

RÖMISCHES THEATER

SPECTACULUM INFERNALE



QUIDQUID AGIS, PRUDENTER AGAS, ET RESPICE FINEM!

Was du auch tust, tu es klug und denke an das Ende!

Quando: Mittwoch den 25.03.1998 19.30 Uhr

Ubi: In der Heinrich - Böll - Schule

Eintritt: Erwachsene 3 DM und Kinder 2 DM

Auch für Teutonen verständlich!

Römisches Essen und Spiele

RÖMISCHER ABEND

IN DER HEINRICH BÖLL-SCHULE

SPECTACULUM INFERNALE

heißt da Theaterstück, das Heinrich-Böll-Schüler des Latein-Kurses der neunten Klasse aufführen werden.

Mittwoch, 25. März 1998

Heinrich-Böll-Schule, Schulstraße Hattersheim

Der Vorhang hebt sich um 19.30 Uhr

Das Stück ist auch für „Nicht-Lateiner“ verständlich.

Nach der Aufführung gibt es „Brot und Spiele“.

Eintrittskarten sind an der Abendkasse erhältlich.
Die Schülerinnen und Schüler der Albert-Schweitzer-Schule
und ihre Eltern sind herzlich eingeladen.

SAUCEN

ESSIGSAURE MARINADE

(Apicius 84)

Piper, puleium, mel vel passum, liquam, et acetum. Interdum et silfi accedit.

Pfeffer, Katzenminze, Honig oder passum, garum und Essig. Manchmal wird auch Siphion zugegeben.

Bei der Zubereitung dieser Marinade ersetzen Sie das Siphion wie üblich mit ein paar Tropfen Knoblauchöl; hier aus sind auch leicht zerdrückte Knoblauchzehen recht. Sie geben sie in das Gefäß, in das Sie gekochtes Gemüse (Karotten, Bohnen) oder getriebenes Gemüse (Kärbisschiben, Stäbchen aus Zucchini) geben werden.

über und begießen es dann mit der warmen Marinade. Wenigstens 3-4 Stunden ziehen lassen, dann servieren.

In einem kleinen Topf bringen Sie Essig, garum, Honig oder passum zum Kochen; Sie geben das gekochte Gemüse in ein Gefäß, streuen Pfeffer und gehackte Poleminze dar-

über und begießen es dann mit der warmen Marinade. Wenigstens 3-4 Stunden ziehen lassen, dann servieren.

Diese essigsaurige Marinade ist nur eine von vielen Saucen zu rohem und gekochtem Gemüse. Der Autor eines Buchs mit römischen Rezepten, Fulvio Ursino, hat für die Art von Saucen eine phantastische, aber faszinierende Erklärung: Er nennt diese Würzsaucen *«sca Apicii»*, Apicius' Lockspeise. Er meint, nun diesem Ausdruck sei die Wendung *«scape»* herzuholen, die in der neoplatonischen Küche immer dann auftaucht, wenn von Essig in einer Marinade aus Essig, Knoblauch und Kräutern die Rede ist. Da mir nicht bekannt ist, ob es eine plausible Erklärung des Begriffs *«scape»* gibt, glaube ich gern, daß es tatsächlich von *«sca Apicii»* abgeleitet ist, und weil die Geschichte interessant ist, habe ich sie Ihnen erzählt. Wenn's nicht wahr ist, ist's doch gut erfunden!

SAUCE ZU WALDPILZEN

(Apicius 311)

In fungis farnesi: Piper, carenum, acetum et oleum.

Zu Eschenpilzen: Pfeffer, Weinsirup, Essig und Öl.

Wahrscheinlich handelt es sich um eine Sauce für Pilzsalat. Je nach Menge der Pilze, die angemacht werden sollen, ändern sich die Mengenangaben für die Zutaten. Aber behalten Sie folgende Proportionen bei: 1/5 Wein, 2/5 Essig, 2/5 Öl. Salzen Sie etwas,

obwohl das Rezept kein Salz erwähnt, und sparen Sie nicht mit Pfeffer.

KÄSESAUCE ZU SALATEN

(Apicius 38)

Hypotrimum: Piper, ligusticum, mentam aridam, nucleos pineos, uvam passam, cariotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquam, oleum, vinum, defrutum aut carenum.

Hypotrimum: Nimm Pfeffer, Liebstöckel, getrocknete Minze, Pinienkerne, Rosinen, Datteln, milden Käse, Honig, Essig, garum, Öl, Wein, Most oder Rosinenwein.

Ein eben gutes wie ungewöhnliches Rezept, in gewissem Sinn die Vorgängerin der delikaten Roquefortsauce, mit der die Franzosen ihren Salat anmachen.

kleinern). Die Sauce paßt gut zu Kopfsalat und rohem oder gekochtem Chicoreesalat.

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer, bis auf die Pinienkerne, die Rosinen und Datteln. Gut durchmischen. Geben Sie Kerne und Früchte zur Sauce (die Datteln zuerst zer-

Mengenangaben: 1 Handvoll Pinienkerne und Rosinen, 4-5 Datteln, 100 g Weichkäse, 1 Becher Öl, je 1 Teelöffel Honig und garum, je 1 Löffel Essig und Most (oder Wein oder Likörwein).

Gustationes (Vorspeisen)

Die Vorspeise war, wie wir gesehen haben, bei den Römern ein sehr reichhaltiger Gang und bestand aus vielen verschiedenen Speisen. Folgende Spezialitäten schätzte man zur Eröffnung des Mahls besonders: Eier, Gemüse, Salate, Pilze und Trüffeln, Austern, Meerestriche, Kräuterkräse, Oliven, Würste und Aufläufe, aber auch gehaltvolle und vollständige Gerichte wie Frikassée und Fleischpastete, die für uns heute eine ganze Mahlzeit sind.

Wir erklären Ihnen hier einige der köstlichsten Speisen. Wenn sie überlegen, was Sie ihren Gästen servieren wollen, entscheiden Sie sich bitte für wenigstens zwei oder drei Gerichte. Eine große Auswahl an Speisen galt nämlich als sehr wichtig.

EIERGERICHTE

Harte Eier (Ova elixa): Sie würzen sie mit der Sauce 328 von Apicius, die Sie im Saucenkapitel finden.

Weiche Eier (Ova apala): Sie würzen sie mit der delikaten Pinienkernsauce 329 von Apicius.

Eier- und Thunfischsalat: Sie richten ein Bett aus gründlich gewaschenem und abgetrocknetem Kopfsalat an, arrangieren darauf schöne Bauchstücke vom Thunfisch und belegen sie mit Scheiben aus hartem Eiern. Garum und Öl werden gesondert gereicht. Diese Vorspeise ist ein Vorschlag von Martial (Epigramm, XI, 52).

Gustum de cucurbitis farsilibus (AR 177)

(Vorspeise aus gefüllten Zucchini)

- 4 Zucchini
je 1 Ms Pfeffer, Liebstöckel und Origanum
250 g Hackfleisch
1-2 Eier
1/2 TL Salz

Aus jeder Zucchini ein kleines, etwa rechteckiges Stück (fungiert später als Deckel) längs heraus-schneiden, um sie dadurch auszuhöhlen. Danach die Zucchini (auch die herausgeschnittenen Teile!) ca. 3 Min. in Salzwasser kochen.

Pfeffer, Liebstöckel, Origanum, Hackfleisch, Eier und Salz zu einer glatten Masse verrühren. Mit dieser werden nun die Zucchini gefüllt, das zuvor entfernte Stück wird als Deckel in die Öffnung gedrückt und mit einem Bindfaden wie bei Rouladen befestigt.

Apicius schreibt nun, daß man die Zucchini gar kochen und etwas braten sollte. Ich befürworte folgende Variante: Die Zucchini mit mindestens 1/4 l Wasser (gegen das Austrocknen der Zucchini) in einer gebutterten Kasserolle im Backofen bei 160° C 20 - 30 Min. backen.

Man kann dazu eine Soße mit folgenden Zutaten reichen:

- 1 Ms Pfeffer
2 Ms Liebstöckel
1/2 TL Salz
1/4 l Wein (Rotwein)
2 EL Olivenöl
20 g Speisestärke

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wein anrühren, die anderen Zutaten zum Kochen bringen, die Stärke hinzufügen und 1 Min. aufkochen lassen.

WARME SAUCE ZU GEKOCHTEM GEMÜSE

(Apicius 117)

Sfondilos elixos perfundes amulato infra scripto: apii semis, rutam, mel, piper teres, passum, liquamem, et oleum modice, amulo obligas, piper asperges et inferes.

Bügelle die gekochten Artischocken mit der unten beschriebenen dicken Sauce: zerstoßte Selleriesamen, Rauten, Honig und Pfeffer, gib passum, garum und ein wenig Öl dazu, binde mit Stärbemehl, streu Pfeffer darauf und serviere.

Bringen Sie in einer Kasserolle alle Zutaten außer der Stärke zum Kochen. Sobald sich alles etwas verbunden hat, geben Sie einen Teelöffel Stärke (die Sie zuvor in etwas Wein angerührt haben) dazu und lassen die Sauce andicken. Die Kochzeit beträgt etwa 20 Minuten.

Mengenangaben: 1 Becher Wein, 1 Löffel Öl, je 1 Teelöffel garum und Honig, 1 Teelöffel Stärke, 1 Löffel gemischte Gewürze und Kräuter.

SAUCE FÜR GEKOCHETE EIER

(Apicius 328)

Ova elixa: Liqumaine, oleo, mero vel ex liqumaine, pipere, lasere

Gekochte Eier: Garum, Öl, unvermishten Wein oder garum, Pfeffer und laser.

Die Sauce, mit der Sie harte Eier anmachen, bereiten Sie zu, indem Sie garum oder mit Wein vermishtes garum (das dann oenogarum heißt) miteinander verrühren und - als Ersatz für den laser - etwas Knoblauchsaft, Öl und Pfeffer dazutun.

Mengenangaben für 4 Eier: 2 Löffel Öl, 1 Teelöffel garum, 2 Knoblauchzehen zum Auspressen, 1 Prise Pfeffer.

SAUCE FÜR WEICHGEKOCHETE EIER

(Apicius 329)

In ovis apalis: Piper, ligusticum, nucleos infusos. Sufundis mel, acetum, liqumaine temperabis.

Weichgekochte Eier: Pfeffer, Liebstöckel, eingeweichte Pinienkerne. Gieße Honig und Essig dazu und schmecke es mit garum ab.

Eine exquisite Sauce: Bringen Sie sie in einer Sauceière auf den Tisch, damit sich jeder selbst bedienen kann, denn weiche Eier können nicht vorab in Stücke geteilt werden. Legen Sie die Pinienkerne 3-4 Stunden zuvor in etwas Essig. Schütten Sie dann

alle Zutaten in den Mixer. Gründlich mixen.

SAUCE FÜR WEICHGEKOCHETE EIER

(Apicius 329)

In ovis apalis: Piper, ligusticum, nucleos infusos. Sufundis mel, acetum, liqumaine temperabis.

Weichgekochte Eier: Pfeffer, Liebstöckel, eingeweichte Pinienkerne. Gieße Honig und Essig dazu und schmecke es mit garum ab.

Eine exquisite Sauce: Bringen Sie sie in einer Sauceière auf den Tisch, damit sich jeder selbst bedienen kann, denn weiche Eier können nicht vorab in Stücke geteilt werden. Legen Sie die Pinienkerne 3-4 Stunden zuvor in etwas Essig. Schütten Sie dann

alle Zutaten in den Mixer. Gründlich mixen.

Vor dem Servieren prüfen Sie, ob sich auf dem Boden Honig abgesetzt hat; ist dies der Fall, bitte umrühren. Servieren Sie das Getränk in einem Tonkrug, das paßt zu einem «antiken» Mahl.

Mengenangaben: 1 Flasche trockenen, aromatischen Weißwein, 3 Löffel Berghöng.

GETRÄNK

MULSUM-REZEPT

Sie lösen in einer Tasse 3 Löffel Honig in etwas Wein auf und gießen ihn dann durch einen Trichter in eine Flasche, die Sie für mindestens 2 Wochen in den Kühlschrank stellen.

Falls Sie Ihren Gästen mulsum servieren könnten Sie ihnen folgende von Plinius überlieferte Anekdote erzählen: Ein gwisser Pollio Romilius, ein hundertjähriger Greis, antwortete auf die Frage von Kais-

Vor dem Servieren prüfen Sie, ob sich auf dem Boden Honig abgesetzt hat; ist dies der Fall, bitte umrühren. Servieren Sie das Getränk in einem Tonkrug, das paßt zu einem «antiken» Mahl.

Augustus, wie er es schaffe, sich so jung zu fit zu halten: «Indem ich mulsum für innen und Öl für außen verwende!» (- wobei er sich auf den bei Römern und Griechen üblichen Brauch bezog, die Haut zum Schutz kräftig einzulösen).

GEBACK

Mustea

(Süßweingebäck)

- 1/4 l Traubenmost
40 g Hefe
2 TL Backpulver
1 TL Butter
1 TL Aniskörner (am besten gemahlen)
400 g Vollkornmehl (Type 1050)
100 g geriebener Käse

Den Traubenmost leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Butter schaumig rühren und Kümmel zugeben, das Mehl - mit dem Backpulver vermischt - und den Most abwechselnd unterrühren. Nach Hinzufügen des Käses den Teig sehr (!) gründlich kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Man läßt den Teig nun zugedeckt an einem warmen Ort gehen (ca. 30 Min.), so daß der Teig sein Volumen verdoppelt. Danach nochmals kneten und kleine Brötchen formen, auf jedes ein Lorbeerblatt drücken und nochmals 20 Min. gehen lassen. Im Ofen bei 160° 45 - 60 Min. backen.

MOSTBROTE

(Cato CXXI)

Mustaceos sic facito: Farinae siliginis modium unum masato conspargito. Anesum, cuminum, adipis. P.H. casei libram, et de virga lauri deradito, eadem addito, et ubi defixerit, lauri folia subtus addito, coques.

Mostbrote mache so: Einen Scheffel Weizenmehl besprengte mit Most. Anis, Kumin, 2 Pfund Fett, 1 Pfund Käse und schabe von einem Lorbeerzweig (Rinde) ab. (das alles) füge hinzu. Und sobald du die Kuchen geformt hast, lege Lorbeerblätter unter, während du bäckst.

Verkneten Sie Mehl mit Schweinschmalz, Ricotta und Most, geben Anis und Kumin dazu und Lorbeerzweig, wenn Sie welche finden. Formen Sie flache kleine Fladen, die sie auf dem Feuer in einer beschichteten Pfanne backen, wobei sie jeden Fladen auf ein oder zwei Lorbeerblätter setzen. Kein Fett dazugeben, so wie man es bei der «Padina» aus der Romagna macht.

Mengenangaben: auf 100 g Mehl 15 g Schweinschmalz und 7 g Ricotta; von Most nehmen Sie soviel, wie Sie für einen weichen Teig brauchen. Das Mehl nimmt nicht immer die gleiche Flüssigkeitsmenge auf. Die durchschnittliche Menge ist wohl in jedem Fall 1 Löffel Most auf 100 g Mehl.

Der Name dieser Speise hat in manchem Gebäck überlebt, das heute noch in verschiedenen Regionen Italiens hergestellt wird, von den lombardischen «mostacci» zu den kalabrischen «mostaccioli», den «mostazzoli» aus Messina, sizilianischen «mostacci» also, zu den apulischen «mostaccioli». In all diesen kleinen Kuchen aber ist der Most, die Zutat, die ihnen den Namen gibt, im Lauf der Jahrhunderte verschwunden. Bei keinem dieser Kekse ist nämlich für die Zubereitung Most vorgesehen!

ANGEMACHTER KRÄUTERKÄSE

(aus Moretum Appendix, Virgiliana)

Quattuor alia, apius, ruta, coriandrum, stalis micas, caseus.

Vier Knoblauchzehen, Petersilie, Rauten, Koriander, Salz und Käse.

Die Zubereitung: In einem Mörser Knoblauch, dann den Käse und schließlich die Kräuter zerstampfen, und zwar so, daß alles gut bindet; die Paste wird mit Olivenöl geschmeidig gemacht, und schließlich kommt noch ein Schuß kräftigen Essigs dazu. Am Ende formen sie aus dem Kräuterkäse eine Halbkugel und stellen sie in den Kühlschrank.

Zu diesem angemachten Käse übt der bäuerliche Held des Kurzepos Moretum einen sorgsam zubereiteten Fladen. Als erstes mahlt er Weizenkörner und Salz. Nachdem er den Teig lange geknetet hat, formt er einen runden Fladen daraus und drückt mit der Hand ein Gittermuster hinein. Schließlich backt er ihn auf dem Herd in heißer Asche.

Diesen Fladen, eine kleine «Padina», können auch wir herstellen; wir backen ihn entweder im Ofen oder ohne Fett in einer beschichteten Pfanne.

KÄSE MIT KRÄUTERN

(Apicius 41)

Moretaria: Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum, pipere, mel, liquamem. Si opus fuerit, acetum addes.

Gewürze für moretum: Minze, Rauten, Koriander, Fenchel (alle frisch), Liebstöckel, Pfeffer, Honig, garum. Falls es nötig ist, gieße Essig dazu.

Sie zerstampfen die angegebenen Kräuter im Mörser, wäzen sie mit Honig, garum und Öl und vermengen alles gut mit dem Käse (der im Rezept, das nur die Gewürze nennt, nicht erwähnt wird). Sie können Frischkäse verwenden, römischen Ricotta zum Beispiel.

Dieser Käse schmeckt auch warm köstlich: Dazu geben Sie ihn etwa 15-20 Minuten in den geheizten Ofen (200 Grad) und servieren ihn mit gebratenen Würsten und gewürzten Oliven.

Die Zusammenstellung von Würsten und gebackenem Käse ist in den Abruzzen weitverbreitet. Es genügt, wenn Sie die Kräuter nur wie eine Hülle auf den Ricotta legen.

OLIVENPASTE ODER «EPITYRUM»

(Cato CXX)

Epityrum album, nigrum, varium sic facito. Ex oleis albis, nigris varietique nucleos elixos. Sic condito. Concidito iosas, addito oleum, acetum, coriandrum, cuminum, feniculum, rutam, mentam. In orculum condito, oleum supra stes. Ita utito.

Grünes, schwarzes oder andersfarbiges epityrum mache so: Aus grünen, schwarzen oder andersfarbigen Oliven nimm die Kerne heraus. So mache sie ein: Zerschneide die Oliven selber, dazu füge Öl, Essig, Koriander, Kumin, Fenchel, Rauten und Minze dazu. Mache sie in einem Tontopf ein; das Öl muß darüber stehen. So verbräuche das epityrum.

Diese Olivenpaste wurde von Griechen und Römern mit Käse zusammen gegessen, daher rührt ihr Name (epityrum = auf Käse). Varro berichtet, daß es sich um ein griechisches Rezept handelt, und auch Columella (Kap. XLIX) überliefert uns ein Rezept und schlägt vor, die Oliven mit Salz, Liebstöckel, Rauten und Fenchel anzumachen. Wenn Sie

diese Olivenpaste zubereiten wollen, verzichten sie besser auf das Salz, da die heute im Handel befindlichen Oliven bereits hinreichend gesalzen sind.

Sie entkernen die Oliven, geben sie in den Mixer, tun Kräuter, Öl und Essig dazu und mixen alles durch.

Heute ist in den Supermärkten unter verschiedenen Namen eine Olivenpaste im Handel; wenn Sie es eilig haben, geben Sie sich ruhig damit zufrieden; wenn Sie Zeit haben, machen Sie sie zu

MELONE ALS VORSPEISE

(Apicius 85)

Pepones et melones: Piper, puleium, mel vel passum, liquamem, acetum. Interdum et silfi accedit.

Wasser- und Honigmelonen: Pfeffer, Poleminze, Honig oder Likörwein, garum, Essig. Manchmal kommt auch Siphion dazu.

Wie die Italiener von heute nämlich die Römer Melonen als Vorspeise; damals wurden sie allerdings mit einer essigsaurigen Kräutersauce angemacht. Ein Versuch lohnt

die Mühe; vielleicht sind Sie beim ersten Mal etwas verblüfft über den ungewöhnlichen Geschmack; aber Sie werden ihn rasch mögen.

FEIN AUFGESCHNITTENE PILZE

(Apicius 315)

Tirosos eorum concisos in patellam novam perfundis, addito pipere, ligustico, modico melle; liqumaine temperabis; oleum modice.

Übergieße deren Stiele, die du in eine neue Auflaufform geschnitten hast, unter Zugabe Pfeffer, Liebstöckel und ein wenig Honig die Schmecke mit garum ab. Dazu ein wenig Öl.

Als intelligenter Gourmet hat Apicius auch ein Rezept für die Stiele der Pilze, deren Kappen gereinigt wurden!

Die Pilzstiele zerschneiden und mit etwas Öl, Pfeffer, Liebstöckel (oder Petersilie) und einem Klacks Honig in einer Pfanne braten. Statt Salz etwas garum nehmen. Natürlich können Sie das Rezept ebenso für den ganzen Pilz verwenden: Der ganze Pilz

schmeckt natürlich besser. Auf dieselbe Weise brieren die Römer auch große weiße braune Wiesenschampignons. Das Rezept aber auch für unsere Blätterpilze und Champignons geeignet.

Gustum de holeribus (AR 176)

(Vorspeise aus Gemüse)

- 5-8 Zwiebeln
0,1 l Wein (Rotwein)
200 g Schweine- oder Rinderleber
200 g Hühnerfleisch
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Salz
1/2 TL Liebstöckel
1 TL Zucker
5 EL Speisestärke

Die Zwiebeln, in Ringe geschnitten, in etwas Öl anschwärmen lassen, den Wein dazugießen. Die Leber und das Hühnerfleisch in Stücke schneiden und zu den Zwiebeln dazugeben. Nach Apicius sollte das Fleisch erst, wenn es gar ist, gewürzt werden. Die Speisestärke muß mit etwas kaltem Wasser angerührt werden, bevor sie eingerührt wird. Danach noch so lange kochen lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist. Man kann dazu gut etwas mustea (S.12) oder Weißbrot reichen.

Nicht für Vegetarier geeignet! Der Begriff «Gemüse» ist bei Apicius etwas großzügiger angewandt.