

Koken van een papyrus

Originele Griekse recepten uit de 3de–5de eeuw n.Chr.

Francisca A. J. Hoogendijk

In 1995 publiceerde *Hermeneus* een serie artikelen van de hand van H. Sancisi-Weerdenburg, getiteld 'Over koken en kookboeken in de Oudheid'.¹ De daarop volgende recepten stelden de lezer in de gelegenheid enkele Romeinse gerechten daadwerkelijk te bereiden.² We zijn namelijk, voor wat de Romeinse keuken betreft, zeer verwend. Hiervoor beschikken we over het Latijnse kookboek *De re coquinaria*, dat aan de 1ste-eeuwse Romeinse lekkerbek Apicius wordt toegeschreven (in feite is het een anonieme receptenverzameling, die zijn definitieve vorm kreeg in de loop van de 4de eeuw n.Chr.).

Uit deze Romeinse recepten blijkt duidelijk een sterke invloed van de Griekse keuken. De kookkunst van de Grieken had zich vooral in de Hellenistische tijd verregaand ontwikkeld. Deze Grieks-Hellenistische keuken, gebaseerd op het gebruik van een grote variëteit aan ingrediënten en uitheemse kruiden en specerijen, was tot in de late Oudheid zeer populair. In het Romeinse Rijk had de Griekse keuken de betekenis gekregen die de Franse keuken in het huidige Europa heeft.

Het is daarom jammer, dat er maar zo weinig recepten zijn overgeleverd in de oorspronkelijke Griekse versie.

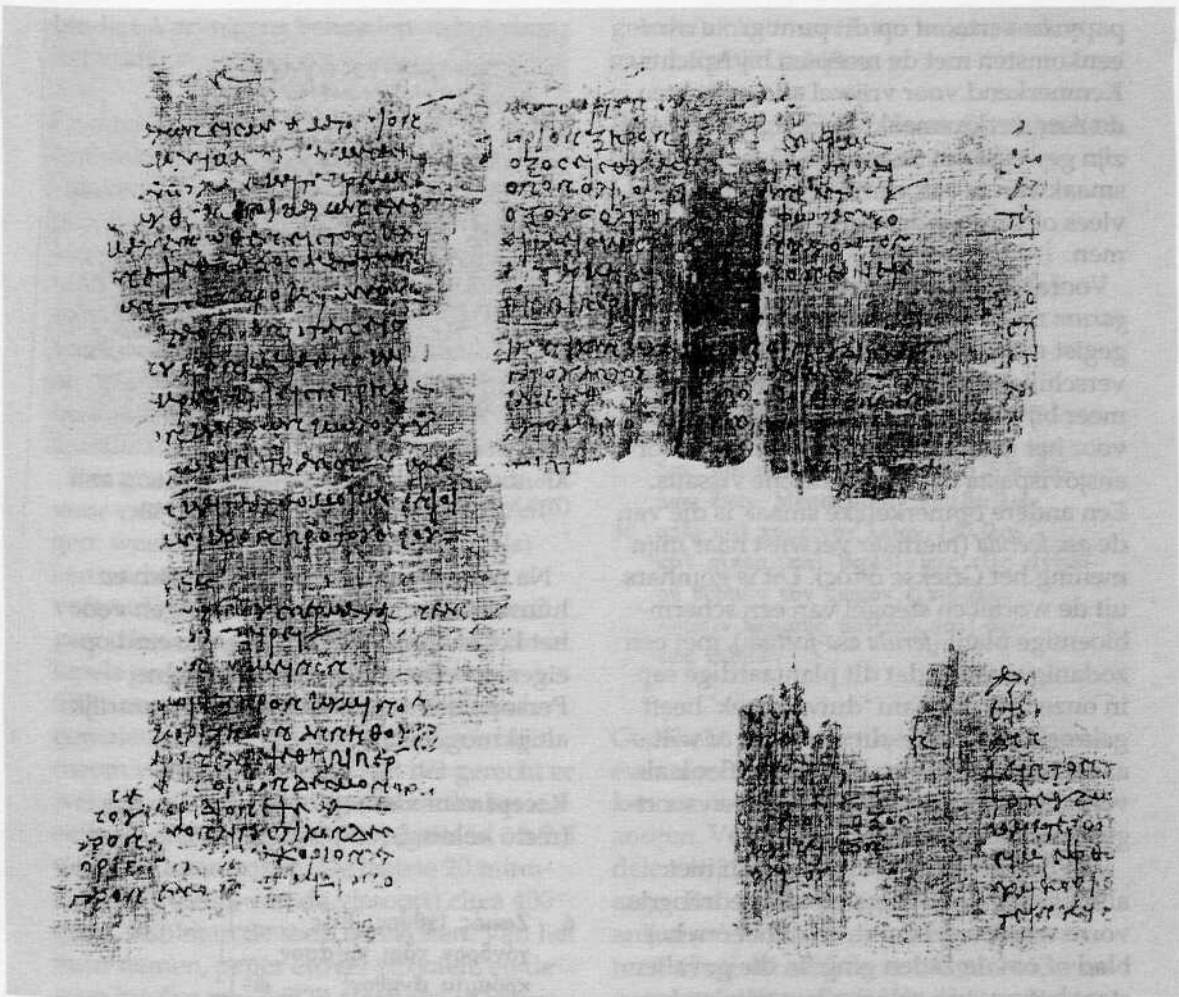
Een papyrusrol met Griekse recepten

De papyrus Heidelberg inv. G 1701 (zie bijgaande afbeeldingen³ en de bibliografie aan het einde van dit artikel) neemt dan ook een heel bijzondere plaats in: wij hebben hier drie fragmenten van een authentiek Grieks kookboek – het enige

Griekstalige kookboek dat ons tot op heden is overgeleverd. De papyrus is aan het begin van deze eeuw gevonden op een niet nader bekende plaats in hoogstwaarschijnlijk het achterland van Egypte en in 1914 aangekocht door de Heidelbergse Universiteitsbibliotheek.

Hij bevat een aantal recepten die in genummerde kolommen op de binnenkant (recto) van de papyrusrol staan geschreven in een mooi, regelmatig Grieks handschrift, van een geoefende boekschrijver, dat in de 3de eeuw n.Chr. gedateerd kan worden. Op de gewoonlijk onbeschreven buitenkant (verso) van deze papyrusrol is later nog een aantal recepten toegevoegd in een cursiever handschrift (van de eigenaar? een kok?) uit waarschijnlijk de 4de of 5de eeuw n.Chr. Als deze dateringen kloppen (helaas blijft de datering van literaire teksten op alleen het handschrift altijd onzeker), zou dit kookboek dus meer dan honderd jaar in gebruik zijn geweest!

Uit bepaalde zinswendingen en het variërende taalgebruik blijkt dat de recepten van dit papyruskookboek zijn overgenomen uit verschillende andere kookboeken, zoals ook het geval is in de bovengenoemde receptenverzameling van Apicius. De recepten zijn zowel inhoudelijk als wat vorm betreft zelfs nauw verwant aan de recepten van Apicius, hoewel geen ervan precies overeenstemt met een bij Apicius of elders overgeleverd recept. Deze Egyptische papyrus laat zien dat de Grieks-Romeinse keuken zoals wij die uit Apicius al kenden tot in de verste uithoeken van het Romeinse rijk was ingebur-



Afb. 2. Papyrus Heidelberg inv. G 1701 Verso: Fragmenten van een papyrusrol met Griekse recepten. (50% van ware grootte).

tische recepten uit dezelfde periode (en die misschien vergeleken mag worden met onze huidige 'kookboekstijl').

Verder wordt de interpretatie van het Grieks bemoeilijkt door de lacunes die sommige teksten (met name het recept voor vissoep) bevatten. Het staat een ieder vrij om onzeker gelezen of in lacunes aangevulde woorden anders op te vatten of voor bepaalde Griekse woorden andere vertalingen te kiezen. Ook ikzelf ben in enkele gevallen afgeweken van de standaard-uitgave van de tekst, maar het leek hier niet de juiste plaats deze afwijkingen

in een kritisch apparaat te verantwoorden.

In de Griekse tekst staan de volgende papyrologische tekens: [] vierkante haken wijzen op een lacune in de tekst; () ronde haken geven een gedeelte van een woord aan, dat in afkorting op de papyrus staat; een punt onder een letter wil zeggen dat die letter niet met zekerheid te lezen is.

Vreemde ingrediënten

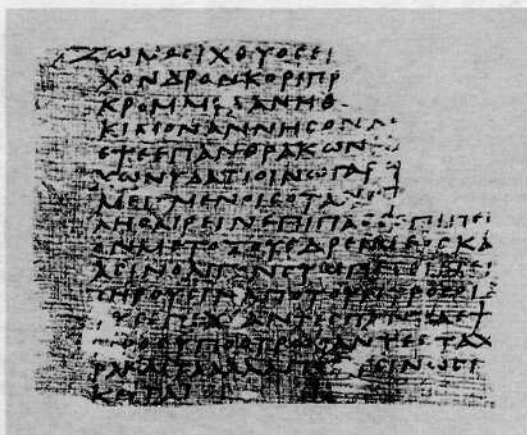
Een aantal van de in de recepten genoemde ingrediënten komt ons vreemd voor, en zeker de combinaties die ermee gemaakt worden, zijn in onze tijd ongewoon. De

papyrus vertoont op dit punt grote overeenkomsten met de recepten bij Apicius. Kenmerkend voor vrijwel alle gerechten is de zeer sterke smaak. Die zal mede nodig zijn geweest om de mogelijk wat bedorven smaak van in een warm klimaat bewaard vlees of van minder verse vis te overstemmen.

Voor al de smaak van het veel gebruikte *garum* moet hebben overheerst. Dit is een gegist mengsel van vis en zout waarvoor verschillende Romeinse recepten (onder meer bij Apicius) over zijn. *Garum* kan nu voor het gemak worden vervangen door ansjovispasta of een Aziatische vissaus. Een andere opmerkelijke smaak is die van de *asa foetida* (hiernaar verwijst naar mijn mening het Griekse ὀπός). Dit is gomhars uit de wortel en stengel van een schermbloemige plant (*ferula asa-foetida*), met een zodanige smaak dat dit plantaardige sap in onze taal de naam 'duivelsdrek' heeft gekregen. Indien U dit niet kunt of wilt aanschaffen, zou een teentje knoflook als vervanger kunnen dienen voor een soortgelijk smaakeffect.

Van de vermelde kruiden wordt niet altijd gezegd of die in verse of gedroogde vorm werden gebruikt, en of het om het blad of om de zaden ging. In die gevallen staat het ons vrij zelf een keuze te maken. De meeste genoemde specerijen en kruiden zijn tegenwoordig tenminste in gedroogde vorm goed verkrijgbaar (koriander en anijs onder de naam van ketoembar en djentin). Veel verse kruiden treft men aan in de grotere tuinentra (evenals het selderijzaad, dat bij ons niet meer in de keuken wordt gebruikt); kalmoeswortel ('maagwortel', een kruid dat nu vooral in likeuren wordt gebruikt) is te koop bij de (reform-)drogist; *asa foetida* is onder de naam 'asafetida' of 'hing' in sommige Oosterse winkels verkrijgbaar.

Doorgaans geven de recepten geen precieze maten of hoeveelheden; ze veronderstellen dus een zekere geoefendheid in het koken.



Afb. 3. Uitsnede uit papyrus Heidelberg inv. G 1701 (70% van ware grootte): Recept voor vissoep.

Na onderstaande Griekse recepten en hun vertaling worden aanwijzingen voor het koken gegeven die zijn gebaseerd op eigen proefnemingen in de keuken. Persoonlijke aanpassingen zijn natuurlijk altijd mogelijk.

Recept voor vissoep

(recto kolom ζ (= 7), regel 6–16)

- 6 Ζωμὸς ἰχθύος. Εἰ[ς]
 χόνδρον κόρι πρ[άσον]
 κρόμμια ἀνηθογ[..... ὦ-]
 κιμον ἀνηθσον λε[ῖον]
- 10 "Ἐψε ἐπ' ἀνθράκων κα[ὶ καταβρέ-]
 χων ὕδατι οἶνω γάρφ [συγκαταμε-]
 μειγμένοις. "Όταν ἐψ[εθῆ καὶ μέλ-]
 λης αἶρειν ἐπίπασσε πίπερ [ῶ-?]
 ον μετ' ὄξους δρειμέος κα[ὶ ἐ-]
- 15 ἄσιν ὀλίγον συμπεσεῖν. Εἰ[τα]
 τηροῦσιν ἀπὸ τοῦ πυρός.

Vissoep. In een [pan], grutten, koriander, prei, ---, uien, dille, ---, basilicum, fijngevreven anijs, ---. Kook op kolenvuur, ook begietend met een mengsel van water, wijn en *garum*. Wanneer het gaar is en je op het punt staat het (van het vuur) af te nemen, moet je er peper over strooien en ei met scherpe azijn en ze laten het een beetje

binden. Vervolgens behoeden ze het voor het vuur.

Ondanks de lacunes en daardoor enige ontbrekende ingrediënten, wordt dit een smakelijke dikke brei, die, bijvoorbeeld geserveerd met brood, als hoofdmaaltijd kan dienen. De soep kan als saus bij apart toebereide vis gebruikt, maar ook bedoeld zijn om de vis in te koken. Met χόνδρος werden oorspronkelijk alle soorten gepelde en grof verbrijzelde graankorrels (grutten) bedoeld, later vooral grutten van tarwe en spelt.

Een goed eetbaar resultaat, voldoende voor vier personen, werd als volgt verkregen: week 100 gram gort (gerstekorrels) een nachtje in 0,5 liter water. Voeg de volgende dag toe: een gesneden preitje, 2 gesneden uien, 3 eetlepels verse (of 3 theelepels gedroogde) koriander, evenveel dille, evenveel basilicum, en 1 theelepel gemalen anijs. Een halve liter wijn erbij (neem witte wijn, anders ziet het gerecht er wel erg onsmakelijk uit), en een flinke eetlepel ansjovispasta, vervolgens in 1 à 1,5 uur gaar laten koken. De laatste 20 minuten (afhankelijk van de vissoort) circa 400 gram visfilet in de soep meekoken. Van het vuur nemen, peper erover strooien, en de soep binden met een ei, dat eerst is losgeklopt in scherpe azijn (met een hoog zuur-

gehalte). Niet meer laten koken, anders gaat het eiwit schiften.

Recept voor gepekeld vlees of stukjes ham (recto kolom ζ (= 7), regel 21–34)

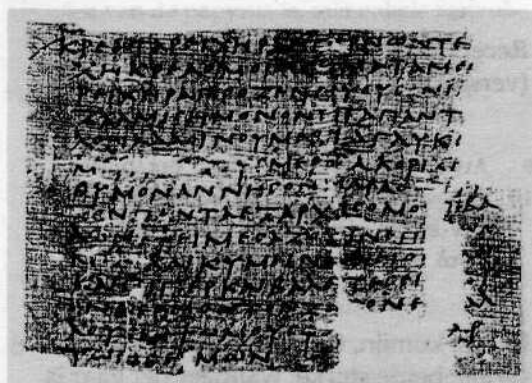
- 21 Κρέα ταρειχηρά ἢ περνῶν τεμ[ά-]
χη. Κρέα ὁμοίως ὠμά· τὰ μὲν [τα-]
ρειχηρά προζεννύουσιν ἴν[α ἐ-]
ξαλίμηση μόνον. Εἶτα πάντ[α εἰς]
25 λοπάδα, οἴνου μέρη δ̄ γλυκέ[ως]
μέρη β̄ ὄξους μέρος ᾱ. Κόρι ζη[ρὸν]
θύμον ἀννησον μάραθρον φρῦ-
ξον, πάντα ἐξ ἀρχῆς ὁμοῦ. [Ἐ]πιβα-
λῶν ἔψει. Μεσάζουσιν ἐπι[βα]λῶν
30 μέλι καὶ κύμεινον λεῖον, [ἄλ]λοι
καὶ πίπερ, καὶ βαλό[ν]τες εἰ[ς] ἀγ[γεῖ]-
ον θερμὸν τὸν ζωμὸν ἐ[πιβ]άλ-
λουσιν ψωμοὺς ψοῖ[του καὶ] ἄρ-
των θερμῶν.

Gepekeld vlees of stukjes ham. Het vlees eveneens rauw, het pekelvlees echter koken ze van tevoren, alleen om het te ontzouten. Vervolgens alles in een pan, en 4 delen wijn, 2 delen zoete wijn en 1 deel azijn. Rooster gedroogde koriander, tijm, anijs en venkel, alles vanaf het begin samen. Gooi dit erbij en kook, gooi er, wanneer het halfgaar is, honing bij en fijngestampte komijn – anderen ook peper – en nadat ze de saus in een warme schaal hebben gedaan gooien ze er stukjes merg en warm brood in.

Dit wordt een zeer smakelijke vleessaus. Echt gepekeld vlees bestaat niet meer; sommige soorten gerookte ham zullen net zo zout zijn, maar houden een rookmaak, ook na het 'ontzouten'. Echt rauwe ham is moeilijk verkrijgbaar, ik heb het gerecht met hamlappen gemaakt. ('Eveneens rauw' in regel 22 verwijst naar een in het voorgaande genoemd, maar hier niet opgenomen, ongekookt ingrediënt.)

Begiet 500 gram hamlappen, in stukjes, met 2 dl wijn, 1 dl zoete wijn (een mus-

Afb. 4. Uitsnede uit papyrus Heidelberg inv. G 1701 (65% van ware grootte). Recept voor gepekeld vlees of stukjes ham.



kaatwijn bijvoorbeeld), 0,5 dl azijn.

Rooster op een droge bakpan van elk van de volgende kruiden een theelepeltje:

gedroogde koriander, tijm, anijszaad en venkelzaad. Voeg dit mengsel toe aan de pan met vlees. Laat met gesloten deksel sudderen tot het gaar is (ongeveer een uur) en voeg halverwege de bereidingstijd een eetlepel honing toe en een theelepeltje gemalen komijn. Binden met kleine stukjes vers brood, of met 'stukjes merg' (te lepelen uit een zeer dikke mergpijp van de slager en enkele minuten mee laten koken: wel erg vet). Met peper bestrooien.

Recept voor leverspies

(recto kolom η (= 8), regel 30–33)



Afb. 5. Uitsnede uit papyrus Heidelberg inv. G 1701 (60% van ware grootte): Recept voor leverspies.

30 Ἦπαρ καλὸν τεμὼν ἀναποίει με-
τ' ἐλαίου ἀλλὶ κόρι θύμω ὀπῶ ὄξει.
Εἰς ὀβελίσκον, ὄπτα θερμὸν καὶ
χρῶ.

Snijd een mooie lever in stukken en wrijf in met een mengsel van olie met zout, koriander, tijm, *asa foetida* en azijn. Op een spies, rooster hem heet en eet hem op.

Marineer de in stukken gesneden lever enige tijd in 2 eetlepels olie met 1 theelepeltje gedroogde koriander, 1 theelepeltje gedroogde tijm, een zeer klein beetje *asa foetida* en 1 eetlepel azijn. Droogdeppen, aan spiesjes steken en zo heet mogelijk roosteren (van buiten knapperig, van binnen zacht maar wel gaar: circa 3 minuten per kant). Erg lekker zonder meer, maar uit het kookboek van Apicius blijkt dat dergelijke gerechten doorgaans werden opgediend met een

sausje (waarvan er vele tientallen in Apicius te vinden zijn, en ook enkele op deze papyrus).

Recept voor saus met gedroogde kalmoes (verso kolom ζ (= 6), regel 2–8)

2 Ἀκόριον ξηρὸν σ[ελ]ίνο[υ] σπέρμα
ὄξος εἰς θυίας· ἀναποίη[σ]ον καὶ
ὀπὸν ὀλίγο[υ] καὶ γ[λ]υκὸν μετὰ τοῦ
5 ὄξους· ὀλίγον ἄφες ἐφ' ὄρας δύο,
εἶτα εἰς κύθραν· γάρον καλὸν τὸν
αὐτάρκη· εἰς κλείβανον· ἐὰν ἔψε-
θῆ πίπερ //

Gedroogde kalmoes, zaad van selderij en azijn in een vijzel; bereid, en een beetje *asa foetida* en zoete wijn bij de azijn. Laat een beetje staan voor twee uren. Vervolgens in een pot, mooie en voldoende *garum*; in de oven. Wanneer het gaar is, peper.

Er wordt niet gezegd bij welk gerecht deze saus moet worden genuttigd. Zoals hieronder bereid, smaakt de saus zeer sterk.

Voor een klein beetje: Wrijf een eetlepel gedroogde kalmoeswortel en 1 theelepeltje selderijzaad fijn met 6 eetlepels (wijn-)azijn, waaraan een zeer klein beetje *asa foetida* en een eetlepel zoete wijn (of een theelepeltje honing) is toegevoegd. Twee uur laten staan, overdoen in een ovenvast schaalje, een theelepeltje ansjovispasta erdoor roeren en circa 1 uur op 150° in de oven laten garen. Tenslotte de nu dik geworden saus met peper bestrooien.

Recept voor saus met lavas en komijn (verso kolom ζ (= 6), regel 9–12)

9 Λιγυστικὸν κύμεινον οἴνου διπλοῦ(ν)
10 γάρου ἀπλοῦν, σπουδαῖα ἀμφοτέρα·
ἐὰν ἔψεθῆ πίπερ ὀπὸν κόρι ξηρὸν·
αὐτὸ μόνον φρύσσ[ε]τα[ι] //

Lavas, komijn, twee delen wijn en een deel *garum*, beide sterke; wanneer het gaar is,

peper, *asa foetida*, gedroogde koriander; alleen die wordt geroosterd.

Hiervoor geldt hetzelfde als voor de bovenstaande saus. Voor een klein beetje: een eetlepel fijngehakt lavasblad en 1 theelepel gemalen komijn vermengen met 2 eetlepels wijn en 1 eetlepel ansjovispasta, 5 à 10 minuten laten koken (de saus dicht in). Wat peper, zeer weinig *asa foetida* en gedroogde, van te voren op een droge bakpan geroosterde koriander toevoegen.

Tot besluit

Het moge duidelijk zijn dat dergelijke gerechten niet de dagelijkse kost vormden van de gewone man in Grieks-Romeins Egypte. Kookboeken als het onze, die de aanwezigheid van een beroepskok in het huishouden veronderstellen, zullen hoe dan ook niet veelvuldig in het oude Egypte hebben gecirculeerd, en al helemaal niet in de kleine dorpjes langs de randen van de Egyptische woestijn, vanwaar het merendeel van onze papyri stamt. Dat we over de bovenstaande Griekse kookboekfragmenten beschikken is louter aan het gelukkige toeval te danken.

KORTE BIBLIOGRAFIE

De papyrus Heidelberg inv. G 1701 is in 1920 met uitvoerig commentaar gepubliceerd door F. Bilabel, *OΨΑΡΤΥΤΙΚΑ und Verwandtes, Sitzungsberichte der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Phil.-Hist. Klasse*, 1919, Abh. 23 (Heidelberg 1920) 1–33 en pl. I–III. De tekst van de papyrus is, met enkele aanvullende suggesties voor de lacunes, opnieuw afgedrukt in de 'Appendicula' over Griekse kookboeken van de Apicius-uitgave door C.

Giarratano-F. Vollmer, *Apicii de re coquinaria* (Lipsiae 1922) 87–91.

Enkele recepten uit deze papyrus worden genoemd in W.A. Forbes, *De antieke keuken* (Bussum 1965) 22–5. Een bespreking van het sterk beschadigde recept voor linzenbrey is te vinden in *Hermeneus* 67, 3 (1995) 153–4. Uitvoerige informatie over de genoemde ingrediënten is te vinden in J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome* (Paris 1961).

Zie voor Griekse kookboekenschrijvers en Griekse recepten bijvoorbeeld het eerste artikel van H. Sancisi-Weerdenburg (zie onder: noot 1), en de hierboven genoemde Inleiding van Bilabel en *Appendicula* van Giarratano-Vollmer. Literaire Griekse visrecepten worden behandeld in: J. Wilkins-S. Hill, *Archestratus. The Life of Luxury*. Translated with introduction and commentary (Totnes 1994).

Romeinse recepten: er bestaan inmiddels onnoemelijk veel vertalingen en bewerkingen (van voornamelijk Apicius) om antieke gerechten uit te koken; ik noem vooral B. Flower-E.

Rosenbaum, *The Roman Cookery Book. A critical translation of The Art of Cooking by Apicius* (London 1958) [met Latijn]. Verder J.M. van Winter, *Van Soeter Cokene. Recepten uit de romeinse en middeleeuwse keuken* (Bussum 1971); P.C.P. Faas, *Rond de tafel der Romeinen* (Diemen 1994); zie ook de rubriek 'Boeken' in *Hermeneus* 69, 2 (1997) 148–51.

Voor algemene literatuur over papyrologie verwijs ik naar de bibliografieën in *Hermeneus* 52, 4 (1980) passim en 66, 4 (1994) 262.

NOTEN

1. H. Sancisi-Weerdenburg, Over koken en kookboeken in de Oudheid (1), *Hermeneus* 67, 1 (1995) 23–7; idem (2), *Hermeneus* 67, 3 (1995) 151–6; idem (3), *Hermeneus* 67, 4 (1995) 217–22.
2. Recepten in N. Van der Auwera, Een Romeins etentje, *Hermeneus* 67, 4 (1995) 223–6, en V. Hunink, Romeinse deegrecepten volgens Cato, *Hermeneus* 67, 4 (1995) 227–9.
3. Voor de foto's, gemaakt door R. Zachmann, en de toestemming om die hier af te drukken dank ik Prof. Dr. D. Hagedorn uit Heidelberg.