

# Antieke Cultuur: Romeinse Voeding

Door: Roxane Brondel, An-Sophie Celis, Noëmi Callaert, Peter Heytens, Frédéric De Bruyker, Natacha Gillain, Aurélie Leys, Maxine Meeussen, Valérie Verbrugge, Liesbeth Simons en Linde Verhoeven uit 4B.

## **Inhoudstafel:**

Inleiding	2
1. Herkomst van voedingsmiddelen in het Romeinse rijk (Peter en Noëmi)	2
2. Basisvoeding (Anne-Sophie en Roxane)	3
3. Apicius (Natacha)	5
4. Graanvoorziening in Rome (Liesbeth en Linde)	6
5. Eetgewoonten (Natacha, Frédéric en Aurélie)	
6. Feestmaal bij de Romeinen (Maxine en Valérie)	12
Slot	
Bronvermelding	

## **Inleiding**

*Ave. Wij, de 4e-jaars, hebben speciaal voor jullie een boekje samengesteld om jullie wat meer achtergrond te geven over de Romeinse eetcultuur. Gedurende verscheidene weken hebben wij informatie opgezocht over verschillende aspecten van dit onderwerp, van de herkomst van het voedsel tot de eetgewoonten. Hiermee hopen wij jullie een beetje meer inzicht te geven in het leven en de gewoonten van de Romeinen.*

## **1. Herkomst van voedingsmiddelen in het Romeinse rijk**

De economie van Rome steunde voornamelijk op landbouw. Ongeveer 40% van de Romeinse bevolking was daarin werkzaam. Tijdens het consulaat van Tiberius betekende dit ongeveer 10,5 miljoen mensen. Vergelijk dit even met slechts 1,5% van de totale bevolking in België.

Ondanks de hoge werkzaamheid in de landbouwsector werd er vrij weinig graan verbouwd. De Italische bodem was niet erg geschikt voor het verbouwen ervan. Andere zaken die verbouwd werden waren olijven en druiven. Deze werden ook geëxporteerd.

De welvaart en successen op militair gebied en in de handelssector in de opbouw en bloei van het Romeinse rijk (450 VC – 100 NC) speelden uiteraard een bevolkingsgroei in de hand. Omdat het graan dat geproduceerd werd op Italische bodem ontoereikend was, werden er gedurende de

expansie kolonies en bondgenoten ingericht als “graanschuurstaten”. Dit betekende dat deze staten de taak kregen enorm veel graan te produceren en om dat graan te sturen naar Rome en Romeinse provincies waar er een natuurlijk voedseltekort was. In Rome werden vaak voedselbedelingen voorzien voor de armere sociale klassen. Deze voedselbedelingen werden meestal georganiseerd door magistraten, die de bevolking naar hun hand wilden zetten.

Voorbeelden van graanschuurstaten waren (in chronologische volgorde) Sicilië, Noord-Afrika en Egypte.

De export van olijven en druiven en de import van graan gebeurde voornamelijk via Ostia. Ostia was een kleine havenstad niet ver van Rome. Deze kleine haven had voor Rome veel belang op economisch en militair vlak.



Oude Romeinse bronnen duiden een schaal van productiviteit aan, die pas in de Industriële Revolutie opnieuw bereikt zou worden.

## 2. Basisvoeding bij de Romeinen

Sommige Romeinen gebruikten vier copieuze maaltijden per dag; toch spreken de teksten gewoonlijk van drie dagelijkse maaltijden, waarvan de benamingen in de loop van de eeuw variëren.

Oorspronkelijk kennen de Romeinen het *jentaculum* (ontbijt), de *cena* (diner) en de *vesperna* (souper), maar door het verdwijnen van de *vesperna* heetten de maaltijden gedurende de hele Klassieke periode *jentaculum*, *prandium* (een koude lunch) en *cena*.

Het *jentaculum* bestond uit brood en kaas; soms was het *prandium* niets anders dan een stuk brood, maar gewoonlijk at men koud vlees, groenten en vruchten erbij en men dronk wat wijn.

De volledige maaltijd bestond uit minstens zeven gangen of *fercula- quis fercula septem secreto cenavit avus?* (Wie van onze voorouders verwerkte in zijn eentje zeven gangen?)-

Hors-d'oeuvre (*gustatio*), drie entrees, twee gangen met gebrad en het dessert (*secundae mensae*) Na de hors-d'oeuvre serveerde men uit honing vermengde wijn (*mulsum*). Tussen de andere gangen door haastten de *ministratores* zich om, terwijl zij de gasten opnieuw van warme broodjes voorzagen, hun bekers te vullen met de meest verschillende wijnsoorten, vanaf de Vaticanus en Massilia, beide niet zeer in trek tot de onsterfelijke Falernische wijn toe. De wijn werd bewaard in amphorae. Die werden soms aan de binnenkant ingesmeerd met hars, niet alleen om de bewaartijd te verlengen maar ook voor de smaak. De halsopening van de amphora werd afgesloten door pek en kurken of stoppen van klei en werd voorzien van een etiket met merk en jaargang. Wijnen werden bewaard in de *apotheca vinaria*; een *wijkelder* kon je de *apotheca* niet echt noemen, want het was een kamer op de bovenverdieping, aan de zuidkant.

De *comissatio*, die op de *cena* volgde was een soort ceremonieel drinkgelag, waarbij de bekers in één teug geledigd werden.

### De arme Romein

-In Rome:

Over de eetgewoonten van de armste Romeinen wordt zeer weinig gesproken. Veel liever pochten de schrijvers over hun eigen rijkelijk banket. De laagste bevolkingsklasse was van die van de slaven. Wat zij te eten kregen hing volledig af van de welgesteldheid en de goede wil van de meester. Hun dieet bestond veelal uit een soort brij, *puls* in het Latijn, gemaakt van tarwe, dat ze één of tweemaal per dag te eten kregen.

Slaven in dienst van rijkere Romeinen werden beter gevoed, omdat de conditie van iemands slaven symbool stonden voor de welvaart van die persoon zelf. Een vrije inwoner van Rome die niet zoveel sestertiën verdiende at van de zelfde *puls* als de slaven, maar meestal wel verrijkt met kaas of honing. Dit vormde het ontbijt, als dat er al was, want een arme Romein had uiteraard geen geld voor slaven om hem te wekken. 's Middags werd weer tarwebrij gegeten. Als het financieel iets of wat meezat kochten ze wat brood (want ze bezaten geen oven). Men neemt aan dat de minder welstellende Romein 's avonds zelden vlees at; ze konden het niet klaarmaken en het was zeer duur aangezien het van buiten Rome moest komen. Meestal aten ze vis vanuit de Tiber, maar waarschijnlijk nog niet elke dag.

-op het platteland:

Buiten te Rome en in enkele andere steden vonden zelden of nooit markten plaats, dus was de rurale bevolking verplicht in zijn eigen voeding te voorzien. Op het platteland beschikte iedereen wel over een vruchtbaar stuk grond of wat weiland. De landerijen werden over het algemeen overgeërfd van vader op zoon. Langs de kusten was er vis in overvloed, dus ook daar waren geen problemen. Als er overproductie was konden de boeren dit verkopen aan reizende kooplieden, of

liever nog ruilen. De voedingswaren waren meestal reeds aan het rotten nog voor ze in Rome toekwamen, maar daar stoorde men zich niet aan (ze waren het zo gewoon). Aanvaard wordt dat de plattelandsbevolking twee maal per dag een maaltijd gebruikte, namelijk in de vroege middag en 's avonds laat, hoewel ze bij het kriecken van de dag gewekt werden door hun haan. Ze hadden veel werk te doen en deden dat liever voordat het te warm werd. De namiddag en de avond werden ook aan werk besteed en het avondmaal werd pas gegeten als het begon te schemeren.

### De rijke Romein

1. *Jentaculum*: Een Romein met geld at meer frequent dan de armsten, omdat zij wel slaven hadden die hen wekten. Hun ontbijt bestond uit brood. Als ze niet gehaast waren, aten ze eveneens olijven en restjes van de vorige avond.

2. *Prandium*: 's Middags stopte men even met werken en at men een lichte versnapering die hen overeind diende te houden tot het avondmaal. Sommigen gingen hiervoor naar huis, anderen kochten wat soep of een van de vele soorten koeken die ze kenden. Dit soort voedsel was te verkrijgen in tavernes of aan de kraampjes die rond het middaguur op pleinen, drukke straten en nabij badhuizen tevoorschijn kwamen.

3. *Cena*: Het avondmaal was veeleer een statussymbool dan een hongerstiller. Meestal was het dan ook geen intiem dineetje met het vrouwtje en de kindertjes, maar een zakendiner met als enige bedoeling de andere zo sterk mogelijk te imponeren met de meest exotische en duurste gerechten, vooral als het feest was. Op de Romeinse markten was een zeer breed aanbod aan voedingswaren beschikbaar, van sardientjes tot oesters, van kip tot hert. Ondanks dit gamma aan etenswaren is er vandaag de dag veel meer beschikbaar; de Romein had nog nooit van tomaten, aubergines, maïs of pasta gehoord. Ook thee, koffie en suiker waren onbekend. De Romein dronk alleen water of wijn of de combinatie van de twee. Boter kenden ze echter wel, maar dat werd nooit in de keuken gebruikt. Wel aten ze buiten gebruikelijke vleesgerechten, pauwenhersen, kikkers en slangen. Het avondmaal van de rijke Romein kan onderverdeeld worden in drie delen:

- a. *Gustum*: dit was een soort voorgerecht, gewoonlijk bestaande uit asperges, bieten, kool, marmelade, prei, bonen, erwten, linze en de alomtegenwoordige olijf. Hierbij kon een waaier van kazen en sauzen geserveerd worden, maar bij voorgerechten werden bijna altijd *lucania* geserveerd. Ze dankt haar naam aan haar streek van herkomst, nl. Lucania in Zuid-Italië, en is eigenlijk niets meer dan ganzenleverpastei, wat steeds aan de Fransen wordt toegeschreven
- b. *Mensa Prima*: Nu volgt de hoofdschotel. Er zijn ontelbaar veel hoofdgerechten mogelijk: vissen zoals sardienen, ansjovis, makreel en klappertje, ... , schaaldieren zoals mosselen en oesters, gevogelte zoals kip, gans eend, duif, varken, geit, lam, hert, kikker en slang. Welk gerecht geserveerd werd hing af van de meester, hoewel sommigen hun zich lieten verrassen door hun chef en vertrouwden op diens goede smaak.
- c. *Mensa Secunda*: Het dessert bestond stevast uit fruit. Dit fruit werd zowel vers als gedroogd aangeboden. Enkele voorbeelden: peren, appels, granaatappels, braambessen, kersen...

### Romeinse recepten

- *Esicia omentata* (gehakballetjes met pijnboompitten): Meng ongeveer 400 gram gehakt met 50 gram witbroodkruimels, van te voren geweekt in wat wijn. Doe er wat *garum* bij. Voeg ongeveer

50 gram pijnboompitten toe en wat hele zwarte peperkorrels. Stamp dit samen in een vijzel. Maak er kleine balletjes van en rol dit nu in *omentum*. Dat is varkensvet ofwel het buikvlies van een varken. Langzaam en zachtjes koken in wijn.

- Perensoufflee: Een kilo peren schillen en van klokhuis ontdoen. Kook de peren, daarna fijnprakken met (zwarte) peper, een halve theelepel komijn, vier eetlepels honing, 100 milliliter passum (jonge wijn of druivensap tot de helft inkoken en zoeten met wat honing tot een dikke siroop), wat zout en wat olijfolie toevoegen. Voeg zes eieren toe en doe het in een casserole. Ongeveer dertig minuten koken op een matig vuur. Serveren met verse peper eroverheen.

### **3. Apicius**

Het enige uit de Oudheid bewaard gebleven echte kookboek is *De Re Coquinaria* van de Romein Marcus Gavius Apicius. Over de identiteit van Apicius heeft enige twijfel bestaan. Athenaeus schrijft over twee mensen met deze naam: één was kok tijdens de regeerperiode van keizer Tiberius, en de ander leefde ten tijde van keizer Trajanus. Tegenwoordig zijn deskundigen het er over eens dat wat wij nu kennen als het kookboek van Apicius, een receptenverzameling is die teruggaat op de kok uit de tijd van keizer Tiberius. Een deel van het kookboek is echter een verzamelwerk van recepten uit een latere periode.

Het kookboek van Apicius is in de overgeleverde versie een compilatie die gemaakt is voor de ervaren kok. Sommige vanzelfsprekende zaken, bijvoorbeeld dat iets gekookt moet worden, werden als bekend beschouwd en werden dus niet vermeld.

Hieronder geven we twee recepten uit Apicius. We vertalen ze niet gewoon letterlijk maar zo dat ze bruikbaar zijn als recept voor wie nu het gerecht wil bereiden. De recepten zijn uitgezocht na een eerste inschatting van de smaak op grond van de antieke tekst.

#### **Kweeperen met prei of met honing.**

*Patina de cydoneis: mala cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo, defrito coques et inferes, vel elixata ex melle. (APICIUS, De Re Coquinaria 4; 2,37 nr164)*

= Maak 200 gram kweeperen schoon en snij ze in blokjes, snij 200 gram prei in dunne ringetjes en kook de peren en prei ca 30 min met 2 el garum, 2 el olie, 2 el druivengelei, 4 el honing en 8 el water. Laat op het eind de substantie inkoken, maar pas op voor aanbranden.

Ofwel: Schil 1 pond kweeperen, snij ze in 4 parten en haal het klokhuis eruit. Leg ze dicht tegen elkaar aan in een ovenschaal en giet er 8 el honing over. Dek de schaal af met een deksel of folie en laat de peren ca 30min gaar stoven in de oven. Halverwege nog eens bedruipen.

### **Wijn met kruiden: *mulsum***

*Conditum paradoxum : ut in coctura mellis vinum decoquas. Tum mittes piperis uncias IV iam triti, masticis scripulos III, folii et croci dragmae singulae, dactylorum ossibus torridis quinque, isdemque dactilis vino mollitis. His omnibus paratis supermittis vini lenis sextaria XVIII. (APICIUS, De Re Coquinaria 1; 1,1 nr1)*

= Kook 3 dl witte wijn met peper, laurier, saffraan, stukjes dadel en eventueel mastiek (gom van Chios). Giet de wijn door een zeef in een kan en druk de kruiden goed uit. Los 4 el honing op in de warme wijn. Voeg tot slot 4,5 dl koude wijn erbij en koel de drank goed.

## **4. Graanvoorziening in Rome**

### Waar kwam dat graan vandaan??

Het waren oorspronkelijk de Grieken die het graan hadden overgebracht naar Rome. Hoewel Rome een van de machtigste steden was van die tijd, kon deze nauwelijks voor zichzelf zorgen. Voor het voedsel (vooral graan) waren ze afhankelijk van hun provincies (vooral Afrika). De overheid moest in samenwerking met schippers voor de graanvoorziening zorgen.

### Graan en het Romeinse leger

Graan was heel belangrijk om de bevolking tevreden te houden

Dit gold eveneens voor het leger . Het graan vormde een belangrijk deel van het dagelijkse soldatenmenu.

Sommige stammen, die verslagen werden door het Romeinse rijk, moesten soms zelf graan als

belasting betalen en geen geld. Het leger importeerde gedurende de hele Romeinse periode graan.

Eerst vooral uit Belgica en later uit Britannia. Het graan werd met grote, platte boten vervoerd over de Rijn en de Maas om zo de noordelijke legerkampen te voeden.



Dit Romeinse schip heeft men onlangs opgegraven. Hiermee vervoerde men graan.

### Hoe verwerkten ze het graan?

In Rome waren er nog geen bakkers tot 171 v.C en maakten de huisvrouwen hun brood zelf. Vanaf 171 v.C hadden de bakkers in Rome dus veel aanzien.

Ze maalden de graankorrels tussen stenen van basaltlava. Dat kan op een kleine stenen handmolen of in een grotere molen gebeuren.

De grote molens werden rondgedraaid met behulp van een lastdier.

Het belangrijkste dat men van het graan maakte, was brood.

Een gerecht waarin graan verwerkt werd was *tracta*, ook wel de voorloper van de Italiaanse pasta genoemd.

*Tracta* was een onderdeel van de *placenta* = een koek die gebruikt werd voor religieuze plechtigheden.

Voor de *tracta* heb je 4 pond meel en 2 pondjes spelt nodig (die spelt moet water geweekt worden en als het zacht is, in een schone kom gestort en daarna met de hand goed worden doorgekneet).

Als het goed doorgewerkt is moet de vier pond meel geleidelijk worden toegevoegd. Van dit deeg wordt de *tracta* gemaakt. Voor verdere verwerking in de *placenta* moet de *tracta* goed voorgekookt worden.

Om twee redenen wordt in dit recept van Cato pasta gezien.

1) Naast gewone bloem wordt ook spelt gebruikt, een harde graansoort, die slechts tot meel verwerkt kan worden. Spelt is minder geschikt voor brood maar heeft ongeveer hetzelfde effect als het ingrediënt dat Italiaanse pasta zo goed zijn vorm laat behouden.

2) Volgens Cato moet iedere kok de *tracta* goed laten drogen. Dit doen de koks vandaag de dag nog zo bij de bereiding van pasta.

Oorspronkelijk verwerkten de Romeinen het graan in pap, ook wel *puls* genoemd.

Bijgevolg werden de Romeinen dus ook wel eens 'pulseters' genoemd.

*Puls* is een soort pap of een dikke soep, oorspronkelijk voornamelijk bestaand uit melk of water met graan erin gekookt, soms ook met brood.

In de loop der tijd en werd de vulling van de *puls* steeds rijker en gevarieerder.

Nog een belangrijke verwerking van graan was lasagne.

### Hoe maak je een Romeins soldatenbrood?

Wat heb je nodig?

1. 1 kilo grofgemalen spelt
2. ongeveer ½ liter water
3. zout
4. een houtoven of een stookplaats!

Voorzie de vuurplaats van een vlakke bodem met behulp van bakstenen. Ontsteek hierop hout- of houtskoolvuur, totdat de stenen heet zijn.

Kneed ondertussen uit de benodigdheden een dikke, vloeibare brij, en vorm er platte koeken mee.

Verwijder vervolgens de as van de bakstenen (wie heeft nu ook graag as in zijn brood?)

Leg dan de koeken op de stenen en dek deze met een plat deksel af. Leg de hete as op dit deksel en wacht dan tot de koeken goudbruin zien.



Twee Romeinse molenstenen. De rechtse paste ondersteboven in de linkse. Door de onderlinge wrijving werd het graan gemalen.

### Het brood.

In de Romeinse tijd waren er ook verschillende soorten brood. Een voorbeeld hiervan is; het soldatenbrood. Er zijn ook nog 2 verschillende soorten soldatenbroden, namelijk: de 'castrenis' (dit is een brood dat gemaakt werd van meel, zout, en water. Men gebruikte hier geen gist. Daardoor was het ook een heel plat brood.)

En dan heb je ook nog de 'mundus' (een soort van koek die men in water dompelde voordat men hem opat.)

Het brood bakte men in een soort van oven. Deze oven kan je vergelijken met een pizza-oven van nu. Toen de Romeinen het brood nog thuis bakten (voor 171 v.C.) konden ze kiezen tussen gerezen en ongerezen brood.

Ongerezen brood werd door Cato ook wel 'gekneet brood' genoemd.

*Recept: was je handen en de kom goed. Giet meel in de kom, voeg geleidelijk weinig water toe en kneed goed. Als het goed gekneet is, vorm je het en bak je het onder een plaat.* Dit soort brood kan eenvoudig thuis in de haard worden gemaakt. Voor gerezen brood is echter een oven nodig.

Hieruit kun je dus besluiten dat graan heel belangrijk was voor de Romeinse bevolking.

## **5. Eetgewoonten**

### Het avondmaal

Het kwam er op aan dat men zich bij rijke Romeinen liet uitnodigen voor het avondmaal. Zo kon men overvloedig eten zonder dat men dit van het eigen budget moest betalen.

### Ontvangst

Het ontvangen van de gasten gebeurde steeds met een vast ritueel. Na het betreden van het huis kwamen de gasten in de grote centrale ruimte, het *atrium*. Daar moesten ze wachten tot iedereen gearriveerd was. In die ruimte werden ze verondersteld om de mozaïeken, fresco's en de uitgestalde siervoorwerpen op een tafeltje te bewonderen. Ook was het hun plicht om eer te betuigen aan het huisaltaar. Er bevond zich ook een vuur dat nooit mocht doven (slecht voorteken) en waar op gekookt werd. Het was de taak van de huisvrouw om het vuur brandend te houden.

Daarna betrad men de eetkamer of *triclinium*. Hierbij moest de rechervoet het eerst over de drempel gezet worden, anders bracht het ongeluk. Dan werden de handen en de voeten van de

gasten gewassen door de slaven. Praktisch, omdat men open sandalen droeg en dus gemakkelijk vuile voeten had.

Negen of een veelvoud van negen was het juiste aantal personen dat aanwezig waren in het triclinium. De tafelschikking was hierbij heel belangrijk en gebeurde volgens een strikte etiquette. Aan de hoofdtafel zaten de gastheer, de gastvrouw en de eregasten. Recht tegenover hen zaten de andere gasten.



Triclinium of eetkamer

### Gasten

Familieleden waren niet altijd uitgenodigd, maar waren altijd welkom.

Gasten mochten schaduwen meebrengen. Dat waren mensen die de gasten meenamen om zich op het gemak te voelen. Het kon natuurlijk vervelend zijn voor de gastheer als er teveel onverwachte gasten kwamen, met te weinig eten tot gevolg.

Je had ook nog parasieten, mensen die er een hobby van maakten om uitgenodigd te worden door andere mensen. Vele deden dit uit armoede en noodzaak. Parasiteren werd geen schande gevonden. Ook slaven konden worden meegenomen door de gasten. Bij kleine maaltijden werden ze aan de voeten van de meester geposteerd. Met de slaven erbij was iedereen uit de Romeinse samenleving vertegenwoordigd:

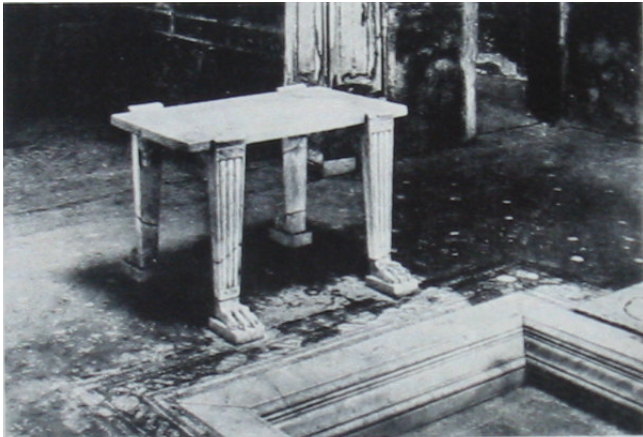
-eregasten	= regering
-de gasten	= adel en ridders
-de schaduwen	=cliënten en vrijgelaten slaven
-de parasieten	=overige plebejers
-de slaven	

### Tafelmanieren

De Romeinen hadden voor iedere gelegenheid speciale kledijvoorschriften. Voor een belangrijk maal was een toga verplicht. Met een toga aan is het eigenlijk onmogelijk om handenarbeid te verrichten, maar dat was ook niet de bedoeling, aangezien men zich graag liet bedienen.

Het maal werd niet genuttigd op onze manier. Typisch bij de Romeinen was de aanlighthouding, ook wel grafhouding genoemd. Steunend op de linkerelleboog, had men enkel de rechterhand vrij om te eten. Meestal werd die houding echter maar aangenomen na het eten. Tijdens het eten lag men min

of meer plat op de buik om de spijzen binnen handbereik te hebben. Na het maal is het ook gemakkelijker om niet meer op de volle buik te liggen, maar zich op zijn zij te draaien.



Tafel in het huis van M.Lucretius Fronto te Pompeii

De meeste rijke Romeinen staken hun geld in familiezuiver en goud. Behalve dienschalen en eetkommetjes had men verder niet veel tafelgerei nodig, aangezien men met de handen at. Vorken werden aan tafel niet gebruikt. Vieze vingers konden afgeveegd worden aan het tafellaken, of aan het haar van slaven en slavinnen. Sommige slavenjongetjes hadden speciaal voor dit doel lang haar. Ook gebruikte men een servet, maar die moesten de gasten zelf meebrengen. Het eten zelf mocht men niet met de gehele hand grijpen, maar werd tussen de vingers gehouden. Wat niet met de handen gegeten kon worden, zoals bijvoorbeeld soep, werd met een lepel gegeten. Na het hoofdgerecht werd brood uitgedeeld om de handen en de mond mee af te kuisen. Daarna gooide men dat soms op de grond, waar de honden het konden opeten.

De bediening en presentatie waren zeer belangrijk. Het waren meestal echte kunstwerkjes. Tijdens de maaltijden was er tevens voortdurend animatie: zang, acrobatie, dansen, jongleren,... Een tafel werd niet afgeveegd, maar geheel weggenomen na iedere gang. Het was ook niet passend om een schotel volledig leeg te eten, zodat de gastheer zou denken dat de porties te klein waren. Het voedsel dat de eregasten niet aten, werd gegeten door de schaduwen en wat zij niet opaten was voor de bedienenden en slaven. De laatste restjes waren voor de dieren.

### Het drinkgelag

Het drinkgelag bij de Romeinen had vaak meer weg van een zuipfestijn in plaats van een rustige maaltijd met enkele glaasjes wijn zoals wij dat de dag van vandaag kennen. Luxueuze wijnbekers waren fraaie zilveren bekers, gedecoreerd met gracieuze bloemslingers, vogels en insecten en hadden oorspronkelijk een steel en een voet. Kommen van aardewerk of glas zullen echter meer gebruikt zijn. De wijn zelf werd geserveerd in kruiken gemaakt van aardewerk, glas, brons of zilver, afhankelijk van wat de eigenaar zich kon permitteren.



wijnbeker

### Filosofische discussies, ontspanning en spelletjes tijdens het avondmaal

Om de tijd tijdens een drinkgelag aangenaam door te brengen, gebruikten de Romeinen heel wat activiteiten, waaronder het filosofisch gesprek. De gastheer reikte een onderwerp aan en wie dat dat wenste kon daarop repliceren. Men liet steeds iedereen uitspreken zonder te onderbreken. Ieder betoog werd met applaus beloond.

De Romeinen waren ook gek op spelletjes zoals het oplossen van raadseltjes, bedenken van rijmpjes, gedichten voordragen, een leuk verhaal lezen, gokspelen, dammen, dobbelen,... Een populair spel was *cottabus*: druppels wijn gooien naar bakjes of naar metalen schalen.

### Het einde van de avond

Na het eten gingen de kinderen naar bed, zodat de volwassenen ongestoord een waar bacchanaal konden beginnen.

Het was ook de gewoonte om op het einde van de avond de gasten geschenkjes mee te geven vooraleer ze naar huis vertrokken. Vaak was dat voedsel, soms bij belangrijke gasten waren dit een soort van relatiegeschenken. Men gaf die geschenkjes in de vorm van een grabbelton waar een raadseltje of gedichtje op stond. Bij heel rijke mensen werden soms ook dieren, slaven en kunstvoorwerpen cadeau gegeven.

## **6. Feestmaal bij de Romeinen**

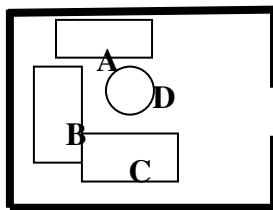
### 1. Hoe aten de Romeinen tijdens een feestmaal ?

De Romeinen aten in een *triclinium*. Er bestonden *triclinia* voor de zomer en de winter. Hierin werden bedden geplaatst, waar de genodigden tijdens het feestmaal konden liggen. De drie bedden droegen de volgende namen: *summus*, *medius* en *imus*. Op ieder aanligbed kunnen drie personen plaats nemen.

Waarschijnlijk was de ereplaats de *imus in medio* of *locus consularis*. Er waren natuurlijk ook tafels, *mensae*, waarvan de mannen even trots waren als de vrouwen op hun juwelen. Ze behoorden tot het mooiste en kostbaarste meubilair van het huis.

### TRICLINIUM:

- A. Lectus summus
- B. Lectus medius
- C. Lectus imus
- D. Mensa



Om de schotels met eten klaar te zetten, werd gebruikt gemaakt van *repositorium*.

Terwijl de gasten aten, lagen ze schuin met hun voeten naar rechts en met de linker elleboog op een kussen leunend. Het bord, *patella*, werd in de linkerhand gehouden en met de rechterhand werd het voedsel of de wijn naar de mond gebracht. Hierbij werden dus geen vorken gebruikt. Men was elegant als men slechts de vingertoppen gebruikten en handen noch gelaat besmeurde: '*Carpe cibos digitis, est quiddam gestus edendi; ora nec immunda tota perunge manu*' (Neem de spijzen met de vingers, dat is een nette manier van eten, en maak niet met vuile handen het hele gezicht smerig).

Maar tijdens al die uren werd niet enkel gedronken en gegeten. Naast gewone conversaties, speelden men ook spelen, genoot men van danseressen, luisterden ze naar muziek of naar de grappen van narren.

Bij rijkere families deelden men zelfs geschenken uit aan de hand van loten of *apophoreta*. De waarde van de geschenken varieerde, waardoor de belangstelling in de loterij verhoogde.

De gasten aan een banket hadden een nauwsluitend kleed aan, de *synthesis*, en hadden sandalen, *soleae*, aan hun voeten. De bediening werd gedaan door de slaven. De mooiste slaven moesten de wijn inschenken of de gerechten voorsnijden. Anderen (de minder mooie) moesten de op de vloer gesmeten resten en afval verzamelen. Iedere gast bracht ook een vertrouwensslaaf met zich mee.

Als de genodigden zich op de hun aangewezen plaatsen hadden neergevljnd, brachten de slaven het water voor de vingerwassing en daarna het banket aan.

Dat verliep in 3 stappen:

1. De *gustus* of *gustatio*, de voorspijs, bestaande uit lichte schotels, die gebruikt werden om de eetlust op te wekken. Daarbij werd *mulsum* gedronken, een drank van wijn en honing.
2. De *cena*, de eigenlijke maaltijd, die uit verschillende gangen bestond. Hierbij werd wijn gedronken.
3. De *secundae mensae*, het dessert, dat bij de grote banketten een feestmaal op zich op zich was, *comissatio* genoemd. Hierbij serveerde men pikante of droge schotels, waardoor dan weer de dorst werd opgewekt en waarbij dan ook overvloedig gedronken werd.

Een feestmaal duurde uren en uren aan één stuk door, van ongeveer in de namiddag tot diep in de nacht.

Het was het meest gebruikelijke en gezelligste tijdverdrijf dat men toen kende.



## 2. Rare Romeinse weetjes

- Vaak werden “truc-schotels” geserveerd, waarbij men het eigenlijke gerecht op handige wijze in een andere schotel had verborgen. Zo werd bijvoorbeeld een gans opgediend, gearneerd met vissen en vogels. Later bleek het geheel uit varkensvlees te bestaan.
- Tijdens sommige feesten aten de gasten zó veel dat ze er misselijk van werden. Dit ‘probleem’ werd dan opgelost door een speciale ruimte waar ze konden kotsen! Deze ruimte werd het *vomitorium* genoemd (dit woord vind je ook terug in het Engelse werkwoord to vomit, dat overgeven betekent). Daarna gingen ze terug naar de eetzaal en aten ze gewoon verder.
- Tijdens het feestmaal at men vaak relmuizen. Deze relmuizen werden in de keuken in een kooi vetgemest met het lekkerste eten. Zodra ze vet genoeg waren, werden ze geslacht en opgediend als muizenworst of gewoon gevuld met varkensvlees.
- De Romeinen aten niet enkel gevulde muizen, maar ook slakken. Ook deze werden vetgemest met melk of zelfs rauw vlees. Vervolgens werden ze gefrituurd.

## **Slot**

Wij zijn begonnen met de groepjes en onderwerpen te verdelen.

Iedereen heeft ongeveer vijf weken in zijn groepje gewerkt.

In het begin zag iedereen deze opdracht als een ontspannend werkje maar na verloop van tijd zagen we dat er toch wat werk bij kwam kijken en dat nog vele kleine werkjes afgemaakt moesten worden.

Maar deze hele opdracht was een leuke ervaring waar we geleerd van hebben.

## **Bibliografie**

*Sites:*

*<http://virgil.org>*

*<en.wikipedia.org>*

*[www.google.be](http://www.google.be)*

*Boeken:*

- *“Het dagelijkse leven in het oude Rome” (Jérôme Carcopino)*

- *“Brood van steentijd tot nu”*

- *“Over koken en kookboeken in de oudheid”*

- *“De tracta van Cato en Apicius”*

- *“De Graanvoorziening en de bakkers”*

- *“Vita Romana” Lieverlee Amsterdam*

- *“Waanzinnig om te weten: Rare Romeinen” (Terry Deary) Uitgeverij Kluitman 1999*

- *“Feest” (Nederlands klassiek verbond) Lustrum uitgave 2003*