

Uden mad og drikke... - sund og nærende kost i det antikke Rom

Chr. Gorm Tortzen

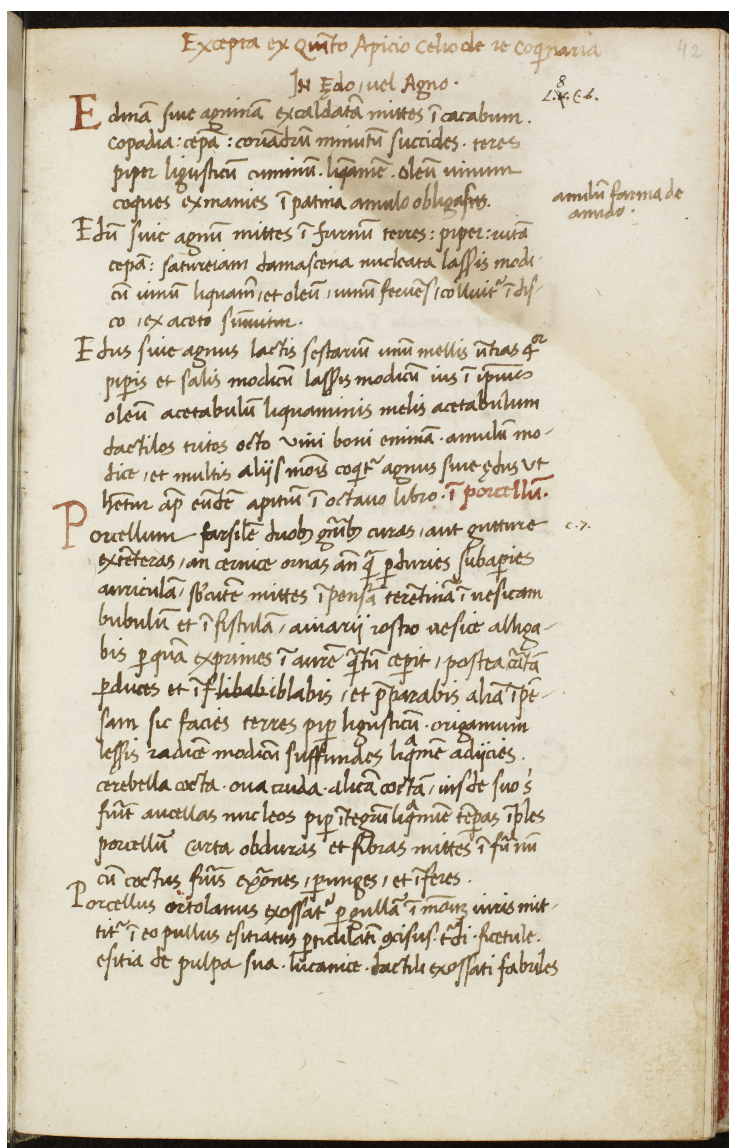
Blandt den romerske litteraturs mindre åndrige værker er en samling madopskrifter, som bærer navnet *Apicius*. Det er nok ikke helt fortjent, for den Marcus Gavius Apicius, der levede på Augustus' og Tiberius' tid, og som håndskrifterne og renæssancefilologerne forbinder med kogebogen, er i de sidste århundreder med rette blevet fradømt æren for at have medvirket i den kogebog, som går under hans navn.

Den 'rigtige' Apicius var nemlig ifølge de antikke kilder en sand gourmet, der levede i sus og dus, og da han havde brugt sin formue på mad og drikke, begik han selvmord, fordi livet herefter ikke var værd at leve.¹ De overleverede kogebog taler et helt andet sprog, og derfor må man antage, at nogen på et tidspunkt har givet samlingen et fancy navn, ligesom Michelin nu er ensbetydende med høje gastronomiske forventninger, men oprindeligt drejede sig om bildæk og vognsømelse.

Apicius er udgivet mange gange siden reæssancen; den sidste videnskabelig udgave er udgivet af Christopher Grocock og Sally Grainger,² og den er udgangspunktet for de følgende betragtninger, som tog deres begyndelse, da nu aføde chefredaktør Anne Knudsen, cand. mag. Tue Søvsø og jeg for år tilbage fik den lidt skøre idé at udgive et

-
1. Seneca fortæller med vanlig afsky for romersk dekadance historien i *Dial.* 12.10.8-9 (Ad Helviam matrem).
 2. Christopheer Grocock en Sally Grainger: *Apicius*. A critical Edition with an *Introduction* and an *English Translation of the Latin Recipe Text* Apicius. Townbridge 2006. Sally Grainger har desuden udgivet en spændende lille bog *Cooking apicius. Roman Recipes for Today*. Devon 2006. Heri langer hun ud efter tidligere kokkes forsøg på at genskabe Apicius-opskrifternes autentiske smag. Særligt indfører hun meget overbevisende en skelnen mellem *liquamen* og *garum* som to forskelleige former for fiskesovs.

udvalg af opskrifterne fra Apicius i den populærvidenskabelige serie *Latinerkvarteret*, udgivet af Societas Latina i København.³



Billedet viser en side af renæssancehåndskriftet GkS 3553 8ro (ca. 1475) på Det kongelige Bibliotek i København. Det består af excerpter af vidt forskellige tekster, bl.a. opskrifterne fra 8. bog af Apicius' kogebog. Excerptet er uden betydning for fastlæggelsen af den latinske tekst, men er et interessant vidnesbyrd om den interesse for Apicius, som opstod i renæssancen. Bogen er indkøbt af en dansk lærd i Italien og bragt hjem, måske i 1600-tallet. Teksten giver opskrifter på edus = hædus, kid, agnus = lam og porcellus = pattegris]]

3. *Latinsk kogebog*. Spis godt med Cato og Marcus Apicius. Udvalgt, oversat og tilrettelagt af Anne Knudsen, Tue Søvsø og Chr. Gorm Tortzen. København 2019. Bogen har tidligere været oversat helt eller delvis til hhv. svensk og dansk, se www.skandinaviske-oversættelser.dk

Udgangspunktet var såre simpelt: vi ville vise den almene læser, at romernes kost i dagligdagen ikke var de vanvittige frådserier, som man får serveret i Petronius' kulturnihilistiske samfundssatire *Satyrikon*, særligt i den ofte læste *Cena Trimalchionis*, hvor den vulgære frigivne slave Trimalchio serverer retter, der får Noma og andre københavnske avangarde-restauranter til at blegne. Sådan er *Apicius* ikke. Tværtimod er opskrifterne baseret på gode og let tilgængelige råvarer, som en kokke (og det dem, ikke herskabet, bogen er skrevet til) kunne skaffe i køkkener hele vejen rundt om Middelhavet og i en vis udstrækning også i nordligere dele af Imperium Romanum.

Hvad sivebrønden gemte

På grund af Vesuvs udbrud i eftersommeren 79 e.Kr. ved vi temmelig meget om madvarerne i Herculaneum og Pompeji: der lå mange thermopolier (fast foodforretninger ville vi nok kalde dem), på gadehjørnerne, som de gør nutidens byer. Som hos os udgjorde de en vigtig del af mange bymenneskers daglige indtag af varme retter.

Andre mere velstillede i de to katastrofebyer må have haft egne køkkener (dem er der faktisk kun få synlige spor af i Pompeji og Herculaneum), og de og deres køkkenslaver har tilsyneladende haft opskrifter at rette sig efter og finde inspiration i. En arkæobotanisk udgravning af et offentligt latrin i Herculaneum⁴ har på forunderlig vis givet oplysninger om den mad, der passerede gennem de gode herculaneres maver og endte i en septiktank, der ved udbruddet i 79 var så godt som fuld, og hvis indhold blev hermetisk forseglet, da kogende muddermasser væltede ned fra Vesuvs skråninger og dækkede byen. Undersøgelser har vist spor af 194 forskellige planter (kerner, pollen, fibre osv.) og en mængde fisk, skaldyr og fjerkræben, mens større pattedyr, som var parteret inden indtagelsen, og som derfor ikke har efterladt sig spor i afføringen. Samlet set svarer planter og animalske produkter temmelig nøje til ingredienserne i kokebogens opskrifter, men vi kan naturligvis

4. Erica Rowan (2016): 'Bioarchaeological preservation and non-elite diet in the Bay of Naples: An analysis of the food remains from the Cardo V sewer at the Roman site of Herculaneum,' *Environmental Archaeology*, DOI: 10.1080/14614103.2016.1235077. To link to this article: <http://dx.doi.org/10.1080/14614103.2016.1235077>

ikke se, hvordan fordelingen af mængderne har været, kun at der blev spist følgende kornsorter: hvede, byg, emmer, enkorn, vild havre og hirse. Hertil frugter: melon (eller græskar og courgetter), figen, æble, pære, morbær, oliven, dadel, kirsebær, solbær, vindruer, hasselnød, valnød og pinjekerner. Grøntsager og krydderier: dild, vild selleri, kål, koriander, fennikel, hør, mynte, sort peber (importeret), johannesbrødfør, vild gulerod, katost, lucerne, amarant, rød arve, gåseurt, persille, tidsel, star, knopurt, gåseurt, favabønne, jordrøg, stenfrø, fugleklo, diverse græsser, pileurt (måske boghvede), ørnebregne, valmue, ranunkel, reseda, syre, hyld, brunrod, blåstjerne, limurt, fuglegræs, nælde, vikke og stedmor. Mange af disse er formentlig blot ukrudt i kornet, og en del planter er antageligt blevet indtaget som medicin. Men det er et faktum, at udvalget har været forbavsende stort og svarer temmelig nøje til standarden hos Apicius. Flere af grøntsagerne går jo igen i det italienske køkken, men af gode grunde er de så karakteristiske tomater og kartofler ikke repræsenteret. De kom først fra Amerika med Columbus.

Kogebogens tilblivelse

Mad er en uundværlig forudsætning for ethvert menneskes liv, og der er næppe tvivl om, at ikke alle i Romerriget har spist lige varieret og sundt – ganske som i dag. Det står ingen steder i bogen, men det fremgår af hver eneste opskrift, at maden frembringes i husets køkken af en eller flere kokke, og som vi skal se, taler den erfarne kok til sin kollega i et telegramsprog uden litterære ambitioner: ‘Hak, bland, steg, kog, anret og servér.’

Kogebogen indeholder 400-450 opskrifter; der er mange variationer – kaldet *aliter* ‘på en anden måde’ – i bogen, og det giver ikke mening at tale om et eksakt antal opskrifter; men samlet giver opskrifterne et ganske god billede af en velstillet, men ikke særlig rig romers daglige kost året rundt.⁵ Vi kan måske indirekte slutte, at der er tale om lavere middelstand, ud fra at gæsterne på latrinet ikke havde egne toiletfaciliteter, men benyttede de offentlige.

5. Håndskrifterne indeholder også et tillæg med opskrifter tilskrevet en vis Vinidarius. De er oversat af Sebastian Maskell Andersen, men endnu ikke publiceret.

Apicius-bogen er i flere omgange blevet redigeret og på et tidspunkt opdelt i bøger efter emner. De tidligere faser er ukendte, men det er tydeligt, at det vi har, er resultatet af en systematisering af en meget stor mængde opskrifter fra vidt forskellig tid og fra store dele af Middelhavsområdet. Nogle af dem har nok oprindeligt været skrevet på græsk (fx opskriften *cucurbitae more Alexandrino*, courgetter à la Alexandria III.4.3) for senere at blive oversat til latin, mens andre kan stamme hvor som helst fra.

I sin nuværende form, der formentlig kan dateres til 4. eller 5. årh. e.Kr. er *Apicius* opdelt i ti bogruller med ret sære græske navne (*Epimeles* 'Den omhyggelige' *Sarcoptes* 'Kødhuggeren', *Cepuros* 'Haven' osv.), der i overskriftsform fortæller om indholdet. Første bog, *Epimeles*, er interessant, fordi den beskæftiger sig med konservering af mad og svarer helt til senere tiders *Raadgiver for Hus og Hjem*⁶ og giver alskens gode råd om at konservere fersk kød uden salt og få østers til at holde sig. Der er langt fra disse råd til Trimalchios excesser.

Nogle opskrifter

Selvom dispositionen af værket, som det kom til at se ud i sin seneste form, er interessant, er det efter min mening endnu mere oplysende at se på opskrifterne selv og deres formulering, sprogligt som dispositorisk. Lad mig give et eksempel på noget, vi nok ville opfatte som en forret, *gustatio*, kgebogen skelner ikke:

Patina de apua

Abuam lavas, ex oleo maceras; in cummana conpones, adicies

oleum, liquamen, vinum; alligas fasciculos rute et origani et

subinde fasciculos apababdiabis; cum cocta fuerit, proicies

fasciculos et piper asperges et inferes. (Apicius IV.2.11)

6. Denne uundværlige samling hæfter udkom som tillæg til *Illustreret Familie Journal* i 1880'erne og mange år frem og er med sine praktiske husråd om alt fra, hvordan man konserverer æg, redder en klæg sandkage til hvordan man fjerner pletter, en nær slægtning til den antikke kgebog.

Småfisk i fad

Vask småfisken og marinér den i olie; læg den i en lerskål; kom olie, liquamen og vin i. Bind buketter af rude og oregano og dyp straks viskene ned. Når det har kogt, kasserer du buketterne, strør peber på og serverer.⁷

Det første man lægger mærke til i opskriften, er den knappe form, dernæst de for en almindelig latinist uvante gloser: *apua/abua* lille fisk fx sardin, *macero* marinerer, *fasciculus* suppevisk, *apababdio* dypper – for at nævne de mest iøjnefaldende.⁸ Tempus- og modusbrug er også iøjnefaldende: præsens, futurum og konjunktiv kan alle have en imperativisk betydning og bruge gennem hele kogebogen i langt højere grad end den imperativ, som vi kender fra vores kogebøger, og som i øvrigt er almindelig i tidligere opskrifter, heriblandt et par fra Catos *De agri cultura* (119 og 157.7) om oliventapenade og rå kål. De samme processer har forskellige betegnelser rundt om i bogen, hvilket bekræfter fornemmelsen af, at mange kokke og køkkenskrivere har skrevet opskrifterne ned med hver sin formulering. Mange steder ser man (særligt i den nyeste ikke-homogeniserede tekst), at håndskrifttraditionen og nok også de oprindelige opskrifter har en noget friere tilgang til ortografi, end vi ellers er vant til i de klassiske, standardiserede tekster. Det er tydeligt, at *v* og *b* udtales ens, at akkusativ ofte bruges i overskrifter med underforstået ‘sådan laver man...’, at rækkefølgen af ordrene ikke altid svarer til rækkefølgen af udførelserne, og at Mester somme tider glemmer et og andet, der så bliver tilføjet senere. Endelig er sproget indforstået og kodet, helt som i moderne strikkeopskrifter, der er temmelig ulæselige for ikke-fagfolk. Apicius er ikke for amatører.

-
7. I vores kogebog omskrev Anne retten til en lækker forret af sardiner fra dåse (altså marinerede i olie) serveret i små kokotter, men ellers med samme blanding af hvidvin, liquamen og krydderurter og peber. Den er let at lave og smager himmelsk, når den serveres brandvarm med groft brød til.
 8. I vores kogebog lavede vi et glossarium med kokkelatin, fordi de almindelige ordbøger ikke omfatter disse ord eller den kulinariske betydning af dem.

I faglitteraturen har *garum* og *liquamen* skabt megen diskussion. Vi besluttede os for at følge Grococks og Graingers udlægning, hvorefter *liquamen* (ordret 'udflod') er betegnelsen for den rå fiskesovs, som fremkommer ved fermentering af små fisk, der lægges i solen i flade kar og opløses i en fedtet væske, helt svarende til vietnamesisk fiskesovs, som vi bruger som moderne erstatning. *Liquamen* hører til i køkkenet og bruges på grund af sin karakteristiske umami-smag ustandseligt i retterne, særligt hvor vi ville tilsætte salt. *Garum* er derimod en forfinet fiskesovs, der tilsættes forskellige smagsstoffer og som bruges ved bordet eller ved anretningen lige inden serveringen.

Oenogarum

Meget af hemmeligheden ved det varierede romerske køkken ligger i saucerne, der serveres til kødretterne, som i reglen er ganske simple og grundlæggende ikke adskiller sig fra dem, vi kender og laver. Her er et godt eksempel på et *condimentum*:

Oenogarum sic facies: Teres piper, ligusticum, suffundis vinum et liquamen; passo temperabis, olei modicum; mittis in caccabum et facies ut ferveat. Cum ferbuerit amulo obligas ... (Apicius IV.5.3)

Sådan laver man oenogarum: Stød peber, løvstikke og tilsæt vin og *liquamen*; tilsmag med passum og en smule olie. Kom det i en gryde og bring det i kog. Når det koger, jævner du med stivelse ...

Oenogarum er et typisk græsk-latinsk kogebogsord og betyder vin-fiskesauce, altså en raffineret form af *liquamen*, der bruges i køkkenet, mens oenogarum hører til ved bordet eller lige inden retten serveres. *Passum* er en sød vin, svarende til vores dessertvin. Stivelsen fremstilles af mel og vand, der omrøres og bredes ud på et bord, hvorefter det tørrer og bliver til små flager. Det opfører sig som vores majs mel.

Den færdige, tyktflydende og klæbrige oenogarum kan serveres som tilbehør, svarende til vores ketchup, engelsk sauce eller karrymayonnaise og kan opbevares længe.

Kold sauce til pattegris

Ius frigidum in porcellum ita facies in elixum:

Teres piper careum, anetum, origanum modice, nucleos pineos:

suffundes acetum, liquamen, careotam, mel, sinape factum;

superstillabis oleum, piper asparges et inferes. (Apicius VIII.7.15)

Sådan laver du en kold sauce til pattegris, som er kogt.

Stød peber, kommen, dild, en smule oregano, pinjekerner; hæld derover eddike, liquamen, dadel, honning og færdiglavet sennep. Dæk det med olie, strø peber på og servér.

Superstillo oleum = drypper olie over noget kød.

Linser med muslinger

Lenticula ex spondilis siue fondilis

Accipies caccabum mundum, adicies in mortarium piper,

cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, puleium.

Fricabis, suffundis acetum, adicies mel, liquamen et defritum.

Aceto temperabis, reexinanes in caccabo.

Spondilos elixatos teres et mittis ut ferveant. Cum bene ferbuerint,

obligas. adicies in boletari oleum viridem. (Apicius V.2.1)

Tag en ren gryde. Kom peber, spidskommen, korianderfrø, mynte, rude og polejmynte i en morter. Du støder det og kommer eddike i, tilsætter honning, liquamen og defrutum [indkogt druemost]. Tilsmag med eddike og hæld det tilbage i gryden. Stød de kogte muslinger og sæt dem over. Når de er godt i kog, jævner du og kommer det i et serveringsfad med grøn olie over.

Kogebogens brugere

De ovenstående eksempler viser, at brugeren af kogebogen er alt andet end en amatør. Anne Knudsen afbødede i vores udgave læserens eventuelt manglende professionalisme ved i sin omskrivning at angive mål og vægt til ingredienser og i øvrigt give gode råd om rækkefølge og kogetider, ligesom hun i denne opskrift foreslog, at man pynter retten med katostblomster fra haven. Den slags er der intet af hos Apicius – her kan man den slags i forvejen. Men hvad siger det om kokkens uddannelse? Han og i nogle tilfælde vel også hun har været i mesterlære og har i virkeligheden mest brug for en huskeseddel til indkøb og nogle antydninger af fremgangsmåden. Men bogen forudsætter jo, at vedkommende kan læse eller får læst op. Kunne romerske kokke læse (og skrive)? Åbenbart ja. I hvert fald giver bogen ingen mening, hvis målgruppen ikke kan bruge den i en eller anden form. Skrivekyndigheden behøver naturligvis ikke være så udbredt som læsefærdigheden (det kender vi fra senere tider), men nogen må jo have kunnet skrive i køkkenet, ellers var bogen næppe blevet til, ejheller havde den fået en udbredelse, så den overlevede de næste århundreder, mens den til stadig hed blev udvidet og omorganiseret.

I den sammenhæng er det altså værd at opfatte kogebogen kulturhistorisk som et dokument fra en side af det romerske samfund, der ellers ikke har sat sig spor midt i retorikken, filosofien, kristendommen og arkitekturen.

Meget tyder i øvrigt på, at kokkene ikke nødvendigvis har været latinere, men har betjent sig af et blandingsprog, sådan som Trimalchiofesten tydeligt viser, og som de ovenfor nævnte sære græsk-latinske ord også antyder. Det svarer ganske godt til det moderne kokkesprog, der er en skøn blanding af franske, italienske og efterhånden også engelske gloser, som både viser madens og kokkenes internationalitet.

Apicius som kulturformidler

I kølvandet på vores kogebog har jeg haft den store glæde at præsentere Apicius og hans kogekunst i en række meget forskellige forsamlinger: i skoleklasser rundt om i landet, på et studenterseminar på Københavns Universitet, ved middagen i et bofællesskab i Roskilde og snart på Folkeuniversitetet.

Det har hver gang slået mig, hvor meget lettere det er at formidle en fjern og for de fleste moderne danskere helt fremmed kultur ved at tage udgangspunkt i den basale kendsgerning, at romerne spiste og drak som vi, og at de også nød god mad og godt selskab.

Kogebogen kan gøres til genstand for interessante studier i modus- og tempusbrug i senlatin, i kulturlån rundt om Middelhavet og i tusind andre emner, som vil optage klassikere. Men den kan altså også noget, som en filosofisk tekst eller en tale af Cicero ikke kan. Derfor vil jeg opfordre til, at man i højere grad inddrager den ydmyge kogebog i kulturformidlingen, når man vil forklare det moderne menneske, hvad antikken egentlig er.