

759), dass Benedikt von Aniane laut der *Vita des Ardo Smaragdus* (c. 5) ein Kochbuch geschrieben habe („... trovava il tempo per scrivere un libro di cucina“ – ... *librumque etiam pariter circa coquina occupatus scribere satagebat*), wäre für diese Zeit sensationell und lässt sich nicht halten: Der ‘Zweite Benedikt’ hat vielmehr ein Buch während der Küchenarbeit verfasst (vgl. in diesem Sinne Clemens Radl, [http://www.rotula.de/aniane/text/cap\\_01.htm](http://www.rotula.de/aniane/text/cap_01.htm)). – Rosa FIORILLO, *Il contributo dell’archeologia per la conoscenza degli utensili della tavola nell’alto medioevo* (S. 799–818), beschreibt aus der Literatur unzählige Fundstücke mit einem Schwerpunkt auf dem Früh-MA in Italien. – Antonio CARILE, *Posto a tavola e gerarchia delle portate* (S. 821–845), präsentiert unter Einbeziehung der Dichtkunst ein breites Panorama der vornehmlich aristokratischen Ernährung in der byzantinischen Welt. – Pier Giorgio SPANU, „Pultes et panem et merum“ (*Aug. Conf. VI, 2, 1*). *Cibi e banchetti funerari tra tarda antichità e alto medioevo* (S. 849–903, 45 Tafeln mit teilweise unscharfen Abb.), setzt sich ausführlich mit Ritualen, Stellungnahmen der Kirchenväter und -lehrer im breiteren Sinne, ferner Inschriften und anderen archäologischen Zeugnissen bis zum 7./8. Jh. zum Refrigeria, dem Erinnerungsmahl für die Verstorbenen, mit „Brot, Wein und unverdünntem Wein“ auseinander. Dieses und die Grabbeigaben wurden allmählich durch liturgisches Gedenken innerhalb der Gotteshäuser abgelöst. Eine für diese Entwicklung wichtige Rolle mögen u. a. die Beschlüsse des 2. Konzils von Tours a. 567, c. XXIII (22), und Braga II, a. 572, c. 68 f. (S. 866 f.) gespielt haben. – Alban GAUTIER, *Festin et politique: servir la table royale dans le haut Moyen Âge* (S. 907–934), erschließt wichtige Aspekte des öffentlichen Banketts als Schauessen: Stiftung einer Gemeinschaft, Berichte darüber und Bekräftigung der Autorität des Gastgebers und der bestehenden Hierarchien. Ein weiterer Punkt betrifft die Ehrenämter bei Tisch, die am besten durch das deutsche Wort „Königsnähe“ (S. 921, 927, 934) zu umschreiben sind. Die Rolle der „officiers de bouche“ in verschiedenen hierarchischen Stufen ist demnach nicht zu unterschätzen, waren sie doch alle Repräsentanten der oder Teilhaber an den politisch-kulinarischen Macht-demonstrationen und Entscheidungsprozessen. – Mathieu ARNOUX, *Manger ou cultiver: laboratores, oratores et bellatores entre production et consommation (XI<sup>e</sup>–XIII<sup>e</sup> siècle)* (S. 939–962): Ausgehend von der Drei-Stände-Lehre folgt eine Schau erzählender Quellen zu Situationen wie Hungersnöten und Armenfürsorge, Messwundern, schließend mit der Einsicht, dass soziale und damit quantitative wie qualitative Unterschiede in der Ernährung aus der natürlich von den Mächtigen gehüteten Gesellschaftslehre abzuleiten sind – unterhaltsam durch Beispiele und Schlüsse, die auch auf einen Wandel der Feldbestellung und der angebauten Pflanzen hinweisen. – Francesco MOSETTI CASARETTO, *Il banchetto sempiterno della Cena Cypriani* (S. 969–1009): eine äußerst scharfsinnige Textanalyse dieses berühmten, rätselhaften Textes, in der viele Facetten der (Bibel-)Allegorie mit dem hierfür nötigen akademischen Witz hinterfragt werden. – Giulio D’ONOFRIO, *Il pane e il sale. La coena Domini e il pensiero dell’alto medioevo* (secc. V–XI) (S. 1021–1057), untersucht biblische Schlüsselwörter zum Wortfeld der Eucharistie (wie Brot, Salz, Wasser, Milch, aber auch Form, Substanz, Transsubstantiation etc.). – Paul TOMBEUR, *La nourriture*