



Leseprobe

Apicius

Das Kochbuch des Apicius. Rezepte aus dem alten Rom

Bestellen Sie mit einem Klick für 6,95 €



Seiten: 160

Erscheinungstermin: 04. Oktober 2023

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Das Kochbuch des Apicius

Das Kochbuch des Apicius

Rezepte aus dem alten Rom

Ins Deutsche übertragen und bearbeitet von
von Richard Gollmer

Anaconda

De re coquinaria («Über die Kochkunst») gilt als das älteste Kochbuch der Welt. Im 1. nachchristlichen Jahrhundert zusammengestellt, stammt der überlieferte Text in der heutigen Fassung aus dem 3. oder 4. Jahrhundert. Dem vorliegenden Band liegt *Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit*. Ins Deutsche übertragen und bearbeitet von Richard Gollmer, Carl Hinstorffs Verlag, Rostock 1928, zugrunde. Orthografie und Interpunktion wurden unter Wahrung von grammatischen Eigenheiten auf neue Rechtschreibung umgestellt.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® Noo1967

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2023 by Anaconda Verlag, einem Unternehmen der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München

Alle Rechte vorbehalten.

Umschlagmotiv: »Enten und Fische« (Mosaik), römisch

(1. Jh. n. Chr.), © Musée Condé, Chantilly / Bridgeman Images

Umschlaggestaltung: Druckfrei. Dagmar Herrmann, Bad Honnef

Satz und Layout: InterMedia – Lemke e. K., Heiligenhaus

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN 978-3-7306-1280-4

www.anacondaverlag.de

INHALT

Vorwort	7
Die 10 Bücher des Originals	9
Römische Maße und Gewichte	10
Kunstblätter	10
Einleitung	11
Römische Mahlzeiten / Gastereyen und Banquete von P. J. Marperger (1716)	29
Rezepte	45
Alphabetisches Register	149

Tiberius dienen, das als das erste Kochbuch der Kulturwelt und als Vorbild aller späteren Kochbücher bis in die Gegenwart anzusehen ist.

Deshalb wird es, so hoffe ich, jedem Feinschmecker willkommen sein. Es soll eine kulturgeschichtliche Ergänzung zu jedem Kochbuch und eine Kuriosität für die Fachleute darstellen, daneben aber möchte das Buch sich auch als gern gesehenes, anregendes Gelegenheitsgeschenk für angehende Köche sowohl, wie für alle, die ihren eigenen Herd gründen, einführen.

Gr.-Lichterfelde, im Sommer 1909

Richard Gollmer

Die 10 Bücher des Originals

sind betitelt:

		Seite
I.	Epimeles = Gewürze, Hausmittel, Küchenregeln	45
II.	Sarcoptes = Gerichte von zerkleinertem Fleisch	54
III.	Cepuros = Von den Kräutern	61
IV.	Pandectes = Rezepte verschiedener Art	72
V.	Ospreos = Von den Gemüsen	92
VI.	Tropetes = Vom Geflügel	100
VII.	Politeles = Feine Küche	110
VIII.	Tetrapus = Von den Vierfüßlern	124
IX.	Thalassa = Fische und Schaltiere aus der See	141
X.	Halius = Von Fischen aller Art	147

Die Überschriften decken sich jedoch nicht genügend mit dem Inhalt. Wohl durch die Abschreiber des Mittelalters sind die Rezepte sehr durcheinandergewürfelt. Ich habe jedoch an der äußeren Einteilung der Listerischen Ausgabe von 1709 festhalten zu sollen geglaubt und es, um vergebliches Nachschlagen zu vermeiden, vorgezogen, die einzelnen Bücher ohne Überschrift zu lassen und lieber ein übersichtliches Verzeichnis der Rezepte am Schluss des Buches beigefügt.

Römische Maße und Gewichte

Hohlmaße:

1 Cyathus		=	1/20	Liter
1 Quartarius	=	3 Cyathi	=	3/20 "
1 Sextarius	=	12 Cyath	=	6/10 "
1 Modius	=	16 Sextarii	=	9,6 "

Gewichte:

1 Scrupulum		=	1,14	Gramm
1 Drachme		=	4,36	"
1 Unze	=	24 Skrupel	=	27,4 "
Libra	=	12 Unzen	=	329 "

Die Kunstblätter

versinnbildlichen die drei großen Epochen der Kochkunst

- I. Altertum Titelbild der Martin Listerschen Apicius-Ausgabe, Amsterdam 1709
- II. Mittelalter Holzschnitt von Jost Amman, Nürnberg, 1568. Vers angeblich von Hans Sachs
- III. Neuzeit Titelkupfer »Bibliothèque d'un Gourmand« aus Grimod de la Reynière's Almanach des Gourmands, Paris 1804

zende von Werken sind jedoch im allgemeinen Zusammenbruch der hellenischen Welt zu Grunde gegangen und würde nicht der Rhetor Athenäus, der zu Anfang des dritten Jahrhunderts nach Christus in Alexandrien und später in Rom lebte, in seinem Buch »Deipnosophistai« (Gelehrtenmahl) häufig aus ihnen Stellen anführen, so würden wir heute weder sie noch ihre Verfasser kennen.

Aber nicht dieses Werk des Athenäus ist als das »älteste Kochbuch« zu bezeichnen, sondern eine andere Sammlung von Rezepten, Hausmitteln und Küchenregeln, die um Christi Geburt in Rom geschrieben wurde und den Namen des Apicius trägt. Ich weiß wohl, dass es noch ein älteres Werk aus dem frühesten Sanskrit »Vasavarajeyam« gibt, doch dürfte dieses heute nur noch die Bedeutung einer Merkwürdigkeit haben und für uns nicht mehr infrage kommen, zumal da es rein vegetarisch ist. Wenngleich es schon früh in europäische Sprachen übersetzt sein soll, scheint es doch keinen Einfluss auf die kulinarische Literatur ausgeübt zu haben. Mir wenigstens ist, trotz mancher Bemühung, weder eine Ausgabe desselben noch eine Stelle daraus – außer in unkontrollierbaren Zeitungsartikeln – bekam geworden. Das Apicius-Kochbuch hat dagegen hinsichtlich Inhalt und Form als Vorbild für die späteren Kochbücher bis in unsere Tage hinein gedient.

Die Geschichte erzählt nun von einem sprichwörtlich gewordenen Feinschmecker namens Marcus Gabius Apicius, der zur Zeit des Augustus und Tiberius, also

im goldenen Zeitalter, lebte und die Kochkunst nicht nur um viele Erfindungen bereicherte, sondern diese auch in eigens dazu von ihm gegründeten Schulen lehren ließ. Er erschöpfte sein großes Vermögen bis auf den kleinen Rest von einer Million Mark und nahm dann Gift, um nicht, wie er fürchtete, Hungers sterben zu müssen.

Hierauf beruht wohl die gewöhnliche Annahme, dass das Apicius-Kochbuch als Dokument für die ungeheure Schwelgerei Roms zu betrachten sei. Wo ich nun aber Stellen daraus angeführt fand, z. B. bei Rumohr, bei Brillat-Savarin, bei Habs und bei Dr. Felix Weber, konnte ich einen besonderen Luxus in den Rezepten nicht entdecken und in der Tat erscheinen die Nachtigallenzungen, die Papageienhirne und die mit Menschenfleisch gemästeten Muränen erst hundert bis einhundertfünfzig Jahre später. Auch kann ich nicht, wie es einige tun, in der bei Weitem überwiegenden Zurichtung der Speisen als Püree, Ragout und Kroketten ein besonderes Raffinement erblicken, sondern halte weit mehr diese Formen für geboten durch die Bequemlichkeit des zum-Munde-führens in der üblichen halb liegenden Stellung. Man hatte damals wohl in der Küche große zweizinkige Gabeln, aber kannte solche als kleine Essgeräte bei der Tafel noch nicht. Mit Löffel und Fingern wurde gegessen, also waren jene Speise-Formen sicher die geeignetsten. Wohl aber belegen die Apicius-Rezepte wiederum einen Vorgang, den uns die Kulturgeschichte bei allen Völkern von den

Pyramiden bis Trianon zeigt. Gelangt nämlich eine Nation zu Macht und Reichtum, so steigen schnell die Ansprüche, die an das Leben gestellt werden. Zuerst bei einzelnen Reichen oder Vornehmen, bald aber auch bei den mittleren und niederen Klassen. Geld und Geldeswert ist in Hülle und Fülle vorhanden und von allen Seiten strömt Neues herbei: neue Ansichten, neue Sitten, neue Waren und darunter nicht zuletzt neue Delikatessen. Der Reiz des Neuen, die Launen der Mode und die finanzielle Kraft, genießen zu können, erweisen sich aber als gefährliche Faktoren. Zuerst drängen sie alle Gebiete zur Entwicklung und Verfeinerung, bald aber verlieren Verstand und Geschmack, die immer als Regulatoren dienen sollten, ihren Einfluss und es tritt überall Übertreibung, Entartung und Manieriertheit ein.

In diesem Zustand haben wir uns nach den Rezepten des Apicius die römische Kochkunst kurz nach Christi Geburt zu denken. Das äußert sich im Vertilgen großer Mengen, im Auftragen einer Unzahl von Gerichten, im Verdecken des Eigengeschmacks des Rohstoffes und in wahnsinniger Überwürzung. Genauso geschah es später in Florenz, in Frankreich und in Deutschland. Wie es in jener Zeit an den römischen Tafeln herging, möge ein anderer als ich beschreiben, und zwar der viel gereiste und überaus belesene Paul Jacob Marperger. Er gibt in seinem 1716 erschienenen großen Nachschlagewerk eine ebenso interessante als ausführliche und zutreffende Schilderung »Römischer Mahlzeiten,

Gastereyen und Banquete«, die ich dieser Einleitung auf Seite 31 bis 42 vollinhaltlich anhänge.

Mein Verlangen, das berühmte Kochbuch genauer kennenzulernen, förderte zunächst das mich befremdende Resultat zutage, dass nach den Verzeichnissen des Buchhandels keine deutsche Übersetzung vorhanden ist. Sofort stand mein Entschluss fest, eine solche sinn- und sachgemäß zu versuchen. Ich erwarb dann von den verschiedenen lateinischen Ausgaben, die von Martin Lister besorgte und mit Kommentaren von Humelberg, Barth, Reinesius, van der Linden und anderen versehene, 1709 bei Jansson-Waesberg in Amsterdam verlegte und die von Chr. Theophil Schuch herrührende, in Heidelberg bei Carl Winter 1874 erschienene. Diese beiden also liegen meiner gegenwärtigen Übersetzung zugrunde.

Wenn ich nun auch die wissenschaftliche und kulturhistorische Seite der Gastronomie zu meinem Sonderstudium gemacht habe, so verfolge ich jedoch mit dieser Veröffentlichung keinen rein theoretischen, sondern einen mehr praktischen Zweck. Ich sehe sogar an dieser Stelle durchaus von gelehrten Erörterungen ab. Der Urtext hat durch die Abschriften des Mittelalters so gelitten, dass das Latein, wie es Lister, der Hofarzt der Königin Anna von England, vor zweihundert Jahren vorfand, wohl treffend mit dem Ausdruck »Küchenlatein« bezeichnet werden kann. Mit großem Scharfsinn hat nun eine Reihe von Erläuterern Ergänzungen, Streichungen, Veränderungen angebracht, ja

