

Ludwig-Maximilians-Universität München

Abteilung für Griechische und Lateinische Philologie

P 9: Antike Kultur

Blockseminar: Auf den Spuren des Aeneas (SoSe 24)

Leitung: Prof. Dr. Markus Janka, Patrick König

Referent: Timon Stadler

Datum: 11.09.2014

Die einfache Stadtbevölkerung

Die Via dell' Abbondanza

- das große Thermopolium („Snackbar der Antike“)
- Färberei („Infectores rogant...“)
- Filzwerkstatt („Quactiliari rogant...“)
- Weberei des Minucius
- Wollspinnerei (officina lanificari)
- Angebliche Bäckerei des Sotericus
- Garum-Fabrik
- ...

Römischer Alltag

- Römischer Alltag in der Stadt:
 - o alle Römer in der Stadt gingen täglich einer Berufstätigkeit nach
 - o reiche Männer waren häufig in der Politik und im Handel tätig, ihre Frauen in der Verwaltung des Haushalts
 - o morgens bis mittags Arbeit, nachmittags bis abends Freizeit
 - o Freizeit: Spektakel (Gladiatorenkämpfe, Wagenrennen)
- Römischer Alltag auf dem Land:
 - o Großteil der römischen Bevölkerung bestand aus Bauern
 - ➔ Nachfrage nach Getreide durch Brot als Hauptnahrungsmittel sehr groß (sie lebten auf den Landgütern, in denen sie arbeiteten)
- Römische Familie glich eher einer Hausgemeinschaft mit Vater als Familienoberhaupt (pater familias), Sklaven gehörten als unterstes Familienmitglied
 - o Alltag römischer Frauen in einer Familie orientierte sich am Alltag ihrer Männer

- bis mittags: Überwachung der Sklaven, nachmittags: Zeit mit ihren Männern (Thermen, Theatern, ...)
- manche Frauen arbeiten als Näherinnen, Hebammen oder Friseurinnen
- Der Alltag römischer Kinder war stark abhängig vom Wohlstand ihrer Eltern.

Stadtleben

- 1.Jhd. n. Chr.: Rom wird zur Millionenstadt
- arme Tagelöhner, Bäcker, Händler, Tuchmacher, ...
- versch. Berufe (Bauer, Handwerker (Töpfer, Schmied, Bäcker, ...) Handel, Wirtschaft, öffentliche Verwaltung + dementsprechend versch. Tagesabläufe
- Kleidung: weiße Toga über Tunica (Voraussetzung: Bürgerrecht)
- Grundnahrungsmittel: Wein + Brot + Getreide
- Forum Romanum als Zentrum (daneben Versammlungsort des Senats)
- Wohnen in Rom:
 - reiche Römer: Stadthäuser mit mehreren Räumen (domus)
 - Eltern, Kinder, Sklaven
 - Großteil der Römer: Mietwohnungen (insula → Mietskaserne, Mietblock)
 - Billiges Material beim Bau, bis zu 9 Stockwerke
 - enge Gassen, Lärm
 - viele insulae → Brände
 - Augustus: Feuerwehr (vigiles)
- Hygiene in Rom
 - kaum Toiletten in Gebäuden
 - öffentliche Latrinen (direkter Anschluss an Abwasserkanäle)
 - Aquädukte, Kanäle, Frisch- und Abwassersystem, Cloaca Maxima
 - Entwicklung einer Badekultur
 - öffentliche Bäder, Thermen (gesellschaftliche Funktion, wichtiger Ort der röm. Freizeit)
- Freizeit in Rom
 - Thermen + Bäder
 - Wagenrennen im Circus Maximus
 - Gladiatoren im Kolosseum
 - kostenfreier Eintritt zu Spielen
 - panem et circenses (Brot und Spiele)
 - (Juvenal: Satiren 10,78-81)
 - Tavernen
 - Theater (Tragödie, Komödie)
- Schule in Rom
 - ärmere Kinder unterstützen Eltern beim Arbeiten
 - reichere Kinder in die Schule

- keine Schulpflicht
- Lehrer waren meist Sklaven ohne hohes Ansehen
 - Elementarschule (ludus)
 - Chor-Lernen, auswendig lernen, schreien + schlagen
 - 4 Jahre: schreiben, lesen, rechnen (Alltagsgebrauch)
 - Alter: 7/8 - 11/12
 - Grammatikschule beim „grammaticus“
 - Dauer: 4-5 Jahre
 - Literaturunterricht (lesen von berühmten Schriftstellern (Cicero, Vergil, ...))
 - Grammatikunterricht + lernten Griechisch (Sprache der Wissenschaft + wurde üblicherweise im Osten des Römischen Reiches gesprochen)
 - vergleichbar mit Gymnasium
 - Rhetorikschule (teuer)
 - vergleichbar mit Hochschule
 - Fokus auf Redekunst/Rhetorik (Geschichte, Recht, Philosophie, Naturwissenschaften)
 - Anwalt, Politiker
 - Alter: 16-20 Jahre

Dorfleben

- Römische Landwirtschaft
 - anfangs selbstversorgende Subsistenzwirtschaft
 - Kleinbauernhöfe für eigenen Bedarf
 - Bauern dienten im Kriegsfall dem röm. Militär
 - Veränderung der Subsistenzwirtschaft
 - nach 2. Punischen Krieg: viele Bauern gestorben oder kein Geld
 - ➔ 2. Jhd. v. Chr.: Großgrundbesitzer erwerben billige Flächen
 - ➔ Entstehung von Großgütern (Latifundien)
 - Einsatz von Sklaven (billiger als Lohnarbeiter, keine Soldaten)
 - ➔ Reformversuche (Ermordung von Tiberius Gracchus)
 - Latifundien produzieren für den Export
- Landhäuser
 - Portikusvilla mit Eckrisaliten
 - Porticus (Säulenhalle zwischen 2 Risaliten)
 - Herrenhaus (Badeanlagen, Mosaiken)
 - Gebäude für das Gesinde
 - Stallungen
 - Wirtschaftsräume

- Ackerbau in Rom
 - Grundnahrungsmittel: Weizen (Brot), Emmer + Gerste (Brei)
 - Roggen und Hirse, Gemüse und Obst (Möhren, Rüben, Kohl, Zwiebeln, Erbsen, Spargel)
 - Weinbau
- Tiere und Geräte
 - Ochsen und Esel zum Transport
 - Pferde in der Armee
 - Landwirtschaftliche Geräte (von Tieren betriebene Mähmaschine)
 - Fleisch durch Schweine, Schafe, Ziegen, später auch Rinder
 - Geflügel: Gänse, Enten, Hühner, Tauben

Informationen zum Essen und Trinken im Alten Rom:

Quellen

- archäologisch: Häuser, Militärlager, Gräber, Abfallgruben, ...
 - o Geschirr, Besteck, Gefäße, Bauteile von Mühlen/Pressen, ...
- epigraphisch und ikonographisch:
 - o Graffiti aus Pompei/Herculaneum, Höchstpreisedikt von Diokletian, ...
 - o Statuen, Reliefs, Wandmalereien, Mosaik, etc.
- literarisch:
 - o Hinweise auf Essen und Trinken der Römer in vielen Werken:
 - Prosa: Cicero, Caesar, Varro, Seneca, Sueton, Plinius der Ältere, Plinius der Jüngere, ...
 - Beispiel:
 - o Cic. Ad familiares 9,24,2-4
 - o Sen. Epistulae morales 47
 - o ...
 - Dichtung: Martial (hauptsächlich)
 - Beispiel: Epigramm 5,78
 - Roman: Petron (Cena Trimalchionis)
 - Beispiel: Cena Trimalchionis 31,9-40,8
- Wichtigste Quelle: „De re coquinaria“ von vermutlich mehreren Feinschmeckern verfasst, darunter Marcus Gavius Apicius

Essen und Trinken

- Luxus der Oberschicht
 - o exotische Delikatessen wie Flamingozungen („in fenicoptero“) und gefülltes Schwein („porcus Troianus“)
 - o importierte Lebensmittel aus dem gesamten Imperium (z.B. Austern, Pflaue, Käse).
- Alltagskost der breiten Masse
 - o Grundnahrungsmittel: „Puls“ (Dinkelbrei), Brot, Bohnen, Kohl, Obst, Getreideprodukte
 - o wenig Fleisch, bevorzugt Schwein und Wildschwein; Rindfleisch verpönt
- Gewürze und Soßen
 - o Beliebte Fischsoße „garum“ (wegen des starken Geruchs außerhalb der Städte hergestellt)
 - o Gewürze wie Zwiebeln und Knoblauch bei den unteren Schichten (als „unfein“ in der Oberschicht angesehen)

- Getränke:
 - Wein als Hauptgetränk, oft mit Wasser verdünnt oder gesüßt.
 - Kuhmilch galt als barbarisch → Ziegen- und Schafsmilch bevorzugt
 - Mahlzeiten:
 - Frühstück (Ientaculum):
 - Fladenbrot, Salz; Wohlhabende auch Eier, Honig, Käse
 - zwischen 3. und 4. Stunde → 8-9 Uhr
 - Mittagessen (Prandium):
 - Kaltspeisen, Brot, Früchte, Gemüse, Eier, Oliven, Nüsse, Reste, „mulsum“ (mit Honig gesüßter Wein)
 - 7. Stunde → 12 Uhr
 - Abendessen (Cena):
 - Hauptmahlzeit mit Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise, Abschluss oft durch Trinkgelage („Comissatio“ (laut + wild)).
 - 1) gustatio (Vorspeise):
 - leichte appetitanregende Gerichte (Eier, mulsum, ...)
 - 2) mensa/cena prima (Hauptspeise):
 - viele Gänge (prima, secunda, ...)
 - 3) mensa secunda (Dessert):
 - pikante Speisen, Süßspeisen, getrocknetes Obst, Wein
- wichtigste Mahlzeit des Tages

Marcus Gavius Apicius:

- Lebenszeit:
 - um 25 v. Chr. bis vor 42 n. Chr. (unter Kaiser Augustus + Tiberius)
 - lebte wahrscheinlich im heutigen Köln (Colonia Claudia Ara Agrippinensium)
 - war oft in Minturno (südlich von Rom, Latium) → Hafen (Fische, Krebse)
 - reiste trotz Seekrankheit nach Afrika, auf der Suche nach den besten Krebsen; kehrte um, als er keine besseren Exemplare fand
 - Rot- und Meerbaben (mullus) → mehrere Zubereitungen (Athenaios, Deipnosophistai 1.7a-c)
- Ruf und Bedeutung:
 - galt als Inbegriff von Luxus und Verschwendung
 - bekannt als der „größte (flamingo-zungen-essender) Prasser“ (Plinius, Naturalis Historia 10,133)
 - Seianus (mächtiger Prätorianerpräfekt unter Tiberius) verkaufte sich in seiner Jugend an Apicius (Tac. Ann. 4,1)
 - Berühmt für außergewöhnliche Delikatessen wie Flamingozungen

- Erfinder der Praxis, Schweine mit Feigen zu mästen, um wohlschmeckende Leber zu erzeugen (Plinius, Naturalis Historia 8,209)
- bestimmte Art von Käsekuchen ist nach ihm benannt (Athenaios, Deipnosophistai 1.7a-c)
- Tod:
 - Beging Suizid mit Gift, nachdem er 100 Millionen Sesterzen verschwendet hatte und ihm „nur“ noch 10 Millionen Sesterzen blieben (Seneca, De consolatione ad Helviam 10, 8–9).
 - 10 Millionen Sesterzen entsprachen 20 Millionen Euro (2015) – genug, um den Sold von 12.500 Legionären für ein Jahr zu zahlen

Das Werk „De re coquinaria“ und dessen Bedeutung:

- Name eines römischen Kochbuchs, „De re coquinaria“.
 - vermutlich im 3. oder 4. Jahrhundert n. Chr. kompiliert
- Inhalt und Bedeutung:
 - Rezepte sowohl für raffinierte als auch einfache Gerichte
 - Vermutlich aus verschiedenen Quellen zusammengestellt
 - bietet wertvolle Einblicke in die griechisch-römische Kochkunst
 - Einfluss auf die spätere mediterrane und französische Küche.
- Aufbau: 10 Bücher (459 Rezepte):
 - Buch 1 (35 Rezepte): epimeles (Der sparsame Wirtschaftler)
 - Buch 2 (24 Rezepte): sarcoptes (Gehacktes)
 - Buch 3 (57 Rezepte): cepuros (Der Gärtner)
 - Buch 4 (54 Rezepte): pandecter (Verschiedenes)
 - Buch 5 (31 Rezepte): aspereo<s> (Hülsenfrüchte)
 - Buch 6 (41 Rezepte): aeropetes (Geflügel)
 - Buch 7 (77 Rezepte): polyteles (Der Feinschmecker)
 - Buch 8 (69 Rezepte): tetrapus (Der Vierfüßler)
 - Buch 9 (36 Rezepte): thalassa (Das Meer)
 - Buch 10 (35 Rezepte): halieus (Der Fischer)

➔ Rezepte teilweise ungenau, oft keine Mengenangaben
- Rezepte aus „De re coquinaria“:
 - In fenicoptero (VI,6) (Flamingo)
 - Isicia Omentat (II,1,7) (Römischer Burger)
 - Lucanicae (II,4) (Lukanisches Würstchen)
 - Tiropatinam (VII,13,7) (Käse-(kuchen)auflauf)
 - Pepones et melones (III,7) (Wasser- und Honigmelone)
 - Dulcia domestica (VII,13,1) (hausgemachtes Süßes)

Quellen/Zum Nachlesen und Vertiefen:

broglis-kochbuchsammlung.de/single.php?id=35

de.wikipedia.org/wiki/Marcus_Gavius_Apicius#cite_note-8

nationalgeographic.de: Die Rolle der Frau in Rom.

regionalgeschichte.net: Aus dem alltäglichen Leben eines römischen Legionärs in Mogontiacum.

stefan.cc/geschichte/autoren/apicius.html

Terra X plus (2020): Alltag im alten Rom | Terra X CC. ZDF.

youtube.com/watch?v=7uplqJZ7N0g

youtube.com/watch?v=Gq3R98LyT9o

Carcopino, Jérôme: Daily Life in Ancient Rome. Second Edition. With a new Introduction and Bibliographic Essay by Mary Beard, New Haven/London, 2003.

De Albentiis, Emidio: Secrets of Pompeii. Everyday Life in Ancient Rome, Los Angeles 2009.

König, Ingemar: Vita Romana. Vom alltäglichen Leben im alten Rom, Darmstadt 2004.

Kulturgeschichte der Rheinlande. Verlag des General-Anzeigers Bonn, 1998, S. 231.

Kunst, Christiane: Leben und Wohnen in der römischen Stadt, Darmstadt 2006.

Lexikon der Alten Welt (1965) 204 s.v. Apicius Caelius

Marcus Gavius Apicius, De re coquinaria, hrsg., übers. und komm. von Robert Maier, Reclam, Stuttgart 1991.

Schneider, Helmuth: Das römische Handwerk in althistorischer Sicht, in: Zeitschrift für schweizerische Archäologie und Kunstgeschichte 65 (2008), H. 1-2, S. 11-15.

Viele Köche in der rheinischen Küche.“ In: Irmgard Wolf, Manfred Engelhardt: Kleine

Weeber, Karl-Wilhelm, Baden, spielen, lachen. Wie die Römer ihre Freizeit verbrachten, Darmstadt 2007.