

(/)

🏠 (/) > Mad og drikke (<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke>)

> Bøger (<http://www.historie-online.dk/boger>)

> Anmeldelser (<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5>) > Latinsk kogebog



← **Forrige artikel** (<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/fisk-til-folket>)

Latinsk kogebog

Kategori: Anmeldelser

Visninger: 3903

Del artikel: **f** (<https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/latinsk-kogebog>) **t**

(<https://twitter.com/home?status=>. Aktiviteten kan ses på <http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/latinsk-kogebog>) **in**

(<http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/latinsk-kogebog&title=>)

Anne Knudsen, Tue Søvsø og Chr. Gorm Tortzen

Latinsk kogebog- spis godt med Cato og Marcus Apicius

Gads Forlag 2019. 183 sider

Af Ulla Weishaupt

I disse tider hvor en hver tv-kanal med respekt for sig selv har et madprogram, og hvor bogmarkedet domineres af krimier og kogebøger, er det meget forfriskende at finde en noget anderledes kogebog. En kogebog med rødder i historien, hvor vi føres tilbage til Det Romerske Imperium ca. år 36 i det Julisk-Claudiske dynasti, hvor kejser Tiberius herskede.

Bogen indledes med en meget fin indledning, hvor vi dels bliver introduceret til kogebogen og dens tid samt lærer noget om, hvordan smagssammensætning fungerede dengang. Det er interessant at læse om, dels den forståelse man har fået af køkkenkulturen ved at se på udgravningerne i Pompeji og Herculaneum. Her viser det sig, at det kun er rigmandsvillaerne, der har haft store veludstyrede køkkener, medens menig mand har indtaget måltider ved de mange gadekøkkener, der har været på næsten hvert hjørne.

Ved udgravninger af sivebrønde har det været muligt at finde frem til, hvad romerne faktisk spiste af korn, planter og frø. Der er også fundet rester af over fyre forskellige fiskearter, fersk- såvel som saltvandsfisk, samt mere end halvtreds arter af skaldyr og snegle.

Det har været muligt at adskille fundene, således at man kan se, at folk har spist efter årstiden, og at kosten hele tiden har været sammensat af forbløffende mange ingredienser. Der findes dog også skriftlige overleveringer, bl.a. Cato og Marcus Apicius kogebog, der er blevet til over to- trehundrede år, og som rummer mange hundrede opskrifter. Disse opskrifter har utvivlsomt cirkuleret i de romerske hjem og har været præget af husslaverne, der stammede Grækenland, Ægypten og Mellemøsten, hvorfor det romerske køkken også kan minde om det, vi i dag møder i det marokkanske køkken

Bogen indeholder halvtreds opskrifter fordelt på forretter, hovedretter, sovse og desserter. Alle retterne er afprøvet, og de er beskrevet, så de er forholdsvis lette at gå til. For hver ret er den latinske opskrift og dertil hørende oversættelse, en beskrivelse af retten, ingredienser og fremgangsmåde. Bagerst i bogen er der et fyldigt register over retter og råvarer, kokkelatin og alfabetisk ordliste.

Jeg har endnu ikke afprøvet nogle af opskrifterne, men der er ingen tvivl om at der er flere af retterne, jeg helt sikker skal prøve at lave, da de lyder meget lækre. Jeg finder, at det er en meget indbydende bog, der tager mig i hånden ind i en kulinarisk verden, jeg ikke kendte til.

[Historie-online.dk, den 11. februar 2020]



← **Forrige artikel** (<http://www.historie-online.dk/boger/anmeldelser-5-5/mad-og-drikke/fisk-til-folket>)

SE RELATEREDE ARTIKLER