

Griechischer Spargel und Sogdische Blumen

Douglas Fear

Zusammenfassung

Zu den erfreulichen Erscheinungen des Frühlings gehören auch kulinarische Freuden, in Deutschland allen voran der Spargel. Im Nachstehenden möchte ich ein wenig in die etymologische Erde stechen, in der dieses Wort „wächst“.

Der Spargel ist eine durchaus alte Kulturpflanze. Sie gehört der Familie der Liliengewächse an (wie auch der Lauch, die Zwiebel, und der Knoblauch). Ursprünglich aber wurde der Spargel wild gefunden und konsumiert. Die wissenschaftliche Bezeichnung ist *Asparagus officinalis*; insgesamt gibt es, von dieser kultivierten Form abgesehen, etwa 300 Spezies, die in einer Region heimisch sind, welche von Sibirien bis Südafrika reicht. Auszuschließen ist auch nicht, dass es heimische Spezies dieser Pflanze in Südamerika ebenfalls gibt (Kiple & Ornelas 2000: 1723).

Die wilde Form unserer Kulturpflanze wächst an den Küsten Englands, im südöstlichen Europa, und in den Steppenregionen Asiens. Spätestens seit dem Neolithikum wird die Pflanze von Menschen gesammelt und gegessen. Die kultivierte Form ist spätestens bei den Griechen festzustellen, und der Name ist zunächst auf das griechische ἄσπαραγος „Spargel, junger Trieb“ zurückzuführen. Das Wort wurde ins Lateinische als *asparagus* entlehnt; aus einer spätlateinischen Form ist auch das deutsche Wort *Spargel* entlehnt (die frühesten Belege stammen aus dem 15. und 16. Jh.) (vgl. Pfeifer 1997). Das griechische Wort, mit der Bedeutung „Spargel, junger Trieb“, hat keine gesicherte Etymologie, obwohl Verwandtes existieren mag, zum einen innerhalb des

Griechischen selbst: *sfaragšomai* „strotzen, voll sein“, dann auch im Altindischen (Vedischen): *sphūrjati* „dröhnen, donnern“, und im Litauischen: *spūrgas* „Spross“ (Frisk 1973: 175 s.v. Heidelberg). Frisk a.a.O. sieht es als möglich an, dass eine Entlehnung vorliegt.

Der früheste Beleg scheint bei Theophrastos von Eresos (4./3. Jh.^a, gestorben ca. 371^a) zu sein, in seinem botanischen Werk *περὶ φυτῶν ἱστορίας* („Von den Pflanzen“). Dort heißt es z.B. (VI, iv, 3): ὁ δὲ ἄσφάραγος ἐκφύων παρὰ τὰς ἀκάνθας κορυνώδες μικρόν, ἐκ τούτου δέ ἐστὶ τὸ ἄνθος μικρόν. (zitiert nach: Theophrastus. In: Hort 1916) („Der Spargel bringt neben den Stacheln einen kleinen Knorren hervor, aus dem die kleine Blüte erwächst.“)

Der nächste Beleg ist dann im Lateinischen zu finden, bei dem römischen Schriftsteller Marcus Porcius Cato (234^a – 149^a), bekannt auch als Cato der *Orator*, der *Censor*, *Cato Maior* (der Ältere), um ihn von seinem Urenkel Marcus Porcius Cato Uticensis zu unterscheiden. Der ältere Cato ist derjenige, der laut Überlieferung seine Reden immer mit Varianten von „*ceterum censeo Carthaginem esse delendam*“ beendete. In seinem Werk *De agri cultura*, auch als *De re rustica* bekannt, Cato erwähnt den Spargel im Kontext der Arbeiten am Bauernhof. Im Buch CLXI heißt es:

Asparagus quo modo seratur. Locum subigere oportet bene, qui habeat umorem, aut locum crassum. Ubi erit subactus, areas facito, ut possis dextra sinistraque sarire runcare, ne calcetur. Cum areas deformabis, intervallum facito inter areas semipedem latum in omnes partes. Deinde serito, ad lineam palo grana bina aut terna demittito et eodem palo cavum terra operito. Deinde supra areas stercus spargito bene. Serito secundum aequinoctium vernalis. Ubi erit natum, herbas crebro purgato cavetoque ne asparagus una cum herba vellatur. Quo anno severis, satum stramentis per hiemem operito, ne praeuratur. Deinde primo vero aperito, sarito runcatoque. Post annum tertium, quam severis, incendito vere primo. Deinde ne ante sarueris, quam asparagus natus erit, ne in sariendo radices laedas. Tertio aut quarto anno asparagum vellito ab radice. Nam si defringes, stirpes fient et intermorientur. Usque licebit vellas, donecum in semen videris ire. Semen maturum fit ad autumnum. Ita, cum sumpseris semen, incendito, et cum coeperit

asparagus nasci, cum iam est vetus, digerito et in quo loco posturus eris terram bene subigito et stercerato. Deinde fossulas facito, quo radices asparagi demittas. Intervallum sit ne minus pedes singulos inter radices asparagi. Evellito, sic circumfodito, ut facile vellere possis; caveto ne frangatur. Stercus ovillum quam plurimum fac ingeras; id est optimum ad eam rem; aliut stercus herbas creat.

(Method of planting asparagus: Break up thoroughly ground that is moist, or is heavy soil. When it has been broken, lay off beds, so that you may hoe and weed them in both directions without trampling the beds. In laying off the beds, leave a path a half-foot wide between the beds on each side. Plant along a line, dropping two or three seeds together in a hole made with a stick, and cover thickly with manure; plant after the vernal equinox. When the shoots push up, weed often, being careful not to uproot the asparagus with the weeds. The year it is planted, cover the bed with straw through the winter, so that it will not be frostbitten. Then in the early spring uncover, hoe, and weed. The third year after planting burn it over in the early spring; after this do not work it before the shoots appear, so as not to injure the roots by hoeing. In the third or fourth year you may pull asparagus from the roots; for if you break it off, sprouts will start and die off. You may continue pulling until you see it going to seed. The seed ripens in the autumn; when you have gathered it, burn over the bed, and when the asparagus begins to grow, hoe and manure. After eight or nine years, when it is now old, dig the ground to which you are to transplant it, and make small ditches to receive the roots. The interval between the roots of the asparagus should not be less than a foot. In digging, loosen the earth around the roots so that you can dig them easily, and be careful not to break them. Cover them very deep with sheep dung; this is the best for the purpose, as other manure produces weeds.) (zitiert nach: Marcus Cato. In: Hooper 1934)

Diese ausführliche Anleitung zeigt ja, dass der Spargel zum normalen römischen Gemüseangebot gehörte. Weitere Evidenz findet sich bei Marcus Gavius Apicius, in seinem Werk *De re coquinaria* („Über die Kochkunst“). Buch III enthält die kurze Notiz *Asparagos: asparagos siccabis, sursum sursum in calidam summittas; callosiores reddes* („Spargel: trockne die Spargel und gib sie mehrmals kurz in heißes Wasser: du wirst sie fester behalten“). In Buch IV, 5 und 6, sind Rezepte für zwei Arten von Spargelauflauf

enthalten (vgl. Maier 1991).

Auch im Mittelalter fehlt die Erwähnung des Spargels nicht. In dem sogenannten „Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria“ eines (wahrscheinlich) anonymen französischen Autors aus der Zeit um 1300 werden gleich zwei Sorten Spargel genannt, einmal *sparasii* (Sg. *sparasium*) und einmal *sparaga* (Sg. *sparagum*), möglicherweise „weißer Spargel“ und „grüner Spargel“ (vgl. Maier 2005).

Der Spargel hatte also seinen festen Platz in der europäischen Küche von der klassischen Antike an.

Das griechische Wort lässt sich lautlich nicht eindeutig als heimisches Erbwort identifizieren; wenn es mit dem vedischen Wort *sphūrjati* tatsächlich zusammengehört, dann kann zumindest gesagt werden, dass das gr. Wort lautgesetzliche Form hat¹. Da aber unsicher ist, ob das vedische Wort nicht anderen Ursprungs ist², bestehen weiterhin Zweifel, ob das griechische ἄσπαράγος nicht doch ein Lehnwort ist.

Eine mögliche Quelle für ein solches Lehnwort wäre das Iranische, wo ein jungavestisches *sparəγa-* m. „Spross, von den Widerhaken unterhalb der Pfeilspitze“ (vgl. Bartholomae 1979: Spalte 1613) existiert. Das könnte natürlich von einem botanischen Terminus herrühren, muss aber nicht. Ein sogdisches Wort mit botanischem Bezug existiert allerdings, und – bis auf das Suffix – zeigt eine geradezu verblüffende Ähnlichkeit mit dem griechischen Substantiv ἄσπαράγος. Die Rede ist von sogdisch *'sp(?)rγmy(y)*, lautlich wohl [asparagmē] oder jedenfalls ähnlich (Gharib 2004: Nr. 1602, 1637, 1639, 1641). Belegt ist das Wort in einem der Briefe vom Berg Muγ (ca. 717-718^P), Nr. A-1 bei Livšits³. Dort wird es mit „Smaragd“ (russ. изумруд) übersetzt. Ferner ist es in zwei

¹ Vgl. H. Rix, *Historische Grammatik des Griechischen. Laut- und Formenlehre*. § 83. Darmstadt, 1976, sowie M. Mayrhofer, *Die Fortsetzung der indogermanischen Laryngale im Indo-Iranischen*. 20.1.286 und 20.4.4. Ein idg. *sp^hh₂rg- hätte zu griech. *(-)sparag- führen können. Zu beachten ist allerdings G. Klingenschmitt, *Das Altarmenische Verbum*, pp. 168-9, Anm. 14.

² Vgl. Mayrhofer (N. 8), Klingenschmitt (N. 8). LIV 586 sieht einen möglichen Rest des Präsensstammes in dem Nomen, vgl. dort mit weiterführender Literatur. Die Semantik des angestrebten Vergleichs ist aber problematisch.

³ Livšits, *Sogdiiskaja Epigrafika Srednei Azii I Semirečja*, pp. 161-166. Das Wort kommt in recto

Texten belegt, einmal in einem Fragment einer manichäischen Kosmogonie (vgl. Henning 1948), und einmal in einer Erzählung aus einer Sammlung (vgl. Henning 1945). Der erste dieser beiden Belege ist in einer Phrase: Zeile (28) . . . *pystyy 'xšnkt' (29) ȳrt' wysp'sprymyy* „geschmückte, prächtige Berge, ganz mit Blumen (bedeckt)“ (Beschreibung des Paradieses) (Henning 1948: 307)⁴. Der zweite Beleg befindet sich in einem kurzen Text religiösen Inhalts: Zeile (10) *'sprßmy* „(and girl angels will come to meet him, with) flowers“ (Henning 1945: 476).

Angesichts der Bedeutung des jungavestischen Wortes („Spross“, wenn auch nur im übertragenen Sinn), sowie der Bedeutung der sogdischen Wörter – einmal „Smaragd“, einmal „Blumen“ – wäre ja die Frage zu stellen, ob nicht etwas anderes als Blumen *stricto sensu* hinter der sogdischen Bezeichnung steckt. Es muss nicht gleich der Spargel sein; aber die Vorstellung, dass Hügel mit Grünem bedeckt sind, muss als ebenso wahrscheinlich eingestuft werden wie die, dass sie mit Blumen bedeckt sind. Ob die weiblichen Engel der manichäischen Kosmogonie nun dem Verstorbenen mit Blumen oder mit was Anderem begegnen, muss vorerst unentschieden bleiben. Dennoch ist es denkbar – und bleibt ein Thema für weitere Forschung –, dass Sprossen von welcher Art auch immer in all diesen Kontexten gemeint sein können. Smaragdgrün ist nicht gleich dem Grün von grünem Spargel – aber andere Küchen- und Nutzpflanzen haben durchaus eine Ähnlichkeit, man denke etwa an Schnittlauch. Ob die Sogdier das Wort bereits früh für irgendwelche Sprossen verwendeten, und ob die Griechen, eventuell durch persische Vermittlung, das Wort von dort kannten? Oder vielleicht war es ja so, dass die Griechen das Wort kannten, aber es in ihrer Sprache anpassen konnten, weil bereits die Sippe vorlag. Möglicherweise liegt ja auch im Sogdischen wirklich eine Bezeichnung für eine Sorte Blumen vor, deren Vorstufe allerdings sprossartig ist. Die Möglichkeiten sind vielfältig, und nur weitere Untersuchung wird vielleicht die wahren Verhältnisse an den Tag bringen. Bis dahin erfreuen wir uns bestimmter anderer Sachen, die „an den Tag“ kommen!

Zeile 10 vor.

⁴ Unterstreichung von mir.

Literatur

- Bartholomae, Chr. (1979), *Altiranisches Wörterbuch*. Berlin/New York.
- Frisk, Hj. (1973), *Griechisches Etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg.
- Gharib, B. (2004), *Sogdian Dictionary*. Tehran.
- Henning, W. B. (1945), *Sogdian Tales*. In: BSOAS Vol. 11, No. 3, pp. 465-487.
- Henning, W. B. (1948), *A Sogdian Fragment of the Manichaean Cosmogony*. In: BSOAS Vol. 12, No. 2, pp. 306-318.
- Hooper, W. D. & Ash, H. B. (1934), *Marcus Cato. On Agriculture*. Transl. by W. D. Hooper, rev. by H. B. Ash. London Cambridge, Mass. & London: Heinemann.
- Hort, A. (1916), *Theophrastus, Enquiry Into Plants*. transl. by Sir Arthur Hort. Vol. II., London and New York: Heinemann.
- Kiple, K. / Ornelas, K. (edd.) (2000), *The Cambridge World History of Food*. Vol. 2, Cambridge.
- Klingenschmitt, G. (1982), *Das Altarmenische Verbum*. Wiesbaden: Reichert.
- LIV = *Lexikon Indogermanischer Verben* (2001), H. Rix, M. Kümmel et al. Wiesbaden: Reichert.
- Лившиц, Вл (2008), *Согдийская Эпиграфика Средней Азии и Семиречья*, (Livšits, Vl.: *Sogdiiskaja Epigrafika Srednei Azii I Semirečja*). Sankt Petersburg.
- Maier, R. (1991), *Das römische Kochbuch des Apicius*. Vollständige zweisprachige Ausgabe. Übersetzt und kommentiert von R. Maier. Stuttgart: Reclam.
- Maier, R. (2005), *Liber de coquina. Das Buch der Guten Küche*. Frankfurt a.M.: Friedrich.
- Mayrhofer, M. (2005), *Die Fortsetzung der indogermanischen Laryngale im Indo-Iranischen*. Wien, Verlag der österreichischen Akademie der Wissenschaft.
- Pfeifer, W. et al. (1997). *Etymologisches Wörterbuch des Deutschen*. München.
- Rix, H. (1976), *Historische Grammatik des Griechischen*. Laut- und

Formenlehre. Darmstadt: Wiss. Buchges.

Autor:

Douglas Fear, M.A. Lektor für altiranische und mittelostiranische Sprachen an der Universität Heidelberg. dif3@gmx.net