

Mad og drikke følges ad ...

Af Sebastian Maskell Andersen

På Bibliotheque Nationale i Paris findes et håndskrift skrevet i en karolingisk minuskel omkring år 800, *Codex Salmasianus Latinus* 10318.¹ Håndskriftet indeholder et tekstudvalg bestående af mindre latinske digte (udgivet som *Anthologia Latina*), Sextus, *Sententiae*, Ps. Seneca, *De remediis fortuitorum*, uddrag af Plinius *Naturalis historia*, og en lille undseelig tekst, *Apici excerpta a Vinidario – viro illustri*. Den i øvrigt ukendte Vinidarius vil blive behandlet her. Først vil jeg beskrive de omgivelser, værket er overleveret i for derefter at sætte teksten ind i en senantik sammenhæng.²

Håndskriftet

Sextus' sentenser er en samling af 451 aforismer, der samler stoisk og pythagoræisk tankegods. Samlingen menes at gå tilbage til det 2. årh. og blev oversat til latin af Tyrannius Rufinus, der kom fra Aquileia, men endte sine dage på Sicilien i 411. Ps. Seneca *De remediis fortuitorum* er et filosofisk værk, der efter stoisk forbillede giver anvisninger på, hvordan man kan udvise robusthed over for livets tilfældigheder, og blev derfor tilskrevet Seneca. Uddraget fra Plinius' *Naturhistorie* er fra bog 19-20 om haveplanter. En skøn blanding af tekster, hvis fællesnævner kunne være hverdagen, da mange af digtene i *Anthologia Latina* på den ene eller anden måde omhandler ting fra hverdagen. Hvornår de forskellige tekster er blevet sat sammen, og hvem der gjorde det, kan være svært at gisne om. Da det seneste digt i *Anthologia Latina* dateres til omkring 545, må vi formode, at *Codex Salmasianus* er blevet til mellem år 550 og år 800. Redaktøren har lavet en lille poesibog med dertilhørende filosofiske / etiske overvejelser og hverdagsemner som årets gang, haven og mad. Uddragene fra Apicius er kopieret ind mellem en oversigt over stjerne-tegnene og et værk om måleenheder. På den baggrund, vil jeg her lege med den tanke, at *Codex Salmasianus* er blevet til som en samling af tekster med en praktisk nytteværdi for redaktøren og ikke af litterære grunde. Hvis jeg har ret i denne antagelse, betyder det, at håndskriftet er blevet til på et

1. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8479004f/>

2. Til sidst i artiklen findes en oversættelse af udvalgte opskrifter fra Apicius, hele Vinidarius' samling og Anthimus.

tidspunkt, hvor retterne fra Apicius stadig gav mening, og ingredienserne var til at skaffe. Da enkelte af ingredienserne (indisk nard og nardus) kommer fra østen enten via Silkevejen eller Alexandrias havn, har de været svært tilgængelige med arabernes erobring af Mellemøsten og Nordafrika. Dette giver en øvre grænse på år 670 ca. Håndskriftet er derfor muligvis blevet til henimod slutningen af den periode, vi kalder for folkevandringstiden, og har indeholdt tekster fra periodens begyndelse. På baggrund af overleveringen, og titlen *vir illustris*, der siden år 354 blev brugt til at betegne den højeste senatsrang, må uddraget være blevet lavet mellem 354 og 670. En datering mellem 411 og 670 passer fint med de seneste udgivers vurdering af uddragets tilblivelse, som de sætter til år 460 ca.³ De tager udgangspunkt i navnet Vinidarius, der læses som en latinisering af det gotiske navn Winithar, der kendes fra Cassiodorus' brevsamling *Variae* og Jordanes' historie *Getica*. Uddraget lader altså til at være lavet af en goter⁴ for senere at blive inkluderet i et udvalg af litteratur, der kan have haft hverdagen som sit omdrejningspunkt.

Du er, hvad du spiser

Vi kan måske undre os over, at en fra eliten har valgt at skrive en kokebog, der ikke er den mest fremherskende genre fra antikken. Her er det værd at huske på, at dén mest berømte samling af opskrifter fra antikken er Apicius' samling. Denne samling lader mest af alt til at være særligt udvalgte opskrifter fra hele Middelhavsregionen. Apicius var navnet på en berømt rigmand, der udmærkede sig ved at spise sin formue op og foretrække at dø frem for at spise et ringere måltid. Bogen er dog ikke forfattet af Apicius, men har taget navn efter ham

Kostvaner og livsstil er også en måde, eliten kan adskille sig fra pøblen på. Gennem et udvalg af eksotiske retter fra hele Romerriget har man mulighed for at hævde sin sociale status og promovere sig selv og sin rigdom.⁵ Desuden var man overbevist om, at der var en sammenhæng mellem kost og sundhed. Diæter og grødomslag er således en hyppig anbefaling i de medicinske skrifter. Et eksempel på dette ses i den håndbog, der

3. (Grocock and Grainger, 2006).

4. Goter bruges her om visigoter og ostrogoter, da de antikke historikere ikke skelnede mellem de to jf. Procopius *Krigene* bog 5-6, derudover Jordanes *Getica*, de mest omhyggelige beskrivelser af goterne.

5. Jf. (Veblen, 1994).

er tilskrevet Plinius, og som indeholder en samling af behandlinger, der kombinerer diæt med salver og brug af magi, her er som appendix medtaget prologen og behandling af lus og feber. Vidundermidlet lader dog til at have været olivenolie, der hjælper på alt. Ikke overraskende foreskriver "Plinius", at man skal forsøge at fordrive lus med forskellige "hårprodukter" og til sidst havvand. Ingredienserne i moderne shampooer til lusebekæmpelse er nogle andre, men fremgangsmåden og ideen om, at en shampoo kan bekæmpe lusen er den samme. Bekæmpelse af feber er derimod en mere kompleks sag. Her benyttes dyr fanget under særlige omstændigheder og tilberedt på en særlig måde i kombination med omslag fremstillet under noget omstændelige forhold sammen med magiske trylleremser. For den moderne læser minder kuren mere om en opskrift på en trylledrik taget fra et fantasiunivers end en opskrift på medicin og er derfor knap så tillidsvækkende. Men for den senantikke læser, der ikke har haft samme skelnen mellem videnskab og magi som vi, har opskriften virket lige så tillidsvækkende som lusebekæmpelsen. Foreskrifternes troværdighed hviler udelukkende på den autoritet, Plinius havde. En lignende tekst er Anthimus' brev om gode kostvaner. Her præsenteres en lang række madvarer, der skulle være med til at give en god fordøjelse og dermed et sundt helbred. Forfatteren postulerer her, at han har konsulteret flere lægeautoriteter under udarbejdelsen; desværre kommer han ikke med eksplicite referencer, der gør det muligt at kontrollere ham. Vinidarius' lille uddrag må derfor ses i relation til en tradition i overklassen for at betragte mad og drikke som en del af menneskets sundhed og ikke "kun" en livsfornødenhed.

At skrive / samle en kokebog er altså en mulighed for at vise éns overblik over de delikate retter fra nær og især fjern samt éns viden om mennesket og dets sundhed. Desværre har vi ikke et dedikationsbrev til Vinidarius' samling, men vi kan gætte på, at der oprindeligt har været en introduktion lig den, vi finder hos hans samtidige (?) Anthimus. Et eksempel på en opskrift fra samlingen er:

24 Pattegris i exodiumum (gr. sursovs). Anret omhyggeligt pattegrisen og læg den i en sovs, og tilbered dernæst i en morter placerer du 50 peberkorn, så meget honning som nødvendigt, 3 tørrede løg, lidt frisk eller tørret koriander, ½ pot liquamen, 1 kop olie, ½ pot vand. Du smager til i en

gryde. Du lægger pattegrisen i det. Når den begynder at koge, rører du ofte rundt, sådan at den ikke koger. Hvis sovsen koger ind, tilføjer du da ½ pot vand. Således koger du den færdig og serverer pattegrisen.

Hvis jeg har ret i, at Vinidarius oprindelig er goter kan jeg på baggrund af denne opskrift gisne om, at han skriver på latin, at retten ikke findes i den version af Apicius, vi har overleveret, og at han med det græske ord *exodionum* og den latinske specialitet *liquamen* har haft et forlæg à la Apicius, eller at han har kendt Apicius' retter så godt, at han har kunne frembringe en troværdig pendant.

Anthimus fra Byzans var tilknyttet Theoderik d. Stores hof og senere den frankiske konge Theuderiks hof. Han skrev en kostvejledning sådan, at Theuderik med Guds vilje kunne leve et langt liv. Anthimus' tekst bliver kompleks, fordi han var en græker, der skriver på latin til en franker og undervejs benytter gotiske ord, som vi altså må formode, frankeren forstår. Et eksempel er §64:

64 Ptisanen er en grøntsag, der tilberedes med byg. De er gode for både syge, raske og febersyge, når de er tilberedt af en, der kender til det. Det kommer også gode retter fra byg, som vi grækere kalder alfita, på latin polenta, men goterne på barbarisk kalder fenea, det er et stort lægemiddel tempereret med varm vin. En fuld ske fra blandingen drikkes lidt efter lidt, og det hjælper godt mod dårlig mave og giver næring. Det gør vidundere mod dysenteri varmet op med ren vin og iblandet en skefuld, den fastende syge skal have den godt sammenblandet, enten om natten efter hanegal eller efter daggry, således at han, når han har fået den, ikke får andet at spise i en tid, indtil han har fordøjet det. Vi plejer at give noget af det til febersyge med rent lunkent vand, ikke tykt, men tyndtflydende. Det gavner i løbet af fasten på fyrre dage i begyndelsen med varmt vand, fordi det beroliger maven og giver næring.

Anthimus' sprog bærer præg af at tage større hensyn til meningen end til grammatikken (*constructio ad sensum*) et fænomen, der gerne knyttets til den udannede mængde og derfor vulgærlatin / senlatin.⁶ Både Vinidarius og Anthimus skrev til 'eliten' og begge med reference til autoriteter. I Vinidarius' tilfælde nævnes Apicius direkte i titlen, hvorimod Anthimus postulerer, at hans kostråd bygger på lægelige autoriteter. Begge forfattere præsenterer retter, der har en vis lighed med de retter, der findes overleveret hos Apicius, og som benytter sig af mange af de samme ingredienser. Anthimus adskiller sig ved specifikt at behandle frankernes glæde ved bacon. Det er derfor nærliggende at betragte de to kogebøger som forsøg på at skabe bro mellem en middelhavskultur og en centraleuropæisk kultur.⁷ De to kulturer smittede af på hinanden, hvor *limes* markerer skillelinjen; sydvest for *limes* havde middelhavskulturen overtaget, hvilket måske tydeligst træder frem i den latinske rod i de romanske sprog, og nordøst for *limes* findes kulturelle objekter som statuetter, mønter, brakteater mm. i forbindelse med grave og større byer som f.eks. Gudme på Fyn. Men *limes* blev også skillelinjen mellem kristendom og hedenskab (man lader til at have holdt fast i de gamle guder i Norden) og mellem skreven ret (romerret) og sædvaneret (vi har ikke fundet nedskrevet love som *Romerretten* i Norden fra før *Landskabslovene*).⁸ De to 'kogebøger' kan således ses som et forsøg på at tilnærme sig den prestigefyldte romerske kultur. Her er det dog vigtigt at pointere, at påvirkningen gik begge veje. Kejserne Arcadius og Theodosius så sig således nødsaget til at forbyde bla. brugen af bukser.⁹

6. se (Adams, 2013).

7. Vi kan formode, at der lige øst for *limes* har været en samling af folkeslag gotere, vandaler, burgunder, frankere, svebere mm., der har haft kulturer, der har været nært beslægtet, og som muligvis har strukket sig gennem central og østeuropa op til og med Norge (Thule).

8. se (James, 2009).

9. CTh.14.10.2: *Impp. arcadius et honorius aa. ad populum. usum tzangarum adque bracarum intra urbem venerabilem nemini liceat usurpare. si quis autem contra hanc sanctionem venire temptaverit, sententia viri illustris praefecti spoliatum eum omnibus facultatibus tradi in perpetuum exilium praecipimus. et cetera. dat. proposita romae in foro divi traiani caesario et attico cons. (397 apr. 7?).* De ophøjede kejsere Arcadius og Honorius til folket. Ingen har lov til at bruge rejsestøvler og bukser inden for den ærværdige by. Hvis nogen har forsøgt at overtræde denne bestemmelse, beordrer vi, efter bestemmelsen fra *vir illustris* præfekten, at han skal berøves alle sine ejendele og sendes i evigt eksil. Og så videre. Givet i Rom på Trajans Forum, da Caesarius og Atticus var konsulere.

At vi kan læse om alle disse dejlige retter, er ikke ensbetydende med, at senantikens romere rent faktisk spiste dem. Når det kommer til romersk kejsertid, har vi undersøgelser fra Pompeii og Herculaneum, der viser, at man spiste en kost, der lader til at have været overvejende plantebaseret.¹⁰ Her skal vi dog huske på, at vi kun har evidens fra den del af kosten, der har været igennem fordøjelsessystemet, hvilket gør det usandsynligt at finde knoglerester fra større dyr. Ingredienserne har været mangfoldige, og man lader til at have spist sæsonbestemt og bæredygtigt med andre ord, hvad der var tilgængeligt.¹¹ Fra vores viden om store landbrugsvillaer såsom Apionernes i Ægypten og deres regnskaber samt spredningen af lervarer, kan vi se at basiskosten i senantikken har hvilet på fire grundpiller (fuld)korn til brød og grød, oliven til olie, druer til vin og svin. Det er de fire ingredienser, borgerne i Rom og Konstantinopel var sikret, og som blev fragtet rundt i det romerske fællesmarked. Indbyggere i Rom ville således højst sandsynligt spise korn og olie produceret i det vestlige Nordafrika. Svin lader til at være solgt lokalt, da man ikke transporterede dem levende for at undgå vægttab, kun få svineavlere havde faciliteterne til at producere pølser mm. i større skala.¹² Man ville således få kostfibre fra kornet, fedt fra olien og proteiner fra kød. Derudover har man suppleret med frugt og grønt, der var lokalt tilgængeligt. Vi kan kun gisne om fordelingen, men et godt bud vil lyde, at kosten har været overvejende plantebaseret og derfor overvejende sundhedsfremmende, udfordringen har været at få nok og undgå underernæring.¹³

Motivationen til at forfatte en kokebog kan være at vise ens sociale status og danelse samt vise en magthaver, at man har vedkommende i sine tanker og håber, han også vil tænke venligt om én selv. Men hvad er en kokebog egentlig?

10. Se i øvrigt (Knudsen et al., 2019) mht. de arkæobotaniske studier fra Herculaneum.

11. se (Knudsen et al., 2019).

12. se (Stessa, 2018).

13. Det kan være en fordel at betragte kost som enten sundhedsfremmende eller sundhedshæmmende, da sund/usund er relative størrelser (franskbrød er sundere end chips men mere usund end rugbrød) se (Felding & Schmidt Hansen, 2020).

De latinske 'kogebøger'

Den romerske kogekunst kendes bedst fra den samling af opskrifter, der er overleveret under navnet Apicius, men der findes også en antal opskrifter i Catos og Columellas landbrugsskrifter, Vinidarius' udvalg og i Anthimus' brev med kostråd. En sproglig sammenligning mellem de fire kan give os en indikation af, om der findes en udvikling inden for den særlige genre, opskrifter er. Denne udvikling kan sættes i relation til den udvikling, der findes i den mere litterære latin og dermed være med til at give et billede af de respektive teksters forhold til deres samtid. Først bør vi lige undersøge opskriften som genre. En opskrift på pizza hentet fra *Valdemarsro* lyder:

Opløs gæren i en skål med lunkent vand. Brug 5 g gær, til koldhævning natten over, og 25 g gær, hvis pizzadejen blot kan nå at hæve i 1 time.

Kom 1/3 mel, olivenolie og salt i og rør godt rundt til en ensartet konsistens. Tilsæt resten af melet lidt ad gangen under omrøring. Drys lidt mel på køkkenbordet og ælt til sidst dejen sammen til en smidig dej med hænderne.

Vask skålen og smør den med olivenolie, kom dejen tilbage i skålen og vend den, så den er dækket af olivenolie. Olien gør dejen nem og smidig at arbejde med og skorpen ekstra sprød ved bagningen.

Lad dejen hæve i ca. 45-60 minutter. Hvis du sætter dejen til koldhævning i køleskabet, skal den hæve længere, gerne natten over.

Drys lidt mel på køkkenbordet. Del dejen i to og form to runde pizzaer med hænderne på bordet.

Vi har en pizzaplade og laver pizzaen på grillen, men ellers kan du også bruge en alm bageplade og ovnen. Lad ovnen varme op til 250 grader (over/undervarme eller grill) med bagepladen i ovnen, så den bliver varm. Eller endnu bedre brug en stenplade. Det gør bunden på pizzaen sprødere.

Kom pizzaen på pladen, fyld dit favorit fyld på og bag i ca. 10 minutter, eller til bunden er sprød.¹⁴

14. <https://www.valdemarsro.dk/hjemmelavet-pizza/>

I opskriften er der 28 finitte verbalformer, af dem er de 15 i imperativ. Desuden er der 7 verber i indikativ og 6 verber i, hvad der på latin ville være konjunktiv. Imperativerne falder i de afsnit, hvor vores handlinger skal reguleres, indikativ bruges til uddybende bemærkninger / beskrivelser, og konjunktiv bruges gerne hypotetisk / potentielt hvis..., du kan... Brugen af imperativ og konjunktiv viser, at teksten skal regulere vores handlinger i en retningen, sådan at vi følger anvisningerne. En opskrift er, som Chr. Gorm Tortzen gør opmærksom på,¹⁵ noget andet end en filosofisk dialog eller anden litterær produktion. Det er først og fremmest en form for huskeseddel, der skal erindre os om ingredienserne og fremgangsmåden i produktionen af en given ret. Opskrifterne hos Vinidarius giver derfor ikke udtryk for hverken et talt eller litterært latin, og de udmærker sig ved ofte ikke at angive mængder. Opskriften er på en italiensk ret *pizza*, der er et fremmedord, og benytter sig af en del fagudtryk som grill, bageplade, stenplade mm., hvilket viser, hvor sproglig og kulturel divers en opskrift er selvom den er umiddelbart forståelig for modtageren.

I Grocock og Graingers udgave af Apicius har de lavet en optælling af opskrifter og brugen af imperativ, futurum brugt som imperativ, præsens (imperfektiv præsens) indikativ, præsens (imperfektiv præsens) konjunktiv, futurum (imperfektiv futurum) og passiv i de opskrifter, vi har overleveret.¹⁶ Af tabellen fremgår det, at Cato primært benytter sig af intensiv imperativ (46%), og at præsens konjunktiv (21%) og futurum (25%) optræder omtrent lige mange gange (de tre former dækker i alt 92%). Hos Columella er fordelingen nogenlunde jævn mellem futurisk imperativ (18%), præsens konjunktiv (24%) / indikativ (24%), og futurum (27%, i alt 75%). Apicius benytter sig hovedsagligt af præsens indikativ (37%) og futurum (48%, i alt 75% af teksten). Hos Vinidarius tegner præsens indikativ (35%) og futurum (44%) sig for 79% af formerne, og hos Anthimus udgør præsens indikativ (30%) / konjunktiv (30%) og passiv (20%) 80% af formerne. På baggrund af optællingen virker det til, at der i opskrifterne er en udvikling i sprogbrugen, der bevæger sig fra imperativ og går mod præsens og futurum. Her melder sig to spørgsmål. Er fordelingen af verbalformer tilfældig, og er der en sammenhæng med latinens udvikling generelt? Ved hjælp af en *chi i anden* test kan vi

15. (Tortzen, 2024)

16. taget fra (Grocock and Grainger, 2006). Jeg har udregnet procentfordelingen.

efterprøve, om fordelingen er tilfældig. Dette gør vi ved at undersøge, om der er en sammenhæng mellem forfatter og verbalformer. Vores nul-hypotese må være den, at rækker og søjler er uafhængige af hinanden, med andre ord at valget af former ikke afhænger af forfatteren. Jeg vil her behandle Apicius under ét og dermed reducere antallet af forfattere til fire, hvilket giver tabel 2. På baggrund af denne tabel udregner vi de værdier, vi ville kunne forvente, hvis nulhypotesen er sand.

Forfatter	Total antal opskrifter	Imperativ	Intensiv imperativ	Præsens indikativ	Præsens konjunktiv	Futurum	Passiv	Former i alt
Cato	25	1 (2%)	24 (46%)	2 (4%)	11 (21%)	13 (25%)	0	52
Columella	14	1 (3%)	6 (18%)	8 (24%)	8 (24%)	9 (27%)	1 (3%)	33
AP I	35	14	4	18	4	21	3	64
AP II	24	0	0	20	3	21	3	30
AP III	57	2	1	12	5	34	3	57
AP IV	54	3	0	34	10	52	0	99
AP V	31	0	0	29	4	26	5	64
AP VI	41	5	0	28	3	31	0	67
AP VII	77	4	0	47	1	44	1	97
AP VIII	69	2	1	42	9	49	7	110
AP IX	36	1	1	12	1	22	2	39
AP X	35	0	0	6	0	25	0	31
AP total	459	31 (4,5%)	7 (1%)	248 (37%)	40 (6%)	325 (48%)	24 (3,5%)	675
Vinidarius	32	6 (8%)	0	24 (35%)	7 (10%)	30 (44%)	2 (3%)	69
Anthimus	3	0	1 (10%)	3 (30%)	3 (30%)	1 (10%)	2 (20%)	10

Tabel 1

Forfatter	Imperativ	Intensiv imperativ	Præsens indikativ	Præsens konjunktiv	Futurum	Passiv	Former i alt
Cato	1	24	2	11	13	0	51
Columella	1	6	8	8	9	1	33
Apicius	31	7	248	40	325	24	675
Vinidarius	6	0	24	7	30	2	69
Anthimus	0	1	3	3	1	2	10
Total	39	38	285	69	378	29	838

Tabel 2

Forfatter	Imperativ	Intensiv imperativ	Præsens indikativ	Præsens konjunktiv	Futurum	Passiv	Former i alt
Cato	2,37350835 322196	2,31264916 46778	17,3448687 350835	4,19928400 954654	23,0047732 696897	1,76491646 778043	51
Columella	1,53579952 267303	1,49642004 77327	11,2231503 579952	2,71718377 088305	14,8854415 274463	1,14200477 326969	33
Apicius	31,4140811 455847	30,6085918 854415	229,564439 140811	55,5787589 498807	304,474940 334129	23,3591885 441527	675
Vinidarius	3,21121718 377088	3,12887828 162291	23,4665871 121718	5,68138424 821002	31,1241050 119332	2,38782816 229117	69
Anthimus	0,46539379 4749403	0,45346062 052506	3,40095465 393795	0,82338902 1479714	4,51073985 680191	0,34606205 2505967	10
Total	39	38	285	69	378	29	838

Tabel 3

Det gør vi ved at gange det totale antal former hos hver enkelt forfatter med totalen af former og dividere det med totalen i alt. Og får tabel 3. Vi beregner nu den samlede teststørrelse for hver celle ved at trække den formodede værdi fra den observerede værdi, sætte resultatet i anden og dividere med den formodede værdi $((O_{ij}-F_{ij})^2/O_{ij})$. Nu lægges alle resultaterne sammen, og vi får en teststørrelse på 311,1579636. Ved hjælp af et regneark udregnes p -værdien for 20 frihedsgrader (antal søjler -1 ganget antal rækker -1). Det giver en p -værdi på $4,2306e-54$, og en kritisk værdi på 31,41043284 for 20 frihedsgrader for et konfidensinterval på 0.05 – vi kan med andre ord være 95% sikre på vores resultat. Vores p -værdi er altså markant mindre end den kritiske værdi, og vi må derfor forkaste nul-hypotesen, og konkludere, at valget af verbalform ikke er tilfældig, men afhængig af forfatteren. Den intuitive formodning, at en forfatter spiller en væsentlig rolle i den sproglige udformning, lader til at holde, også når det gælder opskrifter. Når vi nu kigger på den procentvise fordeling af verbalformer, kan vi se, at Vinidarius og Apicius minder om hinanden, og Columella og Anthimus er sammenlignelige, Cato skiller sig ud med sin overvægt af imperativer.

Vi må nu overveje, om forskellene i brugen af verbalformer kan skyldes en sociolekt.

Kokkesprog?

De måske bedste¹⁷ kilder til kokkens sociale status og dannelsesniveau findes i Plautus' komedier og Petronius' *Satyricon*. I komedien *Aulularia* (*Krukken med guld*) findes et direkte eksempel på en dialog mellem to kokke. Her fremgår det, at de er blevet hyret på forum, og at de bliver betragtet med mistænksomhed og antaget for at være tyve. Slaven Strobilus spørger til de to kokkes (Anthrax' og Congrios) færdigheder (ll. 321-326):

Strobilus: ... hvem af jer er hurtigst? Sig mig det!

Anthrax: Det er jeg, og det endda meget bedre end han dér.

Strobilus: Jeg søger en kok, ikke en tyv.

Anthrax: Ja, og jeg mener som kok.

Strobilus (Til Congrio): Hvad siger du til det?

Congrio: Åh, jeg er, som du ser.

Anthrax: Han er en søndagskok. Han går kun i køkkenet hver ottende dag (i otte dage).

Congrio: Skælder du, en mand på tre bogstaver, mig ud? Tyv!

Anthrax: Du kan selv være tyv, ja tredobbelt tyv.

Vi kan af citatet se, at kokkene konkurrerer om at få bestillingen, og som en del af sin selvhævdende anklager Anthrax Congrio for at være *coquos nundialis*, der kokkerer *in nonum diem*. En *coquos nundialis* må betyde en kok, der kun er brug for ved markedsdage, hvor der er størst behov for kokke. Han kan med andre ord kun få job, når nøden er størst. Præpositionsforbindelsen *in nonum diem* kan som joke henvise til, at han laver mad indtil den niende dag, og antyde til hans manglende færdigheder og hastighed. Kokke tilhørte med andre ord den usynlige del af befolkningen, som romerne var afhængige af, men helst ikke ville omgås eller anerkende (*infames*). Nu skal vi huske at tage det forbehold, at Plautus' skildring hører hjemme i en komedie, der lever af stereotyper og overdrivelser, vi kan derfor ikke med sikkerhed slutte, at

17. Se (Knapp, 2013).

forholdet mellem Plautus' kok og en 'ægte' kok har været én til én, men for at komikken skulle virke, må det have været et vis niveau af genkendelighed. Desværre diskuterer kokkene hos Plautus ikke opskrifter, men fordelingen af deres varer. Vi kan derfor ikke lave en direkte sammenligning med vores opskrifter, men deres sociolekt vidner om en sprogbrug, der ligesom opskrifterne indeholder en del imperativer og opfordringer.

Petronius' *Satyricon* er berømt for et middagsselskab hos den rige Trimalchio, der forsøger at hævde sin status gennem et overdådigt gilde. Her sidder byens bedsteborgere ligger til en middag fyldt med overvejelser over dagligdagens trivialiteter som f.eks. kornforsyningen, fejlцитater fra *Iliaden* og *Odyseen* og en afsluttende overvejelse over Trimalchios gravmonument. På sin vis er situationen den direkte modsætning til Platons *Symposion* og har mere tilfælles med Lukians *Symposiet*. Den viser dog, hvor vigtigt et element fællesspisning var. Det er her tanken, at værten gennem udvalgte retter viser sin status og dannelse. Trimalchios fejl i denne sammenhæng er den nærmest forrykte måde de enkelte retter bliver præsenteret på, det er for meget. I løbet af middagen fremgår det, at kokke og tjenere er sidestillede som slaver og lever i frygt for deres herres luner. Kokken bliver således hevet ind i to omgange, først da Trimalchio skal bestemme, hvilket svin der skal spises, og i anden omgang, da kokken bliver bedt om at partere svinet for øjnene af gæsterne (indvoldene viser sig at være pølser). Desværre bidrager scenen ikke til vores viden om kokkenes sprog, da kokken ikke har nogen længere replik, men det fremgår, at kokken er Trimalchios slave og er blevet testamenteret til Trimalchio. *Satyricon* har været skelsættende i vores opfattelse af det romerske køkken som forholdsvist dekadent.

Hvis vi har ret i antagelsen af, at Vinidarius oprindeligt var en goter ved navn Winithar kunne det være relevant at sammenligne hans sprogbrug med gotisk. Desværre forholder det sig sådan, at vores bedste kilde til det gotiske sprog er Wulfilas bibeloversættelse, der ligesom de andre antikke bibeloversættelser, udmærker sig ved at være en meget tekstnær oversættelse og derfor i høj grad reflekterer en græsk ordstilling og græsk grammatisk konstruktion. Da en stor del af de grammatisk konstruktioner, der bliver betragtet som typisk for senantik, snarere skyldes social variation og ikke sproglig udvikling, er der ud over retternes beskaffenhed ikke noget sprogligt, der afslører teksten som hverken senantik eller "gotisk". En sætning som *nesesse habemus nos gubernare taliter* fra Anthimus (s. 3 l. 14; vi er nødt til at / skal styre os således),

hvor *habeo* + infinitiv synes at erstatte en futurum / konditional er typisk for mange romanske sprog, men konstruktionen kendes allerede for Plautus, hvor den er med til markere en særlig social klasse, og fra det 3. årh. og frem sniger konstruktionen sig ind i tekster fra de højere sociale klasser og den ender med at udkonkurrere futurum.¹⁸

Det er måske ikke overraskende, at Apicius, Vinidarius og Anthimus minder mere om kokkenes dagligdags tale end Cato og Columella, fordi sidstnævnte skriver håndbøger, hvor den type sprog ville virke upassende.

Pot og pande¹⁹

Hvis vi kort betragter arkæologien, kan vi følge en udvikling, der går fra en stor forekomst af gryde (*olla*) til større forekomster af pander og potter (*patina*, *patella*, *caccabus* / *caccabina*) og henimod folkevandringstiden er *olla* helt væk og *caccabus* lader til at have overtaget. Køkkenredskaberne er passende til de retter, der bliver beskrevet i vores kilder. Retterne hos Cato og Columella er til at lave i et kogekar, mens Apicius' udvalg af retter med en stor variation af ingredienser kræver flere forskellige redskaber, og Vinidarius' opskrifter let tilberedes på en pande (evt. en dyb pande).

Den arkæologiske udvikling følger den økonomiske udvikling. Det er under det romerske imperiums største udbredelse i kejsertiden, hos Apicius finder vi den mest komplekse sammensætning, både når det gælder sprog, ingredienser og redskaber, hvilket spejles i Romerrigets mange handelsruter på tværs af Middelhavet, der gav eliten muligheden for at nyde en kost, hvor saucer, kød og grønt sammen med fiskesauce var hjørnестenen i et godt måltid. Som Romerriget gik i opløsning, ændrede antallet af tilgængelige ingredienser sig også. Fiskesauce forsvinder således gradvis fra opskrifterne hos Vinidarius og bliver forbudt af Anthimus, og vi kan se, hvordan rødleret afrikansk husgeråd bliver sjældnere og sjældnere for helt at forsvinde. Det er nærliggende at se ændringerne som udtryk for en "africanisering" af Middelhavet. Men spørgsmålet er, om vi kan betragte mad som en markør, der er med til at definere en etnisk identitet. Det er intet, der tyder på, at Apicius' opskrifter er traditionelt romerske. Ingredienser mm. taget i betragtning er det mere sandsynligt, at samlingen

18. Se i øvrigt (Adams, 2013) og (de Melo, 2024).

19. Følgende bygger på Andrew Donollys *Cooking, Cooking Pots and Cultural Transformation in Imperial and Late Antique Italy*, https://ecommons.luc.edu/luc_diss/2279/.

er udtryk for et Middelhavskøkken, der var en del af elitens repertoire af muligheder for at distancere sig for underklassen. Etnicitet er kun en af flere faktorer, der definerer en madkultur. Tilgængelighed, præferencer og status er andre faktorer. Madkulturen i Romerriget ændrede sig således ikke homogent, men forskelligt fra provins til provins. I nogle provinser fastholdt man traditionen længere end i andre, overordnet set lader udviklingen til at være foregået som en bølge. De arkæologiske fund i Italien (Monte Barro) viser at redskaberne var mere egnet til de opskrifter, vi finder hos Anthimus, end dem hos Vinidarius. Det er interessant, at ændringen i kostvaner til en mere varieret kost tilsyneladende gjorde, at befolkningen blev højere og levede længere. Ændringerne har været mest tydelige for eliten, der pludselig ikke kunne skaffe de ingredienser, de var vant til, som en konsekvens af de forandringer Romerriget undergik. Især Rom oplevede store omvæltninger. Det politiske centrum overgik således til Milano og senere Ravenna. Frankernes, goternes og vandalernes invasion afskar Rom fra Frankrig og Spanien, og vandalernes erobring af Nordafrika blokerede for den årlige kornuddeling (*annonnae*), desuden blev byen plyndret af to omgange, éngang i 410 og igen i 455. Byen kom sig dog hurtigt, da den lokale elite finansierede en genoprettelse, og Theoderik d. Store på et senere tidspunkt var med til at bekoste genopbygningen af flere monumenter.²⁰ I forlængelse af de klimatiske forandringer (afslutningen af den romerske varmeperiode), vulkanudbrud, der dækkede for solen i ca. 1½ år, sygdomsepidemier (den justinianske pest), og de militære uroligheder ved invasionerne var det nærmest umuligt at opretholde samme levestandard og levevis som tidligere.

Rosinen i pølseenden

Hvad skal vi så mene om Vinidarius og hans uddrag? Det virker mest sandsynligt, at uddraget er et forsøg på at passe ind i en blandingskultur, der giver den nye gotiske elite og den gamle romerske elite mulighed for at opretholde en livsstil og kostvaner, der kan praktiseres i forhold til økonomiske, politiske og klimatiske omstændigheder, de levede under. Theoderik d. Store forsøgte at fremme en kultur, der både tilgodeså hans gotiske ophav og hans romerske dannelse. Værket finder en parallel i Anthimus' skrift, der efter eget udsagn er skrevet på latin af en græker til en franker og indeholder

20. Se (Salzman, 2021).

retter, der har et gotisk ophav. Begge tekster vidner således om, at Romerrigets fald var et fald eller en udvikling, hvor en politisk elite for en periode var multikulturel, men at denne diversitet gradvis blev til en monokultur, der var formet af status fra den "gamle" romerske kultur og de tilgængelige ressourcer, og gik over til det, der senere fik navnet middelalder.

Vender vi tilbage til håndskriftet *Paris Latinus* 10318, giver håndskriftet samling af tekster måske bedre mening, hvis vi husker på, at Anthimus' brev viser den sammenhæng mellem kost og sundhed, man så i antikken. Vinidarius' opskrifter er her blevet inddraget i en sammenhæng, der som tema kan have mental og fysisk sundhed.

Appendix

Udvalgte opskrifter fra Apicius²¹

[2.4] LUKANSKE PØLSER: [Du laver] lukanske pølser på samme måde som skrevet foroven. Man støder peber, kommen, kyndel, rude, persille, blandede urter, laurbær og liquamen, og, når de er grundigt stødt således, at det på ny kan røres med krydderi, blandes det. Så fylder du tarmene med liquamen iblandet med hele peberkorn, rigeligt fedt og pinjekerne. Tarmen trækkes tynd og hænges således til rygning.

[3.1] Om kål. Sådan bliver alt kål smaragdgrøn. Al kål bliver smaragdgrøn, hvis det bages i soda.

[3.2] PÅLÆG TIL MAVEN. Du hakker rødbede og kulet porre og arrangerer det på et fad. Du støder peber og kommen, hælder liquamen og passum over, for at gøre det sødt. Sørg for at det koger. Når det har kogt, serverer du det. På samme måde lægger du engelsød i det varme vand. Når det er blevet blødt, skræller du dem og arrangerer dem skiveskåret på et varmt fad med peber og kommen, og nyd det.

[3.2.2] ALTERNATIV OPSKRIFT TIL MAVEN. Du skal lave rødbedebundter. Tør dem, vask dem ikke. Du strør soda i deres midte og binder hverenkelt sammen til et bundt. Du lægger dem i [kogende] vand. Når du har kogt dem, krydrer du retten med kogevandet, passum eller caroenum, du drysser både kommen og peber over samt en smule olie. Når det er kommet i kog, støder du engelsød og knækkede nødder med liquamen. Du vender det over den varme ret og dækker det. Du tager straks af og nyder det.

[3.2.3] ALTERNATIV VARROS RØDDER. Varro: du aftørre rødderne fra sorte beder og koger dem i mulsum med et gran salt og lidt olie, eller du koger dem i saltvand og olie. Så laver du en saft til at drikke. Det er endog bedre, hvis en kylling er blevet kogt i vandet først.

21. Oversættelsen følger (Grocock and Grainger, 2006) og er af de opskrifter, der henvises til.

Uddrag af Apicius ved Vinidarius, *vir illustris*²²

KORT OVERSIGT OVER DE INGREDIENSER, DER BØR VÆRE I ET HJEM, SÅ DET IKKE SKAL MANGLE KRYDDERI.²³

Saffran, peber, ingefær, laser, blad,²⁴ myrtebær, costum, kryddernellike, indisk nardus, hertil skal føjes: kardemomme og nardus.²⁵

FØLGENDE AF FRØ: Valmuefrø, rudefrø, rudebær, laurbær-bær, dildfrø, sellerifrø, fennikelfrø, løvstikkefrø, rucoloafrø, korianderfrø, spidskommen, anis, persille, kommen og sesam.²⁶

FØLGENDE AF TØRREDE KRYDDERIER: laserrod, mynte, hedebjergmynte, salvie, gurkemeje, oregano, enebær, løg, ensian, timian, koriander, kamille, citronblade, pastinak, skalot-teløg, kogleaks-rødder, dild, polejmynte, søde siv, hvidløg, *osprea*, *samsucum* (?),²⁷ lægealant, dyvelsdræk, og kardemomme.

FØLGENDE AF VÆSKER: Honning, defrutum, caroenum, pebersovs, passum.

FØLGENDE AF NØDDER: Valnødder, pinjekerner, mandler, hasselnødder.

FØLGENDE AF TØRREDE FRUGTER: damascenerblommer, dadler, rosiner, granatæbler, læg alle disse et tørt sted, så de ikke mister duft og kraft.

22. Oversættelsen følger (Grocock and Grainger, 2006). *Vir illustris* er en ærestittel, der giver ham ret til deltagelse i senatsmøder i Rom.

23. I håndskriftet er dette overskriften.

24. Der er næppe tale om laurbærblade men et andet specifikt bladkrydderi.

25. Dette er formodentlig en glosse.

26. I håndskriftet kommer overskriften efter dette afsnit.

27. Måske en fejllæsning for sambucum → hyld

OVERSIGT OVER MÅLTIDER

1 kasserolleret; 2 timbale; 3 hapser i garum; 4 ristede hapser; 5 alternativ hapser; 6 hapser i garumsovs; 7 skorpionfisk med roe; 8 Fisk af enhver art ristet; 9 Alternativ ristet fisk; 10 grillet fisk; 11 fisk i oenoganon; 12 Sardiner; 13 Alternativ fisk i oenoganon; 14 multe i dild; 15 alternativ multe; 16 multer og ål; 17 hummer og rejer; 18 kogt fisk; 19 æggekage; 20 pattegris kryddert med timian; 21 pattegris kogt; [22 pattegris i sovs]; 23 pattegris med timian; 24 pattegris i sursovs; 25 pattegris i laser; 26 pattegris i sovs; 27 dagligdags lam; 28 lam i laser; 29 fyldt drossel; 30 turtelduer; 31 sovs til agerhøne

1 KASSEROLLERET. Anret diverse kogte grøntsager og bland dem med kylling, hvis du ønsker. Du smager til med liquamen og olie, og lad det koge. Du støder en smule peber og *folium*²⁸ og blander æg sammen med de stødte krydderier og pisker det.

1.2 ALTERNATIV. Du hælder krydderi over gryderetten. Du støder altså *folium*, som passer til, desuden en kryddernellike, e kvart laurbær-bær, en halv kogt kål og korianterblade, og du moser den for saft og varmer det op i varm aske. Du skal anrette [ingredienserne til] gryderetten, før du placerer den i en skål, du krydrer den, og således serverer du.

2 TIMBALE. Du placerer katost, porre, rødbede eller kogt kål og drosselfars, kyllingfars, stykker af gris eller kylling og andet, du måtte have for hånden i lag. Du støder peber, løvstikke med 2 pund gammel vin, 1 pund liquamen, 1 pund honning og lidt olie. Smag til, rør igen og anret det tilsmagt på et fad og sørg for, at det varmes ved middelvarme, og når det koger, tilføjer du en ½ pot mælk og et æg opløst i mælken. Du hælder det over fadet, og så snart det har sat sig, bærer du det ind.

3 HAPSER I GARUM. Du placerer hapser i stegepanden, du tilføjer et pund liquamen, ligeså meget olie og lidt mel, og så steger du.

4 RISTEDE HAPSER. Du opkoger dem omhyggeligt og lægger dem i stegepanden. Du steger dem i oenogarum. Dernæst serverer du dem med samme oenogarum og drysser med peber.

5 ALTERNATIVE HAPSER. De steges i liquamen, varme pensles de med honning og således skal de serveres.

28. *folium* betyder blad og er en reference til nogle særlige blade, men vi ved ikke hvilke.

6 HAPSER I GARUMSOVS. Du støder laser, ingefær og kardemomme i en skål, blander liquamen med dine stødte krydderier, og koger hapsen deri.

7 SKORPIONFISK MED ROER. Du lægger dem i liquamen og olie, og når de er halvt færdige, fjerner du det kogte. Kog roerne bløde, snit dem fint og tryk med hænderne indtil, de ikke har mere væske, jævnt det med fisken og lad det koge med rigelig olie. Og, når det har kogt, støder du kommen og halvt laurbær-bær og tilføjer saffron for farvens skyld. Du jævner med risemel for tykkelsens skyld. Du hælder det over fisken, og så serverer du den. Du tilføjer lidt eddike.

8 SÅDAN LAYER DU FISK AF ENHVER ART. Du støder peber, korianderfrø, laserrod, oregano, rude og dadel. Du hælder eddike, olie og liquamen over og tilføjer defrutum. Du smager det hele til, lægger det på sautérpanden og bringes i kog. Når du har kogt det op, hælder du det over fisken. Du serverer det drysset med peber.

9 ALTERNATIV MÅDE AT STEGE FISK PÅ. Du støder peber, løvstikke, laubær-bær, koriander, honning, liquamen og vin. Du smager til med passum og caroenum. Du steger det over en svag ild, du jævner med stivelse og serverer.

10 GRILLET FISK. Du støder peber, løvstikke, salturt og tørret løg. Du hælder eddike over og tilføjer dadler, dild, æggeblommer, honning, eddike, liquamen, olie og defrutum. Alt dette blandet sammen hælder du ud over.

11 FISK I OENOTEGANON. Du steger fisken. Du støder peber, løvstikke, rude, grønne krydderier og tørt løg. Du tilføjer olie, vin, liquamen og serverer.

12 SÅDAN LAYER DU SARDINER. Du støder peber, løvstikkefrø, oregano, tørret løg, hårdkogt æggeblomme, eddike og olie. Du smager dette til og hælder det ud over sardinerne.

13 FISK I OENOTOGANON. Du vasker fisk efter frit valg fra rå af og anretter dem i en terrin. Du tilføjer olie, liquamen, vin, buketter af porre og koriander, og det koges. Du støder peber, oregano, løvstikke og buketterne, som du har kogt, og du hælder væske fra fadet over. Du sørger for at tykne det. Når det har sat sig godt, serverer du det drysset med peber.

14 SÅDAN LAYER DU MULLER I DILDSOVS. Du renser, vasker den og anretter den på fad. Du tilføjer olie, liquamen, vin og buketter af porre og koriander. Sæt det i kog. Du lægger peber og dildfrø i morteren og støder det. Du tilføjer olie og en smule eddike. Du smager til med vin og passum. Du sætter det over i en dyb pande og koger det op. Du jævner det med stivelse og hælder det over fadet med fisk. Ovenover drysset du med peber.

15 ALTERNATIV MULLER. Du renses, vasker og anretter på fad. Du tilføjer olie, liquamen og vin og til retten kommer du et bundt af porre og koriander, og koger det op. Du støder peber, løvstikke og oregano og tilføjer noget af dens egens sovs, væde fra gryden. Du smager til med vin og passum, Du placerer det i en kassarolle og varmer det op. Du jævner med stivelse, og dernæst hælder du det over fadet. Du drysser med peber og serverer.

16 SÅDAN LAVER DU MURENE, ÅL ELLER MULLER. Du renses fisken og arrangerer den omhyggeligt på fad. I morteren lægger du peber, løvstikke, oregano, mynte og tørret løg, og blande dem med en kop vin, en halv kop liquamen, en tredjedel kop honning og en smule defrutum under kogning. Men de bør dækkes med denne sovs, sådan at noget af sovsen dækker retten under kogning.

17 HUMMER OG REJER. Du støder peber, løvstikke og sellerifrø og hælder eddike, liquamen og æggeblommer, blandet sammen hælder du det over og serverer.

18 TIL KOGT FISK. Du støder peber, løvstikke, sellerifrø og oregano. Du hælder eddike over og tilføjer pinjekerner, rigeligt dadler, honning, eddike, liquamen og sennep, smager til og bruger det.

19 FAD MED SØTUNGE MED ÆG. Du renses, vasker og anretter den på fad. Du tilføjer liquamen, olie, vin og en buket porre og koriander. Du får det til at koge. Du støder peber og en smule oregano. Du hælder meget af kogevæsken over den selv. Du tilføjer sovsen ti rå æg. Du opløser det og rører det sammen til en masse. Du hælder det på fadet over søtungerne. Du placerer den på svag ild til det koger, og når det har trukket, drysser du med peber.

20 PATTEGRIS I KORIANDER. Du steger grisen omhyggeligt. Du forbereder morteren således: i den støder du peber, dild, oregano og frisk koriander. Du blander honning, vin, liquamen, olie, eddike og defrutum i. Når alt dette er varmet op, hælder du det over, drysser med rosiner, pinjekerner og hakkede løg, og sådan serverer du det.

21 PATTEGRIS *OENOCOCTUM*. Du tager pattegrisen, arrangerer den og koger den i olie og liquamen. Når den er kogt, lægger du i morteren peber, rude, laubær-bær, liquamen, passum eller caroenum, og gammel vin. Du støder alt sammen samtidigt. Du smager til og hælder det på et bronzefad. Du sætter [22] pattegrisen i den sovs og koger den færdig, men når du løfter den, jævner du sovsen med stivelse, og sådan lægger du den over i en skål og serverer den.

23 PATTEGRIS DRYSSET MED TIMIAN. Du koger en pattegris slagtet dagen inden i salt og eddike og hælder igen og igen koldt vand over den, til den opnår en hvid farve. Dernæst [tager du] grønne krydderier, timian, en smule polejmynte, hårdkogt æg og fint hakket løg. Alt det drysser du ud over, tilbereder, ½ pot liquamen, 1 pund olie, 1 pund passum og således serverer du.

24 PATTEGRIS I SURSOVS. Forbered omhyggeligt pattegrisen og læg den i en sovs, og når den således er tilberedt i en morter placerer du 50 gran peber, så meget honning som svarer til, 3 tørret løg, lidt frisk eller tørret korianer, ½ pot liquamen, ½ pot ilie, 1 pot vand. Du smager til i en gryde. Du lægger pattegrisen i det. Når den begynder at koge, rører du ofte rundt, sådan at den bliver tyk. Hvis sovsen koger ind, tilføjer du da ½ pot vand. Således koger du den færdig og serverer pattegrisen.

25 PATTEGRIS I DYVELSDRÆK. Du støder i en morter peber, løvstikke og kommen, blander lidt spidskommen i, frisk duvelsdræk og laserrod. Du hælder eddike i og tilføjer pinjekerner, dadel, honning, eddike, liquamen og færdig lavet sennep. Du smager det hele til med olie og hælder det over.

26 PATTEGRIS I SOVS. Du lægger peber, løvstikke eller anis, koriander, rude og laurbær-bær i en morter og river dem. Du hælder liquamen, porre, en smule passum eller honning, lidt vin og en kende olie i. Når du har kogt det, jævner du med stivelse.

27 NEMT LAM. Fra et flået lam skærer du små stykker, du renser dem omhyggeligt og lægger dem i en gryde. Du tilføjer olie, liquamen, vin, porre og koriander hakket med kniv, når det er begyndt at koge, rører du hyppigt rundt og serverer det.

28 GEDEKID I DYVELSDRÆK. Du fylder indvoldene godt rensed med peber, liquamen, laser og olie og lægger det ind i kiddet, syer det grundigt sammen, og de koges sammen med kiddet. Og når det er kogt færdigt, lægger du i en morter rude og laurbær-bær, og, når kiddet er taget op af og drænet fra sine egen væske, hælder du det over og således serverer du.

29 FARSEDE DROSLER. Du støder peber, laser og laurbær-bær og blander det med oenogantum, og således fylder du droslerne gennem halsen og binder dem med tråd. Så laver du en sovs til dem, de kan koges i. Den indeholder olie, salt, vand, eddike og hoveder af porre.

30 TURTELDUER. Du åbner dem og renser dem omhyggeligt. Du støder peber, laser og en smule liquamen. Du hælder det i selve turtelduerne, så de bliver marineret, og således steger du dem.

31 SOVS TIL AGERHØNS. I en morter støder du peber, selleri, mynte og rude. Du hælder eddike over og tilføjer dadel, honning, eddike, liquamen og olie. Du koger det sammen og serverer det.

Oversigt over enkelte romerske specialiteter

CAROENUM: sirup der minder om *defrutum*. Havde samme pris som den bedste falernske vin.

COSTUM: indisk rod man lavede salve af.

DEFRUTUM: sød sirup der blev brugt til at smage retter til med og blev brugt til at konservere med.

GARUM: en fiskesovs lavet på indvolde og andre rester fra fisken iblandet salt. Er måske en lidt dyrere og finere version af liquamen.

LASER: Også kendt som *silphium*, der var et legendarisk krydderi fra Cyrenaica i Libyen. Det blev brugt som et vidundermiddel til helbredelse, elskov og fordøjelse. Ifølge Plinius d.æ. blev den overhøstet, og den sidste stængel blev givet til kejser Nero.²⁹ På Alexander d. Stores tid havde asafoetida erstattet dette krydderi i madlavningen. Alexander d. Stores mænd tog asafoetida med hjem fra Medien og den blev brugt som et afføringsmiddel og til at gøre kødet mørt. På dansk kendes den som dyvelsdræk.

LIQUAMEN: en fiskesovs lavet af den væde, der bliver tilbage, når mindre fisk saltes.

MULSUM: en blanding af honning og vin, hvor honningen blandes i efter fermentering.

NARDUS: nardostachyum stammer fra Himalaya og bruges normalt til at fremstille parfume.

OENOGARUM: en blanding af vin og liquamen.

PASSUM: en vin lavet på tørrede druer.

29. NH 19.35-38, 22.100-6.

[Plinius Sceundus], Rejseapotek³⁰

Prolog

1 Det er ofte hændt mig på rejser, at jeg på grund af min egen eller mit følges sygdom har stiftet bekendtskab med forskellige bedrageriske læger. De solgte de mest værdiløse midler til en høj pris, andre påtog sig på grund af deres begær noget, de ikke kan kurere. Jeg har yderligere erfaret, at nogle går til værks på denne måde, de trak sygdommen, som kunne overvindes på få dage eller endog timer, i langdrag, sådan at de havde de lidende som indtægt længere, og de kom selv til at fremstå værre end sygdommen. 2 Derfor synes det mig en nødvendighed, at jeg alle vegne fra sammen drog lægemidler og samlede dem i en kort oversigt, sådan at jeg, hvorhen jeg end kom, kunne undvige deres kneb og med denne sikker forvisning drage af sted efter omstændighederne, så sandt som jeg ved, at hvis en eller anden svaghed rammer mig, vil de ikke kunne skabe profit på mig eller taksere anledningen. 3 Men frem for alt mener jeg, at man bør have det, som pludselig kan synes det sværeste savn at opdrive, på rede hånd: nemlig gammel olie. Som hvis det ikke var ved hånde, meget hurtigt kan være det. Selv den mest friske olie kan opkogt få den ældste olies duft og styrke. 4 Og hvis behandlingen tilfældigvis kræver, at man opsøger havvand midt i det indre af landet, er der ikke grund til bekymring. To tredjedele havsalt i iblandet fire mål vand svarer til det rette mål havvand, men et mål er for saltholdig. Men hvis man lægger mere til, overstiger saltet vandet og kan ikke drikkes. 5 Oxymel kan vi skabe af to kopper honning opløst i et mål eddike. Jeg vil gennemgå, hvordan man fremstiller Thalassomel, når vi kommer til dets anvendelse. 6 Det er nogle gange nødvendig med byggryn, som bør behandles således: Byggen skyllet med vand tørres en nat. Dernæst føjes tre pund hørfrø, et halvt pund koriander og en kop salt til 20 pund byg. Om morgenen ristes det og males på møllestenen. 7 Ved alle behandlinger skal vi huske, at den honning, i hvilken der er døde bier, er den nyttigste. Sådan en honning bør man stræbe efter, hvis det kan lade sig gøre. Vi skal ligeledes huske, at frisk uld er bedst om halsen. 8 Ved det lægemiddel bliver vi budt at bruge aske enten fra fugle, dyr alle andre ting. Enhver af den art bør brændes i en ny krukke med låg forseget med ler, og

30. Oversættelsen følger (Hunt, 2020).

brændt i en ovn. **9** Ved enhver gurglen skal vi bruge noget varmt. Man bør kende medicinens vægte og mål. En drachma har tre *scuple*. En drachma vejer som en sølvdenar, en obel er en sjettede del af en drachma. En *cyathus* har ti drachma, en kop femten drachma, en teske en halv drachma, en mine 100 drachma. Et medicinsk mål har 10 unse. **10** Det er næsten det, man i sin helhed bør være opmærksom på.

Nu vil vi knytte lægemidler til hver enkel kropsdel. I dette lille skrifs forløb vil vi behandle tre-, firedagsfeber og sygdomme af den slags, som vi støder på dem. Vi begynder altså fra hovedet.

Bog 1

2 Lus og kløe i hovedbunden

1 Lus og kløe i hovedbunden plejer at gøre de fleste vanvittige. De bør afhjælpes. Derfor smøres de med løg malet i vin, på samme måde med svovl opløst i vin. På lignende vis smøres de med ren cederolie. Hvidløg malet i eddike og natron gnides ind. Fennikelmel med vin og natron udrenser kløen og i eddike skæl. **2** På selvsamme hjælper en rod fra hellebore kogt i olie, gnedet og indsmurt. kyprisk olie og cederolie fjerner kløe og skab. **3** Kløe i hovedbunden helbredes med fåreskind gnedet med kimolisk ler, indtil det tørre ud. Luseæg og andre for hovedet irriterende dyr, som er til gene, dræbes med en vask i havvand. Ligeledes hvis samisk jord med eddike og olie påsmøres. Natron blandet med alun påsmurt hovedet helbreder kløe i hovedbunden.

Bog 3

15 Feber

1 Hovedet af et søm, som en eller anden blev hængt på et kors med, forbindes med et klæde eller rebet fra et kors. **2** Aske fra komøg spredes ud over. De første fingre og tæer smøres med en drengs urin. Et harehjerter bindes rundt om, og dens løbe drikkes før anfaldet, en løves hjerte gives i føden. **3** Et afskåret slangehoved i bindes til et stykke linned. Snuden og det yderste af ørerne på den levende mus afskæres først og fæstnes til det rødlige linned, og selve den levende mus sættes løs. **4** Frøer fra en korsvej koges med olie. Når deres kød er kogt fra olien, bruger de det som salve. Et mål af en anden eliksir drikkes med dyvelsdræk med en obol bitter vin. **5** En tredjedel drachma af svalemøg med tre mål af gedemælk, fåremælk eller vin drikkes før anfaldet. Tjørnekratsfrøers hjerte eller lever indbundet i linned fra Leucopetra [bindes om]. **6** Sæde-

korn fra dild omsluttet tre fingre og sædekorn fra fennikel i samme grad med et mål af mild eddike gives at drikke. 7 På et ubeskrevet blad skriver du, og den syge bærer det bundet om højre arm: "Gå væk fra denne Gaius Seius, feber, Solomon følger dig." 8 Ligeledes binder han brød og salt i linned til en tråd, binder tråden rundt om en gren og sværger tre gange ved brød og salt: "I morgen kommer mine gæster, modtag dette." Det siger han tre gange.

Bibliografi

- Adams, J.N. 2013. *Social Variation and the Latin Language*. Cambridge.
- De Melo, W. 2011. *Plautus I*. Harvard.
- De Melo, W. 2024. *Latin Linguistics*. Berlin.
- Donnelly, A. 2016. *Cooking, Cooking Pots, and Cultural Transformation in Imperial and Late Antique Italy*. Chicago. https://ecommons.luc.edu/luc_diss/2279.
- Felding, M. & T. Schmidt Hansen 2020. *Den Plantebaserede Kost*. København.
- Grocock, C. & S. Grainger 2006. *Apicius*. Totnes.
- Harper, K. 2017. *The Fate of Rome*. Princeton.
- Hunt, Y. 2020. *The Medicina Plinii*. New York.
- James, E. 2009. *Europe's Barbarians AD 200-600*. Edinburgh.
- Knapp, R. 2013. *Invisible Romans*. London.
- Knudsen, A. et al. 2019. *Latinsk Kogebog*. København.
- Liechtenhan, E. 1928. *Anthimi De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula*. Teubner, Leipzig & Berlin.
- Miller, D.G. 2019. *The Oxford Gothic Grammar*. Oxford.
- Salzman, M.R. 2021. *The Falls of Rome*. Cambridge.
- Stessa, K. 2018. *Daily Life in Late Antiquity*. Cambridge.
- Tortzen, Chr.G. 2024. *Uden Mad Og Drikke... -Sund Og Nærende Kost i Det Antikke Rom*. Aigis, 24,1, 2024,
<https://aigis.igl.ku.dk/aigis/2024,1/Platon/05Gorm.pdf>.
- Veblen, T. 1994 [1899]. *The Theory of the Leisure Class*. Dover.