

GRIGORI SIMEONOV

Obst und Süßspeisen in den Ptochoprodromika*

Abstract: This article deals with Greek terminology concerning fruits and sweets in the Ptochoprodromic poems. After a brief presentation of the existing scholarly work on this topic various terms are discussed in alphabetic order based on the critical edition by Eideneier. Medical texts, studies on lexicography, archaeobotanical results and even history of art offer additional or new interpretations of the material in question, e.g. about the *Cucurbitaceae* (plants of the gourd family).

Die Ptochoprodromika, ein wichtiges Werk der byzantinischen Literatur, bieten dem Forscher ein breitgefächertes Spektrum von Literatur und Sprache über Mentalitätsgeschichte bis zum Alltagsleben der Byzantiner. Aus der letzten Kategorie weisen die Gedichte eine Vielzahl an Begriffen auf, von denen zwei Gruppen spezielle Bedeutung zukommt, nämlich Bekleidung und Ernährung. Ziel des vorliegenden Aufsatzes ist, gestützt auf die bisherigen Ergebnisse sowohl der byzantinischen Lexikographie als auch der Alltagsforschung, zu versuchen, einen Teilaspekt der im Text angesprochenen Nahrungsmittel, nämlich Obstsorten und Süßspeisen, zu erörtern¹. Hilfreich sind hierzu Informationen aus anderen Werken und Gattungen der byzantinischen Literatur, so den Geponika², mittel- und spätbyzantinischen Lexika³ und medizinisch-diätetischen Texten, vor allem Paul von Aigina⁴, Symeon Seth⁵ und „Hierophilos“⁶.

Der Klärung bedarf vorab, was unter „Obst“ zu verstehen ist. Der deutsche Begriff bezeichnet „die essbaren, meist saftreichen, fleischigen Früchte und die Samenkerne von Kultursorten hauptsächlich mehrjähriger O(bst)-Bäume“⁷. Beerenfrüchte werden aber in der Realität des Warenangebots ebenfalls unter Obst subsumiert. Unter ὄπωρα, also Obst, verstanden die byzantinischen Autoren verschiedene Früchte, die vor allem saftig sind und von einem Gehölz hervorgebracht werden; Grenzfälle sind Nüsse und von den Cucurbitaceae (Kürbisgewächse) Melonen und Wassermelonen. Die Mehrheit der Quellen zählt die Letztgenannten zum Obst, aller Wahrscheinlichkeit nach wegen ihres süßen Geschmacks⁸.

* Vgl. meine jüngst publizierte Masterarbeit „Obst in Byzanz. Ein Beitrag zur Geschichte der Ernährung im östlichen Mittelmeerraum“ (Saarbrücken 2013), auf der vorliegender Beitrag aufbaut. Für strukturelle Verbesserungen und Glättungen sprachlicher Art habe ich E. Kislinger zu danken.

¹ Der Text folgt der Ausgabe von H. EIDENEIER, Ptochoprodromos. Einführung. Kritische Ausgabe, deutsche Übersetzung, Glossar (*Neograeca mediae aevi* 5). Köln 1991; die neue griechische Edition von IDEM, Πτωχοπρόδρομος. Iraklio 2012 wurde ergänzend herangezogen.

² Geponika, ed. H. BECKH, Geponica sive Cassiani Bassi scholastici De re rustica eclogae. Leipzig 1895. Vgl. Geponika. Farm Work. A modern translation of the Roman and Byzantine farming handbook by A. DALBY. Blackawton 2011 (mit Kommentar); Géoponiques. Traduction J.-P. GRÉLOIS – J. LEFORT (*Collège de France, Monographies* 38). Paris 2012.

³ Suda, ed. ADA ADLER, Suda lexicon (*Lexicographi graeci* 1). Stuttgart 1928–1935 (Nachdruck Stuttgart 1971); A. DELATTE, Anecdota Atheniensia et alia, II. Textes grecs relatifs à l'histoire des sciences (*Bibliothèque de la Faculté de Philosophie et Lettres de l'Université de Liège* 88). Liège–Paris 1939.

⁴ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικῆ, ed. I. HEIBERG, Paulus Aegineta (*Corpus medicorum graecorum* 9). Leipzig–Berlin 1921–1924. Deutsche Übersetzung in I. BERENDES, Paulos' von Aegina des besten Arztes sieben Bücher. Leiden 1914.

⁵ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως, ed. B. LANGKAVEL, Simeonis Sethi syntagma de alimentorum facultatibus. Leipzig 1868.

⁶ Hierophilos, Περὶ τροφῶν κύκλος, ed. R. ROMANO, Il calendario dietetico di Ierofilo. *Atti della Accademia Pontaniana* 47 (1998) 197–222.

⁷ Brockhaus. Die Enzyklopädie in vierundzwanzig Bänden. Leipzig–Mannheim ²⁰1996, Band 16, 113. Ähnlich Duden. Das Bedeutungswörterbuch (*Duden Band* 10). Mannheim–Leipzig–Wien–Zürich ⁴2010, 690.

⁸ Dazu siehe SIMEONOV, Obst 21–23 und 103.

Die Textüberlieferung der Ptochoprodromika beruht auf Handschriften, die ab dem 14. Jahrhundert zu datieren sind⁹, was eventuelle Zweifel nähren könnte, ob die hier behandelten Begriffe auf das 12. Jahrhundert beziehbar sind. Einige der in den Gedichten vorkommenden Formen wie πεπόνιν statt des klassischen πέπων oder der Stamm καρυδ- statt κάρυον (βασιλικόν oder περσικόν) begegnen bereits in den Papyri des frühen 4. Jahrhunderts¹⁰ und ebenso als substitutive Begriffe im Werk des Theophanes Chrysobalantes aus der Mitte des 10. Jahrhunderts¹¹. Namen von Süßspeisen wie κυδωνάτον, διακιτρίου und ἀπαλοδάτον gehören einem höheren Sprachregister an, die zwei ersten sind in frühbyzantinischen medizinischen Werken belegt, während die Endung *-aton* lateinisch ist¹². Demnach scheint eine spätmittelalterliche Abweichung nur bei den Formen διὰ κίτρον und διὰ κιτραίου vorzuliegen.

Die Ptochoprodromika haben schon früher in Studien zur Ernährung der Byzantiner wiederholt Beachtung gefunden. Bereits 1922 wurde in die Akten des Dritten Internationalen Kongresses zur Medizingeschichte ein von Jeanselme und Oeconomus verfasster Beitrag über die Nahrungsmittel und die Kochrezepte der Byzantiner aufgenommen, zu dessen Quellen auch besagte Gedichte zählen¹³. Mühsame, aber ergebnisreiche Arbeit zur Nahrungsmittelterminologie in den byzantinischen Texten leistete ebenfalls der Verfasser des Standardwerkes zum byzantinischen Alltagsleben, Ph. Kukules, der viele Obst- und Süßspeisenbezeichnungen gesammelt hat¹⁴. Die Thematik griff in jüngerer Zeit auch Kislinger im Rahmen seiner Dissertation auf¹⁵. Schon vor fast 200 Jahren hatte der Wortschatz der Gedichte das Interesse der Lexikographen erweckt. Koraes verdanken wir die Erläuterung vieler Wörter, darunter auch zahlreicher Nahrungsmittelbezeichnungen¹⁶. Die Editoren der Quelle, Hesselting – Pernot¹⁷ und insbesondere Eideneier¹⁸ trugen ihren Teil zur wissenschaftlichen Aufarbeitung der Obstsorten und Süßspeisen bei.

Angesichts dieser Grundlagen beschäftigen sich meine Darlegungen nur mit denjenigen Begriffen, für welche die von Eideneier vorgeschlagenen Erklärungen zu ergänzen oder, meiner Meinung nach, zu korrigieren sind. Das erklärt auch, warum hier auf die Behandlung derjenigen Obstsorten verzichtet wird, deren Bedeutung seit langem geklärt ist¹⁹. Zu den Diminutiva in den Ptochoprodromika²⁰ ist anzumerken: bei diesen Wörtern lässt sich nicht sicher feststellen, ob man es mit Obstsorten zu tun hat, die sich durch kleinere Früchte auszeichneten, oder mit Verkleinerungsformen, die der

⁹ D.-C. HESSELING – H. PERNOT, *Poèmes prodromiques en grec vulgaire (Verhandelingen der Koninklijke Akademie van Wetenschappen te Amsterdam, Afdeling Letterkunde N.R. 11/1)*. Amsterdam 1910 (Nachdruck Wiesbaden 1968) 10–17; EIDENEIER, *Ptochoprodromos* 69–77; IDEM, Πτωχοπρόδρομος 117–132.

¹⁰ I. KALLERES, „Τροφαί και ποτά“ εἰς πρωτοβυζαντινοῦς παπύρου. *EEBS* 23 (1953) 689–715, hier 703, Anm. 3, 708–709, Anm. 4.

¹¹ Dazu siehe unten 216.

¹² P. CHANTRAINE, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots*. Paris 1968, I 596. Interessant ist die Bildung von *karydaton*, das aus einem nachklassischen Stamm und einer lateinischen Endung besteht.

¹³ E. JEANSELME – L. OECONOMOS, *Aliments et Recettes Culinaires des Byzantins*, in: *Proceedings of the Third Int. Congress on the History of Medicine*, London 1922. Antwerpen 1923, 155–168.

¹⁴ Ph. KUKULES, *Βυζαντινῶν βίος και πολιτισμός*, V (*Collection de l'Institut français d'Athènes* 76). Athen 1952, hier 102–110 und 116–118.

¹⁵ E. KISLINGER, *Gastgewerbe und Beherbergung in frühbyzantinischer Zeit. Eine realienkundliche Studie aufgrund hagiographischer und historiographischer Quellen*. Wien 1982, hier 111–113.

¹⁶ A. KORAE, Ἄτακτα, ἤγουν παντοδαπῶν εἰς τὴν ἀρχαίαν και τὴν νέαν ἑλληνικὴν γλῶσσαν αὐτοσχεδίων σημειώσεων, και τινῶν ἄλλων ὑπομνημάτων, αὐτοσχεδίου συναγωγῆ, I. Paris 1828 (Nachdruck Chios 1991).

¹⁷ HESSELING – PERNOT, *Poèmes prodromiques* 84–274.

¹⁸ EIDENEIER, *Ptochoprodromos*, 235–270; IDEM, Zu den Προδρομικά. *BZ* 57 (1964) 329–337; IDEM, *Ptochoprodromologica*. *BZ* 82 (1989) 73–86.

¹⁹ Das sind ζίντζυφον (Brustbeere), ισχάδα (Dörrfeige), κάστανον (Kastanie/Marone, κίτρον (Zitronatzitrone, dazu unten Anm. 42), πεπόνιν (Melone), πιστάκιν bzw. πιστάκιν (Pistazie), ροδίον (Granatapfel) und σουρβομέσφιλον (Speierlingsfrucht und Mispel).

²⁰ So καρυδίτιν (Diminutiv von Walnuss) und analog μηλίτιν (Apfel), ροδίτιν (Granatapfel) und σταπιδίτιν (Rosine).

familiären Ausdrucksweise angehören; ausgehend vom satirischen Charakter der ptochoprodromischen Gedichte ist die zweite Annahme plausibler.

Unsere Kenntnisse über die Obstsorten in Byzanz beruhen fast ausschließlich auf schriftlicher Überlieferung. Eine systematische Untersuchung archäobotanischer Funde, analog zur kürzlich erschienenen Monographie von Kroll über die Tiere im byzantinischen Reich²¹, fehlt auf dem Gebiet der Byzantinistik bislang. Kaum besser ist die Lage bei den bildlichen Quellen, die, sofern mit einer Beischrift versehen, als Bindeglied zwischen Bezeichnung und Sachgut, zwischen Wort und Gegenstand dienen können. Außer dem Wiener Dioskurides verfügt die Wissenschaft über keine Quelle zur byzantinischen Pflanzenkunde, die einen solchen Konnex leistet²². Zur Erforschung pflanzlicher Termini ist noch festzuhalten, dass es ohne die archäobotanische Evidenz bei einer auf schriftlichen Quellen basierenden Untersuchung mitunter unsicher ist, ob der vorgeschlagene moderne Begriff mit dem damaligen Obst-/Fruchttyp deckungsgleich ist oder ob züchterische Veränderungen eingetreten sind.

ἀπαλοδάτον, τό (IV 330)

Eideneier identifizierte das in der Ausgabe von Hesselring – Pernot gelesene ἀπιδάτον als „ghost word“ und lehnte dessen Erklärung als Birnengelee ab. Stattdessen sieht er *apalodaton* als die einzig richtige Bezeichnung²³. Da im Quellenkontext andere Süßspeisen angeführt werden, ist es sicher, dass wir es bei diesem Wort mit einer Süßigkeit zu tun haben. Eideneier vermutet eine Ableitung aus dem persischen *pāluda* und zieht einige mögliche Sprachparallelen heran, darunter den zypriotischen παλουζές (gr. μουσταλευριά), eine mit Most zubereitete Süßspeise²⁴. Dem *apalodaton* der Ptochoprodromika gleicht aber auch eine andere Süßspeise, das im Traumbuch von Achmet belegte παλουδάκιν. Dort wird sie als „sarazenisch“ bezeichnet und angemerkt, das Essen eines *paludakin* im Traum sei wegen der Farbe der Süßspeise ein Zeichen für eine bevorstehende Krankheit²⁵.

Zugleich wird ein Hinweis auf die Farbe dieses Desserts gegeben, nämlich gelb²⁶, was ein Indiz für eine mögliche Lösung der Zubereitung des ptochoprodromischen *apalodaton* liefert. In der Küche des östlichen Mittelmeerraumes benützte man Safran, der noch heute ein Luxusgewürz ist, vor allem zum Gelb-Färben von Speisen verschiedener Art²⁷. Zu diesem Zweck mischte man ihn in eine arabische Süßspeise, deren Namen *fālūdhadj* mit dem *paludakin* bei Achmet in Zusammenhang steht. Das Rezept aus dem Kochbuch des Ibn Razīn al-Tudjībī überliefert eine Zubereitung von *fālūdhadj* aus Honig, Stärke, Safran, Öl und geschälten gehackten Mandeln, wobei man am Ende des Kochens noch geschälte ganze Mandeln zusetzte²⁸. Aufgrund solch komparatistischer Überlegungen sowie

²¹ Dazu vgl. HENRIETTE KROLL, Tiere im Byzantinischen Reich. Archäozoologische Forschungen im Überblick (*Monographien des Römisch – Germanischen Zentralmuseums* 87). Mainz 2010.

²² Zu vermerken ist, dass in den erhaltenen Folien des Wiener Dioskurides ausschließlich einjährige Gewächse wie Kräuter und Gemüsesorten vorkommen. Die einzige Ausnahme unter den Obstsorten ist der Brombeerstrauch. O. MAZAL, Der Wiener Dioskurides. Codex medicus graecus 1 der Österreichischen Nationalbibliothek. Band 1 (*Glanzlichter der Buchkunst* 8/1). Graz 1998, f.83^v und S. 49.

²³ Dazu siehe EIDENEIER, Ptochoprodromologica 75–76.

²⁴ EIDENEIER, Ptochoprodromologica 76: „a kind of sweet beverage made of water, flour and honey (according to others, a mixture of grated apples with sugar and cardamins), jelly“. Vgl. die Webseite des Εικονικό μουσείο κυπριακών τροφίμων και διατροφής www.foodmuseum.cs.usy.ac.cy, wo man Rezepte für die Zubereitung vom *paluzes* – alle mit Traubenmost – findet (freundlicher Hinweis von P. Sykopetritou/Nikosia–Wien).

²⁵ Achmet, Oneirokritikon 241, ed. F. DREXL, Achmetis Oneirocriticon. Leipzig 1925, 198, 3–4: εἰ δὲ τρώγει γλύκωμα σαρακηνικὸν τὸ λεγόμενον παλουδάκιν, εὐρήσει νόσον διὰ τὰ χρώματα.

²⁶ Achmet, Oneirokritikon 241 (197, 9–11 DREXL): εἰ δὲ πέπονας ὠραίους, εὐρήσει νόσον διὰ τὸ χρώμα αὐτῶν. καὶ πᾶσα ὀπώρα κίτριζουσα, ταῦτα πάντα εἰς νόσον κρίνεται.

²⁷ P. HEINE, Kulinarische Studien. Untersuchungen zur Kochkunst im arabisch-islamischen Mittelalter mit Rezepten. Wiesbaden 1988, 52–53.

²⁸ HEINE, Kulinarische Studien 127–128.

durch den Gebrauch von Safran scheint es, dass dies Zutaten des ptochoprodromischen *apalodaton* waren und nicht Traubenmost bzw. Obstsaft. Diesen Schluss bestätigt Heine, wonach, abgesehen von den Datteln, die arabisch-islamische Küche die Süßspeisen auf einer Früchtebasis offenbar nicht kannte²⁹. Was den heute mit Traubenmost zubereiteten zypriotischen *paluzes* betrifft, dürfte dieser auf das arabische *fālūdhadj* etymologisch zurückgehen, wobei aber die Verwendung von Traubenmost eine Lokalvariation bildet.

γλυκόμηλο, τό (II 65–5)

Dem Verfasser der Geoponika nach erzeugte die besten Früchte derjenige Apfelbaum, den man auf eine Quittenunterlage gepfropft hat und dessen Früchte in Athen μελίμηλα genannt wurden³⁰. Das ist wahrscheinlich jene Sorte, über die Dioskurides sagt, man nenne die μελίμηλα auch γλυκόμηλα³¹. Wegen des zeitlichen Abstandes zwischen Dioskurides und den Geoponika einerseits und den Ptochoprodromika andererseits, vor allem aber wegen des Gattungsunterschieds zwischen den Werken, ist anzunehmen, dass es im ptochoprodromischen Gedicht eher um eine allgemeine Bezeichnung für süße Äpfel geht als um genau die erwähnte Züchtung.

γρανάτον σαχαράτον, τό (IV 330)

Den Granatapfel bezeichnete man des öfteren mit ἡ ροιά oder τὸ ροῖδι(ο)ν, letzteres ist auch in den ptochoprodromischen Gedichten belegt³². Der Begriff *granaton* kommt meines Wissens nur in Quellen des 12. Jahrhunderts, einer Zeit des intensiven Handels mittels der italischen Seerepubliken, vor³³. Dies und die lateinische Ableitung des Terminus lassen vermuten, dass wir anhand des *granaton sacharaton* eine Süßspeise italischer Herkunft haben, die wahrscheinlich aus Granatapfelsaft und Zucker zubereitet wurde und infolgedessen einen höheren Preis hatte.

δαμασκηναπιδόμηλο, τό (III 197–3)

Eine der Schwierigkeiten des Ptochoprodromika-Vokabulars bilden die Komposita. Dank des Kontextes und anhand von Parallelen wird klar, was sich hinter dem *damaskēnapidomēlon* verbirgt. Eine Glosse der Handschrift Parisinus gr. 1310 erklärt δαμασκηναπιδόμηλα, δαμάσκηνα κροκάτα / τὰ λέγουν ἀνατολικά, τὰ λέγουν λαγηνάτα³⁴. Daraus erfährt man, dass diese safrangelben Pflaumen eine langgezogene Form hatten (wie die heutigen gelben Zwetschen, die Mirabellen) und als „östlich“ bekannt waren. Außerdem ist in der Antike eine Apfelsorte belegt, die man μῆλον ἄπιον nannte und welche durch gelbe und gesprenkelte Haut den Birnen ähnelte³⁵. Obwohl es an weiteren Belegen aus byzantinischer Zeit fehlt, liegt es nahe, dass wir im byzantinischen Griechisch im Ausdruck ἀπιδόμηλον ein Synonym für gelb bzw. safrangelb haben.

²⁹ HEINE, Kulinarische Studien 60.

³⁰ Geoponika X 20, 1 (279, 16–18 BECKH) und X 76, 3 (314, 5–9 BECKH). DALBY, Geoponika 209, 228.

³¹ Dioskurides, Περὶ ἕλης ἰατρικῆς I 115, ed. M. WELLMANN, Pedanii Dioscuridis Anazarbei De materia medica libri cinque. Berlin 1906 (Nachdruck Berlin 1958), I 108, 15–17.

³² Ptochoprodromika II 44 (112 EIDENEIER).

³³ Abgesehen von den Ptochoprodromika ist dieser in einem anonymen Kommentar zur Rhetorik des Aristoteles belegt: Anonymi in Aristotelis rhetorica I 12 und III 3, ed. H. RABE, Anonymi et Stephani in artem rhetoricam commentaria (CAG 21/2). Berlin 1896, 74, 9–10 und 176, 5–6 und LSJ Supplementum 79. Zur Datierung des Textes ins 12. Jahrhundert siehe RABE, Anonymi IX–X und Anm. 2.

³⁴ Ptochoprodromika III 197–3 und 4 (128 EIDENEIER).

³⁵ F. OLCK, Apfel. RE 1/2 (1894) 2700–2708, hier 2707, 1–5. Zu Pflaumen in Byzanz allgemein siehe J. DIETHART – E. KISLINGER, Aprikosen und Pflaumen. JÖB 42 (1992) 75–78.

διακιτρίου, τό (IV 328)

In seinem medizinischen Werk aus dem 11. Jahrhundert berichtet Symeon Seth über eine Süßspeise, τὸ διακιτρίον, die man aus Zitronatzitronen unter der Beigabe von Honig und Gewürzen zubereitete. Dasselbe konnte ohne Gewürze gemacht werden, war aber dann schwer bekömmlich³⁶. Höchstwahrscheinlich ist dieses *diakitrion* identisch mit der hier behandelten Süßspeise aus den Ptochoprodromika, für die in den überliefernden Handschriften verschiedene Bezeichnungen wie τὸ διακιτρίον, διὰ κιτρίου, δικιτριάου und κίτρον μετὰ τὸ μέλι stehen³⁷. Wenn man die Sprachformen berücksichtigt, kann das zu weiteren Aufschlüssen führen. Bei Seth sowie in einigen Ptochoprodromika-Handschriften findet sich als Bestandteil der Süßspeise τὸ κιτρίον, was im Vergleich zu τὸ κίτρον eine ältere Sprachform ist³⁸. Dies mag bedeuten, dass die besagten Autoren aus dem 11.–12. Jahrhundert als Vorlage das Rezept einer älteren Quelle hatten. Im Werk des Arztes Paulos Aiginetes (erste Hälfte des 7. Jahrhunderts) findet sich ein Kapitel mit dem Titel τὸ διὰ κιτρίου: „Essig 3 Kotylen, Fleisch der Citronatcitrone 1 Pf(und), Hysop, Raute, Dosten, von jedem 1 Bündelchen, lass diese einen Tag und eine Nacht im Essig stehen und koche dann auf den dritten Teil ein, presse die Kräuter ab und wirf sie weg. Zum Essig mische 1 Xestes Honig und koche wieder ein bis zur Honigkonsistenz. Nach dem Einkochen gib zu Haselwurz, weissen Pfeffer, von jedem 2 Unz(en)“³⁹.

Die Bemerkung (im Titel) τοῖς βραδυπεποῦσιν (für diejenigen mit langsamer/schwacher Verdauung), der Essig als Zutat (das Verhältnis Essig: Honig beträgt 3:2⁴⁰) sowie die Dosierung, nach der man je einen Löffel morgens und vor dem Schlafengehen nimmt⁴¹, weisen auf ein Arznei- und kaum ein Nahrungsmittel hin. Dennoch sind gewisse Ähnlichkeiten zwischen den beiden Mitteln, die Paul von Aigina bzw. Symeon Seth bei Verdauungsproblemen vorschrieben, festzustellen. Die Gewürze, deren Namen Seth nicht nennt, können die bei Paul von Aigina sein. Der Arzt des 11. Jahrhunderts erwähnt aber nur Honig und keinen Essig. Es mag sein, dass der Essig im Rezept Pauls von Aigina späterhin ausgefallen ist, weil es kaum zu erwarten ist, dass der mönchische Protagonist des Gedichtes für eine mit Essig zubereitete „Süßspeise“ Vorliebe gehabt hätte. Deshalb halte ich die Erklärung Zitruskonfekt für *diakitriu*, die Eideneier vorschlägt, für zutreffend, nur mit der kleinen Modifikation Zitronatzitronenkonfekt⁴².

καρυδάτον, τό (III 197–12)

Diese Süßspeise gehörte zu den Waren, die von einem καρυδάς (Nussverkäufer) verkauft wurden. Im Gegensatz zum schon behandelten *to dia kitriu* ist die Auslegung dieses Begriffes diffiziler, da der Terminus nur in den Ptochoprodromika auftritt⁴³. Trotzdem oder genau deshalb zirkulieren in der byzantinischen Lexikographie verschiedene Meinungen, was eigentlich *karydaton* bedeutete. Das *LBG* erklärt den Begriff als „Nüsse in Honig“⁴⁴, während Eideneier unter ihm „Nusskonfekt“ versteht⁴⁵.

³⁶ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 53, 4–8 (LANGKAVEL). Bei der Zubereitung soll man das dicke und duftende Fruchtfleisch und nicht den Fruchtbrei verwendet haben.

³⁷ Ptochoprodromika IV 328 (157 EIDENEIER).

³⁸ Siehe dazu SIMEONOV, Obst 99–100.

³⁹ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 34 (II 306, 1–7 HEIBERG). Übersetzung nach BERENDES, Paulos' von Aegina 760.

⁴⁰ Dazu *LSJ* 986, wo 1 *kotylē* ein halber *xestēs* ist.

⁴¹ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 34 (II 306, 6–7 HEIBERG).

⁴² Die einzige im östlichen Mittelmeerraum bis zum 10. Jahrhundert bekannte Agrumensorte war die Zitronatzitrone, gr. κιτρίον, deren Schale wegen des Duftes hoch geschätzt wurde und zu Würzung diente. Die dünnschalige Zitrone hieß λεμόνι(ν) und kommt in byzantinischen Quellen erst im Spätmittelalter vor. Dazu F. OLCK, Citrone. *RE* 3/2 (1899) 2612–2621; Ch. HÜHNEMÖRDER, Citrus. *DNP* 2 (1997) 1223–1224; P. G. GENNADIOS, Λεξικὸν φυτολογικόν. Athen 21959, I 303–314.

⁴³ Gemäß *TLG*, Online-Version.

⁴⁴ *LBG* 769.

⁴⁵ EIDENEIER, Ptochoprodromos 246.

Kriaras, gestützt auf Kukules, vermutet eine Süßspeise bzw. eine Süßigkeit aus Walnüssen und Zucker/Honig⁴⁶; Dalby plädiert für ein „walnut conserve“⁴⁷. Die erste Studie zum Ptochoprodromika-Vokabular seitens Koraes, vertritt eine konträre Auslegung: es gehe nicht um eine Süßspeise aus trockenen, sondern aus frischen Walnüssen⁴⁸, welche als süßer galten⁴⁹. Unabhängig davon, ob das *karydaton* mit trockenen oder frischen Walnüssen zubereitet wurde, brauchte es selbstverständlich ein Süßmittel. Da der Honig die übliche Grundlage des Mittelalters war, kam er aller Wahrscheinlichkeit nach auch bei *karydaton* zum Einsatz.

κυδωνάτον, τό (IV 329)

Wegen ihrer Härte verzehrte man Quitten in klassischer und byzantinischer Zeit kaum roh, sondern verarbeitete sie zu verschiedenen Säften und Süßspeisen⁵⁰. Zu letzteren gehört auch das *kydōnaton*, über dessen Konsistenz in der Forschung unterschiedliche Meinungen bestehen. Sie reichen von Quittengetränk (Diethart und etymologische Lexika)⁵¹ über Quittenkompott (Jeanselme – Oeconomus)⁵², Quittengelee (Kislinger)⁵³ und dem nicht spezifizierenden γλύκισμα/γλύκυσμα (Koraes, Kukules)⁵⁴ sowie γλυκό από κυδώνι (Kriaras)⁵⁵ bis zum Quittenbrot (Eideneier)⁵⁶. Wie bei anderen Bezeichnungen kann man allein aufgrund des Textes der Ptochoprodromika nicht feststellen, was exakt diese Süßspeise war: der Erzähler liefert nur eine Aufzählung einiger Gerichte, darunter das *kydōnaton*, und erwähnt, dass das Gefäß, in dem man es aufbewahrte, ein Topf (χύτρα) war⁵⁷.

Im Werk von Symeon Seth, der den Ptochoprodromika chronologisch am nächsten stehenden medizinischen Schrift, ist die Speise belegt. Der Autor referiert, man bereite das *kydōnaton* aus Quitten zu, seine Wirkung auf den Körper sei gut für den Magen und die Leber stärkend⁵⁸. In den Schriften zweier frühbyzantinischer Ärzte, Aëtios von Amida und Paul von Aigina, ist je ein Rezept für die Zubereitung von *kydōnaton* überliefert. Große Quitten, entkernt und ohne Schale, werden geschnitten und dann ihr Saft ausgepresst, wobei man die Flüssigkeit filtert. Zu einer Mischung aus Honig und Regenwasser, die gekocht und dann kaltgestellt wird, gießt man anschließend den Saft der Quitten hinzu. Der Autor gibt verschiedene Ratschläge, wie das *kydōnaton* während der Winterkälte aufzubewahren ist, empfiehlt dazu den Gebrauch abgeschäumten Honigs⁵⁹. Das Rezept Pauls von Aigina lautet: „Gereinigte, in Stücke zerschnittene Quittenäpfel 8 Pf(und) werden in 8 Xestes Wein gelinde gekocht, so dass die Stücke ganz bleiben. Dann mischt man zu abgeschäumten Honig 8 Pf(und), Pfeffer 8 Unz(en), Petersilie, Anis, von jedem 3 Unz(en), Ingwer 5 Unz(en), Spikenard 1½ Unz(en), Gewürznelken 1 Unze, alles zerstoßen, kocht bis zur Brühekonsistenz mässig ein,

⁴⁶ E. KRIARAS, Λεξικὸ τῆς ἐλληνικῆς δημόδου γραμματείας. Thessalonike 1980, VII 375, KUKULES, Βίος V 116–117.

⁴⁷ A. DALBY, Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire. London–New York 2010, 75.

⁴⁸ KORAES, Ἀτακτα I 283.

⁴⁹ Dioskurides, Περὶ ὕλης ἰατρικῆς I 125 (I 114, 16–18 WELLMANN).

⁵⁰ V. HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa. Berlin 1911, 248.

⁵¹ J. DIETHART, Materialien aus den Papyri zur byzantinischen Lexikographie, in: E. TRAPP – J. DIETHART – G. FATOUROS – Astrid STEINER – W. HÖRANDNER, Studien zur byzantinischen Lexikographie (BV 18). Wien 1988, 58; LSJ 1005; H. FRISK, Griechisches etymologisches Wörterbuch. Heidelberg 1960–1970, II 42; P. CHANTRAINE, Dictionnaire étymologique I 596.

⁵² JEANSELME – OECONOMOS, Aliments et recettes 161.

⁵³ KISLINGER, Gastgewerbe 113.

⁵⁴ KORAES, Ἀτακτα I 283 und KUKULES, Βίος V 116–117.

⁵⁵ KRIARAS, Λεξικό IX 32.

⁵⁶ EIDENEIER, Ptochoprodromos 250.

⁵⁷ Ptochoprodromika IV 328–330 (157 EIDENEIER).

⁵⁸ Symeon Seth, Περὶ τροφῶν δυνάμεως 48, 22–23 (LANGKAVEL).

⁵⁹ Aëtios von Amida, Βιβλία ἰατρικὰ ἐκκαίδεκα V 143, ed. A. OLIVIERI, Aetii Amideni libri medicinales V–VIII (Corpus medicorum graecorum 8/2). Berlin–Göttingen 1950, 118, 8–27 und 119, 1–8.

nimmt sie ab, lässt erkalten und serviert die Stücke mit dem Gericht⁶⁰. Dasselbe Rezept, mit anderen Mengenangaben, kommt auch in einem späten frühbyzantinischen Papyrus vor⁶¹. Die Stelle im ersten Text, die vom gefilterten Saft spricht (χυλισθέντων και διηθέντος τοῦ χυλοῦ διὰ ῥάκου), läßt keinen Zweifel, dass es sich hier um ein Quittengetränk handelt. Anders sieht es mit dem *kydōnaton* bei Paul von Aigina aus, in dem Quittenstücke (ἐψοῦνται εἰς οἴνου ξέστας ἢ συμμέτρως, ὥστε μὴ διαλυθῆναι und σύνθεσ ὁμοῦ τὰ τεμάχη σὺν τῷ ζωμῷ) sowie Brühe/Flüssigkeit vorhanden waren. Ausgehend von der Information in beiden Werken, läßt es sich schließen, dass man mit dem Wort *kydōnaton* in byzantinischer Zeit sowohl ein Quittengetränk als auch ein Quittenkompott bezeichnete. Die anderen Erklärungsvorschläge Quittenbrot und -gelee sind auszuschließen⁶².

Welches davon war nun das *kydōnaton* der mittelbyzantinischen Zeit? Wenn man die zwei Rezepte mit dem Kontext des Gedichtes vergleicht, passt die würzige Version sehr gut zur Aufzählung der luxuriösen Speisen, welche die privilegierten Mitglieder der Mönchsgemeinschaft genossen und die im Kontrast zur ärmlichen Ernährung der anderen Brüder stand. Deshalb wird die Erklärung des ptochoprodromischen *kydōnaton*, die Jeanselme und Oeconomus vorgeschlagen haben, nämlich Quittenkompott, am ehesten zutreffen.

στραγαλοσταφίδα, ἦ (II 45)

Für diesen Begriff legt Eideneier die Erklärung Kichererbsen (στραγάλια) samt Rosinen (σταφίδες) vor. Das Kompositum wird auch unter den Zutaten einer Totenspeise nach φακή (Linsen) aufgelistet⁶³. Wahrscheinlich hat der Autor der Ptochoprodromika aus metrischen Gründen die zwei Wörter nicht getrennt, sondern zusammengeschrieben.

στρουθομηλίτιν, τό (II 65–5)

Die Botanik bietet gleich zwei deutsche Übersetzungen dieses Wortes an, Sperlingsquitte⁶⁴ oder Quittenbirne⁶⁵. Τὸ στρούθιον treffen wir in den die Quitten behandelnden Kapiteln spätantiker und frühbyzantinischer Quellen an, wobei zwischen diesem und dem μῆλον κυδώνιον Unterschiede in Gestalt und Geschmack erwähnt werden. Dioskurides beschreibt das *struthion* als größer und weniger nützlich als *mēlon kydōnion*, Galen hält den Saft des *struthion* als süßer im Vergleich zu dem der Quitte. Obwohl es sicher ist, dass στρούθιον in klassischer und byzantinischer Zeit eine Quittensorte bezeichnete⁶⁶, gibt es auch Indizien in spätbyzantinischen Quellen, welche auf einen Bedeutungswandel hinweisen. Während Neophytos Prodromenos es als große Quitte erklärt⁶⁷, was sich mit

⁶⁰ Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 30 (II 304, 20–22 und 305, 1–4 HEIBERG). Übersetzung nach BERENDES, Paulos' von Aegina 759–760.

⁶¹ DIETHART, Materialien 58–59.

⁶² Eine dem heutigen Quittenbrot/Quittenkäse ähnelnde Süßspeise war den Menschen der Spätantike und der frühbyzantinischen Zeit bekannt, jedoch unter einem anderen Begriff, nämlich ὁ μηλοπλακοῦς bzw. τὸ μηλοπλακοῦντιον. Dazu s. Galen, Περὶ τροφῶν δυνάμεως II 23, 3, ed. G. HELMREICH, De alimentorum facultatibus (*Corpus medicorum graecorum* 5, 4, 2). Leipzig–Berlin 1923, 293, 21–24 und vor allem Paul von Aigina, Ἐπιτομὴ ἰατρικὴ VII 11, 29 (II 304, 12–19 HEIBERG), wo ein Rezept überliefert ist. Eine spätbyzantinische Variante einer Süßspeise aus Quitten (κυδωνεῖτον) bietet Text 20 II (9) und (10), von P. SCHREINER, Texte zur spätbyzantinischen Finanz- und Wirtschaftsgeschichte in Handschriften der Biblioteca Vaticana (*StT* 344). Vatikanstadt 1991, 185.

⁶³ Vgl. auch G. ΜΡΑΜΠΙΝΙΟΤΗΣ, Ετυμολογικὸ λεξικὸ τῆς νέας ἐλληνικῆς γλώσσας. Ἱστορία των λέξεων. Με σχόλια καὶ ἐνθετοὺς πίνακες. Athen 2010, 1339 und vor allem A. ΓΕΩΡΓΟΠΑΠΑΔΑΚΟΣ, Το μεγάλο λεξικὸ τῆς νεοελληνικῆς γλώσσας. Μονοτονικό. Athen 1984, 878, der als Beispiel Ἀγόρασε στραγάλια καὶ σταφίδες angibt.

⁶⁴ BERENDES, Paulos' von Aegina 687.

⁶⁵ HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 249.

⁶⁶ *LSJ* 1655 und CHANTRAINE, Dictionnaire 1065.

⁶⁷ Neophytos Prodromenos, Πρόχειρος καὶ χρήσιμος σαφήνεια καὶ συλλογὴ κατὰ στοιχεῖον περὶ βοτανῶν καὶ ἄλλων παντοίων εἰδῶν θεραπευτικῶν 296, 10, ed. DELATTE, Anecdota Atheniensia.

der Beschreibung des Dioskurides deckt, heißt es in einem Lexikon, dasselbe Wort bedeute kleiner Apfel, sowie kleine Birne⁶⁸. Hesselring – Pernot sowie Eideneier übersetzen στρουθομηλίτιον als Quitte⁶⁹, wogegen zwei Tatsachen sprechen. Einerseits wurden die Quitten vor allem nicht roh, sondern gekocht oder verarbeitet verzehrt, andererseits ist der Terminus zusammen mit Apfelsorten erwähnt. Demzufolge ist die Deutung als Quitte auszuschließen und eine andere anzunehmen, wohl eine Apfelsorte.

τετράγγουριν, τό (II 65–3)

Hinsichtlich der Deutung dieser Bezeichnung bestehen unter den Herausgebern der Ptochoprodromika abweichende Ansichten. Hesselring – Pernot begnügten sich, nur auf die Suda und das griechische Lexikon von du Cange zu verweisen, ohne eine Erläuterung anzubieten⁷⁰. Eideneier deutete es in einem 1964 erschienenen Beitrag als Wassermelone, übersetzt es in der deutschen und der griechischen Ausgabe der Gedichte als Gurke bzw. αγγούρι⁷¹. Dies zeigt, mit welchen Schwierigkeiten lexikographische Untersuchungen zu den Cucurbitaceae verbunden sind.

Tetrangurin besteht sprachlich aus gr. τέτταρες „vier“ und ἀγγούρι(ο)ν „Gurke“. Nach Hehn kann es sich sowohl um eine viermal größere als auch um eine viereckig gestaltete Frucht handeln, ohne dass er sich für eine der beiden Deutungen entscheidet⁷². Der Hinweis des Achmet, der Verzehr von *tetrangura* im Traum verheiße gegenüber dem Verzehr von *angura* größeren Reichtum, bestätigt den Unterschied in der Größe der beiden Gewächse und spricht für die erste Auslegung des Begriffes⁷³. Was die Quellenpräsenz von *tetrangura* betrifft, nimmt sie in den byzantinischen Quellen ab dem 10. Jahrhundert zu. Das Suda-Lexikon erklärt den Begriff mit σικυῖα⁷⁴, gedeutet als σικύα, also Flaschenkürbis⁷⁵. Da aber das erklärende Wort in Mehrzahl steht, liegt es nahe, von einer Pluralform auch für das zu erklärende Wort auszugehen. Liegt eine Verwechslung vor zwischen ἡ σικύα und τὰ σικύα aufgrund einer Analogie mit *sikyos*, das bei den älteren Autoren die Gurke aber auch Wassermelone bezeichnet⁷⁶ und für das sowohl proparoxytone als auch oxytone Formen belegt sind? Der medizinische Traktat von Theophanes Chrysobalantes (10. Jahrhundert) basiert zwar auf Oreibasios, ersetzt die spätantiken Begriffe aber mit zeitgenössischen. Statt der *sikyois/sikyos* des Oreibasios treffen wir bei Chrysobalantes *anguria* und *tetrangura* an⁷⁷. Offensichtlich wussten die Byzantiner des 10. Jahrhunderts, dass mit dem klassischen *sikyos* zu ihrer Zeit zwei Kürbisgewächse bezeichnet werden konnten, nämlich die, wie die Etymologie zeigt, unreif gegessene Gurke und das *tetranguri(o)n*.

Die schriftlichen Quellen bieten auch Informationen zur Gestalt eines *tetrangurin*. De administrando imperio erklärt den Namen der adriatischen Insel und der gleichnamigen Stadt Tetrangurin

⁶⁸ Ἑρμηνεία κατὰ λέξιν τῶν βοτάνων κατὰ ἀλφάβητον 359, 6–7, ed. DELATTE, Anecdota Atheniensia.

⁶⁹ HESSELING – PERNOT, Poèmes 245, EIDENEIER, Ptochoprodromos 263.

⁷⁰ HESSELING – PERNOT, Poèmes 252.

⁷¹ Vgl. EIDENEIER, Προδρομικά 334 mit IDEM, Ptochoprodromos, 265 und IDEM, Πτωχοπρόδρομος 336.

⁷² HEHN, Kulturpflanzen und Haustiere 320.

⁷³ Achmet, Oneirokritikon 241 (197, 12–14 DREXL).

⁷⁴ Suda Σ 401 (358, 6 ADLER).

⁷⁵ LSJ Supplementum 275. Vgl. auch LSJ 1598.

⁷⁶ Ch. HÜHNEMÖRDER, Gurke. DNP 5 (1998) 13–14. Jüngst haben Z. AMAR – E. LEV, Watermelon, Chate Melon and Cucumber: New Light on Traditional and Innovative Field Crops of the Middle Ages. *Journal Asiatique* 299/1 (2011) 193–204, hier 202–204 die Hypothese geäußert, die Gurke sei im Mittelmeerraum bis zum Hochmittelalter unbekannt gewesen.

⁷⁷ Oreibasios, Ἱατρικὰ συναγωγὰί III 3, III 32 und III 34, ed. J. RAEDER, Oribasii collectionum medicarum reliquiae, libri I–VIII (*Corpus medicorum graecorum* 6/1). Leipzig–Berlin 1928 (Nachdruck Amsterdam 1964), I 71, 27, I 90, 8 und I 91, 18. Vgl. (Theophanes Chrysobalantes) /Anonymos, Περὶ χυμῶν, βρωμάτων καὶ πομάτων 18, 25 und 27, ed. I. L. IDELER, Physici et medici graeci minores. Berlin 1842 (Nachdruck Amsterdam 1963), II 266, 13, II 268, 25 und II 269, 10. Zum Autor s. J. A. SONDERKAMP, Theophanes Nonnus: Medicine in the Circle of Constantine Porphyrogenitus. *DOP* 38 (1984) 29–41.

(Trogir) mit ihrer langgezogenen Form, welche einer Gurke ähnelte⁷⁸. Ausführlichste Angaben über Gestalt und Nutzen der hier behandelten Frucht enthält das Werk von Symeon Seth. Er berichtet, das *tetrangurin* sei kalt und feucht, deshalb helfe es bei Fieber und hitzebedingten Magenproblemen und könne einem deswegen Ohnmächtigen wieder das Bewusstsein zurückbringen. Das Innere eines *tetrangurin* sei essbar, wogegen der äußere Teil sich als schwer verdaulich, schlechte Säfte erzeugend und fast giftig zeige⁷⁹. Weiters bezeichnet der Arzt diejenigen Früchte als besser, deren Samen kleiner sind, ohne über deren Verzehr zu sprechen, was eine weitere botanische Identifizierung auf Grund dieser Angabe verhindert. Seine Einordnung unter die Obstsorten führt zur Annahme, es hätte einen süßen Geschmack⁸⁰. Wenn man die Angaben aus den schriftlichen Quellen zusammenfasst, handelte es sich um große und süß schmeckende Früchte eines Kürbisgewächses, von dessen Fruchtfleisch man den inneren und nicht den äußeren Teil verzehrte, was am besten auf eine Wassermelone passt.

Daraus ergibt sich die Frage, ob die Byzantiner die Wassermelone überhaupt kannten. In der älteren Forschung gab es die Meinung, die Wassermelone sei auf den Balkan erst nach der Eroberung durch die Osmanen gelangt⁸¹. A. Watson schloss überhaupt die Verbreitung dieser Pflanze im gesamten Mittelmeerraum bis zum 10.–11. Jahrhundert aus: die in den Quellen erwähnten Früchte gleich Sachresten seien mit der bitter schmeckenden Koloquinte gleichzusetzen. Seiner Ansicht nach stamme die süße Wassermelone nicht aus Ägypten sondern aus Indien, habe sich im 11.–12. Jahrhundert in den Gebieten um das Mittelmeer weit verbreitet⁸². Bei Ausgrabungen an verschiedenen Orten, so in Ägypten⁸³, Palästina⁸⁴, auf Inseln der Ägäis⁸⁵ und in Südmakdonien⁸⁶, im Kaukasus-

⁷⁸ Constantine Porphyrogenitus *De administrando imperio*, ed. G. MORAVCSIK – R. JENKINS (*CFHB* 1). Washington, D.C. 1967, cap. 29 (136). Vgl. K. BELKE – P. SOUSTAL, *Die Byzantiner und ihre Nachbarn. Die De administrando imperio genannte Lehrschrift des Kaisers Konstantinos Porphyrogenetos für seinen Sohn Romanos* (*Byzantinische Geschichtsschreiber* 19). Wien 1995, 344.

⁷⁹ Symeon Seth, *Περὶ τροφῶν δυνάμεως* 108, 1–16 und 18–20 (LANGKAVEL).

⁸⁰ Hierophilos, *Περὶ τροφῶν κύκλος*, Juni I (210, 441–442 ROMANO). Aufzählung dieser Frucht zusammen mit anderen Obstsorten in den Ptochoprodromika II 65, Var. 3 (113 EIDENEIER).

⁸¹ E. MAYERHOFER – C. PIRQUET, *Lexikon der Ernährungskunde*. Wien–Leipzig–München 1923, 1087 und insbesondere M. PITRAT – M. CHAUVET – C. FOURY, *Diversity, History and Production of Cultivated Cucurbits*, in: *First International Symposium on Cucurbits*. Adana, Turkey, 20–23 May 1997, ed. K. Abak (*Acta Horticulturae* 492). Leuven 1999, 21–28, hier 22–23, nehmen ausgehend von der Ableitung der heutigen griechischen Bezeichnung für diese Frucht, καρπούζι, eine spätere Einführung der Wassermelone in Südosteuropa an.

⁸² A. M. WATSON, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World. The Diffusion of Crops and Farming Techniques, 700–1100*. Cambridge–New Rochelle–Melbourne–Sydney 1983, 5859 und 175, Anm. 4. Diskussion über Watsons Hypothese mit Literaturangaben bei AMAR – LEV, *Watermelon* 193–195.

⁸³ Dazu Marijke VAN DER VEEN, *Consumption, Trade and Innovation. Exploring the Botanical Remains from the Roman and Islamic Ports at Quseir al-Qadim, Egypt* (*Journal of African Archaeology, Monograph Series* 6). Frankfurt am Main 2011, 179–185 und Alison COX – Marijke VAN DER VEEN, *Changing Foodways: Watermelon (*Citrullus lanatus*) Consumption in Roman and Islamic Quseir al-Qadim, Egypt*. *Vegetation History and Archaeology* 17/Suppl 1 (2008) 181–189, hier 185–186. Vgl. Mary Anne MURRAY, *Fruits, Vegetables, Pulses and Condiments*, in: *Ancient Egyptian Materials and Technology*, ed. P. T. Nicholson – I. Shaw. Cambridge 2000, 609–655, hier 610, Tafel 24.1 und 633–634. Zu den Wassermelonen in den schriftlichen Quellen sowie ihre Abbildungen im Altertum s. J. JANICK – H. S. PARRIS – D. C. PARRISH, *The Cucurbits of Mediterranean Antiquity: Identification of Taxa from Ancient Images and Descriptions*. *Annals of Botany* 100/7 (Dezember 2007) 1441–1457, hier 1456 und H. S. PARRIS – Marie-Christine DAUNAY – J. JANICK, *The Cucurbitaceae and Solanaceae illustrated in Medieval Manuscripts known as the Tacuinum Sanitatis*. *Annals of Botany* 103/8 (Juni 2009) 1187–1205, hier 1201.

⁸⁴ AMAR – LEV, *Watermelon* 196–198.

⁸⁵ Dušana KUČAN, *Zur Ernährung und dem Gebrauch von Pflanzen im Heraion von Samos im 7. Jahrhundert v. Chr.* *Jahrbuch des Deutschen archäologischen Instituts* 110 (1995) 1–64, hier 18–19. Der Fund besteht aber aus einem halben Wassermelonnensamen, die Honigmelone ist hingegen mit 358 Samen präsent. Aus diesem Grund hat man darin einen Nachweis für eine von weit her zum Hera-Heiligtum gebrachte (und dort gegessene) Frucht und keinen Beleg für lokalen Anbau gesehen.

⁸⁶ DALBY, *Food* 347 stützt sich auf H. KROLL, *Kastanas. Ausgrabungen in einem Siedlungshügel der Bronze- und Eisenzeit Makedoniens 1975–1979. Die Pflanzenfunde* (*Prähistorische Archäologie in Südosteuropa* 2). Berlin 1983, 75–76 und IDEM, *Bronze Age and Iron Age Agriculture in Kastanas, Macedonia*, in: *Plants and Ancient Man. Studies in Palaeoethnobotany. Proceedings of the Sixth Symposium of the International Work Group for Palaeoethnobotany*, Groningen, 30 May – 3 June 1983, ed. W. van Zeist – W. A. Casparie. Rotterdam–Boston 1984, 243–246, hier 245, wo aber die Rede von Honigmelonnensamen ist. Deshalb ist der hier angesprochene Fundort mit einem Fragezeichen versehen.

raum⁸⁷, bis in das heutige Frankreich und die Niederlande⁸⁸, wurden jedoch Samen von Wassermelonen geborgen, anhand derer die jüngere Forschung die Grundzüge von Watsons Theorie widerlegte und die Anwesenheit dieser Pflanze im östlichen Mittelmeerraum bis zum Ende der Antike bestätigte. Von besonderer Bedeutung sind die Ausgrabungen in Quseir al-Qadim (Ägypten), wo die Archäologen festgestellt haben, dass dort Samen von Wassermelonen aus zwei Epochen vorhanden sind – aus römischer (1.–3. Jahrhundert) und islamischer Zeit (11.–15. Jahrhundert), wobei die aus der Antike kleiner sind als diejenigen aus dem Hoch- und Spätmittelalter⁸⁹. Diese Tatsache führte die niederländische Archäologin Van der Veen zur plausiblen Hypothese, dass man zur Zeit der Araberherrschaft auf der Basis früherer Sorten eine neue, mit größeren Früchten selektiert hat. Ob die heutigen Wassermelonen von dieser Züchtung abstammen, bedarf einer DNA-Untersuchung, die noch aussteht⁹⁰.

Die Erkenntnisse der archäobotanischen Untersuchungen ergänzt die byzantinische Kunstgeschichte. Janick, Paris und Parrish setzten sich mit den bildlichen Darstellungen verschiedener Sorten von Kürbisgewächsen auseinander und gelangten zur Schlussfolgerung, dass die Wassermelone zumindest auf frühbyzantinischen Abbildungen begegnet. Dies gilt für Mosaiken aus Nordafrika und zu Argos, von denen letzteres eine Personifizierung des Monats August zeigt. Er hält in seiner rechten Hand ein Kürbisgewächs, dessen Durchmesser etwa der Länge einer offenen Hand entspricht. Dazu weist die Schale mit ihren sich abwechselnden grünen und hellen Streifen auf eine Wassermelone hin, deren im Vergleich zu den heutigen Früchten kleinere Form zugunsten der Hypothese seitens Van der Veen spricht⁹¹.

Die Erkenntnisse unterschiedlicher wissenschaftlicher Disziplinen ergeben mit hoher Wahrscheinlichkeit, dass die Byzantiner die Wassermelone kannten. Eine Schwierigkeit bezüglich des *tetrangurina* besteht aber im Faktum fort, dass die Cucurbitaceae sich untereinander sehr leicht kreuzen lassen, wobei neue Sorten mit verschiedener Form und Größe entstehen können. Diesbezüglich berichten die arabischen Quellen von Wassermelonen, deren Ernten sich von einander unterscheiden⁹². Die sichere Identifizierung dieser Frucht mit der Wassermelone oder den heutigen griechischen *tetrangura* (große Gurken)⁹³ bleibt also offen, solange man keine Samenfunde aus dem Gebiet von Konstantinopel, etwa aus Pege hat, von dessen *tetrangura* die Rede in den Ptochoprodromika ist⁹⁴.

⁸⁷ KUČAN, Samos 18–19.

⁸⁸ Krystyna WASYLIKOWA – Marijke VAN DER VEEN, An Archaeobotanical Contribution to the History of Watermelon, *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum&Nakai (syn. *C. Vulgaris* Schrad.). *Vegetation History and Archaeobotany* 13 (2004) 213–217, hier 214 mit Bibliographie.

⁸⁹ VAN DER VEEN, Consumption 182 und COX – VAN DER VEEN, Watermelon 182–183 und Abb. 2.

⁹⁰ VAN DER VEEN, Consumption 185.

⁹¹ Zu den Darstellungen siehe JANICK *et alii*, Cucurbits 1452, Abb. 5 D und E; zur Villa in Argos siehe Gunilla ÅKERSTRÖM-HOUGEN, The Calender and Hunting Mosaics of the Villa of the Falconer in Argos. A Study in Early Byzantine Iconography (*Skrifter utgivna av Svenska institutet i Athen* 4^o, 23). Stockholm 1974, 29, Abb. 10:2 (schwarz-weiß) und 3:2 (farbig) und 81, wo die Verfasserin die Frucht als Melone identifiziert.

⁹² AMAR – LEV, Watermelon 199. Zur leichten Kreuzung siehe auch PARIS *et alii* 1201.

⁹³ D. B. DEMETRAKOS, Μέγα λεξικὸν ὅλης τῆς ἐλληνικῆς γλώσσης. Athen 1958, VIII 7167, der das neugr. *tetranguro* als eine volkssprachliche Bezeichnung von πέπων ὁ ἡμερος (Gurke) erklärt. Dazu auch GENNADIOS, Λεξικὸν II 716.

⁹⁴ In Hinsicht auf die oben erwähnte Hypothese der niederländischen Archäologin M. van der Veen wäre es von Nutzen, eventuelle Samenfunde aus dem Bereich des Byzantinischen Reiches mit der Größe von Wassermelonensamen aus römischer und islamischer Zeit zu vergleichen, damit man feststellen kann, auf welche der beiden die byzantinischen Exemplare zurückgehen.

χλεμπόνα, ἦ (III 197–7)

Die Online-Version des *TLG* enthält keine zusätzlichen Belege für diese Bezeichnung. Aus etymologischen Gründen schlägt Eideneier eine Übersetzung als Honigmelone vor⁹⁵, worauf der Gebrauch des Verbs χλεμπονιάζω im Porikologos in Bezug auf die überreife und aufgeplatzte Melone hindeutet⁹⁶.

Neben zahlreichen Termini zu Nahrungsmitteln bieten uns die Ptochoprodromika einen Einblick insgesamt in die kulinarische Mentalität der Byzantiner. Es ist ersichtlich, dass die Ernährung auf Gemüsebasis nicht sehr beliebt war, Fleischgerichte sowie zahlreiche Naschereien mehr Anklang fanden. Zu den letzteren zählten Früchte und Nüsse verschiedener Art und besondere die aus Obst (Quitten, Zitronat Zitronen, Granatäpfeln, Walnüssen) unter der Beigabe von Honig (bzw. Zucker) zubereiteten Süßspeisen.

⁹⁵ EIDENEIER, *Ptochoprodromologica* 85. Dazu auch MPAMPINIOTES, *Ετυμολογικό λεξικό* 1600.

⁹⁶ Porikologos II 75–77, ed. Helma WINTERWERB, *Porikologos*. Einleitung, kritische Ausgabe aller Versionen, Übersetzung, Textvergleiche, Glossar, kurze Betrachtungen zu den fremdsprachlichen Versionen des Werkes sowie zum Opsarologos (*Neograeca medii aevi* 7). Köln 1992, 149: καὶ ἐγὼ οὐκ ἔχω τινὰ πρὸς βοήθειαν, διότι ὁ θεῖος μου ὁ γέρον Πέπονος ἐχλεμπόνιασεν ἀπὸ τὸ γῆρας καὶ ἐσχίσθη καὶ τρέχει ἢ γαστέρα του.

