

JOANNA BENČEVA, Трапезата във византийско-балканския свят X–XV век [Die Ernährung in Byzanz und auf dem Balkan, 10.–15. Jahrhundert]. Sofia: ИК „Гутенберг“ 2019. 316 S. – ISBN 978-619-176-157-9

• GRIGORI SIMEONOV, Universität Wien  
(grigori.simeonov@univie.ac.at)

Die Erforschung der Ernährung alter und moderner Gesellschaften hat immer ein spannendes, gleichfalls aber mühsames Unternehmen dargestellt. Allein schon die Breite an Themen und Quellengattungen, sowie die ständig wachsende Anzahl an relevanten wissenschaftlichen und populärwissenschaftlichen Publikationen stellen die Forscher vor zahlreiche Herausforderungen. Darüber hinaus macht der sprachliche Reichtum an Quellen und Studien, gerade in Fächern wie Byzantinistik und Balkanistik, die Ernährungsforschung noch schwieriger. Eine wissenschaftliche Monographie, die sich der Aufgabe stellt, die Ernährung in Byzanz und im slawischen Balkanraum *gemeinsam* und *fachübergreifend* zu behandeln,<sup>1</sup> indem infolge des jahrhundertelangen Zusammenlebens verschiedener Ethnien in den geographisch oft sehr unterschiedlichen Regionen eines Weltreiches sowohl Gemeinsamkeiten als auch Spezifika zu erwarten sind, kann daher nur als willkommen gelten. Dies ist der Fall mit dem Buch von JOANNA BENČEVA, Assistentin für mittelalterliche Balkangeschichte an der Sveti-Kliment-Ohridski-Universität Sofia (Bulgarien). Die vorliegende Studie ist primär an eine bulgarische Leserschaft gerichtet.

Das Buch gliedert sich – neben Einleitung, Schlussbetrachtung, Bibliographie und englischer Zusammenfassung – in drei inhaltliche Kapitel. Um einem des Bulgarischen unkundigen Leser einen Einblick in den thematischen Reichtum der Untersuchung zu vermitteln, wird hier eine Aufzählung ihrer Strukturelemente angeboten. Kapitel 1 (S. 19–54) widmet sich den „Besonderheiten der byzantinischen Diätetik“ und umfasst folgende

1. Als nicht leichter erweist sich bereits die Übersetzung des Titels in eine Fremdsprache. Die Verfasserin spricht von „Trapeza“, das sich neben „Tisch“ oder „Tafel“ sinngemäß als „Essgewohnheiten“, „Speisen“, „Küche“, „Cuisine“, „Ernährung“ übersetzen lässt. In der englischen Zusammenfassung bedient sich BENČEVA des Begriffs „Meal“. Zudem soll der Raum – im Titel als „byzantinisch-balkanische Welt“ bezeichnet – eine Einheit darstellen, der die sinnvolle, getrennte Übertragung ins Deutsche gewissermaßen etwa Unrecht tut.

Themenbereiche: der antike Einfluss und die byzantinische Diätetik; diätetische Kalender; slawische Überarbeitungen; religiös bedingte Essverbote; Naturbedingungen; fremde Einflüsse auf die byzantinische Küche; diätetische Ratschläge der Byzantiner an sich selbst; Essgier, Übergewicht und Hunger; Mahlzeiten; Zubereitung und Konservierung; Tischmanieren. Kapitel 2 (S. 55–150) behandelt „Speisen und Getränke“ und wird untergliedert in: Speisen auf Getreidebasis und Brot; Fleisch und Eier; Milch und Milchprodukte; Fisch und Meeresfrüchte; Süßungsmittel – Honig, Zucker, Früchte des Johannisbrotbaums; Gemüse; Obst; Oliven und Olivenöl; Gewürze; Sausen; Getränke – Wein, Wasser und sonstiges. Kapitel 3 (S. 151–284) setzt sich mit der „Ernährung der verschiedenen gesellschaftlichen Schichten“ auseinander und gliedert sich in: Ernährung des Kaisers; Ernährung der Soldaten; Ernährung der Mönche; (Ernährung der) Stadtbewohner, Bauern, Kinder; (Ernährung der) Reisende(n); Ernährung „der Anderen“ – Juden, Bulgaren, Nomaden und Osmanen.

Die Studie beruht auf einer breiten Quellenbasis, die Werke in griechischer, lateinischer, altkirchenslawischer und osmanischer Sprache umfasst (eine allgemeine Besprechung wird in der Einleitung, S. 12–18, angeboten, bei Einzelfällen wird dann in den entsprechenden Kapiteln darauf Bezug genommen). Ihr Gattungsreichtum erstreckt sich von gesetzgebenden Werken (aus Byzanz [einschließlich des Eparchenbuches], Serbien und Dubrovnik), Schenkungsurkunden, Praktika und Kontobüchern (in erster Linie italienischer Kaufleute) über Geschichtswerke, Briefe, Kriegshandbücher, Heiligenviten und Klostertypika bis zu Reiseberichten (diese gehören zu den Zentralquellen in BENČEVAS Untersuchung), medizinische Traktate (vor allem Symeon Seth), die *Geoponika*, Traumbücher, Liebesromane und satirische Werke (hauptsächlich die ptochoprodromischen Gedichte). Archäologisches Material – wie Koch- und Tafelgeschirr – wird aufgrund seiner Menge, welche den Umfang einer *Monographie* mit einem überregionalen Fokus sprengen würde, nur am Rande behandelt (S. 34–35, 46). Archäozoologische und archäobotanische Analysen zum byzantinischen Raum, die erst in dem vergangenen Jahrzehnt systematisch erfasst wurden (s.u.), bleiben außerhalb der von BENČEVA ausgewerteten Informationsträger zur Geschichte der Ernährung.

Die Autorin bietet in ihrer Monographie nicht nur eine Besprechung der bekannten Produkte auf tierischer und pflanzlicher Basis sowie der Speisen und Getränke, sondern sie versucht außerdem, die Nahrungsmittel innerhalb der geographischen Räume und sozialen Milieus, in denen sie zubereitet und verzehrt wurden, zu analysieren, was zu den Verdiensten des

Buches zählt. So entsteht ein Bild der Ernährung in der Hauptstadt (Konstantinopel) und den Provinzen (in Städten, Dörfern und Klöstern), begleitet von einem Überblick der Essgewohnheiten des kaiserlichen Hofes (im Palast und während Feldzügen), des Mönchtums (vertreten durch Einsiedler und Klostersgemeinde), der Reisenden (nach und aus Byzanz) und der den Byzantinern nächsten Völker (als Untertanen oder Nachbarn des Reiches). Dieser sozialorientierte Blickwinkel erklärt es, warum die untere Grenze der Untersuchung ins 10. Jahrhundert gesetzt wird, als – nach den Erkenntnissen von BENČEVA – die Christianisierung des Balkanraumes schon deutlich fortgeschritten war. Die Obergrenze bildet das 15. Jahrhundert, als die Entdeckung Amerikas Veränderungen in der Ernährung auslöste (S. 9). Der geographische Fokus der Monographie umfasst die Balkanhalbinsel und manche der Ionischen und Ägäischen Inseln (Korfu, Euböa, Chios, Rhodos und Kreta).

Die Verfasserin selber ist sich dessen bewusst (S. 97, Anm. 223), dass die Identifizierung der in mittelgriechischen und slawischen Texten belegten Namen von Tier- und vor allem Pflanzenarten eine wesentliche Herausforderung ihrer Erforschung darstellt, und geht an diese Problematik sehr vorsichtig heran. Einige Korrekturen bzw. Korrekturvorschläge sind diesbezüglich unentbehrlich. Das *kitrion* oder der „medische Apfel“ der byzantinischen Autoren ist keine Zitrone (*Citrus limon*) sondern Zitronatzitrone / Cedrat (*Citrus medica*) (S. 110 und 117); letztere war eine der wenigen Agrumen, die im Mittelmeerraum schon lange vor den Kontakten zwischen Arabern und Kreuzfahrern sowie zwischen Arabern und Byzantinern antiken Landwirten und Ärzten bekannt waren. Erst im zweiten nachchristlichen Millennium breiteten sich bittere Orangen (gr. *nerantzia*) und Zitronen (gr. *lemonia*) nach Europa aus.

BENČEVA macht ganz früh die Anmerkung (S. 9), dass die Entdeckung Amerikas die Einfuhr zahlreicher neuer Pflanzensorten in die Alte Welt zur Folge hatte, darunter Tomaten, Mais und Kartoffeln. Obwohl es der Verfasserin bekannt ist (S. 100, Anm. 242; S. 197, Anm. 210 und S. 209), dass zu diesen Sorten auch die Gartenbohnen (*Phaseolus vulgaris*) zählen, scheint mir eine explizite Erwähnung auch von diesen als „Neuerscheinung“ im Mittelmeerraum und auf dem Balkan – was im Buch bedauerlicherweise nicht vorkommt – notwendig. Themen wie der Titel des Buches reizen bekanntlich das Interesse zahlreicher Leser, die allerdings nicht immer über eine kulturhistorisch ausgerichtete Ausbildung und botanische Vorkenntnisse verfügen. Deshalb könnte das bloße Erwähnen von „Bohnen“ (S. 156) ohne die erwähnte Anmerkung zu falschen Schlüssen führen, die Garten-

bohnen seien auch Bestandteil der byzantinischen Ernährung gewesen. Begriffe wie *dulces fabae* und *phabata*, die in lateinischen<sup>2</sup> und griechischen<sup>3</sup> Quellen begegnen, weisen freilich darauf hin, dass es sich dabei zwar um Bohnensorten, doch wahrscheinlich um Ackerbohnen (*Vicia faba*) handelt. Weiters sind einige Interpretationen, die das Buch bietet, fraglich. Die *lachana* in Liutprands Antapodosis V 23, ed. PAOLO CHIESA in Corpus Christianorum Continuatio Mediaevalis 156, S. 137, Z. 507, sind eher als Gemüse statt als Obst (S. 156 und 203) zu deuten. Der wohl bekannte Bericht desselben mittelalterlichen Autors (Legatio, cap. 20, ed. CHIESA, S. 196, Z. 322–327) über das berühmte bzw. berüchtigte Gericht (einen fetten Bock, garniert mit Garum und Öl), welches der Gesandte Kaiser Ottos I. von Nikephoros II. Phokas geschenkt bekam, ist m.E. nicht als Hochschätzung der hohen Qualität byzantinischer Speisen durch fremde Besucher zu interpretieren (S. 163, 173 und 249, obwohl BENČEVA Liutprands Abneigung gegenüber der Fischlake anerkennt, S. 168), sondern als einfache Ironie oder wohl Sarkasmus zu verstehen, da Liutprand nur ein paar Seiten vorher die Mahlzeiten, bei denen man mit der Fischsause gewürzte Gerichte zu verzehren hatte, als „eklig“ und „widerwärtig“ (Legatio, cap. 11, ed. Chiesa, S. 192, Z. 179–181: *in coena, turpi satis et obscena*) bezeichnet. Die *halmaia* im Geschichtswerk des Niketas Choniates (Historia, ed. JAN-LOUIS VAN DIETEN in Corpus Fontium Historiae Byzantinae 11, S. 57, Z. 54–56) ist Sauerkraut und keine Salzlake (S. 50, doch erscheint die *halmaia* als Sauerkraut auf S. 104 und 212). Michael Akominates (S. 36) ist ein schon veralteter, außer Gebrauch geratener Beiname des Athener Metropoliten (und seines Bruders) (die richtige Form Choniates wird allerdings auch verwendet, S. 110, Anm. 307; S. 292); Waleran de Wavrin war kein französischer (S. 51–52) sondern ein burgundischer Feldherr (so richtig auf S. 190); PHAIDON KUKULES behandelt die Ernährung im 5. (E') und nicht im 4. (Δ') Band seines Werkes Βυζαντινῶν βίος καὶ πολιτισμός (S. 10, Anm. 9; S. 43, Anm. 73 [allerdings mit der richtigen Paginierung von Band 5]; S. 308); die Mehrheitsform des Mengenmaßes *litra* heißt auf Bulgarisch *litri* (S. 182); die Maßnahmen des Kaisers Basileios I. bezüglich der Wasserversorgung Konstantinopels sind in Theophanes Continua-

2. Liutprand von Cremona, Antapodosis V 23, ed. PAOLO CHIESA in Corpus Christianorum Continuatio Mediaevalis 156, S. 137, Z. 506–507.

3. Leontios von Neapel, Vita des hl. Symeon Salos, ed. LENNART RYDÉN – ANDRÉ-JEAN FESTUGIÈRE, Léontios de Néapolis, Vie de Syméon le Fou et Vie de Jean de Chypre (Institut français d'archéologie de Beyrouth, Bibliothèque archéologique et historique 95). Paris 1974, S. 80, Z. 14–15.

tus, Buch V, cap. 92 belegt und nicht in Buch VII, das es bekanntlich nie gab (S. 147, Anm. 538, doch mit der richtigen Kapitelzählung); den Patriarchen von Konstantinopel als „byzantinisch“ zu nennen, sollte vermieden werden (S. 204); der Familienname des serbischen Byzantinisten lautet (LJUBOMIR) MAKSIMOVIĆ und nicht MILANOVIĆ (S. 35, Anm. 39); den Vornamen seines Münsteraner Kollegen MICHAEL GRÜNBART hat man – nicht durch seine englischsprachigen Publikationen irreführt – deutsch und nicht englisch auszusprechen (S. 48).

Trotz der schon angesprochenen Quellenbreite der Monographie fehlen unter den Texten jene spätbyzantinischen Werke – verfasst in einem der „Volkssprache“ nahestehenden Sprachregister –, welche den Reichtum an den in Byzanz bekannten Tier-, Fisch-, Vogel- und Pflanzenarten darstellen, nämlich die „Geschichte von den Vierfüßlern“, der *Pulologos* (Vogelbuch),<sup>4</sup> und der *Porikologos* (Obstbuch)<sup>6</sup> (eine der Versionen des letztgenannten Textes unterscheidet zwischen *kitrion* und *lemonion*). Slawischsprachige Hagiographie ist zahlenmäßig besser vertreten als die griechische; hinsichtlich des Reichtums der Letzteren ist auf jene Datensammlungen, die in elektronischer (Dumbarton Oaks Hagiography Database) oder gedruckter<sup>7</sup> Form vorliegen, zu verweisen, welche die Schlussfolgerungen der Untersuchung noch aussagekräftiger gestalten können. Die Verfasserin kennt die Korrespondenz von Michael Italikos und Theodoros Prodromos (nach BROWNING neu ediert als Brief 1 von PAUL GAUTIER, Michel Italikos, *Lettres et discours* [Archives de l’Orient Chrétien 14]. Paris 1972, S. 58–65), es fehlt in ihrer Untersuchung erstaunlicherweise jener Brief an Prodromos, in dem der Absender auf verschiedene Käsearten Bezug nimmt (wlachisch, kretisch), sowie auf ihre Erwerbung auf den Märkten Konstantinopels und Thrakiens (Brief 42, ed. GAUTIER, S. 237–238).

Nach diesem ersten Durchgang wäre noch kurz auf einige besondere Punkte hinzuweisen. Wie schon angesprochen, fußt die Untersuchung auf einer breiten Basis schriftlicher Quellen, die nicht immer in ihren kritischen Editionen zitiert werden. Obwohl dies die Erkenntnisse der Monographie in der

4. HANS EIDENEIER, *Μεσαιωνικές ιστορίες ζώων. Διήγησις των Τετραπόδων Ζώων, Πουλολόγος*. Κριτική έκδοση. Iraklio 2016. der *Opsarologos* (Fischbuch)<sup>5</sup>.

6. HELMA WINTERWERB, *Porikologos*. Einleitung, kritische Ausgabe aller Versionen, Übersetzung, Textvergleiche, Glossar, kurze Betrachtungen zu den fremdsprachlichen Versionen des Werks sowie zum *Opsarologos* (Neograeca Medii Aevi 7). Köln 1992.

7. ALEXANDR P. RUDAKOV, *Очерки византийской культуры по данным греческой агиографии*. Moskau 1917; MANOLES G. VARVOUNES, *Όψεις της καθημερινής ζωής των Βυζαντινών από αγιολογικά κείμενα*. Athen 1994.

Regel nicht beeinträchtigt und sich wahrscheinlich durch eine ausstehende Zugänglichkeit solcher Editionen im Heimatland der Verfasserin erklären lässt, kann eine Forschung anhand alter Editionen und Übersetzungen zu fraglichen Schlussfolgerungen kommen. Es genügt diesbezüglich nur ein Beispiel. Wie in anderen Studien zur mittelalterlichen Landwirtschaft auf dem Balkan, ist auch in BENČEVAS Buch von Olivenbau im Umfeld von Ohrid zu lesen, wobei als Quelle für diese Behauptung die Korrespondenz des Erzbischofs Theophylaktos dient (S. 263). Solche Feststellungen in Publikationen bulgarischer Gelehrter stützen sich auf die Übersetzung der Briefe durch Metropolit SIMEON von Varna und Preslav aus den frühen 1930er Jahren, der die alte Textedition der *Patrologia Graeca* 126, col. 532 D (Brief 18 nach LAMI) verwendete. In dieser wurde das originale *oligolaia* (Bevölkerungsmangel) durch *oligoelaia* (Olivenmangel) ersetzt, was der bulgarische Übersetzer in dessen Werk übernahm. Wie GAUTIER aber in seiner Edition nachweisen konnte (gefolgt von ILIEV in der jüngeren bulgarischen Übersetzung in *Fontes Graeci historiae Bulgaricae* 9/2, S. 104),<sup>8</sup> ist ein solches Ersetzen unnötig, was die Glaubwürdigkeit von Theophylaktos' Bericht als Beweis für Olivenbau im nördlichen Teil Makedoniens in Frage stellt.

Ein Mangel, der die Verifizierung der behandelten Themen beeinträchtigt, ist die parallele Verwendung von kritischen Editionen und Übersetzungen, letztere manchmal in verschiedenen Auflagen. Es genügen hierfür zwei Beispiele – Informationen aus den *Ptochoprodromika* werden nach fünf Ausgaben zitiert – die kritische Edition von EIDENEIER (S. 130, Anm. 430), die englische Übersetzung von ALEXIOU (S. 67, Anm. 52), sowie Teilübersetzungen von FREJBERG (S. 42, Anm. 67, neben EIDENEIER), DALBY (S. 82, Anm. 150) und JEANSELME – OECONOMOS (S. 264, Anm. 481). Das Geschichtswerk des Johannes Skylitzes ist hingegen durch Verweise auf drei Übersetzungen vertreten – eine auf Englisch (WORTLEY [S. 52, Anm. 121] und zwei auf Bulgarisch (die eine von TÄPKOVA-ZAIMOVA [S. 148, Anm. 548], die andere in *Fontes Graeci historiae Bulgaricae* [S. 150, Anm. 557]). Obwohl diese Arbeitsweise nicht immer irrtümliche Forschungserkenntnisse voraussetzt, schränkt sie den Gebrauch einer Studie auf einen engen Leserkreis von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern ein, in der Regel aus Landesleuten des Verfassers bzw. der Verfasserin bestehend. Unregelmäßig bleibt zudem der gemischte Gebrauch

---

8. Theophylaktos von Ohrid, Brief 24, ed. PAUL GAUTIER in *Corpus Fontium Historiae Byzantinae* 16/2, S. 209, Z. 10, sowie GAUTIERS Anmerkungen auf S. 208, Anm. 4 ebendort.

von Voll- und Kurzzitaten (vgl. die Verweise auf die Medizingeschichte Bulgariens von GEORGIEV auf S. 28, Anm. 22 [Kurzzitat] und dann auf S. 43, Anm. 75 [Vollzitat]). Daher wird empfohlen, im Fall einer zweiten Auflage oder Übersetzung in eine andere Sprache diese Mängel zu glätten. Die Bibliographie ist umfangreich und bildet das breite Wissen der Verfasserin ab. In das Literaturverzeichnis sind einige Titel zu ergänzen, die jüngst erschienen und deswegen von BENČEVA unerwähnt geblieben sind.<sup>9</sup> Den großen Teil der Fachliteratur bilden Werke in deutscher, englischer, russischer, serbokroatischer und bulgarischer Sprache. Alle relevanten Publikationen anzuführen, welche die Bibliographie zu ergänzen vermochten, erweist sich aus verschiedenen Gründen als unmöglich, weshalb sich man hier nur auf ein paar Monographien und Sammelbände beschränken muss. Es fehlen erstaunlicherweise im Buch einige Publikationen in französischer und griechischer Sprache (zu Landwirtschaft,<sup>10</sup> Ernährung im allgemeinen,<sup>11</sup> Imkerei,<sup>12</sup> Weinbau,<sup>13</sup> Nahrungsmittelproduktion<sup>14</sup>), sowie einzelne monographische Untersuchungen in russischer oder bulgarischer Sprache, etwa zum Alltag in Byzanz<sup>15</sup> oder zum Obstbau im mittelalterli-

9. ALEXANDER OLSON, *Environment and Society in Byzantium, 650–1150. Between the Oak and the Olive*. Cham 2020; SINIŠA MIŠIĆ, *Српско село у средњем веку* [dt. Das serbische Dorf im Mittelalter]. Beograd 2019.

10. MICHEL KAPLAN, *Les hommes et la terre à Byzance du VI<sup>e</sup> au XI<sup>e</sup> siècle. Propriété et exploitation du sol* (Byzantina Sorbonensia 10). Paris 1992.

11. BÉATRICE CASEAU, *Nourritures terrestres, nourritures célestes. La culture alimentaire à Byzance* (Collège de France CNRS, Centre de Recherche d'Histoire et Civilisation de Byzance, Monographies 46). Paris 2015.

12. SOPHIA GERMANIDOU, *Βυζαντινός μελίρρυτος πολιτισμός. Πηγές – Τέχνη – Ευρήματα* (Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, Ινστιτούτο Ιστορικών Ερευνών, Τομέας Βυζαντινών Ερευνών, Το Βυζάντιο Σήμερα 7). Athen 2016.

13. *Οίνον ιστορῶ*, 5 Bde. Athen 2001–2008, von denen BENČEVA den 5. Band, der sich mit dem Malvasia-Wein befasst und von ANAGNOSTAKIS herausgegeben wurde, kennt.

14. Es handelt sich um die Akten der dreitägigen Konferenzen, veröffentlicht vom Πολιτιστικό Τεχνολογικό Ίδρυμα ΕΤΒΑ bzw. Πολιτιστικό Ίδρυμα Ομίλου Πειραιώς, die Weinbau und -produktion (nos. 2 und 5), Olive und Olivenöl (no. 4), Imkerei (no. 6), Salz (no. 8), Milch und Milchprodukte (no. 10) behandeln. Über die Nahrungsmittelproduktion im Hinterland Konstantinopels s. das erste Kapitel im Sammelband CYRIL MANGO – GILBERT DAGRON (Hrsg.), *Constantinople and Its Hinterland. Papers from the Twenty-seventh Spring Symposium of Byzantine Studies*, Oxford, April 1993 (Society for the Promotion of Byzantine Studies, Publications 3). Aldershot – Brookfield 1995.

15. MARGARITA POLJAKOVSKAJA – ALEXANDRA TSCHEKALOVA, *Византия: быт и нравы* [dt. Byzanz: Leben und Gewohnheiten]. Sverdlovsk 1989. Die andere monographische Untersuchung durch einen sowjetischen Byzantinisten (GENNADIJ LITAVRIN, *Как жили византийцы?* [dt. Wie lebten die Byzantiner?]. Moskau 1974) ist der Verfasserin bekannt.

chen Bulgarien.<sup>16</sup> Über Liutprands Wortschatz, einschließlich der von ihm verwendeten Nahrungsmittelterminologie,<sup>17</sup> sowie über Essgewohnheiten und Wohltätigkeit im monastischen Milieu<sup>18</sup> liegen spezielle Studien vor. Was die in der Kairo Geniza überlieferten Pflanzen betrifft, sind auch sie Objekt einer monographischen Untersuchung aus dem Jahr 2008.<sup>19</sup>

Abschließend zu diesem Kommentar der von BENČEVA benützten Literatur sei kurz auf inzwischen erschienene Editionen einiger der von ihr ausgewerteten Hauptquellen verwiesen.<sup>20</sup> Es geht um die Korrespondenz des Gregorios Antiochos,<sup>21</sup> den *Presbeutikos* des Theodoros Metochites,<sup>22</sup> die Vita des hl. Romylos von Vidin,<sup>23</sup> das Zeremonienbuch<sup>24</sup> und das *Kniga palomnik* des Antonij von Novgorod,<sup>25</sup> von denen manche mit ausführlichen Kommentaren zu den Originaltexten versehen sind.

Die Druckqualität des Buches ist gut, für einzelne Mängel in Rechtschreibung und Interpunktion übernimmt die Redaktion Haftung. Ebenfalls gut ist der Stil von BENČEVA, abgesehen vom letzten Satz auf S. 216, in dem ein Verb fehlt, und dem Satz auf S. 159, in dem die Verfasserin die Hoch-

16. NIKOLA KONDOV, *Овощарството в българските земи през Средновековието* [dt. Obstbau in Bulgarien während des Mittelalters]. Sofia 1969.

17. JOHANNES KODER – THOMAS WEBER, *Liutprand von Cremona in Konstantinopel. Untersuchungen zum griechischen Sprachschatz und zu realienkundlichen Aussagen in seinen Werken* (Byzantina Vindobonensia 13). Wien 1980.

18. ROBERT VOLK, *Gesundheitswesen und Wohltätigkeit im Spiegel der byzantinischen Klostertypika* (Miscellanea Byzantina Monacensia 28). München 1983; DEMETRIOS J. CONSTANTELOS, *Byzantine Philanthropy and Social Welfare*. New Rochelle, NY 1991.

19. EFRAIM LEV – ZOHAR AMAR, *Practical Materia Medica of the Medieval Eastern Mediterranean According to the Cairo Genizah* (Sir Henry Wellcome Asian Series 7). Leiden – Boston 2008.

20. Den Editionen von Athos-Urkunden ist jetzt CYRIL PAVLIKIANOV, *Medieval Greek and Slavonic Documents of the Athonite Monastery of Hagiou Pavlou* (St. Paul) (1010–1580). Sofia 2023 hinzuzufügen.

21. Gregorios Antiochos, *Reden und Briefe*. Eingeleitet, herausgegeben und übersetzt von ALEXANDER SIDERAS, 2 Bde (Corpus Fontium Historiae Byzantinae 54). Wien 2021.

22. Theodorus Metochites *Orationes*, ed. IOANNIS POLEMIS – ELENI KALTSOGIANNI (Bibliotheca Teubneriana 2031). Berlin – Boston 2019.

23. ANTONIO RIGO – MARCO SCARPA, *La vita di Romylos da Vidin: asceta nei Balcani* (1310 ca.–1376/1380). Brüssel 2022.

24. Constantin VII Porphyrogénète, *Le Livre des Cérémonies*, ed. GILBERT DAGRON et al., 5 Bde (Corpus Fontium Historiae Byzantinae 52). Paris 2020.

25. *Die Kniga palomnik des Antonij von Novgorod*. Edition, Übersetzung, Kommentar von ANNA JOURAVEL (Imagines Medii Aevi 47). Wiesbaden 2019.

zeitsfeiern der Kinder Manuels I. Komnenos behandelt und der in dieser Form schwer verständlich ist. Ein weiterer Mangel ist das Fehlen eines Indexes, vor allem eines der Nahrungsmittelterminologie, welches es der Leserschaft erleichtern würde, die gesuchten Informationen schnell nachzuschlagen. Empfehlenswert wäre zudem die Kontrolle der Orthographie griechischer Termini gewesen (z.B. S. 57 *ἀπόζημα* und *ορούζα*).

Zusammenfassend stellt die Monographie von BENČEVA eine sorgfältige und lesenswerte Untersuchung dar. Sie bietet eine wichtige Leistung allem voran dank ihres vergleichenden methodologischen Ansatzes, der sich des mühsamen Unternehmens angenommen hat, anhand der Erforschung der Ernährungsgeschichte Südosteuropas die Besonderheiten verschiedener Kulturen, geographischer Räume, sozialer Milieus und nicht zu allerletzt wissenschaftlicher Traditionen zu überbrücken. Das Buch bietet damit wichtige Impulse zu einer fachübergreifenden und gleichfalls vertiefenden Auseinandersetzung mit dem Leben vorindustrieller Gesellschaften, auf welche die anwachsende Zahl von Studien, die archäobotanisches Material auswerten<sup>26</sup> und Pollenanalysen aus byzantinischer Zeit heranziehen,<sup>27</sup> förderlich sein kann.

#### **Keywords**

daily life; history of nutrition

---

26. ANNA ELENA REUTER, *Einheit in der Vielfalt? Zur Kulturpflanzennutzung im Byzantinischen Reich unter besonderer Berücksichtigung archäobotanischer Untersuchungen in Caričin Grad (Justiniana Prima) (Byzanz zwischen Orient und Okzident 28)*. Mainz 2023. Siehe auch HENRIETTE KROLL, *Tiere im Byzantinischen Reich. Archäozoologische Forschungen im Überblick (Monographien des RGZM 87)*. Mainz 2010.

27. ADAM IZDEBSKI, *Ein vormoderner Staat als sozio-ökologisches System. Das Ost-römische Reich 300–1300 n.Chr. (Forschungen zur Geschichte und Kultur des östlichen Mitteleuropa 59)*. Dresden 2021; ADAM IZDEBSKI et al., *Exploring Byzantine and Ottoman Economic History with the Use of Palynological Data: A Quantitative Approach*. *Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik* 65 (2015) S. 67–109.