

Frühzeit - Griechenland, Rom, Arabien

Griechische Frühzeit:

Die bedeutendste Quelle zum Thema Kochen und Essen im alten Griechenland ist „Das Gelehrtenmahl“ (Deipnosophistai) von **Athenaios** [6], der aus Naukratis in Ägypten stammte und um 200 n.Chr. lebte. In diesem umfangreichen Werk, das 1514 bei Aldus Manutius und Andreas Soceri in Venedig erstmals gedruckt worden ist, werden hunderte Autoren mehr oder weniger präzise belegt zitiert. Gegliedert ist das Werk in folgende 15 Bücher:

Buch 1: Literatur über Lebensmittel, Speisen und Getränke bei Homer sowie Wein

Buch 2, 3: Hors d'oeuvres und Brot

Buch 4: Organisation von Essen und Musik

Buch 5: Darbietungen von Essen und Luxus

Buch 6: Schmarotzer und Schmeichelei

Buch 7, 8: Fische

Buch 9: Fleisch und Geflügel

Buch 10: Völlerei, Wein

Buch 11: Becher

Buch 12: Gesellschaftliches Verhalten

Buch 13: Liebe und Frauen

Buch 14: Musik, Nachtsche

Buch 15: Kränze und Parfums

Ein Werk über sizilianische Kochkunst (5.Jh.v.Chr.) von Mithaikos aus Syrakus wird von Plato (429-347 v.Chr.) und Athenaios erwähnt, überliefert sind nur 6 Rezepte.

Das berühmte **Kochbuch des Arcestratos von Gela** (aus Syrakus in Sizilien) wird von Athenaios erwähnt. Es bestand die einheitliche Meinung, daß die berühmtesten Köche aus Sizilien stammten, das als bedeutendste griechische Kolonie Klein-Griechenland genannt wurde. Im Mittelalter wurden 60 Gedichtfragmente von Arcestratos (Hedypatheia = Gutessen, Wohlleben) entdeckt: es werden wenig Gewürze und viel Fisch (opso; Thunfisch, kleine Ährenfische, Seepapagei, Geißbrasse, Meeräsche, Aale) verwendet, insgesamt scheint ein natürlicher Geschmack angestrebt worden zu sein. Fisch wird bisweilen mit Käse (Frischkäse?) zubereitet. Epikur soll seine Philosophie auf die Hedypatheia aufgebaut haben. Arcestratos soll weniger ein Koch als ein reisender Gastronom gewesen sein, der seine Erfahrungen und Erlebnisse in einer Spruchdichtung niederlegte (Vergleich mit Brillat-Savarin). Der Herkunft der LM wird größte Bedeutung zugemessen.

In Sybaris konnten neue Gerichte für ein Jahr lang patentiert werden.

Papyrusreste aus dem 3. und 4. Jh. N.Chr. in gr. Sprache – 7 Rezepte (Heidelberg UB)

Iatrokles „Die Brotherstellung“, „Über Kuchen“

„Kochbuch“ des Herakleides von Syrakus von Athenaios 2mal zitiert.

Der griechische Hofarzt Mark Aurels, Galen (131-201) veröffentlichte in „Die Kräfte der Nahrungsmittel“ die seit dem 5. Jh. v.Chr. geltende Lehrmeinung von den vier Elementen Feuer, Wasser, Luft, Erde, denen als Qualitäten Wärme, Feuchtigkeit, Trockenheit und Kälte zugeordnet wurden. Die Temperamente entstehen durch Mischung dieser Qualitäten, die in den Körpersäften schwarze, gelbe Galle, kalter Schleim und Blut sich widerspiegeln. Aufgabe der Köche wäre es, die in den LM vorhandenen Kräfte so zu kombinieren, daß sie das Temperament des jeweiligen Menschen ausbalancieren.

Römische Frühzeit:

Ennius: Hedyphagetica

Fragmentarisch erhaltene Nachbildung des Werkes von Archestratos von Gela.

Marcus Gaius Apicius „apicii libri decem qui dicuntur de re coquinaria“

Autor:

Mehrere Personen namens Apicius kommen in Frage. Marcus Gaius Apicius soll lt. Plinius ein großer Gourmand und Prasser gewesen sein. Das Buch wird ihm zugeschrieben. Bearbeiter des Buches soll ein Mann des 4. Jh. gewesen, sein der sich mit medizinischen und Diät-Fragen beschäftigt hat.

Buchgeschichte:

300 der 478 vorliegenden Rezepte entstammen lt. Brandt zwei vermuteten ursprünglichen Werken des Apicius, einem allgemeinen Kochbuch und einem Saucen-Kochbuch. Die anderen Rezepte kommen aus einem verlorenen Buch über die Landwirtschaft von Apuleius und diversen anderen Diätkochbüchern und landwirtschaftlichen Traktaten, die zum Teil in Griechisch verfaßt waren. In der vorliegenden Form wurde de re coquinaria vmtl. erst gegen Ende des 4. Jahrhunderts zusammengestellt. Viele Bearbeiter, Erweiterungen, Umarbeitungen, Verkürzungen, sprachliche Verzerrungen (Volkslatein), Wiederholungen, Verweise ohne Bezug, Einbau ärztlicher Ratschläge usw.

Im 1. Jh. waren nach Seneca und Plinius die Lehren des Apicius sehr populär, obgleich nicht direkt von einem Kochbuch des Apicius berichtet wird.

Vinidarius hat im 8.Jh. nach einer verschollenen Urschrift aus dem 5.Jh. Exzerpte angefertigt - „Apici Excerpta A Vinidario Vir Inlustri“. Nur 5 Rezepte sind quasi ident, und auch die relativ seltenen Übereinstimmungen zwischen Exzerpten und vorliegendem Text lassen darauf schließen, daß große Teile des ursprünglichen Textkorpus verlorengegangen sind.

Papst Nikolaus V. (Enoch von Ascoli) schickte im 15.Jh. nach Deutschland, um dort nach alten Mansukripten zu suchen und nach Rom zu bringen. Im Kloster von Fulda fand man eine Apicius-Handschrift aus dem 9.Jh., nahm sie mit und ließ sie mehrmals kopieren (13 heute noch erhalten, 3 in der Vaticana). 1503 erstmals gedruckt in Venedig. Von äußerst großem, kaum zu überschätzendem Einfluß auf die gesamte europäische Kochkunst und Kochbuchliteratur bis weit ins 18. Jh.

Inhalt:

10 Bücher mit folgenden Titeln:

1. Epimeles / Der sparsame Wirtschaftler: Konservierungsmethoden, Saucen
2. Sarcoptes / Gehacktes: Frikadellen, Würste
3. Cepuros / Der Gärtner: Gemüse von Artischocken bis zu Spargel
4. Pandecter / Verschiedenes: Sülze, Aufläufe, Frikassee, Gerstengrütze, Vorspeise

5. Ospreo / Hülsenfrüchte: Brei, Linsen, erbsen, Bohnentopf, Hornklee, Kichererbsen etc.
6. Aeropetes / Geflügel: Strauß, Kranich, Ente, Drosseln, Pfau, Fasan, Flamingo, Gans, Hähnchen etc.
7. Polyteles / Der Gourmet: Prunkgerichte, Schlemmereien – Gebärmutter von Jungsäuen, Euter, Feigenleber, Braten, Grillgewürze Schinken, Schnecken, Eier, Trüffel etc.
8. Tetrapus / Der Vierfüßler: Wildschwein, Hirsch, Reh, Wildschaf, Rind- und Kalbfleisch, Spanferkel, Lamm, Hase, Haselmäuse
9. Thalassa / Das Meer: Languste, Zitterrochen, Titntenfisch, Polyp, Austern, Seeigel, Miesmuscheln, Thunfisch
10. Haleius / Die Fischerei: Verschiedene Fische, Muräne, Aal