

De Re Coquinaria

Een inzicht in de veranderende eetgewoonten van de Romeinen
vanaf de tweede eeuw voor Chr. tot de eerste eeuw na Chr.

Natascha Gutterswijk
juli 1996

Het gastmaal

Een jongeman, cliënt¹ van een rijke heer, gehuld in toga, arriveert bij het huis van zijn gastheer. De deur wordt opengedaan door een slaaf in een gewone tuniek. Hij leidt de gast naar de hal, waar al andere gasten keurig in toga wachten tot iedereen aangekomen is. Nieuwsgierig kijkt hij om zich heen. De wanden van de ruimte zijn versierd met schitterende fresco en op de grond liggen prachtige mozaïeken. Sommige gasten eren de voorouders van het huis in het altaartje dat langs een muur is opgesteld. De andere kant van de hal wordt gedomineerd door twee grote tafels, waarop het familiezilver van de heer des huizes ligt te schitteren.

Als alle gasten er zijn worden ze door een slaaf naar de eetkamer geleid. Zoals het hoort stapt men met de rechtervoet eerst over de drempel. De Romeinen geloven dat het ongeluk brengt om de linkervoet voor te zetten. Handen en voeten worden door slaven gewassen. Iedereen neemt plaats op een aanligbed dat hem wordt aangewezen. De aanligbedden zijn een kunstwerk op zich. Ze zijn gemaakt van brons met daarop zachte kussens en zijn groot genoeg voor drie personen. Ze staan op een vloer waarop kunstige mozaïeken gelegd zijn die gevallen etensresten uitbeelden. Daarmee wil men de voorouders eren die daar in de grond begraven liggen. Midden tussen de aanligbedden staat een mooie driepoot, waarop straks het blad geplaatst zal worden met alle heerlijkheden. De poten van de tafel zijn gemaakt van notenhout en zijn versierd met prachtige leeuwepoppen.

Als ook de gastheer komt opdagen hoeft men niet lang te wachten op het eerste drankje. Gekruide wijn in een mooie kom die dankbaar van hand tot hand gaat. Snel daarna komt het eerste gerecht onder gezang van slaven. De gastheer heeft kosten noch moeite gespaard om zijn gasten te imponeren. Van de vele gerechten die de revue passeren kan niemand in eerste instantie zien waarvan zij gemaakt zijn. De kok kent de kunst van het omtoveren van ingrediënten tot een qua uiterlijk geheel ander gerecht. Zo lijkt een gerecht op gebraden eend, maar het blijkt varkensvlees, gebraden in de vorm van eend, te zijn. Een ander gerecht lijkt op een kip met daaromheen eieren, maar het geheel is gemaakt van deeg gevuld met bonen. Het smaakt allemaal even lekker, want de kok heeft de fijnste kruiden gebruikt. Het geheel wordt begeleid door zang en dans en jonglerende slaven.

Niet alle gasten voelen zich op hun gemak in deze protserige omgeving, omdat zij uit een aanzienlijk armer milieu komen, en zij zijn blij als het gastmaal op zijn einde loopt. De gastheer laat de mensen echter niet vertrekken zonder een cadeautje. Iedereen krijgt oesters en mosselen mee naar huis. Voldaan loopt men naar huis.

De beschrijving van het bovenstaande gastmaal is een bewerkt voorbeeld (vrij naar het Satyricon van Petronius) van een gastmaal uit de eerste eeuw na Chr., de hoogtijperiode van het Romeinse Rijk.

Bij de bestudering van de Romeinse geschiedenis, dus ook van de Romeinse

voedselgeschiedenis, stuiten we op het probleem van de bronnen. De geschreven bronnen die overgeleverd zijn zijn bijna allemaal door en voor de elite geschreven. Bij de bestudering van de eetgewoonten richten we ons dan ook voornamelijk op deze elite.

Een aanvullend probleem vormen de hiaten in de overlevering. We zullen dan ook nooit volledig weten hoe het Romeinse leven eruit zag.

Ook de periodisering is een punt van aandacht. In het onderzoek hebben de overgeleverde bronnen de periodisering bepaald. Pas vanaf de tweede eeuw voor Christus hebben we voldoende geschreven bronnen over om een goed beeld te krijgen van de eetgewoonten in deze periode. Van de tijd daarvoor is het bronnenmateriaal te fragmentarisch. Voor deze oudere geschiedenis kunnen we terugvallen op archeologisch materiaal, maar dit ligt buiten het bestek van dit onderzoek. Het best gedocumenteerd is de hoogtijperiode van het Romeinse Rijk, de eerste eeuw na Chr. Dit is ook de periode die het meest tot de verbeelding spreekt.

Het onderzoek loopt over drie eeuwen, waarin het Romeinse Rijk zich gigantisch heeft uitgebreid. Door de veroveringen en groeiende handelscontacten hebben de Romeinen steeds meer producten leren kennen. Ons verhaal begint met een kort overzicht van het Romeinse eten en de veranderingen in het eetpatroon tegen de achtergrond van de veranderingen in het Romeinse Rijk.

Rond het jaar 753 voor Chr. (het legendarische stichtingsjaar van de stad Rome door de tweeling Romulus en Remus) was er al bewoning op zeven heuvels aan de Tiber, waar het huidige Rome ligt. Door de gunstige ligging kon deze bewoning zich, vooral onder de Etruskische invloed van ongeveer 600 voor Chr., snel uitbreiden tot een stad. De bevolking bestond voornamelijk uit boeren die zich voedden met datgene dat zij op het land verbouwden. De voeding was sober, maar voedzaam. Belangrijk in de dagelijkse voeding was *puls*; pap gemaakt van spelt (een soort grove tarwe) gekookt in water en zout. Ook werd voor de pap gerst of pluimgierst gebruikt. Omdat de pap vrij smaakloos was mengden de Romeinen er ook wel tuinbonen, linzen, kool of uien doorheen. Het verzamelen van wilde groenten was in deze periode nog van belang voor de keuken, vooral aan het begin van het voorjaar als er schaarste dreigde. Men verzamelde bijvoorbeeld brandnetels, wortels en spruiten van jonge planten en struiken. In het najaar bouwde men een reserve van bessen en wilde vruchten op voor de winter. Men verzamelde ook knollen, bollen en wortels van onder andere rapen en penen. Voor het winterseizoen bewaarde men gezouten of gerookt varken, spek en kaas, honing en vanaf de vierde eeuw ook olijven. De voeding van de Romeinen was in het begin overwegend plantaardig en de landbouw nam de belangrijkste plaats in. Doordat men runderen, paarden en geiten nodig had bij het ploegen en voor de melk- en kaasproductie at men van deze dieren geen vlees. Als men al vlees at dan at men varken. Ook aten de Romeinen graag eieren, waarvoor men kippen hield.

Voor na 350 voor Chr. kwam de machtsuitbreiding van Rome op gang. In 270 had Rome de macht over de Italiaanse laars en over de Griekse steden in het Zuiden van Italiverkregen. Tijdens haar veroveringen stichtte Rome kolonies, waarvoor zij vruchtbaar land gebruikte. Door deze kolonisatie kreeg Rome verspreid over Italiversterkte vestigingen. In 264 voor Chr. had Rome de macht over het hele Italiaanse schiereiland behalve de Povlakte.

Carthago en Rome, de twee sterke machten in het Middellandse Zeegebied in deze periode wantrouwden elkaars machtstoename en dit escaleerde in 264 voor Chr. in de eerste Punische oorlog. Door de overwinning op Carthago in 241 stelde Rome haar heerschappij op zee rond Italiveilig. In 237 nam Rome Corsica en Sardinië die tot dan toe onder het gezag van Carthago vielen. Toen Carthago als antwoord hierop haar macht naar Spanje wilde uitbreiden barstte de tweede Punische Oorlog uit. Carthago oefende in deze periode nog geen grote invloed uit op de eetgewoonten van de Romeinen, in tegenstelling tot de Grieken.

Door haar contacten met de Griekse steden in Zuid-Italië wamen de Romeinen in contact met de eetgewoonten van de Grieken. Hierdoor nam het gebruik van olijfolie en wijn toe. Een ander belangrijk

bestanddeel van de Romeinse keuken, *liquamen* of *garum*, werd ook in deze periode geïntroduceerd, terwijl het in Griekenland al in de 5e eeuw werd gegeten. *Liquamen* is een visaus die ontstaat na het fermenteren van vis. De Romeinen gebruikten deze in talloze gerechten. Ook de invoering van het aanligbed was aan de Griekse invloeden te danken.

In het Noorden hadden de Romeinen contact met de Galliers. De keuken van de Galliers was niet erg verfijnd, maar zij bezaten de kennis om vleeswaren goed te houden en bier te brouwen. In de provincies van het Rijk was bier vooral de drank van de armen.

Door haar hernieuwde overwinning op Carthago in 201 voor Chr. kreeg Rome voet aan de grond in Spanje. Troepen die in de oorlog naar Spanje waren uitgezonden bleven daar. Pas in de Augustesche periode werd het schiereiland gepacificeerd.

In het Oosten bouwde Rome op een voorzichtige manier haar invloed uit. Zij begon eerst met schatheffing, maar onderworp de gebieden niet. In 196 voor Chr. verklaarde Rome de Griekse steden 'vrij'. Dit betekende geen directe onderworpenheid aan Rome, maar hier kwam het in de praktijk wel op neer. De gebieden in het Oosten van het Middellandse Zeegebied waren duidelijk ondergeschikt aan de Romeinen. Ook Egypte was een protectoraat. In de derde Punische Oorlog (149-146 voor Chr.) werd Carthago definitief verslagen en ingelijfd. Rome verwierf nu een duidelijke invloed in Afrika. Uiteindelijk noodzaakte de onrust in de Oosterse gebieden Rome tot inlijving. Zo werd Pergamum de provincie Asia.

Ook in deze tweede eeuw voor Chr. was de Romeinse voeding voornamelijk plantaardig. De Romeinen aten veel knoflook en uien. Vooral van knoflook geloofde men dat het mensen zeer veel kracht zou verschaffen. Ook at men veel kool. Door de verovering van overzeese gebieden kreeg Rome de beschikking over meer graan en verbeterde de voedselsituatie in deze periode aanzienlijk.

De expansie van Rome in de periode tussen 264 en 121 voor Chr. bracht een grote rijkdom naar Rome, dat in razend tempo groeide. De elite verrijkte zich en gaf haar geld uit aan grondbezit, landhuizen en aan het luxe leven in Rome. Doordat de boeren de grootste last van de oorlogen hadden moeten dragen ging het niet goed met hen. Zij hadden veel oorlogsbelasting moeten betalen of hadden door jarenlange afwezigheid als soldaat hun land verwaarloosd. Langzamerhand verloren de kleine zelfvoorzienende boeren hun aandeel in het staatsland aan de rijken. Ook de kennis van de landbouwtechnieken in Carthago, waar al eerder landbouw op grote schaal werd bedreven, droeg bij aan het ontstaan van grote landgoederen, gerund door slaven met productie voor een grotere markt. Veelal werd er wijn en olie geproduceerd.

In heel Italië groeide het proletariaat en nam het aantal vrije boeren af. In Rome konden zij werk vinden in de bouw, het transport en de verschillende ambachten. De elite creëerde door haar grote uitgaven nieuwe beroepen. Er was vraag naar leraren, kunstenaars, bouwmeesters, artsen en koks. Deze laatste werden steeds meer gewaardeerd in Rome. Door de toenemende rijkdom werd er meer luxe tentoongespreid, waaronder ook culinaire luxe.

Door de groei van Rome was er meer vraag naar graan. Dit was ook het enige handelsproduct waarmee de staat zich bemoeide. Haar onderdanen mochten niet verhongeren. Extra graan werd dan ook ingevoerd uit Egypte en Noord-Afrika.

Rome werd in de eerste eeuw voor Chr. geteisterd door bloedige en dure burgeroorlogen. Octavianus sprong handig in het machtsvacuum en nadat hij had afgerekend met al zijn tegenstanders was hij in 27 voor Chr. wettig alleenheerser en ontving hij van de senaat de eretitel Augustus. Onder deze naam is hij de geschiedenis ingegaan.

De rijkdom van de elite deed bij hen de vraag naar luxe goederen, zoals specerijen aanwakkeren, die ingevoerd konden worden dankzij handelscontacten met China, India, Arabië en Afrika.

Onder Augustus werden Noord-West Spanje, de Alpengebieden en de Donaulanden veroverd. Daarmee was de tijd van grote veroveringen ten einde. De eerste twee eeuwen van de Romeinse

keizertijd waren rustig. In de periode 42-84 na Chr. werd Brittannië nog aan het Rijk toegevoegd.

In de eerste eeuw na Chr. werd het hoogtepunt van de Romeinse gastronomie bereikt. Het overgebleven kookboek van de onder keizer Tiberius (14-37 na Chr.) levende Apicius is daarvan een goed voorbeeld. In deze periode zorgde een huisheer niet meer zelf voor het eten, maar liet een gespecialiseerde kok een uitgebreid banket bereiden als er gasten waren. De Romeinen gingen steeds meer kruiden en specerijen gebruiken voor de bereiding van een maaltijd. Ook de wijn werd belangrijk in de Romeinse keuken.

Apicius maakte veelvuldig gebruik van kruiden in zijn gerechten, zoals peper, gember, kaneelbladeren, kruidnagel, sesamzaad en geelwortel van buiten het Rijk. In het Middellandse Zeegebied zelf groeiden kruiden als anijs, basilicum, laurierblad, karwij, selderijzaad, koriander saffraan, komijn, dille, venkel, knoflook, marjolein, munt, peterselie, ui en tijm. Opvallend bij deze opsomming is dat veel kruiden uit het Romeinse Rijk zelf komen en niet uit de handelsgebieden. Blijkbaar is het Middellandse Zeeklimaat de kruiden goedgezind.

Niet alleen de kruiden en specerijen vallen op aan de recepten van Apicius, maar ook het noemen van exotische dieren als lekkernij, zoals de flamingo en de papegaai. Dit is een typische uiting van luxe en praalzucht uit de eerste eeuw na Chr.

De socioloog Norbert Elias schreef eind jaren dertig Het Civilisatieproces In dit omvangrijke boekwerk wil hij aantonen dat de mens zich vanaf de Middeleeuwen steeds 'beschaafder' is gaan gedragen. Elias koppelt deze psychische veranderingen aan de staatkundige veranderingen in Europa. Vanaf het begin van de Middeleeuwen is er langzaam een proces op gang gekomen, waarbij door handel en verbeterende transportmiddelen economische differentiatie en arbeidsdeling ontstonden. Door deze veranderingen werden gebieden economisch afhankelijk van elkaar en door opeenhoping van geldmiddelen in machtscentra, waardoor legers gefinancierd konden worden, werd het mogelijk grotere gebieden onder één bestuur te brengen. Maar in tegenstelling tot het begin van de Middeleeuwen werden politieke functies niet meer verworven door geweld, maar door diplomatie en politiek gekonkel. Een vorst moest rekening houden met de hovelingen en ambtenaren om zich heen en zich hierdoor ook geciviliseerder gaan gedragen. Ook de onderscheidingsdrang van de adel tegenover de opkomende burgerij zorgde voor een verfijning van de gedragingen van de hovelingen. Aan deze hoven werden gedragsstandaarden uitgewerkt die de basis vormden van het civilisatieproces. Met de democratisering van de 19e en 20ste eeuw werd dit civilisatieproces verspreid onder steeds grotere groepen van de bevolking.

Als eerste heeft de socioloog Stephen Mennell de theorie van Elias op smaak ('appetite') toegepast. Uit psychologische experimenten is gebleken dat veel voor- en afkeuren van mensen aangeleerd zijn. Ook reageren mensen verschillend op nieuwe smaken. Hieruit kan worden afgeleid dat mensen met een bepaalde 'voorsmaak' proeven. Mensen kunnen ook wennen aan bepaalde smaken (denk maar eens aan koffie of bier).

Mennell wil uitzoeken hoe verschillende groepen verschillende smaken ontwikkelen. Voor een deel wordt het smaakverschil tussen groepen bepaald door hetgeen voorhanden is per groep. Ook kunnen verschillen voortkomen uit geloof. Toch blijft de vraag, waarom men in China hondevlees eet terwijl men dat in Europa over het algemeen verafschuwt. Gewenning is een belangrijke factor in wat de mens eet en hoe hij dit klaarmaakt. In een gendustrialiseerde samenleving is bijna al het voedsel voor handen. Dan blijft de vraag bestaan waarom verschillende groepen ander voedsel eten. Volgens Mennell worden verschillen in smaak sociaal en cultureel bepaald. Mensen leven naar hun sociale en culturele omgeving. Maar waarom wordt een mens geconditioneerd door bepaalde sociale en culturele invloeden om bepaald voedsel te eten?

Culturele smaken worden gevormd door sociale krachten, maar deze worden weer beïnvloed door

lange-termijnprocessen van sociale ontwikkeling. Om veranderingen in smaak te verklaren moeten we een historische benadering hanteren, volgens Mennell. Hiervoor hanteert Mennell de figuratiesociologie van Elias. Smaak in eten wordt net als smaak in muziek of kunst beïnvloed door de sociale omgeving. De belangrijkste krachten die invloed uitoefenen op smaak zijn religie, klasse en nationale cultuur. Religie heeft in Europa ten aanzien van de voedselvoorschriften nooit een grote rol gespeeld. Sociale klassen hebben wel een duidelijk stempel gedrukt op smaakpreferenties, stelt Mennell. Ook de nationale cultuur is van invloed geweest.

Het civilisatieproces komt ook tot uitdrukking in de voeding. Deze civilisatie van de eetlust, de verfijning, schijnt voor een groot deel samen te hangen met de toenemende veiligheid, regelmaat, betrouwbaarheid en verscheidenheid van de voedselvoorziening. Maar de verbetering van de voedselvoorziening was maar één element in het complexe geheel van ontwikkelingen binnen de sociale configuratie die samen dwingende kracht uitoefenen op de menselijke gedragingen. De wens tot sociale distinctie was een ander element dat dwingende kracht heeft uitgeoefend op de civilisatie van de eetlust.

Door een kleine verbetering in de voedselvoorziening kon de elite zich direct onderscheiden van andere groepen in de samenleving door de hoeveelheid of regelmaat in hun voeding. Hoe meer de voedselvoorziening verbeterde hoe meer mensen in staat waren de elite te imiteren. De lange afhankelijkheidsketenen die waren ontstaan door de arbeidsdeling deden zo de machtsbalans doorslaan naar de klassen onder de elite. De druk van onderen nam toe en leidde tot intensieve sociale competitie. De elite kon zich niet meer onderscheiden door de hoeveelheid voedsel en probeerde het nu met verfijnder en duurder voedsel. Verfijnder eten vereist echter zelfcontrole, omdat men daarvan minder eet daar het voedsel duurder is. Ook in de ontwikkeling van de eetgewoonten valt dus een civilisatieproces waar te nemen.

Norbert Elias heeft het begin van zijn Civilisatieproces in de Middeleeuwen gelegd. Maar zou het niet kunnen zijn dat ook de Romeinen al een dergelijk proces hebben doorlopen?

In de theorie van Elias wordt een verband gelegd tussen het proces van staatsvorming, dat wil zeggen de vorming van een gewelds- en belastingmonopolie enerzijds en het civilisatieproces dat gekenmerkt wordt door een toenemende verfijning in de gedragsregels en eetgewoonten anderzijds. De verbindende schakel tussen deze twee ogenschijnlijk losstaande processen is het langer worden van de afhankelijkheidsketenen, dat de basis vormt van zowel de staatsvorming als van het proces van civilisering. Een geschikte methode om de toepasbaarheid van de theorie van Elias op het Romeinse Rijk aan te tonen is te onderzoeken in hoeverre er parallellen zijn te ontdekken in de staatsvorming van het Romeinse Rijk en de staatsvorming in Europa in de late Middeleeuwen en vroege Nieuwe Tijd.

In Frankrijk (dit is het voorbeeld van Elias) begon in de late Middeleeuwen het proces van staatsvorming door de vorming van een gewelds- en belastingmonopolie. De feodale heren moesten uitbreiden om zich te kunnen handhaven. Door de toenemende transportmiddelen, de zich uitbreidende handel en de grotere arbeidsdeling kon een groter gebied onder één bestuur gebracht worden. Was er in Rome sprake van een zelfde soort proces?

Rome is begonnen als een kleine vestiging op de heuvels aan de Tiber. Om zich zelfstandig te kunnen handhaven moest zij zich steeds meer gaan verdedigen tegen de omliggende stammen, anders zou zij door hen worden opgeslokt. Omdat de macht van Rome zich zo steeds meer uitbreidde voelden de daaromliggende stammen zich bedreigd en moest Rome haar heerschappij in een steeds groter gebied verdedigen. In 265 voor Chr. kon Rome zich de machtigste 'staat' van Italoënen. Het gevolg van deze positie was dat Carthago zich bedreigd voelde door Rome en zo ontstonden de Punische oorlogen, waarin werd uitgevoughten wie de macht in het Middellandse Zeegebied zou krijgen. Rome won uiteindelijk. Daarna moest zij haar macht in het Oosten veilig stellen. Na alle veroveringen en verdragen was Rome de grootste macht en had zij een gebied onder haar hoede dat niet homogeen was, ook niet homogeen bestuurd werd, maar waarin zij wel het gewelds- en belastingmonopolie bezat. De Romeinse

staatsvorming verliep inderdaad analoog aan de latere Franse staatsvorming.

Parallel aan de staatsvorming in Frankrijk heeft Elias een civilisatieproces beschreven, waarin de gedragscodes van de mensen steeds verfijnder zijn geworden.

Wij kunnen voor het onderzoek naar de verfijningen van de manieren in Rome niet teruggrijpen op etiquetteboeken, zoals Elias die voor Frankrijk gebruikt heeft. De eetgewoonten kunnen we echter wel onderzoeken. In de loop van de door ons bestudeerde eeuwen is de voeding van de Romeinse elite ingrijpend veranderd. Zij gingen steeds verfijnder eten tot aan flamingo en papegaai toe. Dit was voornamelijk te danken aan de veroveringen van nieuwe gebieden. Maar er was meer aan de hand.

Belangrijk in het civilisatieproces van Elias is de distinctiezucht van de adel ten opzichte van de burgerij. De burgerij nam in macht en rijkdom toe, waardoor de adel zich meer van hen wilde onderscheiden in manieren en taalgebruik. De adel werd hierbij gedwongen steeds meer verfijning aan te brengen, omdat de burgerij de adel imiteerde en zo dreigde het standsverschil te verdwijnen.

Is in Rome een soortgelijk proces te ontdekken? De *nobiles* vormden het hart van de regentenfamilies in Rome. Zij bestonden uit rijke patriciers en na 367 voor Chr. uit rijke plebejers, waaruit de regeerders werden gekozen. Zij waren onderdeel van de senatoren, het politiek actieve deel van de *equites*, de ridders, die de hoogste vermogensklasse van Rome vormden. In de derde eeuw voor Chr. sloot de groep van *nobiles* zich tegen nieuwe mannen van buitenaf. Toch moest men soms wel nieuwe mannen toelaten, omdat men zelf niet genoeg kinderen kreeg om de groep in stand te houden. In de derde en tweede eeuw voor Chr. kwamen er meer verschillen tussen ridders en senatoren. In 218 werd senatoren bij wet verboden deel te nemen in handel, fiscale ondernemingen of het bankwezen. Deze functies werden overgenomen door een kleine groep rijke ridders. De *nobiles* hadden de eigenlijke macht in handen. Zij probeerden de ridders te vriend te houden door hen te ontzien, omdat de *equites* de belangrijkste stem hadden in de raad die de regeerders koos. De Gracchen, zelf lid van de *nobiles*, stelden tussen 133 en 121 voor Chr. landhervormingen in die een wig dreven tussen de senatoren en ridders. De grootgrondbezitters, wat de meeste senatoren waren, zouden benadeeld worden bij dergelijke hervormingen. Zo ontstonden er tegenstellingen binnen de elite. Dit zou zeer wel hebben kunnen leiden tot distinctiezucht van de senatoren ten opzichte van de ridders. We kunnen hierbij aanmerken dat er wel duidelijke banden tussen de ridders en senatoren waren. Maar ook tussen de elite en de burgerij in Frankrijk waren bruiloften onderling niet ongebruikelijk. Ondanks deze contacten en verstrengelingen, of juist door deze verstrengelingen, ontstond de distinctiezucht van de adel. In Rome kan eenzelfde ontwikkeling zich hebben voorgedaan. Er zou dan sprake zijn van distinctiezucht van de senatoren tegenover de opkomende ridders, om zich als groep te handhaven.

Ook kan er in Rome sprake geweest zijn van de distinctiezucht van de elite tegenover een nieuwe groep, de vrijgelaten slaven die zich verrijkten door handel en bankwezen. De imitatie van deze groep kon een bedreiging vormen voor de elite.

Naast de overeenkomsten tussen het onderzoek van Elias en ons onderzoek naar een civilisatieproces in het Romeinse Rijk zijn er ook verschillen aan te wijzen. Elias beschreef in zijn Civilisatieproces eveneens het proces van interne pacificatie, waarbij geweld steeds minder een middel tot macht werd. Voor de staatsvorming was het ontstaan van een geweldsmonopolie noodzakelijk.

In Rome lag dit proces wat ingewikkelder. Het Romeinse Rijk is door haar omvang en verscheidenheid nooit een hechte eenheid geworden. De rol van het leger is altijd groot gebleven om tegenstanders onder de duim te houden. Het verschil met Frankrijk ligt in het feit dat men zich in Frankrijk niet kon veroorloven onderling te strijden, omdat dan een sterker omliggend land haar slag zou kunnen slaan. In Rome kon men onderlinge geschillen wel met geweld uitvechten omdat er geen macht buiten het Romeinse Rijk sterk genoeg was om een bedreiging te vormen. Rome als machtscentrum kon echter binnen het Rijk wel een geweldsmonopolie uitoefenen.

Onlosmakelijk verbonden met het geweldsmonopolie is het belastingmonopolie. Ook in het

Romeinse Rijk vinden we dit belastingmonopolie terug. Alle delen waren verplicht belasting aan Rome te betalen.

Door de processen van staatsvorming en civilisatie loopt het proces van de langer wordende afhankelijkheidsketenen. Zo zien we in Europa een ontwikkeling waarbij autarkie plaats maakt voor arbeidsdeling en afhankelijkheid tussen verschillende gebieden. Mensen worden van steeds meer mensen afhankelijk voor hun dagelijkse voedsel.

In Rome was sprake van verbeterende transportmiddelen en de handel floreerde. Ook nam de arbeidsdeling in omvang toe. Door de toenemende welvaart kwam er vraag naar ambachtslieden als timmermannen en bakkers. Zo werden ook in het Romeinse Rijk de afhankelijkheidsketenen langer.

Als we evalueren in hoeverre de theorie van Elias van toepassing is op het Romeinse Rijk kunnen we constateren dat de theorie op een aantal punten bruikbaar is gebleken. Vooral als het gaat om de staatsvorming zien we duidelijke parallellen tussen Rome en het latere Europa. Ook de langer wordende afhankelijkheidsketenen vormen een overeenkomst. Het proces van civilisatie in het Romeinse Rijk hebben we echter niet zonder meer kunnen aantonen. Dit komt vooral door het gemis aan verdere studie. Het is zeer zeker niet ondenkbaar dat er sprake was van een distinctiezucht tussen de elite en groepen die zich verrijkten door handel en bankwezen. Nader onderzoek zou tot verrassende uitkomsten kunnen leiden.

MENU

De hier genoemde gerechten zijn gemoderniseerde recepten uit het ons overgeleverde kookboek van Apicius zijn, zodat ze voor de huidige keuken geschikt zijn.

Voorgerecht

Komkommers in wijnsaus

Schil de komkommer en snijd hem in plakjes. Leg dit in bouillon of in een saus van wijn met bouillon en olijfolie. Breng dit aan de kook en laat het doorsudderen totdat de komkommer gaar is.

Hoofdgerecht

Bonen en kippen quiche met komijn

ingredinten: kip koriander
 kippenbouillon 1 pond groene bonen
 ½ l witte wijn komijn
 2 eetlepels olijfolie peper
 2 kleine uien eieren
 gehakte amandelen of pijnboompitten

Daar in het kookboek van de lekkerbek vaak geen hoeveelheden worden genoemd kan men het beste alles naar eigen smaak toevoegen. Dit geldt voornamelijk voor de kruiden.

Kook de kip in een saus van bouillon, wijn, olijfolie, 1 gesnipperde ui en koriander in 7 30 minuten gaar. Gooi de bouillon niet weg.

Kook de bonen en houd het vocht. Doe 1 ui en wat koriander over de bonen.

Neem een ovenschaal en vet deze in. Doe het bonenmengsel en het kippenmengsel om en om in lagen in de schaal.

Meng peper en komijn met de bouillon van de kip. Voeg geslagen eieren hierdoorheen en het vocht van de bonen. Giet dit mengsel over het gerecht in de ovenschaal en decoreer het geheel met gehakte amandelen of pijnboompitten. Laat het geheel in 7 30 minuten gaar worden in de oven op stand 150 graden.

Nagerecht

Zoete abrikozen

Leg de abrikozen in een pan. Meng munt, kaneel, honing, zoete wijn en azijn tot een saus. Giet de saus over de abrikozen, voeg olijfolie toe, doe een deksel op de pan en stoof dit in 7 30 minuten gaar. Verdik het vocht met bloem. Besprenkel de abrikozen met nootmuskaat of kaneel en serveer ze.

Korte Bibliografie

- J. Edwards, *The Roman Cookery of Apicius translated and adapted for the modern kitchen* (London, 1988).
N. Elias, *Het Civilisatieproces* (Utrecht, 1982).
P.C.P. Faas, *Rond de tafel der Romeinen* (Diemen, 1994).
I.G. Giacosa, *A Taste of Ancient Rome* (Chicago, 1992).
A.D. Leeman, *Petronius, Satyricon* (Amsterdam, 1972).

S. Mennell, *Smaken verschillen. Eetcultuur in Engeland en Frankrijk vanaf de Middeleeuwen tot nu* (Amsterdam, 1989).

Noten:

1. Een *cliënt* was iemand die afhankelijk was van de macht en rijkdom (bescherming) van een rijkere heer, de *patronus*. Vaak ging het hier om vrijgelaten slaven.