

Anne Knudsen, Tue Søvsø, Chr. Gorm Tortzen,

LATINSK KOGEBOG

Spis godt med Cato og Marcus Apicius

Gads Forlag, 2019

ISBN: 9788712059783

184 sider. 249,95 kr.

Anmeldt af Mette Smit Kehl

Romerrigets vellevned er blevet beskrevet i litteratur og film gennem mange år. De gamle romeres madvaner kender vi som overdådige orgier, hvor der hverken mangler vådt eller tørt, og hvor bjerge af alskens eksotiske retter bæres ind i en lind strøm af letpåkledte kvinder. Dette skyldes i særdeleshed filmbranchens forkærlighed for det fraseri og overflod en god madscene kan bibringe. Billedet kan filmbranchen have fået fra *Cena Trimalchionis* i Petronius' *Satyricon*, men der er nok ingen tvivl om, at hverdags-Gaius og husstand har spist langt simplere. Der findes en romersk hverdag med ulvetimer og færdigretter, som, selvom den er knap så interessant og farverig, så dog efterlader et mere nuanceret og reelt billede af, hvad romerne spiste.

En af de bedste kilder til romerske hverdags- og festmåltider, for det bedre borgerskab, er Apicius' kokebog *De re coquinaria*. Hvis man erhverver sig et eksemplar af denne bog, vil man dog hurtigt finde ud af, at det ikke er for amatørkokke. Der er så godt som ingen vejledninger og langt de fleste af de næsten 500 retter, som kokebogen indeholder, ligner mest af alt det, vi nu til dags vil kalde en ingrediensliste. De få instruktioner, der er, lyder i reglen på at "man skal koge retten, til den er færdig", og der er ingen mål på omfanget af de ingredienser, der indgår.

Drømmen om at lave et ægte romersk måltid efter *De re coquinarias* foreskrifter falder dermed lidt til jorden, men det er der nu rådet bod på med denne udgivelse af *Latinsk Kokebog*. Forfatterne har udover Apicius' kokebog benyttet Cato den ældres *De agri cultura* og efter kilderne, egne kogeerfaringer og en god portion fantasi og prøvesmagninger, har de rekonstrueret adskillige romerske retter og skrevet moderne opskrifter, der er mere eller mindre lige til at gå til.

Bogen indledes med en indføring i forskelligt kildemateriale til det romerske måltid, der udover de to ovennævnte forfatteres værker også består af mosaikker, arkæologiske udgravninger og forseglet bundfald fra sivebrønde i Herculaneum. Disse kilder kan benyttes på et utal af forskellige måder og med lige så mange formål, men i *Latinsk Kogebog* er det måltidet, bordskik, madvaner og tilberedelse, der er i fokus. Læseren får heldigvis også en vejledning i, hvordan man omgås de to i romerske opskrifter allestedsnærværende ingredienser *garum* og *liquamen*. Det drejer sig om to typer fiskesauce, der er så ildelugtende at producere, at fabrikkerne, der fremstillede dem, lå uden for Roms mure. Skribenten af denne anmeldelse har i et øjeblik kådhed i sine yngre år selv forsøgt at fremstille den ægte vare, men nogle dage inde i processen blev forsøget indstillet. I *Latinsk Kogebog* anbefales det at erstatte basen for *liquamen* med vietnamesiske og thailandske fish-sauces, og det er et fornuftigt valg.

Der indledes således med tre opskrifter på ikke ildelugtende fremstilling af de typiske kryddersaucer, som man selv nemt kan lave, og som ikke kan findes i supermarkedets sortiment. Man må ikke lade sig skræmme fra at benytte bogens opskrifter af frygt for, at det hele smager lidt af fisk, for i en veldoseret mængde tilfører *liquamen* blot en salt smag, samt den eftertragtede umami. Selve kogebogsdelen er opdelt i fire kapitler: Forretter, saucer, hovedretter og desserter. Forretterne er for størstedelens vedkommende baseret på grøntsager og kan glimrende bruges som tilbehør i en almindelig dansk hverdag. Saucerne kan med fordel blot serveres med et stykke brød til, men der er angivet hvilken type kød eller fisk, den er specielt egnet til. I kapitlet med hovedretter finder man de tungere retter, med eller uden tilbehør. Som italienerne stadig ofte bruger det, kan man efter humør først spise sine grøntsager og dernæst sit dyr, eller man kan selv kombinere forretter og hovedretter til en samlet anretning, som vi har for vane i Danmark. I dessertafdelingen er det ikke overraskende frugt, der er i centrum, men man vil også finde en lækker ricotta-kage.

Hver opskrift er udvalgt efter forfatterens smag samt tilgængeligheden af ingredienserne, og Apicius' imponerende antal opskrifter er i denne bog kogt ned til 41 meget velvalgte og appetitlige retter. Opskriften på so-yver fyldt med saltet søpindsvin samt min personlige favorit *In Phoenicoptero* skal man altså til Apicius' selv for at læse om, men den form for redigering giver god mening, selvom man måske godt kan erstatte flamingo med en godt opbundet gås. Opskrifterne er alle tredelte. Først står den oprindelige i sin latinske udgave med kildeangivelse. Dernæst får man en oversættelse, hvor-

efter forfatterne, efter egen fortolkning, smag og forsøg i egne køkkener kommer med et bud på en moderne udgave med kogetider, forklaringer og mængdeangivelser. Visse er tilføjet variationer nøjagtigt som Apicius brugte det, så samme ret kan tilberedes på flere forskellige måder med varierende kryddring. Hvis der er en god historie forbundet med retten, har forfatterne gjort os den tjeneste at dele anekdoter og historiske facts inden deres opskrift, så man kan komme i den rette stemning og ved visse beskrivelser bedre kan se det hele for sig, inden man går i gang med at kokkerere.

Latinsk Kogebog afrundes med et register over retter og råvarer, der ikke blot fortæller, hvad fx dyvelsdræk er, men også hvor man kan anskaffe sig ingrediensen, samt hvordan den smager. Der er også en alfabetisk ordliste til den læser, der gerne vil give sig i kast med den oprindelige opskrift på latin.

Bogen rummer en del smukke gråtone-illustrationer forestået af Per Jørgensen. De giver bogen et æstetisk udtryk, der fastholder den antikke stemning, da de forestiller råvarer og antikt køkkengrej, der leder tankerne hen på romerske mosaikker. Jeg kunne dog godt have tænkt mig et billede eller to af nogle af retterne, da det ofte er nemmere at komme i gang med ukendte retter, hvis man på forhånd har en ide om det endelige resultat, men jeg er dog helt med på, at et farvefoto ville ødelægge den stemning, som illustrationerne så glimrende understøtter, så fravalget af de i moderne kogebøger traditionelle farvefotos er forståelig. Man bør med andre ord bare læne sig trygt tilbage i tillid til forfatterens smag for dosering af *liquamen* og kogetiden for en kylling og kaste sig ud i at få lavet noget romersk mad og derefter se, hvordan retten tager sig ud.

Hvis man til sin næste toga-fest står og bliver i tvivl om, hvad man skal servere, vil jeg anbefale, at man tager *Latinsk Kogebog* ned fra hylden og fremstiller en vifte af de mange større og mindre retter og saucer og serverer dem med god vin og godt brød, men ellers vil jeg anbefale at have den i køkkenet til almindelige hverdage, hvor man bare har brug for at føle sig en smule mere romersk.