

HET KOOKBOEK VAN MARCUS GAVIUS APICIUS ROZENWIJN VOOR DE DRIE ROZEN

Hugo Lambrechts-Augustijns

Het Romeinse kookboek *'De re coquinaria'* wordt toegeschreven aan Marcus Gavius Apicius, een rijke koopman uit de tijd van Tiberius (14-37 n.C.). Toen hij zijn fortuin had verworven aan extravagante feesten en maaltijden, pleegde hij zelfmoord door het innemen van vergif. Het kookboek is een compilatie van recepten uit de vierde eeuw. Slechts zes recepten, de zogenaamde *'Apiciana'* kunnen met enige waarschijnlijkheid aan Apicius worden toegeschreven of komen uit zijn omgeving. Er zijn ook recepten die duidelijk niet uit de luxe traditie van Apicius komen, maar uit landbouwtraktaten stammen of uit medisch-diëtische geschriften.

Apicius zou twee kookboeken hebben geschreven: een algemeen kookboek en een kookboek over sauzen. De compiler uit de vierde eeuw heeft de recepten ingedeeld in 10 boeken of hoofdstukken. Hierbij het recept om rozen- of viooltjeswijn te maken.

Neem rozenblaadjes, verwijder het witte deel en rijg ze aan een draad tot snoeren. Doe daarvan zoveel mogelijk in de wijn en laat ze er zeven dagen in staan. Je haalt de rozen uit de wijn en doe er op gelijke wijze verse snoeren in. Na zeven dagen neem je de rozen er weer uit en doe je op gelijke wijze een derde keer verse snoeren in de wijn. Na filtering van de wijn voeg je er honing bij wanneer je de wijn wilt drinken. Let er wel op dat de rozen van goede kwaliteit zijn en vrij van dauw. Op gelijke wijze als hierboven maak je viooltjeswijn met viooltjes, die je net zo met honing aanlengt.

Bibliografie

- Grocock, Christopher en Grainger, Sally, *Apicius. A critical edition and English translation*, Project Books, 2006.
- Sancisi-Weerdenburg, Heleen, 'Over koken en kookboeken in de Oudheid (1), in: *Hermeneus, Tijdschrift voor antieke cultuur*, jg. 67, 1995, pp. 23-27.
- Van der Auwera, Nicole en Meskens, Ad, *Apicius. De Re Coquinaria – De Romeinse kookkunst*, Archief- en Bibliotheekwezen in België, extranummer 63, Koninklijke Bibliotheek, Brussel, 2001.