



Universiteit
Leiden
The Netherlands

Over eten

Hoogendijk, F.A.J.; Verhoogt A.M.F.W.

Citation

Hoogendijk, F. A. J. (1992). Over eten. In *Egypte aan het Woord, Catalogus ..* (pp. 41-43). Leiden: Papyrologisch Instituut. Retrieved from <https://hdl.handle.net/1887/7715>

Version: Not Applicable (or Unknown)

License: [Leiden University Non-exclusive license](#)

Downloaded from: <https://hdl.handle.net/1887/7715>

Note: To cite this publication please use the final published version (if applicable).

OVER ETEN

F.A.J. Hoogendijk

“Snijd een mooie lever in stukken en wrijf in met een mengsel van olie met zout, koriander, thijm, vijgesap en azijn. Steek aan een spies, rooster heet en eet op.” Dit is niet een eigentijds recept voor de barbecue: het recept staat, in het Grieks, geschreven op een Egyptische papyrus uit de derde eeuw van onze jaartelling (P. Heidelberg inv. 1701).

De papyri met hun veelsoortige onderwerpen leren ons van alles over het dagelijks leven van de mensen in de Oudheid. Zo worden we ook geïnformeerd over voedsel en voedselbereiding in het vruchtbare land van de Nijl. Het wekt dan ook eigenlijk geen verbazing een recept op een papyrus aan te treffen, al zal die papyrus niet in het bezit zijn geweest van een gewone huisvrouw.

De dagelijkse maaltijd van eenvoudige mensen werd traditioneel bereid door de vrouw des huizes en bestond slechts uit brood en bier, soms aangevuld met wat vlees en groente. Meer bijzondere ingrediënten werden gebruikt voor feestmaaltijden, die dikwijls een religieus karakter hadden. In de rekeningen van twee jonge hulp priesteressen in het Serapeum van Memphis uit de tweede eeuw voor Christus wordt gewag gemaakt van onder meer allerlei broden van verschillende soorten graan, koeken van meel met olie, koeken met melk, en met honing, ganzenvlees, iets wat wij pens zouden noemen, honing, castorolie (“Haarlemmerolie”), melk, bier, water, zout, een sausje, granaatappels, walnoten, vijgen, moerbeien, sla, rapen, kleine kolen, papyrus (waarvan het merg eetbaar is), erwtjes, sesam, venkel, knoflook en komijn (uit UPZ I 84, 85, 89, 96 en 104).

De fijnste maaltijden werden genuttigd door de mensen uit de hogere kringen in de grote steden van Egypte. Bij hen werden de maaltijden bereid door een professionele kok, in de meeste gevallen een man. In de maandelijkse vleesrekening van een dergelijke kok uit de provinciehoofdstad Oxyrhynchus staan naast gewoon vlees, ook tong, pootjes, een snuit, een half hoofd met de tong, nieren, borststukken, buikvlees en zowaar een oor apart genoemd (P. Oxy. I 108 uit de tweede/derde eeuw na Chr.). Zo'n kok moest de meest ingewikkelde gerechten kunnen bereiden en zal zeker in het bezit zijn geweest van één of meer papyrusrollen met een verzameling van de populairste recepten.

De meest gewaardeerde keuken, althans in de Romeinse tijd, was de Griekse. De Griekse kookkunst, hoewel zeer eenvoudig begonnen, had onder invloed van de Perzen en andere Oosterse volkeren een zeer hoog niveau bereikt, met gevulde gerechten en gebruik van exotische groenten, vruchten en specerijen. Veel van die Griekse recepten zijn voor ons, in het Latijn, bewaard gebleven in de receptenverzameling *De re coquinaria* die aan de eerste-eeuwse Romeinse lekkerbek Apicius is toegeschreven. Helaas zijn er slechts weinig recepten overgeleverd in de oorspronkelijke Griekse versie.

Vandaar dat de bovengenoemde Egyptische papyrus een heel bijzondere plaats inneemt. Hij bestaat uit drie fragmenten van een kookboek met niet alleen het recept voor leverspiezen, maar ook recepten voor vissoep, linzen met pasta, wijnloten met saus, lendelappen en karbonades, pap, een ovenschotel met vlees en voor verschillende sauzen. De recepten zijn in kolommen op de papyrus geschreven in een mooi derde eeuws boekhandschrift. Hoe lang de papyrusrol in gebruik is gebleven, blijkt uit het feit dat op de achterkant van deze papyrus, in een ander handschrift dat in de vierde/vijfde eeuw gedateerd moet worden, nog een aantal recepten is toegevoegd. Helaas is veel van de tekst incompleet of beschadigd en zijn daardoor lang niet alle gerechten nog te koken.

Voor wie een gerecht van deze papyrus wil bereiden, volgt hieronder tenslotte nog een recept in vertaling. Men moet er wel rekening mee houden dat de antieke schrijver een zekere geoefendheid in het koken verondersteld heeft, want de recepten geven geen hoeveelheden of kooktijden en de schrijfstijl is zeer beknopt.

“Gepekeld vlees of stukjes ham. Het vlees (wordt) eveneens (dit verwijst naar een voorgaand recept) rauw (verwerkt), het pekelvlees echter kookt men van tevoren, alleen om het te ontzouten. Vervolgens gaat alles in een pan (en) 4 delen wijn, 2 delen zoete wijn en 1 deel azijn. Rooster gedroogde koriander, thijm, anijs en venkel, alles vanaf het begin samen. Gooi dit erbij en kook. Voeg er wanneer het halfgaar is honing aan toe en fijgestampte komijn; anderen voegen ook peper toe en doen de saus in een warme schaal en gooien er stukjes merg en warm brood in.” Succes en eet smakelijk!?