

Buchbesprechungen und Buchanzeigen

Peter ALTMANN / Janling FU (Hrsg.): *Feasting in the Archaeology and Texts of the Bible and the Ancient Near East*. Winona Lake, Indiana 2014. xii + 303 S. ISBN 978-1-57506-323-2. Eisenbrauns.

Mit dem zu besprechenden Buch haben der Alttestamentler Peter Altmann und die Archäologin und Alttestamentlerin Janling Fu einen englischsprachigen Sammelband vorgelegt, der sowohl die überarbeiteten und augmentierten Beiträge, die im Rahmen der SBL Session „Meals and the Hebrew Bible and Its World“ und der ASOR Session „The Archaeology of Meals and the Hebrew Bible and Its World: Foodways“ präsentiert wurden, als auch weitere Beiträge von in die Vorbereitung der genannten Sessions involvierten WissenschaftlerInnen vereint.

Im Vorwort beschreiben die Herausgeber das Ziel des Sammelbandes folgendermaßen: „The volume is intended to be an introduction to and explication of this emerging field. Its essays address an array of topics and present a number of methodological approaches that explore the nature of feasting in the Hebrew Bible and ancient Near Eastern texts, cultures, archaeology, and iconography“ (vii). Wie die Herausgeber an späterer Stelle deutlich machen, soll der vorliegende Band aber kein umfassendes Handbuch für das Verständnis von *feasting* in Bibel und Altem Orient sein. „Its purpose, rather, is to serve as a point of entry to the study of this material. In this regard, its diversity and reach should be significant and enriching for the acquisition of an interdisciplinary overview of the sort of issues involved in studying the topos of the feast and foodways“ (27). Dieses Ziel wird sehr gut erreicht, sodass der Band BibelwissenschaftlerInnen und AltorientalistInnen sowie ArchäologInnen empfohlen sei und mit seinen interdisziplinären Beiträgen eine interessante, bereichernde Ergänzung zu Handbüchern und Monografien der einzelnen Fächer und Disziplinen bildet.

Im Folgenden sollen die Beiträge mit ihren Ansätzen und Ergebnissen vorgestellt werden. Der erste Beitrag ist von den Herausgebern Janling Fu und Peter Altmann verfasst und steht unter dem Titel „Feasting: Backgrounds, Theoretical Perspectives, and Introductions“ (1–31). Er beginnt mit einem historischen Forschungsüberblick. Diesem folgt im zweiten Unterpunkt „Theoretical Perspectives: Anthropological Theory and an ‘Archaeological Signature’“ die Vorstellung theoretischer und methodologischer Aspekte für das Studium von *feasts* und *foodways*. Dies wiederum geschieht in vier weiteren Unterpunkten. Auf

Grundlage der fachwissenschaftlichen Diskussion, die „A. Anthropological Foundations and Definitions of ‘Feasting’“ darstellt, legen die Verfasser ihre Definition vor: „A feast, then, is a central social event oriented toward abundant display and communal consumption with ritualizing tendencies“ (15). Es folgen „B. The Habitus as a Vehicle to Understanding Feasting“ und „C. Categories of Feast“. Die Kategorisierung erfolgt im Anschluss an Michael Dietler¹, der die drei Basiskategorien „empowering“ – „patron-role“ – „diacritical“ unterscheidet. Mit dem Unterpunkt „D. A Short Case Study: Solomon’s Feast in 1 King 3 and 8“ folgt ein biblisches Fallbeispiel, bei dem einige der zuvor besprochenen Aspekte in Anwendung gebracht werden. „E. Archaeological Signature“ beschließt den Unterpunkt, dem sich dann eine kurze Exposition der weiteren Beiträge des Sammelbandes und eine Konklusion anschließen.

Jodi Magness fokussiert in ihrem Beitrag „Conspicuous Consumption: Dining on Meat in the Ancient Mediterranean World and Near East“ (33–59) die Evidenz von Fleischkonsum im eisenzeitlichen Palästina, in der frühklassischen Ägäis und im frühislamischen Osten. Sie zieht dazu eine Kombination aus literarischen Quellen und archäologischen sowie zoologischen Daten heran. Magness’ spezielles Interesse liegt darin festzustellen, wie Keramiktypen Veränderungen in kulinarischen Gewohnheiten belegen können, also welche Lebensmittel konsumiert, wie sie zubereitet und serviert wurden. Sie kommt zu dem Ergebnis, dass literarische Quellen und archäologische Zeugnisse die zentrale Bedeutung von Fleisch in der Ernährung der Eliten im antiken und frühislamischen Osten belegen können. Typen der Kochtopfware und alte Rezepte zeugen von einer langen Tradition des Kochens von Fleischstücken im Nahen Osten. In der frühislamischen Zeit spiegelte die Entwicklung der Kochtopftypen dann die Veränderung der Küche wider. Im Vergleich, bezeugt durch literarische Quellen und archäologische Befunde, zeigte sich, dass es in der bronzezeitlichen Ägäis üblich war, Fleischstücke zu kochen, aber dass während der frühen Eisenzeit griechische Kriegereliten begannen, gegrilltes Fleisch zu verzehren. In Palästina belegten Kochtopftypen und Bibelstellen, dass das Kochen von Fleischstücken, aber nicht das Grillen das übliche Verfahren in Bronze- und Eisenzeit war. Allerdings legen die Typen der Kochtopfware in Juda nahe, dass Fleisch während der späten Eisenzeit fast völlig aus der lokalen Ernährung verschwand. Dieses Phänomen könne im Gegensatz zu anderen Regionen ein Ergebnis sowohl von Marktmustern unter der assyrischen Herrschaft als auch der Einhaltung eines biblischen Verbots des Konsums von Fleisch, das nicht Opferfleisch darstellt, sein.

¹ Dietler, Michael: „Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts“, in ders. / Hayden, Brian (Hrsg.): *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Washington 2001, 65–114.

Mit seinem Beitrag „Feasts on Many Occasions: Diversity in Mesopotamian Banquet Scenes during the Early Dynastic Period“ (61–86) führt Steve Renette vor Augen, dass altorientalische Kunst und Ritualpraxis viel differenzierter waren als gegenwärtige kunsthistorische Kategorien suggerieren und glaubhaft machen wollen. Seine Studie dokumentiert, dass Festmähler und demonstrativer Genuss (*conspicuous consumption*) ein wichtiger Teil in vielen verschiedenen sozialen Bereichen waren und in einer breiten Varianz von Veranstaltungen stattfanden. Diese Vielfalt reflektieren die altorientalischen Darstellungen von Festen – Renette belegt dies durch die Darstellung auf Rollsiegeln von, die u. a. aus den Königsgräbern von Ur stammen, der Votivplatte aus Khafajah und der Standarte von Ur, und stellt so wichtige Zeugnisse der altorientalischen frühdynastischen Zeit vor Augen. Er spricht sich gegen eine langjährige Wissenschaftstradition aus, wonach die Ikonographie von Bankettszenen einen stabilen Topos und ein Motiv bildet, und meint stattdessen, dass die Darstellungen weitgehend mit spezifischen Situationen und insbesondere mit politischer Dynamik an einem bestimmten Zeitpunkt und Ort, an dem die Autoritäten im alten Mesopotamien unsicher und instabil gewesen waren, verbunden waren. Das Verschwinden in der Folgezeit, in der eine klarere politische Hierarchie hervorgegangen war, zeige die Bedeutung der Ikonographie des Feierns für die Verhandlungen über die politische Macht auf. *Feasting* sei ein wichtiger Teil der sumerischen Gesellschaft und funktioniere oft als Bühne, um seine Macht und seinen Reichtum zu demonstrieren sowie als ein Mittel, um Rivalen und Kollegen zu beeinflussen. In einer Gesellschaft, die auf Face-to-Face-Interaktion vertraue, dienten Feste dazu, in einer verstreuten Elitegemeinschaft soziale Bindungen zu fördern und die Politik der Stadtstaaten mitzugestalten.

Sarah Lange wendet sich dann mit „The Next Level and the Final Stage: Consistency and Change in the Provision of Meals for the Dead in Their Different Stages of Existence and the Accompanying Feasting Acts of the Living, as Evidenced at Mari, Qatna, and Ugarit“ (87–116) der Levante zu. Sie verbindet hier kürzlich ergrabene Befunde aus den königlichen Gräbern aus dem syrischen Qatna, die in das zweite vorchristliche Jahrtausend datieren, mit zeitgenössischen Texten aus Mari und Ugarit. Durch die Gegenüberstellung von literarischen Quellen und archäologischen Befunden arbeitet Lange heraus, dass die königlichen Familien von Mari, Qatna und Ugarit mehrere Existenzstadien der Toten unterschieden. Der Eingang des Verstorbenen in die Unterwelt durch ein Primärgrab sei so wie die späteren Änderungen seines Status’ im Rahmen eines dreistufigen Beerdigungsprozesses von Speiseopfern begleitet worden. Diese Opfergaben seien entweder dem einzelnen Verstorbenen oder, nach dessen Eingang in das Ahnenkollektiv, diesem Kollektiv dargebracht worden. Allerdings legten die Texte aus Mari nahe, dass den Toten auch regelmäßige Speiseopfer während des *kispu*-Rituals in den verschiedenen Stadien zur Verfügung gestellt wurden. Auch wenn ausdrückliche Beweise fehlten, ließen mehrere Hinweise

darauf schließen, dass zumindest einige, wenn nicht alle der beschriebenen Rituale mit Festmahlzeremonien bei den Lebenden begannen wurden und dass diese kultisch-religiöse sowie soziale Auswirkungen hatten.

Der Beitrag von Jonathan S. Greer mit dem Titel „Power to Unite and Power to Divide: Sacred Feasting and Social Change at Iron II Tel Dan“ (117–128) nimmt die Ergebnisse der architektonischen und zooarchäologischen Befunde sowie die der Keramik hinsichtlich des *feasting* in Tel Dan, die eine Veränderung belegen, zum Ausgangspunkt seiner Untersuchung. Sein Beitrag verbindet die archäologischen Indikatoren für eine Veränderung der *feasting*-Praktiken in der Eisen-II-Zeit in Tell Dan mit neuesten anthropologischen Theorien zum *feasting* und integriert biblische Daten in die daraus resultierenden Rekonstruktionen. Die Kombination unterschiedlicher Sichtweisen könne eine plausible Erklärung für die Art und die Rolle der historischen Entwicklungen in Tell Dan bilden: Das Kultfest in Dan wurde in den unterschiedlichen Phasen für verschiedene Aspekte des Aufbaus des Königsreichs genutzt. Er unterscheidet drei Phasen des *feasting*: Die erste Phase (Stratum IVA = spätes zehntes / frühes neuntes Jahrhundert) betone die gemeinschaftliche Solidarität, die bis zum Erbe der Stammesgesellschaft zurückreicht. Die zweite Phase (Stratum III = Mitte neuntes / frühes achttes Jahrhundert) stütze diesen traditionellen Schwerpunkt, aber eingebettet in den Kontext einer stärker entwickelten Monarchie. Schließlich seien in der dritten Stufe (Stratum II = Mitte achttes Jahrhundert) hierarchische Strukturen verstärkt, die den Weg für eine neue Elite bereiteten. Damit zeige sich, dass die Übergänge von einer geringen Stratigrafie zu einer dichten bei kultischen Festen die politische Entwicklung von Jerobeam zu Jehu widerspiegeln. Die soziale Kraft des Festes wurde, so Greer, von den Königen des Nordens zu sehr unterschiedlichen Zwecken genutzt, die zeigen, dass mit Hilfe von Festen der König die Macht zu vereinen und zu teilen hatte.

Mit „Menu: Royal Repasts and Social Class in Biblical Israel“ (129–147) nimmt Carol Meyers die höfischen Speisepläne von David und Salomon in den Fokus. Ihr Fazit fällt dahingehend aus, dass nach biblischem Zeugnis die dargestellten Feste in der Zeit der vereinten Königreiche als Orte der reziproken und symbiotischen Politik (*commensal politics*) gelten können: Ihre verschwenderischen Mengen und reichlich Fleisch dienten dazu, sich von anderen abzuheben, um an Macht zu gewinnen, sie zu stützen oder zu konsolidieren. Allerdings sei die kulinarische Kultur vor allem im Vergleich mit der „Haute Cuisine“ der Supermächte des Alten Orients relativ einfach gewesen. Wie die Gerichte der einfachen Leute bestünden die täglichen und festlichen Mahlzeiten des Palastes aus denselben Grundnahrungsmitteln, wenn auch von höherer Qualität und in regelmäßigerer Verfügbarkeit. Königliche Festmahlzeiten konnten aber das Königtum nicht nur abheben, sondern auch Könige und Höflinge mit dem Rest des Volkes verbinden. Die biblischen Menüs der königlichen Feste der ersten Kö-

nige Israels stünden im Einklang mit einer moderaten Stratigrafie und könnten somit die soziopolitische Realität des alten Israel andeuten.

Peter Altmann untersucht in seinem Beitrag „Feast and Famine: Theoretical and Comparative Perspectives on Lack as a Backdrop for Plenty in the Hebrew Bible“ (149–178). Sein Aufsatz kombiniert eine Reihe von Ansätzen, um eine einleitende Untersuchung der Ubiquität, der Bedeutung sowie des differenzierten Wesens von Hunger und Nahrungsmittelknappheit in der hebräischen Bibel und ihrem altorientalischen Kontext vorlegen zu können. Da paleopathologische Untersuchungen von Skelettresten sowohl aus Syrien-Palästina als auch dem übrigen alten Orient nur begrenzt verfügbar sind, könnte die Gegenüberstellung der biblischen und altorientalischen Texte und Ikonographien mit Evidenzen aus klassischer Antike sowie Spätantike auf der einen Seite und der Ergebnisse der modernen medizinischen und soziologischen Studien über Lebensmittelknappheit und die schwierigen Umstände auf der anderen Seite den Hintergrund für das Verständnis der Lebensmittelversorgung im alten Israel und Juda bilden. Knappheit und Hunger können als bestehendes Kontinuum und als ein Bild, mit dem fast jede altorientalische Generation vertraut war, verstanden werden. Engpässe entstanden als Folge und in Kombinationen von klimatischen und sozialen Faktoren, die oft zeitgleich mit Krankheit und Krieg einhergingen. Beschreibungen von Hunger und Nahrungsmittelknappheit erscheinen häufig in den literarischen Welten der biblischen Texte. Vor diesem Hintergrund der Knappheit erscheint das Fest(mahl) in einem anderen Licht. Die grundlegende Verbindung zwischen göttlichem Segen und landwirtschaftlichem Reichtum unterstreicht dies, wenn wie in 2 Könige 6–7 der Zusammenhang zwischen königlichen und göttlichen Bestimmungen behandelt wird. Hunger und Nahrungsmittelknappheit sowie die Bedrohung durch diese zeigten daher zusätzliche Bedeutungsebenen an, wenn sie im Gegensatz zu den Festen verstanden würden.

Mit „Feasting and Everyday Meals in the World of the Hebrew Bible: The Relationship Reexamined through Material Culture and Texts“ (179–198) ist der Beitrag von Leann Pace betitelt. Sie schlägt vor, dass die Beziehung zwischen den täglichen Mahlzeiten und Festmählern – „namely, that feast are simple organic (implying the ability to improvise) iterations of a basic commensal structure represented by the habitus of everyday meal“ – einen Rahmen für die Analyse und den Vergleich verschiedener Typen des Konsums in der eisenzeitlichen Levante bieten kann, der die hinderliche Frage, ob eine Mahlzeit ein Fest sei oder nicht, umgehen kann. Ihr Modell könne zu einem volkssprachlichen Verständnis von *foodways* beitragen, im Gegensatz zu den Kategorien des Verhaltens (Fest gegenüber alltäglicher Mahlzeit), die eher einem modernen wissenschaftlichen Interesse entsprächen als dem der Menschen des alten Orients.

Cynthia Shafer-Elliott untersucht „The Role of the Household in the Religious Feasting of Ancient Israel and Judah“ (199–221) mit dem Ergebnis, dass die alten israelitischen und jüdischen Haushalte viele Gelegenheiten hatten, die

religiösen Feste, sowohl die regelmäßigen jährlichen, monatlichen und wöchentlichen Feste als auch die gelegentlichen Feste, die oft mit wichtigen Ereignissen im Lebenszyklus verbunden sind, zu feiern und Festtage zu halten. Der wahrscheinlichste Ort sowohl für die ordentlichen als auch die außerordentlichen religiösen Feste sei neben den Wallfahrtsfesten, die in Jerusalem abgehalten wurden, die Heimat. Rituale und die dazugehörigen Tätigkeiten seien in Räumen, die in der Nähe von Küchen oder anderen Einrichtungen, die der Vorbereitung und dem Verzehr von Lebensmitteln dienen, durchgeführt worden. Der Raum 2 im Wohnhaus F7 in Tell Halif sei ein anschauliches Beispiel einer solchen Lage. Raumausstattung und rituelle Artefakte zeigten deutlich, dass religiöse Feste im Wohnhaus F7 stattfanden. Raum 2 diene als abgesonderter Raum für die religiösen Feste des Hauses. Der biblische Text zeige besondere Anlässe, an denen wahrscheinlich innerhalb der Hausgemeinschaft und mit der Einnahme einer besonderen Mahlzeit einhergehend, die in ihrer Natur im Wesentlichen religiös zu verstehen sei, gefeiert wurde. Es sei wahrscheinlich, dass die religiösen Rituale, die in der Heimat durchgeführt wurden, das Modell für Opfer(feste) am Heiligtum und Tempel waren. Folglich können die offiziellen religiösen Rituale, die an einem Heiligtum oder im Tempel durchgeführt wurden, als direkt mit dem religiösen Fest des durchschnittlichen israelitischen und jüdischen Haushalts verbunden betrachtet werden. Damit werde deutlich, dass die religiösen Feste, ob nun regelmäßig oder außerordentlich zu einem besonderen Anlass wie einem Geburtstag oder einer Hochzeit durchgeführt, ein Teil des Hauskalenders waren, wie sie es auch heute seien.

Der letzte Beitrag des Sammelbandes ist von Klaus-Peter Adam verfasst und trägt die Überschrift „Feasting and Foodways in Psalm 23 and the Contribution of Redaction Criticism to the Interpretation of Meals“ (223–255). Mit Blick auf den Bibeltext ist der Beitrag die ausführlichste exegetische Untersuchung des Sammelbandes. Mit seinem Aufsatz zeigt er, dass die in diesem bekannten Psalm verwendete Terminologie sich zu einem großen Teil aus Texten speist, die von Israels kollektiver Geschichte in der hebräischen Bibel handeln. In Anbetracht einer innerbiblischen Interpretation gelesen, reagiere in Psalm 23 Jahwe als Hirte, Herrscher und Richter auf die individuelle Situation des Psalmisten, so dass der Psalmist selbst nicht mehr defensive Maßnahmen gegen die Feinde ergreifen muss. Er vertraue stattdessen vollständig auf die Aktivität Jahwes, um ein Siegesfest zu feiern. Adam zeigt dann auf der Grundlage der jüngsten methodologischen Entwicklungen der Psalmenforschung auf, wie die Redaktionen von Psalm 23 im späteren Zusammenhang – die Sammlung der Psalmen 15–24, später im ersten Davidpsalter mit den Psalmen 3–41 – ermöglichten, das Fest in Vers 5 als eine Siegesfeier für die Armen zu verstehen.

Eine umfangreiche Bibliografie (257–289) und drei hilfreiche Indices (291–303) – Autoren, Bibelstellen, andere antike Quellen – beschließen und runden den Sammelband ab, der abschließend vor allem noch einmal auf Grund seiner

interdisziplinären, methodischen Breite und entsprechend seines oben genannten Ziels BibelwissenschaftlerInnen und AltorientalistInnen sowie ArchäologInnen empfohlen sei, auch wenn möglicherweise einzelne Ergebnisse und Schlussfolgerungen in den jeweiligen Fachdisziplinen noch weitergehend zu diskutieren sind.

Ludger Hiepel