

Rezept

Die Kunst des *mageiros*

Von Yvonne Yiu



Linsen, pochierter Fisch und Maulbeersosse. SCHALE. Dm. 25,5 cm. Ton. Westgriechisch, 4. Jh. v. Chr. CHF 1'700. TELLER. Dm. 12,5 cm. Ton. Attisch, 400-375 v. Chr. CHF 600. FLASCHE. H. 21,5 cm. Glas. Römisch, 1.-2. Jh. n. Chr. CHF 2'900. KLEINE SCHALE. H. 4,3 cm. Glas. Römisch, 1.-3. Jh. n. Chr. CHF 2'600.

«Noch keiner kam, wenn er mal einen Koch (*mageiros*) beleidigt hat, straflos davon; denn unsre Kunst ist irgendwie dem Heiligen verwandt. Mit einem Tischbediensteten (*trapezopoios*) kannst du machen, was du willst», sagt der Koch Sikon mit einer gewissen Genugtuung, als er erfährt, dass der rüpelhafte Kneemon in einen Brunnen gefallen ist, nachdem er sich geweigert hat, ihm einen Topf auszuliehen. (Menander, *Dyskolos* 644-7).

Die Verbindung zum Sakralen, mit der sich die Köche der Mittleren und Neueren Attischen Komödie gerne brüsten, führt zum Ursprung des Berufes des *mageiros* zurück, der ab dem 5. Jh. v. Chr. in Schriftquellen fassbar wird. In der griechischen Antike war das Schlachten eines Tiers stets mit einer Opferhandlung verbunden, bei der bestimmte Stücke den Göttern verbrannt wurden; anschliessend wurde das restliche Fleisch zubereitet und verzehrt. In homerischer und archaischer Zeit übernahmen die Männer eines Haushaltes (*oikos*) diese Verrichtungen und bei staatlichen Opfern fiel diese Aufgabe dem Priesteradel zu. In der *Ilias* und *Odyssee* wird beschrieben, wie Herolde (*kerykes*) die Opfertiere heranführen, opfern und das Mahl zubereiten, während Austeiler (*daitroi*) das Fleisch an die Anwesenden verteilen (*Il.* 3.116-8, 18.558-9, *Od.* 17.331-5). Es wird angenommen, dass diese Funktionen nur gelegentlich und anlassbedingt ausgeübt wurden, es sich also nicht um eine berufsmässige Tätigkeit handelte. Allmählich setzte eine

Professionalisierung ein, möglicherweise zunächst, indem in stark frequentierten Heiligtümern Einheimische den Opfernden zur Hand gingen. So heisst es beispielsweise von den Bewohnern Delos', «dass sie für diejenigen, die zu den heiligen Handlungen erschienen, die Dienste der *mageiroi* und Tischbediensteten übernahmen.» (Athenaios, *Deipnosophistai* 172f). In klassischer Zeit schliesslich, hatte das Berufsbild des *mageiros* feste Konturen angenommen. Es war so selbstverständlich, worin seine Tätigkeit bestand, dass sie sich sogar für sophistische Trickfragen eignete. Sokrates berichtet von einem Streitgespräch mit Euthydemos: «Weisst du also, sprach er, was jedem Künstler zukommt? Wem kommt schlachten und abledern, und das kleine Fleisch zerlegen, kochen und braten zu? – Dem *mageiros*, sprach ich. – Wenn man nun einem tut, was ihm zukommt, so tut man doch Recht? – Gewiss. – Und dem *mageiros*, sagst du, kommt schlachten und abledern zu? Hast du das zugegeben oder nicht? – Freilich habe ich es zugegeben, aber sieh es mir nur nach. – Offenbar also, fuhr er fort, wenn jemand den *mageiros* schlachtet, zerlegt, kocht und bratet: so tut er ihm was ihm zukommt. – O Poseidon! rief ich aus, jetzt hast du deiner Weisheit die Krone aufgesetzt!» (Platon, *Euthydemos* 301c-d).

Ein abgründiges Bild des *mageiros*, der die im platonischen Dialog beschriebenen Aufgaben – das Schlachten, Zerlegen, Braten und Kochen – kunstvoll beherrscht, zeichnet Eu-

ripides in seinem Satyrspiel *Kyklops* (411/408 v. Chr.). In Anlehnung an Homers *Odyssee* handelt das Stück von der Begegnung des Odysseus mit Polyphem. Der einäugige Riese beschuldigt den Helden und seine Gefährten des Diebstahls und treibt sie in seine Höhle, um sie zu opfern, und zwar «keinem Gott als mir allein und meinem Bauch da, aller Götter grössestem». Fachgerecht verwendet der «Höllenkoch» (*Aidou mageiros*) die für den Vollzug eines Opfers notwendigen Gerätschaften: das Schlachtbecken (*sphaigeion*), in dem das Blut aufgefangen, die Doppelaxt (*pelekys*), mit der das Opfer getötet, und das Opfermesser (*machaira*), mit dem das Fleisch zerteilt wird. Seine Sachkenntnis erstreckt sich auch auf die Zubereitung: Mit der Vorfreude eines Gourmets brät er die zarten Stücke am Feuer, «ein Festschmaus heiss von den Kohlen», während er die zähen Glieder in den Kessel wirft, um sie «schmelzend zart [zu] kochen». (Euripides, *Kyklops* 243-6, 335, 394-404).

In Kratinos' *Odysseis* (vor 423 v. Chr.), einer fragmentarisch erhaltenen Parodie desselben Stoffes, werden nicht allein die Kochtechniken des Zyklopen, sondern auch die Würzsossen, in die er das Fleisch tunkt, aufgeführt: «Dafür ergreife ich euch allesamt, euch getreue Gefährten, röste euch, koche und grille euch, brate euch kräftig, tauche euch in Meer-/Salzwasser (*alme*), und Essigsalzwasser (*oxalme*) und warmes Knoblauchsalmwasser (*skorodalme*). Und wer mir von allen am schmackhaftesten erscheint, den verspeise ich!» (Ath. 385c-d/Edmonds, Cratinus Fr. 143).

Polyphems Würzsossen (Ath. 385c-d/Edmonds, Cratinus Fr. 143)



Alme: Meerwasser filtrieren und abkochen. Alternativ 4 g Meersalz in 100 ml Wasser auflösen. **Oxalme:** Essig und *alme* im Verhältnis 1:1 mischen. Diese Sosse wurde nicht nur für Fleisch, sondern auch für Fisch verwendet: «Als nun auch ein grosser Fisch in *oxalme* aufgetragen wurde, bemerkte [einer der Gäste], dass jedes Fischgericht, das mit einer *oxalme* an-

gerichtet wird, höchst schmackhaft sei.» (Ath. 385b). **Skorodalme:** 4 Knoblauchzehen pressen und mit 2 EL Meerwasser vermischen. Diese Sosse mag eine Urform der *skorodalia*, einer im modernen Griechenland beliebten Knoblauchsosse, sein. **Skorodalia:** 4 Scheiben Weissbrot in Wasser einlegen und zusammen mit 4 Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, 2 EL Essig und ½ TL Salz pürieren.

Obwohl der Zyklop sowohl bei Kratinos als auch bei Euripides sich wie ein geschickter *mageiros* gebärdet, ist er dies selbstredend nur im übertragenen Sinn. Auch sonst tritt in der Alten Komödie ein richtiger *mageiros* nie in Erscheinung. Nur gelegentlich wird von bestimmten Figuren gesagt, sie würden in der Art eines *mageiros* handeln. So fragt beispielsweise der Chor, der Dikaiopolis bei seinen Vorbereitungen für das Choenfest beobachtet: «Hörst du, wie er kochkünstlerisch (*mageirikos*), feinschmeckerisch und schmauserisch geschäftig ist?» (Aristophanes, *Acharner*, 1015-7). Erst in der Mittleren und Neuen Attischen Komödie, bei der das Augenmerk stärker aufs Alltägliche als aufs Politische gerichtet wird, tritt der Berufskoch ins Rampenlicht. Eingebildet und geschwätzig schwingt er gerne grosse Reden, oftmals zur Verzweiflung des Gastgebers, der entnervt den Wortfluss zu unterbrechen versucht: «Schneid nicht meine Ohren, sondern das Fleisch klein!» oder erschlagen aufstöhnt: «Mit all Deinen Pfannen und *kandauloi* und Darmhäuten ist das Vergnügen vorbei bevor das Fest beginnt!». (Ath. 386a, 516c/Edmonds, Alexis Fr. 172-3).

In den Städten boten *mageiroi* ihre Dienste auf dem Marktplatz an und wurden von Gastgebern gemietet, die ein Festessen geben oder opfern wollten. Der Wettbewerb war gross und so scheuten sie sich nicht, einander schlecht zu machen. «Als ich heute einen *mageiros* anheuerte», erzählt ein Gastgeber, «hörte ich all die Beleidigungen, mit denen sie ihre Konkurrenten überhäuften: der eine hatte keine feine Nase für gekochte Gerichte, der andere einen verdorbenen Gaumen, einer hat seine Zunge mit ungebührlichen Gelüsten nach Gewürzen beschmutzt, oder «zu viel Salz», «zu viel Essig», «eine zu grosse Vorliebe für Süsses», «lässt das Fleisch anbrennen», «kann den Rauch nicht ertragen», «fürchtet das Feuer». (Ath. 661f/Edmonds, Poseidippus Fr. 1). Umgekehrt brüsten sich die Köche in der Komödie gerne mit ihren kulinarischen Meisterleistungen. Der *mageiros* in *Die Brüder* des Hegesippos erzählt beispielsweise: «Wenn ich bei einem Leichenschmaus gerade meinen Dienst versch', dann nehme ich, sobald von der Bestattungsfeier sie in ihrer Trauerkleidung heimgekommen sind, den Deckel von dem Topf, und so versetze ich, die eben noch am Weinen waren, gleich in Fröhlichkeit, wie wenn sie eine Hochzeit feierten. – Wenn Du nur Linsensbrei, sag' an, und

nur Sardellen bringst? – Das sind für mich ja Nebensachen. Wenn ich aber mal die Küche selbst nach meinem Gusto führe, wirst Du sehen, Syros, dass wie einst bei den Sirenen keine menschliche Nase bei einem solchen Duft durch diesen Engpass durchzugehen imstande sein wird. Jeder, der vorübergeht, wird gleich an meiner Küchentür, mit offenem Munde festgenagelt stehenbleiben, sprachlos bis ein Freund, der sich die Nase zugestopft, herbeieilt und ihn weiterzieht.» (Ath. 290b/Edmonds, Hegesippus Fr. 1).

Linsensbrei (*phake*) (nach Ath. 290d/Edmonds, Hegesippus Fr. 1)



300 g eingeweichte Linsen in 5 dl Brühe garkochen. Der Stoiker Chrysispos von Soloi empfiehlt die Zugabe von Zwiebeln; der Vorsokratiker Zenon von Elea mag seinen Brei mit reichlich Koriandersaat; beim Komödiendichter Antiphanes wird er mit aufgeschnittener Wurst serviert und die jungen Männer Athens mögen ihn mit einem Schuss Essig. Letztere soll man meiden, warnt ein *mageiros* seinen Lehrling, wenn sie «ein Essen gegen Beiträge» veranstalten, d. h., wenn jeder «was er so bei sich findet, in den Sammeltopf wirft», um das Gelage zu finanzieren. Denn, dann hat man «Dienst die ganze Nacht. Und wenn du deinen Lohn einforderst, sagt er «am Linsensbrei war kein Essig». Wieder bittest du. «Du wirst als erster, sagt er, «gewaltig Prügel kriegen.» (Ath. 158b, 160d, 292d/Edmonds, Diphilus Fr. 43).

Richtig in Fahrt kommen die *mageiroi* der Komödie, wenn es um das Kochen von Fisch geht. Der *mageiros* in Philemons *Soldat* beispielsweise erzählt verzückt von einer *tour de force* des Minimalismus: «Mich überkam der Wunsch, hierher zu kommen und der Erde und dem Himmel kundzutun, wie ich die Köstlichkeit bereitete! Wie zart ist doch der Fisch, den ich erstanden und dann vorgesetzt! Nicht erst gewürzt mit Käse, nicht mit Kräutern überbacken, sondern wie er war, als er noch lebte, so sah er gebraten aus.» Entsprechend verrückt sind die Gäste nach dieser köstlichen Speise: «Als da der erste von den Gästen den Genuss gewahrt, den das Gericht versprach, da sprang er auf und lief mit seinem Stück im Kreis umher und andre stürzten hinterdrein. Man schrie laut auf, denn manche nahmen etwas weg, und

manche hatten nichts.» (Ath. 288d-f/Edmonds, Philemon Fr. 79). In den *Eingeschlossenen Frauen* des Sotades glänzt hingegen der *mageiros* durch üppige Vielfalt. In einem epischen Monolog erläutert er, wie er 14 verschiedene Sorten Fische und Krustentiere zubereitete: «Zuerst nahm ich mir Krabben; diese alle briet ich auf dem Rost. Ein grosser Hai ward hergenommen und von dem briet ich das Mittelstück, das Restliche jedoch das koche ich nachdem die Maulbeersosse zubereitet ist. Dann bringe ich zwei riesige Köpfe vom Graufisch, lege sie in eine grosse Pfanne, füge ein paar frische Kräuter zu, dann Kümmel, Salz und Wasser wie auch Öl. [...] Der Kalamar ist gekocht mit einer Hackfleischfüllung eine Köstlichkeit, wie Flossen eines Tintenfisches, wenn sie zart gebraten sind [...]. Nach dieser kulinarischen «Aristie» stellt er zufrieden fest: «Was bleibt noch übrig? Nichts! Das ist die ganze Kunst!» (Ath. 293a-e/Edmonds, Sotades Fr. 1).

Pochierter Fisch mit Maulbeersosse (nach Ath. 293b/Edmonds, Sotades Fr. 1)



Den Fisch in einem Sud aus 3 dl Wasser, einem Bund frischen Kräutern, ½ TL Kümmel, ½ TL Salz und 1 EL Olivenöl ca. 8 Minuten pochieren. Für die Maulbeersosse 200 g schwarze Maulbeeren mit 1 EL Honig köcheln bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



KOMÖDIENSCHAUSPIELER, VIELLEICHT EIN KOCH.
H. 8,7 cm. Bronze. Griechisch, 4. Jh. v. Chr. CHF 14'500