

DIE RÖMISCHE KÜCHE: VON REIZ UND NUTZEN DES THEMAS

G. E. THÜRY



Abb. 1 Vorbereitungen zum Gastmahl: Blumenschmuck wird beschafft; und Zutaten werden in den Kochkessel geschüttet. Meleager-Sarkophag, 2. Jh. n. Chr. Antikenmuseum Basel und Sammlung Ludwig.

Um die Zukunft der Bildung kann man sich heute berechnete Sorgen machen. Das, was sich „historische Bildung“ nennen ließe, ist da keine Ausnahme. Aber es gibt doch auch einen Trost. Sieht man sich in der aktuellen Bildungsszene um, so ist überdeutlich, dass Archäologie und Geschichte eine überwältigende Menge von Menschen faszinieren. Ein gewaltiges Angebot an Ausstellungen zu archäologisch-historischen Themen, an Museen und Archäologischen Parks, an einschlägigen Veranstaltungen, Filmen und Druckveröffentlichungen findet Interessenten und konkurriert um Publikumsrekorde. Dabei nähert sich dieses Publikum von heute nicht nur durch Sehen, Hören und Lesen der Vergangenheit, sondern es möchte immer häufiger auch selbst in die Kleidung der Menschen von früher schlüpfen und ihre alltäglichen Handlungen, ihr alltägliches Leben nachvollziehen.

In den vergangenen 40 Jahren hat sich diese Zugangsweise zur Vergangenheit zu einem Massenphänomen entwickelt. Eine ständig wachsende Zahl von Vereinen wirbt um Mitglieder, die sich in ihrer Freizeit etwa in Landsknecht des Zweiten Weltkriegs, Landsknechte, Ritter oder römische Legionäre verwandeln. Diese sogenannte Lebendige Geschichte ist zum üblichen Bestandteil archäologisch-historischer Festveranstaltungen geworden. So gibt es auch kein großes Römerfest mehr, das ohne mehr oder weniger verwegene Mannsbilder in römischer Uniform oder nachempfundene Amphitheater- oder Zirkusszene auskäme.

Keine Frage: Dieses Inszenieren von Geschichte hat einen großen Reiz; und wenn es seriös betrieben wird, kann es auch der Wissenschaft neue Erkenntnisse vermitteln. Der Reiz besteht darin, Eindrücke von und Erfahrungen mit dem Leben der Vergangenheit zu sammeln, wie sie eben nur möglich sind, wenn man historische Kleidung trägt, mit historischen Geräten ausgerüstet ist und sich unter anderen Personen befindet, die ebenso gekleidet und ausgerüstet sind. Was es für ein Gefühl ist, beispielsweise beifrei eine römische *tunica* zu tragen, das lässt sich nicht lesen oder sehen, das lässt sich nur erleben. Wie es ist, in Schlachtrunde auszurücken und eine Salve von Geschossen zu werfen, das lässt sich ebenso wenig nur einfach schildern oder zeigen. Und was den Nutzen für die Wissenschaft betrifft: für sie fallen dabei dann neue Erkenntnisse ab, wenn man etwa Objekte der Vergangenheit exakt rekonstruiert und im Experiment erforscht, wie man sie handhabt und welche Eigenschaften sie haben. So wissen wir nur durch sogenannte archäologische Experimente, welche Durchschlagskraft zum Beispiel römische Geschosse oder welche Lebensdauer die Nägel auf römischen Schuhsohlen hatten.



Das Problem ist bei alledem nur, dass die Teilnehmer historischer Kostümfeste durch ihr Aussehen und Handeln zwar ein Bild der Vergangenheit vermitteln, das dann womöglich auch als wahrheitsgetreu verstanden wird; aber Mängel des Forschungsstandes, unzureichendes Wissen oder großzügiger Umgang mit Fakten führen nur allzu oft zu mitunter grotesken Fehlern dieses Bildes. Eine bedenkliche Verzerrung der historischen Verhältnisse ist zum Beispiel, dass eine entschiedene Vorliebe der Anhänger der Lebendigen Geschichte für Militär und für Kampfsport diese Seiten des römischen Lebens überbetont und so dazu beiträgt, dass ein uraltes und in der Forschung inzwischen fast überwundenes Vorurteil gegenüber den Römern weiter fortlebt: das Vorurteil nämlich, „der“ Römer sei ein martialischer, ein unmusischer Mensch gewesen, dessen Hauptbeschäftigung in Kampf und Gewalt bestanden habe. Wie alle Vorurteile, ist das falsch und versperrt den Zugang zu wirklichem Verständnis.

RÖMISCHES KOCHEN: EINE MODE

Bedenklich wird es aber oft auch, wenn Aktivisten der Lebendigen Geschichte ein anderes ihrer Lieblingsthemen in Angriff nehmen: nämlich wenn sie zum Kochlöffel greifen, um so zu backen, zu kochen und zu essen wie beispielsweise die alten Römer. Dieses „römische Kochen“ ist – nach einer langen Zeit der Skepsis gegenüber der Nachkochbarkeit antiker Gerichte und nach bescheidenen Anfängen um die Mitte des vergangenen Jhs. – inzwischen zu einer wahren Mode geworden. Nicht nur, dass es zum Programm von Festen in Archäologischen Parks, Museen und Schulen gehört. Viel mehr als das: Spezielle Produkte römischer Küche kann man heute schon im Versandhandel erwerben; Gasthäuser, Cateringdienste und selbst ein bayerischer Ausflugsdampfer kochen nach erhaltenen antiken Rezepten; der Komponist Jan Novák hat einige davon sogar vertont; es gibt allenthalben Ausstellungen, Vorträge, Kurse und Lehrveranstaltungen zum Thema. Auch die Zahl der Bücher und Filme, die sich damit beschäftigen, wächst ständig und hat längst die Hundert überschritten; und die Zahl der einschlägigen Einträge im Internet ist inzwischen sechsstellig.¹

Um aber auf dem Gebiet der antiken römischen Küche gut und erfolgreich zu sein, bedarf es einiger Vorkenntnisse; und das heißt: Es bedarf einer zumindest gewissen Schulung oder eines sorgfältigen eigenen Einarbeitens. Daher ist beim Kochen und Essen nach Römerart die Gefahr besonders groß, dass es sich nur um reinen Klamauk und nicht um eine halbwegs

authentische Rekonstruktion der antiken Realität handelt. Tatsächlich wird denn auch vieles als antike „römische Küche“ bezeichnet und angeboten, was in Wirklichkeit wenig oder nichts damit zu tun hat. Die Gründe dafür sind verschieden: Unkenntnis gehört dazu; ein unbesorgt-unwissenschaftlicher Umgang mit den Fakten und dem Recherchieren; das selbstherrliche Kreieren von Produktvarianten, bei denen das Originalrezept nur als Vorlage für freie „Variationen eines Themas“ gedient hat; und die Verwendung der Bezeichnung „römisch“ aus bloßem Marketinginteresse. Von den Blüten, die dieses Unwesen treibt, sei hier nur das Beispiel eines neueren deutschen Schulbuchs erwähnt, das den Kindern – zur Auflockerung des Geschichtsunterrichts – ein Rezept für einen angeblich römischen Cocktail mit Grapefruitsaft und mit einer am Rand klemmenden Zitronenscheibe empfiehlt. *„Dieses würzige Getränk“*, heißt es dazu, *„durfte bei keiner römischen Abendgesellschaft fehlen“*.² Tatsache ist aber, dass es in Rom weder dieses Getränk gab; noch überhaupt die Grapefruit; noch – soweit uns bekannt ist – Cocktails mit Zitronenscheiben am Rand.

Da also ernsthaftes römisches Kochen bestimmte Kenntnisse voraussetzt und da in so vielen Fällen Ergebnisse angeboten und Behauptungen gewagt werden, die einer Überprüfung nicht standhalten, scheint eine Einführung in Grundlagen der römischen Küche nützlich. Die Mühe, die es machen mag, sich Grundkenntnisse zu erwerben und römische Gerichte möglichst authentisch zuzubereiten, sollte die Freude des Kochens und Essens nicht mindern.

Zu erproben, wie das Ergebnis seriös betriebener küchengeschichtlicher Experimente ausfällt, hat einen Hauch von Abenteuer an sich. Es ist ja faszinierend, dass uns eine große Zahl erhaltener antiker Koch- und Backrezepte in die Lage versetzt, zu schmecken und zugleich zu riechen, was einst die Römer gerochen und geschmeckt haben. Die Erzeugnisse ihrer Köche und Bäcker waren zwar (von nicht mehr genießbaren Speisefunden abgesehen) Augenblicksgebilde; wir können sie aber durch Befolgen der Rezepte wieder zum Leben erwecken.

Diese Wiederbelebung der römischen Küche ist nicht nur historisch interessant. Sie lohnt die Mühe auch kulinarisch. Allerdings: die Küche, die wir so kennenlernen, wirkt entschieden fremd auf uns. Aber Interesse an kulinarischer Exotik liegt ja im Trend der Zeit; und die Erkenntnis der Fremdheit bedeutet eine gar nicht unwichtige Erfahrung. Gewiss ist sich der Kenner der Geschichte manchmal viel zu sicher, „seine“ Antike gut zu kennen. Wir sollten uns hier dankbar verunsichern lassen und besser in den Blick bekommen, dass uns das Altertum nicht nur sehr nah, sondern zugleich doch auch sehr fremd ist.



Wenn wir uns auf die römische Küche einlassen wollen, dann müssen wir sie also in ihrer Fremdartigkeit akzeptieren und dürfen nicht etwa beginnen – wie das manche tun – aus den erhaltenen Rezepten die uns exotisch scheinenden Details zu streichen oder ungewohnte Zutaten durch gewohnte zu ersetzen. Das Ergebnis dieser Zensur wären angeblich antike, aber ihres wahren Charakters beraubte Gerichte.

RÖMISCHE KÜCHE: EIN LOHNENDES THEMA?

Alexis Soyer (Abb. 2), einer der renommiertesten Köche seiner Zeit, hat 1853 ein umfangreiches und bis heute interessantes Buch über antike Ernährung veröffentlicht. Er leitet es mit den Sätzen ein: *„Dank der Eindrücke, die wir als Schuljungen gewinnen, präsentieren sich Rom und Athen unserer Vorstellung stets unter Waffenlärm, Siegesgebrüll oder dem Geschrei von Plebejern, die den Volkstribunen umdrängen ... Doch – schließlich können weder Heroen noch Soldaten noch das Volk stets nur auf dem Kriegspfad sein; sie können nicht ständig den Dolch gezogen haben wegen irgendeiner Open-air-Wahl; der Applaus für einen geschickten und mutigen Tierkampf währt nicht ewig; Gefangene mag man, zum Vergnügen, in der Arena erstechen, doch nur eine Weile lang. Davon unabhängig gibt es noch das Heim, die Häuslichkeit, die Prosa des Lebens, wenn Sie so wollen; nein, lassen Sie uns gleich sagen: es gibt auch die Beschäftigung damit, sich am Leben zu erhalten – also die Beschäftigung mit Essen und Trinken.“*³

Kein Zweifel, dass Soyers Plädoyer für ein nicht zu einseitiges Bild der Vergangenheit berechtigt ist. Kein Zweifel freilich auch, dass sich die Einseitigkeit, die er angreift, nicht allein dadurch beheben ließe, dass man den Themenkatalog historischer Betrachtung um den Gegenstand der Ernährungsgeschichte erweitert. Das häusliche Leben einer Zeit (Soyers *Prosa des Lebens*) lässt sich ja nicht nur auf Essen und Trinken reduzieren; vieles Weitere, wie etwa Wohnung oder Kleidung, aber auch Liebe oder Kindererziehung kommt hinzu. Andere Seiten der Vergangenheit gehören dagegen weder speziell in die Kategorie des öffentlichen noch in die des privaten Lebens; so zum Beispiel der Stoff der Mentalitäts-, der Religions- oder der Kunstgeschichte.

Alle solchen Teilfelder der historischen Betrachtung sind in gleicher Weise wichtig. Wollen wir einer wirklichen Kenntnis der Menschen und der Lebensbedingungen der Vergangenheit näherkommen, darf kein Teilgebiet vernachlässigt werden. Wir brauchen eine möglichst kompromisslose Erfas-



Abb. 2 Alexis Soyer (1810–1858). Frontispiz seines Buches *Pantropheon* (London 1853).



sung aller nur recherchierbaren Informationen.⁴ Sie ist nicht nur um dieser Details willen nötig, sondern schon deshalb, damit wir die Aussage der erhaltenen Quellen (wie beispielsweise den Gedankengang eines antiken Dichters) verstehen können. Wir brauchen ein uneingeschränktes Blickfeld aber auch deshalb, weil die Phänomene der verschiedenen Teilgebiete der Geschichte mit vielerlei Fäden und oft zunächst kaum sichtbaren Verbindungen miteinander verknüpft sind. So lässt sich kein historisches Thema isoliert betrachten.

Um das aber mit einem Beispiel aus der Ernährungsgeschichte zu illustrieren: Dass im ältesten Rom allgemein Brei, aber in der gehobenen Küche der Spätzeit gelegentlich Papageien mit Dattelsauce gegessen wurden, hat seine Gründe im Verlauf der politischen Geschichte.⁵ Sie ließ aus der bescheidenen Bauernsiedlung, die Rom einst war, ein Weltreich mit einer Oberschicht hervorgehen, die sich auch Luxus leisten konnte und wollte. Oder noch ein zweites Beispiel: Aus hauptsächlich geistesgeschichtlichen Zusammenhängen erklärt sich das Phänomen, dass die entwickelte römische Küchenkultur auf die heftige Opposition von Moralisten stieß, die das Ideal eines möglichst anspruchslosen Lebens predigten. In ihren Augen gehörten schon gekühlte Getränke oder Spargelzucht zu den Verirrungen einer dekadenten Zeit.⁶ Ein gerechtes Urteil über die römische Küche kann man von ihnen also nicht erwarten. Tatsächlich warfen ihr diese Zeit- und Gesellschaftskritiker eine bereits exzesshafte kulinarische Raffinesse vor – was trotz der erwähnten Papageien in Dattelsauce keine zutreffende Charakteristik war.

Die Übertreibungen dieser antiken Moralisten hat die frühere altertumswissenschaftliche Forschung für bare Münze genommen. Inzwischen hat sie den Fehler zwar längst erkannt. Aber der Glaube an die unübertrefflichen römischen Orgien ist zum vermeintlichen Bildungsgut geworden – zu einem Klischee, das geradezu unverwüstlich scheint. Bis heute halten ja die Medien und die Werbestrategen mancher Museen daran fest, dass – wie es vor Jahren in einer Küchenzeitschrift hieß – „*römische Orgien die besten*“ gewesen seien.⁷ Was solche Äußerungen inspiriert, ist freilich nicht historische Erkenntnis oder moralische Entrüstung, sondern die Hoffnung auf die Orgie als Publikumsmagneten.

Die Kritik römischer Intellektueller an Konsumdenken und kulinarischer Genusssucht ist aber – bei aller Übertreibung in der Diagnose damaliger Zustände – ein zeitloser Beitrag zur Frage, wie man ein Leben gestalten soll. Sie passt insofern noch auf unser eigenes Jahrhundert. Überhaupt ist es ja so, dass die Intellektuellen der Antike – wenn wir gewissermaßen anhören,

was sie uns in ihren Büchern zu sagen haben und dabei auch entsprechend mitdenken – einen Dialog über die Fragen des Lebens mit uns führen. Darin liegt ein Teil der Bedeutung, die das Altertum für uns hat.

Beim Thema des Kochens wird der Nutzen der Beschäftigung mit der Antike freilich – sozusagen – ganz handfest; denn hier haben sich viele Anregungen erhalten, die sich in kulinarische Freude umsetzen lassen.

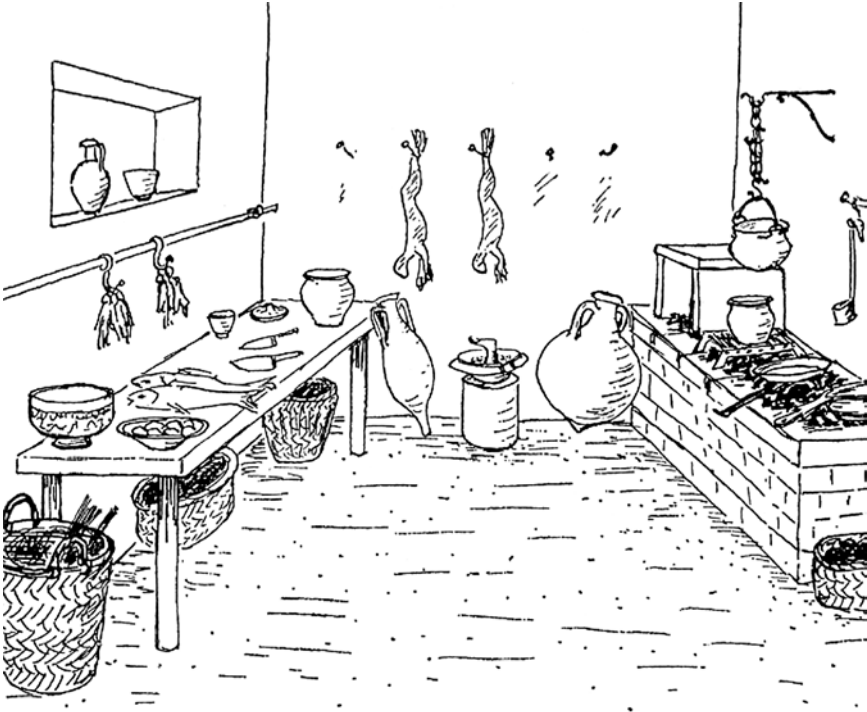


Abb. 3 Römische Küche in Augusta Raurica-Augst (Kanton Baselland). Rekonstruktion Elisabeth Schmid.