

SOS Apicius: Dagelijkse kost uit de 1ste eeuw na Christus

Daags voor de paasvakantie ruilen de leerlingen van 2GRLAA en 2LAC hun klaslokaal in voor de keuken. Geen Latijnse woordjes vandaag, maar authentieke Romeinse recepten. Geen tekst lezen en vertalen, maar 2000 jaar oude hapjes koken. Om de keuken van de oude Romeinen te leren kennen, maken de leerlingen vandaag enkele gerechtjes klaar uit het antiek Romeinse kookboek *De re coquinaria* van Apicius.

Omdat kraanvogel en kreeft helaas niet haalbaar zijn, en opgevulde baarmoeder of gebakken varkenslongen op weinig enthousiasme kunnen rekenen, ziet het menu van vandaag er als volgt uit. We aperitieven met *mulsum* (het recept vind je hieronder). Vervolgens wat kleinere hapjes: tijm-rozemarijnbroodjes met vers gemaakte kruidenkaas, gehaktballetjes en groentjes gebakken in een honingkorstje. Als dessert is er verse kaas met noten en gedroogd fruit.

Zo ontdekken we dat Romeinen dol waren op kruiden, honing en olijfolie, maar dat ze vooral gek waren op *garum*: een saus gemaakt van vergiste ingewanden van vissen, met een navenante geur die nog dagenlang blijft hangen in je neus. Of de Romeinse keuken de nieuwe culinaire trend wordt, valt nog af te wachten. Wel staat het vast dat heel wat leerlingen aangenaam verrast werden door de veelzijdigheid van de antieke keuken.

Recept voor *mulsum*:

Romeinen brachten hun wijn vaak op smaak met kruiden en/of honing. Bij het aperitief was vooral *mulsum* populair: een kruidige honingwijn. Er bestaan veel bereidingswijzen, maar dit basisrecept blinkt uit in zijn eenvoud. Het spreekt voor zich dat tijdens les de alcoholvrije versie met druivensap gebruikt werd.

Neem 2 flessen fruitige witte wijn of druivensap.

Breng een kwart van een fles aan de kook.

Voeg hieraan 1/3 pot honing toe, en een half pakje gedroogde tijmtakjes.

Laat enkele minuten zachtjes doorkoken en daarna afkoelen.

Zeef de tijm uit het kooksel, en voeg hierna de rest van de wijn of druivensap toe.

De Romeinen vermeldden trouwens geen verhoudingen: je kan het recept dus naar eigen smaak aanpassen.









