

Galen on Flavours and Smells

John Wilkins (Exeter)

Galen, one of the great ancient theorists on flavour draws on another, Theophrastus, to shape what to him are among the secondary qualities in the theory of causation. In his *Simple Medicines* (SMT) Galen faces the task of identifying the qualities of foods and drugs in a convincing way. He found many contradictory claims in the medical literature, and the terms for flavour in Greek and Latin remain somewhat fluid. He saw that flavours are secondary qualities behind the primary hot, cold, wet and dry: secondary but influential and helpful in sorting out initial data with the help of the tongue and the nose. Galen’s major contribution is to place flavour on a spectrum from astringent (ἀσθηρός) to pungent (δριμύς), the latter being even hotter than bitter (πικρός). The range of 8 flavours are then matched to the primary qualities as closely as possible in book 4 of SMT, with frequent reference back to Theophrastus, *Causes of Plants* 6. Minerals often provide great astringency, and plants such as onions pungency. Galen takes from Theophrastus the case of fruits which start off astringent, then as they ripen (in the sun’s heat) they become sharp, then sweet, and eventually rotten when over-ripe. The mineral is always astringent but plants differ according to species, age, part of the plant (root, leaf etc) and climate. An apple may thus be astringent, sharp, sweet or pungent.

Theophrastus is a much more useful guide for Galen’s purposes than Aristotle, but it is in fact Plato who has pride of place in Book 1, where Galen quotes a long passage from *Timaeus* on the flavours (omitting much of the triangular theory).

Galen’s theoretical discussion underpins his catalogues of drugs and foods which are set out in books 6-11 of SMT. They are also useful for diagnosis. I will argue that this is a major contribution to the ancient understanding of flavour, and, right or wrong, it is a heroic attempt to create accuracy out of confusion, with implications for all ancient texts.

So Fragrant, so Unusable! The 'Strange Cases' of Citrus and Narcissus
in Ancient Perfumery

Giuseppe Squillace (Rende)

Ancient sources – from Theophrastus to Pliny the Elder, from the Corpus Hippocraticum to Dioscorides - highlight and praise the fragrant characteristics of citrus and narcissus. Nevertheless, both these plants are never used in perfumes, usually composed of frankincense, myrrh, cinnamon, nard, cardamom, rose, iris, crocus, quince. This article investigates the 'idea' of perfume in the ancient world, focusing on the aromatic characteristics that each ingredient should have to be part of a perfume recipe.

Der Gestank der Großstadt – Zur olfaktorischen und moralischen Bewertung urbaner Kultur in der römischen Kaiserzeit

Bernadette Descharmes (Braunschweig)

„Sobald ich die drückende Luft der Großstadt hinter mir gelassen hatte und jenen Gestank dampfender Küchen, die, einmal in Betrieb gesetzt, all den erstickenden Qualm, mit dem sie sich angefüllt haben, vermengt mit Staub ausstoßen, da merkte ich sogleich die Besserung meiner Gesundheit.“

(Sen. epist. 17(18),104,6.)

Ut primum gravitatem urbis excessi et illum odorem culinarum fumantium, quae motae quicquid pestiferi vaporis obferunt, cum pulvere effundunt, protinus mutatam valitudinem sensi.

Den Beschreibungen Senecas zufolge war das kaiserzeitliche Rom ein stickiger Moloch. Die Ursache für die Geruchs- und Staubbelastung in der Stadt lag aus Senecas Sicht in der Befuerung der Herde und Öfen. Zweifellos muss die Luftverschmutzung in einer antiken Stadt, in der zumeist mit Holz geheizt wurde, und in der Häuser und Straßen über Öllampen beleuchtet wurden, signifikant gewesen sein. Nichtsdestoweniger dürfte Senecas Hinweis auf die städtischen Küchen nicht nur der Klage über die gesundheitsschädlichen Verhältnisse vor Ort gedient haben. Seneca hatte vermutlich noch ein ganz anderes Problem mit den römischen Küchen.

Im zeitgenössischen Diskurs dienten die Küchen, Imbisse und Kneipen als Metaphern für Sittenlosigkeit und Genuss. Sie symbolisierten allerlei Laster: Würfelspiel, Prostitution, Zecherei, Schlemmerei und Gewalt. Bereits in Ciceros Reden erscheinen die *popinae* als Orte, an denen sich nur die miesesten Typen rumtrieben (z.B. Cic. Pis. 13). Bei Juvenal sind die *popinae* Treffpunkte von Menschen ganz unterschiedlicher sozialer Herkunft und meist halbseidener moralischer Prägung (Iuv. 8,171-178). Gleiches gilt für die Bordelle der Stadt. Beide Einrichtungen erscheinen typisch für die städtische Infrastruktur und Lebenskultur; beide werden in den Quellen immer wieder als stinkend und schmutzig beschrieben.

Der Beitrag möchte den Gründen nachgehen, warum diese Orte mit Gestank und Dreck assoziiert wurden. Welche kulturellen Vorstellungen und Wertungen sind mit dem Bild der stinkenden Kneipen und Bordelle verknüpft? Welche Funktion erfüllte die olfaktorische Bewertung im Rahmen des zeitgenössischen Moraldiskurses? Schwingen hier auch soziale Werturteile mit, die einzelne Gesellschafts- und Berufsgruppen stigmatisieren und marginalisieren sollten? Diesen und anderen Fragen wird sich der Vortrag widmen.

Schlagworte (max. fünf): Geruch, Prostitution, Gastronomie, Verschmutzung, Stadtleben

„Warum schmeckt Dir nur stinkendes Zeug?“
Ekel und Geschmackswahrnehmung im antiken Rom

Isabelle Künzer (Gießen)

Jeder Mensch ekelt sich vor bestimmten Speisen, obwohl diese grundsätzlich genießbar sind. Zum Teil ist für diese Reaktion das Aussehen der jeweiligen Gerichte verantwortlich, zum Teil der Geschmack oder der Geruch der entsprechenden Nahrungsmittel. Zuweilen sind es aber auch bestimmte Erinnerungen, die mit dem Verzehr bestimmter Substanzen verbunden sind und die bei einer erneuten Konfrontation mit diesen Stoffen Ekel auslösen. Manchmal ist man auch einfach übersättigt und die Menge an verzehrtem Essen führt dazu, dass jegliche Gerichte Ekel hervorrufen. Ekel erweist sich damit als ein vielfältiges Phänomen. Aus evolutionsbiologischer Sicht hat der Ekel die Funktion, zu verhindern, dass Speisen dem Körper zugeführt werden, die den Organismus schädigen können. Eine solcher Schutzmechanismus erscheint bei verdorbenen und übelriechenden Nahrungsmitteln unmittelbar nachvollziehbar. Gleichzeitig spielen bei der Emotion des Ekels jedoch auch immer kulturspezifische Perspektiven eine entscheidende Rolle.

Literarische Zeugnisse aus der Welt der römischen Antike bieten eine reiche Materialgrundlage, um das Phänomen des Ekels nicht nur von seiner grundsätzlichen und gleichsam anthropologischen Funktion aus zu betrachten, sondern es ebenfalls gerade hinsichtlich wahrnehmungsspezifischer Diskurse zu beleuchten. Am Beispiel der Geschmackswahrnehmung im antiken Rom in der Zeit der römischen Republik und des Prinzipats sollen dabei Emotions- und Sinnesgeschichte miteinander kombiniert und mit Hilfe beider methodischer Zugänge ein Bild vom Wahrnehmungsverständnis in der römischen Lebenswelt evoziert werden.

In dem Vortrag soll der Frage nachgegangen werden, inwiefern Ekel und der komplexe Vorgang der Geschmackswahrnehmung in der römischen Welt zusammenhängen. In diesem Rahmen sollen folgende Aspekte eine Rolle spielen: Welche Formen des Ekels werden in den antiken Zeugnissen diskursiviert? Ist Ekel ein Phänomen, das imaginiert oder aber unmittelbar empfunden wurde oder liegt der Fokus der antiken Quellen womöglich auf dem Prozess der Entstehung des Ekels? Wann und unter welchen Bedingungen wurde beim Schmecken Ekel empfunden und welche Rolle spielt für die literarische Darstellung von Ekel und Geschmack eine gemeinsame Wissens- und Erfahrungsgrundlage der Leserschaft und Hörschaft? Mit welchen Bereichen des für die Geschmackswahrnehmung verantwortlichen Organsystems wird dabei der Ekel in Verbindung gebracht? Was wiederum sagt ein solcher Befund möglicherweise über die Intensität der Empfindung aus? Welches Gesamtkonzept von Geschmackswahrnehmung und dafür bedeutsamen Faktoren lässt sich auf einer solchen Grundlage erkennen?

Schlagworte: Ekel – Emotion – Geschmackswahrnehmung – Imagination, Wissen und Erfahrung

Olfaktorische Leerstellen: Paradoxe Geruchslosigkeit und Leseerlebnis in der griechischen Literatur

Mario Baumann (Dresden)

Der Vortrag untersucht eine besondere Konstellation der literarischen Diskursivierung von Geruchserlebnissen: Textstellen nämlich, in denen gerade das Fehlen von Gerüchen hervorgehoben wird und die trotz – oder gerade wegen – dieser Leerstellen die Rezipienten zur Imagination starker olfaktorischer Wahrnehmungen einladen. Im Mittelpunkt stehen dabei drei Textstellen: die Geschichte von der Gesandtschaft der „Fischesser“ in Äthiopien aus Herodots 3. Buch mit den geruchlos konservierten Leichen der Verstorbenen als Höhepunkt der äthiopischen Sehenswürdigkeiten (3,24); das wundersame Vorzeichen von herabschnellenden und danach weder verwesenden noch geruchsentwickelnden Fleischstückchen, von dem Dionysios von Halikarnass in seiner *Römischen Frühgeschichte* berichtet (10,2,3–4); schließlich der Fischkatalog im 8. Buch von Athenaios' *Deipnosophisten*, der den Ausdruck ἄβρωμος („ohne Geruch/Gestank“) geradezu als Leitbegriff verwendet (8,51–52).

Der Vortrag wird das doppelt Paradoxe an diesen (Nicht-)Darstellungen herausarbeiten: Er wird erstens die Nähe dieser Textpartien zu den mit dem griechischen Terminus *παράδοξον* verbundenen Diskursen aufzeigen – das Ausbleiben oder Fehlen der Gerüche ist überraschend oder jedenfalls etwas, das nicht einfach erwartet werden kann, und die narrative oder dialogische Dynamik der Textstellen changiert zwischen der Freude am Exotischen, Unheimlichen oder Skurrilen einerseits sowie Wissens- und Beglaubigungsdiskursen andererseits. Zweitens wird der Vortrag die Evokation von Geruchseindrücken *e negativo* analysieren, die diese Textpartien leisten; neben dem Rückgriff auf das rezeptionsästhetische Konzept der Leerstelle wird hierbei auch die Kontextualisierung in der jeweils ausgesprochen vielschichtigen literarischen *smellscape* der drei größeren Werke eine wichtige Rolle spielen.

Schlagworte: Geruchslosigkeit, Paradoxon, Wunder, Leerstelle

Jenseits der Wahrnehmungsschwelle? Implizite Geruchs- und Geschmackswahrnehmung in Ovids Metamorphosen und bei Seneca tragicus

Helge Baumann (Gießen)

In Ovids Metamorphosen und Senecas Tragödien begegnen uns immer wieder Passagen, die sich durch intensive, oft multimodale sensorische Deskription und teils auch durch ganz konkret thematisierte sensorische Wahrnehmung der involvierten Figuren auszeichnen. Der Geruchs- und Geschmackssinn spielt dabei auf der Ebene des expliziten Diskurses im Vergleich mit dem Seh- und Hörsinn keine prominente Rolle. Vor diesem Hintergrund möchte ich in diesem Vortrag den impliziten olfaktorischen und gustatorischen Konnotationen dieser Literatur nachgehen. Der Vortrag wird sich dabei im Kern auf zwei Textstellen bzw. -zusammenhänge konzentrieren: Die Beschreibung von Hercules im Nessosgewand im 9. Buch der Metamorphosen (V. 157–210) und das Mahl des Thyestes in der gleichnamigen Tragödie Senecas (V. 755–775, 908–1068).

Ovids setzt in seiner Erzählung vom Tod des Hercules das Tieropfer, das der Heros eigentlich gerade durchführen wollte, als ihn unerwartet das vergiftete Gewand zerfrisst, nahtlos mit Hercules in der Rolle des Opfertiers fort. Diese drastische Geste basiert wesentlich auf einer sensorisch extrem variierten und dichten Deskription körperlicher Zerstörung, die alltägliche lebensweltliche Erfahrungen eines Tieropfers aufgreift. Während der Autor zuvor allerdings noch den Weihrauch als Markierung des olfaktorischen Registers einsetzt, sind wir als Leser im Folgenden mit einer markanten Leerstelle konfrontiert: Dem Wohlgeruch des Weihrauchs wird nicht der Gestank des vom Gift verbrannten Körpers entgegengesetzt, obwohl er in der sensorischen Imagination des zischend bis auf die Knochen verbrennenden Fleisches mitschwingt.

Auch dem Mahl des Thyestes geht eine pervertierte Opferhandlung voraus, in der Atreus seine Neffen tötet, grillt und kocht, um sie später dem verhassten Bruder vorzusetzen. In dieser per Botenbericht referierten Szenerie überlagern sich in beklemmender Weise die Diskursfelder von Religion und Kulinarik, die durch das Opfermahl ohnehin in Verbindung stehen, ohne dass dabei – wiederum abgesehen vom Weihrauch – die Chemozeption vom Boten explizit angesprochen würde. Die Imagination konkreter Geruchs- und später auch Geschmackseindrücke überlässt Seneca dabei ganz seinem Publikum bzw. seiner Leserschaft, die er dazu allerdings durch die detaillierte Schilderung des Grillens, Kochens und später auch Essens und Trinkens nachgerade provoziert.

Die intensive sensorische Interpretation dieser Passagen mit dem Konzept der Leerstelle (hier zumal der schwach bzw. gar nicht markierten Leerstelle) nimmt zwingend auch die (ideale) Leserschaft dieser Texte in den Blick. Dabei stellt sich zumal die Frage nach der Rolle alltäglicher kultureller Erfahrungen für die Überbrückung sensorischer Leerstellen und grundsätzlich nach der ‚literarischen Wahrnehmungsschwelle‘, ab der unsere sensorische Imagination einsetzt.

Schlagworte: Implizite/imaginierte Sinneswahrnehmung, Leerstelle, Leseraktivierung, kulturelle Erfahrung

How do Poems taste? The Ancient Discussion about the Effects of Poetry

Stefan Feddern (Kiel)

In a famous passage of his *Ars poetica* (line 99), Horace demands that poems should not just be nice to view, but should also be sweet (*non satis est pulchra esse poemata: dulcia sunt*). This statement will be the starting point for an exploration of the senses, especially the taste, in ancient (Greek and Roman) poetics, with a focus on the effects of poetry. It will be interesting to contrast those passages, in which the optical sense is mentioned, with those passages, in which the poems are described as addressing the taste of the audience or readership. The taste certainly has to be understood metaphorically in this context, and it seems probable that terms like *dulcis*, used by Horace and other ancient authors of poetological treatises (or remarks), do not exclusively refer to the taste, but also – in a multisensory way – to the auditory sense. While the notion of sweet poetry certainly refers to the reception of (certain elements of) poetry, it will be interesting to analyze which elements in form or content are considered to be sweet, and for what reason.

In this paper, I will analyze systematically and historically the ancient notion of sweet poetry. I will take into account both Greek and Roman authors, including Christian authors who complain about the fact that pagan poetry is so “sweet” that it charms the readers and/or listeners who do not pay attention to the immoral and harmful content of the respective poems. Besides Horace’s *Ars poetica*, the following authors, works, and/or passages will be treated in my paper (this is not a definite list): Hom. Od. 8.64 (on Demodokos’ sweet poetry [ἡδεῖα ἀοιδή]); Pind. Nem. 7.20-23 (on Homer, the sweet poet [ἄδυεπής Ομηρος]); Cic. fin. 5.49 (on the sweet voices of the Sirens [*vocum suavitas*]); Cic. Tusc. 2.27 and nat. deor. 1.42 (on sweet and harmful poets [*poetae dulces; suavitas poetarum*]); Plut. mor. 15f (on the sweet character of poetry [τὸ γλυκὺ]); Min. Fel. Oct. 23.8 (on the poets’ pretty sweet fictions [*figmenta et mendacia dulciora*]); Aug. conf. 1.23 (on Homer who is void in a very sweet way [*Homerus dulcissime vanus*]).

Keywords: taste; poetics; sweet poetry; multisensory poetry; effects of poetry

Verkostung im Text. *Sapor* und (Über)sättigung in den Saturnalien des Macrobius

Leon Schmieder (Zürich)

Schon der sympotische Rahmen der Saturnalia des Macrobius (um 430) bietet mit einem mehrtätigen Gastmahl unter den *proceres doctique alii* Roms (Sat. 1,1) einen Anlass, Geschmäcker wie Gerüche als Teil der Narrativisierung des Textes prominent einzusetzen. Und obgleich schon zu Beginn des Textes explizit darauf verzichtet wird, die servierten Speisen zu thematisieren (Sat. 1,2,12 *narrabo autem tibi non cibum aut potum*), bietet das Werk über weite Strecken einen Diskurs zu Ernährung, Verdauung und Geschmäckern, der nicht nur die Varianz in der Speise, sondern auch die der Texte in ein Spannungsfeld zwischen Angemessenheit und Übermaß stellt. Ist alles, was nach Apfel riecht, auch ein Apfel? Warum sind kalte Speisen weniger süß? Weshalb schmeckt der Wein genau in der Mitte des Fasses am besten? Sollte die Ernährung viele *condimenta* integrieren und damit *varietas* erhalten, oder doch einfach sein? Diese und weitere Fragen werden von den prominenten Dialogteilnehmern (und ihren republikanischen und kaiserzeitlichen Quellen) in gelehrtem Diskurs erörtert.

Während das weithin bekannte, in seiner Substanz von Seneca übernommene Bienengleichnis (Sen. epist. 84, Macr. Sat. pr. 5) programmatisch diese Überschneidung des *digerere* von *cibus* und *textus* vornimmt und so einen Referenzrahmen für den gesamten Text bietet, wird vor allem das 7. Buch von Vorträgen und Diskussionen dominiert, die mit Verdauung, Ernährung und der Sinnesphysiologie des Essens befasst sind.

Ziel dieses Vortrages ist es deshalb, die von Macrobius im 7. Buch literarisch inszenierten Prätexte, zu denen u.a. Aristoteles, Plutarch und Aulus Gellius zählen, nicht nur als reine Fragmente früherer Texte zu sehen, die in einer losen antiquarischen Sammlung vorliegen, sondern in ihrer konkreten Ästhetisierung durch den Autor zu beleuchten. Dabei liegt besonderes Augenmerk auf dem Verhältnis der Intertexte zu ihrem Empfänger-Text sowie auf metaliterarischen Äußerungen der Akteure, die qua Referenzierung dieser Ästhetisierung den Text gleichzeitig erzeugen und kommentieren.

Dabei soll gezeigt werden, dass Macrobius die Verkostung als zentrale Metapher für seine Art der Textgestaltung, aber auch für deren angedachte Rezeption etabliert, in der die Texte wie sorgsam und angemessen bereitete Speisen figurieren, deren maßvolle wie artifizielle Darreichung von zentraler Relevanz für die Narrativisierung des 7. und letzten Buches sind.

Smelling and Tasting Status in the Roman Domestic Realm

Hannah Platts (London)

This paper explores the use of smell and taste in the construction and demonstration of status perception and display in the Roman domestic sphere as well as the means by which individuals sought to control another's olfactory and gustatory experiences as a means of parading their own standing. Drawing on textual and archaeological evidence such as Seneca, Martial, Statius, Juvenal, Horace, the Elder and Younger Plinys, Dio, and the remains of residences and artefacts, for example from Pompeii and Herculaneum, this paper considers the vital role these two sensations had in confirming, undermining and, at times, masking the status (and its potential liminality) of inhabitants and visitors in the Roman house.

Sensing the Roman Kitchen

Laura Nissin (Aarhus)

Smells are made up of volatilized chemical compounds and our ability to notice odors results from the number of molecules available to our olfactory receptors. However, smelling is not only a physiological phenomenon but also a cultural and historical one, and without understanding the ancient sensory landscapes our knowledge of the past remains inevitably limited.

Measuring smells is a complex and uncertain process even in the modern world, albeit different olfactometric tools have been developed and commercial smell detection and odor control services are readily available when needed. For example, for finding out how disturbing some smells are considered, there is no single, all-encompassing method available, but odor annoyance in particular regions can be investigated through surveys, where inhabitants either answer smell-related questions or keep diaries on odors specifying where and when these occur and how inconvenient they are perceived.¹ In historical research, such methods are obviously not available, and therefore different approaches, such as a close reading of ancient literature or detailed archeological investigation, are needed.

In this paper, I study Roman smells in combination with taste, from the perspective of the people, who were tasked with food preparation in Roman society, namely the kitchen slaves. Archaeological research from Pompeii has revealed that private kitchens were often connected to latrines. The spatial arrangements were designed to keep odors emanating from these kitchen-latrine complexes away from the elite living and reception areas, but much less consideration was paid to the slaves, who were expected to work in the more odoriferous areas and tasked with the odorous housework.

This reveals how strict social hierarchies and inequality, deeply ingrained in ancient Roman society, were reflected in odor regulation. In this paper, I explore further the inequalities of sensory encounters in Roman kitchens using Latin literature. I investigate the literary convergences of smells and tastes and what kind of social hierarchies these literary passages reveal. For instance, Martial (10.66) laments the fate of cooks ordered to work in the sooty and smoky kitchens and Seneca (*epist.* 104.6) writes about how the smells and smoke from urban kitchens are detrimental to his health. Undoubtedly, they still enjoyed the tasty meals coming from these same kitchens—a possibility that was not offered for those laboring amidst the smoke and vapors.

¹ See for instance “Effects and assessment of odours; determination of annoyance parameters by questioning; repeated brief questioning of neighbour panelists” in: <https://standards.globalspec.com/std/756722/VDI%203883%20BLATT%202> (accessed 23.7.2019).

Making Sense of Aristophanes' Taste

Afroditi Angelopoulou (Los Angeles)

This paper aims to reevaluate the role of taste in Aristophanes, arguing that it constitutes a crucial link between Aristophanic poetics, politics and aesthetics. It has been noted that the use of taste and the other “lower,” bodily senses (i.e., smell and touch) is typical of “low” genres such as satire, iambic (“blame”) poetry and comedy (see, e.g., Telò 2013). Moreover, the close association of taste with the body and its appetitive pleasures led thinkers such as Plato (e.g., *Tim.* 73a6) and Aristotle (e.g., *Eth. Eud.* 1231a10-18) to disparage this sense on both moral and aesthetic grounds. At the same time, Aristophanic comedy seeks to shape its audience’s judgements, purporting to serve a higher didactic purpose, through the sustained excitation of the lower senses. This strategy therefore entails the imbrication of “high” and “low” (*viz.* of the sublime and the grotesque), of attraction and repulsion, of sensory and intellectual pleasure, on which the playwright regularly relies to invite a more reflective response. Accordingly, I consider passages from the *Acharnians*, *Knights*, *Clouds*, *Frogs*, and especially *Wasps*, showing how these narratives offer a systematic account of taste as an inclusive concept—that is, as appetitive pleasure, consumption, overindulgence, and surfeit, as well as value judgment and aesthetic and cultural sensibility (cf. e.g., *Ran.* 1150). Such a holistic approach sheds fresh light on the way the comic poet employs taste as a physical sense, as well as *qua* concept and metaphor, to promote his comedy as a highly sophisticated and educational mode of entertainment (δεξιότης, σοφία and καινότης being the “buzzwords for Aristophanes’ preferred brand of comedy”; Biles 2016, 120). I specifically show that taste is significantly implicated in the Aristophanic politics and poetics of pleasure, which constitutes an important element of the playwright’s ethico-aesthetic programme. Overall, then, my aim is to demonstrate that the Aristophanic corpus offers compelling evidence of how taste functions as an ideal cognitive-affective tool on the stage, playing a central role in knowledge and valuation. Ultimately, I suggest that revisiting the status of taste in the works of Aristophanes enables us to better appreciate how ethics and aesthetics are deeply rooted in embodied experience.

References:

- Biles, Zachary P. 2016. Thucydides’ Cleon and the Poetics of Politics in Aristophanes’ *Wasps*. *CP* 111: 117-38.
- Telò, Mario. 2013. Aristophanes, Cratinus, and the Smell of Comedy. In *Synaesthesia and the Ancient Senses*, eds. Shane Butler and Alex Purves, 53-69. Durham.

Key words: Aristophanes, Taste, the Body, Ethics, Aesthetics

Smell and Taste in the Roman Theatres of the Imperial Age. An Overview through Ancient Literary Testimonies and Archaeological Documentation

Raffaella Viccei (Brescia)

The Roman theatres of the Imperial Age represent a multisensory universe in which the experiences of smell and taste have undoubted relevance: both, on the one hand, conditioned the staging and their perception, on the other were an integral part of the audience's ways of participating in performances.

In order to learn about the experience of smell and taste in the Roman theatres, we have ancient literary testimonies and archaeological documentation, however still only partly investigated in all their richness, breadth, complexity and only partly read considering the synaesthetic character of the theatrical experience.

The aim of this paper is to propose a reflection on the role and significance of the olfactory and gustatory experience in the multifaceted theatrical culture of the Roman Empire.

Through the critical analysis of passages from works by authors such as, among others, Apuleius (e.g. *Metamorphoseon libri XI*. 10.34.1-2), Horatius (e.g. *Epistulae* 2.1.79-80), Martialis (e.g. *Epigrammata* 9. 38. 5-6; 2. 29. 5), Quintilian (e.g. *Institutio oratoria* 6. 3. 63), of archaeological remains of Roman theatres and materials found within them, we intend to answer the following questions: how is the experience of smell and taste by Roman theatre-goers described and commented on by authors of the Imperial Age? How much could smell and taste influence the audience's perception of the performance? What information can be gleaned from the archaeological documentation on the stimulation of smell and taste within theatre space and on how they are experienced? It is well known that people took their seats in the theatre according to their class (cf. *lex Iulia theatralis*) and that social differences were clearly shown in the *cavea*: were these social disparities indicated and even emphasised by smell and culinary tastes, which can be reconstructed on the basis of food and drink consumed in the theatre? Are there indications, in the ancient literary sources, of moral and/or symbolic meanings relating to the olfactory and gustatory experiences that could be had in imperial theatres?

Some bibliographical references

Betts, Eleanor, ed. *Senses of the Empire: Multisensory Approaches to Roman Culture*. London and New York: Routledge, 2017.

Bradley, Mark, ed. *Smell and the Ancient Senses*. London and New York: Routledge, 2015.

Forichon, Sylvain. 'Essai de restitution des paysages olfactifs des edifices de spectacles de la Rome ancienne (theatres, cirques et amphitheatres)'. In *Paysages sensoriels: Approches pluridisciplinaires*, edited by Veronique Mehl and Laura Peaud, 147-57. Rennes: Presses Universitaires de Rennes, 2019.

Viccei, Raffaella. '«Balsama et crocum per gradus theatri fluere iussit» (HA Hadr. 19,5). The Contemporary Reception of Smells and Senses in the Roman Theatre'. In *The Smells and Senses of Antiquity in the Modern Imagination*, Actes du Colloque international IMAGINES (Université de Toulouse Jean Jaurès, 18-20 octobre 2018), edited by Adeline Grand-Clément and Charlotte Ribeyrol, 207-23. London: Bloomsbury (Imagines-Classical Receptions in the Visual and Performing Arts), 2022.

Keywords Roman theatres – smell – taste – ancient literary testimonies – archaeological documentation

Paradoxical Smell and Taste in a Second Sophistic's Fiction

David Solé Gimeno (Barcelona)

In the narrative work *True Stories*, Lucian of Samosata suggests a challenge: he will write about facts he has never experienced. This is the reason why he warns the public not to believe anything he explains, recognising that the only truth that holds is that he will always be lying.

Despite his honesty, Lucian implements a paradox in cognitive terms. Even though he (as the author) promises to write about facts he has never seen, experienced, or heard, he (as the main character) constantly refers to the sensory perceptions lived in his story, told in the first person. The most frequent sensory evocations are those of sight and hearing, considering their superior cognitive character. Similarly, there are also numerous references to smell and taste, even if their role in cognitive terms is secondary. In fact, these senses become means to introduce metaphorical aspects, but also cultural and even anthropological ones.

Regarding smell stimuli, on the one hand, *True stories* describes a specific but long situation where a complex floral aroma can be smelled by the main characters, a pleasant fragrance that introduces the most positive adventure of the plot. On the other hand, Lucian smells foul odours (scatological elements, rotten fish, and some burning materials) which precede situations of an imminent danger; therefore, they may represent cognitive metaphors. In terms of taste, the Lucianic narration is filled with food-formed spaces (such as wine rivers or cheese islands) and characters that can be savoured (vegetable-birds, fish-men, etc.). Sometimes, when one of the main characters tastes one of these foodstuffs, an important impasse in the plot is served up.

To emphasize the cognitive paradox in *True Stories*, Lucian makes the sensory items perceptible to the public through lexical and rhetorical resources. For that matter, it is especially important to pay attention to the vividness (*enargeia*) of the text: we can identify different word dispositions, aural effects and recurrent expressions which allow sensorial situations to be effortlessly imagined. In fact, according to the controversial definition of Dionysius of Halicarnassus (*Lys.* 7), *enargeia* is the capacity of the text to transmit what is said “under the senses” (*ὑπὸ τὰς αἰσθήσεις*).

The aim of this paper is to present an analysis of the most interesting excerpts of *True Stories* evoking smell and taste. These texts make the audience perceive, through several lexical and rhetorical resources, the same sensations as the main characters.

Keywords: Lucian of Samosata, *Enargeia*, *Phantasia*, Smell, Taste

The Smell as a Distinctive Feature of the *locus amoenus* in Late Antique Poetry

Giampiero Scafoglio (Nizza)

The *locus amoenus* is a topos of ancient literature: it is commonly conceived as the background of men's actions and/or feelings, and it is usually characterized by some conventional elements, such as green nature, stream waters, cool shade, songbirds, and so on. Plants and flowers are described with a particular attention to colors, while the smell is completely ignored or just hinted, as a very marginal aspect. However, in late antique poetry, a significant evolution revealing a new sensitivity to nature is observed. The description of the *locus amoenus* gradually gains autonomy from men, insofar as nature is valued for itself and not exclusively in function of human presence. Against this backdrop, new aspects of vegetation are highlighted and enhanced: first of all, the smell. I would focus on the presence and meaning of the smell as a distinctive feature in the description of nature in late antique poetry, notably in the poem 1 (the so called *amnis*) by Tiberianus, the *De concubitu Martis et Veneris* by Reposianus, Ausonius' *Mosella*, the anonymous poem *De rosis nascentibus*, and some epigrams from the *Anthologia Latina*.

Keywords: *locus amoenus*, description of nature, late antique poetry, smell as a part of the landscape

Smoke-hued, Hissing, Heavy-scented: The Theriaca of Nicander –
A Multi-Sensory Experience

Lukas Spielhofer (Graz)

The *Theriaca* of Nicander (probably mid-2nd century BC), one of the few examples of a didactic epic of the Hellenistic period, discusses various types of venomous animals, the effects of their bite on the human body and ways to protect oneself against them as well as possible antidotes. Though it may seem overly technical from a contemporary point of view, the poem was immensely popular and influential, being praised by and inspiring none other than Cicero, Ovid, Lucan, or Pliny.

In my paper, I want to reexamine this didactic work and the sometimes less than favourable verdict that has been given on it in past scholarship by looking at elements and textual strategies that aim at engaging readers by enhancing their perceptual experience. As will be shown, the *Theriaca* feature various passages that can be described as increasing the vividness (*enargeia*) of the text. This characteristic, however, is not only based on visual or aural stimuli. Instead, as I argue, the poem attains its vivid (and thus engaging) nature by combining these sensory impressions with an unusually prominent olfactory dimension inscribed in the text: Both the venomous animals (e.g., snakes, spiders, scorpions etc.) and the plants that are used to keep them away and to treat the wounds they inflict are described not only in visual terms but also through their intensive and often unique and characteristic smell.

By means of an analysis of representative examples, I will explore different methods of expressing smell on a textual level and demonstrate what (e.g., narrative) functions or effects on a reader such olfactory impulses might have. In doing so, I aim to show that reading Nicander's poem can be a multi-sensory experience that contrasts, invites, and even demands visual, aural, and olfactory perception at the same time. Based on these observations, I argue that a perspective that makes use of *enargeia* as a (reception-aesthetical) category of interpretation can be a reliable framework for literary analysis and foster a reevaluation and a new appreciation for previously 'misunderstood' works of ancient literature.

Keywords: didactic epic, Nicander, vividness, multi-sensory perception, olfactory stimuli

„Widerwärtige Viehverfeuerungen“? – Geruchsbilder in der christlichen Reflexion über das Opfer

Bettina Reese (Halle)

Zur alltäglichen Vielfalt der Sinneseindrücke, die auf den antiken Menschen einströmten, zählten auch die, die dem religiösen Bereich entstammten. In diesem Kontext waren gerade die Opferhandlungen mit charakteristischen Gerüchen verbunden – angefangen vom Duft bekränzter Statuen oder des Weihrauchs bis hin zum aufsteigenden Fettdampf (κνίση) des Tieropfers. Eingebettet in ein von den Zeitgenossen geteiltes System kultureller Codes konnten diese Gerüche Auskunft und Orientierung hinsichtlich des Gelingens bzw. Scheiterns von Kulthandlungen, der Präsenz übernatürlicher Wesen sowie hinsichtlich der Qualität der Beziehung zwischen Mensch und Gottheit geben.

Die Vertreter des frühen Christentums waren mit diesen Codes hochvertraut und konnten diese für ihre eigenen rhetorischen Zwecke nutzbar machen. Besonders deutlich tritt dies in den apologetischen Reflexionen über das Opfer zu Tage. Dabei wurden einerseits die mit den Opfern der traditionellen Kulte verbundenen, positiv konnotierten „Wohlgerüche“ zu etwas Unangenehmem, ja geradezu Ekelerregendem umgedeutet. Tertullian beispielsweise beschreibt die Opferaltäre als die Stätten stinkender, widerwärtiger „Vieverfeuerungen“ (*putidis rogis pecorum*, Tert. *Apol.* 23,14). Der anonyme Verfasser des Diognetbriefes hebt hervor, dass das Aufsteigenlassen der Opferdämpfe einer Strafe gleichkomme, die kein empfindungsfähiges Wesen freiwillig ertragen könne (*Ad Diogn.* 2,8-9) und Arnobius fragt, inwiefern der faule Gestank (*putor*) verbrannter Opfergaben ein Geschenk für die Götter darstellen könne (*Arnob. Adv. nat.* 7,16).

Für die Darstellung der eigenen Kulthandlungen knüpften die christlichen Autoren andererseits genau an die traditionell mit dem Opfer verbundenen positiven Konnotationen an. So präsentiert z.B. Origenes das Gebet aus den „Herzen der Gerechten“ als „wahrhaft und geistig wohlriechende[s] Weihrauchopfer“ (*Orig. C. Cels.* 8,17).

Mein Beitrag untersucht den Einsatz von Geruchsbildern als Gestaltungsmittel in apologetischen Texten, insbesondere im Hinblick auf die dort dargestellten Opferhandlungen. Das Ziel ist es dabei, die verwendeten Bilder systematisch zusammenzustellen und die mit ihnen verbundenen Konnotationen genauer zu untersuchen. Da es sich bei den Opfern um einen für die frühen Christen zentralen, identitätsbestimmenden Gegenstand handelt, wird meine Untersuchung die bestehende Forschung um eine weitere wichtige Facette ergänzen und zu einem besseren Verständnis der Aneignungs- und Umdeutungsmechanismen in frühen christlichen Texten beitragen.

Schlagworte: Wohlgeruch – Gestank – Opferhandlungen – Apologien – Identität & Abgrenzung

Thinking of Emotions through the Senses: The Moral Dimension of Smell and Taste in Early Christianity

Kyriakoula Tzortzopoulou (London)

The aim of this paper is to highlight the important role of smell and taste in the conceptualisation and moral evaluation of emotions in the 4th c. A.D., as issues from representative passages of the homiletic and exegetical work of Christian authors. The senses of taste and smell were at the heart of how Christians defined themselves and their communities, as well as how they gained knowledge of God, even in the absence of any visible presence. As several scholars have shown, Christianity had created its own set of olfactory and taste-related symbols for important theological and moral matters. Despite the growing interest of research in the symbolic role of senses in Christianity during the last decade, further research is still needed and especially on the moral dimension of the senses in the conceptualisation of the emotional experience.

In this paper, I will examine how smell and taste were implicated in the moralising discourse about anger and envy in Gregory of Nyssa, Basil of Caesarea, and John Chrysostom. More precisely, I will analyse Gregory of Nyssa's metaphor of anger as bunch of unripe grapes and of the immoral deeds and thoughts of an angry person as sour and undrinkable wine, with foul odour (*Inscriptions of the Psalms, For the winepresses*, GNO V, 84.13-85.22), Basil of Caesarea's metaphor of envious people as vultures and flies settling on foul sores (*On envy* PG 31.381A), and John Chrysostom's metaphors of anger as odoriferous content (*On the Ephesians hom.* 15, PG 62.105). As I will show, the pervasiveness of sensory symbolism in Christian faith and practice influences all three authors to conceptualise emotions as multisensory experiences. At the same time, they associate anger and envy with smell and taste, motivated by well-established metaphors and metonymies of Greco-Roman culture. Finally, I will argue that by addressing the human senses through metaphors, the Christian authors' preaching and teaching on emotions gained effectiveness and could potentially alter their audience's emotional behaviour and moral attitudes.

Selected bibliography

- Boulay, T. (2018), "Tastes of Wine: Sensorial Wine Analysis in Ancient Greece", in K. C. Rudolph (ed.), *Taste and the Ancient Senses*, New York · London: Routledge, pp. 197–211.
- Caseau, B. (2018), "Tastes of Danger and Pleasure in Early and Late Antique Christianity", in K. C. Rudolf (ed.), pp. 228–243.
- Harvey, S.A. (2006), *Scenting Salvation: Ancient Christianity and the Olfactory Imagination*, Berkeley, Calif. · London: University of California Press.
- Kertsch, M. (1995), *Exempla Chrysostomica: Zu Exegese, Stil und Bildersprache bei Johannes Chrysostomos*, Graz: Grazer Theologische Studien.
- Lallemant, A. (2002), "La sobre ivresse, thérapie de l'âme chez Grégoire de Nysse", in J. Jouanna, L. Villard & D. Béguin (eds.), *Vin et santé en Grèce ancienne* (Actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris, 28-30 septembre 1998), Paris: De Boccard, pp. 291–303.
- Leyerle, B. (2009), "Refuse, Filth and Excrement in the Homilies of John Chrysostom", *Journal of Late Antiquity* 2.2: 337–356.
- Mauduit, C. (2002), "Les raisins de la colère: vin, humeur et tempéraments dans la littérature grecque", in J. Jouanna, L. Villard & D. Béguin (eds.), pp. 11–20.
- Toner, J. (2015), "Smell and Christianity", in M. Bradley (ed.), *Smell and the Ancient Senses*, New York · London: Routledge, pp. 158–170.
- Toner, J. (2014), *A Cultural History of the Senses. In Antiquity* (Vol. I), London: Bloomsbury Academic.