³⁶. Neben den Aalen des Kopais-Sees war auch das Schilfrohr sehr begehrt³⁷.

Acharner V. 889: Σκέψασθε, παῖδες, τὴν ἀρίστην ἔγχελυν: „Kinder, schaut doch den besten Aal an“

Acharner V. 894: ἐντετευλιωμένης: „eingewickelt in Mangoldblätter“

Acharner V. 901: ἀφύας [...] φαληρικὰς: „Sardellen von Phaleron“

Die Sardellen von Phaleron (an der Küste östlich von Piräus) werden unter anderem auch in Vögel V. 76 als Delikatesse erwähnt³⁸. Chrysippos von Soloi (bei Athenaios 285d) stellte fest, dass die besten Sardellen bei Athen gefangen, von den Athenern aber nicht geschätzt werden. Aristoteles (Untersuchung von Tieren 569b10-14) führt aus, die besten Quellen für Sardellen seien Salamis, Marathon und die Umgebung von Themistokleion³⁹.

Acharner V. 962: Κωπᾶδ' ἔγχελυν: „Aal aus dem Kopais-See“

Acharner V. 1005-1007: ἀναβράττετ', ἐξοπτᾶτε, τρέπετ', ἀφέλκετε τὰ λαγῶα ταχέως, [...] φέρε τοὺς ὀβελίσους, ἵν' ἀναπείρω τὰς κίχλας: „Siedet den Hasen, bratet, wendet, zieht ihn vom Spieße weg, schnell, [...] bring die Spieße, damit ich die Drosseln aufspießen kann“

Acharner V. 1040 f.: κατὰχει σὺ τῆς χορδῆς τὸ μέλι · τὰς σηπίας στάθευε: „gieße den Honig über die Wurst; brate die Tintenfische/Sepien“

Acharner V. 1043: ὀπτᾶτε τὰ γγέλεια: „bratet die Aale“

Acharner V. 1049: ἔπεμψέ τίς σοι νύμφιος ταυτὶ κρέα ἐκ τῶν γάμων: „ein Bräutigam sandte dir dieses Fleisch hier von seiner Hochzeitsfeier“

³⁵ Vgl. Fell, Artikel: Kopais (DNP, 1997), Sp. 725 f.

³⁶ Vgl. Fell, Artikel: Kopais (DNP, 1997), Sp. 725.

³⁷ Ebd., Sp. 726.

³⁸ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 201 ad V. 901.

³⁹ Dalby, Essen, 178 FN 40.

Es war üblich, dass man eine Portion Fleisch an Freunde schickte, die zu einem Fest nicht eingeladen worden waren oder nicht kommen konnten; solche Portionen Fleisch dienten auch als Versöhnungsgeschenke. Vgl. auch Frieden V. 192, 378 f.⁴⁰.

Acharner V. 1092: ἄμυλοι, πλακοῦντες, σησαμοῦντες, ἴτρια: „Biskuitkuchen, Fladen, Sesamkuchen, Pfannkuchen aus Honig und Mehl“

Acharner V. 1099-1102.: ἄλας θυμίτας οἷσε, παῖ, καὶ κρόμμυα. – ἐμοὶ δὲ τέμαχη · κρομμύοις γὰρ ἄχθομαι – θρῖον ταρίχους οἷσε δεῦρο, παῖ, σαπροῦ - κάμοι σὺ δημοῦ θρῖον · : „Junge, bring mir Thymiansalz und Zwiebeln. – für mich Stücke von eingesalzenen Meerfischen; denn Zwiebeln vertrage ich nicht – bring auch altes Pökelfleisch in einem Feigenblatt – und du, bring mir auch ein Feigenblatt mit Fett“

Das Gericht bestand aus Schweine- oder Ziegenfett, feinem Mehl, Milch und Eigelb, eingewickelt in einem Feigenblatt⁴¹.

Acharner V. 1104: Ἐμοὶ δὲ τὰς φάττας γε φέρε καὶ τὰς κίχλας: „Bring mir die Tauben und die Drosseln“

Acharner V. 1105 f.: καλόν γε καὶ λευκὸν τὸ τῆς στρουθοῦ πτερόν. καλόν γε καὶ ξανθὸν τὸ τῆς φάττης κρέας: „das Gefieder des Straußes ist schön und weiß; das braune Fleisch der Tauben ist freilich schön“

Acharner V. 1110: κάμοι λεκάνιον τῶν λαγῶν δὸς κρεῶν: „und gib mir eine Schüssel mit Hasenfleisch“

Acharner V. 1112: τὴν μίμαρκυν κατέδομαι: „ich esse das Hasenragout“

Acharner V. 1116 f.: [...] πότερον ἀκρίδες ἥδιόν ἐστιν ἢ κίχλαι; [...] τὰς ἀκρίδας κρίνει πολὺ „ob Heuschrecken (Grillen) angenehmer schmecken oder Drosseln [...] er zieht die Heuschrecken bei weitem vor“

Man aß nur im größten Mangel Insekten (Heuschrecken, Grillen)⁴².

Acharner V. 1125: πλακοῦντος τυρόνωτον [...] κύκλον: „einen runden Käsekuchen“

⁴⁰ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 207 ad V. 1049.

⁴¹ Vgl. Sommerstein, Acharnians, 209 ad V. 1102 mit einer weiteren Belegstelle. Siehe auch 4.5.4. Insekten, S. 54.

⁴² Vgl. Sommerstein, Acharnians, 209 ad V. 1116 mit einer weiteren Belegstelle.

Acharner V. 1156-1158: “Ὀν ἔτ’ ἐπίδοιμι τευθίδος δεόμενον, ἢ δ’ ὠπτημένε, σίζουσα [...]: „den möchte ich vor die Tatsache stellen, der nach einem Tintenfisch verlangt, der zischend gebraten wurde [...]“

Zusammenfassung „Acharner“

Es wurden 36 Stellen untersucht.

Wenn ein Fest gefeiert wird, dann werden Hasen, Drosseln, Aale (vom Kopaïs-See) und Sardellen (von Phaleron) erwähnt. Diese Speisen gelten als Delikatesse, die man sich nicht täglich leistet. Auch Taubenfleisch gilt als gutes Essen. Das Braten eines ganzen Ochsen gilt als etwas Besonderes und Seltenes. Als Armenessen werden neben trockenem Grünzeug (Gemüseblättern, die normalerweise weggeworfen werden) Heuschrecken genannt, welche einen hohen Proteingehalt aufweisen⁴³. Insekten werden generell nur in höchster Not verspeist. Auch süße Speisen, wie diverse Kuchen, werden bei festlichen Anlässen erwähnt; als besonderes Getränk gilt ungemischter, süßer Wein.

Tierische Produkte (Fleisch, besondere Fische) werden vor allem im Rahmen von Feierlichkeiten gegessen bzw. sind reichen Menschen vorbehalten. Kleine Meeresfische sowie Knoblauchbrei zählen hingegen zu den alltäglichen Speisen der ärmeren, wenngleich nicht ganz armen Leute.

Milchprodukte werden nicht erwähnt. Gewürzt wird mit Knoblauch⁴⁴, Thymiansalz, Kerbel, Zwiebeln.

2.2. Die Ritter

Ritter V. 55: [...] μᾶζαν μεμαχότος ἐν Πύλῳ Λακωνικὴν, [...] ὑφαρπάσας αὐτὸς παρέθηκε τὴν ὑπ’ ἐμοῦ μεμαγμένην: „[...] nachdem ich in Pylos ein spartanisches Gerstenbrot verfertigt

⁴³ Vgl. Bukkens, The nutritional value, 315. Siehe auch 4.5.4. Insekten, S. 54.

⁴⁴ Knoblauch, τὸ σκορόδιον, wird als Gewürz und nicht so sehr als Nahrungsmittel verwendet. Vgl. Dalby, Essen, 127.

hatte [...] entwendete er es mir und tischte es selbst auf, nämlich das, welches ich verfertigt hatte“

Demosthenes besetzte die unbewohnte Landspitze von Pylos im westlichen Messenien und hatte alle Vorbereitungen dazu getroffen, die angrenzende Insel Sphakteria anzugreifen und dort das spartanische Heer zu besiegen (vgl. Thukydides, Der Peloponnesische Krieg, 4. 29-30; 4. 32. 4). Kleon, der später mit Verstärkung kam und gemeinsam mit Demosthenes beim Angriff das Kommando innehatte, erwarb fast den ganzen Ruhm. Das Gerstenbrot steht für den Sieg und gibt (fälschlicherweise) zu verstehen, dass der Kampf beim Eintreffen Kleons schon beendet war. Das Wort „μεμαχότος“ klingt ähnlich wie „μάχομαι“ (kämpfen)⁴⁵.

Ritter V. 282 f.: ἄρτον καὶ κρέας καὶ τέμαχος: „Brot, Fleisch und ein Stück Fisch“

Ritter V. 356: ἦνυστρον βοῶς καὶ κοιλίαν ὑείαν: „Rindsbutteln und Schweinswürste“

Ritter V. 361: ἀλλ’ οὐ λάβρακας καταφαγὼν Μιλησίους κλονήσεις: „aber du wirst nicht Wolfsbarsche aus Milet verschlingen und sie dann übergehen“

In Milet gab es die hervorragendsten Wolfsbarsche. Hier mag sich die Stelle auf eine Behauptung beziehen, dass Kleon Bestechungsgelder von den Milesiern annahm, dann aber gegen deren Willen handelte⁴⁶.

Ritter V. 372: περικόμματ’: Gericht von gehacktem Fleisch

Ritter V. 422: ὥσπερ ἀκαλήφας ἐσθίων πρὸ χελιδόνων ἔκλεπτες: „du hast gestohlen, gleichsam wie die Menschen Brennesseln essen, bevor die Schwalben kommen“

Von der Brennessel sammelte man die jungen Blätter, bevor die Schwalben eintrafen und kochte sie⁴⁷. Zu Beginn des Frühlings können Brennesseln noch nicht brennen. Vgl. Plinius, Naturalis historia, 21. 93⁴⁸.

Ritter V. 600: σκόροδα καὶ κρόμμυα: „Knoblauch und Zwiebeln“

Knoblauch und Zwiebeln waren typische Speisen für Seefahrer⁴⁹. Vgl. Acharner V. 550.

⁴⁵ Vgl. Sommerstein, Knights, 147 ad V. 54-57.

⁴⁶ Vgl. Sommerstein, Knights, 163 ad V. 361.

⁴⁷ Dalby, Essen 126.

⁴⁸ Vgl. Sommerstein, Knights, 166 ad V. 422 mit Belegstelle.

Ritter V. 606: ἡσθιον δὲ τοὺς παγούρους: „sie aßen die Taschenkrebse“

Ritter V. 676 f.: Ἐγὼ δὲ τὰ κορίανν' ἐπριάμην [...] ἅπαντα τὰ γήτει ὅσ' ἦν ἐν τάγορᾷ: „Ich kaufte allen Koriander und Lauch auf dem Markt.“

Lauch / Zwiebel wurde zum Würzen eines Sardinengerichts verwendet⁵⁰. Vgl. Wespen V. 496.

Ritter V. 678: ἔπειτα ταῖς ἀφύαις ἐδίδουν ἡδύσματα: „danach gaben sie Gewürze auf die Sardellen“

Ritter V. 1008: [...] περὶ φακῆς [...] περὶ σκόμβρων νέων: „[...] über Linsensuppe [...] über frische Makrelen“

Hier geht es um frische Ware (im Gegensatz zu eingelegten Makrelen)⁵¹.

Ritter V. 1089: λείχων ἐπίπαστα: „an einem Salzkuchen leckend“

Dabei handelt es sich um Kuchen aus feinem Mehl, besprenkelt mit einer schwarzen, salzigen Sauce⁵².

Ritter V. 1192: οἴμοι, πόθεν λαγῶά μοι γενήσεται;: „Weh mir, wo krieg ich nur einen Hasen her?“

Hasenfleisch war eine Delikatesse und in Attika nicht leicht zu bekommen (vor allem nicht während der Kriegszeit). Vgl. Acharner V. 878, 1006, 1110-1112; Wespen V. 709; Frieden V. 1150, 1196, 1312. In vier der sieben erwähnten Stellen wird die Drossel neben dem Hasen als seltene und begehrte Speise erwähnt⁵³.

Zusammenfassung „Ritter“

Aus der Komödie „Die Ritter“ wurden 13 Textpassagen zitiert.

Als Delikatessen werden Hase und Wolfsbarsch genannt. Knoblauch und Zwiebeln gelten als typische Seefahrerspeisen. Brennesseln zählen zur Alltagsnahrung bzw. der Nahrung der

⁴⁹ Vgl. Sommerstein, Knights, 176 ad V. 600.

⁵⁰ Vgl. Sommerstein, Knights, 180 ad V. 676-7.

⁵¹ Schwarz, Diaita, 21.

⁵² Vgl. Sommerstein, Knights, 150 ad V. 103 bzw. 203 ad V. 1089.

⁵³ Vgl. Sommerstein, Knights, 206 ad V. 1192.

Ärmsten, denn sie werden selbst gepflückt. Als Gewürze werden Lauch / Zwiebel und Koriander erwähnt. Milchprodukte werden nicht erwähnt, während viele Fleischgerichte genannt werden. Doch diese Fleischgerichte werden nicht im Rahmen von Festmählern konsumiert und gelten auch nicht als Delikatesse.

2.3. Die Wolken

Wolken V. 109: τοὺς φασιανοὺς: „die Fasane“

Der Fasan war in Griechenland eine Seltenheit. Sogar zwei Jahrhunderte später, im ptolemäischen Ägypten, wurde es als besonders unüblich betrachtet, wenn ein König Fasane für den Verzehr züchtete (Athenaeus 14.654b-c)⁵⁴.

Wolken V. 386: ζωμοῦ Παναθηναίους ἐμπλησθεῖς [...]: „an den Panathenäen mit Suppe vollgefüllt“

Die Panathenäen waren das Hauptfest des antiken Athens und wurden vom 25. bis 28. des Monats Hekatombaion abgehalten (ca. Juli). Anlässlich dieses religiös-politischen Festes wurden reichlich öffentliche Opfer erbracht. Geopfert wurden vor allem Rinder, deren Fleisch man unter der Bevölkerung aufteilte. Für viele Menschen stellte dies die beste Mahlzeit im Jahr dar. Bei der in V. 386 erwähnten Suppe handelt es sich daher höchstwahrscheinlich um eine Rindssuppe⁵⁵.

Wolken V. 421: ἔνεκέν [...] γαστρὸς [...] θυμβρεπιδείνους: „was einen Magen betrifft, der Bohnenkraut zur Mahlzeit genießt“

Bohnenkraut, auch Saturei genannt, ist eine schwer genießbare Gewürzpflanze⁵⁶. Es ist bitter und wird als Gewürz verwendet⁵⁷.

Wolken V. 981-983: κεφάλαιον τῆς ῥαφανίδος [...] οὐδ' ἄννηθον [...] οὐδὲ σέλινον [...] οὐδ' ὀψοφαγεῖν: „Rettichköpfchen [...] weder Dill noch Petersilie [...] noch feine Speisen essen“

Rettichköpfchen, Dill und Petersilie waren keine Delikatessen⁵⁸.

⁵⁴ Vgl. Sommerstein, Clouds, 165 ad V. 109.

⁵⁵ Vgl. Sommerstein, Clouds, 181 ad V. 386.

⁵⁶ Holzberg, Wolken, 87 FN 56.

⁵⁷ Sommerstein, Clouds, 183 f. ad V. 421.

Zusammenfassung „Wolken“

Insgesamt wurden vier Stellen aus der Komödie „Die Wolken“ näher betrachtet.

Als Delikatesse wird der Fasan erwähnt, zumal er selten für den Verzehr gezüchtet wird. Die Rindssuppe gilt als besondere Speise, da ihr Fleisch von den anlässlich des Festes (Panathenäen) geschlachteten Opfertieren stammt. Für die ärmere Bevölkerung ist diese Suppe die beste Speise, die sie im Jahr verzehren.

Als Gewürz wird Bohnenkraut bzw. Saturei genannt. Aufgrund ihres bitteren Geschmacks wird die Pflanze lediglich als Gewürz verspeist.

Rettich, Dill und Petersilie sind Gemüse bzw. Kräuter, die im Alltag konsumiert werden.

Milchprodukte finden in den „Wolken“ keine Erwähnung. Auch Fische werden nicht genannt.

2.4. Die Wespen

Wespen V. 239: [...] ἡψομεν τοῦ κορκόρου [...]: „wir kochten Gauchheil“

Anagallis arvensis caerulea (Blauer Gauchheil) war eine sehr gering geschätzte Wildpflanze, welche vor allem arme Griechen bisweilen pflückten, um sie zu verzehren. „Gauchheil im Gemüseladen“ war ein verbreiteter Ausspruch, der für Menschen gebraucht wurde, die sich in eine Gesellschaftsschicht mischen wollten, die zu fein für sie war. Das Essen von Wildpflanzen war ein Zeichen von Armut. Vgl. Acharner V. 469, Reichtum V. 253, 283⁵⁹.

Wespen V. 301: ἄλφιτα: „Gerstenkörner“

Aus den Gerstenkörnern wurde μᾶζα (Gerstenbrei) hergestellt, welche für arme Menschen ein Grundnahrungsmittel darstellte⁶⁰.

Wespen V. 353: ὀπίαν: „Käse von Milch, die man durch Feigensaft hat gerinnen lassen“

⁵⁸ Sommerstein, Clouds, 208 ad V. 981f.

⁵⁹ Vgl. Sommerstein, Wasps, 171 ad V. 239.

⁶⁰ Vgl. Sommerstein, Wasps, 175 ad V. 301. Siehe auch 4.5.6. Brot, S. 55 f.

Wortspiel mit ὀπή: „Loch, Ritze“⁶¹

Wespen V. 491: νῦν δὲ πολλῶ τοῦ ταρίχους ἐστὶν ἀξιωτέρα: „nun ist es (erg. das Wort) viel billiger als Salzfisch“

*Salzfisch war ein billiges und gering geschätztes Nahrungsmittel. Vgl. auch Acharner V. 967, 1101; Ritter V. 1247*⁶².

Wespen V. 493: [...] ὠνήταί τις ὀρφῶς, μεμβράδας δὲ μὴ ἑλῆι: „jemand kauft Seefisch, will aber keine Sardellen“

*ὁ ὀρφῶς: Langer Seefisch, aus der Familie der Barsche, nicht sicher identifizierbar*⁶³.

Wespen V. 496: ἢν δὲ γήτειον προσαιτῇ ταῖς ἀφύαις ἥδυσμά τι: „oder wenn er eine Zwiebel / einen Lauch als Würze für die Sardellen dazu verlangt“

Wespen V. 510: (im Vergleich gebraucht)⁶⁴: οὐδὲ χαίρω βατίσιν οὐδ' ἐγγέλεσιν: „weder habe ich Freude an Stachelrochen noch an Aalen“

*Stachelrochen und Aale zählen zu den höchst angesehenen Fischgerichten. Vgl. unter anderem Acharner V. 880-894; Frieden V. 811, 1005-1009*⁶⁵.

Wespen V. 525: [...] ἄκρατον μισθὸν ἀγαθοῦ δαίμονος: „reinen Lohn des guten Geistes“

*Vgl. auch Acharner V. 75. „Lohn“ steht überraschend für „Wein“. Vgl. Ritter V. 85: „ἄκρατον οἶνον ἀγαθοῦ δαίμονος“. Das erste Trankopfer nach einem Mahl wurde dem Agathos Daimon gespendet*⁶⁶.

Wespen V. 610: καὶ γύναιόν [...] φυστήν μᾶζαν προσενέγκη: „und die kleine Frau [...] bringt mir ein Brot aus Gerstenmehl“

*Das Brot wird aus Gerstenmehl und Wein hergestellt; es ist sehr weich, sodass es ein alter, zahnloser Mann (V. 165) leicht essen kann*⁶⁷.

⁶¹ Vgl. Sommerstein, Wasps, 178 ad V. 353.

⁶² Vgl. Sommerstein, Wasps, 187 ad V. 491.

⁶³ Vgl. Sommerstein, Wasps, 187 ad V. 493.

⁶⁴ Schwarz, Daita, 21.

⁶⁵ Vgl. Sommerstein, Wasps, 189 ad V. 510.

⁶⁶ Vgl. Sommerstein, Wasps, 189 ad V. 525.

⁶⁷ Vgl. Sommerstein, Wasps, 194 f. ad V. 610.

In **Wespen V. 713** wird der Zitterrochen, νάρκη, vergleichsweise erwähnt.

οἵμοι τί πέπονθ', ὥσπερ νάρκη τῆς χειρὸς καταχεῖται: „o weh, was habe ich gelitten, wie ein Zitterrochen überkommt es meine Hand“

Wespen V. 811: φακῆ: „Linsenbrei“

Wespen V. 878: σιραίου: „süßer Wein“

Neuer Wein wird zu einem Drittel seines Volumens gekocht und dann mit Honig gesüßt⁶⁸.

Wespen V. 1251: τὸ δεῖπνον [...] συσκευάζε νῶν: „pack das Essen für uns beide zusammen“

Zum Essen geladene Gäste mussten sich Gebäck, Brot und Wein selbst mitbringen (vgl. Acharner V. 1085-1142). Der Gastgeber stellte Süßigkeiten bereit und sorgte dafür, dass die Gäste unterhalten wurden⁶⁹.

Zusammenfassung „Wespen“

Hier wurden insgesamt 13 Stellen zitiert.

Als Armenspeisen werden der Gauchheil genannt, eine sehr geringgeschätzte Wildpflanze, Gerstenkörner, aus denen Gerstenbrei gekocht wird, und schließlich der Salzfisch. Auch der Linsenbrei zählt zur Alltagsnahrung.

Stachelrochen und Aale gelten als Delikatessen und nur Reiche können sich diese leisten.

Zwiebel / Lauch wird als Gewürz für Sardellen erwähnt.

Außerdem wird ein sehr weiches Brot aus Gerstenmehl genannt und als Getränk süßer Wein.

Als Milchprodukt findet sich ein Käse von Milch, die man durch Feigensaft hat gerinnen lassen.

2.5. Der Frieden

⁶⁸ Vgl. Sommerstein, Wasps, 209 f. ad V. 878 mit einer weiteren Belegstelle.

⁶⁹ Vgl. Sommerstein, Wasps, 230 ad V. 1251.

Frieden V. 123: κολλύραν μεγάλην καὶ κόνδυλον ὄψον: „grobes Dinkelbrot und [eine geballte Faust] Eintopf“

„ὁ κόνδυλος“ bedeutet „geballte Faust, Faustschlag“. Es liegt hier ein Wortspiel mit „kandaulos“, einem delikaten Eintopf lydischen Ursprungs, vor⁷⁰.

Frieden V. 252: [...] τὸ μέλι [...] τὰττικόν: „attischen Honig“

Im Gebiet des Hymettos, südöstlich von Athen, wurde angeblich der beste Honig erzeugt. Vgl. Thesmophoriazusen V. 1192⁷¹. Siehe auch 4.5.5. Honig, Eier und Milch, S. 54 f.

Frieden V. 368: οὔτ' ἄλφιτ' οὔτ' τυρόν: „weder Gerstenbrei noch Käse“

Trygaios hatte nicht Zeit gehabt, seine „Dreitagesration“ zu kaufen, welche für Kriegsunternehmungen mitgenommen werden musste. Vgl. Acharner V. 197; Wespen V. 243)⁷².

Frieden V. 529: [...] ὄζει κρομμυοξυρεγμίας: „es riecht nach saurem Aufstoßen“

Gemeint ist das Aufstoßen von Zwiebeln und Essig. Zwiebeln gehörten zum täglichen Speiseplans eines Soldaten oder auch Seefahrers. Vgl. Frieden V. 1129; Acharner V. 550, 1099; Ritter V. 600⁷³.

Frieden V. 554: μεστὰ [...] εἰρήνης σαπρᾶς: „voll von sanftem Frieden“

Die Freuden des Friedens werden mit dem besonders guten Geschmack eines Weines verglichen, der den Namen „sapro“ oder „saprias“ trägt und aus überreifen Weintrauben hergestellt wurde (Eiswein)⁷⁴.

Frieden V. 562 f.: [...] λιταργιοῦμεν [...] εἰς τὰ χωρία, ἐμπολήσαντές τι χρηστὸν [...] ταρίχιον: „lasst uns zu den Landgütern eilen, nachdem wir etwas köstlichen Salzfisch gekauft haben“

Obgleich sich Leute vom Land grundsätzlich die meisten Nahrungsmittel aus lokalen Quellen bereitstellen konnten, muss der Fisch in der Stadt gekauft werden⁷⁵.

⁷⁰ Vgl. Sommerstein, Peace, 140 ad V. 123 mit Literaturangaben zu den Ingredienzen dieses Eintopfs.

⁷¹ Vgl. Sommerstein, Peace, 145 ad V. 252 mit weiteren Belegstellen.

⁷² Vgl. Sommerstein, Peace, 150 ad V. 367-8.

⁷³ Vgl. Sommerstein, Peace, 157 ad V. 529.

⁷⁴ Vgl. Sommerstein, Peace, 158 ad V. 554.

Frieden V. 571-579: ἀλλ' ἀναμνησθέντες, ὦνδρες, τῆς διαίτης τῆς παλαιάς, ἣν παρεῖχ' αὕτη ποθ' ἡμῖν, τῶν τε παλασίον ἐκείνων, τῶν τε σύκων, τῶν τε μύρτων, τῆς τρυγός τε τῆς γλυκείας, [...] τῶν τ' ἐλαῶν ὧν πόθομεν, [...]: „Nun, Männer, ruft euch die alte Lebensweise ins Gedächtnis, welche uns der Friede einst gewährleistete, die gepressten Feigen, die frischen Feigen, die Myrtenbeeren, den süßen neuen Wein, [...] die Olivenbäume, nach denen wir uns sehnen [...]“

Frieden V. 715-717: ὦ μακαρία βουλή σὺ [...] ὅσον ῥοφήσει ζωμὸν ἡμερῶν τριῶν, ὅσας δὲ κατέδει χόλικας ἐφθὰς καὶ κρέα: „O du glückliche Ratsversammlung [...] wie viel Suppe wirst du während der drei Tage hinunter schlürfen, wie viele Brühwürste und wie viel Fleisch wirst du essen“

Auf den ersten Blick betrachtet, bedeutet diese Stelle, dass anlässlich des wiederhergestellten Friedens ein Fest stattfindet, wo geopfert und ausgelassen gefeiert wird. Vgl. Ritter V. 652-663. Doch können sowohl „Suppe“ als auch „Fleisch“ eine sexuelle Bedeutung haben⁷⁶.

Frieden V. 1000-1005: [...] Μεγάρων σκορόδων, σικύων πρῶων, μήλων, ροιῶν, [...] Βοιωτῶν [...] χῆνας, νήττας, φάττας, τροχίλους · καὶ Κωπάδων [...] σφυρίδας: „[...] von Megara Knoblauch, Frühgurken, Äpfel und Granatäpfeln [...] von Böotien Gänse, Enten, Tauben, Zaunkönige und Körbe von Aalen aus dem Kopais-See“

Knoblauch war eines der Hauptexportprodukte Megaras. Vgl. Acharner V. 521, 761-763, 813⁷⁷. Auch die Gurke zählte zu den typischen Produkten, die man von Händlern aus Megara erstand. Vgl. Acharner V. 519-521⁷⁸. Dikaiopolis kaufte in den Acharnern (V. 875-878, 1104) neben anderen Tieren auch Gänse, Enten, Tauben und Zaunkönige beim böotischen Händler⁷⁹. Zu den Aalen vgl. Acharner V. 878-880.

Frieden V. 1014: ἐν τεύτλευσι: „in Mangoldblättern“

Aale wurden häufig in Mangoldblätter eingewickelt serviert. Vgl. etwa Acharner V. 894⁸⁰.

⁷⁵ Vgl. Sommerstein, Peace, 158 f. ad V. 563.

⁷⁶ Vgl. Sommerstein, Peace, 166 ad V. 716-717.

⁷⁷ Vgl. Sommerstein, Peace, 144 ad V. 246; 180 ad V. 1000.

⁷⁸ Vgl. Sommerstein, Peace, 180 ad V. 1000.

⁷⁹ Vgl. Sommerstein, Peace, 181 ad V. 1004.

⁸⁰ Vgl. Sommerstein, Peace, 181 ad V. 1014.

Frieden V. 1127-1137: ἡδομαί γ' ἡδομαί κράνους ἀπηλλαγμένος τυροῦ τε καὶ κρομμύων. [...] κάνθρακίζων τούρεβίνθου τήν τε φηγὸν ἐμπυρεύων: „Ich freue mich, ich freue mich, dass ich von Helmen befreit bin, von Käse und von Zwiebeln. [...] Kichererbsen röstend und Eicheln, [...]“

Käse und Zwiebeln galten als typischen Speisen eines Soldaten. Vgl. Frieden V. 368, 529. Kichererbsen und süße Eicheln zählten zu den Nachspeisen, die man im Anschluss an eine Mahlzeit zum Getränk einnahm. Vgl. etwa Ekklesiazusen V. 45⁸¹.

Frieden V. 1144 f.: φασήλων: „Bohnen“

Frieden V. 1195 f.: [...] ἐπιφόρει τοὺς ἀμύλους καὶ τὰς κίχλας καὶ τῶν λαγῶν πολλὰ καὶ τοὺς κολλάβους: „bring den Biskuitkuchen und die Drosseln und Portionen Hasenfleisch und Weizenbrote“

Frieden V. 1197: ἀναβράττω κίχλας: „ich siede die Drosseln“

Frieden V. 1280, 1283: βοῶν κρέα: „Ochsenfleisch“

Frieden V. 1312-1314: [...] ἐμβάλλεσθε τῶν λαγῶν · ὥς οὐχὶ πᾶσαν ἡμέραν πλακοῦσιν ἐστὶν ἐντυχεῖν πλανωμένοις ἐρήμοις: „macht euch über das Hasenfleisch her: denn nicht jeden Tag kann man Kuchen finden, die herrenlos umher irren“

Hier steckt die Idee einer utopischen Welt dahinter, in der das Essen ohne Mühe zum Menschen gelangt. Diese Utopie findet sich häufig in der „Alten Komödie“. Bisweilen fordert das Essen den Menschen sogar auf, gegessen zu werden. Vgl. Crates fr. 16 (14) [Kassel / Austin, S. 92], Metagenes fr. 6 [Kassel / Austin, S. 7], Nicophon fr. 20 [Edmonds, S. 940], Pherecrates [Edmonds, S. 246, 248], Telecleides fr. 1 [Edmonds, S. 182, 184].

Frieden V. 1359: πλακοῦντας: „Kuchen“

Das Stück beginnt mit Dungkuchen (μᾶζαν) für den Käfer und endet mit dem Hochzeitskuchen. So kehrt Aristophanes am Schluss wieder zum Ausgangspunkt zurück⁸².

⁸¹ Vgl. Sommerstein, Peace, 187 ad V. 1129 (Käse, Zwiebeln) sowie ad V. 1136 f. (Kichererbsen, Eicheln).

⁸² Vgl. Sommerstein, Peace, 196 ad V. 1359.

Zusammenfassung „Frieden“

17 Textstellen wurden untersucht.

Als Nahrung für Soldaten werden Gerstenbrei und Käse erwähnt; ebenso die Zwiebel, welche sowohl eine typische Kost für Soldaten als auch für Seefahrer ist.

Als Zeichen des Friedens werden Beeren, Feigen, süßer Wein und Oliven genannt.

Attischer Honig ist äußerst beliebt. Als weitere Süßspeise werden ein Biskuit- und ein Hochzeitskuchen erwähnt, sowie Kichererbsen und Eicheln, die man geröstet nach dem Essen zu sich nimmt.

Als weitere Delikatessen finden abermals der Hase, sowie die Drossel Erwähnung. Das Ochsenfleisch wird ebenso zu festlichen Essen konsumiert.

Als Gemüse werden Mangoldblätter genannt und Bohnen als Hülsenfrüchte. Beide zählen zur alltäglichen Kost.

Aus Megara importiert werden Knoblauch und Gurken, aus Böotien Gänse, Enten, Tauben und Zaunkönige, vor allem jedoch Aale aus dem Kopais-See. Vgl. Acharner V. 878-880.

2.6. Die Vögel

Vögel V. 76-78: τοτὲ μὲν ἑρᾷ φαγεῖν ἀφύας Φαληρικός · [...] ἔτνους δ' ἐπιθυμεῖ, [...]: „Bald hat er das Verlangen, Sardellen / junge Heringe von Phaleron zu essen: [...] Oder er hat Lust auf Erbsenbrei, [...].“

Das Wort „ἀφύας“ wird verschieden übersetzt: Sardellen, Sardinen oder Sprotten. Es bezeichnet allgemein kleine, junge Fische⁸³. Sardellen / junge Heringe von Phaleron (Küste östlich von Piräus) waren eine Delikatesse. Vgl. Acharner V. 901; Ritter V. 644 ff.⁸⁴.

„τό ἔτνος“ ist eine Suppe bzw. ein Brei aus Gemüse, vornehmlich Hülsenfrüchten (Bohnen, Erbsen), und kann auch mit „Minestrone“ übersetzt werden. „ὁ ζωμός“ hingegen ist eine

⁸³ Vgl. Dunbar, Birds, 158 f. ad V. 76.

⁸⁴ Vgl. Sommerstein, Birds, 205 ad V. 76.

Fleischsuppe. Linsensuppe, „ῥή φακῆ“, war ein nahrhaftes Alltagsessen, aber kaum am Tisch reicher Leute zu sehen⁸⁵. Vgl. etwa Reichtum V. 1004.

Vögel V. 530-538: οἱ δ' ὠνοῦνται [...] κούδ' οὖν [...] ὀπτησάμενοι παρέθενθ' ὑμᾶς, ἀλλ' ἐπικνῶσιν τυρόν, ἔλαιον, σίλφιον, ὄξος, καὶ τρίψαντες κατάχυσμ' ἕτερον γλυκὺ καὶ λιπαρόν, κᾶπειτα κατεσκεδάσαν θερμόν τοῦτο καθ' ὑμῶν, αὕτως ὥσπερ κενεβρείων.

„Und die Käufer [...] setzen euch⁸⁶ nicht einfach gebraten vor, sondern sie geben geriebenen Käse dazu, Öl, Silphium, Essig, und sie rühren eine andere Soße an, eine süße und fette, und gießen sie dann noch heiß über euch, als ob ihr Aasfleisch wäret.“

Peisetairos meint Folgendes mit diesem Satz: Gesetzt den Fall, dass die Menschen entschlossen sind, euch (die Vögel) zu essen, servieren sie euch nicht – wie es bei hochgeschätzten Fleischsorten (Rind-, Lamm und Schweinefleisch) üblich war – als schlichten Braten; sie haben nicht einmal diesen Respekt vor euch Vögeln. Die Tatsache, dass Käse und das kräftige Gewürz Silphium benötigt werden, gilt als Beleidigung⁸⁷, zumal dadurch unterstellt wird, dass das Fleisch per se keinen guten Geschmack hat bzw. gar verdorben schmeckt.

Später (V. 1579-1590, 1637) wird Peisetairos selbst genau auf diese Weise, die er eben hier verachtet, ein Gericht aus Vogelfleisch zubereiten⁸⁸.

Silphium ist eine wilde, doldentragende Pflanze, welche in der Kyrenaia an der libyschen Küste wuchs. Heute ist sie wahrscheinlich ausgestorben. Den Stängel dieser Pflanze aß man als Gemüse und verwendete ihn als Gewürz⁸⁹.

Silphium war einerseits ein herkömmliches Gewürz der griechischen Küche (vgl. Vögel V. 1579, 1582, 1585 f.), andererseits wurde es, insbesondere wegen seiner abführenden Eigenschaften, auch als Medizin eingesetzt⁹⁰. Es war teuer, doch kurz bevor die „Ritter“ verfasst wurden (424 v. Chr.), war es vorübergehend günstig⁹¹. Vgl. Ritter V. 894.

⁸⁵ Dalby. Essen, 132; Sommerstein, Wealth, 202 ad V. 1004 mit Belegstellen.

⁸⁶ Gemeint sind die Vögel.

⁸⁷ Vgl. Dunbar, Birds, 364 ad 533-8.

⁸⁸ Vgl. Sommerstein, Birds, 232 ad V. 531-2 und V. 533-5.

⁸⁹ Vgl. Sommerstein, Birds, 232 ad V. 534; Sommerstein, Wealth, 195 ad V. 925.

⁹⁰ Vgl. Dunbar, Birds, 364 f. ad V. 533-4.

⁹¹ Vgl. Dunbar, Birds, 365 ad V. 533-4.

Silphium war für die Wirtschaft Kyrenes so wichtig, dass es als Wahrzeichen der Stadt auf den Münzen abgebildet wurde. In Reichtum V. 925 wird „Silphium von Battos“ genannt. Battos gründete im 7. Jahrhundert Kyrene, weshalb viele Könige diesen Namen trugen. Kyrene war ein sehr reiches Land und daher steht „Silphium von Battos“ unter Umständen für immensen Reichtum⁹².

Aasfleisch muss freilich gut zubereitet, gewürzt und mit Saucen versehen werden, damit es zumindest einigermaßen genießbar ist⁹³.

Essig zählte zu den Grundnahrungsmitteln der griechischen Küche, sowohl alleine als auch in Saucen gemischt⁹⁴.

Vögel V. 1517: μηρίων: „Schenkelstücke“

Prometheus stellt fest, dass die Menschen den Göttern nicht mehr opfern und daher kein Duft von Schenkelstücken zu den Göttern heraufkam. Die Oberschenkelknochen der Opfertiere wurden auf dem Altar verbrannt. Vgl. Frieden V. 1021, 1039; Odyssee 3.456-461. Sie wurden in Fett eingehüllt, der Fettdampf stieg in den Himmel (vgl. Ilias 1.317) und kann als Nahrung der Götter gedacht werden (vgl. etwa Vögel V. 1516-1520)⁹⁵.

Vögel V. 1546: μόνον θεῶν γὰρ διὰ σ' ἀπανθρακίζομεν: „Dank dir, als einzigem der Götter, können wir gebratene Sprotten essen“

„ἀπανθρακίζω“ bedeutet wörtlich „auf Kohlen braten“. Insbesondere Sprotten wurden häufig auf diese Weise zubereitet / gebraten, weshalb sie „ἐπανθρακίδες“ genannt wurden (vgl. Acharner V. 670; Wespen V. 1127). „ἀπανθρακίζομεν“ bedeutet hier: wir besitzen Feuer⁹⁶ bzw. wir erfreuen uns am Geschenk des Feuers⁹⁷.

„μόνος θεῶν“ und „διὰ σέ“ sind religiöse Formeln, die dem Publikum von Gebeten und Hymnen her bekannt sind⁹⁸.

⁹² Vgl. Sommerstein, Wealth, 195 ad V. 925.

⁹³ Vgl. ebd., ad V. 538.

⁹⁴ Vgl. Dunbar, Birds, 365 ad V. 533-4.

⁹⁵ Vgl. Sommerstein, Birds, 211 ad V. 191-3.

⁹⁶ Vgl. Sommerstein, Birds, 299 ad V. 1546.

⁹⁷ Vgl. Dunbar, Birds, 707 ad V. 1546.

⁹⁸ Vgl. Dunbar, Birds, 707 ad V. 1546 mit zahlreichen Belegstellen zu den Gebeten und Hymnen, in denen „μόνος θεῶν“ und „διὰ σέ“ vorkommen.

Vögel V. 1673: [...] ὀρνίθων παρέξω σοι γάλα: „[...] ich werde dir Vogelmilch besorgen“

„Vogelmilch“ ist eine redensartliche Bezeichnung für die seltenste und teuerste Delikatesse (vgl. Vögel V. 734; Wespen V. 508)⁹⁹.

Zusammenfassung „Vögel“

Hier wurden fünf Passagen näher beleuchtet.

Als Delikatesse werden die jungen Heringe von Phaleron erwähnt.

Vogelfleisch gilt hier als nicht angesehen. Während man geschätzte Fleischsorten, wie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch als einfachen Braten serviert, muss das Vogelfleisch vor dem Verzehr mit Saucen und Gewürzen verfeinert werden.

Als weitere tierische Produkte werden die Sprotten genannt, die zwar keine Delikatesse darstellen, doch beliebt sind.

Es werden keine Milchprodukte erwähnt.

2.7. Lysistrata

Lysistrata V. 35 f.: Βοιωτίους τε πάντας ἔξολωλέναι - μὴ δῆτα πάντας γ', ἀλλ' ἄφελε τὰς ἐγγέλεις: „und die Böoter werden alle zugrunde gehen – aber ja nicht alle, mach eine Ausnahme mit den Aalen“

Die Aale vom Kopais-See in Böotien, der Stolz Böotiens, waren in Athen, wie bereits erwähnt, eine Delikatesse und dementsprechend teuer. Vgl. Lysistrata V. 702, Acharner V. 880-896, Frieden V. 1005¹⁰⁰.

Lysistrata V. 457: ὦ σπερμαγοραιολεκιθολαχανοπώλιδες: ο Hülsefruchtgemüsemarkt =
verkäuferinnentöchter

Lysistrata V. 458: ὦ σκοροδοπανδοκευτριαρτοπώλιδες: „o Knoblauchwirtshausbrotver =

⁹⁹ Vgl. Sommerstein, Birds, 245 ad V. 734; Holzberg, Vögel, 170 FN 100; Dunbar, Birds, 460 ad V. 734.

¹⁰⁰ Vgl. Sommerstein, Lysistrata, 156 ad V. 36 mit einer weiteren Belegstelle; Dalby, Essen, 178.

käuferinnen“

Frauen, die einen Marktstand betrieben, galten als zäh, aufdringlich und heftig. Vgl. Wespen V. 493-499, 1388-1414; Frösche V. 857 f.; Reichtum 427¹⁰¹.

Lysistrata V. 537: κυάμους τρώγων: „Bohnen kauend“

Man kaute Bohnen, um bei einer monotonen Arbeit (hier: Wolle krempeln) nicht einzuschlafen. Bohnen und Kürbiskerne (?) kauen war bei attischen Bauern üblich (vgl. Ritter V. 41), aber weit unter der Würde eines Ratsherrn¹⁰².

Lysistrata V. 562: λέκιθον: „Erbsenbrei“

Lysistrata V. 689 f.: [...] σκόροδα [...] κυάμους μέλανας: „[...] Knoblauch [...] schwarze Bohnen“

Lysistrata V. 1061-1064: „κάστι <μέν> ἔτνος τι· καὶ δελφάκιον ἦν τί μοι, καὶ τοῦτο τέθυχ', ὥστε γίγνεσθ' ἀπαλὰ καὶ καλὰ: „Es ist Erbsenbrei da und ich hatte ein Ferkel, und dieses habe ich geopfert, sodass zartes und köstliches Fleisch bereit steht.“

„ἔτνος“ und „δελφάκιον“ sind wohl auch sexuell konnotiert; die Zweideutigkeit der Begriffe weist darauf hin, dass das Fleisch der Frauen im Rahmen dieser Unterhaltung eine gleich wichtige Rolle einnehmen wird, wie das Fleisch des Ferkels¹⁰³. Der metaphorische Gebrauch von Speisen in Bezug auf Sexuelles kommt in der Alten Komödie nicht selten vor. So kann man beispielsweise auch in Frösche V. 337 (ὥς ἡδύ μοι προσέπνευσε χοιρείων κρεῶν: „wie lieblich hat mich angeweht ein Duft von Schweinefleisch“) eine sexuelle Konnotation erkennen.

Lysistrata V. 1206: πυρίδια λεπτά: „feine kleine Weizenkörner“

Lysistrata V. 1212: πυρούς: „Weizen“

„Weizen“ wird wiederholt (V. 1206, 1212), um die hervorragende Qualität des angebotenen Weizens zu betonen. Die Qualität des Weizens ist der Qualität der Gerste überlegen. Armen

¹⁰¹ Vgl. Sommerstein, Lysistrata, 177 ad V. 457 und 458.

¹⁰² Vgl. Sommerstein, Lysistrata, 181 ad V. 537 mit weiteren Belegstellen.

¹⁰³ Vgl. Sommerstein, Lysistrata, 209 ad V. 1061-4.

Menschen diene die Gerste als Grundnahrungsmittel. Vgl. Ritter V. 1359, Wolken V. 106, Wespen V. 301, Reichtum V. 763¹⁰⁴.

Zusammenfassung „Lysistrata“

Es wurden zehn Stellen näher betrachtet.

Als Delikatesse finden sich erneut die sehr teuren Aale aus dem Kopäis-See. Ferkelfleisch wird als Opfer dargebracht und dessen Geschmack gelobt. Erbsenbrei hingegen zählt zur Alltagsnahrung, wie auch Bohnen und Knoblauch als Gewürz. Der erwähnte Weizen übertrifft die Gerste an Qualität, welche ein Grundnahrungsmittel der armen Bevölkerung ist. Milchprodukte werden nicht genannt.

2.8. Die Thesmophoriazusen

Thesmophoriazusen V. 456: τραφεῖς ἐν ἀγρίοις λαχάνοις: „von ländlichen Gewächsen / Suppenkraut ernährt“

Diese Phrase bezieht sich auf Euripides, dem die Komödiendichter immer wieder unterstellen, dass seine Mutter eine Marktverkäuferin wäre. Vgl. auch Thesmophoriazusen V. 387; Acharner V. 457, 478; Ritter V. 19, Frösche V. 840.

Thesmophoriazusen V. 616: ἔφαγον κάρδαμα: „ich aß orientalische Kresse“

Da Kressesamen Flüssigkeit rasch aufsaugen (vgl. Wolken V. 232-234)¹⁰⁵, nahm die Volksmedizin an, dass der Verzehr von Kressesamen den Harnfluss verringere¹⁰⁶.

Zusammenfassung „Thesmophoriazusen“

¹⁰⁴ Vgl. Sommerstein, Lysistrata, 218 ad V. 1212.

¹⁰⁵ Vgl. Holzberg, Wolken, 85 FN 30.

¹⁰⁶ Vgl. Sommerstein, Thesmophoriazusen, 194 ad V. 616 mit einer Belegstelle, wonach Hippokrates derselben Ansicht war.

Aus diesem Stück wurden nur zwei Stellen zitiert, wobei es stets um Gemüse geht.

Das erste Zitat ist ein ironischer Verweis auf Euripides bzw. dessen Mutter als angebliche Gemüseverkäuferin.

Milchprodukte werden nicht erwähnt.

Festtagsspeisen und Alltagsnahrung werden nicht genannt.

2.9. Die Frösche

Frösche V. 62: ἤδη ποτ' ἐπεθύμησας ἐξαίφνης ἔτνους; „Hat es dich schon einmal plötzlich nach einem Erbsenbrei gelüstet?

Herakles, dem diese Frage gestellt wird, antwortet, dass er in seinem Leben bereits tausende Male darauf Lust hatte. Herakles wird in den Komödien stets als Vielfraß dargestellt. Vgl. etwa Frösche V. 107, 549-560; Wespen V. 60; Frieden V. 741; Vögel V. 567, 1574-1692¹⁰⁷.

Frösche V. 503-507: ὦ φίλταθ', ἦκεις, Ἡράκλεις; δεῦρ' εἴσιθι. ἡ γὰρ θεός σ' ὥς ἐπύθεθ' ἦκοντ', εὐθέως ἔπεττεν ἄρτους, ἦψε κατερικτῶν χύτρας ἔτνους δὺ' ἢ τρεῖς, βοῦν ἀπηνθράκιζ' ὅλον, πλακοῦντας ὦπτα, κολλάβους. [...]: „O liebster Herakles, du bist gekommen? Komm hier herein! Sowie die Göttin hörte, dass du gekommen bist, hat sie sofort Brotlaibe gebacken, zwei oder drei Töpfe Brei aus geschroteten Erbsen gekocht, einen ganzen Ochsen auf Kohlen gebraten, Kuchen und Weizenbrote gebacken. [...]"

Die erwähnten Speisen entsprechen dem groben Geschmack und Appetit des Herakles. Er wurde „βουθοίνας“ genannt, weil er einen ganzen Ochsen auf einmal aß (wie die Riesen im modernen Märchen). Der Braten kommt „frisch vom Feuer“ („ἀπ' ἀνθράκων“); daher der Ausdruck „βοῦν ἀπανθρακίζειν“¹⁰⁸.

¹⁰⁷ Vgl. Sommerstein, Frogs, 162 ad V. 62.

¹⁰⁸ Vgl. Radermacher, Frösche, 218. Siehe auch Bemerkungen zu Vögel V. 1546, S. 24.

Frösche V. 509-511: [...] ἐπεὶ τοι καὶ κρέα ἀνέβραπτεν ὀρνίθια, καὶ τραγήματα ἔφρυγε, κῶνον ἀνεκεράνουν γλυκύτατον. [...]: „weil sie ja auch Geflügelfleisch gesiedet und Naschwerk geröstet und süßesten Weine gemischt hat. [...]“

Der Wein wurde vor dem Servieren mit Wasser gemischt¹⁰⁹.

Frösche V. 517 f.: [...] ἀλλ' εἴσιθ', ὥς ὁ μάγειρος ἤδη τὰ τεμάχη μελλ' ἀφαιγεῖν· χή τράπεζ' εἰσήρετο. „[...] also komm herein, da der Koch schon dabei war, die Salzfische vom Feuer zu nehmen und der Tisch bereits hereingebracht wurde.“

Die Esstische der Antike waren klein und tragbar. Am Beginn eines Essens wurden sie, beladen mit den Speisen und Gerichten, in den Speiseraum gebracht. Vgl. Wespen V. 1216. Nach der Mahlzeit wurden die Tische wieder hinaus getragen¹¹⁰.

Frösche V. 551: ἐκκαίδεκ' ἄρτους κατέφαγ' ἡμῶν: „er aß 16 unserer Brotlaibe auf“

Frösche V. 553: καὶ κρέα [...] ἀνάβραστ' [...]: „und [...] gesottenes Fleisch [...]“

Frösche V. 554: καὶ τὰ σκόροδα τὰ πολλά: „und den vielen Knoblauch“

Frösche V. 558-560: τὸ πολὺ τάριχος οὐκ εἶρηκά πω [...] οὐδὲ τὸν τυρόν γε τὸν χλωρόν [...], ὃν οὗτος αὐτοῖς τοῖς ταλάροις κατήσθινεν.: „den vielen Salzfisch habe ich noch nicht erwähnt [...] und auch nicht den frischen Käse, den er mitsamt den Körben verschlungen hat.“

Frischer, weicher Käse wurde in Körben aufbewahrt, während das Käsewasser abfloss. Vgl. unter anderem auch Homer, Odyssee 9.246-247¹¹¹. Die Portionen sind auf den Appetit des Herakles zugeschnitten¹¹².

Frösche V. 576: [...] τὰς χόλικας κατέσπασας: „[...] du die Würste hinuntergeschlungen hast“

Frösche V. 653: κρομμύων ὀσφραίνομαι: „ich rieche Zwiebeln“

Frösche V. 984-988: τίς τὴν κεφαλὴν ἀπεδήδοκεν τῆς μαινίδος; [...] ποῦ τὸ σκόροδον τὸ χθιζινόν; τίς τῆς ἐλάας παρέτραγεν;: „Wer hat den Kopf der Sprotte abgebissen? [...] Wo ist der Knoblauch von gestern? Wer hat von den Oliven gekostet?“

¹⁰⁹ Sommerstein, Frogs, 203 ad V. 511.

¹¹⁰ Sommerstein, Frogs, 203 ad V. 518 mit weiteren Belegstellen.

¹¹¹ Vgl. Sommerstein, Frogs, 205 ad V. 559 mit weiteren Belegstellen.

¹¹² Vgl. Radermacher, Frösche, 223.

„ἡ μαινίς“ ist eine Sardellenart (*Maena vulgaris*); es handelt sich um einen kleinen und sehr preisgünstigen Mittelmeerfisch¹¹³.

Zusammenfassung „Frösche“

In den elf näher betrachteten Passagen dieser Komödie werden ziemlich viele Grundnahrungsmittel erwähnt, wie Sardellen, Erbsenbrei, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Brot, aber auch Speisen, die für Gäste zubereitet werden, wie Geflügelfleisch, süßer Wein, Naschwerk, gesottenes Fleisch, Würste, frischer Käse und als besondere Delikatesse ein ganzer Ochse.

Kleine Salzfische sind billig und stehen auf dem täglichen Speiseplan, außer freilich bei den Ärmsten. Gemüse und Hülsenfrüchte sind Alltagskost. Fleischwaren werden vor allem Gästen geboten, so auch Naschwerk und süßer Wein.

Als Milchprodukt wird frischer Käse genannt.

2.10. Die Volksversammlung der Frauen

Ekklesiazusen V. 55 f.: ὁ γὰρ ἀνὴρ τὴν νύχθ' ὅλην ἔβηττε τριχίδων ἐσπέρας ἐμπλήμενος:
„Denn mein Mann hustete die ganze Nacht, weil er sich abends mit Sardellen vollgefüllt hatte.“

*Er hustete, weil er wohl einige Gräten geschluckt hat*¹¹⁴.

Ekklesiazusen V. 292: στέργων σκοροδάλη: „sich an einer Knoblauchbrühe freuend“

In den **Ekklesiazusen V. 306 f.** wird der Reiseproviand auf folgende Weise zusammengestellt:

¹¹³ Vgl. Sommerstein, *Frogs*, 243 ad V. 984-5 mit Literaturangabe zur Bestimmung des Fisches.

¹¹⁴ Vgl. Sommerstein, *Ecclesiazusae*, 143 ad V. 56.

ἐν ἄσκιδίῳ φέρων πιεῖν ἅμα τ' ἄρτον αὐτὸς καὶ δύο κρομμύω καὶ τρεῖς ἄν ἐλάας: „etwas zum Trinken bringend in einem Schlauch, dazu einen Laib Brot, zwei Zwiebeln und etwa drei Oliven“

Beim mitgebrachten Getränk handelt es sich um Wein. Häufig wird „ἄρτον“ mit „trockenes Brot“ übersetzt, was Sommerstein verwirft. Diese Übersetzung würde – unvereinbar zum Kontext – darauf hinweisen, dass man sich in diesen „guten Zeiten“ nicht bescheiden, sondern gar ungesund und schlecht ernährte. Es gehe in dieser Passage aber um die Betonung der Tatsache, dass die Leute damals freiwillig und gerne ihre öffentliche Pflicht erfüllten. Wenn sie ein paar Meilen nach Athen gehen mussten, um ihre Pflicht zu erfüllen, nahmen sie sich ein einfaches Essen als Proviant mit. Heutzutage hingegen erwarten die Menschen, dass sie für den Dienst an der Polis bezahlt werden¹¹⁵.

Ekklesiazusen V. 605 f.: [...] πάντα γάρ ἔξουσιν ἅπαντες, ἄρτους, τεμάχη, μάζας, χλαίνας, οἶνον, στεφάνους ἐρεβίνθους; „[...] denn alle werden alles haben: Weizenbrote, Stücke von eingesalzenen Meeresfischen, Gerstenbrot, Mäntel, Wein, Kränze, Kichererbsen“

Diese Aufzählung zeigt gut, dass die Athener vor allem Nahrungsmittel (bzw. warme Kleidung) als wertvoll betrachteten, weniger Güter von Dauer¹¹⁶. Es war ihnen wichtig, dass ihre Grundbedürfnisse gedeckt sind. Diese hier aufgelisteten Güter sind keine Luxusgegenstände. Die Fische¹¹⁷ sind beispielsweise in Stücke geschnitten, wohingegen ein Feinschmecker nur einen großen Fisch im Ganzen kaufen würde. Vgl. Acharner V. 880-894; Wespen V. 493; Frieden V. 810-813. Wenngleich das spätere Essen nicht so spartanisch ausfallen wird (vgl. Ekklesiazusen V. 834-852), will Praxagora einen Staat vor Augen stellen, der alles zur Verfügung stellt, was zur Deckung der menschlichen Grundbedürfnisse erforderlich ist (Essen, Kleidung, Sexualität: vgl. Ekklesiazusen V. 653 f.)¹¹⁸.

Ekklesiazusen V. 838-845: ὥς αἱ τράπεζαί γ' εἰσὶν ἐπινενημένοι ἀγαθῶν ἀπάντων καὶ παρεσκευασμένοι, κλῖναί τε σισυρῶν καὶ δαπίδων νενασμένοι. κρατῆρας ἐγκιρνᾷσιν, αἱ μυροπῶλιδες ἐστᾷσ' ἐφεξῆς, τὰ τεμάχη ῥιπίζεται, λαγῶ' ἀναπηγνύασι, πόπανα πέττεται, στέφανοι πλέκονται, φρύγεται τραγήματα, χύτρας ἔτνους ἔψουσιν αἱ νεώταται · [...] „die

¹¹⁵ Vgl. Sommerstein, *Ecclesiazusae*, 168 ad V. 306-7 sowie ad V. 307.

¹¹⁶ Vgl. Davidson, *Kurtisanen*, insbesondere 213-249.

¹¹⁷ Vgl. ebd., 3-35.

¹¹⁸ Vgl. Sommerstein, *Ecclesiazusae*, 191 ad V. 606.

Tische sind gedeckt und reich besetzt mit allerlei guten Sachen; Ruhebetten sind mit Pelzen und Teppichen gestapelt; sie mischen Weinkrüge; Salbenverkäuferinnen stehen in einer Reihe; Fischstücke werden am Feuer gebraten; sie stecken einen Hasen an den Spieß; Kuchen werden gebacken; Festkränze werden geflochten, Naschwerk wird geröstet; die jüngsten Frauen kochen Töpfe von Erbsenbrei [...] “

Weiche Ruhebetten, auf denen die Gäste liegen, sorgen für große Behaglichkeit (vgl. Wespen V. 675-577)¹¹⁹. Die Salbenverkäuferinnen verkaufen ihre Salben und Parfums nicht, sondern stellen sie den eintretenden Gästen kostenfrei bereit. Der Hase wird häufig als Delikatesse erwähnt¹²⁰. Vgl. auch Acharner V. 1006, 1110-1112; Ritter V. 1192 ff.; Wespen V. 709; Frieden V. 1150, 1196)¹²¹. Als „τό πόπανον“ bezeichnet man einen „Opferkuchen“. Es handelt sich um kleine, flache, runde Kuchen, die bei Aristophanes sonst nur im religiösen Kontext als Opfergaben genannt werden. Vgl. Thesmophoriazusen V. 285; Reichtum V. 660, 680. Sie wurden jedoch auch als Nahrung für Menschen hergestellt. Vgl. Plato, Politeia, 455c¹²².

Ekklesiazusen V. 851 f.: [...] ὡς ὁ τὴν μᾶζαν φέρων ἔστηκεν ·: „[...] denn der Knabe mit dem Gerstenbrot steht da“

Ekklesiazusen V. 1092: [...] ἐπειδὴν κατάφης βολβῶν χύτραν: „wenn du einen Topf Zwiebeln isst“

Die Zwiebeln der Traubenhyazinthen und Becherkätzchen (?) und auch die Zwiebeln anderer Pflanzen als Aphrodisiakum; vermutlich ihrer hodenähnlichen Form zufolge¹²³. Isst man Zwiebeln, wird jedoch die Chance, einen Kuss zu erhalten geringer. In Lysistrata (V. 798) antworten die Frauen, wenn der Halbchor alter Männer den Halbchor junger Frauen küssen will, „In diesem Falle werdet ihr keine Zwiebeln essen“. Im Frieden (V. 1138) wird Thratta bei einem zwiebellosen Abendessen geküsst. Ebenso verhält es sich mit Knoblauch. Vgl. Thesmophoriazusen V. 494-496, wo eine Frau vor dem Heimkommen ihres Ehemannes Knoblauch isst, damit er sie nicht verdächtigt, bei einem anderen Mann gewesen zu sein.

¹¹⁹ Vgl. Sommerstein, Ecclesiazusae, 211 ad V. 840.

¹²⁰ Vgl. ebd., ad V. 843.

¹²¹ Vgl. ebd., ad V. 841-2.

¹²² Vgl. ebd., ad V. 843

¹²³ Vgl. Sommerstein, Ecclesiazusae, 231 ad V. 1092 mit zahlreichen Belegstellen und weiterführender Literatur; Holzberg, Frauen in der Volksversammlung, 80 FN 186.

Ekklesiazusen V. 1118 f.: πολὺ δ' ὑπερπέπαικεν αὖ τούτων ἀπάντων τὰ Θάσι' ἀμφορείδια:
„aber bei weitem übertreffen doch dies alles die kleinen Amphoren mit Thasier“

Ein „Thasier“ ist ein Wein aus Thasos¹²⁴. Dieser Wein wurde ob seiner Qualität sehr gepriesen. Bekannt war er vor allem für seine dunkle Farbe (vgl. etwa Lysistrate V. 205) und seinen süßen Geschmack (vgl. etwa Lysistrate V. 206; Reichtum V. 1021)¹²⁵. Teure Weine von hoher Qualität, die für eine lange Aufbewahrung gedacht waren, und die man auch mit höherem Alkoholgehalt trinken sollte, nahm man aus kleineren Krügen¹²⁶.

Ekklesiazusen V. 1169-1175:

τάχα γὰρ ἔπεισι

λοπαδοτεμαχοσελαχογαλεο-

κρανιολειψανοδριμυποτριμματο-

σιλφιοπαραλομελιτοκατακεχυμενο-

κιχλεπικοσσυφοφαττοπεριστερα-

λεκτρονον†οπτεγκεφαλλιο†κιγκλοπε-

λειολαγωοσιραῖοβαφητραγα-

λοπτερυγών:

„Denn bald gibt es

Schüsselschnetzellochenhaifisch-

hirnwurstessigrettich-

knoblauchkäsehonigsoße-

drosselaufamselringelturteltauben-

hähnchengrillhirnschnepfenwachtel-

hasensiruptunken-

schlemmerflügel“¹²⁷

¹²⁴ Vgl. Holzberg, Frauen in der Volksversammlung, 81 ad V. 191.

¹²⁵ Vgl. Sommerstein, Ecclesiazusae, 234 ad V. 1119 mit weiteren Belegstellen sowie weiterführender Literatur; Davidson, Kurtisanen, 42 f.

¹²⁶ Dalby, Essen, 130.

¹²⁷ Übersetzung nach: Holzberg, Frauen in der Volksversammlung, 66.

„τέμαχος“ bedeutet abgeschnittene Stücke, besonders von eingesalzenen Meeresfischen.

„κράνιον“ bedeutet „Hirn“. So auch die Übersetzung von Holzberg. Sommerstein geht davon aus, dass es sich um den Kopf eines Seebarsches handelt („kranion labrakos“), welcher in Aufzählungen von Delikatessen auftaucht¹²⁸.

Drossel, Amsel, Ringelturmtauben, besonders jedoch die Drossel, sind häufig als begehrten Lebensmittel erwähnt¹²⁹. Vgl. beispielsweise Acharner V. 970, 1007-1011, 1104, 1116; Frieden V. 531, 11149, 1195-1197.

Der Hase gilt, wie bereits erwähnt, als Delikatesse. Unter „σίραλον“ versteht man (dem Wörterbuch zufolge) einen eingekochten, dicken Saft. So auch die Übersetzung Holzbergs mit „Sirup“. Sommerstein übersetzt mit „gekochtem Wein“. Neuer Wein wird zu einem Drittel seiner Menge eingekocht und dann mit Honig gesüßt¹³⁰. Vgl. Wespen V. 878. Manchmal wurde dieser süße Wein auch zum Färben von Nahrungsmitteln verwendet¹³¹.

Zusammenfassung „Ekklesiazusen“

Aus dieser Komödie wurden insgesamt neun Textstellen betrachtet.

Hier findet sich das Mammutkompositum, das mit 79 Silben und 170 Buchstaben das längste Wort in den erhaltenen griechischen Texten der Antike darstellt¹³². Es beschreibt ein gigantisches Mahl, das hauptsächlich aus Fisch (1169-70) und Vögeln (1172-1174) besteht, außerdem Hase (1174), exquisiter Sauce und Gewürzen (1170 f., 1174).

In diesem Mammutkompositum finden sich zahlreiche Delikatessen, wie etwa der Kopf eines Seebarsches, Drossel, Amsel, Ringelturmtaube, Hase, Hähnchen, süßer Wein, Sauce.

Zu Festlichkeiten wird Fisch, Hase, Kuchen, Naschwerk sowie Wein aus Thasos als Spezialität serviert. Auch zu Festen isst man „σῆτος“, Getreide, als Basis – hier etwa Erbsenbrei und Gerstenbrot.

¹²⁸ Vgl. Sommerstein, Ecclesiazusae, 238 ad V. 1170 mit Belegstellen.

¹²⁹ Vgl. Sommerstein, Ecclesiazusae, 238 ad V. 1172.

¹³⁰ Vgl. Sommerstein, Ecclesiazusae, 239 ad V. 1174 mit Belegstelle.

¹³¹ Vgl. ebd. mit Belegstelle.

¹³² Vgl. Sommerstein, Ecclesiazusae, 258 f. ad V. 1169-75, V. 1169 ff.; Holzberg, Frauen in der Volksversammlung, 81 FN 197.

Zwiebeln werden als Aphrodisiakum erwähnt.

Als Zeichen für Wohlleben werden Grundnahrungsmittel genannt: Weizenbrote, Gerstenkuchen, Kichererbsen sowie Stücke von eingesalzenen Meeresfischen (Meeresfische in kleinen Stücken sind günstig und daher Alltagsnahrung). Sardellen und Knoblauchbrühe sind ebenso einfache Speisen des alltäglichen Lebens.

Als Reiseproviant greift man auf einfache Speisen, wie Brot, Zwiebeln und Oliven zurück; als Getränk nimmt man Wein in einem Schlauch mit.

Sowohl bei Festen als auch im Alltag setzt sich die Nahrung sowohl aus Getreideprodukten wie Zuspisen zusammen. Die Zuspisen sind im Alltag meist Stücke von eingesalzenen Meeresfischen, bei Festen Fleisch (Hase, Vögel, Geflügel) bzw. besondere Fische, vor allem im Ganzen. Lamm-, Schweine- und Rindfleisch werden hier nicht genannt, werden sonst jedoch auch bei Festlichkeiten konsumiert.

Milchprodukte finden in dieser Komödie keine Erwähnung.

2.11. Der Reichtum

Reichtum V. 137 f.: ὅτι οὐδ' ἄν εἷς θύσειεν ἀνθρώπων ἔτι, οὐ βοῦν ἄν, οὐχὶ ψαιστόν, οὐκ ἄλλ' οὐδὲ ἓν, μὴ βουλομένου σοῦ: „weil kein einziger Mensch mehr opfern könnte, nicht einen Ochsen, nicht einen Opferkuchen, wenn du nicht wolltest“

„ψαιστόν“ ist ein Kuchen, bereitet aus Gerstenmehl, Honig und Öl. Er stellte das billigst mögliche Opfer dar, während der Ochse das teuerste war¹³³.

Reichtum V. 190-192: „[...] ἄρτων [...] τραγημάτων [...] πλακούντων [...] ἰσχάδων [...] μάζης [...] φακῆς: „Brote [...] Naschwerk [...] flache Kuchen [...] getrocknete Feigen [...] Gerstenkuchen [...] Linsensuppe“

Diese Stelle ist ein Dialog zwischen Chremylos und Karion. Während Chremylos seine Beispiele für die guten Dinge des Lebens der Gedankenwelt der Oberschicht entnimmt und

¹³³ Vgl. Sommerstein, Wealth, 142 ad V. 138 mit mehreren Belegstellen.

etwa Liebe, Ehre, Tapferkeit oder Freigebigkeit nennt, entnimmt Karion seine Beispiele ausschließlich aus der Welt der Speisen und erwähnt diverse Nahrungsmittel¹³⁴.

Reichtum V. 543 f.: σιτεῖσθαι δ' ἀντὶ μὴν ἄρτων μαλάχης πτόρθους, ἀντὶ δὲ μάζης φυλλεῖ' ἰσχνῶν ῥαφανίδων : „statt des Brotes Malvensprösslinge essen, statt des Gerstenbrotes getrocknete Rettichblätter“

Malven, die gesammelt wurden, galten als typische Armenspeise¹³⁵. Vgl. Hesiod, Werke und Tage, 41. Ebenso zählen Rettichblätter zur Nahrung der Ärmsten, zumal normalerweise nur die Wurzel gegessen, die Blätter hingegen weggeworfen werden¹³⁶. So bittet Dikaiopolis (in der Rolle eines Bettlers) in Acharner V. 469 Euripides um einige vertrocknete Blätter.

Reichtum V. 719: ὀπὸν: „Feigensaft“

Der saure Milchsaft des Feigenbaumes wurde statt Lab zur Käseherstellung verwendet¹³⁷. Vgl. Homer, Ilias, 5. 902 f.

Reichtum V. 806-811: ἡ μὲν σιπύη μεστή 'στι λευκῶν ἀλφίτων, οἱ δ' ἀμφορῆς οἴνου μέλανος ἀνθοσμίου· [...] τὸ φρέαρ δ' ἐλαίου μεστόν· [...] τὸ ὑπερῶν ἰσχάδων : „Der Mehlbehälter ist voll von weißem Gerstenmehl, die Weinkrüge sind voll von dunklem, wohlriechendem Wein, [...] das Fass ist voll von Olivenöl, [...] der obere Stock (ist voll) von getrockneten Feigen“

Diese Passage ist eine Beschreibung des Segens des Reichtums. In dem hier zitierten Teil geht es um den Überfluss an Grundnahrungsmitteln. Hier nicht zitiert, doch auch erwähnt, wird der Überfluss an Geld und wertvollen Materialien¹³⁸.

Reichtum V. 817 f.: ἀποψώμεσθα δ' οὐ λίθοις ἔτι, ἀλλὰ σκοροδίους ὑπὸ τρυφῆς ἐκάστοτε: „nicht mehr mit Steinen wischen wir uns das Hinterteil ab, sondern in Folge der Üppigkeit jedes Mal mit Knoblauchzehen“

Dieser Satz zeigt deutlich, dass Knoblauch, einst in der Armut ein wichtiges Nahrungsmittel, nunmehr, im Reichtum, völlig wertlos ist¹³⁹.

¹³⁴ Vgl. Sommerstein, Wealth, 149 ad V. 190-2 mit weiterführender Literatur.

¹³⁵ Vgl. Sommerstein, Wealth, 173 ad V. 544.

¹³⁶ Vgl. ebd., 174 ad V. 544.

¹³⁷ Vgl. Sommerstein, Wealth, 183 ad V. 719 mit einer weiteren Belegstelle.

¹³⁸ Vgl. Sommerstein, Wealth, 187 f. ad V. 806-818.

¹³⁹ Vgl. Sommerstein, Wealth, 188 ad V. 806-818.

Reichtum V. 820: ὄν καὶ τράγον καὶ κρίον βουθυτέϊ: „Er opferte ein Schwein, einen Ziegenbock und einen Schafbock.“

Drei ausgewachsene Tiere, trittoiai, wurden in Athen nur anlässlich sehr wichtiger Gelegenheiten geopfert; insbesondere wurden sie den eleusinischen Gottheiten, Demeter und Kore, dargebracht. Dass eine Einzelperson solch ein Opfer zuhause darbringt war unerhört, obwohl reiche Menschen zu besonderen Gelegenheiten bisweilen einen Ochsen opferten. Das Kochen von Opfertieren wird in Reichtum V. 894 und 1137 f. erwähnt, doch gegessen wird es nie. Das Opferfleisch wird auch nicht auf der Bühne gezeigt, außer Kutteln in Reichtum V. 1169¹⁴⁰. Anders in Acharner V. 1003-1142; Frieden V. 1305-1315; Vögel V. 1579-1693.

Reichtum V. 1130: σπλάγχνων τε θερμῶν, ὧν ἐγὼ κατήσθιον: „von den warmen Innereien¹⁴¹, wovon ich aß“

Unter σπλάγχνον versteht man in der sakralen Sprache Herz, Lunge und Leber des geopfertem Tieres, nicht jedoch Magen und Eingeweide. Herz, Lunge und Leber wurden am Altarfeuer geröstet und dann unter allen als Geschenk verteilt¹⁴². Vgl. Homer, Odyssee, 3. 9 und 3. 40.

Reichtum V. 1142: ἦκεν γὰρ ἄν σοι ναστὸς εὖ πεπεμμένος: „denn wohl gebackener, gefüllter Kuchen kam sicher zu dir“

„ναστὸς“ ist ein langer, kegelförmiger, weißer Brotlaib, der vor dem Backen mit zerkleinerten Mandeln und Rosinen gefüllt wurde¹⁴³.

Zusammenfassung „Reichtum“

Aus dem Stück „Der Reichtum“ wurden insgesamt neun Stellen betrachtet.

„ψαιστόν“ wird als das billigste Opfer genannt und der Ochse als das teuerste. Andere Stellen, die auch vom Opfern handeln, erwähnen Herz, Lunge und Leber der Opfertiere. Ein

¹⁴⁰ Vgl. Sommerstein, Wealth, 188 f. ad V. 820.

¹⁴¹ Schwarz, Diaita, 24, übersetzt „σπλάγχνων“ mit ‚Beuschel‘.

¹⁴² Vgl. Sommerstein, Wealth, 211 ad V. 1130-1.

¹⁴³ Vgl. Sommerstein, Wealth, 211 ad V. 1142.

spezielles Gericht ist gewiss auch ein mit Mandeln und Rosinen gefüllter Kuchen, „ναστός“. Es werden einige Grundnahrungsmittel erwähnt, die als Zeichen des Wohllebens gelten: Öl, weißes Gerstenmehl, Wein, getrocknete Feigen, Brot, Gerstenkuchen, Linsen, Knoblauch. Unter diesen genannten Nahrungsmitteln finden sich weder Fisch noch Fleisch, sondern nur pflanzliche Produkte.

Hingegen zählen Malvensprösslinge und getrocknete Rettichblätter als Abfallprodukte zu den Armenspeisen.

Milchprodukte werden nicht erwähnt.

Ergebnisse nach Sichtung der Komödienstellen

Erbsen, Bohnen und Linsen werden in fast allen erhaltenen Komödien des Aristophanes als begehrtes Nahrungsmittel erwähnt. Backwaren aus Gerste und Weizen bildeten die Basis der Ernährung. Aristophanes erwähnt in seinen Komödien viele beliebte Volksnahrungsmittel, wie etwa Feigen, Zwiebeln, Oliven und Knoblauch. Kleine Salzfische zählten ebenso zu den herkömmlichen Alltagsspeisen.

Als sehr begehrt gilt der Aal vom Kopaïs-See. Beliebt waren auch Hasen und Drosseln, welche wie auch größere Fische zu den Delikatessen zählten. Naschwerk und süßer Wein waren etwas Besonderes und wurden bei Festen serviert.

Die Ärmsten mussten auf Gemüseblätter und Insekten zurückgreifen.

3. Essen in Komödien

Ernährung und Essen spielen in Komödien eine große Rolle. Das Essen selbst und dessen Vorbereitungen wurden gewöhnlich nicht auf der Bühne gezeigt. Hauptsächlich wurde darüber gesprochen, vor allem in Form von Einkaufslisten, Lebensmittel-Märkten,

Einladungen zum Essen, Speisenzubereitungen und Beschreibungen von Mahlzeiten oder dem Genuss nach Beendigung des Mahles¹⁴⁴.

Die Athener veränderten ihre Essgewohnheiten, was in den Komödien des Aristophanes widergespiegelt wird. Eine Ernährung, die weitgehend auf heimischen Produkten basierte, wich einer urbanen Ernährungsweise, basierend auf einer Vielzahl importierter Lebensmittel¹⁴⁵, freilich auch als Folge des Peloponnesischen Krieges.

3.1. Komödien als Quelle

Die vorhandenen Komödien des Aristophanes sind eine reichhaltige Quelle. Sie zeigen, welche Nahrungsmittel damals im Alltag verzehrt wurden, welche zu festlichen Anlässen, welche nur den Reichen zugänglich waren und welche von den Ärmsten konsumiert wurden. Die Erwähnung von Essen spielt aber im Stück nicht nur eine nebensächliche Rolle. Diese Erwähnung liefert dem Leser zum einen Informationen über die Essgewohnheiten der damaligen Zeit, zum anderen hat das Essen eine besondere Bedeutung im Handlungsverlauf der Komödien. So enden mehrere Komödien mit einem Fest. Gutes Essen ist ein unverzichtbarer Bestandteil des guten Lebens¹⁴⁶.

3.2. Einfaches Essen versus opulente Festmähler

Komödien, und auch bereits die Alte Komödie, beschreiben verschiedene Ernährungsweisen, aber vor allem opulentes Essen. Gilula begründet dies damit, dass Luxus speziell für Arme interessant sei und auch mehr dramatische Möglichkeiten biete. In der Mittleren und Neuen Komödie verfügen die Handlungsträger über ein mehr als ausreichendes Einkommen und zeigen eine Vorliebe für Speisen, die aufgrund ihrer Preise der armen Bevölkerung nicht zugänglich sind¹⁴⁷.

¹⁴⁴ Gilula, Comic Food, 388f.

¹⁴⁵ Gilula, Comic Food, 387.

¹⁴⁶ Gilula, Comic Food, 388.

¹⁴⁷ Gilula, Comic Food, 387.

Eine schlichte Ernährung dient dazu, sich über vergangene Zeiten lustig zu machen oder sie zu idealisieren bzw. sich nach ihnen zu sehnen. Mitunter dient sie als Instrument zur Darstellung des gegenwärtigen kulturellen Kontrasts und der verschiedenen sozialen Klassen¹⁴⁸. Wie es sich für eine Komödie ziemt, dient die „schlichte Ernährungsweise“ auch dazu, sich über diejenigen lustig zu machen, die sich der Schwelgerei hingeben, doch gern als schlicht und bescheiden gesehen werden wollen. Als die Athener begannen, die Essensgewohnheiten der Thebaner anzunehmen, doch weiterhin ihre Sparsamkeit und Bescheidenheit priesen, begann die Komödie diese Tendenz aufs Korn zu nehmen¹⁴⁹.

Am glücklichen Ende einiger Komödien des Aristophanes findet sich häufig eine Feier, bei der natürlich das Essen eine große Rolle spielt¹⁵⁰.

Ein Beispiel liefert das Ende der „Acharner“, in dem für einige Charaktere ein Bankett bereit wird, für andere hingegen nicht. Das Essen bzw. das Nicht-Essen dient zur Illustration der zwei gegensätzlichen Pole des Stückes: die Härte eines Krieges wird den Freuden des Friedens gegenübergestellt. Bei dem Bankett sind Krieger ausgeschlossen¹⁵¹.

Für Lamachos, der keinen Zugang zum Privatmarkt des Dikaiopolis hat, ist nicht viel Essen verfügbar. Sein Proviant besteht aus getrocknetem, salzigen Fisch (Acharner V. 1097 ff.), dem billigsten und gewöhnlichsten Nahrungsmittel (vgl. Wespen V. 491 f.), eingewickelt in ein Feigenblatt, Salz, gewürzt mit Thymian, um den Fisch schmackhafter zu machen, und Zwiebeln, der Beilage der Armen oder der Soldaten (vgl. auch Frieden V. 1129). Wenn sein geringer Proviant ausgeht, wird er, sofern er Glück hat, ein paar Heuschrecken bekommen.

Im Gegensatz dazu bringt Dikaiopolis Stücke frischen Fisches zum Fest; frisch zubereitet für den sofortigen Verzehr. Das Feigenblatt dient hier als appetitanregendes Gericht. Die Speisen des Dikaiopolis sind sehr luxuriös, schwer erhältlich und daher nicht alltäglich: Taube, Drossel, Hasenfleisch, Hasenragout und Würste. Danach wird Wein getrunken und ein Dessert gegessen¹⁵².

¹⁴⁸ Gilula, Comic Food, 387.

¹⁴⁹ Gilula, Comic Food, 387.

¹⁵⁰ Gilula, Comic Food, 388.

¹⁵¹ Gilula, Comic Food, 388.

¹⁵² Gilula, Comic Food, 393 f.

Mitunter findet man in den Komödien Einladungen zum Mahl, wobei aufgezählt wird, was die Gäste erwartet. Vgl. Acharner V. 1089-1092; Frösche V. 503-518; Ekklesiazusen V. 834-852.

3.3. Motiv der gefräßigen Boiotier

Ein typisches Komödienmotiv waren die gefräßigen Boiotier und deren Repräsentant Herakles, der als solcher in den Vögeln (V. 1565-1692) und den Fröschen (V. 62-65, 72) erscheint und der im Frieden (V. 741-743), den Wespen (V. 60) und Lysistrata (V. 928) erwähnt wird. Er fehlte auch nicht in den Komödien von Eupolis und Kratinos (Frieden V. 741). Ein essender Boiotier (Acharner V. 872) brachte Fisch, Fleisch und Geflügel zu dem privaten Markt des Dikaiopolis. Er leidet nicht an Hunger und hat es auch nicht nötig, seine hungernden Töchter zu verkaufen, wie der Megarer, aber er ist so überlastet mit dem Handel und den Erzeugnissen, dass er einen Höcker entwickelte (Acharner V. 860) und einen Sklaven benötigte, der ihm beim Tragen half. Sein teuerstes Produkt ist der Aal vom Kopaïs-See¹⁵³.

3.4. Exkurs: Die Figur des Kochs

Lustspieldichter gaben stets den Gesprächen über Küchenangelegenheiten und damit dem Koch viel Raum¹⁵⁴.

Das griechische Wort „μάγειρος“ bedeutet zum einen Koch im engeren Sinn, zum anderen Schlächter, der das Opfermahl zurichtet.

Diese verschiedenen Bedeutungen werden auch in den Komödien des Aristophanes deutlich.

Während etwa in Acharner V. 1015, Frösche V. 517 oder auch Vögel V. 1637 der Koch im engeren Sinn gemeint ist, so versteht man in Frieden V. 1017 unter „μάγειρος“ den

¹⁵³ Gilula, Comic Food, 390.

¹⁵⁴ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 954.

Opferschlächter¹⁵⁵. In den auf Aristophanes folgenden Komödien wird der Mageiros im Sinne von „Koch“ immer häufiger erwähnt¹⁵⁶.

In der Mittleren und Neuen Komödie, welche sich intensiv mit dem Alltagsleben auseinandersetzt, stellt der Koch bereits eine stehende wichtige Figur dar¹⁵⁷.

Aristophanes verwendet die Kochrolle nicht. Die Kochrolle ist meistens episodisch, d.h. der Koch tritt in Szenen auf, die mit der Handlung der Komödie nur sehr locker verbunden sind und die sich leicht herauslösen ließen, ohne dass die Handlung des Stückes dadurch eine wesentliche Einbuße erführe. Die einzige Aufgabe des Kochs ist, das Publikum durch kluge Reden über seine einmalige Kunst zu amüsieren. Wenngleich Aristophanes, besonders in der zweiten Hälfte seiner Stücke, solche episodische Auftritte häufig verwendet, tritt hier niemals ein Koch auf. Auch kommen bei Aristophanes einige Szenen vor, in denen lange Opfervorgänge auf der Bühne vorgeführt werden. Das wäre in der späteren Komödie die Gelegenheit für einen Kochauftritt geworden, während Aristophanes die rituelle Handlung von den Hauptpersonen der betreffenden Stücke vornehmen lässt (im „Frieden“ von Trygaios; in den „Vögeln“ von Peisetairos). Dennoch kann man sagen, dass die Komödien des Aristophanes die Entstehung und spätere Gestalt der Kochrolle mit beeinflusst haben. In ihnen lassen sich gewisse Vorstufen erkennen, die einige wichtige Elemente der Rolle vorgeprägt haben¹⁵⁸.

So muss sich beispielsweise die Tätigkeit der Speisezubereitung in der Alten Komödie auf der Bühne abspielen oder zumindest während der Handlung des Stückes stattfinden bzw. wurde sie zumindest von einer in der Komödie auftretenden Person vorgenommen. Zudem werden in der Alten Komödie etliche Speisen erwähnt, sodass man vermutlich Freude daran hatte, wenn jemand auf der Bühne über Speisen sprach. Auch ist in diesen Speisenkatalogen häufig von Fischen die Rede. In der Mittleren und Neuen Komödie zeigt der Koch sehr oft seine Kunst bei der Zubereitung von Fischen¹⁵⁹.

¹⁵⁵ Vgl. Dohm, Mageiros, 7 f.

¹⁵⁶ Vgl. Dohm, Mageiros, 8.

¹⁵⁷ Vgl. Dohm, Mageiros, 8.

¹⁵⁸ Vgl. Dohm, Mageiros, 30 f.

¹⁵⁹ Vgl. Dohm, Mageiros, 59 f.

Der Koch als Haussklave kommt bei den Komödiendichtern, außer Poseidippos, nicht vor¹⁶⁰, während der Mietkoch eine stehende Persönlichkeit ist.

Die mittlere und neuere Komödie unterschied eine Maske für den einheimischen und eine für den fremden Koch, gewöhnlich den sizilischen. Der freie Mietkoch, der meistens Besitzer einer Garküche ist, in der er für reiche junge Leute Leckerbissen herstellt, wird durchgehend als anmaßender, prahlerischer Grobian geschildert, der sich gegenüber gutzahlende Kunden unterwürfig verhält, unverschämt jedoch gegenüber mäßig begüterten. Er versetzt die Dienerschaft des Hauses, in dem er ein Festmahl zubereiten muss, in Schrecken¹⁶¹.

Zur vollen Bedeutung gelangt der Koch in der neueren attischen Komödie. Nun ist er der gebildete, hochmütige, geistreiche Koch, der sich auf berühmte Vorbilder beruft. Zur vollendeten Kochkunst gehört angeblich literarische Bildung, Philosophie, Astrologie, Geometrie, Medizin, Architektur und Strategie und Taktik¹⁶².

Köche mussten natürlich eine Lehrzeit absolvieren, bevor sie ihr Handwerk selbstständig ausüben durften. Sie schlossen sich dafür berühmten Köchen an bzw. behaupteten später dies getan zu haben. Es ist nicht klar, in welchem Alter die jungen Griechen diese Lehre absolvierten; auch die Länge der Ausbildungszeit ist nicht zu bestimmen. Vermutlich hat die Fähigkeit des Lernenden die Ausbildungsdauer bestimmt¹⁶³.

Es boten sich öfters Anlässe für die Anstellung eines Kochs: bei Hochzeiten, bei reinen Opfern, die um ihrer selbst willen und nicht in Verbindung mit einem Fest stattfinden, bei einem Leichenschmaus oder bei diversen Gastmählern¹⁶⁴.

4. Essgewohnheiten im klassischen Griechenland

¹⁶⁰ Vgl. Dohm, Mageiros, 67 f.; Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 954 f. Poseidippos, einer der jüngsten Komödienautoren (hat vermutlich nach 290 v. Chr. geschrieben), nahm eine Erscheinung in seine Stücke auf, die sehr neu war. Erst seit der Zeit der Makedonenherrschaft gab es in Griechenland Köche im Sklavenstand. Vgl. Dohm, Mageiros, 68.

¹⁶¹ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 954 f.

¹⁶² Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 955.

¹⁶³ Vgl. Dohm, Mageiros, 68-70.

¹⁶⁴ Vgl. Dohm, Mageiros, 76-80.

Im Folgenden soll näher auf die Grundnahrungsmittel im klassischen Griechenland eingegangen werde, um zu sehen, inwieweit die zitierten Komödienstellen tatsächlich die Lebenswirklichkeit abbilden.

4.1. Grundnahrungsmittel

Linsen, Gerste und Weizen bildeten die Grundnahrungsmittel des klassischen Griechenlands („ὁ σῖτος“). Die Linsen wurden als Suppe zubereitet, die Gerste als Brei oder Keks, der Weizen als Brotlaib. Gerste und Weizen konnten freilich auch als Schleim oder Brei zubereitet werden¹⁶⁵.

Weizen wuchs in den meisten Teilen Griechenlands nicht gut, weshalb er das teuerste dieser drei Grundnahrungsmittel darstellte. Linsen und Gerste waren demgegenüber in Griechenland bereits vor dem Weizen bekannt und fast überall erhältlich. Weizen und Gerste dienten eher als Speise für Gäste, während Linsen und andere Breie das einfache Essen zuhause ausmachten¹⁶⁶.

Bohnen, Erbsen, Linsen und Lupinen wurden als dicke Suppe wie auch als Brei verspeist, der (fertig gekocht) auf der Straße von den λεκιθοπῶλαι verkauft wurde. Bohnen, Erbsen und Linsen wurden auch geröstet genossen. Alle Arten von Hülsenfrüchten wurden auch zusammen mit Spelt und Weizengraupen gekocht („πόλτος“)¹⁶⁷.

4.2. Zuspeisen: Gemüse, Käse, Eier, Fisch, Fleisch

Zu diesen Grundnahrungsmitteln aß man Gemüse, Käse, Eier, Fisch (frisch, eingesalzen oder getrocknet) und selten auch Fleisch („τό ὄψον“)¹⁶⁸. Im klassischen Griechenland bekam man das frische Fleisch von Nutztieren mittels eines Opfers, das während eines religiösen Rituals

¹⁶⁵ Dalby, Essen, 44f.

¹⁶⁶ Dalby, Essen, 45.

¹⁶⁷ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 949.

¹⁶⁸ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 949.

vollzogen wurde. Der Verzehr des geopfertem Fleisches, einschließlich der Innereien und der Würste, die aus den Resten hergestellt wurden, bedurfte keiner weiteren Zeremonie¹⁶⁹.

Am häufigsten aß man das Fleisch der Nutztiere, nämlich Schafe, Ziegen und Schweine. Ebenso gab es das Fleisch von Wildvögeln, Wachteln (in Griechenland heimisch) und Haushühnern¹⁷⁰.

Der Käse wurde in Griechenland zumeist aus Schaf- und Ziegenmilch hergestellt und hatte eine lange Tradition. Die Anzahl der Gemüsearten, die man aß, wurde zunehmend größer, während die Zahl der Fischarten, die man zu Nahrungszwecken nutzte, konstant blieb¹⁷¹.

4.3. Ergänzungen bei festlichen Mahlzeiten

Zu dem Grundschemata einer Mahlzeit (ὁ σῆτος und τό ὄψον), gab es bei festlichen Mahlzeiten noch Ergänzungen. Vor dem Essen wurden appetitanregende Kleinigkeiten serviert, die sich vom ὄψον nicht in ihrer Art, sondern in ihrer besonders pikanten Würzung unterschieden. Bei Eintreffen erhielten die Gäste Kränze und Parfüm¹⁷².

Nach dem Essen trank man Wein, ὁ οἶνος, und zwar ein wenig ungemischten Wein im Augenblick des Trankopfers, gefolgt von viel mit Wasser gemischtem Wein. Auf sauberen Tischen („zweite Tische“) wurden Kuchen, Süßigkeiten, Nüsse, Frisch- und Trockenobst serviert. Diese Delikatessen nannte man τραγήματα, „was man mit Wein isst“¹⁷³.

Im Zentrum eines „gehobenen“ Mahles standen weder Trauben, noch Wein und Oliven. Wenngleich Olivenöl für das Kochen und die Zubereitung von Soßen benutzt wurde, aß man Oliven selbst nur als Appetitanreger vor dem Mahl. Ebenso verhielt es sich mit Wein. Wein und Most wurden beim Kochen verwendet, doch den Gästen wurde Wein erst nach dem Essen serviert¹⁷⁴.

¹⁶⁹ Dalby, Essen, 45.

¹⁷⁰ Dalby, Essen, 45.

¹⁷¹ Dalby, Essen, 45.

¹⁷² Dalby, Essen, 46.

¹⁷³ Dalby, Essen, 46.

¹⁷⁴ Dalby, Essen, 46.

Die Listen der Appetitanreger (προπόματα) und der Nachtische (τραγήματα), die man aus den Werken der Autoren über Nahrungsmittel und der Komödiendichter erstellen kann, zeigen innovative Züge, die man bei den Grundnahrungsmitteln und ihren wichtigsten Beigaben im Hauptgang der Mahlzeit nicht so deutlich finden kann¹⁷⁵.

4.4. Alltagessen

Es ist wahrscheinlich, dass Gemüse, Fisch und vielleicht Käse, nicht aber Fleisch, die Mehrzahl der alltäglichen Mahlzeiten in Griechenland begleiteten¹⁷⁶. Dalby verweist auf zwei Indizien aus der Geschichte der Semantik. „Ὀψον“ und die Diminutivform „ὀψάριον“ bedeuteten zunächst das, „was man mit dem Brot isst“, während sie in der klassischen Zeit die Spezialbedeutung „Fisch“ erhalten¹⁷⁷. Daraus ergibt sich, so Dalby, dass Fisch für manche Sprecher die eigentliche Art dessen sei, „was man mit dem Brot isst“¹⁷⁸.

Eine zunehmende Bedeutung des Käses in der nachklassischen Zeit zeigt sich, nach Dalby, in ähnlicher Weise durch einen vergleichbaren semantischen Wandel. Die Bedeutung von „προσφάγιον“, dem nachklassischen Wort für das, „was man mit dem Brot isst“, wird auf Käse verengt¹⁷⁹.

Wie wohlhabende Menschen, so aßen auch arme im wesentlichen Getreideprodukte mit Beikost. Bei armen Menschen war diese Beikost auf grünes und Wurzelgemüse beschränkt¹⁸⁰. Malve und Asphodelos gelten als wichtige Beigaben zum Essen¹⁸¹ der Armen, welche als Hülsenfrüchte vor allem Lupinen zu sich nahmen. Lupinen müssen vor dem Verzehr gekocht werden, denn im Rohzustand sind sie giftig¹⁸². Arme aßen auch Pilze, Nüsse, wilde Birnen, Thymian, Rucola, Zikaden und Schnecken und wenn sie es sich leisten konnten, tranken sie billigen Wein und kauften getrocknete Feigen¹⁸³.

¹⁷⁵ Dalby, Essen, 46.

¹⁷⁶ Dalby, Essen 46 f.

¹⁷⁷ Vgl. auch Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 950.

¹⁷⁸ Dalby, Essen, 47.

¹⁷⁹ Dalby, Essen, 47.

¹⁸⁰ Dalby Essen, 47.

¹⁸¹ Vgl. Hesiod, Werke und Tage, V. 41.

¹⁸² Vgl. Dalby, Essen, 48.

¹⁸³ Vgl. Dalby, Essen, 49 f.

Die Allerärmsten mussten sich auf eingesammelte Wildpflanzen verlassen, weshalb im „Reichtum“ (V. 298) „Wildgemüse und Bettlertasche“ die Attribute des Kyklops sind, der hier als mittelloser Nomade dargestellt ist¹⁸⁴. Trockene Malvenblätter werden als Brotersatz verwendet¹⁸⁵.

4.5. Einzelne Speisen

4.5.1. Fisch

4.5.1.1. Fisch als Speise der Armen

Gepökelter oder eingelegter Fisch, τάριχος, wurde allgemein geringgeschätzt, wenngleich es Ausnahmen gab. So wurde bisweilen in Scheiben oder in Stücken eingelegter Thunfisch gepriesen oder auch gepökelte Makrele¹⁸⁶.

Frischfische betreffend waren verschiedene kleine Arten von Jungfischen am wenigsten beliebt¹⁸⁷. Arme Leute und Sklaven aßen die Salzfische gewöhnlich roh mit Brot und Käse. Sie wurden auch in Erbsen- oder Linsenbrei gekocht. Bei den Mahlzeiten der höheren Stände erschien der Salzfisch öfters als Eingangsgericht mit Senf, Öl und γάρον, ungekocht oder mit feinen Gewürzen und anderen Zutaten zubereitet¹⁸⁸.

Kleinfische, wie Sardellen und Sprotten, galten zumindest in Athen als das Essen der Armen, die nichts Besseres kannten.

Um beispielsweise ein Wort als wertlos darzustellen, verwendet Aristophanes den Ausdruck „viel billiger als gepökelter Fisch“. Vgl. **Wespen V. 491**: νῦν δὲ πολλῷ τοῦ τὰρίχου ἐστὶν ἀξιωτέρα, [...].

Doch treten die Sprottenverkäufer dieser Haltung entgegen und beschuldigen die Verächter ihrer Ware als „Möchtegernmachthaber“:

¹⁸⁴ Dalby, Essen, 50.

¹⁸⁵ Aristophanes, Reichtum, V. 544.

¹⁸⁶ Davidson, Kurtisanen, 28.

¹⁸⁷ Ebd., 28.

¹⁸⁸ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 952.

Wespen V. 493-495: [...] ὠνήται τις ὀρφῶς, μεμβράδας δὲ μὴ 'θέλη, εὐθέως εἴρηχ' ὁ πωλῶν πλῆσιον τὰς μεμβράδας· „οὗτος ὁψωνεῖν ἔοιχ' ἄνθρωπος ἐπὶ τυραννίδι.“: jemand kauft Seefisch, will aber keine Sardellen, sagt der Sardellenverkäufer nebenan sofort: „Dieser Mann scheint den Fisch wie ein Möchtegernmachthaber zu kaufen.“

4.5.1.2. Fisch als Delikatesse

Aale, Thunfische, Zitterrochen und Panzerkrebse sind weit teurer als Sardellen und Sprotten. Als Delikatesse unter den Fischen gelten beispielsweise Thunfisch, Seebarsch, Meeraal, Meeräsche, Seebarbe, Dorade, Zacken- oder Felsenbarsch sowie ein nicht näher identifizierbarer Fisch, der γλαυκός (Glanzfisch) genannt wird¹⁸⁹.

Von manchen Fischen wurden gewisse Teile besonders gerühmt, wie etwa vom Thunfisch der Bauch oder vom Meeraal der Kopf.

Alle Fische übertraf jedoch der Aal, der als besondere Delikatesse galt¹⁹⁰. Die Griechen pflegten den Aal in Mangold anzurichten (vgl. Acharner V. 894; Frieden V. 1014). Die trefflichsten Aale in Griechenland kamen aus dem Kopaïs-See in Boiotien. Sie wurden von Theben verschickt und wurden auf dem Tisch eines jeden Feinschmeckers in Athen serviert. In Athen wurden sie während des Peloponnesischen Krieges schmerzlich entbehrt¹⁹¹ (vgl. Acharner V. 880; Frieden V. 1005).

Die größten Aale des Kopaïs-Sees wurden von den Boiotiern feierlich wie vierfüßige Opfertiere bekränzt und den Göttern geschlachtet. Vgl. Agatharchides fr. 5 (= Athenaios 7.297d).

Fische waren sehr teuer. Dies zeigt eine Passage in den Fröschen (V. 1068). Ein wohlhabender Mann schiebt Armut vor, um der Trierarchie zu entkommen. Als er damit davonkommt, taucht er am Fischmarkt auf, der Platz, wo der Konsum der Reichen gezeigt

¹⁸⁹ Vgl. Davidson, Kurtisanen, 29

¹⁹⁰ Ebd., 29.

¹⁹¹ Vgl. Oder, Artikel: Aal (RE, 1894), Sp. 2 f.

wird. Fische waren häufig teurer als Getreide, und manche Fischarten waren Luxusartikel, für die es einen begrenzten Markt gab¹⁹².

4.5.1.3. Fisch im Kontext von Verführung und Verwünschung

Davidson weist darauf hin, dass Athener eine überaus große Leidenschaft für Fische haben¹⁹³. Fische werden mit Verführung in Verbindung gebracht. Die Vorstellung von Fischen als verführerische Wesen steht hinter dem verbreiteten Topos, mit dem Aal, in Mangoldblätter „gekleidet“, mit einer heiratsfähigen Frau oder einer Göttin verglichen wird¹⁹⁴. Als Dikaiopolis erfährt, dass der boiotische Schmuggler „fünfzig Aale bzw. Mädchen vom Kopaïs-See“ (πεντήκοντα Κωπάδων κοῤῥᾶν)¹⁹⁵ in seinem Sack hat, zeigt er sich höchst angetan, als er einen vom Schmuggler aus dem Sack genommenen Aal sieht: ὦ φιλάττη σὺ καὶ πάλαι ποθομένη, [...] ¹⁹⁶: „O du Liebste und lang Ersehnte [der Aal ist im Griechischen feminin]!“

Die Szene mit diesem Aal ist eine Parodie auf eine Wiedervereinigungsszene der Tragödie. Dikaiopolis begrüßt den Aal so liebevoll wie eine Geliebte, nach der er sich aufgrund einer langen Trennung sehnte („ἔγγελυς“ ist feminin), von dem Beginn des Krieges an (Acharner V. 881-894)¹⁹⁷.

Der Fisch verführt, erobert und funktioniert wie die Überredungskunst einer Hetäre oder die magische Wirkung von Zaubermitteln. Aristophanes und andere Komödiendichter benutzten die Vorstellungen von der Unwiderstehlichkeit von Fisch für Verwünschungen und falsche Schwüre.

In den „**Rittern**“ (V. 927-940) verflucht der Wurstverkäufer seinen Rivalen, den Paphlagonier, welcher Kleon abbilden soll, für dessen Vorliebe für den alten Demos, nämlich das Volk, mit folgenden Worten¹⁹⁸:

¹⁹² Gilula, Comic Food, 391.

¹⁹³ Vgl. Davidson, Kurtisanen, 30-33.

¹⁹⁴ Vgl. Davidson, Kurtisanen, 31.

¹⁹⁵ Acharner V. 883.

¹⁹⁶ Acharner V. 885.

¹⁹⁷ Vgl. Gilula, Comic Food, 390.

¹⁹⁸ Vgl. Davidson, Kurtisanen, 32.

ἐγὼ δ' ἀπειλήσω μὲν οὐ-
δέν, εὖχομαι δέ σοι ταδί ·
τὸ μὲν τάγηνον τευθίδων
ἐφ'esτάναι σίζον, σὲ δὲ
γνώμην ἐρεῖν μέλλοντα περὶ
Μιλησίων καὶ κερδανεῖν
τάλαντον, ἣν κατεργάσῃ,
σπεύδειν ὅπως τῶν τευθίδων
ἐμπλήμενος φθαίης ἔτ' εἰς
ἐκκλησίαν ἐλθεῖν · ἔπει-
τα πρὶν φαγεῖν ἀνὴρ μεθή-
κοι, καὶ σὺ τὸ τάλαντον λαβεῖν
βουλόμενος ἐσ-
θίων ἐπαποπνιγείης.

„Ich werde nicht drohen, aber ich wünsche dir dies: dass deine Pfanne mit Tintenfischen brutzelnd da steht und du bist dabei einen Antrag betreffend die Milesier einzubringen und ein Talent zu gewinnen, wenn du es schaffst, und bevor du in die Versammlung gehst möchtest du dich noch mit den Fischen sättigen; bevor du gegessen hast möge dich ein Mann holen und du mögest, weil du das Talent bekommen willst, beim Essen ersticken.“

4.5.2. Fleisch

Der Fleischkonsum war im frühen Altertum beschränkt. In Griechenland genoss man im 6. und 5. Jh. v. Chr. Rindfleisch, das als schwer verdaulich galt, nur bei den mit Opfern verbundenen öffentlichen Speisungen.

An Festtagen wurden junge Schafe, Ziegenböckchen, besonders aber Schweine geschlachtet, zumal Schweinefleisch nicht nur frisch genossen, sondern auch als Schinken eingesalzen oder gehackt zu Würsten verwendet wurde¹⁹⁹.

4.5.2.1. Schweine- und Rindfleisch

Im klassischen Athen boten die religiösen Feste die wichtigsten Gelegenheiten zum Fleischverzehr. Das Fleisch der Tiere, die auf öffentliche Kosten geopfert worden waren, wurde verteilt²⁰⁰.

Mit der Zunahme von Wohlstand und seiner Zurschaustellung stieg auch der Fleischverbrauch. Auf den Gelageszenen der frühesten athenischen schwarzfigurigen Vasen sind auf den Tischen Brot und Fleisch dargestellt, also das Essen der Helden aus den Epen Homers. Doch es wurde auch bei reichen Leuten Fisch aufgetischt, zumal Athen nicht weit vom Meer entfernt ist²⁰¹.

Das wichtigste Fleisch auf der athenischen Speisekarte war Schweinefleisch, welches man durch Pökeln haltbar machte (Pökelschinken). Zur Nahrungszubereitung wurden vor allem ausgewachsene Jungschweine verwendet; Ferkel, die noch Muttermilch zu sich nahmen, galten wegen ihres süßen Geschmackes als Delikatesse²⁰².

Das Essen von Rindfleisch war selten. Erwähnt wird das Ochsenfleisch beispielsweise in Frieden V. 1280, 1283 sowie Acharner V. 85 f. Das Essen ganzer Ochsen galt als Delikatesse. Theopilos (fr.8 = Athenaios 10.417b) nennt gekochten Rindsfuß im Rahmen von Speisen, die für Schwelgerei stehen²⁰³.

Innereien (Herz, Leber, Nieren) wurden während des Opfers gegrillt und von den Opferteilnehmern gekostet²⁰⁴.

¹⁹⁹ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 950 f.

²⁰⁰ Sallares, Ecology, 311.

²⁰¹ Dalby, Essen, 50.

²⁰² Vgl. Dalby, Essen, 95.

²⁰³ Vgl. Dalby, Essen, 96.

²⁰⁴ Vgl. Aristophanes, Vögel, V. 518 f; Homer, Odyssee, V. 3.461 ff.

4.5.2.2. Hunde-, Esel- und Pferdefleisch

Hunde-, Esel- und Pferdefleisch werden in den Komödien des Aristophanes nicht erwähnt. Pferdefleisch wurde von den Griechen kaum verzehrt. Eselfleisch wurde manchmal gegessen, galt jedoch nicht als Delikatesse. Hundefleisch stand mitunter auf dem Speiseplan, doch war es keine Speise mit der man sich brüsten konnte²⁰⁵.

4.5.2.3. Hasenfleisch

Von Wildbret war der Hase am beliebtesten. Die Schulterblätter und der Ziemer galten als die besten Stücke²⁰⁶.

Der Hase wird in den Komödien des Aristophanes häufig als Delikatesse erwähnt (vgl. Acharner V. 878-880, 1110, 1112). Der Hase war eine Seltenheit und deshalb etwas Besonderes (vgl. Ritter V. 1192). Er wird aufgetragen, wenn nicht die Menge, sondern der delikate Geschmack der Speise im Vordergrund stand²⁰⁷. Arcestratos, ein Feinschmecker, schreibt an einer Stelle, die bei Athenaios überliefert ist, dass es zwar verschiedene Sitten und Bräuche gibt, den Hasen zuzubereiten; es jedoch am besten sei, jedem während er noch trinkt, das gegrillte Fleisch zu servieren und zwar heiß. Das Fleisch darf nur mit Salz gewürzt werden und man soll es vom Spieß nehmen, bevor es ganz durchgegart ist. Er spricht sich gegen Saucen aus, die zu viel Öl und Käse enthalten, zumal man ja kein Wiesel koche²⁰⁸.

Dass gutes Fleisch nicht zu stark gewürzt und mit Saucen versehen werden soll, erinnert an die Beschwerde des Peisetairos, dass Vogelfleisch gleich einem Aasfleisch zu stark gewürzt und mit Sauce zubereitet werde. Vgl. Vögel V. 530-538.

4.5.3. Geflügel

4.5.3.1. Vögel als Delikatesse

²⁰⁵ Vgl. Dalby, Essen, 96.

²⁰⁶ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 950.

²⁰⁷ Vgl. Dalby, Essen, 98.

²⁰⁸ Vgl. Arcestratos fr. 57 (= Athenaios, 9.399d-e).

Vögel konnte man wie Hasen am Spieß rösten. Sie bildeten attraktive, wohlschmeckende Gerichte. Wie bei Hasen konnte man den Geschmack dadurch hervorheben, dass man Käse, Öl oder Silphion vor dem Grillen darüber streute oder eine süße Soße (τό κατάχυσμα) über das Gericht goss, wenn es serviert wurde.

Das braune Fleisch der Tauben wird in den Acharnern V. 1104 gelobt. Die an den Spieß gesteckten Drosseln (Acharner V. 1007) werden gemeinsam mit dem Hasen genannt und im Rahmen eines Festes zubereitet. Im Mammutkompositum der Ekklesiazusen V. 1169-1172 werden neben der Drossel noch die Amseln und die Ringeltureltauben erwähnt.

4.5.3.2. Geflügel als Nutztiere

Die Wachtel (ὁ ὄρτυξ) war ein nützliches Tier für den Haushalt, weil sie viele Eier legt und essbar ist.

Gänse (ὁ, ἡ γήν) wurden nicht nur gezüchtet, sondern bereits in der Antike zum Fettmachen der Leber gestopft.

So sagt Penelope²⁰⁹: „Ich habe zwanzig Gänse zu Hause, die Weizen fressen, der in Wasser gequollen ist.“

Penelope sagt dies, als sie von einem Traum über die Freier zu berichten beginnt. Die widernatürlich gemästeten Gänse stehen für die gierigen Freier²¹⁰.

Von der Gans galt – wie auch heute noch – die Leber als Leckerbissen²¹¹.

Wann das Haushuhn genau nach Griechenland kam, ist unklar. Für Aristophanes (Vögel V. 485) ist es der „Περσικὸς ὄρνις“ (persische Vogel), was darauf hindeutet, dass es sich um einen Import aus dem Osten handelte, der nicht älter war als die Begegnung der Griechen mit Persien. Allerdings sprechen die frühesten literarischen Zeugnisse für den Hahn jeweils ohne Bezugnahme auf Persien. Bildliche Belege sind älter als die literarischen. Die eindeutige Gestalt eines Hahns erscheint auf lakonischen und rhodischen Vasen bereits des 6. Jahrhunderts v. Chr., auf korinthischen bereits im 7. Jahrhundert vor Chr.²¹²

²⁰⁹ Homer, Odyssee 19,536 f.

²¹⁰ Dalby, Essen, 100 f.

²¹¹ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 950.

²¹² Vgl. Dalby, Essen, 102 mit Belegstellen.

4.5.3.3. Vögel als Liebesgabe

Wie andere als wertvoll geltende Vögel bildeten auch Hühner zunächst – wie der Hase – ein Geschenk zwischen Liebenden (bei Knaben in der Antike beliebte Geschenke ihrer Liebhaber) oder ein prestigeträchtiges Merkmal eines Abendessens²¹³.

Vögel V. 705-707: [...] ὁ μὲν ὄρτυγα δούς, ὁ δὲ πορφυρίων', ὁ δὲ χῆν', ὁ δὲ Περσικὸν ὄρνιν:
„Eine Wachtel gab der, ein Purpurhuhn der, eine Gans der und der einen Hahn.“

4.5.4. Insekten

Zikaden, welche in Griechenland aufgrund ihres „Gesanges“ sehr beliebt waren²¹⁴, wurden manchmal als Nahrungsmittel verwendet. Am besten sollen sie, so Aristoteles, Historia Animalium 556b 7 ff., im „tettigometra“-Stadium geschmeckt haben, bevor die erwachsene Zikade aus der nymphalen Haut hervorkommt. Erwachsen soll die männliche Zikade besser als die weibliche geschmeckt haben, aber nach der Paarung galten die eiertragenden weiblichen Zikaden als beste Speisen²¹⁵.

Grashüpfer und Heuschrecken wurden gesammelt und gegessen. Sie wurden als minderwertige Speisen angesehen und waren typische Speisen für die Ärmsten oder für Soldaten²¹⁶ (vgl. Acharner V. 1116).

Zikaden, Grillen und Grashüpfer wurden auch als Haustiere gehalten und in einem kleinen Heuschreckenkästchen aufbewahrt, in der ἀκριδοθήκη²¹⁷.

4.5.5. Honig, Eier und Milch

²¹³ Vgl. Dalby, Essen, 102.

²¹⁴ Vgl. Beavis, Insects, 101.

²¹⁵ Vgl. Beavis, Insects, 102; Dalby, Essen, 99.

²¹⁶ Vgl. Beavis, Insects, 76.

²¹⁷ Vgl. Beavis, Insects, 103.

Die Kunst der Bienenhaltung war spätestens in der klassischen Zeit sehr weit entwickelt. Für die Küche war Honig von großer Bedeutung, da er der wichtigste Süßstoff war. Als Alternative konnten höchstens getrocknete Datteln und Feigen oder konzentrierter Most verwendet werden. Honig konnte man in Athen auf dem Markt in Form von Waben kaufen. Attischer Honig, vor allem der vom Hymettos-Berg, galt als der beste²¹⁸.

Weder Milch noch Butter werden in den Listen der Dinge erwähnt, die von Köchen in den klassischen griechischen Komödienszenen verwendet werden. Das Milchtrinken ist in der griechischen Literatur ein Kennzeichen von Hirtenvölkern, die – anders als die Griechen selbst – nicht in Städten lebten. Butter wurde von den meisten Griechen nicht sehr geschätzt; vor allem wegen ihrer geringen Haltbarkeit und ihres niedrigen Schmelzpunktes. Olivenöl bot ein besseres Kochfett. „Butteresser“ war ein Begriff für die Thraker an der Nordküste der Ägäis. Der griechische Begriff für „Butter“ (βούτυρον) bedeutet wörtlich „Kuhkäse“ und weist auf eine kulturelle Distanz hin. Die Griechen können diesen „Kuhkäse“ nur von einem Volk kennengelernt haben, das Kühe anstatt von Schafen und Ziegen hielt und das nicht Käse, sondern Butter aus der Milch herstellte²¹⁹.

4.5.6. Brot

Unter „μᾶζα“ (μάσσω oder μάζω, kneten) versteht man einen Gerstenbrei und einen daraus hergestellten, getrockneten Fladen. Der Fladen konnte später mit Wasser und Öl gegessen werden²²⁰. Während man gebackenes Brot („ἄρτος“) beim Bäcker gekauft hat und nur zu besonderen Anlässen aß, wurde μᾶζα in jedem Haushalt selbst hergestellt und zubereitet²²¹. Gerste wird durch Schrotten oder Quetschen haltbar gemacht, sodass Gerstenschrot und Gerstengrütze gewonnen wird. Die Masse kann dann getrocknet, in einem Sack verpackt und als Proviant mitgenommen werden. Den angefeuchteten und zu Fladen ausgezogenen Gerstenbrei kann man auch wie eine Pizza belegen. Die μᾶζα μεμαγμένη, der gut geknetete

²¹⁸ Vgl. Dalby, Essen, 103.

²¹⁹ Dalby, Essen, 103.

²²⁰ Vgl. Bannert, Lanze, 8.

²²¹ Vgl. Bannert, Lanze, 9.

und getrocknete Gerstenbrei, wird in einem Beutel verpackt transportiert und, als Marschgepäck, an der Lanze befestigt²²².

Zur μᾶζα aß man neben Zwiebeln, Lauch und Lattich auch verschiedene Gemüse (im Garten angebaut oder Wildgemüse: beispielsweise Malven, Wurzelknollen des Asphodelos, Kohl, Rüben, Mangold, Spargeln), entweder als Salat oder in gekochtem Zustand²²³.

Nur in ältester Zeit bereitete man ἄρτος aus Gerstenmehl, später aus Weizenmehl. Gerstenbrot „κρίθινος, κόλλιξ“ wurde nur noch für Arme und Sklaven gebacken. Vereinzelt wurde auch Brot aus Hirse und aus Reismehl gebacken.

Aus feinstem Weizenmehl wurden auch verschiedene Kuchen gebacken: πλακοῦντες, πέμματα, πόπανα, zu deren Güte der attische Honig beitrug. Das Gewerbe der Kuchenbäcker hatte sich in Athen frühzeitig vom Hausbetrieb losgelöst²²⁴.

5. Auswertung der Ergebnisse

- Als Nahrungsmittel der Ärmsten galten Grünzeug (beispielsweise Malvensprösslinge, Rettichblätter, Gauchheil, Brennesseln) und Insekten (beispielsweise Heuschrecken, Zikaden).
- Als Grundnahrungsmittel der ärmeren Bevölkerung diente Getreide in Form von Brei oder Brot, Brei aus Hülsenfrüchten, kleine Salzfische und Gemüse.
- Zu den Delikatessen zählten diverse Fische, wie Aale (insbesondere Aale des Kopaïs-Sees), Sardellen von Phaleron, Wolfsbarsche, Stachelrochen; Vögel wie Fasane, Drosseln oder Tauben; vom Wild besonders der Hase; Fleisch wurde bei Festen bzw. Opfern konsumiert, ein ganzer Ochse galt als etwas Besonderes.
- Milchprodukte: Das Trinken von Milch wird nie erwähnt; Käse kommt bisweilen als alltägliche Speise vor.
- Bestimmte Nahrungsmittel galten als typisch für gewisse Berufsgruppen. So ernährten sich Soldaten von Gerstenbrei, Käse und Zwiebeln; Seefahrer von

²²² Vgl. Bannert, Lanze, 11.

²²³ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 949.

²²⁴ Vgl. Orth, Artikel: Kochkunst (RE, 1921), Sp. 948 f.

Knoblauch und Zwiebeln. Reisende ernährten sich vorwiegend von Brot, Zwiebeln und Oliven und tranken Wein aus einem Schlauch.

- Besonderheiten in einzelnen Komödien: Nicht in jeder der elf untersuchten Komödien werden gleich häufig Speisen erwähnt.

In den „Thesmophoriazusen“ finden sich besonders wenige Stellen, während in den „Acharnern“ zahlreiche Passagen dem Essen gewidmet sind.

In den „Acharnern“ findet man auffallend viele Delikatessen und Köstlichkeiten, die vor allem bei Festen konsumiert werden, so auch süßer Wein und Kuchen.

In den „Rittern“ wird wiederum besonders häufig Fleisch erwähnt.

Im „Frieden“ ist das Thema „Essen“ ziemlich wichtig. Häufig wird von Alltagsnahrung gesprochen, doch werden auch Süßspeisen erwähnt, wie Kuchen, geröstete Eicheln und Kichererbsen, sowie attischer Honig. Interessant ist auch, dass Importprodukte aus Megara (Knoblauch, Gurken) und Böotien (Aale, Gänse, Tauben, Enten, Zaunkönige) erwähnt werden.

Um Wohlleben auszudrücken, werden im „Reichtum“ nicht etwa köstliche Delikatessen genannt, sondern vielmehr Grundnahrungsmittel, wie getrocknete Feigen, Brot oder Linsen. Dies ist jedoch nicht allzu verwunderlich, zumal sich die Athener ja als bescheidene Esser sehen, die mit einfachen Speisen zufrieden sind.

6. Literaturverzeichnis

Lexika und Nachschlagewerke:

- Fell, Martin, Kopais, in: Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike. Altertum. Band 2. Ark-Ci. Herausgegeben von Hubert Cancik und Helmuth Schneider (Stuttgart / Weimar 1997) Sp. 725 f.
- Geiger, Friedrich, Kopais, in: Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Herausgegeben von Wilhelm Kroll. Zweiundzwanzigster Halbband. Komogrammateus bis Kynegoi (Stuttgart 1922) Sp. 1346-1360.
- Oder, Eugen, Aal, in: Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Herausgegeben von Georg Wissowa. Erster Halbband. Aal bis Alexandria (Stuttgart 1894) Sp. 1-4.
- Orth, Ferdinand, Kochkunst, in: Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Herausgegeben von Wilhelm Kroll. Einundzwanzigster Halbband. Katoikoi bis Komödie (Stuttgart 1921) Sp. 944-982.
- Schmitt-Pantel, Pauline (Übersetzer: S. Unteregger), Koch, in: Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike. Altertum. Band 6. Iul-Lee. Herausgegeben von Hubert Cancik und Helmuth Schneider (Stuttgart / Weimar 1999) Sp. 619 f.

Primärliteratur:

a. Aristophanes

Die Acharner:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 1: Acharnians, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1980).
- Woldemar Ribbeck, Die Acharner des Aristophanes. Griechisch und Deutsch. Mit kritischen und erklärenden Anmerkungen (Leipzig 1864).

[= <https://archive.org/stream/dieacharnerdesa04ribbgoog#page/n73/mode/2up>]

Die Ritter:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 2: Knights, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1981).
- Woldemar Ribbeck, Die Ritter des Aristophanes. Griechisch und Deutsch. Mit kritischen und erklärenden Anmerkungen (Berlin 1867).

[= http://reader.digitale-sammlungen.de/de/fs1/object/display/bsb10232603_00005.html]

Die Wolken:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 3: Clouds, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1982).
- Aristophanes. Die Wolken. Aus dem Griechischen übersetzt und herausgegeben von Niklas Holzberg (Stuttgart 2014).

Die Wespen:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 4: Wasps, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1983).

Der Frieden:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 5: Peace, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1985).

Die Vögel:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 6: Birds, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1987).
- Aristophanes Birds. Edited with introduction and commentary by Nan Dunbar (Oxford 1995).
- Aristophanes. Die Vögel. Griechisch / Deutsch. Übersetzt und herausgegeben von Niklas Holzberg (Stuttgart 2013, 2016).

Lysistrata:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 7: Lysistrata, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1990).

- Aristophanes. Lysistrate. Griechisch / Deutsch. Übersetzt und herausgegeben von Niklas Holzberg (Stuttgart 2009, 2012).

Die Thesmophoriazusen:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 8: Thesmophoriazusaе, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1994).
- Aristophanes. Das Frauenfest. Übersetzt und herausgegeben von Niklas Holzberg (Stuttgart 2011).

Die Frösche:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 9: Frogs, edited with translation and notes by Alan H. Sommerstein (Warminster 1996).
- Aristophanes. Die Frösche. Übersetzt und herausgegeben von Niklas Holzberg (Stuttgart 2011).
- Radermacher, Ludwig, Aristophanes' Frösche. Einleitung, Text und Kommentar (Graz / Wien / Köln ³1967).

Die Volksversammlung der Frauen:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 10: Ecclesiazusae, edited with translation and commentary by Alan H. Sommerstein (Warminster 1998).
- Aristophanes. Frauen in der Volksversammlung. Aus dem Griechischen übersetzt und herausgegeben von Niklas Holzberg (Ditzingen 2017).

Der Reichtum:

- The comedies of Aristophanes, Vol. 11: Wealth, edited with translation and commentary by Alan H. Sommerstein (Warminster 2001).

b. Aristoteles

- Aristote, Histoire des animaux. Tome II. Livres V-VII. Texte établi et traduit par Pierre Louis (Paris 1968).

c. Athenaios

- Athenaeus III: The learned banqueters. Books 6-7. Edited and translated by S. Douglas Olson (Cambridge [Massachusetts] / London 2008 [= The Loeb Classical Library. Edited by Jeffrey Henderson]).
- Athenaeus IV: The learned banqueters. Books 8-10.420e. Edited and translated by S. Douglas Olson (Cambridge [Massachusetts] / London 2008 [= The Loeb Classical Library. Edited by Jeffrey Henderson]).

d. Hesiod

- Hesiod, Theogonie / Werke und Tage. Griechisch – Deutsch. Herausgegeben und übersetzt von Albert von Schirnding (Zürich / Düsseldorf ²1997).

e. Homer

- Homer, Ilias. Neue Übertragung von Wolfgang Schadewaldt. Mit zwölf antiken Vasenbildern (Frankfurt am Main / Berlin ¹⁶2016).
- Homer, Odyssee. Übersetzung, Nachwort und Register von Roland Hampe (Stuttgart / Ditzingen 2002).

f. Plinius

- C. Plinius Secundus d. Ä., Naturalis historia. Naturkunde. Lateinisch – Deutsch. Bücher XXI/XXII. Medizin und Pharmakologie: Heilmittel aus dem Pflanzenreich. Herausgegeben und übersetzt von Roderich König und Gerhard Winkler in Zusammenarbeit mit Karl Bayer (Düsseldorf / Zürich ²1999).

g. Thukydides

- Thukydides, Der Peloponnesische Krieg; herausgegeben und übersetzt von Georg Peter Landmann (Düsseldorf/Zürich 2002).

h. Fragmente

- Edmonds, John Maxwell (Hrsg.), The Fragments of Attic Comedy, Volume I (Leiden 1957).
- Kassel, Rudolf / Austin, Colin (Hrsg.), Poetae Comici Graeci (PCG), IV: Aristophon – Crobylus (Berlin / New York 1983).

Sekundärliteratur:

Bannert, Herbert, Die Lanze, das Brot und der Wein. Archilochos, fr. 2 Diehl = fr. 2 West: Wie lehnt der Trinkende?, in: Wiener Humanistische Blätter, Heft 58 (Wien 2017) 5-24.

Bukkens, Sandra G. F., The nutritional value of edible insects, Ecology of Food and Nutrition, 36:2-4, 287-319 (1997) [= <https://doi.org/10.1080/03670244.1997.9991521>].

Beavis, Ian C., Insects and other invertebrates in classical antiquity (Exeter / Oxford 1988).

Dalby, Andrew, Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit (Stuttgart 1998).

Davidson, James N., Kurtisanen und Meeresfrüchte. Die verzehrenden Leidenschaften im klassischen Athen. Aus dem Englischen von Gennaro Ghirardelli (Berlin 1999).

Dohm, Hans, Mageiros. Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie (= Zetemata, Heft 32 [München 1964]).

Gilula, Dwora, Comic Food and Food for Comedy, in: Food in Antiquity (ed. by John Wilkins, David Harvey and Mike Dobson [Exeter 1995]), 386-399.

Henderson, Jeffrey W., The Maculate Muse (New Haven and London 1975).

Kraus, Walther, Aristophanes – Spiegel einer Zeitenwende, in: Newiger, Hans-Joachim (Hrsg.), Aristophanes und die alte Komödie (= Wege der Forschung; Band CCLXV [Darmstadt 1975] 435-458 (= Maske und Kothurn. Vierteljahrsschrift für Theaterwissenschaft, 9 [1963] 97-113).

Möllendorff, Peter von, Aristophanes (= Studienbücher Antike Band 10 [Hildesheim/Zürich/New York 2002]).

Newiger, Hans-Joachim (Hrsg.), Aristophanes und die alte Komödie (= Wege der Forschung; Band CCLXV [Darmstadt 1975]).

Sallares, Robert, The Ecology of the Ancient Greek World (London 1991).

Schwarz, Irene, Diaita. Ernährung der Griechen und Römer im klassischen Altertum. Eine altsprachlich-ernährungswissenschaftliche Studie (= Innsbrucker Beiträge zur Kulturwissenschaft, Sonderheft 94 [Innsbruck 1995]).

Wörterbuch:

Gemoll, Wilhelm, Griechisch-deutsches Schul- und Handwörterbuch (Wien / München ⁹o. J.).