

Sinfonia gastronomica

ROBERTO IOVINO · ILEANA MATTION

Sinfonia gastronomica

Eine Reise durch 2500 Jahre Musik
und Esskultur

Aus dem Italienischen
von Stefanie Golisch

Reclam

Titel der italienischen Originalausgabe:
Roberto Iovino / Ileana Mattion: Sinfonia gastronomica. Musica, eros e cucina.
Mailand: ViennePierre, 2006

Alle Rechte vorbehalten

© für die deutschsprachige Ausgabe

2015 Philipp Reclam jun. GmbH & Co. KG, Stuttgart

© 2006 Roberto Iovino and Ileana Mattion. This translation is published by arrangement
with Anna Spadolini Agency, Milano and Schwermann Literary Agency, Essen

Umschlaggestaltung: Stefan Schmid, Stuttgart

Umschlagabbildung: Corrado La Valle

Satz: Reclam, Ditzingen

Druck und buchbinderische Verarbeitung: Firmengruppe appl, aprinta druck GmbH, Wemding

Printed in Germany 2015

RECLAM ist eine eingetragene Marke

der Philipp Reclam jun. GmbH & Co. KG, Stuttgart

ISBN 978-3-15-010932-8

www.reclam.de

Inhalt

Adagio

Eine Hommage an die großen Genüsse des Lebens 9

Erster Satz – Allegro con moto

Vom griechischen Festmahl zum modernen Fastfood 15

In der antiken Welt: Zwischen Odysseus und Lukull 17

Im Mittelalter 34

Von der Renaissance zum Barock 47

Es lebe der gute Wein! 65

Bei Tisch mit Ehemännern und Galanen 71

Die Mode des Kaffees 76

Verführung bei Risotto – in einer alten Loge 84

Küchenmeister und Gourmets 91

Der Salon 99

Marinettis »Luftbankett« 103

Zwischen Hamburgern und Quizsendungen 110

Zweiter Satz – Andante con variazioni

Das leibliche Wohl in der Oper 115

Das Libretto: Trinksprüche und Leckerbissen 117

Dritter Satz – Scherzo

Komponisten zu Tisch 135

Händel und Bach – Meister an der Orgel und bei Tisch 137

Mozart und Beethoven – Genie und Ausschweifung 142

Rossini oder die Kunst des Kochens 154

Paganini und seine ligurischen Spezialitäten 162

Verdi – ein Bauer zwischen Lambrusco und Bordeaux 165

Brahms oder die Naschhaftigkeit eines ruhigen Mannes	176
Puccini und Mascagni – toskanische Tafelfreuden	178
Satie oder die Küche des Absurden	188

Vierter Satz – Rondo vivace

Eine Einladung zu musikalischen Tafelfreuden	191
--	-----

Fünfter Satz – Adagio finale

»Chi vuol esser lieto sia ... / Froh sei, wem's beliebt ...«	231
Eine komische Oper namens Leben	233

Anhang

Literaturhinweise	237
Abbildungsnachweis	242
Verzeichnis der Personen	243
Verzeichnis der Rezepte	249



Door Gods vrede met goet assort
Den wolf by 's chaep ligt, so 't behoort.

ADAGIO

*Eine Hommage
an die großen Genüsse
des Lebens*

*I*n seinem vergnüglich zu lesenden Werk *Die Physiologie des Geschmacks* hat Jean Anthelme Brillat-Savarin zwischen Esslust und Tafelfreude unterschieden. Erstere – gleichermaßen Mensch *und* Tier zu eigen – ist nichts anderes als die Antwort auf eine körperliche Notwendigkeit, während die zweite nur der Mensch kennt: »Tafelfreude ist eine reflektierte Empfindung, keimend aus den verschiedensten Umständen des Ortes, der Personen und Sachen, die beim Mahle mitwirken.«

Der Begriff »Gastmahl« kommt aus dem Lateinischen und leitet sich aus »cum vivere« ab, was so viel bedeutet wie »zusammen leben«, sprich, die Freuden einer erlesenen Mahlzeit und eines guten Weins mit anderen Menschen zu teilen und sich gemeinsam mit ihnen sowohl körperlichen als auch geistigen Freuden hinzugeben.

Das Festmahl, das immer auch ein soziales Ereignis war, läuft heutzutage gerade in dieser Bedeutung Gefahr, an Authentizität zu verlieren.

In der Antike war es bekanntlich üblich, sein Essen im Liegen einzunehmen. Heute hingegen erfreuen sich besonders kalte Buffets großer Beliebtheit. Man steht und ist derart damit beschäftigt, Teller und Glas im Gleichgewicht zu halten, dass jede Art von Kommunikation praktisch unmöglich ist. Vormalerweise speiste man zum Klang der Lyra, unsere Augen hingegen sind meist auf den Fernsehbildschirm gerichtet. In früheren Zeiten war das gemeinsame Essen, vor allem in der Familie, zugleich eine willkommene Gelegenheit, sich gegenseitig von den Erlebnissen des Tages zu berichten; wobei es in Hinblick auf diese Gewohnheit freilich auch kritische Stimmen gab. So notierte Giaco-

mo Leopardi in seinem *Zibaldone*: »Es will mir einfach nicht in den Kopf, dass ausgerechnet jene Stunde des Tages, in welcher der Mund eindeutig eine andere Beschäftigung hat (eine sehr interessante Beschäftigung, bei der es überaus wichtig ist, dass sie richtig ausgeführt wird), zu derjenigen des Gesprächs erklärt wird.« Doch wäre Leopardi gewiss nicht weniger konsterniert, würde er sehen, wie die Menschen heutzutage ihre Mahlzeiten einnehmen: schweigend, ohne genau darauf zu achten, was sie essen, dabei die Augen starr auf die fünfhundertste Folge einer *soap opera* gerichtet.

Gott sei Dank gibt es Gegenbeispiele. Wie oft geschieht es selbst heute noch, dass eine neue Liebe sich an einem geschmackvoll gedeckten Tisch entzündet, bei romantischem Kerzenschein, der passenden musikalischen Untermalung und natürlich dem richtigen Wein als adäquatem Begleiter eines erlesenen Gerichts.

Essen, Sinnlichkeit und Musik – in der Vergangenheit vereinten sich diese Zutaten nicht selten zu purer Erotik. Die Griechen pflegten zum Klang der Flöte zu speisen, umrahmt von anmutig bekleideten Tänzerinnen. Bei den großen Festbanketten der Renaissance wechselten sich die Gänge mit Musik- und Theaterdarbietungen ab. Und das Barock brachte gar ein eigenes musikalisches Genre hervor: die Tafelmusik.

Musik und Esskultur verbinden sich indes nicht nur bei festlichen Mahlzeiten, sondern es spiegeln sich in ihnen zugleich gesellschaftliche Veränderungen, welche oftmals in einer analogen Formensprache ihren konkreten Ausdruck finden.

Nicht zufällig wird auf der Bühne eine entscheidende Wende des Geschehens häufig von einem gastronomischen Höhepunkt, etwa einem Trinkspruch oder einem Festessen eingeleitet. Bei einem Toast fordert nicht nur Alfio Turiddu heraus, sondern entflammt auch die Liebe zwischen Violetta Valery und Alfredo Germont. Und die Verdammnis Don Giovannis zu ewigen Höllenqualen erfolgt just in jenem Moment, als er von irdischen Speisen kostet.

Auch was den Sprachgebrauch betrifft, sind Musik und Esskultur aufs engste miteinander verknüpft. So steht das italienische Wort *pasticcio*, zu

Deutsch Pastete, zugleich für eine Speise und die musikalische Form des Potpourris. Diese kam im 18. Jahrhundert auf und bezeichnet entweder ein gemeinsames Werk mehrerer oder das Arrangement bekannter Melodien durch einen einzelnen Komponisten. Ebenso kennt und liebt jedermann Salate in allen Variationen. Im Spanischen bezeichnet das Wort *ensalada* zugleich ein Potpourri bekannter Volksweisen; das Italienische kennt dafür den Begriff *minestrone*. Und die Sektflöte in ihrer typisch langgezogenen, kelchartigen Form, welche die Schaumbildung sowie die Perlen am Grund des Glases begünstigen soll, bezieht ihren Namen direkt vom Musikinstrument.

Die Verflechtungen von Musik und Esskultur sind schier unerschöpflich. Nicht zuletzt traten zahlreiche Musiker und Komponisten als ausgesprochene Gourmets in Erscheinung und scheuten sich bisweilen nicht, einem köstlichen Menü den Vorrang vor einer Partitur zu geben.

In diesem Sinne versteht sich das vorliegende Buch als Hommage an die großen, unverzichtbaren Genüsse des Lebens.





ERSTER SATZ – ALLEGRO CON MOTO

*Vom griechischen Festmahl
zum modernen Fastfood*

In der antiken Welt: Zwischen Odysseus und Lukull

Zu Tisch bei den Griechen

Wahrlich es ist doch Wonne, mit anzuhören den Sänger,
Wenn ein solcher, wie der, Wohllaut der Unsterblichen nachahmt!
Denn ich kenne gewiss kein angenehmeres Trachten,
Als wenn festlich Freud im ganzen Volk sich verbreitet,
Und Hochschmausende rings in den Wohnungen horchen dem Sänger,
Sitzend in langen Reihn, da voll vor ihnen die Tafeln
Stehn mit Brot und Fleisch, und lieblichen Wein aus dem Mischkrug
Schöpfet der Schenk, und tragend umher eingießt in die Becher.
So was daucht mir im Geist die seligste Wonne des Lebens!

Mit diesen Worten lobt Odysseus im neunten Gesang der *Odyssee* die Gastfreundschaft des Alkinoos.

Essen, Gesang und Tanz sind für Homer, den gewissenhaften Chronisten des Griechentums, jene elementaren Bestandteile eines Gastmahls, die Herz und Gemüt erheben und deren besondere Qualität sich im gemeinschaftlichen Erleben eines wertvollen Moments erschließt. Man lädt einander ja nicht nur ein, um sich in der Gegenwart des anderen satt zu essen, sondern um das Essen in Gemeinschaft zu genießen.

Mit der Form des antiken Gastmahls wollten die Griechen gewissermaßen eine Synthese aus körperlichem und intellektuellem Genuss vollziehen. Nicht zuletzt stand es auch Pate für ein literarisches Genre: man denke nur an die entsprechenden Werke von Platon, Plutarch und Xenophon.

Das Wort *symposium* bedeutet ursprünglich »Versammlung von Trinkenden«. Ein Gastmahl bestand im wesentlichen aus zwei Teilen: dem eigentlichen Festessen, dem eine Art Aperitif, der sogenannte *propoma*, vor-

ausging, welcher zumeist aus einem Glas aromatisierten Weins bestand, und dem Trinkgelage. In Wirklichkeit waren die beiden Elemente nicht immer klar voneinander getrennt. Man trank beim Essen und aß beim Trinken, knabberte Gebäck, Obst und Trockenfrüchte.

Ein Symposium unterlag einem strikten Ritual, dessen unterschiedliche Teile eine Abfolge bildeten, welche die erotische wie die geistige Aufmerksamkeit der Gäste langsam steigern sollte.

Bei ihrer Ankunft im Hause des Gastgebers zogen sich die Gäste zunächst die Schuhe aus und wuschen sich die Füße. Erst dann betraten sie den Speisesaal. Gegessen wurde im Liegen (der *Ilias* entnehmen wir, dass man zu jener Zeit noch im Sitzen aß, das typische steinerne oder hölzerne Liegesofa ist erst seit der *Odyssee* bekannt) beziehungsweise auf Kissen gestützt, mit ausgestreckten Beinen und leicht vorgebeugtem Oberkörper. Verschiedene Tische waren jeweils so angeordnet, dass eine Gästegruppe, die gemeinsam auf einem Sofa lagerte, sich bequem mit Speisen bedienen konnte.

Die Ausstattung der Räume war von großer Raffinesse: mit Stoff überzogene Liegen, leichte Tische, große Amphoren, in denen der Wein serviert wurde, Trinkbecher, Dreifüße und nicht zuletzt der Blumenschmuck, der zugleich eine Opfergabe an den Gott des Weines darstellte. Efeu, Rosen und Veilchen wurden zudem als probates Mittel gegen Rauschzustände angesehen. Leicht bekleidete Tänzerinnen und Flötenspielerinnen, die zur Unterhaltung der Gäste beitrugen, rundeten das Ambiente ab.

Worin bestanden aber nun die eigentlichen Tafelfreuden? Die Grundnahrungsmittel im antiken Griechenland waren Gerste und Weizen. Aus Gerstenmehl wurden gemeinhin kleine Küchlein, die sogenannten *maza*, gebacken, welche einen wichtigen Bestandteil der täglichen Mahlzeiten darstellten. Weizenbrot (*artos*) hingegen war allein den Festtagen vorbehalten. Dazu aß man Gemüse, Zwiebeln, Oliven, Fleisch, Fisch, Obst und Süßigkeiten; zumeist als Püree servierte Bohnen und Linsen erfreuten sich ebenfalls großer Beliebtheit. Interessanterweise verbannte die Schule des Pythagoras Wein, Fleisch und Bohnen vom Speiseplan. Der große Philosoph war aber ein ausgesproche-

ner Liebhaber von Trüffeln (»Um Deiner Manneskraft willen, iss Trüffel!«), die Plinius später uncharmant »Hornhaut der Erde« und Rossini um einiges poetischer »den Mozart unter den Pilzen« nennen sollte.

Auch Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven waren im antiken Griechenland wohlbekannt. Fleisch galt als Luxus, die Athener aßen vorzugsweise Fisch: Sardinen, Anchovis, Thunfisch, Aal und Meeresfrüchte. Zum Abschluss einer Mahlzeit wurde für gewöhnlich ein Dessert (*tragema*) serviert, welches aus frischem Obst, Trockenfrüchten (Feigen, Nüssen und Trauben) sowie Honiggebäck bestand.

Erst nach Beendigung des Mahles fand das eigentliche Symposium statt. Ein Trinkgelage zu Ehren des Dionysos leitete hierbei zum Höhepunkt, der Orgie, über. Bevor man zu trinken begann, wurde ein *paian* angestimmt, ein feierlicher Gesang zu Ehren des Apollo.

Die Zubereitung des Weines war anders als heute. Da es keine Gärung in Fässern gab, war die Haltbarkeit begrenzt. Der Wein wurde daher mit Salzwasser oder anderen Zutaten wie Thymian, Minze, Zimt oder Honig vermischt und bisweilen auch heiß serviert.

Es gab eine Vielzahl unterschiedlicher Weine, einigen davon wurden absurde und extravagante Eigenschaften zugeschrieben. Nach einem Bericht des Theophrast kelterte man in Arkadien einen Wein, der die Männer verrückt und die Frauen schwanger machte. Einer anderen Sorte wurde dagegen eine empfängnisverhütende Wirkung nachgesagt.

Darüber hinaus glaubte man an die therapeutische Wirkung des Rebensafts. Hippokrates, der Vater der Medizin, wandte ihn gegen Fieber, als harntreibendes Mittel, als Antiseptikum und zur Beschleunigung der Genesung an. Oft versetzte man den Wein mit pflanzlichen Wirkstoffen, die Euphorie oder gar kollektive Halluzinationen hervorriefen.

Zu Beginn eines jeden Trinkgelages war es üblich, den »König des Gastmahls« zu krönen, dessen vornehmste Aufgabe darin bestand, das proportionale Verhältnis von Wein und Wasser sowie die Menge zu bestimmen, welche jeder einzelne Gast trinken durfte. So heißt es in Plutarchs *Tischreden*:

»Denn wie verschiedene Weine auch eine verschiedene Wassermischung erfordern, ... so hat auch jeder Mensch eine andere Empfänglichkeit für den Wein, die der Trinkmeister kennen und beachten muss, um, wie der Tonkünstler die Saiten, den Einen zum Trinken anzuspannen, beim Anderen nachzulassen und ihn mehr zu schonen, und so die verschiedenen Charaktere aus der Ungleichheit in Gleichheit und Zusammenstimmung zu versetzen.«

In den folgenden Versen klagt Anakreon (um 575 – 495 v. Chr.) die Enthemmtheit der Skythen an und will damit seine Landsleute zur Mäßigung auffordern:

Den Pokal, mein Sohn! Ein Trank soll
Mir gedeihn, ein voller! Doch nimm
Nur den Becher Wassers zehnfach
Und vom Lautern schöpfe fünfmal.
Denn nicht überkühn und maßlos
Mit dem Gott zu schwärmen denk' ich.

Nicht den wilden Lärm fortan! Nicht
Wie der Skythe sich des Weins freut –
Unter süßen Liedern, sinnvoll,
Nur so sachte schlürfen wir ihn.

In Wirklichkeit floss der Wein bei den Symposien aber in Strömen, so dass sie am Ende häufig in kollektive orgiastische Ausschweifung mündeten.

Ein delikates Zeugnis hierfür ist eine Passage aus den *Hetärenbriefen* des Alkiphron, in denen eine junge Frau ihrer Freundin detailliert von erotischen Abenteuern bei einem Trinkgelage berichtet. Stattgefunden hatte jenes Bankett auf dem weichen Boden eines kühlen Hains: »Danach kreisten ununterbrochen die Becher, Trinkkomment bestand keiner, nur drei Becher auf die Liebe waren vorgeschrieben. Meist wird ja bei Gelagen ohne Trinkzwang durch das häufige Zutrinken mehr genossen, und wir beschwipsten uns tatsächlich

mit dem häufigen Nippen. Krumation, die Flötenspielerin der Megara, war auch dabei, und Simmiche sang zu ihrer Begleitung Liebeslieder. ... Die Musik brachte sofort unser Blut ins Wallen, auch vom Weine fühlten wir uns etwas benebelt, Du verstehst, was ich meine; wir streichelten die Hände unserer Freunde, lockerten ihnen zart die Finger im Gelenk und unterhielten uns beim Wein. Eine küsste ihren Liebhaber zurückgebeugt, indem sie ihre Brüste betasten ließ und, als ob sie sich zufällig abwendete, presste sie ihre Hüften zwischen die Schenkel des Mannes. Da regte sich auch schon bei uns Frauen die Lust und auch bei den Männern. Wir stahlen uns davon und fanden gleich daneben ein dichtes Gebüsch, ein schützendes Gemach für unseren Taumel.«

Im allgemeinen waren die Trinkgelage ausschließlich den Männern vorbehalten. Die anwesenden Frauen hatten eine genau festgelegte dekorative Funktion zu erfüllen. Das Frauenbild im antiken Griechenland war nicht sehr fortschrittlich. Ein Redner aus dem 5. Jahrhundert v. Chr. umreißt es folgendermaßen: »Wir haben die Kurtisanen zu unserem Vergnügen, die Konkubinen für die alltäglichen Belange und unsere Ehefrauen, um uns Kinder zu schenken und sich um unser Hauswesen zu kümmern.«

Es gab also Ehefrauen, Hetären und Sklavinnen. Ehefrauen, Töchter, Schwestern und Mütter nahmen ausschließlich an Familienessen teil, bei denen die Männer auf den Liegesofas lagerten, während die Frauen und Kinder auf kleinen Hockern Platz nahmen. Keinesfalls fehlen durften bei diesen Anlässen die sogenannten *Parasiten*, amüsante Gestalten, die dem Ganzen einen komödiantischen Anstrich verliehen. Im Sitzen zu essen galt als äußeres Zeichen der Unterwerfung unter die unangefochtene Autorität des Hausherrn.

Viele Hetären brachten es aufgrund ihrer Schönheit, Intelligenz und Bildung zu großem Ansehen. Sie waren dann nicht allein wegen ihrer erotischen Fähigkeiten gefragt, sondern auch aufgrund ihrer Konversa-



»Der
Trüffel ist der
Mozart unter den
Pilzen.«
Giacchino Rossini

tionskunst. Bisweilen schlossen sie mit einem reichen Gönner einen Vertrag auf Zeit und verpflichteten sich damit, ausschließlich ihn zu Trinkgelagen und Festen zu begleiten und für den festgelegten Zeitraum keine Beziehungen mit anderen Männern zu unterhalten. Die Prostituierten dagegen waren in der Mehrzahl Sklavinnen, ebenso Flötenspielerinnen und Tänzerinnen, welche üblicherweise bei Banketten auftraten.

Die Musiker

»Er animiert sie zum Trinken und sagt, das Vergnügen der Gäste sei bereit, und sollten sie es wünschen, werde der Sklave das Mädchen gleich aus dem Bordell holen, ›damit es uns allen etwas vorflöte und uns ergötze.« Diese Worte schrieb der griechische Philosoph Theophrast bereits im 4. Jahrhundert v. Chr., und sie belegen, dass es in der Antike kaum ein Trinkgelage ohne Musik und Tanz gegeben hat. Bisweilen wurden professionelle Sänger engagiert, die ein hohes soziales Ansehen genossen. Zu ihrem Gesang rezitierten die Gäste mit einem Myrten- oder Lorbeerzweig in der Hand, oder sie begleiteten sich gegenseitig auf der Leier oder der Flöte. Großer Beliebtheit erfreuten sich die Verse des Simonides, der Sappho und des Alkaios, die Hymnen des Kratinos, sowie die Werke des Euripides und Aischylos.

Im Anschluss an das Essen huldigte man mit speziellen Gesängen, den sogenannten *scolia*, welche in den klassischen Versmaßen des Jambus und des Trochäus gehalten waren, der Liebe und dem Wein. Dazu wurde auf der Panflöte gespielt.

Zur Vervollständigung des Unterhaltungsprogramms waren bei den Symposien wie gesagt stets Sklaven und Prostituierte zugegen. In Athen war es üblich, dass die jungen Künstlerinnen von ihren Besitzern gegen eine steuerpflichtige Gebühr von zwei Drachmen pro Abend »vermietet« wurden.

Es ist das Verdienst der Historikerin Mariangela Vandomi, uns mit einigen solcher Verträge, wie sie zwischen dem Besitzer der Sklaven und dem

jeweiligen Gastgeber geschlossen wurden, bekannt gemacht zu haben. Zum Beispiel: »Buchung für drei Kastagnettenspielerinnen an sechs Tagen. Filadelfia, 206 n. Chr. – An Isidora, Kastagnettenspielerin, von Artemisia aus der Stadt Filadelfia. Ich möchte Dich zusammen mit zwei anderen Musikerinnen buchen, um bei uns sechs Tage lang, beginnend vom 24. des Monats ..., zu spielen. Als Honorar biete ich Euch 36 Drachmen sowie pro Tag vier Artaben Gerste und 20 Brotpaare. Oder: »Buchung von Musikern für ein Fest. Tebtynis, den 26. September 219 oder 223 n. Chr. An Aurelio Onnofri, Aulospieler ... Da wir, beginnend am 28. dieses Monats, in der Stadt Tebtynis ein Fest ausrichten, ... möchten wir Dich, gemeinsam mit drei anderen fähigen Musikern, für sechs Tage buchen. Das Honorar beträgt 18 Drachmen pro Tag, außerdem werdet Ihr einen Tag lang umsonst spielen. Darüber hinaus werde ich Euch für das Fest 6 Drachmen bezahlen, sowie 2 Drachmen für den Hin- und Rückweg. Wir verpflichten uns, Euch die Instrumente Eurer Kunst unbeschädigt zurückzuerstatten.«

Selbstverständlich bewegte sich auch in der Antike nicht alles im Bereich der Legalität. Schwarzarbeit war schon damals weit verbreitet. Sklaven, Musiker und Tänzer wurden trotz Androhung der Todesstrafe von ihren Besitzern oft illegal verkauft. Neben Musik und Tanz trugen auch verschiedene Spiele zur Unterhaltung der Gäste bei. An ihnen konnte man nicht zuletzt den Grad der Betrunkenheit der Gäste ablesen.

Der erste Streik in der Geschichte des Musiklebens fand in Rom statt

Erneuerung der geltenden Tarifverträge, Kostümfragen, Pensionsansprüche, Bühnensicherheit sowie allgemeine Einsparungsmaßnahmen: dies sind nur einige der Themen, die heutzutage in einem Theater zu einem Streik und damit zur Absage einer oder mehrerer Aufführungen führen können. Historisch gesehen stellt der Streik eine moderne Form des Protests seitens der Arbeit-

nehmer dar, allerdings gab es bereits im alten Rom Formen organisierten Widerstands, wobei es damals keineswegs um Kostümfragen beziehungsweise die Erhöhung der Gagen ging. Die erste bekannte Arbeitsniederlegung in der Geschichte fand im Jahr 390 v. Chr. statt. Eine Gruppe von Flötenspielern protestierte ob eines kulinarischen Zwists: man hatte ihnen nämlich das Recht verweigert, einem alten religiösen Ritual zufolge ihr Abendessen aus den Resten der Opfertgaben im Tempel des Jupiter zu bestreiten.

Die Musiker zogen sich daraufhin unter Protest nach Tivoli zurück und verweigerten ihre Teilnahme an den Opferritualen. Erst nach mehrtägigen Verhandlungen kam es zu einer Einigung, so dass die Musiker ihren Dienst wieder aufnehmen konnten.

Im alten Rom waren Musiker ein unabdingbarer Bestandteil jeder rituellen Handlung. Wie bei den Griechen waren sie aus den meisten Bereichen des privaten und öffentlichen Lebens nicht wegzudenken.

Aufgrund ihrer überragenden Fähigkeit zur Assimilation gelang es den Römern, in einem regelrechten Balanceakt einerseits fremde Völker zu unterwerfen, andererseits sich deren unbestrittene Kulturleistungen zu eigen zu machen und in ihrem Sinne weiterzuentwickeln. Es liegt in der Natur der Sache, dass ihr Augenmerk dabei stets auf die griechische Kultur gerichtet blieb. So auch im musikalischen Bereich. Berühmte Musiker wie der Sarde Tigellius, der zugleich als Sänger und als Flötenspieler hervortrat, hatten

ihre Ausbildung in Griechenland erhalten. Tigellius wurde von Julius Cäsar und Kleopatra und später von Kaiser Octavian gleichermaßen wertgeschätzt. Neben den gut bezahlten Superstars der Antike gab es eine Vielzahl von Dilettanten. Zu ihnen zählte auch Kaiser Nero (37 – 68). Er war ein ausgesprochener Liebhaber des Luxus und ein großer Verehrer griechischer Lebensart, zumal deren mondäner Aspekte. Obgleich er in den



*»Um Deiner
Manneskraft willen,
iss Trüffel!«
Pythagoras*

ersten Jahren seiner Regentschaft durchaus versucht hatte, die Ausschweifungen im Römischen Reich einzudämmen und die öffentlichen Bankette durch eine kontrollierte Lebensmittelvergabe zu ersetzen, schwelgte er leidenschaftlich in Eros und Esskultur.

Seine ambivalente Persönlichkeit hat zahlreiche Schriftsteller und Musiker inspiriert. Nach allem, was wir wissen, sah sich Nero selbst wohl weniger als Heeresführer denn als Künstler. Nachdem er Kaiser geworden war, rief er den berühmten Gitarrenspieler Terpnus an seinen Hof. Nächtelang lauschte er dessen Spiel in der Hoffnung, seinem Geheimnis auf die Spur zu kommen. Um die eigene Stimme zu bilden, unterzog er sich einer Vielzahl von Übungen, die unter anderem darin bestanden, im Liegen eine schwere Bleiplatte auf der Brust zu balancieren.

Er debütierte in Neapel, wo er fünftausend Menschen aus dem Volk anheuerte, die ihm gegen Bezahlung applaudieren mussten. Vor ihrem Einsatz hatten sich diese professionellen Klatscher einer speziellen Schulung zu unterziehen, bei der sie lernten, ihren Beifall in drei unterschiedlichen Intensitätsgraden kundzutun: erst leises »Bienengesumm«, dann »Dachziegelgepolter« und schließlich frenetisches »Fliesenklappern«.

Nero glaubte fest an sein Talent. Die Kunst hält uns am Leben, so lautet einer seiner berühmten Aussprüche. Weniger überzeugt von seinen künstlerischen Qualitäten waren indes seine Zuhörer. Es heißt, dass kurz nach Ausbruch des Krieges gegen Gallien auf einer römischen Säule folgende Inschrift erschien: »Sein Gesang hat sogar die Gallier zum Leben erweckt.«

Wenn der Kaiser auftrat, durfte das Publikum seine Plätze nicht einmal in Notfällen verlassen. Im Gegensatz zu Augustus, der sich, stets auf Mäßigung bedacht, mit Brot, Käse, frischen Feigen und Weintrauben begnügte, richtete Nero endlos lange Festgelage aus. Darin glich er ganz und gar seinem Adoptivvater Claudius. Dieser verabschiedete sich angeblich erst dann, wenn sein Magen derart angefüllt war mit Speisen und Wein, dass er sich von einem Sklaven mit einer Feder die Kehle kitzeln lassen musste, um sich zu übergeben.