Rezension

WILKINS John, HILL Shaun (Hg.): Archestratus. Fragments from the Life of Luxury. A Modern English Translation with an Introduction and Commentary. 2. überarb. Auflage. Prospect Books, Totnes 2011

Marlene ERNST

Denkt man an die antike Küche, so kommt einem zunächst Apicius in den Sinn. Doch nicht nur die Römer verfassten gastrosophisch relevante Werke. John Wilkins und Shaun Hill haben ein griechisches Kochbuch ins Englische übersetzt und kommentiert, das allerdings in Gela auf Sizilien entstanden ist. Archestratus *The Life of Luxury* enthüllt dabei so einiges über die griechische (Ess-)Kultur der Antike.
Über den Autor selbst weiß man leider nur wenig, nur so viel ist bekannt, dass er ein sizilianischer Grieche war und aus Syrakus oder Gela stammte. Sein Werk dürfte er etwa um 330 v.Chr. verfasst haben. Überliefert wurden die 62 Fragmente daraus durch Athenaeus in seinem *Gastmahl der Gelehrten* (gr. *Deipnosophistai*, um 200 n.Chr.).

Eine Besonderheit von Archestratus´ Text ist, dass er in Versen gefasst wurde. In dem fragmentarisch überlieferten Gedicht werden zu einem Großteil Fischgerichte behandelt, die in der griechischen Kultur mit Luxus in Verbindung gebracht wurden. In der Edition selbst wird jedes dieser Fragmente zunächst angeführt und hat danach einen inhalts- und kontext-erläuternden Kommentarteil angefügt.
Erstmals wurde der Text in dieser Form 1994 von den Herausgebern veröffentlicht. In der Neuauflage wird speziell auf den Forschungsstand bzgl. Archestratus und der antiken Küche allgemein eingegangen (ab S. 27). Die dabei aufgekommenen Hauptpunkte betreffen den Transfer der luxuriösen Konsumationsgewohnheiten aus dem persischen Raum ein Jahrhundert zuvor und auch den Unterschied im Geschmack von der damaligen griechischen Küche und der heutigen mediterranen Zubereitungsart.

Neben dem eigentlichen Text sind auch zahlreiche Abbildungen zu den verschiedenen Themen enthalten, die von der Künstlerin Philippa Stockley nach dem Vorbild von antiken Töpferwaren gestaltet wurden. Sie zeigen Kochgefäße, Münzen oder Szenen des alltäglichen Lebens, die in Bezug zum Essen bzw. der Mentalität der Griechen beim Essen, stehen.
Archestratus Gedicht selbst enthält keine Rezepte im eigentlichen Sinn. Nichtsdestotrotz wurde im Anhang nicht darauf verzichtet, zwei Gerichte mit ihren Zubereitungsarten, anzuführen. Bei beiden – *Katzenhai mit Kreuzkümmel und Oregano* und *Marinierte, dann gegrillte Makrele*

oder kleiner Mittelmeerthunfisch – war es möglich genug Informationsgehalt aus den Fragmenten zu extrahieren, um eine Annäherung an damalige Speisen zu gewährleisten.

Insgesamt ist zu sagen, dass die kritische Edition von Archestratus Gedicht über das Luxusleben äußerst gelungen ist und nicht zuletzt aufgrund der ansprechenden Gestaltung einer Neuauflage würdig war.