

Romeinse deegrecepten volgens Cato

Vincent Hunink

De Romein Cato (234-149 v.Chr.) dankt zijn bekendheid vooral aan de gevleugelde uitspraak 'overigens ben ik van mening dat Carthago verwoest moet worden' ('ceterum censeo Carthaginem esse delendam'). Minder bekend is dat van zijn hand een compleet geschrift bewaard is gebleven, *Over de landbouw* (*De agricultura*). Dit is het oudste Latijnse prozawerk dat overgeleverd is.

Tot aan de tijd van Cato was Grieks de taal voor het proza, ook voor de Romeinen. Cato is de eerste die voor dit doel zijn eigen taal inzet. Natuurlijk is dit goed te merken aan zijn taalgebruik: zijn stijl is nog sterk archaisch. Hij schrijft korte, soms lapidaire zinnestelsels, met weinig variatie en veel herhalingen, voortdurende subjectwisselingen en veel opsommingen. Toch doet hij wel degelijk pogingen om zijn taal te stileren.

Niet alleen de taal is archaisch, maar ook de structuur is nog on-klassiek. Cato lijkt soms van de hak op de tak te springen, zonder een duidelijk plan. Vaak blijkt het verband dan associatief. Daarnaast is zijn denken nog sterk object-gebonden: een abstracte gedachte komt nauwelijks voor.

Deze kenmerken worden nog versterkt door het 'boerse' thema. Cato geeft allereerste voorschriften voor het werk op een middelgroot landgoed. Deze nieuwe, agrarische vorm was in Italië toen sterk in opmars, en bracht een zekere specialisatie met zich mee, bijvoorbeeld die van druiven- of olijventeelt. Het voorzien in eigen behoeften bleef echter ook belangrijk. Cato probeert de 'nieuwigheden' een plaats te

geven binnen in de bestaande tradities. Zijn werk, bedoeld voor collega-grondbezitters, heeft daarmee een reactionaire ondertoon.

Als 'hereboer' beziet Cato alles, inclusief de werkkrachten, in termen van nut en geld. Deze hardheid is misschien niet de grootste charme van *Over de landbouw* voor moderne lezers. Het zijn eerder de voor-klassieke stijl, de aarzelende literaire vormgeving, en de boers-simpele stof die nog altijd kunnen aanspreken.

Het nu volgende fragment staat in het midden van het werk. Het bevat enkele recepten voor luxe etenswaren. Deze werden gebruikt op religieuze feestdagen, en waren niet bestemd voor normale consumptie door het personeel. Opmerkelijk is dat sommige vanzelfsprekende elementen van de bereiding geheel onvermeld blijven, zoals de toevoeging van zout.

Maak gekneed brood als volgt. Handen en mengkom goed wassen. Doe meel in de mengkom, doe een beetje water erbij en kneed het mooi door. Zodra je het goed doorkneet hebt, vormen en bakken onder een aarden schotel.

Een offerkoek op de volgende manier maken. Twee *libra*¹ kaas goed raspen boven een mengkom. Zodra je die goed geraspt hebt, doe dan een *libra* zacht tarwemeel, of, als je hem lichter wilt, alleen een half *libra* tarwemeel erbij. Meng dit goed met de kaas. Doe één ei erbij en meng het goed. Maak hieruit een brood, leg er bladeren onder, en bak het zachtjes in een hete oven onder een aarden schotel.

Een kaastaart als volgt maken. <Men neme> 2 *libra* zacht tarwemeel voor de bodem; voor de deegrepen 4 *libra* meel en 2 *libra* eersteklas griesmeel. Giet het griesmeel uit in water.

'Zodra het goed week is, doe het dan in een schone mengkom en laat het goed drogen. Vervolgens met de handen kneden. Zodra het goed doorkneet is, 4 *libra* meel geleidelijk erbij doen. Maak uit deze twee bestanddelen de deegrepen. Leg ze in een mand te drogen. Zodra ze droog zijn, leg ze dan netjes op elkaar. Wanneer je de afzonderlijke deegrepen maakt, na het kneden met een met olie ingesmeerde doek aanraken, rondom bestrijken en invetten. Zodra de deegrepen klaar zijn, de haard waarop je gaat bakken goed heet maken, en ook de aarden schotel. Hierna de 2 *libra* meel nat maken en doorkneden. Maak hiervan een dunne bodem.

Doe 14 *libra* schapekaas (geen zure, maar goed verse!) in water, en laat die daar weken.

Ververs het water driemaal. Haal hem eruit en droog hem goed met je handen, stukje voor stukje. Leg hem goed droog in een mengkom. Zodra je alle kaas goed gedroogd hebt, in een schone mengkom met je handen doorkneden en zo klein mogelijk maken. Neem vervolgens een schone meelzeef, en maak dat de kaas door de zeef in de mengkom komt. Doe hierna 4 1/2 *libra* goede honing erbij. Meng dit goed met de kaas. Zet hierna op een schone plank die 1 voet breed is, de opstaande rand.² Leg ingevette laurierbladeren onderop en vorm de kaastaart: leg eerst losse deegrepen over de hele bodem; bedek de deegrepen vervolgens met wat in de mengkom zit, doe daar weer deegrepen los op, en bedek die eveneens, net zolang totdat je alle kaas met honing opgemaakt hebt; doe op de bovenkant losse deegrepen. Vouw hierna de bodem dicht en maak het netjes af. Breng de haard op temperatuur en zet de kaastaart erop. Dek hem af met de hete, aarden schotel en bedek die bovenop en rondom met hete kooltjes. Let op dat je hem goed en in alle rust gaar bakt. Maak open om na te kijken, twee of drie keer. Zodra hij gaar gebakken is, eruit halen en met honing insmeren. Dit zal een kaastaart van een halve schepel zijn.

Een *kronkel* als volgt maken. Zoveel je wilt in de juiste verhouding precies zo maken als de kaastaart, alleen op een andere manier vormen. Bedek op de bodem de deegrepen goed met de honing. Maak ze dan net alsof je een touw draait. Leg ze zo op de bodem, en vul het goed dicht op met eenvoudige <deegslierten>. De rest helemaal alsof je een kaastaart maakt maken en bakken.

Een wentelaar als volgt maken. Wat betreft rand, deegrepen en kaas op dezelfde manier maken als de kaastaart, maar zonder honing, en dan bakken.

Bollen als volgt maken. Meng de kaas met het

griesmeel op dezelfde manier. Maak daarvan <bolletjes> zo groot als je ze wilt maken. Doe vet in een bronzen ketel. Bak ze los of per twee, en keer ze dikwijls om met twee spanen. Als ze gebakken zijn, eruit halen. Deze met honing insmeren, papaver erop strooien en zo opdienen.

Een *gieteling* op dezelfde manier maken als bollen, behalve dat men een holle kom met een gat erin moet hebben. Dompel hem zo in het hete vet en maak hem keurig als een kronkel. Met twee spanen omkeren en bijeen houden. Besmeer hem en laat hem bruin worden, maar niet te heet. Dit met honing of honingwijn opdienen.

Kaaspudding als de kaastaart. Doe er dezelfde dingen in als in de kaastaart. Meng dit in een trog, doe dit in een aarden vorm, en laat die zakken in een bronzen kookpot vol heet water. Zo koken op het vuur. Als hij gaar is, de vorm stukslaan. Zo opdienen.

Een *bollentaart* als volgt maken: zoals de kronkel, behalve dat je hem als volgt moet vormen. Maak van de deegrepen, kaas en honing bollen van een vuist dikte. Zet ze op de bodem, dicht open. Op dezelfde manier opbouwen als de kronkel, en eveneens bakken.

Een offer voor de runderen, zodat ze gezond blijven, als volgt brengen. Aan Mars Silvanus³ in het bos bij daglicht voor elk afzonderlijk rund een offer brengen: 3 *libra* tweekoren, 41/2 *libra* spek, 4 1/2 *libra* vlees, 3 *sextarius* wijn. '<Bid>: dat het is toegestaan dit in één pot te stoppen, dat het eveneens is toegestaan de wijn in één kom te stoppen.' Het is toegestaan dat deze offerhandeling wordt verricht door een slaaf of een vrije. Zodra de offerhandeling verricht is, meteen ter plekke opeten. Een vrouw mag bij deze offerhandeling niet aanwezig zijn, en ook niet zien hoe die verricht wordt. Het is toegestaan dit offer, als je wilt, ieder jaar te offeren.

Een *zoetelingetje* als volgt maken. Meng 1/2 *libra* meel samen met 2 1/2 *libra* kaas, als voor een offerkoek, en 1/4 *libra* honing en 1 ei. Vet een aarden schaal in met olie. Zodra je alles goed vermengd hebt, in de schaal doen. Dek de schaal af met een deksel. Let op dat je hem goed doorbakt in het midden, waar hij het hoogst is. Zodra hij gaar is, de schaal weghalen, met honing insmeren, papaver erop strooien. Even onder de deksel zetten, daarna eruit halen. Dien hem zo op met schaal en lepeltjes.

Punische brij als volgt koken⁴. Doe een *libra* griesmeel in water, maak dat het goed week wordt. Giet dit in een schone trog, daarbij 3 *libra* verse kaas, 1/2 *libra* honing en 1 ei. Meng alles goed samen. Gooi dit in een nieuwe pot

Tarwepap als volgt maken. 1/2 *libra* schone tarwe moet men in een een schone mengkom doen, goed wassen, het kaf goed loswrijven, en goed spoelen. Daarna in een pot doen met schoon water en koken. Zodra hij gekookt is, voege men geleidelijk melk toe, net zo lang tot dat een dikke brij is ontstaan.

NOTEN

1. Romeins pond, 327 gram.
2. Bedoeld is: de bodem. De uitstekende randen hiervan worden even later om de vulling heen gevouwen en vormen zo de korst.
3. Mars in de hoedanigheid van een bosgod. Het is echter ook mogelijk dat twee verschillende goden be-

doeld zijn. In de zin volgend op '<Bid>...' gaat het om een rituele formule die moet worden uitgesproken. De in het recept genoemde sextarius is een inhoudsmaat (54 cl.).

4. Over het kookproces zegt Cato niets; uit een andere bron blijkt dat de ingrediënten in kokend water moeten worden gedaan. Brij was in de vroege Republiek, toen men nog geen brood kende, het gewone voedsel. De hier beschreven soort brij is kennelijk van de Romeinse aartsvijand Carthago overgenomen.

BIBLIOGRAFISCHE AANTEKENING

Vertaald is hier Cato, *Over de landbouw*, c. LXXXIII-XCV. Het betreft een gedeelte uit een integrale Nederlandse vertaling, die begin 1996 zal verschijnen bij uitgeverij Athenaeum-Polak & Van Gennep te Amsterdam, onder de titel *Goed boeren*.



Scheepslanding (loden anker, amfoor en kommen van aardewerk) van een gezonken schip, ca. 300 v.Cbr. (Allard Pierson Museum, Amsterdam). Zie *Klassieke Agenda*, pagina 247.