

Asparagus — römischer Spargel

Ein neues Bleietikett mit Graffiti aus Trier

Seit einem Dutzend von Jahren ist eine gewisse Aufmerksamkeit auf eine nur auf den ersten Blick unscheinbare Fundgruppe gelenkt worden. Es handelt sich dabei um kleine, knapp 2 x 4 cm große Bleibleche, die als Etiketten mit handschriftlichen Notizen versehen sind. Wurden sie früher als mit Erde verkrusteter „Bleischrott“ unbeachtet beiseite gelegt oder gar verworfen, so ist heute bekannt, daß sie bei einem genaueren Studium der Schrift nach einer Reinigung unter günstigen Umständen erstaunliche, wirtschafts- und kulturgeschichtlich bedeutsame Informationen preisgeben können.

Das hier vorzustellende Warenetikett (EV 93,147) aus Trier-Süd ist, soweit zu sehen ist, mit seiner Aufschrift der vielleicht erste sichere archäologische Nachweis für Spargel in römischer Zeit. Gefunden wurde es im Aushub aus einer Baustelle an der Friedrich-Wilhelm-Straße. Ausgrabungen an dieser Stelle direkt südöstlich vor den Barbarathermen haben ein reich ausgestattetes römisches Wohnhaus zutage gefördert.

Das Bleietikett von 1,6 x 3,25 cm bei etwa 1 mm Dicke hat, wie bei den Etiketten üblich, links ein Loch, durch welches ein Draht oder eine Schnur zum Anhängen gezogen war. Das Loch, hier von der Vorderseite mit seiner Spargelnotiz zur Rückseite hin eingedrückt, ist während der Aufhängung des Etikettes leicht ausgeschliffen worden. Alle vier Kanten sind originale Schnittkanten. An der Oberseite der Vorderseite ist oben rechts eine Linie, die von einem Schnittversuch wohl mit der Schere herrührt. Eine ältere Schrift ist nicht festzustellen. Um die zweite Seite lesen zu können, ist das Etikett wie die meisten anderen um 180° über die Querachse von der Vorderseite zur Rückseite hin umzudrehen.

Die Vorderseite (Abb. 1) trägt in kleinen, 4,5 bis 8 mm großen Buchstaben eine deutlich zu lesende Aufschrift:

| | |
|---------|--------------|
| ✕ I | (denarius) I |
| ASPARAG | asparag(us) |

Diese Notiz ist eindeutig zu lesen als *asparagus*-Spargel im Wert eines Denars. Die Wertangabe ist in der oberen rechten Ecke notiert. Der erste Buchstabe der zweiten Zeile ist wegen eines Knicks im Etikett leicht beeinträchtigt. Die Endung *-us* fehlt; eine solche Erscheinung ist in handschriftlichen Notizen, etwa aus Pompeji, häufiger festzustellen.



Abb. 1 Bleietikett, *asparagus*. M. 2:1.

Ist damit im zweiten Vers, im Pentameter, von Martial der wilde oder ein nur unkultivierter, weniger hochgezüchteter Spargel gemeint? Die Mengen- und Preisangaben des Höchstpreisediktes Diokletians von 301 n. Chr. legen nahe: Notiert ist dort für Gartenspargel, das Bündel mit 25 Stangen (*asparagi hortulani fascis habens n. XXV*) ein Preis von sechs Denaren, für wilden Spargel im Bündel von 50 Stangen ein Preis von vier Denaren (Edict. Diocl. 6,34–35). Es handelt sich dabei wohl eher um die jeweils gleichgroße Menge Spargel, kaum um die doppelte Menge wilden Spargels. Beide Größen, 25 Stangen Gartenspargel und 50 Stangen wilder Spargel, sind wohl „Haushaltsmengen“ von jeweils etwa einem Kilogramm oder etwa drei römischen Pfund. Das würde zudem bedeuten, daß der wilde Spargel nur halb so dick war wie der Gartenspargel. Nach diesen Prämissen muß der dann höherwertige Gartenspargel in einem Verhältnis von 3:2 im Wert zum wilden Spargel gestanden haben. Wären die Stangen von wildem wie gezüchtetem Spargel gleichstark und wäre demnach im Diokletiansedikt die doppelte Menge wilden Spargels gemeint, würde sich das Wertverhältnis zwischen Gartenspargel und Wildspargel sogar noch weiter zu Ungunsten des letzteren verschieben; die Wertrelation wäre sogar nur noch 3:1.

Unter Berücksichtigung des Wertverhältnisses ist auch eine Passage des Satirendichters Juvenal aus der Zeit um die erste Jahrhundertwende n. Chr. nicht mehr unbedingt als Zeugnis für den Vorzug von wildem Spargel anzusehen. Juvenal bietet für ein festliches Mahl ein ausgesucht schönes, fettes Böckchen aus tiburtinischer Flur an, so zart, wie kein anderes in der Herde, welches gefüttert war mit

Milch und wildem Spargel (*montani asparagi*), den die Meierin sammelte, wenn sie die Spindel einmal beiseite gelegt hatte (Juv. 11,68 f.):

... *qui plus lactis habet quam sanguinis, et montani
asparagi, posito quos legit vilica fuso.*

Mit diesem aus der Hirtenidylle entlehnten Bild wird aber doch nichts anderes ausgesagt, als daß der wilde Spargel hier gar als Viehfutter genommen wurde. Zu einem ähnlichen Ergebnis mag man auch bei genauer Betrachtung einer einschlägigen Pliniusstelle (Plin. nat. 19,54) kommen: In seiner Kritik am luxuriösen Verlangen zu Gaumenfreuden beobachtet Plinius, daß nicht mehr wilder Spargel (*silvestris corruda*) genügt, sondern daß es ein hochgezüchteter Spargel (*altilis asparagus*) sein soll: „Wilden Spargel bringt die Natur hervor, damit ihn allenthalben jeder stechen kann. Aber nun sind diese gemästeten Spargel zu sehen; in Ravenna wiegen drei Stangen ein Pfund — welche Ungeheuer für den Magen!“ Trotz der Kritik aus der Feder des Plinius ist dennoch auch hiernach der gezüchtete Spargel allgemein der höher eingeschätzte, jedenfalls was den Geschmack angeht. Aus medizinischer Sicht dagegen wird dem wilden Spargel stärkere Wirkkraft (*efficacior vis*) beigemessen (Plin. nat. 20,110. Athenaios, Deipn. 2,62).

Für den Spargelanbau im Norden des Römischen Reiches von besonderer Bedeutung ist eine Nachricht, die wir ebenfalls von Plinius (nat. 19,145) haben. Eine dritte Spargelart, die zwischen dem wilden und dem gezüchteten Spargel anzusiedeln ist, war bemerkenswerterweise auch in Obergermanien verbreitet: „Es gibt noch eine andere Art Spargel, die geringerer Pflege bedarf als der Gartenspargel, die aber zarter ist als wilder Spargel und die allenthalben doch auch in den Bergen vorkommt. Die Fluren Obergermaniens sind voll davon, so daß die Bemerkung des Kaisers Tiberius nicht unberechtigt ist, dort wachse eine dem (Garten?) Spargel höchst ähnliche Pflanze“. Nicht eindeutig zu beantworten ist die Frage, inwieweit der für Obergermanien damit für das 1. Jahrhundert n. Chr. bereits überlieferte Spargel schon einem gezielten Anbau entspringt. Plinius spricht von einem Vorkommen dieses Spargels in Obergermanien *in campis*, das heißt „in den Ebenen“ im Gegensatz zu *in montibus*, das heißt aber nicht zwingend „auf agrarisch genutzten Flächen“.

Nach allen Auskünften der Agrarschriftsteller zu den Methoden des Anbaus muß es sich, wie betont, jeweils um grünen Spargel handeln, da die Anweisung, die Spargelsprossen mit Erde zu bedecken, fehlt. Dennoch genoß eine hellere Farbe wohl eine höhere Wertschätzung, wenn dem weißeren Spargel auch eine stärkere Heilkraft beigemessen wurde (Plin. nat. 20,110).

Auf dem Trierer Etikett, das nur lapidar *asparagus* notiert, wird wohl Spargel aus Gartenanbau gemeint sein. Der Spargel war sicherlich von grüner Farbe. Zur Einschätzung der Warenmenge ist der auf dem Etikett mitvermerkte Preis von Bedeutung.

Aus den auf dem gut erhaltenen Etikett noch feststellbaren beim Schreiben aufgeworfenen Graten ist die Abfolge der Beschriftung zu ersehen. Das Denarzei-

chen ist das übliche *X* mit danach durchgezogenem Querbalken. Das Zahlzeichen *I* hinter dem Denarzeichen geht durch die Oberlänge des *G* der unteren Zeile. Das bedeutet, daß die Zahl und damit die Wertangabe überhaupt zuletzt auf dieser Seite des Etikettes aufgeschrieben worden ist.

Die einzige Wertangabe zu Spargel, die bislang bekannt war, ist im Höchstpreisedikt des Diokletians von 301 n. Chr. überliefert (Edict. Diocl. 6,34–35). Im Gegensatz zum Trierer Etikett bringt das Edikt den Preis in Relation zu einer bestimmten Quantität:

| | | |
|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| <i>asparagi hortulani</i> | <i>fascis habens n. XXV</i> | X <i>sex</i> |
| <i>asparagi agrestes</i> | <i>no. quinquaginta</i> | X <i>quattuor</i> |
| Gartenspargel | das Bündel zu 25 Stück | 6 Denare |
| wilder Spargel | 50 Stück | 4 Denare |

Der wilde Spargel ist hier in der Tat der minderwertigere. Im Diokletiansedikt wird auch sonst die geringere Qualität stets an zweiter Stelle genannt. Ein Preisverhältnis von 3:2 oder gar 3:1 zwischen Gartenspargel und wildem Spargel ist bereits erörtert worden. 25 Stangen des Gartenspargels mögen ein Gewicht von gut einem Kilogramm oder drei römischen Pfund gehabt haben, wenn heute 22 bis 24 Stangen der Handelsklasse II–III etwa ein Kilogramm ausmachen. Hält Plinius ravennatishen Spargel von einer derartigen Dicke, daß drei Stangen ein römisches Pfund (327, 45 g) ausgemacht haben sollen (Plin. nat. 19,54), für erwähnenswert, so kann das nicht erstaunen; heute wiegt eine gut 20 mm dicke, in der Handelsklasse I und II häufiger anzutreffende Spargelstange leicht über 100 Gramm, was mit den von Plinius angestellten Beobachtungen übereinstimmt.

Das Etikett nennt einen Preis von einem Denar. Wenn man von einer Denarrelation zwischen mittlerer Kaiserzeit und Diokletiansedikt von knapp 1:70 für Getreide und Olivenöl, etwa 1:100 für Wein oder auch etwa 1:70 für Gold ausgeht, kann die Menge des Trierer Etikettes für ein Denar gut das zehnfache der Menge betragen haben, die später im Diokletiansedikt genannt ist. Ohne daß zahlreiche Unsicherheitsfaktoren hier berücksichtigt werden können, darf vielleicht dennoch in Anbetracht der oben genannten Relationen vermutet werden, daß dem Spargel im Wert von einem Denar des Trierer Etikettes zur Zeit des Diokletiansediktes eine Menge Spargel in Höhe von etwa 70 Denaren, also etwa 10–12 Bündel mit 25 Spargelstangen entsprochen haben können. Das bedeutet, daß die Menge Spargel für einen Denar des Trierer Etikettes gut 10 Kilogramm betragen haben mag.

Unter diesen Voraussetzungen ist auch der Schreiber des Etikettes näher zu identifizieren. Mit der errechneten Menge mag eine Sendung für den Markt bezeichnet gewesen sein, da eine „Haushaltsmenge“ wesentlich überschritten ist und allenfalls noch eine Menge für ein großes Mahl in Frage kommen kann.



Abb. 2 Bleietikett, *ex sorata*. M. 2:1.

Der Graffito der Rückseite (Abb. 2) nennt eine weitere Ware. *Ex sorata* läßt sich in der hier vorliegenden Form, ob als ein zusammenhängendes Wort oder als ein präpositionaler Ausdruck, ohne Korrektur bislang nicht sinnvoll lesen. Erst mit der Konjektur zu *ex sor(b)ata* ist eine weitere Ware zu konstatieren: ein Produkt aus oder mit *sorbum*, der Vogelbeere oder auch des Speierlings. Martial hat nicht weit von den oben zitierten Versen zum Spargel auch die Vogelbeeren - *sorba* - besungen (Mart. 13,26). Eine abgeleitete Wortbildung mit dem meist weiblichen Suffix *-ata* ist im Bereich der Pflanzen häufiger zu beobachten, so *apiata*, *elata hortensia*, *granata*, *lanata*, *optata*, *petrata*, *solata herba*, *testiculata* (André 1985). Ebenso üblich ist der mit *ex* gebildete präpositionale Ausdruck bei pflanzlichen Produkten, beispielsweise bei der vielbeachteten Dosenaufschrift aus Haltern in Niedergermanien *ex radice Britanica* (Fitzpatrick). Verbunden mit der Präposition *ex* wird allgemein ein Stoff genannt, aus dem etwas bereitet ist. Ohne eine andere denkbare sinnvolle Lesungsmöglichkeit zur Verfügung zu haben, zeigt die Rückseite des Etikettes demnach ein aus der Vogelbeere hergestelltes Produkt *ex sorbata*. Aus der literarischen Überlieferung bekannt sind zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten der Vogelbeere, ob getrocknet, konserviert in Branntwein, verarbeitet zu Wein (André 1981, 76; 89 f.; 173) oder zubereitet als kalter oder warmer Auflauf (*patina de sorbis calida et frigida*) mit acht Eiern und vier kleinen Hirnen (Apic. 4,2,33). In Verbindung mit dem Gemüse Spargel mag es sich auf dem neugefundenen Trierer Etikett um eine zweite Ware handeln, die auf dem Markt feilgeboten wurde.

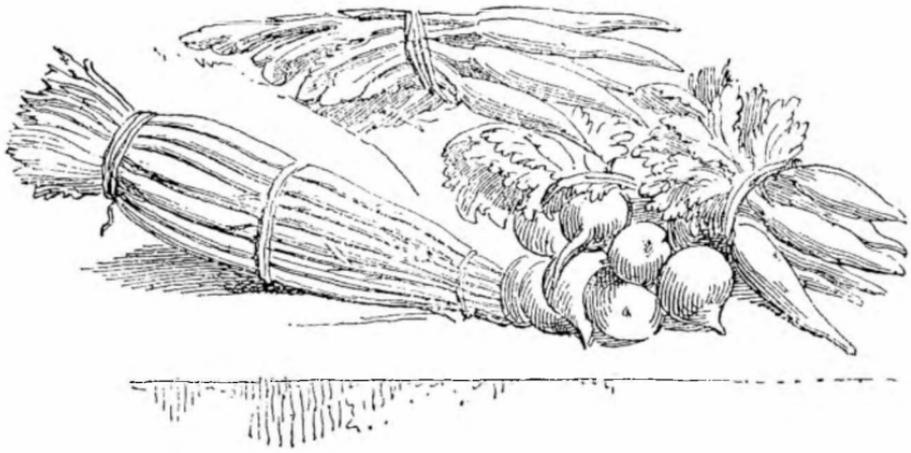


Abb. 3 Wandmalerei aus Pompeji: Spargel(?), Möhren und Radieschen.

Wie schon bemerkt, ist die Handschrift dieselbe auf Vorder- und Rückseite. Gerade das *R* auf beiden Seiten des Etikettes verrät einen geübten Schreiber. Auf eine zügige Schrift deutet auch der Abstrich des *P* der Vorderseite und des *T* der Rückseite, jeweils mit einem kleinen Bogen am Fuß. Die *S* weisen jeweils eine kürzere Oberlänge und eine stärkere Unterlänge auf. Schließlich ist die Angabe einer Zahl, im ersten Fall mit Sicherheit eines Preises, jeweils oben rechts über der Produktbezeichnung angebracht.

Der Schreiber des Etikettes wie die zitierten Waren, insbesondere der auf der Vorderseite des Etikettes genannte Spargel, stehen für den hohen Grad der Romanisierung im antiken Trier gegen Ende des 2. Jahrhunderts n. Chr. Vermutlich ist der Schreiber im Milieu des Marktes zu suchen; er hat sich als handschriftlich gewandt entpuppt. Der nach dem Etikett verhandelte Spargel ist ein Indikator für den Lebensstandard in der Römerstadt. Archäologische Nachweise dieses Gemüses der gehobenen Tafel sind naturgemäß selten. Um so mehr ist es als besonders bemerkenswerte Tatsache einzustufen, daß dieser Nachweis für Spargel, für seinen Anbau, seine Vermarktung und selbstverständlich seinen Verzehr ausgerechnet in Trier zutage trat. Der Fund gibt auch eine eindeutige Antwort auf die Überlegung der Archäobotanikerin Udelgard Körber-Grohne (1988, 253): „Wenn man bedenkt, wie bekannt und beliebt der Spargel im Römischen Reich während des Altertums war, wäre es sehr wohl möglich, daß seine Kultur auch mit in die römischen Provinzen gebracht wurde und Nachweise anhand von Samen nur noch ausstehen“.

Es handelt sich mit dem flüssig geschriebenen Graffito um einen der wenigen oder den vielleicht bislang sogar einzig sicheren archäologischen Nachweis für römischen Spargel. Gelegentlich scheinen noch einige wenige Stilleben pompejanischer Wandmalereien ein Spargelbündel neben anderen Gemüsen zu zeigen (Abb. 3. vgl.

Eckstein). Die Bronze eines angeblich aus dem österreichischen Donauraum kommenden römischen Spargels befindet sich im Spargelmuseum Schrobenhausen (Bayern). Die Stellung dieses Gemüses verdeutlichen vereinzelt literarische Schilderungen von Gastmählern und die Apicius zugeschriebenen Rezepte. Gemeinsam mit den Artischocken — „Disteln, deren Genuß dem einfachen Volk sowieso verwehrt ist“ — zählt Plinius (nat. 19,54) den Spargel zu den kulinarischen Ausschweifungen. An eine reiche und bunte Tafel, eine *cena pontificalis*, erinnert der Schriftsteller Macrobius (sat. 3,13,12) Anfang des 5. Jahrhunderts n. Chr.: als Vorspeise (*ante cenam*) Drosseln auf Spargeln - *turdim asparagos subtus*. In diese Richtung gehen auch die Apicius zugeschriebenen Rezepte für die Zubereitung ausgesuchter Tafelgenüsse, etwa kalter Spargelaufguss (*patina de asparagis frigida*) mit Vögeln (Feigendrosseln - *ficedulae*) garniert oder Spargelomelett (*aliter patina de asparagis*) in Wein (Apic. 4,2,5.6). Es scheint, das Problem war gleich über die Zeiten, für den Profi wie für den Hobbykoch: Wie kann ich mit einer besonderen Kreation meine Gäste überraschen? Der inschriftliche Nachweis von Spargel im römischen Trier unterstreicht wieder einmal mit dem hier nachgewiesenen Lebensmittel das Bild einer voll in das römische Leben und in die Stadtkultur integrierten Siedlung.

Literatur

J. André, L'alimentation et la cuisine à Rome (Paris ²1981). — J. André, Les noms de plantes dans la Rome antique (Paris 1985). — Ch. Daremberg, E. Saglio, Dictionnaire des antiquités grecques et romaines (Paris 1881 ff.) 1149 f. s. v. cibaria. — F. Eckstein, Untersuchungen über die Stilleben aus Pompeji und Herculaneum (Berlin 1957) Spargel Nr. I 37; II 33. Vorbehalte gegenüber der Identifizierung in beiden Fällen S. 16; 44. — S. Mrozek, Prix et rémunération dans l'occident romain (31 av.n.è. – 250 de n.è.) (Danzig 1975). — A. P. Fitzpatrick, Ex Radice Britanica. Britannia 22, 1991, 143–146. — U. Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie (Stuttgart ²1988) bes. 249–255. — E. Römer-Martijnse, Römerzeitliche Bleietiketten aus Kalsdorf, Steiermark. Österreichische Akademie der Wissenschaften. Phil.-Hist. Klasse Denkschriften 205. Bd. (Wien 1990). — L. Schwinden, Römerzeitliche Bleietiketten aus Trier. Zum Handel mit Pfeffer, Arznei und Kork. Trierer Zeitschrift 48, 1985, 121–137. — L. Schwinden, Lateinische Graffiti auf römischen Bleietiketten. Trierer Zeitschrift 55, 1992, 465–475. Für die Auskunft zur Spargel-Bronze im Spargelmuseum Schrobenhausen danke ich Frau Heller.

Abbildungsnachweis

Abb. 1–2: Foto RLM Trier RE 93,79/22; 23.
 Abb. 3: nach Daremberg-/Saglio Fig. 1444.
 Zeichnungen Franz Josef Dewald, RLM Trier.

Lothar Schwinden