

ANDREW DALBY

Essen und Trinken im alten Griechenland

Von Homer bis zur byzantinischen Zeit

Aus dem Englischen übersetzt
von Kai Brodersen

Mit 80 Abbildungen, zum Teil in Farbe

Philipp Reclam jun. Stuttgart



Inhalt

Vorwort	9
-------------------	---

1. Kapitel – Wie diese Menschen opfern!	13
--	-----------

Einführung · 13 Menander · 14 Das Haus und die Familie · 14 Männer und Frauen · 15 Das ungleiche Gelage · 17 Getrennte Kreise · 20 Die Opferverrichter · 23 Beiträge zur Unterhaltung · 26 Essenszeiten und Essensorte · 29 Einladungen · 29 Essen zu Hause · 30 Liegen und Sitzen · 31 Frauen und Bediente · 33 Symposion und Serenade · 35 Jenseits von Athen · 41 Die klassische Speisekarte · 44 Vor und nach dem Essen · 46 Nötige und erlesene Speisen · 47 Fleisch und Fisch · 50 Die Entwicklung der Gastronomie · 53 Verborgene Bedeutungen · 53 Götter und Menschen · 55

I.

Die prähistorische Ägäis-Welt

2. Kapitel – Die Gärten des Alkinoos	59
---	-----------

Griechenland und seine Nachbarn · 59 Prähistorische Siedlungen und Umweltbedingungen · 61 Die frühesten Hinweise · 63 Die Anfänge der Spezialisierung · 64 Die frühesten pflanzlichen Nahrungsmittel · 66 Kontakt und Wandel · 67 Früher Ackerbau · 69 Die Ernährung in der Jungsteinzeit · 71 Experiment und Wandel · 75 Die Wurzeln der Gastronomie · 77 Prähistorische Gemüse · 81 Geschmack und Farbe · 84 Wege und Muster der Innovation · 86

II.

Essen und Trinken in der klassischen Ägäis-Welt

3. Kapitel – Göttliche Erfindungen	
Das klassische Speiserepertoire	91

Die Quellen · 91 Nutztiere · 92 Wild · 97 Geflügel · 99 Honig, Eier und Milch · 103 Meeresfrüchte · 104 Fischsoße und Pökelfisch · 114 Obst und Nüsse · 116 Gemüse · 123 Wein und Olivenöl · 129 Grundnahrungsmittel · 131

4. Kapitel – Bei den Gelagen der Lyder	
Der Anfang der griechischen Gastronomie	136
Einführung · 136	
Alter Wein · 137	
Der Weinhandel im Mittelmeer-	
raum · 139	
Bevorzugte Weine der klassischen Ägäis-Welt · 141	
Wein im	
Kontext · 146	
Das Bemühen um Essensqualität · 149	
Einflüsse von der	
Peripherie: Lydien · 152	
Sizilien · 154	
Die sizilischen Kochbücher · 156	
Der Stand der Kochkunst · 159	
5. Kapitel – Sizilische Tafeln	
Die Kultur der Gastronomie im 4. Jahrhundert	161
Einführung · 161	
Das <i>Essen</i> des Philoxenos · 162	
Leser des Philoxe-	
nos · 164	
Das <i>Leben im Luxus</i> · 165	
Der wirkliche Arcestratos · 169	
Köche, Gastronomen und das Komödienpublikum · 171	
Die Geographie der	
Gastronomie des 4. Jahrhunderts v. Chr. · 175	
III.	
Lebensmittel und Gastronomie	
der nachklassischen Ägäis-Welt	
6. Kapitel – Die Zitronen der Hesperiden	
Neue Lebensmittel der hellenistischen und römischen Zeit	185
Einführung · 185	
Das Wachstum des Lebensmittelhandels · 186	
Gewürze	
aus dem Osten · 190	
Exotische Früchte · 197	
Entwicklungen beim	
Wein · 203	
7. Kapitel – Aale vom Strymon	
Griechische Gastronomie in der hellenistischen Welt	209
Einführung · 209	
Makedonische Küche · 214	
Die aufmerksamen Reisen-	
den · 216	
Kochbücher und Diätetik-Handbücher · 219	
Köche in der weite-	
ren Mittelmeerwelt · 223	
8. Kapitel – Die Synthese der Kaiserzeit	230
Athenaios · 230	
Die <i>Deipnosophisten</i> · 231	
Athenaios als Schriftsteller und	
Gelehrter · 234	
Das Schicksal der <i>Deipnosophisten</i> · 237	
Die Benutzung der	
<i>Deipnosophisten</i> · 239	
Die kulinarische Synthese · 243	
Die Namen von	
Lebensmitteln im späteren Griechisch und Latein · 245	

IV.

Die byzantinische und spätere Ägäis-Welt**9. Kapitel – Kekse aus Byzanz 251**

Römische und byzantinische Literatur und die Lebensmittel Griechenlands · 251 Essen und Trinken in Byzanz · 253 Byzantinische Lebensmittel in ihrem Kontext · 261 Zum Charakter der byzantinischen Gastronomie · 264 Lebensmittel der osmanischen Zeit · 266 Lebensmittel und Wein der modernen Ägäis · 273

Anhang

<i>Bibliographie</i>	281
<i>Anmerkungen</i>	301
<i>Ausgaben und Übersetzungen der wichtigsten Quellenwerke</i>	345
<i>Fotonachweis</i>	346
<i>Register</i>	347