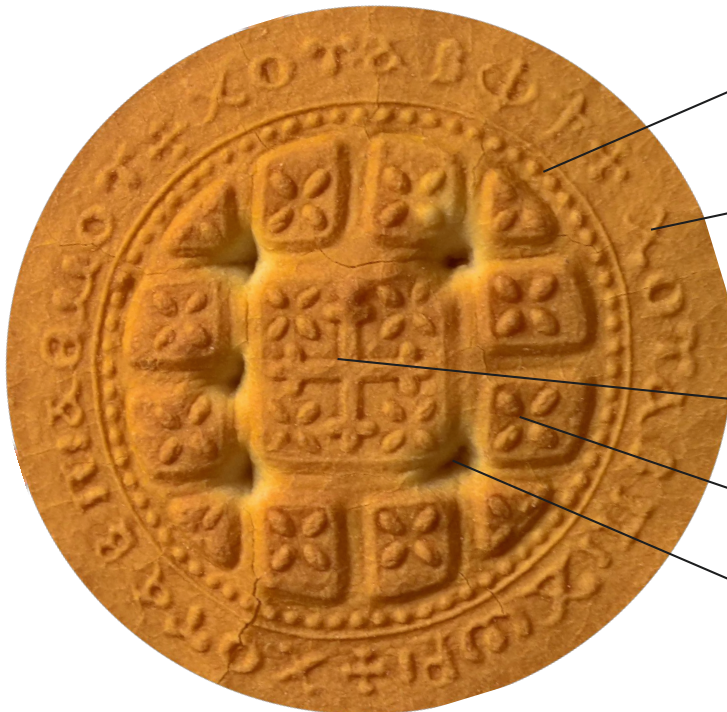


Alltagsleben I: Ernährung



Kreisrunde Form:

Ohne Anfang und Ende, wie Gott selbst

Das Trisagion: Eine der ältesten Hymnen an Christus:

+ **ΧΟΥΑΒ Φ†** + **ΧΟΥΑΒ ΠΙΧΩΡΙ** + **ΧΟΥΑΒ ΠΑΘΜΟΥ**: *Heiliger Gott, heiliger Starker, heiliger Unsterblicher*

Großes Viereck im Zentrum: Das Despotikon
Dem Herrn zugehörig, also Christus selbst

Kleine Vierecke um das Despotikon: Perlen
Die 12 Apostel

5 Löcher: Stigmata

Die Wunden Christi: die 3 Nägel, die Dornenkrone und der Lanzenstich

Die Symbolik des koptischen Brotstempels.

Schema: Stefanos Stefanakis

Aufgetischt

Das fruchtbare Nilland lieferte in mehreren Ernten pro Jahr das wichtigste Grundnahrungsmittel Getreide, vorwiegend Weizen, der als Brot oder Brei verzehrt wurde und je nach Beruf unterschiedlich reichlich bemessen war – ebenso wie die Rationen an Öl und Wein. Das Speiseöl gewann man überwiegend aus Samen, seltener aus Oliven. Der Wein erlangte erst in griechisch-römischer Zeit größere Bedeutung als das heimische Bier, wobei Wein immer nur mit Wasser verdünnt getrunken wurde. Der Weinanbau erfordert intensive Pflege, war aber in Unterägypten weit verbreitet. Gleiches gilt auch für Hülsenfrüchte (vor allem Linsen) und Obst (Datteln, Feigen). Die Kosten für diesen Grundbestand beliefen sich auf geschätzte 80–90% der entsprechenden Monatslöhne.

Spezialitäten der Mittelmeerdiet

Die ziemlich eintönige Pflanzenkost nahm man morgens und abends ein, gelegentlich gab es frischen oder getrockneten Fisch, dessen Verzehr in besonderen Fällen tabu war. Noch seltener bereicherte Fleisch den Speiseplan, in erster Linie gesalzenes und gepökelttes Schweinefleisch, bemerkenswerterweise auch noch in den ersten arabischen Jahrhunderten. Dazu kam auch Schaf und Ziege sowie Geflügel (Gans und Ente). Über die einzelnen Nahrungsmittel informieren uns Alltagsdarstellungen von Ernte und Fischfang. Ferner finden sich in den Papyri zahlreiche Hinweise wie Kauf- und Pachtverträge von Ackerland sowie Lieferscheine und Listen von Lebensmitteln. Auch kennen wir die wichtigsten Geräte für Ackerbau und Viehzucht aus archäologischen Grabungen und die Reste des Speiseplans (Kerne und Gräten) aus Küchen und Abfallhaufen.

Claudia Nauerth

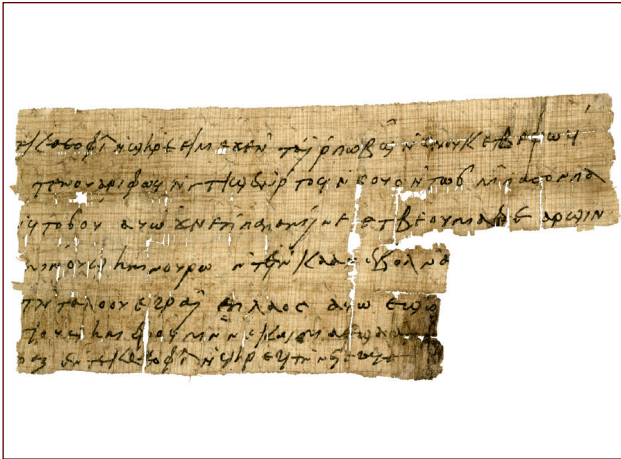


Foto: Elke Fuchs

P. Heid. Inv. Kopt. 98

publiziert

8. Jh. n. Chr.

Herkunft unbekannt

Koptischer Brief, der eine Lieferung von Weizen als Backzutat sowie weitere Lebensmittel wie Linsen, Bohnen und geschlachtete Hühner erwähnt. Unklar ist, ob es sich um ein Fest oder eine Hungersnot handelt.

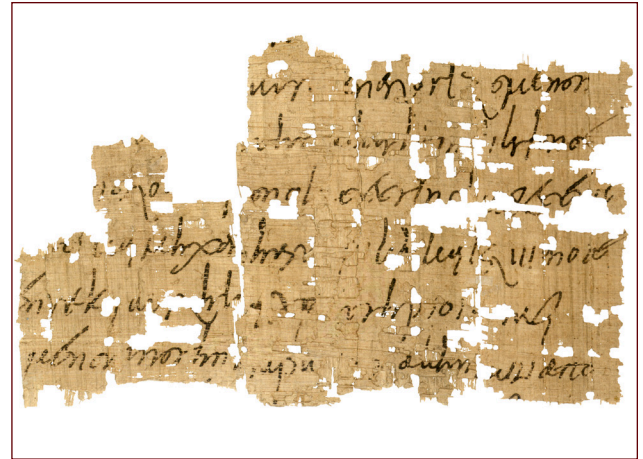


Foto: Elke Fuchs

P. Heid. Inv. G 1363

unpubliziert

6. Jh. n. Chr.

Herkunft unbekannt

Griechischer Vertrag über die Miete einer Mühle und einer Bäckerei.

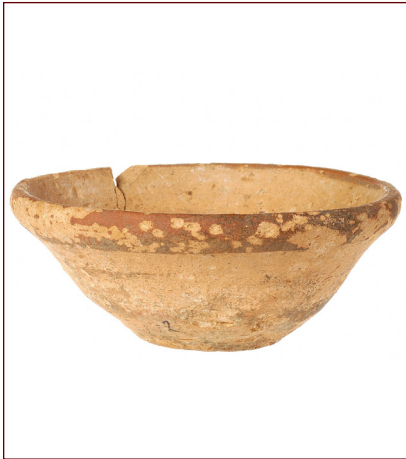


Foto: Robert Ajtai

Heid. Äg. Slg. Inv.-Nr. 1662
 Datierung unbekannt
 Qarara

Schälchen mit Ölspuren an der Innenseite des Gefäßes.

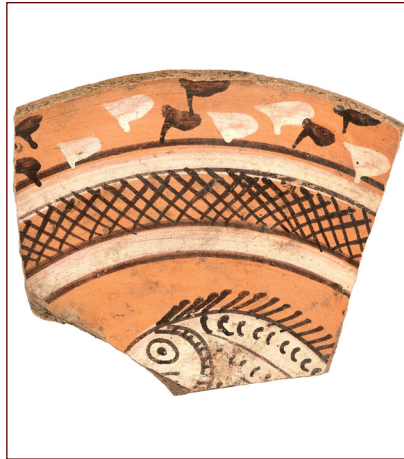


Foto: Robert Ajtai

Heid. Äg. Slg. Inv.-Nr. 1757f
 6.-7. Jh. n. Chr.
 Hermupolis Magna

Scherbe eines sog. Fischtellers, einer großen, tiefen Platte mit Fischdekor.



Foto: Robert Ajtai

Heid. Äg. Slg. Inv.-Nr. 803 + 374
 Römische Zeit
 Qarara

Schöpfkelle (Kyathos) aus Bronze.

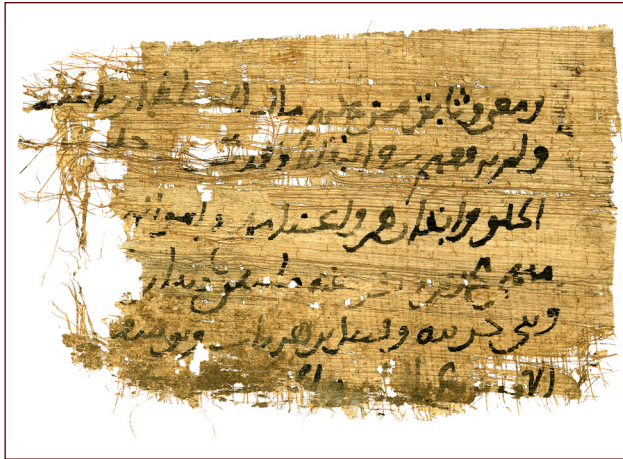


Foto: Elke Fuchs

P. Heid. Inv. Arab. 135
publiziert
8.-9. Jh. n. Chr.
Herkunft unbekannt

Arabische Mitteilung eines Steuereintreibers über schlechte Ernte und dementsprechend problematisches Eintreiben der Naturalsteuern. Weizen und Flachs sind meist verdorben und die Hülsenfrüchte von Mäusen gefressen.

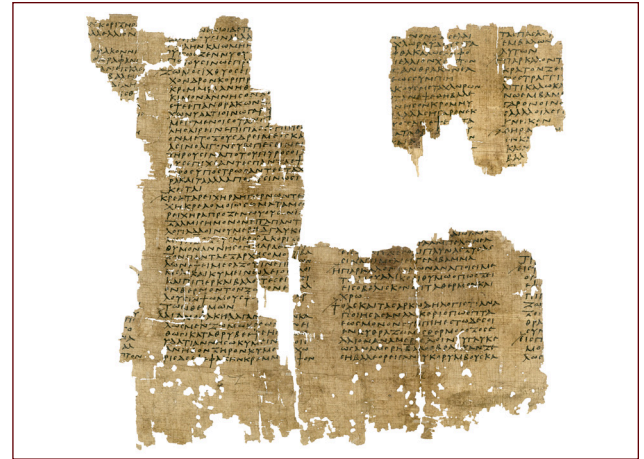


Foto: Elke Fuchs

P. Heid. Inv. G 1701
publiziert
3.-4. Jh. n. Chr.
Herkunft unbekannt

Griechische Fragmente von zwei verschiedenen Kochbüchern auf Vorder- und Rückseite. Das auf der Vorderseite ist nach Stichworten geordnet und enthält u. a. ein Rezept für Linsenbrei, eines der Grundnahrungsmittel.