

***Feasting* und kommensale Politik in der Eisenzeit Europas. Theoretische Reflexionen und empirische Fallstudien**

VON MICHAEL DIETLER¹ (Chicago)

Zusammenfassungen

In diesem Artikel diskutiert der Autor *feasting* als eine zentrale soziale Praxis, bei der es in vielen Gesellschaften zur Gruppenbildung, zur Integration und zur Abgrenzung kommt. Er unterscheidet zunächst drei mögliche Bedeutungsebenen von Festen, die er als machtgebende, Patronage- und diakritische Feste bezeichnet. Diese heuristischen Kategorien sollen dazu dienen, *feasting* als einen Prozess und dessen soziale, politische und ökonomische Bedeutungen besser zu verstehen. Bei machtgebenden und bei Patronage-Festen liegt die Betonung eher darauf, eine Gemeinschaft zu schaffen, innerhalb der soziale Asymmetrien unterschiedlich stark herausgestellt und naturalisiert werden, indem Essen geteilt wird. Die Rolle diakritischer Feste liegt stärker darin, Asymmetrien zwischen Klassen und innerhalb der sozialen Ordnung zu verstärken, indem Grenzen unterschiedlicher „Konsumptions-Gemeinschaften“ definiert werden. Vor dem Hintergrund dieser theoretischen Überlegungen analysiert der Autor die verschiedenen sozialen Kontexte und Folgen des früheisenzeitlichen kolonialen Kontaktes zwischen Griechen und Einheimischen im südlichen Gallien einerseits und dem Westhallstattkreis andererseits und welche Rolle dabei *feasting* spielte. Dabei verwirft er das vereinfachende Konzept der Hellenisierung.

Feasting and commensal politics in the European Iron Age: theoretical reflections and empirical cases.

In this article, the author discusses feasting as a central social praxis aiming at the creation, integration and distinction of social groups. He distinguishes three different forms of commensal politics: empowering, patron-role and diacritical feasts. These heuristic devices should serve for a better understanding of feasting as a process and its social, political and economic significances. Whereas empowering and patron-role feasts focus on creating a commensal community within which asymmetries are expressed and naturalized to different degrees by the sharing of food, diacritical feasts rather serve to reify asymmetries along lines of class or social order by defining the boundaries of separate "consumption-communities". Through the lens of this theoretical framework he analyses the different social contexts and implications of the colonial encounter between Greek colonists and indigenous people in Mediterranean Gaul and the western Hallstatt region during the early Iron Ages, dismissing the simplifying concept of „Hellenisation“.

Feasting – das Feiern öffentlicher Feste – ist eine rituelle Praxis von außerordentlicher Bedeutung für das soziale Leben sehr vieler Gesellschaften während der gesamten Geschichte und Vorgeschichte. Lange wurde dieses Thema von Archäologen nicht eingehend erforscht. In jüngerer Zeit ist jedoch ein Interesse an diesem Bereich sozialer Aktivitäten erwachsen, das sowohl neue, theoretisch fundierte Analysen zu Fragen von *feasting* und Kommensalität² angeregt als auch methodologische Innovationen bei der archäologischen Identifikation von Festen

1 Aus dem Englischen übersetzt von Marion Benz und Alexander Gramsch.

2 Anm. der Übersetzer: Die im Englischen gebrauchten Begriffe *commensal* und *commensality* lassen sich nicht mit einem deutschen Äquivalent wiedergeben und werden deshalb als Fremdwörter beibehalten; sie beziehen sich auf das Teilen von Nahrung und deren gemeinsamen Verzehr, wie auch im weiteren Verlauf dieses Beitrags deutlich wird, und rühren vom lateinischen Ausdruck *cum mensa* her, d. h. „mit am Tisch“.

und vom Feste-Halten ermöglicht hat. Mittlerweile ist eine wachsende Zahl empirischer Fallstudien zu unterschiedlichen archäologischen Kontexten entstanden (s. z. B. BRAY 2003; DIETLER 1990 a; 1996; 1999; DIETLER & HAYDEN 2001; HAYDEN 1996; MILLS 2004). Diese Arbeiten zeigen deutlich die verschiedenen und weit reichenden sozialen, politischen und ökonomischen Rollen von Festen, aber auch, wie archäologische Untersuchungen zum *feasting* wichtige Erkenntnisse für historische und moderne Gesellschaften liefern können. Zu Recht nehmen Gesellschaften der Eisenzeit Europas einen entscheidenden Anteil dieses Forschungsfeldes ein (z. B. ARNOLD 1999; DIETLER 1990 a; 1996; 1999; MURRAY 1995; POUX 2004; RALPH 2005), und auch der vorliegende Beitrag widmet sich dieser Forschungsrichtung mit dem Ziel, die Bedeutung der Untersuchung von *feasting* aufzuzeigen und zu verdeutlichen, wie dies zu einem besseren Verständnis frühgeschichtlicher Gesellschaften beitragen kann.

Feste und kommensale Politik: Ein theoretisches Gerüst

Bevor die eisenzeitlichen Beispiele diskutiert werden, müssen diese in einen grundsätzlichen theoretischen Rahmen gestellt werden, um das Verständnis eisenzeitlicher Festgelage zu ermöglichen. Dies wurde bereits an anderer Stelle ausführlich ausgearbeitet (s. insbesondere DIETLER 1996; 2001), doch ist hier zumindest eine kurze zusammenfassende Diskussion notwendig.

Zunächst möchte ich Feste als eine Form ritueller Handlungen definieren, die auf gemeinsames Essen und Trinken ausgerichtet sind (s. auch Beitrag BENZ & GRAMSCH in diesem Heft). Feste sind m. E. in sich selbst politisch und bilden grundlegende Instrumente und Schauplätze für politische Beziehungen. Betonen möchte ich, dass ich nicht das naive reduktionistische Argument verfolge, Feste seien allein ein Machtinstrument, noch sehe ich sie als ausschließliches bedeutsames Mittel politischer Aktivität. Im Gegenteil: Sie sind sehr häufig eine wichtige Arena für die Konstruktion, Repräsentation und aktive Manipulation politischer und ebenso sozialer Beziehungen, eingebunden in ein hoch verdichtetes Netz symbolischer Bedeutungen, und es obliegt uns, diese Dimension einer so weit verbreiteten kulturellen Einrichtung kritisch zu erforschen. Bevor wir jedoch das Potenzial dieses Forschungsansatzes voll ausschöpfen können, benötigen wir nicht nur eine größere Basis empirischer Informationen über die Charakteristika von Festen, sondern vor allem ein ausgebildetes theoretisches Verständnis der Natur von Festen als besonderer Form ritueller Praxis.

Feste als Rituale zu begreifen, bedeutet nicht, dass sie zwangsläufig höchst elaborierte Zeremonien sind. Eine rituelle Handlung kann etwas so Einfaches sein wie ein Kreuz zu schlagen, wenn man eine katholische Kirche betritt, wenige Tropfen Bier als Libation auf die Türschwelle zu träufeln oder einen kleinen Empfang mit Wein und Käse zu geben für einen Archäologen, der gerade zu Besuch ist, um einen Vortrag zu halten. Wie das letzte Beispiel verdeutlicht, müssen Rituale nicht notwendigerweise einen sakralen Charakter haben (MOORE & MYERHOFF 1985). Das definierende Kriterium für Rituale ist, dass sie auf bestimmte, symbolische Weise durch die Art der Handlung oder ihre Absicht von Alltagsaktivitäten unterschieden werden: Sie sind, wie KERTZER (1988) schreibt, „action wrapped in a web of symbolism“ (9). Mehr hierzu später. Feste haben darüber hinaus noch ganz eigene Charakteristika, da sie ein Ritual sind, in dem Essen und Trinken das

Medium für die Präsentation sozialer Verhältnisse bilden und der gemeinsame Verzehr das grundlegende symbolische Ausdrucksmittel ist.

Bevor ich auf diese Eigenschaften näher eingehe, möchte ich noch anmerken, dass Feste eine Vielzahl struktureller Aufgaben in der politischen Ökonomie übernehmen. Sie schaffen und erhalten soziale Beziehungen, die Menschen miteinander in verschiedenen, sich überschneidenden Gruppen und Netzwerken verbinden, vom lokalen Haushaltscluster bis zur regionalen politischen Gemeinschaft. Sie sind z. B. sehr wichtig, um eine Atmosphäre von Freundschaft, Verwandtschaft und Solidarität zu schaffen und auch, um Bindungen zwischen affinen Gruppen oder zwischen politischen Führern zu festigen. In diesem Sinne können sie als klassisches integratives Mittel gesehen werden, um *communitas* zu erzeugen, wie dies von früheren funktionalistischen Ritualforschern definiert wurde (s. bes. TURNER 1969).

So wichtig diese Merkmale auch sind, eine grundlegende Analyse von *feasting* muss über funktionalistische Betrachtungen solcher genereller struktureller Aufgaben hinausgehen und den dynamischen Charakter von Festen als privilegierte „Ritualorte“ für sozio-politische Handlungen untersuchen, um im Detail aufzuzeigen, wie und warum sie „funktionieren“ und wie sie in sozialen Wandel eingebunden sind.

Wie alle Rituale bieten Feste einen Ort und ein Medium für die hoch verdichtete symbolische Repräsentation sozialer Beziehungen, wie eingangs bereits festgestellt wurde. Jedoch stellen sie – ebenfalls wie alle Rituale – idealisierte Konzepte dar, darüber wie Menschen glauben, wie diese Beziehungen sind oder sein sollten, und nicht unbedingt, wie sich diese Beziehungen wirklich in alltäglichen Handlungen manifestieren. Solche Repräsentationen können Machtunterschiede kaschieren, naturalisieren oder in Frage stellen; Auseinandersetzungen über die Kontrolle dieser Repräsentationen und über deren Bewertung zwischen sozio-politisch unterschiedlich positionierten Akteuren sind ein wichtiger Faktor historischen Wandels.

Über die idealisierte Repräsentation der sozialen Ordnung hinaus bieten Rituale auch ein Potenzial zur Manipulation durch Individuen oder Gruppen, die versuchen, ihre relative soziale Position innerhalb dieser Ordnung darzustellen oder zu verändern. So unterliegen Feste sowohl der Manipulation für ideologische als auch für eher unmittelbare individuelle Ziele. Individuen können also Feste nutzen, um miteinander in Wettbewerb zu treten, ohne die gemeinsame Vorstellung von der sozialen Ordnung in Frage zu stellen, die das Fest reproduziert und naturalisiert; oder sie können Feste nutzen, um sich zugleich um eine bessere soziale Position zu bemühen und dabei eine abweichende Vorstellung der angemessenen sozialen Ordnung zu vermitteln.

Wie bereits angesprochen werden Feste als öffentliche, ritualisierte Handlungen des gemeinschaftlichen Verzehrs von Nahrung verstanden. Daraus folgt, dass sie sich in bestimmter Weise von alltäglicher Konsumtion unterscheiden. Zugleich bildet sich jedoch der Symbolismus der Feste aus komplexen semiotischen Bezügen zu den alltäglichen Konsumptionsstrukturen. Beide zusammen sind wiederum Teil eines gemeinsamen semiotischen Felds (s. DOUGLAS 1984; ELIAS 1978). Dieser Gedanke kann durch ein einfaches Beispiel illustriert werden: Die Kommunion während einer katholischen Messe kann grundsätzlich als Fest angesehen wer-

den, bei dem rituell Brot und Wein verteilt werden. Die Bedeutung dieser Handlungen ergibt sich aus dem Kontext täglicher Mahlzeiten und spielt auf deren ursprüngliche Bedeutung an. Zugleich wird sie dramatisch transformiert durch den symbolischen Rahmen, der die Messe als Arena ritueller Handlungen charakterisiert. Die Möglichkeiten, Feste symbolisch von Alltagshandlungen abzugrenzen, sind vielfältig und müssen bei der archäologischen Untersuchung auseinander gehalten werden. Auch hierauf komme ich später zurück. Momentan möchte ich festhalten, dass es sehr wichtig ist, die Beziehungen zwischen Festen und täglichen Mahlzeiten zu erkennen, um die symbolische Bedeutung von Festen verstehen und um überhaupt *feasting* archäologisch identifizieren zu können.

Essen und Trinken sind bedeutungsvolle symbolische Medien im Kontext der rituellen Konsumption, denn sie sind „*embodied material culture*“: Dies bedeutet, Nahrung ist eine besondere Form materieller Kultur, die speziell für den Verzehr hergestellt wird. Dadurch befriedigt sie nicht nur ein grundlegendes und fortwährendes menschliches Bedürfnis, sondern ist auch ein soziales Phänomen, das Produktions- und Austauschverhältnisse verkörpert und die Haushalts- mit der politischen Ökonomie auf personalisierte Weise verbindet. Essen und Trinken sind nie rein biologische Akte. Vielmehr sind sie erlernte „*techniques du corps*“ (MAUSS 1935), d. h. kulturell bestimmte Verhaltensweisen, die auf fundamentale Weise Identität und Alterität darstellen können. Alkoholische Getränke spielen häufig eine privilegierte Rolle beim *feasting*, weil sie Nahrung mit psychoaktiven Eigenschaften sind, die aus einem besonderen Herstellungsprozess resultiert, der ihre Bedeutung in den wichtigen dramaturgischen Aspekten des Rituals hervorhebt (DIETLER 2006 a).

Speise und Trank sind zudem vergängliche Güter, deren volles politisch-symbolisches Potenzial im Drama öffentlichen Verzehrs manifest wird; diese Handlungen sind ein wichtiger Schauplatz für die wechselseitige Umwandlung von „symbolischem Kapital“ (nach BOURDIEU 1990) und ökonomischem Kapital. Die öffentliche Distribution und Konsumption eines Grundbedarfs erhält weitere symbolische Bedeutung durch die Demonstration von Selbstsicherheit und Organisationsfähigkeit bei der Produktion dieses Grundbedarfs. Wichtiger noch: Die Konsumption findet im höchst potenten Idiom kommensaler Gastfreundschaft statt. Kommensalität ist ein kraftvolles Mittel, Beziehungen herzustellen und zu reproduzieren, die anhaltenden aggressiven Wettbewerb einschränken können, indem es diesen Wettbewerb durch eine symbolische Praxis beschönigt, die die Eigeninteressen einzelner vor der Gemeinschaft verbirgt. Dieses Merkmal ist m. E. entscheidend für das Verständnis der politischen Dimensionen von Festen. Aus diesem Grund betone ich das, was ich „*commensal politics*“ (DIETLER 1996; 2001) nenne.

Darüber hinaus kann kommensale Gastfreundschaft als eine besondere Form des Gabentauschs betrachtet werden. Kommensalität ist nicht nur ein Ausdrucksmittel für soziale Nähe, sie schafft auch die gleichen Beziehungen reziproker Verpflichtungen zwischen Gastgeber und Gast wie der Austausch von dauerhafteren Objekten zwischen Gebendem und Gabenempfänger (MAUSS 1966). Der wichtigste Unterschied ist, dass Nahrung beim gemeinsamen Verzehr während des Fests zerstört wird, und dies durch das Aufnehmen in den Körper geschieht. Der Vorgang stellt eine geradezu wörtliche „Verkörperung“ oder „Inkorporierung“ der

Gabe und der resultierenden sozialen Schuld dar. Abgesehen von der offenkundigen symbolischen Dimension dieser Praxis führt dies auch zum pragmatischen Ergebnis, dass anders als bei dauerhaften Gaben die konsumierte Nahrung nicht weitergegeben und in anderen Gabentauschbeziehungen neu „investiert“ werden kann: Die Nahrung muss erneut durch agrarische und kulinarische Arbeit produziert werden, um die reziproken Verpflichtungen erfüllen zu können.

Entscheidend ist, dass kommensale Gastfreundschaft mit ihrer Fokussierung auf Nahrungsdistribution und -konsumption eine Praxis ist, die wie der Gabentausch soziale Beziehungen etabliert und reproduziert. Deshalb können Feste auch als Mechanismus sozialer Solidarität gesehen werden, die ein Gemeinschaftsgefühl vermitteln sollen. M. MAUSS (ebd.) hat jedoch bereits gezeigt, dass dies Beziehungen reziproker Verpflichtungen sind, die zugleich Statusunterschiede schaffen und verdeutlichen. Die Beziehung zwischen Gebendem und Gabenempfänger oder Gastgeber und Gast wird zu einer Beziehung von sozialer Überlegenheit und Unterlegenheit, wenn nicht und bis nicht ein Äquivalent zurückgegeben werden kann. Der Knackpunkt kommensaler Politik liegt in diesem Merkmal: im Potenzial der Gastfreundschaft, als Mittel zur Veränderung oder Festigung sozialer Beziehungen manipuliert werden zu können. *Feasting* kann von Individuen strategisch genutzt werden, um Prestige und Macht zu ergänzen oder anzufechten, die aus anderen Bereichen des Wettbewerbs um symbolisches Kapital resultieren, z. B. aus Kriegs- oder magischen Praktiken, Gabentausch oder öffentlicher Redekunst usw. (vgl. BOURDIEU 1990; LEMONNIER 1990; MODJESKA 1982). Das besondere Charakteristikum von *feasting* ist jedoch, dass durch die intime Natur des Teilens von Nahrung und die symbolische Kraft von Kommensalität das *feasting* die vielleicht effektivste Form des Gabentauschs ist, um das Eigeninteresse zu beschönigen und eine gemeinsame „wahre Fiktion“ (in BOURDIEUS treffenden Worten) interesseloser Großzügigkeit zu schaffen.

Formen kommensaler Politik

Es können drei verschiedene Formen kommensaler Politik bzw. generelle Muster in der Art, wie Feste symbolisch als Schauplätze und politische Instrumente „funktionieren“, unterschieden werden (DIETLER 2001), die unten vorgestellt werden. Natürlich lassen sich zahlreiche weitere, mehr oder weniger nützliche Klassifikationen von Festen mittels sehr unterschiedlicher Kriterien aufstellen wie dem Grad der Inklusion (Haushalt, Nachbarschaft, Gemeinschaft usw.), dem speziellen kulturellen Kontext (Totenfeste, Heiratsfeste, Initiationsfeste usw.) oder den manifesten und latenten sozialen und ökonomischen Funktionen (religiöse Feste, Arbeitsfeste, Gemeinschaftsfeiern usw.; s. z. B. HAYDEN 2001 sowie Beitrag Benz & Gramsch in diesem Heft). Jedoch ist der Wert einer Klassifikation abhängig von der Fragestellung, die zu lösen sie helfen soll.

Die Unterscheidungen, die hier getroffen werden, sind analytische Konstrukte, mit deren Hilfe das Verständnis speziell der politischen Dimensionen des *feasting* verbessert werden soll. Die nun folgende Diskussion wird verdeutlichen, dass ein Konzept – wie z. B. das „machtgebende Fest“ – viele der anderen genannten möglichen Kategorien überschneidet, weil es grundsätzlich aufzeigt, wie in diesen scheinbar sehr verschiedenen *feasting*-Kontexten bestimmte politische Prozesse ablaufen. Ich schlage hier also keine Typologie von „Fest-Arten“ vor, die direkt

z. B. mit bestimmten archäologischen Befunden verknüpft werden könnten (sofern dies überhaupt möglich wäre). Vielmehr versuche ich eine heuristische Zergliederung der politisch-symbolischen Dimension von *feasting*. Die Anwendung der aus dieser Analyse resultierenden Erkenntnisse auf archäologische Beispiele muss sich immer auf kontextuelle Argumente stützen, die die besonderen kulturellen Umstände des Falles berücksichtigen (s. DIETLER 1990 a; 1996; 1999).

Die erste dieser drei Formen kommensaler Politik zielt darauf ab, sich soziale (und ökonomische) Macht zu verschaffen und zu verteidigen; die beiden anderen Formen dagegen richten sich darauf, existierende Ungleichheiten in Machtverhältnissen aufrecht zu erhalten. Die ersten beiden Formen betonen vor allem Fragen der Quantität, die letzte dagegen betont Fragen des Stils. Die ersten beiden operieren durch das Idiom der Relationen „Gebender/Gabenempfänger“ und „Überlegenheit/Unterordnung“ innerhalb einer Dyade verpflichtenden Austauschs, während die dritte durch das Idiom des symbolischen Ausschlusses in der Relation „Insider/Outsider“ operiert.

Machtgebende Feste

„Machtgebende Feste“ beziehen sich auf die Manipulation kommensaler Gastfreundschaft mit dem Ziel, symbolisches, gelegentlich auch ökonomisches Kapital zu erwerben und zu unterhalten. Dieses Konzept umfasst verschiedene Praktiken symbolischer Konsumption, die die Auseinandersetzung über soziale Positionen unterstützen. Es geht mir nicht darum, einen besonderen Festtyp zu unterscheiden, der offen aggressive Konkurrenzkämpfe umfasst und sich von z. B. „harmonischen egalitären“ Gemeinschaftsfeiern unterscheidet. Vielmehr benutze ich den Begriff „machtgebend“ (*empowering*), um die wirksame politische Rolle von Festen verschiedener Art aufzuzeigen, weniger, um zwangsläufig eine offensichtliche Absicht des Gastgebers zu unterstellen. Während diese Bedeutung manchmal ganz oder teilweise von den Festteilnehmern anerkannt wird, resultiert ein Großteil der Wirksamkeit dieses politischen Mechanismus aus der Tatsache, dass er eine kollektive „Fehlsicht“ auf oder eine Kaschierung des Eigeninteresses bei dieser Praxis bewirkt. Es lässt sich also BOURDIEUS „wahre Fiktion“ erkennen, die „sincere fiction of disinterested exchange“ (BOURDIEU 1990, 112).

Machtgebende Feste schaffen ein Feld sozialen Wettbewerbs. Dies meint nicht allein Handlungen, die offenkundige, antagonistische Ansprüche umfassen, Macht zu monopolisieren, die zu expliziten „Gewinnern“ und „Verlierern“ führt. Auch werden damit nicht nur Feste angesprochen, die eine eskalierende Reihe ostentativer reziproker Gastgeberchaften umfassen (wie die bekannten „Big Man“-Feste Neuguineas; s. LEMONNIER 1990; 1996; Beitrag BENZ & GRAMSCH in diesem Heft). Vielmehr beziehe ich mich darauf, dass Feste aus sich selbst politisch sind, wobei „Macht“ im Sinne BOURDIEUS (1990), FOUCAULTS (z. B. 1980) und anderer als relationales Phänomen verstanden wird, d. h. als aus Beziehungen resultierend und von diesen abhängig, nicht als begrenztes Gut. So ist das symbolische Kapital, das durch machtgebende Feste entsteht, ein an sich „kompetitives“ Phänomen, da es die Beschaffenheit relativer Asymmetrien in den Beziehungen aufzeigt. Diese Asymmetrien müssen zudem immer wieder durch symbolische Praktiken neu ausgehandelt werden. Diese „Kompetition“ zielt nicht notwendigerweise auf

eine aggressive Dominanz und die unerbittliche Anhäufung von Macht; vielmehr richtet sie sich oft einfach darauf, den eigenen Status in Relation zu Gleichrangigen (*peers*) zu erhalten oder zu definieren, wer diese Gleichrangigen sind. Dennoch ist ein gewisses Maß an Wettbewerb in allen machtgebenden Festen involviert. Wer nicht Schritt hält, fällt zurück. Diese Praktiken betreffen immer den relativen Status und Einfluss der Teilnehmer und die Qualität der Beziehungen. In diesem Sinne ist kommensale Politik in ihren Auswirkungen immer konkurrierend, auch wenn die politischen Implikationen subtil, begrenzt und sorgsam kaschiert bleiben.

Deshalb gilt auch, dass Feste, die von den Teilnehmern tatsächlich als harmonische Gemeinschaftsfeiern wahrgenommen werden, zugleich Schauplätze sind für Manipulationen und für den Erwerb von symbolischem Kapital, also Prestige, sozialem Ansehen und verschiedenen Formen von Einfluss oder informeller Macht. Man muss die komplexe politische Vieldeutigkeit von Festen erkennen. Feste vereinen und trennen zugleich. Sie definieren Beziehungen und gleichzeitig Grenzen. Dieses Merkmal kann durchaus strukturelle Interessenkonflikte verursachen, was aber nicht zu offenem Konflikt oder einer Wahrnehmung von Unstimmigkeiten führen muss.

Symbolisches Kapital wandelt sich in die Fähigkeit, Entscheidungen oder Handlungen von Gruppen beeinflussen zu können. Dieser Einfluss resultiert aus den Beziehungen, die durch persönliche Interaktionen entstehen und aufrechterhalten werden. Im Falle des *feasting* sind dies vielfältige Beziehungen reziproker Verpflichtungen und zeitweisen Empfindens von sozialer Asymmetrie zwischen Gastgeber und Gast, die durch die Gastgeberschaft geschaffen werden. Die „Macht“, die aus dieser Form kommensaler Politik gewonnen wird, reicht von einer sehr subtilen und zeitlich begrenzten Bestätigung eines erhöhten Status (z. B. durch das Erweisen von Dankbarkeit oder Achtung) bis zur Forderung nach besonderen Rechten und Führungspositionen bei Gruppenentscheidungen. In Gesellschaften ohne formale, spezialisierte politische Rollen ist das Ausrichten von Festen oft eines der wichtigsten Mittel, um den Respekt zu erwerben und zu erhalten, der notwendig ist, um Führungsaufgaben zu erfüllen. Zwar wird dadurch nicht die Macht zum Befehlen geschaffen, aber es verleiht Individuen die notwendige moralische Autorität, um entscheidenden Einfluss auszuüben.

In Gesellschaften, in denen institutionalisierte politische Rollen oder formale Statusunterscheidungen existieren, jedoch feste (Erbschafts-)Regeln fehlen – die bestimmen würden, wer diese Rollen übernimmt – ist das Ausrichten von Festen oft das Mittel, mit dem Individuen sich diese Rollen aneignen und pflegen. In allen diesen Fällen wird durch Kommensalität Macht kontinuierlich neu ausgehandelt, unterstützt und in Frage gestellt. In Gesellschaften mit einem egalitären politischen Ethos kann die eigennützige manipulative Natur dieser Praktiken dadurch verborgen oder beschönigt werden, dass sie im Rahmen der sozial wertgeschätzten Institution großzügiger Gastfreundschaft ausgeübt werden, und die Teilnehmer diese möglicherweise sogar als ausgleichendes Instrument wahrnehmen (vgl. Beitrag BENZ in diesem Heft). Dieser scheinbare Ausgleich ist jedoch gewissermaßen nur eine Umwandlung von ökonomischem in symbolisches Kapital. Tatsächlich können Feste genutzt werden als etwas, das FIRTH (1983) als „*indebtedness engineering*“ bezeichnete. Deutlich wird dies in den Fällen, wo

das Fest von den Teilnehmern als offen aggressiv wahrgenommen wird, wie z. B. in den eskalierenden Bierfesten zwischen Tauschpartnern bei den Mambila Nigerias, wo das Versagen, ein noch größeres Fest auszurichten, zu Spott und Hohn führt (REHFISCH 1987). Doch es kann auch bei Festen wirken, wo die kompetitive Manipulation subtiler verschleiert wird und es keine Eskalation der Entrichtung von Gütern gibt.

Kommensale Gastfreundschaft kann bei machgebenden Festen manipuliert werden, um ökonomische Vorteile und politische Macht zu erlangen, insbesondere durch die Institution des „Arbeitsfestes“. Dies gilt besonders für Gesellschaften der Vergangenheit. Das „Arbeitsfest“ ist eine Form der Arbeitsmobilisierung, die es überall auf der Welt gibt. Für Arbeitsfeste werden Menschen zusammengerufen, um einen Tag lang an einem besonderen Projekt zu arbeiten, und anschließend mit Essen und Trinken versorgt; der Gastgeber besitzt danach das Ergebnis der Arbeit. Vor der Entstehung und Ausbreitung der kapitalistischen Geldwirtschaft waren solche Praktiken quasi das einzige Mittel (abgesehen von Sklaverei), um eine Gruppe, die größer als der Haushalt ist, für ein Projekt zu mobilisieren, das eine größere Gemeinschaftsleistung erfordert. Dies gilt insbesondere für Gesellschaften ohne zentralisierte politische Autorität, doch auch von einem Häuptling oder König organisierte Arbeitsverpflichtungen (*corvée*) funktionieren entsprechend (s. DIETLER & HERBICH 2001).

Arbeitsfeste sind für die politische Ökonomie extrem wichtig wegen des Rahmens, den sie bieten, um symbolisches und ökonomisches Kapital zu erlangen und umzuwandeln. Zunächst bieten sie wie alle anderen Formen von Festen eine Möglichkeit, Prestige öffentlich darzustellen und symbolisches Kapital zu erwerben. Ein freigiebige Arbeitsfest steigert den Ruf des Gastgebers auf gleiche Weise wie die Unterstützung eines Gemeinschaftsrituals. Es ist jedoch zudem ein Mittel, die Arbeitskraft anderer zu nutzen, um ökonomisches Kapital zu erwerben, das anschließend in symbolisches Kapital umgewandelt werden kann. Letztlich sind Arbeitsfeste ein Mechanismus indirekter Konversion in multizentrischen Ökonomien,³ der als potentieller Katalysator für wachsende soziale Ungleichheiten wirken kann (s. ebd.).

3 Anm. der Übersetzer:

In multizentrischen Ökonomien zirkulieren Objekte verschiedener Klassen in verschiedenen, separaten Austauschnetzen, und strenge moralische Sanktionen verhindern einen Austausch zwischen diesen Netzen; diese Ökonomien „were a very common feature of pre-monetary economic systems that did not have a uniform and universal scale of value“ (DIETLER & HERBICH 2001, 251).

Sozioökonomische Parameter machgebender Feste

Machtgebende Feste operieren auf verschiedenen Ebenen und in unterschiedlichen Kontexten innerhalb einer Gesellschaft. Sie können von der Einladung einer Gruppe von Freunden zum Bier, zum Empfang von Handelspartnern aus einer anderen Gemeinschaft und bis zur Ausrichtung großer Krisenzeremonien und religiöser Feste für die Gemeinschaft reichen. Der Umfang des so erworbenen symbolischen Kapitals hängt vom Kontext, der Großzügigkeit und der Auswahl der versammelten Gäste ab. Meist gibt es bestimmte Individuen, die als Organisatoren fungieren und Prestige aus der erfolgreichen Durchführung des Fests gewinnen, mit dem sich die Gruppe Außenstehenden präsentiert. Entsprechend fällt Prestige sowohl der gastgebenden Gruppe als Ganzes zu als auch den einflussreichen Individuen, die die Gruppenaktivitäten mobilisieren können.

Während die meisten Haushalte sich in der einen oder anderen Form mit derartigen Festen engagieren, erfordert die Durchführung größerer Feste große Überschüsse an Nahrung und ein erhebliches Maß an Planung, Zeit und Arbeit

– sowohl für die agrarische Nahrungsproduktion als auch die kulinarische Aufbereitung. Auf welcher institutionellen Grundlage dieses Angebot an Arbeit und Nahrung mobilisiert wird, variiert von Gesellschaft zu Gesellschaft, doch erfordert in allen Fällen die Organisation und Durchführung eines großen Festes vom Gastgeber, ein guter Manager zu sein. In diesem Zusammenhang wird oft eine auffällige Häufigkeit von Polygynie bei „Big men“ und anderen informellen Führern erwähnt (vgl. BOSERUP 1970, 37; GESCHIRE 1982; FRIEDMAN 1984; LEMONNIER 1990). Bei den meisten sehr großen Festen muss der Gastgeber jedoch zusätzliche Nahrung und Arbeitskraft durch persönliche Netzwerke sozialer Verpflichtungen mobilisieren. Diese unterstützenden Netzwerke werden durch die Akkumulation symbolischen Kapitals über Jahre hinweg mit Hilfe diverser Arenen der Auseinandersetzungen über Prestige und diversen Einsatzes von ökonomischem Kapital aufgebaut. Ein großes, üppiges Fest ist daher kein isoliertes Ereignis. Es ist ein momentaner, öffentlicher, dramatischer Ausdruck eines kontinuierlichen Prozesses politischer Manipulation, der als Darstellung des Netzwerkes dient, das ein gesellschaftlicher Manager durch seine Transaktionen aufbauen konnte. Zugleich produziert es weiteres symbolisches Kapital.

Beachtet werden muss das erhebliche Maß an Ressourcen, das in den meisten Gesellschaften für diese Form kommensaler Politik eingesetzt wird, insbesondere bei der Produktion alkoholischer Getränke (s. DIETLER 1990 a; 2006 a). Dies muss betont werden, weil archäologische Schätzungen des Bedarfs der Nahrungsproduktion für Subsistenzzwecke häufig die Bedeutung alkoholischer Getränke ignorieren und nicht bedenken, wie wichtig der Bedarf für Feste, für die soziale Reproduktion und für politische Ziele ist. Ethnographische Beobachtungen liefern hier eindrucksvolle Zahlen: In kleinen und bäuerlichen Haushalten werden oft 15–30 % oder mehr des Getreides allein für die Alkoholproduktion eingesetzt; hinzukommen die Mengen, die für die Festessen gebraucht werden.

All dies bedeutet eine substanzielle Investition agrarischer und kulinarischer Arbeit in die politische Praxis des Erwerbs und Unterhalts von symbolischem Kapital und des Aufbaus sozialer Beziehungen. Im Gegensatz zu einigen bestehenden archäologischen Vorstellungen von ökonomisch autonomen Haushalten zeigt dies zudem, dass ein erheblicher Anteil der häuslichen agrarischen Produktion regelmäßig nach außen fließt und von anderen Haushalten verbraucht wird. So wird auch deutlich, wie wichtig es ist, die Bedeutung von *feasting* sowohl für die soziale Reproduktion als auch für politische Aktivitäten in bäuerlichen Gesellschaften anzuerkennen und damit auch das Maß an Arbeit und Ressourcen zu bedenken, das für diese entscheidenden Bereiche sozialen Lebens eingesetzt werden müssen. Feste sind ein maßgebliches Mittel bei der Organisation ökonomischer Produktion wie auch bei der Strukturierung sozialer Beziehungen und Machtverhältnisse.

Patronage-Feste

Den zweiten wichtigen Typ kommensaler Politik nenne ich *patron-role feast*. Dies beinhaltet den formalisierten Gebrauch kommensaler Gastfreundschaft, um institutionalisierte asymmetrische Machtverhältnisse symbolisch zu erneuern und zu legitimieren. Dieser Festtyp entspricht damit einer besonderen Art von „Re-

distribution“, wie sie traditionell in der Wirtschaftsanthropologie beschrieben wird (vgl. POLANYI 1957; SAHLINS 1972). Diese Form kommensaler Politik basiert auf dem gleichen Mechanismus wie die machtgebenden Feste: nämlich auf den Beziehungen reziproker Verpflichtungen, die durch Gastgeberchaft erzeugt werden. Jedoch wird hierbei nicht die Erwartung eines gleichwertigen Ausgleichs aufrechterhalten. Vielmehr werden die ungleichgewichtigen Status- und Machtverhältnisse durch die Akzeptanz fortgesetzter ungleicher Gastgeberchaft und somit durch die Wiederholung einer Praxis, die das Empfinden sozialer Schuld verursacht, formalisiert und naturalisiert. Einerseits akzeptieren jene, die ständig die Rolle des Gastes einnehmen, ihren untergeordneten Status gegenüber dem permanenten Gastgeber. Andererseits wird die Rolle eines ständigen und generösen Gastgebers für die Gemeinschaft zu einer Verpflichtung für jenen, der eine erhöhte Statusposition oder formale politische Position einnimmt. Die Institutionalisierung von Autorität beruht auf dieser verpflichtenden asymmetrischen Verbindung zwischen den ungleichen Partnern einer Patronage-Beziehung.

Häuptlinge bringen die Nahrung für derartige opulente Gastgeberchaften in verschiedener Weise auf (s. z. B. HUNTER 1961, 384 ff.; RICHARDS 1939; SCHAPEREA 1938). Oft stellen Tribute einen wichtigen Teil, wenn Individuen verpflichtet sind, den Häuptling mit einem Anteil ihrer eigenen Nahrungsproduktion zu versorgen. Das Arbeitsfest, insbesondere in seiner stärker verpflichtenden Form des *corvée*, bei dem beispielsweise die Felder des Häuptlings bestellt werden müssen, ist ein anderer verbreiteter Mechanismus, um Nahrungsmittel für solche Zwecke zu mobilisieren (s. DIETLER & HERBICH 2001, 244). Darüber hinaus sind Häuptlinge sehr oft ostentativ polygyn und besitzen einen großen Bestand an Arbeitskraft; und manchmal verfügen sie zusätzlich über abhängige Arbeitskräfte (ehemals einschließlich Sklaven).

Diakritische Feste

Die dritte wichtige Form kommensaler Politik – das diakritische Fest – umfasst die Nutzung von Geschmacks- und Stilunterschieden bei der Herstellung und dem Verzehr von Nahrungsmitteln als diakritisches, d. h. unterscheidendes Merkmal, um Vorstellungen von Statusunterschieden zwischen sozialen Rängen oder Klassen zu naturalisieren und dauerhaft festzuschreiben (vgl. ELIAS 1978; GOODY 1982; BOURDIEU 1984). Auch wenn es einer recht ähnlichen Funktion wie der vorherige Festtyp dient, unterscheidet es sich doch durch mehrere wichtige Aspekte. Zunächst verschiebt sich die Grundlage symbolischer Macht von der Quantität, d. h. der schieren Größe des Festes, zu Fragen des Stils und Geschmacks in der Darbietung. Darüber hinaus verändert sich das Gewicht von einer asymmetrischen kommensalen Verbindung zwischen ungleichen Partnern (Klient – Patron) zu einer Demonstration sich ausschließender, ungleicher kommensaler Kreise: Die Basis des Anspruchs auf Status und Macht sind nicht länger die Verpflichtungen aus reziproker Gastfreundschaft.

Diese Unterscheidung entspricht jener von GOODY (1982), der „hieratische“ von „hierarchischen“ Stratifikationssystemen in seiner Diskussion des Ursprungs und der Bedeutung von Kochkunst unterschied. Die Entwicklung derartiger diakritischer kulinarischer Praktiken ist, so Goody, oft verknüpft mit der Entwicklung

spezialisierte Zubereiter für die Elite, die die Funktion kochender (Ehe-)Frauen übernehmen, die nun zu kommensalen Partnern werden. Kommensale Exklusivität ist oft verbunden mit Endogamie in den Klassen. Während Goodys Dichotomie eine allzu breite Generalisierung sein mag, gilt dennoch, dass durch die Praxis von diakritischem *feasting* Elitefeste in eine Form transformiert werden, die APPADURAI (1986, 21) „tournaments of value“ nennt, die sowohl die Zugehörigkeit zu einer Elite definieren als auch den sozialen Wettbewerb in klar definierten Grenzen kanalisieren. Diakritische Stildifferenzierungen können auf dem Gebrauch von seltenen, teuren oder exotischen Nahrungsmitteln beruhen. Sie können auch durch den Gebrauch elaborierten Geschirrs und Essgeräts dargestellt werden oder durch besondere architektonische Einrichtungen, was die Konsumtion durch die Elite als eine besondere Handlung abgrenzt, selbst wenn die Speisen nicht außergewöhnlich sind. Sie können auch auf Unterschieden in der Komplexität bei der Zubereitung und im spezialisierten Wissen (s. BOURDIEUS [1984] „kulturelles Kapital“) über besondere Praktiken der „korrekten“ Tischsitten basieren.

Da dieser Festtyp auf Stil und Geschmack basiert, unterliegt er der Nachahmung durch jene, die nach höherem Status streben. Der Versuch der Statusverbesserung durch Nachahmung nutzt repräsentative Mittel, die sich entweder mimetisch auf Stil (Benehmen, Geschmack usw.) oder auf Gegenstände (Nahrung, Geschirr usw.) beziehen, die materielle Zeichen einer bestimmten sozialen Identität sind. Dies kann zu einem *turnstile effect* (APPADURAI 1986) führen: die schrittweise Verbreitung von diakritischen, Status anzeigenden Nahrungsmitteln und Ernährungspraktiken in einer Gesellschaft. Dies geschah im antiken Griechenland mit der Ausbreitung des Symposions aus aristokratischen Ursprüngen bis in die urbane Gesellschaft (DENTZER 1982), und es war ein regelhaftes Merkmal in der Entwicklung der europäischen bürgerlichen Sitten und Esskulturen (BOURDIEU 1984; ELIAS 1978).

Nachahmung und die daraus resultierende Abwertung der diakritischen Bedeutung kann nur durch Luxusgesetze verhindert werden, die bestimmte Formen der Konsumtion nur innerhalb klar definierter sozialer Grenzen zulassen, oder durch den Gebrauch exotischer Paraphernalien, zu denen der Zugang durch erhöhte Kosten oder eingeschränkte Netzwerke für ihren Erwerb kontrolliert werden kann. Fehlen effektive Mittel zur Monopolisierung, kann die Schwächung der diakritischen Bedeutung durch die fortgesetzte Nachahmung ständige Verschiebungen im Geschmack der Elite provozieren. Diese Veränderungen müssen nicht immer eine wachsende Elaboriertheit bedeuten. Häufig orientiert sich die Reaktion auf Nachahmung in Richtung ostentativ einfacherer Küchenkunst bzw. Paraphernalien – abhängig von der Art der Nachahmung, auf die reagiert wird. Die veränderlichen Bahnen dieser Verschiebungen hängen sowohl davon ab, was historisch vorangegangen war, als auch von Möglichkeiten für strategischen Wandel, die eventuelle Neuerungen und der Einbezug exotischer Elemente bieten.

Feste und soziale Grenzen

Um für die Analyse genutzt werden zu können, bedarf das Konzept des diakritischen Fests noch weiterer Klärung. Denn fast alle Feste dienen in der einen oder anderen Weise dazu, soziale Grenzen darzustellen und zugleich ein Gemeinschaftsgefühl zu schaffen. Unterscheidungen nach sozialem Geschlecht (*gender*)

und Alter z. B. werden sehr häufig im Typ des machgebenden Fests angezeigt, und dies auch bei Gesellschaften mit einem ausgesprochen egalitären Ethos. Derartige Unterscheidungen zwischen Männern und Frauen, Älteren und Jüngeren sowie zwischen Verwandtschaftsgruppen werden bei Festen häufig durch Merkmale wie räumliche Beziehungen (d. h. wer sitzt wo und bei wem), zeitliche Trennung (d. h. die Reihenfolge des Bewirtens), unterschiedliche Trinkgefäße und -praktiken und verschiedenes Essen dargestellt. Auch verschiedene soziale Gruppen oder Netzwerke (Verwandtschaft, Altersklassen usw.) werden oft durch gleichartige Praktiken markiert, durch die auch andere „Insider-Outsider“-Unterscheidungen getroffen werden. Vorstellungen von Ethnizität z. B. involvieren sehr häufig die (nicht immer korrekte) Annahme unterschiedlicher Nahrungspräferenzen und kulinarischer Praktiken. Feste können ein Schauplatz für die symbolische Manipulation solcher kulinarischer Unterscheidungen durch die Darstellung von Inklusion und Exklusion auf verschiedenen Ebenen sein.

Leider ist die Situation für Archäologen, die nach Hinweisen für solche diakritischen Feste suchen, noch komplizierter, weil ähnliche symbolische Mittel genutzt werden können, um sowohl Kategorien von Ereignissen zu markieren als auch Kategorien von Menschen. Besonderer Vorsicht bedarf es, um nicht Praktiken, durch die Feste im Allgemeinen von alltäglicher informeller Konsumption unterschieden werden können (auch in Gesellschaften ohne diakritische Feste), mit Praktiken zu verwechseln, durch die soziale Gruppen (Ränge, Klassen) diakritisch unterschieden werden. In vielen Fällen werden Feste von Alltagskonsumption unterschieden durch die schiere Quantität der angebotenen und verzehrten Nahrung, durch besondere Speisen, die teuer, selten, exotisch, aufwendig, sehr süß oder berauschend usw. sind. Feste können durch das verwendete Geschirr oder andere Paraphernalien gekennzeichnet sein, z. B. auch spezielle Kleidung und Körperschmuck oder durch die Architektur, durch einen anderen Ort und eine andere Zeit der Konsumption (*framing devices* nach MILLER 1985, 181 ff.). Schließlich können auch untypisch komplexe Formen der Zubereitung oder der Bewirtung und des Verzehrns diesem Zweck dienen (s. DOUGLAS 1984).

Leider gibt es keine universelle Faustregel, die eine einfache Unterscheidung zwischen diakritischen Festen und diesen anderen Praktiken der Grenzziehung ermöglicht (d. h. die Grenzziehung zwischen sozialen Gruppen und Identitäten und zwischen alltäglichen und rituellen Kontexten). Dennoch halte ich eine Entflechtung dieser symbolischen Logik für meist möglich und hilfreich. Jeder Fall erfordert eine sehr sorgfältige und kritische Bewertung von Kontext sowie Zusammenhang der Hinweise und Beobachtungen, die wir erschließen, und eine vielsträngige, dicht beschriebene Interpretation, um zu unterscheiden zwischen diakritischen Festen einerseits und dem Gebrauch von Kochkunst und anderen diakritischen Differenzierungen als Markierungen von Festen an sich andererseits. Um ein sehr einfaches hypothetisches Beispiel zu nehmen: Spezielle Typen keramischen Ess- und Trinkgeschirrs, die nur in Bestattungskontexten gefunden werden, und zwar in allen Bestattungskontexten, repräsentieren eher letzteren Fall; werden derartige Typen ausschließlich in Männergräbern, und zwar in allen Männergräbern gefunden, stehen sie wahrscheinlich für eine rituelle und zugleich soziale Unterscheidung. Dagegen zeigen große Trinkgefäße aus Bronze, die nur in einer begrenzten Zahl in reich ausgestatteten Gräbern gefunden wur-

den, sehr wahrscheinlich das Resultat diakritischer Feste an. Doch die Plausibilität einer solchen Interpretation hängt darüber hinaus auch von weiteren Hinweisen aus Siedlungsdaten ab.

Es ist wichtig, darauf hinzuweisen, dass eine generelle Zunahme z. B. der Komplexität oder Elaboriertheit des Ess- und Trinkgeschirrs im Vergleich zum Kochgeschirr (oder an Keramik im Allgemeinen, verglichen mit einer älteren Siedungsschicht bzw. archäologischen Periode) nicht notwendigerweise den Gebrauch von Stil als diakritisches Mittel in der Entwicklung solcher Feste anzeigt. Sie kann auch einfach eine zunehmende „Komplexifizierung“ von Ernährungspraktiken (im Sinne von DOUGLAS 1984) durch größere symbolische Betonung der Unterscheidung von ritueller und alltäglicher Konsumtion anzeigen. Der Typ des diakritischen Fests beruht auf einer ausschließenden aufwendigen Verwendung von Stil in der *feasting*-Konsumtion durch bestimmte soziale Gruppen, unabhängig von der relativen Komplexität der Ernährungspraktiken in der Gesellschaft als Ganzes.

Verbindungen zwischen den Formen kommensaler Politik

An dieser Stelle soll das Verhältnis der Formen kommensaler Politik zueinander beleuchtet werden: Erstens sollten sie auf keinen Fall als evolutionäre Phasen angesehen und beispielsweise mit veralteten evolutionären Vorstellungen politischer Organisationsformen parallelisiert werden (Sippe, Stamm, Häuptlingstum, Staat etc.). Bis zu einem gewissen Grad lässt sich zwar eine Korrelation zwischen verstärkter sozialer Stratifizierung und der Komplexität politischer Machtstrukturen beobachten; z. B. kommen diakritische Feste, wie sie hier definiert wurden, in der Regel ausschließlich in staatlich organisierten Gesellschaften vor, aber nicht alle Staaten haben diakritische Feste. Doch anstatt eine Abfolge evolutionärer Phasen zu beschreiben, sollten diese Formen von *feasting* als konstitutiv für ein schrittweise zunehmendes Repertoire an Formen politischen Handelns durch *feasting* angesehen werden. Eine Ausprägung ersetzt nicht die andere, manche Formen erweitern auch einfach das Spektrum gesellschaftspolitischer Aspekte kommensaler Politik. Tatsächlich gab und gibt es Gesellschaften, in denen es nur machtgebende Feste gibt; dies ist die fundamentalste und omnipräsente Form kommensaler Politik. Dagegen gibt es in Gesellschaften mit diakritischen Festen sehr wahrscheinlich auch die beiden anderen Formen. Mit anderen Worten, selbst dort, wo Speisen und Getränke als symbolische Mittel zur Abgrenzung von Klassen benutzt werden, werden Individuen oder Gruppen gemeinsame Festmahle auch weiterhin benutzen, um einen höheren Status innerhalb dieser Klassen zu erlangen. Könige, Häuptlinge oder andere Personen in Führungspositionen werden zudem oft gleichzeitig kommensale Gastfreundschaft unterschiedlicher Art in ihrer Rolle als Patron eingesetzt haben, um ihre institutionalisierte politische Autorität zu legitimieren. Ebenso werden sowohl machtgebende als auch Patronage-Feste gleichzeitig existieren, wenn es letztere gibt: Redistributive Gastfreundschaft von institutionalisierten Machthabern (z. B. Häuptlinge) – eingesetzt, um ihre Autorität zu erhalten – schließt nicht aus, dass Gastfreundschaft von anderen angewendet wird, um deren relativen Status unterhalb solcher Machthaber zu behaupten, oder dass Machthaber unterschiedlicher Regionen Gastfreundschaft benutzen,

um ihren relativen wechselseitigen Status auszuhandeln und zu definieren oder gar die Autorität des anderen anzufechten. Was auch immer Machthabende oder Eliten mit ihrem Essen tun, private Haushalte werden weiterhin ihre Feste auf ihre Weise feiern, um Gemeinschaft oder persönliche Verbindungen zu schaffen, Arbeit zu mobilisieren oder symbolisches Kapital zu bilden. Daher wird die „Feierlandschaft“ in jeder Gesellschaft mit Sicherheit eine Vielfalt unterschiedlicher Formen von Festpolitik in unterschiedlichen Kontexten umfassen.

Zweitens muss betont werden, dass die Unterschiede der drei Formen kommensaler Politik von ihrer Art her nicht genau gleich sind, was wichtige Folgen für die Rolle von Festen bei sozialem Wandel hat. Die Unterschiede zwischen machtabgebenden Festen und Patronage-Festen beruhen eher auf einer übergangsweisen Unterscheidung innerhalb eines Kontinuums von Erwartungen. Die symbolische Logik beider Ausprägungen ist ziemlich ähnlich: Beide schaffen eine einzige „Konsumtionsgemeinschaft“, innerhalb derer Asymmetrien graduell ausgedrückt und naturalisiert werden, indem Nahrung geteilt wird. Es ist das Maß, in dem wiederholt nicht erwiderte oder nicht ausgeglichene Gastfreundschaft institutionalisiert akzeptiert oder erwartet wird, das den Unterschied ausmacht. Wie das folgende Beispiel zeigt, sind die Unterschiede zwischen beiden Formen oft subtil, und es fällt leicht sich vorzustellen, wie das Patronage-Fest sich aus bestimmten Formen der machtabgebenden Feste herauskristallisiert.

Es ist auch wichtig festzustellen, dass Spannungen und Konflikte dadurch entstehen können, dass Gruppen solche Feste mit einem unterschiedlichen Verständnis ihrer politischen Logik angehen; z. B. wenn der Gastgeber das Fest als ein Patronage-Fest ansieht und die Gäste es aber als ein machtabgebendes Fest auffassen. Diese Gefahr besteht besonders dann, wenn beim Feiern Kulturgrenzen überschritten werden, wenn beispielsweise Gastgeber und Gäste unterschiedlichen ethnischen Gruppen angehören, die nicht denselben kulturellen Code und dieselben Erwartungen über das Verhalten teilen. Individuen oder Gruppen, die die Konventionen zwar recht gut kennen, die aber z. B. die Autorität einer Führungsperson herausfordern wollen, können hier auch manipulieren, indem sie sich weigern, ein Patronage-Fest als solches zu akzeptieren, und sich stattdessen so verhalten, als sei es ein kompetitives machtabgebendes Fest. Diese Art der „festlichen Revolution“ ist natürlich nur eine der vielen Möglichkeiten, wie *feasting* ein Schauplatz von Wettstreit und ein dynamisches Mittel bei politischem Wandel werden kann.

Im Unterschied zu diesen beiden Formen besitzen diakritische Feste eine andere symbolische Logik. Diakritische Feste dienen dazu, um Asymmetrien anhand von Klassen oder sozialer Ordnung darzustellen, indem Grenzen unterschiedlicher „Konsumtionsgemeinschaften“ definiert werden. Sie dienen natürlich ebenso dazu, die Identität innerhalb dieser Konsumtionsgemeinschaften zu stärken, indem Essen geteilt und gemeinsamer Geschmack gepflegt wird. Es muss hier erneut betont werden, dass alle rituellen Feiern grenzziehende Praktiken beinhalten. Soziale Kategorien wie z. B. Alter und *gender* werden häufig – wie oben dargestellt – unterschieden; und es ist wichtig für Archäologen, sich dieser diakritischen Aspekte bewusst zu sein. Aber all diese feinen Unterschiede werden innerhalb der kommensalen Netzwerke durch verschiedene Formen des Teilens von Nahrung geschaffen. Die hier definierten „diakritischen Feste“ stellen eine spezielle Art dar, Grenzen zu definieren, die auf kommensaler Exklusion beruht, d. h. indem

eine exklusive Auswahl an Mitfeiernden getroffen wird. Diese Ausprägung von Festen unterscheidet sich m. E. ausreichend von den anderen und ist heuristisch bedeutsam, so dass sie zu Recht als eigene Kategorie angesehen wird.

***Feasting* und der koloniale Kontakt im früheisenzeitlichen Gallien**

Nach diesen theoretischen Überlegungen über die Art und die Bedeutung von Festen stellt sich die Frage, was wir über *feasting* in der Eisenzeit Europas herausfinden können und wie eine Untersuchung dieses Phänomens helfen könnte, diese protohistorischen Gesellschaften zu verstehen. Neuere Forschungen bieten einige viel versprechende Beispiele, von denen eine Auswahl später kurz diskutiert werden soll. Beginnen möchte ich aber mit einer ausführlicheren Darstellung meiner eigenen Forschungen, die sich mit dem Verhältnis von *feasting* und kolonialen Begegnungen in Gallien in der frühen Eisenzeit beschäftigen. Es wird sich zeigen, dass sich dieses koloniale Zusammentreffen besonders durch die Institution des Festmahls darstellt und dass eine Analyse von *feasting* entscheidend dazu beiträgt, die kulturellen Verstrickungen und Veränderungen zu verstehen, die in dieser kolonialen Situation auftreten.

In der zweiten Hälfte des 7. Jh. v. Chr. lassen sich die frühesten Kontakte zwischen den Staaten des zentralen und östlichen Mittelmeerraums und den indigenen Gesellschaften Galliens nachweisen. Diese Kontakte basierten auf dem Seehandel etruskischer Händler entlang der Küstenzone Südfrankreichs (vgl. BOULOUMIT 1980; MOREL 1981; PY 1985; 1990; 1993; DIETLER 1990 b; 2005). Bei den zahlreichen Importen aus Siedlungsgrabungen, Schiffwracks und Surveys sind jene Objekte auffallend dominant, die in Verbindung mit Weintrinken stehen. Das Material besteht zu über 90 % aus etruskischen Amphoren für den Weintransport, mit vereinzelt Stücken etruskischer Buccero nero und ostgriechischer Keramik (in beiden Fällen handelt es sich fast ausschließlich um Trinkbecher und Krüge für Wein). Diese Zusammensetzung steht in starkem Kontrast zum zeitgleichen Handel in anderen Regionen wie Karthago oder Sardinien, wo die Vielfalt der Importe viel größer ist (MOREL 1981). Dies ist wichtig im Hinblick auf die Art der indigenen Nachfrage, die sich darin manifestiert.

Die soziale Landschaft der Mittelmeerregion Frankreichs bestand aus kleinen, landwirtschaftlich geprägten Städten und Dörfern sowie aus anderen kleineren Gemeinschaften. Im Gegensatz zur Hallstattregion nördlich des Rhônetals weisen sowohl die Siedlungen als auch die Gräber auf eine relativ egalitäre Gesellschaft in weiten Teilen dieser Region hin, mit geringer Institutionalisierung sozialer Hierarchien und geringer politischer Zentralsierung.

Um 600 v. Chr. gründeten phokäische Griechen aus Kleinasien die Kolonialstadt Massalia an der Stelle des modernen Marseille (BOUIRON & TREZINY 2001; GANTES 1990; HESNARD et al. 1999; MOREL 1992). Während der ersten Generationen tranken auch die Einwohner von Massalia vor allem etruskischen Wein. Um 525 v. Chr. hatte Massalia aber seine eigenen Weinberge und seine eigene Weinproduktion geschaffen, und so verloren die Etrusker rasch ihre Rolle als Hauptakteure im Handel mit den Einheimischen (BATS 1990; BERTUCCHI 1992). Bezeichnenderweise blieb die Art des Handels aber dieselbe: Wein war weiterhin das Haupthandelsgut, ergänzt durch Tongefäße für den Weinkonsum. Neben dem eigenen Wein verhandelten die Bewohner Massalias auch importierte Keramik

aus Athen (fast ausschließlich Gefäße in Zusammenhang mit Weinkonsum) an die Einheimischen und begannen mit der Produktion eigenen Geschirrs nach den Vorbildern ihrer ionischen Heimat. Die zwei bedeutendsten Keramikserien werden als „Céramique claire“ und „Grise-Monochrome“ bezeichnet (LAGRAND 1963; PY 1979–80; ARCELIN-PRADELLE 1984). Der Großteil dieses Geschirrs wurde auch von den Einheimischen Südfrankreichs importiert. In deren Siedlungen entlang der Küste des östlichen Languedoc können diese Formen bis zu 10 % der Keramik ausmachen (PY 1993, 112). Erneut fällt auf, welche Formen ausgewählt wurden: Aus der großen Vielfalt, die es in Massalia gab (vgl. VILLARD 1960, 59 ff.), waren Schalen und Krüge für Wein die einzigen griechischen Formen, die in signifikanter Menge von Einheimischen eingeführt wurden. Die einzigen anderen weit verbreiteten Formen, die importiert wurden, waren in Anlehnung an das lokale Geschirr von den Griechen gezielt für die Einheimischen hergestellt worden. Parallel dazu produzierten auch bald die Ansässigen diese Waren und benutzten zum ersten Mal in Westeuropa eine Technik, die sie von den Griechen übernommen hatten: die Töpferscheibe. Wieder waren Weinschalen und Krüge die einzigen griechischen Formen, die in bedeutender Menge hergestellt wurden. Die übrigen Formen lehnten sich an das einheimische Repertoire an (LAGRAND 1963; PY 1979–80; ARCELIN-PRADELLE 1984; DIETLER 1990 b, 229 ff.).

Ab Mitte des 6. Jh. v. Chr. tauchen griechische und etruskische Objekte erstmals auch im sog. Westhallstattkreis auf: im Burgund, in Südwestdeutschland und in der Schweiz (BRUN 1987; FRANKENSTEIN & ROWLANDS; KIMMIG 1983; WELLS 1980). Erneut ist es auffällig, dass die Importe fast ausschließlich im Zusammenhang mit Trinken stehen. Es gibt jedoch entscheidende Unterschiede im Vergleich zu Südfrankreich, was die Art und den Kontext betrifft, in dem diese Gefäße gefunden werden. Erstens sind die Objekte in der Hallstattregion zwar viel seltener als im Süden, dafür aber häufig viel spektakulärer. Weinamphoren sind relativ selten. In mancher Siedlung im Süden wurden mehr Amphoren gefunden als im ganzen Hallstattgebiet zusammen (vgl. DIETLER 1990 a; 2005). Dahingegen sind feine attische Trinkgefäße an einigen Stätten relativ gesehen stärker repräsentiert als im Süden. Während es sich im Süden fast nur um Trinkgefäße handelt, sind in der Hallstattregion sowohl Schalen als auch Kratere relativ häufig (letztere wurden von den Griechen benutzt, um Wein und Wasser zu mischen; VILLARD 1988). Schließlich gibt es einige wirklich spektakuläre bronzene Weitmischgefäße, wie sie in Südfrankreich bislang nicht gefunden wurden. Beispielsweise waren der 1,6 m hohe Krater aus dem Hügelgrab von Vix im Burgund (JOFFROY 1979; ROLLEY 2003), der *lebes* mit Greifenköpfen aus dem nahegelegenen Tumulus von La Garenne (JOFFROY 1979) oder der 500 l fassende *dinos* aus dem Hügelgrab von Hochdorf bei Stuttgart (BIEL 1985) selbst innerhalb der griechischen Welt, wo sie hergestellt wurden, herausragende Stücke (FISCHER 1973; ROLLEY 1982).

Auch die Kontexte, in denen diese Objekte gefunden wurden, unterscheiden sich in beiden Regionen recht deutlich (DIETLER 1990 a; 2005). Im Hallstattkreis finden sich diese Objekte fast ausschließlich in aufwendigen Hügelgräbern und in wenigen umwehrten Höhensiedlungen, den sog. Fürstensitzen, in deren Nähe diese Hügelgräber liegen (s. BRUN & CHAUME 1997; PARE 1991). Die wenigen Amphoren und die meisten attischen Trinkgefäße wurden in Siedlungen gefunden, während die Bronzekessel und andere seltene Luxusgüter in Gräbern zu Tage kamen, wo-

bei sie regelmäßig in sehr reich ausgestatteten Gräbern vorkommen mit einer zentralen Holzkammer, einem vierrädrigen Wagen und einer Fülle von lokalen Prestigeartikeln (wie Goldtorques, Schmuck und lokalen Festutensilien). Im Süden hingegen finden sich mediterrane Importe relativ selten in Gräbern, und wenn sie dort auftreten, sind sie weder besonders spektakulär noch sind sie in irgendeiner Weise mit reicheren oder aufwendigeren Gräbern vergesellschaftet. Die meisten mediterranen Importe finden sich als Abfall in den Siedlungen. Zudem sind sie nicht auf einen bestimmten Siedlungstyp oder eine bestimmte Siedlungsgröße beschränkt. Im späten 6. Jh. v. Chr. kommen sie in fast jeder Siedlung im unteren Rhônedelta vor, wobei sie an der Küste sehr viel zahlreicher sind (DIETLER 2005). Die übliche Erklärung für dieses Kontaktmuster und die Kulturübernahme war bislang die „Hellenisierung“ (vgl. JACOBSTHAL & NEUFFER 1933; BENOIT 1965; BOULOUMIÉ 1981; KIMMIG 1983). Dieses Konzept beruht – verkürzt gesagt – auf der Annahme, dass „Barbaren“ automatisch die „höhere Kultur“ der mediterranen Zivilisationen nachahmten, sobald sie das Glück hatten, in Kontakt mit diesen zu treten, und dass die graduelle Übernahme mediterraner Güter, Gebräuche und des Glaubens ein natürlicher, unvermeidlicher, wenngleich auch etwas unbeholfener Prozess der Imitation war. Es ist sofort ersichtlich, dass dies eine sehr unbefriedigende Erklärung ist.

Denn erstens ist es überhaupt keine Erklärung, sondern bestenfalls die Beschreibung eines Prozesses. Darüber hinaus ist diese Beschreibung nicht einmal zutreffend. Bei näherer Betrachtung wird deutlich, dass das Muster der Kulturübernahme keine generelle Nachahmung, sondern vielmehr sehr eingeschränkt, spezifisch und stimmig war. Die Einheimischen Südfrankreichs und des Hallstattkreises waren interessiert an Wein- und Festzubehör und an wenig anderem.

Zweitens trägt ein solch pauschales Konzept kaum dazu bei, die signifikant unterschiedlichen Zusammenhänge zu erklären, innerhalb derer diese Objekte gefunden werden. Die ethnologische Sicht auf Konsumverhalten macht klar, dass der Wunsch nach exotischen Gütern nie eine einfache Antwort auf die Verfügbarkeit von Gütern ist, sondern einer lokal spezifischen sozialen und kulturellen Logik folgt (APPADURAI 1986; BOURDIEU 1984; DIETLER 1990 a; 2007; DOUGLAS & ISHERWOOD 1979; HOWES 1996).

Insbesondere sollte klar sein, dass man es in diesen beiden Regionen – dem unteren Rhônebecken und dem Hallstattkreis – mit Gesellschaften zu tun hat, die sehr unterschiedlich organisiert sind (s. DIETLER 2005). Ohne die Basis der Interpretation *en détail* sowie die gebotenen Einwände und Einschränkungen zu diskutieren (EGGERT 1989; 1997), sollte betont werden, dass die Forscher sich im Allgemeinen über Folgendes einig sind: Die Siedlungen und Gräber der Hallstattkultur – im Gegensatz zu den Gesellschaften im unteren Rhônebecken, s. o. (DIETLER 1990 b, 2005, PY 1993) – offenbaren eine Gesellschaft, die eine starke soziale Stratifizierung und eine zentrale hierarchische politische Kontrolle aufwies (BRUN & CHAUME 1997; FRANKENSTEIN & ROWLANDS 1978; PARE 1991; VAN DER VELDE 1985; WELLS 1980), was eine regional gemeinsame Ikonographie der Statusrepräsentation der Eliten beinhaltet.

Was die mediterranen Importe in den Hallstattkreis betrifft, erscheint es sicher, dass es keinen signifikanten Zustrom an mediterranem Wein gegeben hat. Vielmehr waren es seltene, exotische und spektakuläre Gefäße, die für die Feiern der

Eliten importiert wurden. Diese Gefäße waren keine Prestigegüter, die für die Redistribution bestimmt waren, sondern eher Güter, die ausschließlich für den Gebrauch und die Bestattungen der obersten sozialen Schicht vorgesehen waren. Die Übernahme dieser Güter stellt nicht den Versuch dar, das griechische Symposium zu imitieren, wie dies manchmal vorgeschlagen wurde (z. B. BOULOUMIÉ 1988), was an der Vermischung mit einheimischen Trinkhörnern, Eimern und Platten leicht ersichtlich wird. Vielmehr stellt es die Eingliederung exotischer Objekte in das bereits bestehende Repertoire an Festzubehör und in die bestehende diakritische soziale Symbolik dar. Diese Gegenstände sind „Luxusgüter“ erster Klasse im Sinne APPADURAI (1986, 38): Es sind „rhetorische“ Zeichen innerhalb des Bereichs der politischen Repräsentation und Praxis, und ihr Wert in diesem Kontext beruht auf der exotischen Herkunft und der Wahrnehmung als spektakulär und teuer – in dem Sinne, dass sie, außer für wenige, unerreichbar waren. Sie könnten als eine ideologische und „naturalisierende“ Erweiterung der Betonung diakritischer Symbole bei Festgegenständen angesehen werden, die bereits für die Bronzezeit in dieser Region festgestellt wurde (s. ARNOLD 1999; DIETLER 1999).

Dieser Prozess ist vergleichbar mit demjenigen, den GOODY (1982) als die Entwicklung differenzierter Kochsitten als diakritisches Mittel in hierarchischen Gesellschaften beschrieben hat (s. o.), wobei Festzirkel und Heiratsnetzwerke entsprechend der Klassengrenzen eingeschränkt werden. Im hiesigen Fall würde das bedeuten, dass Transport- und Kommunikationshindernisse es erschwerten, dass exotische mediterrane Zutaten (wie Wein) regelmäßig in die Küche der Elite einfließen, aber die Gefäße, in denen Essen und Trinken aufgetragen wurden, boten ein dauerhafteres und sichtbares Mittel, den elitären Verzehr von Speisen und Getränken bei Festen darzustellen. Die Tatsache, dass – zum ersten Mal in den archäologischen Daten Europas nachweisbar – auch Frauen mit elaboriertem Festzubehör, inklusive mediterraner Importe, bestattet wurden, unterstützt die hier vorgestellte Interpretation. Die Bestattung von Vix z. B. war die einer Frau. Dies zeigt, dass Männer und Frauen als Klasse bei der Nutzung von Festen als Ausdruck sozialer Differenzierung vereint waren. Es könnte sich darin auch die Verschiebung der Rolle der Frauen innerhalb der Elite von Köchinnen und Bedienung zu gleichwertigen Tischgenossinnen manifestieren – eine Verschiebung, die GOODY (1982), wie oben erwähnt, in Zusammenhang mit der Entwicklung von spezialisierten Köchen als diakritisches Mittel und mit der Unterscheidung von „hierarchischen“ und „hieratischen“ Gesellschaften sieht.

Im unteren Rhônebecken ist die Situation dagegen eine andere. Dort, so möchte ich behaupten, hatte der merkliche Einfluss mediterranen Weins denselben Effekt wie die koloniale Einführung von Stahläxten und Muschelgeld in Neuguinea (SALISBURY 1962; STRATHERN 1982; YOUNG 1971) sowie Geld und Lohnarbeit in vielen kleinen akephalen Gesellschaften (vgl. DALTON 1978; ROBBINS 1973). Insbesondere führte dies zu einer Eskalation des sozialen Wettstreits, der auf den Festen ausgetragen wurde. Diese Behauptung bedarf einer Rechtfertigung, da sie nicht auf der archäologischen Entdeckung zahlreicher individueller Feste beruht (zu einem der wenigen spezifischen Beispiele s. GARDEISEN 1999). Da es jedoch generell schwierig ist, Feste archäologisch nachzuweisen (und zu quantifizieren), sollte man versuchen, *feasting* als Praxis festzustellen.⁴ Dafür müssen theoretische Erkenntnisse – abgeleitet aus vergleichenden ethnographischen Studien –

4 Üblicherweise wird es für andere Bereiche wie Handel oder Ackerbau getan, für die das einzelne Ereignis sogar noch schwieriger nachzuweisen ist.

mit regionalen kontextuellen Analysen von Objekten kombiniert werden, die in Zusammenhang mit *feasting* stehen. Die vorherige Diskussion hat gezeigt, dass in kleinen Gesellschaften ohne spezialisierte oder institutionalisierte politische Instanzen die konkurrierende Handhabung kommensaler Gastfreundschaft einen wesentlichen Faktor darstellt, um informale politische Macht und wirtschaftliche Vorteile aufgrund des Potenzials machgebender Feste zu erlangen, die gleichzeitig die wechselseitige Umwandlung von ökonomischem und symbolischem Kapital ermöglichen. Obwohl es im Prinzip allen Haushalten möglich ist, in diesem Bereich zu agieren, und jeder Zugang zu den grundlegenden Mitteln hat, um ein Fest auszurichten, gibt es in der Praxis Hindernisse, die dazu führen, dass manche Individuen sich einen leichteren Zugang zu den Vorteilen des Systems verschaffen können.

Wie bereits diskutiert, setzt die Durchführung von Festen einen langen und komplexen Prozess des Managements von Ressourcen und Netzwerken voraus, da *feasting* einen hohen Arbeits-, Zeit- und finanziellen Aufwand mit sich bringt. Die notwendige Basis zu schaffen, um hier ein bedeutender, erfolgreicher Akteur zu werden, kostet normalerweise Jahre des geschickten „Investierens“ in symbolisches Kapital und sozialen Kredit sowie die schrittweise Einspannung von Arbeitskräften. Innerhalb verschiedener Gesellschaften gibt es festgelegte Wege, wie erfahrene Manager es bewerkstelligen, im Rahmen kommensaler Politik „ihre Karriere aufzubauen“.

Die plötzliche Verfügbarkeit einer Quelle für einen fremden Trank (d. h. in diesem Fall mediterraner Wein) mag in einem solchen System anfangs von den Individuen oder Gruppen, die schon ihre Vorteile im Bereich der kommensalen Politik etabliert hatten, als ein Mittel angesehen worden sein, um ihr bestehendes Prestige und ihre Macht zu vergrößern. Diese „Big men“, „Führer“ (LEMONNIER 1990), „Manager“ (SCHEFFLER 1965), Lineage-Ältesten oder anderen Akteure, die der Kultur gemäß erfolgreich politischen Einfluss angesammelt hatten, werden wahrscheinlich die ersten sein, die den Kontakt mit den externen Personen instrumentalisierten (vgl. SALISBURY 1962). Wein wurde nur als ein zusätzliches Element ihrer Gastfreundschaft angesehen: Er war im Vergleich zum einheimischen Bier erstrebenswert wegen seiner besseren Lagerfähigkeit und der Transportqualitäten und weil es keiner direkten Produktion bedurfte (sowie vielleicht wegen seiner verstärkten psychoaktiven Wirkung aufgrund des höheren Alkoholgehalts). Dies könnte die anfänglich begeisterte Annahme von Wein als Handelsgut im Vergleich zum fehlenden Interesse an anderen Aspekten der griechischen und etruskischen Kultur erklären.

Da jedoch ein wirkungsvolles Monopol für den Zugriff auf den Wein fehlte, konnte dies bald eine Gefährdung der Basis der sozialen Macht dieser informellen Anführer bedeuten. Für jene, denen es zuvor kaum möglich war, sich in nennenswerter Weise an kommensaler Politik zu beteiligen (z. B. junge Männer, untergeordnete Manager), hätte der Wein es erlaubt, schnell die Mittel dazu zu bekommen und große Arbeitsfeste zu organisieren. Die Möglichkeit, effektiv im Rahmen des sozialen Wettstreits zu agieren, wäre dann nicht mehr durch das traditionelle System, langsam die benötigte Unterstützung aufzubauen, beschränkt. Vielmehr könnten Getränke erlangt werden, indem Güter geliefert wurden, die die mediterranen Händler verlangten, oder durch Dienstleistungen im Austausch gegen

Weinamphoren, die über die Zeit gehortet werden konnten. So hätte man den traditionellen Weg umgehen können, sich als bedeutender Spieler im Theater politischer Konkurrenz zu engagieren. Diese Erweiterung der Möglichkeiten, um Machtpositionen zu wetteifern, führte höchstwahrscheinlich zur Eskalation des Konkurrenzkampfes durch die Institution des *feasting* mit steigender Nachfrage sowohl für mediterranen Wein als auch für lokale Getränke und Essen. Der Wettstreit wird vermutlich weiterhin besonders auf *feasting* fokussiert gewesen sein, weil dies der Bereich war, in dem sich das koloniale Aufeinandertreffen zuerst äußerte und in dem Ansprüche auf Status zuerst herausgefordert werden konnten. Die beiden neuen Keramikstile – *Céramique claire* und *grise-monochrome* –, mit deren Produktion man im Laufe des 6. Jh. v. Chr. begann, könnten dieses Szenario weiter unterstützen. Es sei daran erinnert, dass dies hybride Formen sind, die die importierte Technik – die Töpferscheibe und Brennöfen mit kontrollierter Lüftung –, importierte Muster und einige importierte Formen mit lokalen Formen und Motiven kombinierten. Dieses Phänomen der kulturellen Anleihe wurde wiederum meistens als ein Beispiel der Nachahmung im Zuge der „Hellenisierung“ erklärt (z. B. BENOIT 1965). Die Dinge sind jedoch nicht so einfach. Während es noch plausibel erscheint, die Nachahmung griechischer Trinkgefäße auf diese Weise zu erklären, ist dies für die Annahme der Töpferscheibe nicht möglich. Der Vorschlag, dass dies auf den Wunsch zurückzuführen wäre, die Griechen zu imitieren, scheint weit gefehlt. Die Annahme dieser Technik war nicht so einfach, wie griechische Objekte zu importieren oder griechische Formen oder Muster zu kopieren. Sie verursachte bedeutende Materialkosten; diese beinhalteten eine dauerhafte Werkstatteinrichtung – Töpferscheibe, geschlossene Brennöfen, Becken für die Tonsäuberung und Lagerräume. Aber es waren auch neues Spezialistenwissen und völlig neue motorische Fähigkeiten notwendig. Es bedurfte einer Veränderung der grundlegenden Organisation eines Teils der Keramikherstellung von – in der Terminologie von PEACOCK (1982) und VAN DER LEEUW (1984) – einer *household industry* zu einer *workshop industry*. Ich betone, dass dieser Wandel nur einen Teil der Produktion betraf, da die häuslichen Koch- und Vorratsgefäße weiterhin auf dieselbe Weise hergestellt wurden wie zuvor. Diese Entwicklung beinhaltet, dass es einen nennenswerten Anstieg der Nachfrage nach Keramik gegeben haben muss, die in den neuen Werkstätten hergestellt wurde. Denn eine höhere Produktion ist der einzige Vorteil, den die Töpferscheibe bringt. Ein Anstieg der Nachfrage kann auf der Entwicklung neuer Transportmittel beruhen, die eine Ausweitung des Absatzmarktes erlaubten, oder auf dem Anstieg des Verbrauchs solcher Keramik in der Region selbst. Da es keinen Hinweis auf ersteres gibt, ist die zweite Erklärung die wahrscheinlichere. Wenn man bedenkt, dass die Formen, die im Rahmen der neuen Waren produziert wurden, fast ausschließlich auf Trinkgefäße und Krüge nach griechischer Art beschränkt sind sowie auf Anlehnungen an das lokale Geschirr, ist es sehr wahrscheinlich, dass der Anstieg der Nachfrage in Verbindung mit der Inflation des Ausmaßes der Festaktivitäten steht, worauf auch die Amphoren hinweisen.

Zusammenfassend scheint es so, dass die Art der kolonialen Interaktion in der Hallstattregion primär in Anlehnung an die Entwicklung der oben definierten diakritischen Feste und ihrer politischen Dimension erklärt werden kann, während sich die koloniale Interaktion in der mediterranen Zone durch machtbegabende

Feste manifestierte. Sicherlich wurde die Gastfreundschaft auch in der Hallstatt-region in Form der machtgebenden und Patronage-Feste von verschiedensten sozialen Gruppen und Personen eingesetzt, die eine höhere Position innerhalb der gesellschaftlichen Stratifizierung anstrebten. Mediterrane Objekte wurden jedoch nur im Bereich der diakritischen Feste eingeführt. Im Süden war letztere Form des *feasting* noch nicht entwickelt. Somit wird auch leichter verständlich, warum bislang keine spektakulären Bronzegefäße in dieser Region gefunden wurden, obwohl diese wahrscheinlich Europa alle durch den Hafen von Massalia erreichten. Die Céramique claire und grise-monochrome war ebenfalls nicht ausschließlich für die Eliten bestimmt. Wie die Amphoren finden sich auch diese Waren in vielen verschiedenen Siedlungstypen, und sie finden sich vor allem in häuslichen Strukturen in diesen Siedlungen. Ein diakritischer Gebrauch der Küche wäre im südfranzösischen Kontext unpassend gewesen, wo der Konkurrenzkampf um Macht und Status weitestgehend durch das verpflichtende und bindende Idiom kommensaler Gastfreundschaft ausgetragen wurde.

Deshalb denke ich, dass die Betrachtung des früheisenzeitlichen kolonialen Kontakts aus der Perspektive des *feasting* ein produktives neues Verständnis seiner Art und seiner sozialen Logik ermöglicht. Im südfranzösischen Gallien blieb Wein nur eine Ergänzung zu den traditionellen Alkoholika (Bier und Met), aber er wurde regelmäßig und in beeindruckenden Quantitäten konsumiert und stellte für einige Jahrhunderte die Hauptware dar, durch die sich die Verbindungen zwischen Massalia und den Einheimischen der Region ausdrückten. Obwohl es möglich ist, dass auch vergängliche Waren, die sich im archäologischen Befund nicht erhalten haben (z. B. Tuch), verhandelt wurden, gibt es wenig Anzeichen für eine Ausweitung des einheimisch-südfranzösischen Geschmacks auf andere Güter während der ersten Jahrhunderte, selbst im Bereich der Keramikformen nicht. Beispielsweise wurden griechische Standardobjekte und -praktiken wie Olivenöl, Schmuck, Waffen, Münzen oder das Schreiben während mehrerer Jahrhunderte weitestgehend ignoriert. Darüber hinaus hatte der Wein- und Geschirrkonsum natürlich langfristige soziale Konsequenzen. Zwar führte er sicherlich nicht zu der Form der nacheifernden „Hellenisierung“, wie sie von früheren Forschern vorgeschlagen wurde. Aber er führte zu immer engeren, wirtschaftlichen und politischen Verflechtungen der Einheimischen und der griechischen Bewohner Massalias. Massalia war wesentlich von seinen Weinbergen abhängig, um Getreide einhandeln zu können, während die Alteingesessenen in einen steigenden Bedarf hineingezogen wurden, Getreide und andere Güter für den Export zu produzieren, um an dieses exotische Getränk zu kommen, das zu einem zentralen Bestandteil der Institutionen kommensaler Politik geworden war. Hinweise aus dem östlichen Languedoc zeigen z. B. einen parallelen dramatischen Anstieg der Amphoren und großen Vorratskrüge (*dolia*) in den einheimischen Siedlungen der Region von der Mitte des 6. Jh. v. Chr. bis weit ins 5. Jh. v. Chr.: Im letzten Viertel des 5. Jh. v. Chr. machen Amphoren über 50 % und Dolien 25 % aller Keramiken dieser Fundstellen aus. Dies könnte ein Hinweis sein, dass Getreidespeicherung – wahrscheinlich zumindest zum Teil für den Export – in dem Maße an Bedeutung gewann, wie der Weinimport anstieg (vgl. DIETLER 2006 b; GARCIA 2004, 125). Gleichzeitig wuchs die Bevölkerung von Massalia rasch, während das Anbaugelände unter seiner direkten Kontrolle (*chora*) extrem begrenzt blieb und

wenig für die Produktion von Getreide geeignet war, dem Grundnahrungsmittel der mediterranen Küche (DIETLER 2007).

Andere Beispiele der Eisenzeit

Die oben beschriebenen Beispiele der frühen Eisenzeit sind bei weitem keine Einzelfälle hinsichtlich der Bedeutung von *feasting* oder der Einblicke, die mit einer analytischen Perspektive auf diese rituellen Praktiken gewonnen werden können. Der Handel mit Wein und Trinkgeschirr blieb ein Schlüsselement der kolonialen Kontakte, die dem ersten Austausch mit den Etruskern und Griechen gefolgt waren (DIETLER 2006 b). Im südlichen Gallien blieb Wein ein wichtiger Bestandteil einheimischer Festbräuche vom ersten Kontaktmoment bis zur römischen Kolonialzeit. Außerhalb der mediterranen Region Galliens versiegten die mediterranen Importe dagegen nach dem Beginn des 4. Jh. v. Chr. und wurden erst wieder mit einem massiven Zustrom italischen Weins um die Mitte des 2. Jh. v. Chr. aufgenommen, was den ersten Weinverbrauch in großem Stil außerhalb der mediterranen Zone darstellte. Dies umfasste anfangs Tausende der sog. graeco-italischen Amphoren und dann ab dem späten 2. Jh. v. Chr. die römischen Amphoren vom Typ Dressel 1, von denen schätzungsweise 55–65 Millionen innerhalb rund eines Jahrhunderts nach Gallien importiert wurden (TCHERNIA 1983; 1986).

M. Poux' (2004) Studie über den Import italischen Weins nach Gallien hat gezeigt, wie die Analyse archäologischen Materials vor dem Hintergrund des theoretischen Bewusstseins über die Bedeutung von *feasting* bemerkenswerte neue Einblicke in den Konsum dieses Produkts liefern können. Poux' behutsame tafonomische Analyse von Depots, die ursprünglich einfach als Abfallhaufen angesehen wurden, erbrachte Details über die rituellen Praktiken in Verbindung mit Wein – wie die feierliche Opferung und Verbrennung von Amphoren – und Spuren von opulenten Festen. Er schloss, dass die Entstehung und Ausbreitung des italischen Weinhandels in Zentral- und Nordfrankreich von der einheimischen Nachfrage nach diesem exotischen Alkohol als Stoff für aristokratische Feste und religiöse Riten angespornt wurde. Diese Feste wurden weiterhin nach lokalen Bräuchen gefeiert und waren, wie für die frühe Eisenzeit beschrieben, eindeutig keine Nachahmungen des graeco-römischen Symposiums. Poux bemerkt, dass das Standardequipment (*simpula*, Krüge, *patella* etc.) auch in dieser Region bis zur römischen Eroberung weitestgehend fehlte – mindestens ein Jahrhundert nach dem ersten Aufkommen italischen Weins. Vielmehr wurden die Amphoren zusammen mit einheimischen Festutensilien gefunden (große Kessel, Eimer und eiserne Feuerböcke), was zeigt, dass die traditionellen Festbräuche weiterhin durchgeführt wurden. Zudem entwickelten sich innerhalb Galliens und seiner Peripherie mehrere regional unterschiedliche Weisen, wie Wein konsumiert wurde, was einmal mehr beweist, dass man sich diese exotische Form von Alkohol aneignete und den lokalen und kulturellen Voraussetzungen und Bräuchen anpasste (s. Poux 2000; 2002; 2004).

Von anderer Seite wurde vorgeschlagen, dass die zahlreichen Latène-Viereckschanzen Mittel- und Westeuropas vielleicht in erster Linie Festplätze waren (MURRAY 1995). Während dies als generelles Erklärungsmuster kritisiert wurde (VENCOVÁ 1997), diente die bemerkenswerte Fundstelle von Corent in der Auvergne zweifelsfrei für die rituelle Durchführung von *feasting* in großem Stil

(POUX et al. 2002). Diese umwehrte Höhensiedlung des 1. Jh. v. Chr. mit enormen Mengen an Amphoren, Tierknochen, Münzen, Waffen und Feststrukturen zeigt einige spannende Ähnlichkeiten zu einem schriftlich überlieferten Fest, das von einem keltischen Anführer namens Luernius durchgeführt und von Posidonius beschrieben wurde. Nachdem Luernius entmachteter worden war, versuchte er breite politische Unterstützung zu bekommen und verteilte deshalb von einem Wagen aus Gold und Silber und „ließ eine quadratische Einfriedung errichten, anderthalb Meilen auf jeder Seite, in der er Fässer mit kostbarem geistigem Getränk füllte und eine so große Menge an Essen zubereitete, dass alle, die wollten, für mehrere Tage am Fest teilnehmen und es genießen konnten“ (Athenaeus IV, 37). Andere Fundorte, wie Verbe-Incarné bei Lyon mit seiner Grabeneinfriedung, die voller Amphorenscherben und Tierknochen war, bezeugen ebenfalls bedeutende Feste (GOUDINEAU & MANDY 1989; MAZA 2001; POUX 2004).

S. RALPH (2005) hat ebenfalls aufgezeigt, wie eine Analyse von *feasting* im späteisenzeitlichen und frührömischen Britannien wichtige Informationen zum Verständnis des Identitätswandels während der Kolonisierung liefern kann. Die exotischen Wein- sowie Ess- und Trinkrequisiten, die seit dem Ende der vorrömischen Eisenzeit nach Britannien importiert wurden, seien kein Indiz der „Romanisierung“, sondern eher gemäß lokaler Bräuche in die bestehenden Festinstitutionen übernommen worden. Der Gebrauch dieser Güter bildete einen Teil der laufenden Identitätskonstruktion, bei der Feste als Schauplatz für politische Aktivitäten und symbolische Darstellungen genutzt wurden.

Fazit

Diese dicht gedrängte Diskussion von *feasting* im eisenzeitlichen Europa hat hoffentlich zumindest einige Wege aufzeigen können, durch die eine Betrachtung des archäologischen Materials aus einer derartigen Perspektive neue, produktive Einblicke liefern kann. Forschungen dieser Art entwickeln sich immer noch weiter, aber die bisherigen Untersuchungen haben bereits viel versprechende Ergebnisse geliefert. Deutlich wurde aber auch, dass es dringend notwendig ist, zugleich einen theoretischen Rahmen für die Analyse von *feasting* zu entwickeln und die archäologischen Hinterlassenschaften von Festmahlen mit methodischem Scharfsinn zu behandeln.

Ich lege auf den Begriff *feasting* als Prozess statt Fest als Ereignis Wert, da es nicht einfach das Ziel sein kann, ein spezifisches Fest zu erkennen (so hilfreich das auch sein mag), sondern vielmehr sollte *feasting* als ein sozialer Prozess oder eine soziale Praxis verstanden werden. Zudem müssen wir Methoden entwickeln, wie wir – trotz des Fehlens umfassender Hinweise auf einzelne Feste – mit dem Prozess des Feste-Abhaltens umgehen. Archäologen sollten gegen dieses Vorgehen keinen grundsätzlichen methodischen Einwand haben. Denn auf andere Prozesse wie den Handel oder den Ackerbau wenden wir dies an, auch wenn es für Einzelereignisse normalerweise sehr schwierig oder gar unmöglich ist, diese nachzuweisen. Es fällt uns leicht anzunehmen, dass Handel betrieben wurde – beispielsweise auf der Basis von generellen regionalen Verbreitungsmustern, die das Ergebnis des Handels sind, ohne je einen bestimmten Platz ausmachen zu können, wo der Austausch stattfand. Dasselbe sollte für *feasting* gelten. Dafür ist es notwendig, dass wir ein gutes theoretisches Verständnis für die sozialen Bedeutungen vom

feasting und deren unterschiedlichen Ausprägungen haben und dass wir wissen, welches die kennzeichnenden Merkmale sind und wie wir diese in den archäologischen Funden nachweisen können. Archäologen wissen sehr wohl, wie Handel festzustellen ist, und können dessen quantitative und qualitative Ausmaße bestimmen, z. B. anhand von petrographischen, chemischen oder stilistischen Analysen von Keramik, die in ihren Nutzungskontexten gefunden wurde. Möglichkeiten, mit denen man *feasting* als einen Prozess feststellen und beschreiben kann, sind ihnen jedoch bislang meistens fremd. Das eisenzeitliche Europa mit seiner herausragenden Datenbasis bietet ein hervorragendes Versuchsfeld, um genau diese analytischen Grundlagen zu entwickeln. Dies hängt aber entscheidend vom theoretischen Verständnis des *feasting* als einer rituellen Praxis und sozialen Institution ab.

Literatur

- APPADURAI, A. 1986: Introduction: commodities and the politics of value. In: A. APPADURAI (ed.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, 3–63. Cambridge.
- ARCELIN-PRADELLE, C. 1984: *La céramique grise-monochrome en Provence* (Rev. Arch. Narbonnaise, Suppl. 10.) Paris.
- ARNOLD, B. 1999: „Drinking the feast“: alcohol and the legitimation of power in Celtic Europe. In: *Cambridge Arch. Journal* 9, 71–93.
- BATS, M. (ed.) 1990: *Les amphores de Marseille grecque. Chronologie et diffusion* (VIe–Ier s. av. J.-C.). Lattes.
- BENOIT, F. 1965: *Recherches sur l'hellénisation du Midi de la Gaule*. (Publ. Ann. Fac. Lettres 43.) Aix-en-Provence.
- BERTUCCHI, G. 1992: *Les amphores et le vin de Marseille, VIe s. avant J.-C.–IIe s. après J.-C.* (Rev. Arch. Narbonnaise, Suppl. 25.) Paris.
- BIEL, J. 1985: *Die Ausstattung des Toten*. In: D. PLANCK, J. BIEL, G. SÜSSKIND & A. WAIS (Hrsg.), *Der Keltenfürst von Hochdorf: Methoden und Ergebnisse der Landesarchäologie*, 78–105. Stuttgart.
- BOSERUP, E. 1970: *Women's Role in Economic Development*. London.
- BOUIRON, M., & H. TRÉZINY (ed.) 2001: *Marseille: trames et paysages urbains de Gyptis au Roi Ren.* (Édisud, Collect. Étud. Massaliètes 7.) Aix-en-Provence.
- BOULOUMIÉ, B. 1980: *Recherches sur les importations étrusques en Gaule du VIIIème au IVème siècle avant J.-C.* (Unpubl. Doctorat d'Etat.) Paris.
- 1981: *Le vin étrusque et la première hellénisation du Midi de la Gaule*. In: *Rev. Arch. l'Est et Centre-Est* 32, 75–81.
- 1988: *Le symposium gréco-étrusque et l'aristocratie celtique*. In: *Les princes celtes et la Méditerranée*, 343–383. Paris.
- BOURDIEU, P. 1984: *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*. Cambridge/Mass.
- 1990: *The Logic of Practice*. Stanford.
- BRAY, T. L. (ed.) 2003: *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*. New York.
- BRUN, P. 1987: *Princes et princesses de la Celtique: le Premier Age du Fer en Europe, 850–450 av. J.-C.* Paris.
- BRUN, P., & B. CHAUME (ed.) 1997: *Vix et les éphémères principautés celtiques. Les VIe–Ve siècles avant J.-C. en Europe centre-occidentale*. Paris.

- DALTON, G. 1978: The impact of colonization on aboriginal economies in stateless societies. In: *Research Economic Anthr.* 1, 131–184.
- DENIZER, J.-M. 1982: Le motif du banquet couché dans le Proche-Orient et dans le monde grec du VIIIe au IVe siècle avant J.-C. (Bibl. Ecoles Françaises Athènes et Rome 246.) Paris.
- DIETLER, M. 1990 a: Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of Early Iron Age France. In: *Journal Anthr. Arch.* 9, 352–406.
- 1990 b: Exchange, Consumption, and Colonial Interaction in the Rhône Basin of France: A Study of Early Iron Age Political Economy. (Unpubl. PhD diss.) Berkeley.
- 1996: Feasts and commensal politics in the political economy: food, power, and status in prehistoric Europe. In: P. WIESSNER & W. SCHIEFENHÖVEL (ed.), *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective*, 87–125. Oxford.
- 1997: The Iron Age in Mediterranean France: colonial encounters, entanglements, and transformations. In: *Journal World Prehist.* 11, 269–358.
- 1998: Consumption, agency, and cultural entanglement: theoretical implications of a Mediterranean colonial encounter. In: J. CUSICK (ed.), *Studies in Culture Contact: Interaction, Culture Change, and Archaeology*, 288–315. Carbondale.
- 1999: Rituals of commensality and the politics of state formation in the „princely“ societies of Early Iron Age Europe. In: P. RUBY (ed.), *Les princes de la Protohistoire et l'émergence de l'état*, 135–152. (Cahiers Centre Jean Bérard, Inst. Français Naples 17. Collect. l'École Française Rome 252.) Naples.
- 2001: Theorizing the feast: rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts. In: DIETLER & HAYDEN, 65–114.
- 2005: Consumption and Colonial Encounters in the Rhône Basin of France: A Study of Early Iron Age Political Economy. (Monogr. d'Arch. Méditerranéenne 21.) Latès.
- 2006 a: Alcohol: anthropological/archaeological perspectives. In: *Annu. Rev. Anthr.* 35, 229–249.
- 2006 b: Wine and colonialism in ancient Gaul. In: *Cahiers Parisiens* 2, 247–279.
- 2007: The Iron Age in the Western Mediterranean. In: W. SCHEIDEL, I. MORRIS & R. SALLER (ed.), *The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World*, 242–276. Cambridge.
- DIETLER, M., & B. HAYDEN (ed.) 2001: *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Washington D. C.
- DIETLER, M., & I. HERBICH 2001: Feasts and labor mobilization: dissecting a fundamental economic practice. In: DIETLER & HAYDEN, 240–264.
- DOUGLAS, M. 1984: Standard social uses of food: introduction. In: M. DOUGLAS (ed.), *Food in the Social Order*, 1–39. New York.
- DOUGLAS, M., & C. ISHERWOOD 1979: *The World of Goods: Towards an Anthropology of Consumption*. New York.
- EGGERT, M. K. H. 1989: Die „Fürstensitze“ der Späthallstattzeit, Bemerkungen zu einem archäologischen Konstrukt. In: *Hammaburg N. F.* 9, 53–66.
- 1997: Le concept de „Fürstensitz“ et autres problèmes d'interprétation: annotations sur le „phénomène princier“ du Hallstatt final. In: P. BRUN & B. CHAUME (ed.), *Vix et les éphémères principautés celtiques. Les VIe–Ve siècles avant J.-C. en Europe centre-occidentale*, 287–294. Paris.
- ELIAS, N. 1978: *The History of Manners*. New York.
- FIRTH, R. 1983: Magnitudes and values in Kula exchange. In: J. W. LEACH & E. LEACH (ed.), *The Kula: New Perspectives on Massim Exchange*, 89–102. Cambridge.
- FISCHER, F. 1973: KEIMHAIA: Bemerkungen zur kulturgeschichtlichen Interpretation des sogenannten Südimports in der späten Hallstatt- und frühen Latènekultur des westlichen Mitteleuropa. In: *Germania* 51, 436–59.
- FOUCAULT, M. 1980: *Power/Knowledge: Selected Interviews and Other Writings*. New York.

- FRANKENSTEIN, S., & M. J. ROWLANDS 1978: The internal structure and regional context of Early Iron Age society in southwestern Germany. In: *Bull. Inst. Arch.* (London) 15, 73–112.
- FRIEDMAN, J. 1984: Tribes, states, and transformations. In: M. BLOCH (ed.), *Marxist Analyses and Social Anthropology*, 161–202. London.
- GANTES, L.-F. 1990: Massalia retrouvée. In: *Dossiers Arch.* 154, 14–21.
- GARCIA, D. 2004: *La Celtique méditerranéenne*. Paris.
- GARDEISEN, A. 1999: Découpe et consommation de viande au début du IV^e siècle avant notre ère. Quelques éléments de boucherie gauloise. In: M. PY (ed.), *Lattara 12: Recherches sur le quatrième siècle avant notre ère à Lattes*, 569–588. Lattes.
- GESCHIRE, P. 1982: *Village Communities and the State: Changing Relations among the Maka of south-eastern Cameroon since the colonial conquest*. London.
- GOODY, J. 1982: *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge.
- GOUDINEAU, C., & B. MANDY 1989: *Aux origines de Lyon*. Lyon.
- HAYDEN, B. 1996: Feasting in prehistoric and traditional societies. In: P. WIESSNER & W. SCHIEFENHÖVEL (ed.), *Food and the Status Quest*, 127–148. Providence.
- 2001: Fabulous feasts: a prolegomenon to the importance of feasting. In: DIETLER & HAYDEN, 23–64.
- HESNARD, A., M. MOLINER, F. CONCHE & M. BOUIRON (ed.) 1999: *Marseille: 10 ans d'archéologie, 2600 ans d'histoire*. Aix-en-Provence.
- HOWES, D. 1996: Introduction: commodities and cultural borders. In: D. HOWES (ed.), *Cross-Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities*, 1–16. London.
- HUNTER, M. 1961: *Reaction to Conquest: Effects of Contact with Europeans on the Pondo of Southern Africa*. London.
- JACOBSTHAL, P., & E. NEUFFER 1933: *Gallia Graeca: recherches sur l'hellénisation de la Provence*. In: *Préhistoire* 2, 1–64.
- JOFFROY, R. 1979: *Vix et ses trésors*. Paris.
- KERTZER, D. I. 1988: *Ritual, Politics, and Power*. New Haven.
- KIMMIG, W. 1983: Die griechische Kolonisation im westlichen Mittelmeergebiet und ihre Wirkung auf die Landschaften des westlichen Mitteleuropa. In: *Jahrb. RGZM* 30, 5–78.
- LAGRAND, C. 1963: La céramique „pseudo-ioniennne“ dans la vallée du Rhône. In: *Cahiers Rhodaniens* 10, 37–82.
- LEMONNIER, P. 1990: *Guerres et festins: paix, échanges et compétition dans les Highlands de Nouvelle-Guinée*. (CID – Editions Maison Scien. Homme.) Paris.
- 1996: Food, Competition, and the Status of Food in New Guinea. In: P. WIESSNER & W. SCHIEFENHOVEL (ed.), *Food and the Status Quest*, 219–234. Providence.
- MAUSS, M. 1935: Les techniques du corps. In: *Journal Psych.* 32, 363–386.
- 1966: *The Gift: Forms and Functions of Exchange in Archaic Societies*. London.
- MAZA, G. 2003: Les fossés du verbe Incarné. In: M. POUX, H. SAVAY-GUERRAZ & A. TOURNIER (ed.), *Lyon avant Lugdunum*, 102–105. Lyon.
- MILLER, D. 1985: *Artefacts as categories: A study of ceramic variability in Central India*. Cambridge.
- MILLS, B. J. (ed.) 2004: *Identity, Feasting, and the Archaeology of the Greater Southwest*. Boulder.
- MODJESKA, N. 1982: Production and inequality: perspectives from central New Guinea. In: A. STRATHERN (ed.), *Inequality in New Guinea Societies*, 50–108. Cambridge.
- MOORE, S. F., & B. G. MYERHOFF 1985: Introduction: Secular ritual: forms and meanings. In: S. F. MOORE & B. G. MYERHOFF (ed.), *Secular Ritual*, 3–24. Amsterdam.
- MOREL, J.-P. 1981: Le commerce étrusque en France, en Espagne et en Afrique. In: *L'Etruria mineraria. Atti del XII Covegno di Studi Etruschi e Italici*, Firenze 1979, 463–508. Florence.

- 1992: Marseille dans la colonisation phocéenne. In: M. BATS, G. BERTUCCHI, G. CONGÈS & H. TRÉZINY (ed.), *Marseille grecque et la Gaule*, 15-25. (Études Massaliètes 3.) Lattes.
- MURRAY, M. 1995: Viereckschanzen and feasting. In: *Journal European Arch.* 3, 125-151.
- PARÉ, C. 1991: Fürstentum, Celts and the Mediterranean world: developments in the West Hallstatt Culture in the 6th and 5th centuries BC. In: *Proc. Prehist. Soc.* 57, 183-202.
- PEACOCK, D. P. 1982: *Pottery in the Roman World: An Ethnoarchaeological Approach*. London.
- POLANYI, K. 1957: The economy as instituted process. In: K. POLANYI, C. ARENSBERG & H. PEARSON (ed.), *Trade and Markets in the Early Empires*, 243-269. New York.
- POUX, M. 2000: Espaces votifs - espaces festifs. Banquets et rites de libation en contexte de sanctuaires et d'enclos. In: J.-L. BRUNAUX (ed.), *Des enclos, pourquoi faire?*, 217-232. (Rev. Arch. Picardie.)
- 2002: L'archéologie du festin en Gaule préromaine: acquis, méthodologie et perspectives. In: P. MÉNIEL & B. LAMBOT (ed.), *Repas des vivants et nourriture pour les morts en Gaule* (Suppl. Bull. Soc. Arch. Champenoise 1.), 345-374. Reims.
- 2004: *L'Age du vin: rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*. Montagnac.
- POUX, M. et al. 2002: L'enclos culturel de Corent (Puy-de-Dôme): festins et rites collectifs. In: *Rev. Arch. Centre France* 41, 57-110.
- PY, M. 1979-1980: Ensayo de clasificación de un estilo de cerámica de Occidente: los vasos pseudojonios pintados. In: *Ampurias* 41-42, 155-202.
- 1985: Les amphores étrusques de Gaule méridionale. In: M. CRISTOFANI, P. MOSCATI, G. NARDI & M. PANDOLFINI (ed.), *Il commercio etrusco arcaico*, 73-94. Rom.
- 1990: Culture, économie et société protohistoriques dans la région nîmoise. Rom.
- 1993: Les Gaulois du Midi: de la fin de l'Age du Bronze à la conquête romaine. Paris.
- RALPH, S. 2005. Eat, drink and be Roman? Feasting in later Iron Age and Early Roman Britain. In: *Arch. Rev. Cambridge* 20/2, 32-52.
- REHFISCH, F. 1987: Competitive beer drinking among the Mambila. In: M. DOUGLAS (ed.), *Constructive Drinking: Perspectives on Drink from Anthropology*, 135-145. Cambridge.
- RICHARDS, A. I. 1939: *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia*. London.
- ROBBINS, R. H. 1973: Alcohol and the identity struggle: some effects of economic change on interpersonal relations. In: *Am. Anthr.* 75, 99-122.
- ROLLEY, C. 1982: Les vases de bronze de l'archaïsme récent en Grande-Grèce. (Bibl. Inst. Français Naples 5.) Naples.
- ROLLEY, C. (ed.) 2003: *La tombe princière de Vix*. Paris.
- SAHLINS, M. 1972: *Stone Age Economics*. London.
- SALISBURY, R. F. 1962: *From Stone to Steel: Economic Consequences of a Technological Change in New Guinea*. Melbourne.
- SCHAPERA, I. 1938: *A Handbook of Tswana Law and Custom*. London.
- SCHEFFLER, H. W. 1965: *Choiseul Island Social Structure*. Berkeley.
- STRATHERN, A. 1982: Two waves of African models in the New Guinea Highlands. In: A. STRATHERN (ed.), *Inequality in New Guinea Societies*, 35-49. Cambridge.
- TCHERNIA, A. 1983: Italian wine in Gaul at the end of the Republic. In: P. GARNSEY & C. R. WHITTAKER (ed.), *Trade in the Ancient Economy*, 87-104. London.
- 1986: *Le vin de l'Italie romaine: essai d'histoire économique d'après les amphores* (Bibl. Ecoles Françaises Athènes et Rome 261.) Paris.
- TURNER, V. 1969: *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*. Ithaca.
- VAN DER LEEUW, S. 1984: Dust to dust: a transformational view of the ceramic cycle. In: S. E. VAN DER LEEUW & A. C. PRITCHARD (ed.), *The Many Dimensions of Pottery*, 707-792. Amsterdam.

Anschrift
M. Dietler PhD
The University of Chicago
Department of
Anthropology
1126 East 59th Street
Chicago
IL 60637
USA
E-Mail: mdieter@
uchicago.edu

- VAN DE VELDE, P. 1985: Early state formation in Iron Age Central Europe. In: H. J. CLAESSEN, P. VAN DE VELDE & M. E. SMITH (ed.), *Development and Decline: The Evolution of Socio-political Organization, 170–182*. South Hadley/Mass.
- VENCLOVÁ, N. 1997: On enclosures, pots and trees in the forest. In: *Journal European Arch.* 5, 131–150.
- VILLARD, F. 1960: *La céramique grecque de Marseille (VIe–IVe siècle), essai d'histoire économique* (Bibl. Ecoles Françaises Athènes et Rome 195.) Paris.
– 1988: Des vases grecs chez les Celtes. In: *Les princes celtes et la Méditerranée*, 333–341. Paris.
- WELLS, P. 1980: *Culture Contact and Culture Change: Early Iron Age Central Europe and the Mediterranean*. Cambridge.
- YOUNG, M. 1971: *Fighting with Food: Leadership, Values and Social Control in a Massim Society*. Cambridge.