

Das römische Kochbuch des Apicius

De re coquinaria



Titelbild der Ausgabe von Dr. Martin Leister, 1709

Das Apicius Kochbuch (*De re coquinaria*) ist eines der ältesten überlieferten Kochbücher der Welt. Die einzige Fassung, die noch vorhanden ist, stammt aus einer Nachbearbeitung aus dem 3. oder 4. Jahrhundert n. Chr.. Und es sprechen verschiedene Tatsachen dafür, dass dieses Kochbuch nicht aus einem Guss, sondern immer wieder von verschiedenen Autoren bearbeitet und ergänzt wurde und sogar verschiedene Quellen vorhanden waren. Es gilt als erwiesen, dass Marcus Gavius Apicius selber Rezepte in schriftlicher Form veröffentlicht hat. Ob diese Rezept Grundlage für das Kochbuch "*De re coquinaria*" ist nicht sicher. Möglicherweise wurde diese uns vorliegende Fassung nur ihm zuehren mit seinem Namen versehen.

In römischen Überlieferungen werden sogar drei Männer diese Namens genannt. Möglich ist, dass es sich um Marcus Calius Apicius gehandelt hat. Er lebte zur Zeit des römischen Kaisers Tiberius Caesar Augustus (* 16. November 42 v. Chr. , † 16. März 37 n. Chr.).

Seneca (* etwa im Jahre 1; † 65 n. Chr.), ein römischer Philosoph, Dramatiker und Staatsmann, berichtet über ihn als ein Lehrer der Kochkunst:

"...die Wissenschaft der Kochkunst zu seinem Berufe machte und mit diesem seinen Wissenfach dem Zeitgeist seinen Stempel aufdrückte"

Weiter berichtet Seneca von seinem Tode:

"Nachdem er sich mit Schulden überladen sah, verschaffte er sich notgedrungen zum erstenmal Einsicht in den Stand seines Haushaltes: Die rechnung ergab, dass ihm zehn Millionen Sesterzien übrig bleiben würden; es kam ihm vor, als sei ihm nur mehr ein bettelarmes Dasein beschieden... und so machte er seinem Leben mit Gift ein Ende."

Vor seinem Tod veranstaltete er noch ein großes Prunkmahl, um sich dann aus Angst vor dem Hungertod zu vergiften.

Fakt ist auf jeden Fall, dass diese Buch Vorbild für viele andere Kochbücher gleicher Gattung war, und es der Nachwelt ein Einblick in die Küche der römischen Zeit gibt, wie kein anderes.

Um die Entstehung der jetzigen Ausgabe besser nachzuvollziehen, um somit auch ein authentisches Bild der damaligen römischen Küche zu bekommen schreibt Edward Brandt (ein Schüler Vollmers) über die Entstehung der jetzigen Ausgabe:

Nach Edward Brandt, einem Schüler Gollmers, wird sich die Entstehung wie folgt abgespielt haben:

Gegen Ende des vierten Jahrhunderts unserer Zeitrechnung faßte jemand den Entschluß, aus dem berühmten Kochbuch des Apicius, dessen Rezepte nur der feinen Herrschaftsküche zugute kamen, ein brauchbares, allen Bedürfnissen entgegenkommendes Handbuch zu machen.

Um diesen Zweck zu erreichen, machte er Auszüge aus dem Apicius-Buch, aus einem bäuerlichen Handbuche, und, da ihm dies noch nicht genügte, machte er sich noch an ein medizinisches Werk.

Mit diesen verschiedenartigen Auszügen erreichte er folgendes:

1. Reiche Vorschriften, nach denen Prunkmahle für die fürstliche Tafel angerichtet werden konnten.
2. Zahlreiche einfachere Vorschriften zur Alltagskost für Bürger und Bauer.
3. Vorschriften über die Bereitung von Getränken und das Konservieren von Nahrungsmitteln, ähnlich denen, wie sie heute bei uns von Frauen-Zeitschriften veröffentlicht werden.
4. Vorschriften über Krankenkost und alle möglichen Hausmittelchen.
5. Rezepte, die nach berühmten Schlemmern, Kochkünstlern, Kaisern usw. benannt waren. Dies sollte ihm wohl den Anstrich eines «Kochkunst-Buches» geben.

Wer nun dieser Bearbeiter war, konnte niemals festgestellt werden. Brandt skizziert seine Persönlichkeit wie folgt:

1. Er war nicht literarisch gebildet. Seine Sprache war das Volkslatein.
2. Auch seine Kenntnis der griechischen Sprache reichte nicht in höhere literarische Gebiete.
3. Er verstand auch nichts von der Kochkunst, wie aus der Verwechslung der Muschel mit der Artischocke hervorgeht.
4. Die vielfachen Wiederholungen und die Verweise ohne Bezug zeigen, daß ihm auch der nötige Überblick über die Materie abging.
5. Seine Kenntnis ärztlicher Schriften und sein Eifer für diätetische Vorschriften lassen vermuten, daß er Arzt gewesen ist.

Der Bearbeiter der uns jetzt vorliegenden Fassung wird sich (nach Brandt) wahrscheinlich auf eine ältere Ausgabe des Apicius gestützt haben, also nicht auf die beiden ihm zugeschriebenen Urschriften. Wir haben es daher bei dem uns vorliegenden, so berühmten Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit in Wirklichkeit mit einem stark veränderten Inhalt zu tun, dessen Quellen seit Jahrhunderten sprudelten.

Der Hauptteil der wirklichen Kochvorschriften aber darf doch auf Apicius zurückgeführt werden.

Den ersten nachweisbaren Bericht findet sich erst im 15. Jahrhundert, als Papst Nikolaus V. Enoch von Ascoli nach Deutschland schickte um dort nach alten Manuskripten zu suchen um diese nach Rom zu bringen.

Enoch von Ascoli wußte Anhand einer im Jahre 1417 erstellten Liste, das im Kloster von Fulda eine Apiciushandschrift aus dem 9. Jahrhundert vorhanden war, welche er nach Rom brachte. Dies ist die älteste Schrift über das Kochbuch des Apicius was bisher entdeckt wurde.