Archestratus, The life of luxury, Europe's oldest cookery book, translated with introduction and commentary by JOHN WILKINS and SHAUN HILL. Totnes, Prospect books, 1994. 112 s. 25 Abb. Pr. £7,99.

Sagt man 'antike Kochkunst', so meint man meistens Apicius, den römischen Schlemmer aus dem ersten Jahrhundert, dessen erhaltenes Kochbuch *De re coquinaria* sogar beim breiteren Publikum eine gewisse Bekanntheit erlangt hat (eine zweisprachige Ausgabe ist verfügbar im *Reklam* Verlag). Viel weniger vertraut ist die griechische Kochkunst, vermutlich vor allem deshalb, weil uns kein vollständiges Kochbuch überliefert und das wenige erhaltene Material

© E. J. Brill, Leiden, 1996

ziemlich schwer zugänglich ist. Es ist daher recht erfreulich, daß jetzt zwei englische Gelehrte sich bemüht haben, die Fragmente des Archestratus zusammenzutragen und durch sachkundigen Kommentar zu erläutern[1]).

Archestratus, geboren in der griechischen Kolonie Gela auf Sizilien, lebte im vierten Jahrhundert vor Chr. Von seinem Kochbuch in Versen *Hedupatheia* sind nur noch spärliche Reste erhalten, die wir alle dem Athenaeus (3. Jh.) verdanken. Die insgesamt 62 Fragmente befassen sich fast ausschließlich mit Fisch. Archestratus erzählt, wo man welche Sorten am besten kaufen kann, wie man sie zubereiten soll, und auch was dabei zu vermeiden ist. Im Vergleich zu Apicius schreibt er eine auffällig leichte Bereitungsweise vor, mit nur wenigen Gewürzen und nicht zu starken Soßen. Seine Küche scheint tatsächlich eine ganz andere zu sein. Wilkens und Hill vergleichen sie treffend mit unserer 'nouvelle cuisine'.

Das erste, was am vorliegenden Buch auffällt, ist die anziehende Form. Schön gedruckt und mit vielen hübschen Abbildungen versehen, versetzt es den Leser sofort in eine freudige Stimmung. Ein Blick auf den Inhalt kann diesen ersten Eindruck nur bestätigen. In einer gründlichen Einführung, die ein Drittel des Buches einnimmt, aber niemals weitschweifig wird, erklären die Herausgeber was bekannt ist über Archestratus und sein *Life of Luxury*, wie die anregende Übersetzung des Titels lautet. Dabei kommt auch Athenaeus' ziemlich zweideutiges Verhältnis zu Archestratus[2]) zur Sprache, sowie die griechischen Eßgewohnheiten und die geographischen Dimensionen des Werkes. Das Wichtigste ist selbstverständlich die Übersetzung der Fragmente: von jedem wird eine englische Übersetzung in Prosa gegeben, sofort gefolgt von sachlichem Kommentar, einerseits zum Kontext des Fragments, andererseits zum gastronomischen Inhalt. Immer wird hier verwiesen auf die modernste Sekundärliteratur. Zum Schluß bietet die Ausgabe eine Appendix mit zwei rekonstruierten Rezepten, eine Bibliographie und einen hilfreichen Index.

Die Herausgeber befassen sich in erster Linie mit dem biologischen und kulinarischen Inhalt, der meistens problematisch ist: welche Fische sind genau gemeint, und welche Zubereitung wird empfohlen? Hier liefern Wilkens und Hill deutliche Antworten, oder wenigstens Klarheit über die Möglichkeiten. Obwohl das Buch mir viel Vergnügen bereitet hat, möchte ich hier doch einige kritische Bemerkungen anschließen.

Die literarischen Aspekte des Werkes bleiben zwar nicht außer

Betracht. So wird z.B. erklärt, daß Archestratus' Werk auch ein literarisches Werk ist, das wahrscheinlich zum Vergnügen vorgetragen wurde bei Symposia der reichen Oberschicht. Mit Recht wird es in die Tradition der parodistischen Poesie eingereiht. Der Gegensatz von erhabener, epischer Sprache zum 'oberflächlichen' und oft recht komischen Stoff hat sicherlich zu seiner Wirkung beigetragen. Aber die Frage was die *Hedupatheia* nun *eigentlich* ist, literarische Parodie oder Sachbuch, wird nicht klar beantwortet, sogar nicht innerhalb der Einführung[3]).

Selber kann der Leser sich zu dieser Frage kaum eine Meinung bilden, weil ihm der Text nur in der Übersetzung geboten wird. Das ist umso bedauerlicher als die Fragmente im Originaltext nicht leicht zugänglich sind (nicht jeder verfügt eben über eine vollständige Ausgabe des Athenaeus!). Hinzu kommt, daß die meisten der Fragmente sehr kurz sind und daher ohne großen Raumverlust hätten aufgenommen werden können. Jetzt bleiben literarische Verweisungen in der etwas flachen Prosawiedergabe manchmal fast unerkennbar[4]). Mit Hilfe des Originaltextes, zumindest der Verse des Archestratus, wäre es vielen Lesern möglich gewesen selber aktiv das literarische Spiel mitzuspielen, während das Griechische die anderen kaum mehr gestört hätte als die Bilder. Es läßt sich daher kräftig empfehlen den Originaltext in eine Neuausgabe aufzunehmen.

Ein paar Mal wird zwar gesprochen vom Einfluß des Archestratus auf den Süditaliener Ennius, der das griechische Gedicht adaptierte in seinen *Hedyphagetica*. Davon sind 11 Zeilen erhalten in der viel späteren *Apologia* des Apuleius (ein Name, der leider überhaupt nicht genannt wird)[5]). Das lateinische Fragment des Ennius aber ist weder abgedruckt noch kommentiert, noch mit Archestratus Fr. 56 verglichen. Es wird nicht einmal verwiesen auf die neueste Textausgabe in der Sammlung von Courtney[6]). Das Nachleben des Archestratus bleibt damit unnötig unterbelichtet.

Rein sachlich ist mir auch noch eine wichtige Frage geblieben: Archestratus nennt Fische aus allen Teilen des Mittelmeers und sogar des Schwarzen Meeres; wie ist das aber aufzufassen? Wurden alle diese Fische aus unterschiedlichen Gegenden tatsächlich importiert und konnte der Zuhörer sie kaufen ohne weite Reisen zu machen, oder ist das ganze doch hauptsächlich als reine Unterhaltung gemeint? Auch hier stellt sich also im Grunde wieder die Frage: ist es eine Spielerei oder ein realistisches Werk? Oder beides vielleicht? Hierüber wären einige klare Bemerkungen sicherlich angebracht gewesen.

Selbstverständlich könnte man noch einiges hinzufügen zu konkreten Kommentarstellen. Ich möchte aber keineswegs den Eindruck erwecken, daß dieses Buch mehr Versäumnisse als Verdienste hat, und lasse es deshalb gerne bei den obigen Betrachtungen.

Mit dieser schön ausgestatteten Übersetzung des Archestratus haben Wilkins und Hill einen neuen, recht angenehmen Zugang geschaffen zu der unbekannten griechischen Kochkunst, und zu einem fast vergessenen Stück griechischer Literatur. Das ist nicht wenig, und viele können ihnen dafür recht dankbar sein, sowohl Forscher wie Leser und Freunde der Kochkunst. Nur die Genießer des Griechischen werden leider weniger gut bedient, aber es gibt genug, woran auch sie Geschmack finden können.

6525 HT NIJMEGEN, Katholieke Universiteit V.J.Chr. HUNINK

1) Die Herausgeber suggerieren, dies sei die erste Ausgabe seit 1888, in Brandts *Parodorum Epicorum Graecorum et Archestrati reliquiae.* Offenbar hatten sie keinen Zugang zu einer modernen italienischen Ausgabe: *Archestrato di Gela,* a cura di O. Montanari, I: Testimonianze e frammenti (Bologna 1983). Diese hätte allerdings in der Bibliographie nicht fehlen dürfen.

2) Athenaeus gibt Archestratus besonders oft eine verurteilende Qualifikation. Er nennt ihn z.B. 'pleasure-philosopher' (!), 'Daedalus of tasty dishes' oder 'Archestratus who travelled round all lands and seas to satisfy his gluttony'. Zugleich kommt er aber immer wieder auf ihn zurück als Experten im Bereich 'Fisch'. Dieses zweideutige Verhältnis wird von Wilkins und Hill gut dargestellt.

3) Man vergleiche S. 13: 'Archestratus' poem, then, is *literature.* The category of literature it falls into is parody (...) it is a parody of epic' mit S. 14-5: 'It is a poem which may have amusing touches but is first and foremost a work of instruction for the acquisition and preparation of good food.'

4) Man vermißt das griechische Original auch bei nicht ganz befriedigenden Ausdrücken im Englischen, z.B. S. 69, 'I order you' for simple κελεύω; S. 79, wo auf eine Wortparodie hingewiesen wird, die für den Leser unklar bleibt; oder S. 95 'braggarts, purveyors of empty nonsense', erklärt als ein langes, komisches Wort, wobei aber das griechische ἀλαζονοχαυνοφλύαροι fehlt.

5) In der *Apologie* spielen sonderbare Fische eine große Rolle (c.29-41). Apuleius muß das Werk des Archestratus gut gekannt haben.

6) E. Courtney, *The fragmentary Latin poets* (Oxford 1993). Das Fragment des Ennius dort auf S. 22-25.