

Teil 2

Getränke und Trinksitten

Außer Wasser, das seit etwa 300 v. Chr. in guter Qualität überall in Rom zu haben war und das warm oder auch schneegekühlt getrunken wurde, gab es **mulsum**, eine Mischung aus Wein und Honig, sowie Wein selbst, der üblicherweise mit Wasser verdünnt getrunken wurde. Der Wein wurde oft sehr stark verfälscht, so gab es Rezepte, wie aus Rotwein Weißwein zu machen sei und umgekehrt. Es gab auch einen Vorläufer des Glühweins, **conditum paradoxum**, eine Mischung aus Wein, Honig, Pfeffer, Lorbeer, Datteln, Mastix und Safran, die heiß, ggfs. mehrmals aufgekocht oder auch kalt getrunken wurde.

Bei einer **comissatio** wurde stets ein Trinkkönig gewählt, der das Mischverhältnis von Wasser und Wein sowie die von jedem Anwesenden zu trinkende Menge bestimmen durfte. Außerdem konnte er von den Teilnehmern Gedichte und andere Vorträge fordern.

Schöne junge Mundschenke mischten die Getränke und brachten sie zu den Gästen. Diese trugen Kränze, ursprünglich wohl, um sie vor Kopfschmerzen und anderen negativen Auswirkungen des reichlichen Alkoholkonsums zu schützen, später auch einfach als Schmuck.

Mulsum war eine römische Weinzubereitung mit Honig.

Mulsum galt den antiken Römern als appetitanregend, verdauungsfördernd, als zusätzlich benötigte Kalorienzufuhr und als lebensverlängernd. Letzteres dadurch, dass die Zahnlosen Brot im Mulsum einweichten. Erwärmt getrunken, soll es auch ein Mittel gegen den Durchfall gewesen sein. Laut Plinius antwortete der über hundertjährige Romilius Pollio auf die Frage, wie er sein hohes Alter erreicht habe: „Innen mit Mulsum, außen mit Öl.“

Das Mulsum wurde gerne vor dem Essen oder zur Vorspeise gereicht. Der Vorspeisengang wurde daher auch als **promulsis** bezeichnet.

