

über eine Doppelmonarchie. Beide Teile, Juda und Israel, waren seit alters von einem Städtequerriegel, gebildet von den kanaanäischen Städten Geser, Saalbim, Ajalon, Jerusalem, getrennt gewesen. Denn gegen die Städte sowohl der Philister als auch der Kanaanäer hatten die Hebräer keine Mittel besessen. Erst David gelang es, das angeblich uneinnehmbare Jerusalem zu erobern und zu seiner Hauptstadt zu machen. Die frühen Hebräer endlich waren Nomaden gewesen. Ägypten hatte solche Nomaden, sofern die Lebensbedingungen in Wüste und Steppe nichts mehr hergaben, durchaus aufgenommen, registriert und ihnen Land zugewiesen, wofür sie allerdings Gegenleistungen zu entrichten hatten: sie wurden zu Dienstleistungen bei Bauvorhaben herangezogen. „Diese Forderung rief bei den an Freiheit gewöhnten Nomaden einen Aufruhr hervor, sie ergriffen die Flucht. Diese Flucht einiger Hebräer aus Ägypten, die sich zeitlich nicht festlegen läßt, wurde zum Fixpunkt der Geschichte, weil sie entgegen aller sonstigen Erfahrung gelang.“ (S.13)

Nun ist dies insgesamt wohl nichts Neues. Wie weit Clauss Auffassungen vertritt, die nicht der *communis opinio* entsprechen, vermag ich als völliger Nichtfachmann nicht zu beurteilen. Immerhin ist Clauss durch eigene Forschungen zum Thema ausgewiesen. Was aber jeden Leser erfreuen muss, ist die klare Gliederung und die durchdachte und lebendige Darstellung. Die Lektüre ist Genuss und Bereicherung; man möchte sie geradezu verschlingen. Bitte mehr solcher Bücher!

HANSJÖRG WÖLKE

*Lendle, Otto: Die Söldner des Kyros. Historischer Tatsachenroman. Darmstadt: Primus Verlag 1999. 359 S., 39,80 DM (ISBN 3-89678-216-9).*

„Von da zogen sie in x Tagen xy Parasangen nach xyz“, tönt es jedem entgegen, der im Gespräch mit Menschen, die irgendwann einmal Griechischunterricht hatten, auf Xenophon kommt. Die entsprechenden Textstellen waren vermutlich nicht die Kerntexte der schulischen Anabasis-Lektüre, aber sie sind in ihrer Monotonie prägend für das gesamte Bild des Autors.

Erfreulich anders ist schon der Anfang von Lendles Buch, der von Xenophons Einstieg völlig abweicht und zunächst die Ankunft des Atheners in Ephesos ausführlich schildert. Gerade in dieser Partie, die L. frei von seiner Quelle ausgestalten kann, zeigt sich, dass er es versteht, Hintergrundinformationen über Olivenöl, Wein, attische Vasen als wichtige Exportgüter Athens, den Dank an die Götter nach einer glücklichen Reise u. a. in die Erzählung einzugliedern, ohne belehrend zu wirken. Nur selten bleiben im ganzen Buch Begriffe wie Pteryges oder Hybris ohne eindeutige Erklärung für den interessierten Laien stehen. Gerade am Anfang finden sich auch liebevoll gestaltete Details wie die Charakteristik des Kapitäns Nikagoras, der als maulfauler Brummbär, aber gleichzeitig guter und stolzer Seemann dargestellt wird. Schon an so früher Stelle findet sich eine Schilderung der Ordnung, die Kyros, der zum ersten Mal genannt wird, in seinem Herrschaftsbereich geschaffen hat. Sie dient neben weiteren Charakteristika des Persers dazu, Spannung aufzubauen und zugleich die Bedeutung des Kyros im weiteren Verlauf vorzubereiten. Diese Partie integriert L. in den Einladungsbrief des Proxenos an Xenophon, so dass von Anfang an sehr viel deutlicher als in der Anabasis motiviert wird, warum Xenophon sich auf ein solches Abenteuer einlässt. Zusammen mit der Schilderung der Reaktion des Xenophon, seiner Aufregung, seiner schlaflosen Nächte, der Entwicklung wichtiger Entscheidungen in Gesprächen, entsteht gegenüber dem nüchternen Bericht in der Anabasis eine lebendige Szene. Auch in anderen Passagen fügt L. Charakterisierungen, die ja auch in der Anabasis durchaus vorhanden sind, an erzählerisch günstigen Stellen ein, während sie bei Xenophon in der Regel schematisch der Schilderung des Todes des Betroffenen folgen.

An Stellen, die in der Anabasis bereits Reden enthalten, ist man häufig überrascht, wie wenig an zusätzlicher Rahmenschilderung ausreicht, um aus dem spröden Xenophontext interessante, manchmal sogar spannende Szenen zu gestalten. Andererseits gelingt es L., Xenophons lange, der Selbststilisierung dienende Reden, die gegen Ende der Anabasis zunehmen, angenehm zu ver-

kürzen und in indirekter Rede zusammengefasst wiederzugeben. Weite Partien in L.s Werk muten fast wie Übersetzungen seiner Quelle an; sein Kunstgriff liegt ganz einfach darin, die ursprüngliche Erzählung in der 3. Person durch Ich- bzw. Wir-Erzählungen zu ersetzen. Allein dadurch entsteht eine viel größere Intensität, während Xenophons gewollte Distanzierung bei heutigen Lesern eher Langeweile hervorruft. Die Verlebendigung entsteht auch, indem deutlicher als in der Anabasis Emotionen des Heeres und seiner Anführer, ihre Verzweiflung und Freude geschildert werden.

Es bleibt nur die Frage, wer dieses gelungene Buch lesen wird. L.s im Nachwort geäußerten Wunsch, einem „breiteren Publikum den Zugang zur Anabasis zu eröffnen“ (S. 352), sehe ich im Hinblick auf seine Verwirklichung mit (hoffentlich zu) großer Skepsis. Gerade für diese Leser wäre allerdings ein ausführlicherer Erläuterungsteil und detaillierteres Kartenmaterial wünschenswert gewesen, während die Transkriptionen aus dem Griechischen verzichtbar sind. Für Kinder, die die Abenteuergeschichte reizen könnte, ist die Darstellung wohl zu erwachsen. Gern benutzen wird das Buch aber der Griechischlehrer, der nicht im Original gelesene Stellen auf interessante Weise überbrücken oder auch Xenophons gestalterische Mittel auf der Basis eines Vergleichs mit L. herausarbeiten will, und vielleicht auch der eine oder andere Schüler, der die ganze Anabasis im Zusammenhang lesen möchte, ohne auf Xenophon selbst zurückgreifen zu müssen.

DAGMAR NEBLUNG, Berlin

*Dalby, Andrew: Essen und Trinken im alten Griechenland. Von Homer bis zur byzantinischen Zeit. A. d. Engl. v. Kai Brodersen. Stuttgart: Reclam 1998. 351 S., 68,00 DM (ISBN3-15-010443-2).*

Darstellungen griechischer Küche hat es auch in der Vergangenheit bereits gegeben. Ich erinnere hier nur an Orths Artikel „Kochkunst“, RE 11,1 (1921) 944-982. Friedrich Bilabel: Antike Küche. München 1927. Don u. Patricia Brothwell: Food in Antiquity. London 1969 (dt. Manna und Hirse. Mainz 1984). Aber was Andrew Dalby hier vorgelegt hat, übertrifft an Umfang, Länge des behandelten Zeitraumes und Detailreichtum al-

les, was bisher erschienen ist. Die deutsche Ausgabe ist mehr als nur eine Übersetzung des vor drei Jahren erschienenen englischen Werkes „Siren Feasts“, sondern eine Neubearbeitung durch den Autor. Die Bibliographie umfasst über 19 eng bedruckte Seiten (der Band ist nicht Teil der Universalbibliothek; sein Format ist über doppelt so groß!), die Anmerkungen 40 Seiten. Die umfangreiche, häufig farbige Bebilderung erklärt auch den Preis.

Dalby schickt ein Kapitel voraus, in dem er die verschiedenen Gelegenheiten des Essens, Opfer, Essen mit Gästen, Essen zu Hause, und in diesem Zusammenhang vor allem auch die Rolle der Frau (sie aß offenbar meist, was übrig blieb) zu klären. Die eigentliche Darstellung beginnt mit der prähistorischen Welt der Ägäis. Veröffentlichungen über Ausgrabungsfunde wertet Dalby dabei in hohem Umfang aus, begonnen bei Rhinoceros-, Nilpferd- und Elefantenknochen (!) an Fundstätten in Thessalien aus der Zeit von 50 000 bis 30 000 v. Chr. Daraus wird deutlich, dass der deutsche Titel, der die Darstellung auf das „alte Griechenland“ beschränkt, so nicht zutrifft, auch der Untertitel nicht. Dasselbe gilt für das andere Ende der Zeitskala: Auch die Küche von Byzanz, diejenige des osmanischen Reiches und ein kurzer Ausblick auf „Lebensmittel und Wein der modernen Ägäis“ beschließen das Buch.

Die Fülle von Informationen, die dazwischen ausgebreitet wird, beeindruckt tief. So erfährt man, nur um einiges herauszugreifen, dass in Athen und den anderen Städten Mittel- und Südgriechenlands, anders als es manchmal nach der Ilias und der Odyssee zu sein scheint, Rind- und Kalbfleisch eher selten gegessen wurden, dafür jedoch auch Hunde und Wildesel (beide jedoch kein Essen, das hohes Ansehen genoss). Ja Galen berichtet sogar, dass „vor langer Zeit skrupellose Wirte und andere“ die Möglichkeit entdeckt hätten, Menschenfleisch zu servieren – aber klingt das nicht doch nach einer bloßen Schauergeschichte?

Die wichtigsten Kohlehydratlieferanten – heute heißt das ja nach dem englischen „cereals“ „Zerealien“ – waren Gerste, deren Schrot ἄλφιτον hieß, und eine einfache Form des heutigen Weizens, der Emmer, und sein Mehl, das ἄλευρον.