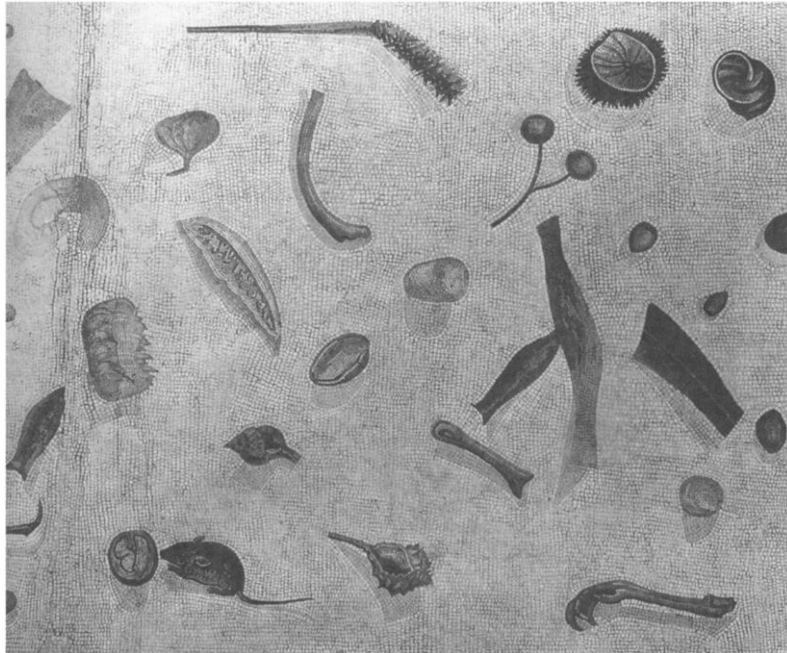


# EEN ROMEINS FEESTMAAL



*Figuur 1*

Bachelorwerkstuk

Opleiding Geschiedenis

Faculteit Letteren

Radboud Universiteit Nijmegen

Begeleidende docent Dr. Gerda de Kleijn

Nancy Wagter

Studentennummer S4149629

Inleverdatum 15 januari 2016

**Radboud Universiteit**



# Inhoudsopgave

Inleiding .....	3
Hoofdstuk 1 Een vergelijking tussen de teksten .....	10
Hoofdstuk 2 Trimalchio en de positie van welvarende vrijgelatenen .....	14
Hoofdstuk 3 Een menu volgens de literatuur .....	18
Conclusie .....	29
Literatuurlijst .....	32
Boeken .....	32
Artikelen .....	32
Internetsites .....	33
Illustratieverantwoording .....	34

# Inleiding

*Op het dienblad stond een ezeltje van Corintisch brons met een dubbele lastkorf, waarin aan de ene kant groene, aan de andere kant zwarte olijven zaten. Het ezeltje werd geflankeerd door twee schaaltes met op de rand de naam Trimalchio en het gewicht aan zilver. Er waren ook gesoldeerde bruggetjes, die hazelmuizen, besprenkeld met honing en maanzaad, droegen; verder gloeiendhete worstjes op een zilveren rooster, met eronder zwarte damastpruimen en rode granaatappelpitten.<sup>1</sup>*

Dit is een passage uit Petronius' *Cena Trimalchionis*, waarin een luxe banket wordt beschreven. Verschillende soorten lekkernijen gelegen op brons en zilver passeren de revue tijdens dit banket. Romeinse banketten kunnen een bron van informatie zijn op sociaaleconomisch vlak. Zowel in de oudheid als tegenwoordig kan voedsel een economisch en cultureel symbool zijn voor iemands status. Door de Romeinse banketten te onderzoeken komen we iets te weten over de Romeinse voedselcultuur alsook over andere aspecten in de Romeinse samenleving zoals macht, politiek, economie, religie en sociale gelaagdheid. Vooral banketten zijn uitermate geschikt om te onderzoeken, dit was een uitgelezen gelegenheid om te pronken met voedsel, zoals te zien is in het citaat.

De banketten zullen worden onderzocht aan de hand van twee bronnen, Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis*. Dit zijn twee teksten met voedsel in de hoofdrol, maar elk op een andere manier. Apicius' *De Re Coquinaria* zijn kookboeken en Petronius' *Cena Trimalchionis* is een satirisch stuk over een banket gegeven door een uitzonderlijk rijke vrijgelatene.

De schrijver van de eerste bron *De Re Coquinaria* is Apicius. Over de identiteit van de auteur bestaat enige onduidelijkheid, wel zijn er drie mogelijke kandidaten voor Apicius. De eerste is een man uit de eerste eeuw voor Christus waar verder niet veel over bekend is. De tweede kandidaat is Marcus Gavius Apicius uit de eerste eeuw na Christus. Hij wordt gezien als de ware Apicius die de originele recepten heeft opgeschreven. Hij stond bekend als een

---

<sup>1</sup> A. D. Leeman, *Petronius Satyricon*, paragraaf 31 (Amsterdam 1989), 44.

‘vraatzuchtige veelvraat’ en als een ‘liefhebber van de gastronomie’. Hij organiseerde feesten en onderwees in ‘de wetenschap der spijzen’. Deze Apicius wordt door veel van zijn tijdgenoten genoemd in verschillende teksten en lijkt een invloedrijke fijnproever. Hij kwam vermoedelijk aan zijn eind door gif in te slikken nadat hij zijn geld had verspild aan luxe banketten. De laatste kandidaat is een Apicius uit de regeerperiode van keizer Trajanus, maar ook van deze man is niet meer bekend.<sup>2</sup>

In dit bachelorwerkstuk zal daarom ervan uit worden gegaan dat Marcus Gavius Apicius uit de eerste eeuw na Christus de originele Apicius is, door wie op zijn minst een groot deel van de recepten uit de *De Re Coquinaria* geschreven is. Na hem hebben andere auteurs recepten toegevoegd aan deze kookboekenreeks, onder de naam Apicius, die naderhand vermoedelijk als titel werd gebruikt.<sup>3</sup> De hele *De Re Coquinaria* is dus zeer waarschijnlijk niet door maar één man geschreven.

De bron *De Re Coquinaria* oftewel ‘Over de kookkunst’ bestaat daarom ook uit verschillende delen die voornamelijk bestaan uit verschillende recepten. De verschillende delen hebben elk een ander thema zoals algemene recepten, tips om voedsel te bewaren en recepten voor sauzen. De originele teksten zijn niet bewaard gebleven maar zijn in de vijfde eeuw wel gekopieerd in het klooster van Fulda. Deze kopie is in de Karolingische tijd opnieuw overgenomen en is de kopie uit de vijfde eeuw verloren gegaan. In de Renaissance is de tekst opnieuw overgeschreven, maar ook de tekst uit de Karolingische tijd is bewaard gebleven. Dit zijn de twee kopieën die tot op de dag van vandaag gebruikt worden.<sup>4</sup>

De tweede bron *Cena Trimalchionis* oftewel *Het gastmaal van Trimalchio* wordt toegeschreven aan Gaius Petronius Arbiter. Ook bij deze bron is er discussie over wie de auteur was. Het gebruikte Latijn van de tekst en de namen van bijvoorbeeld gladiatoren die genoemd worden, wijzen op een datering uit de eerste eeuw na Christus. Dat maakt het

---

<sup>2</sup> Nicole Van der Auwera en Ad Meskens, *De re coquinaria, De Romeinse kookkunst* (Brussel 2001), 52-54.

<sup>3</sup> Sally Grainger, ‘The Myth of Apicius’, *The Journal of Critical Food Studies* 7:2 (2007), 76.

<sup>4</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 56-58.

waarschijnlijk dat Gaius Petronius Arbiter de auteur was en niet een Petronius uit een andere tijd.

Van Gaius Petronius Arbiter zijn meer details bekend over zijn leven en werken dan over Apicius. Hij was een welvarend man uit een belangrijk geslacht binnen de Romeinse samenleving. Zijn vader was waarschijnlijk gouverneur van Syria en hij was zelf gouverneur van Britannia, consul en later *elegantiae arbiter*, oftewel opperceremoniemeester aan het hof van keizer Nero. Een hooggeplaatst man dus en dat riep mogelijk afgunst van anderen op. De machtige Tigellinus, commandant van de Praetoriaanse garde onder keizer Nero, zorgde ervoor dat Petronius werd beschuldigd van een samenzwering tegen keizer Nero. Petronius werd hiervoor ter dood veroordeeld, maar hij nam zijn eigen leven door gif te drinken en daarmee hield hij de eer aan zichzelf.<sup>5</sup>

Tijdens een groot deel van zijn leven werkte Petronius aan een reeks werken die bekend staat als de *Satyricon*. Van deze reeks is maar een fractie bewaard gebleven, waaronder *Cena Trimalchionis*. Het is onmogelijk te achterhalen uit hoeveel delen de *Satyricon* werkelijk heeft bestaan. Volgens de nummering van de delen die wel zijn teruggevonden, wordt van op zijn minst zestien delen uitgegaan.<sup>6</sup> De *Satyricon* is een satirisch stuk dat een banket beschrijft van de vrijgelatene Trimalchio. Het was een enorm banket waar zeer luxueuze gerechten langskwamen. Dit fictieve banket geeft een bijzondere inkijk op voedselconsumptie en de presentatie ervan.

Verschillende delen van de *Satyricon* die fragmenten van *Cena Trimalchionis* bevatten, werden door de tijd in verschillende delen doorgegeven. Sommige delen doken in de negende eeuw al op en werden overgeschreven. Andere stukken kwamen pas in de zes- en zeventiende eeuw boven en werden toen pas overgeschreven.<sup>7</sup> De manuscripten uit deze eeuwen zijn de oudste versies van de *Satyricon* en daardoor ook de oudste versies van de *Cena Trimalchionis*.

---

<sup>5</sup> P. J. Enk, *Petronius, Het gastmaal van Trimalchio* (Amsterdam 1947) en Leeman, *Petronius Satyricon*, 7-9.

<sup>6</sup> Martin S. Smith, *Petronii Arbitri, Cena Trimalchionis* (Oxford 1975), XIV-XV.

<sup>7</sup> Smith, *Cena Trimalchionis*, XXII-XXIV.

Door het overschrijven van de originele teksten werden de verschillende delen van de *Satyricon* bewaard.

Apicius, *De Re Coquinaria* en Petronius, *Cena Trimalchionis* zijn niet de enige bronnen uit de Romeinse tijd die direct of indirect over voedsel gaan. Andere teksten zijn Cato's *De Agricultura* en Collumella's *De Re Rustica*.<sup>8</sup> *De Agricultura* gaat over het verbouwen van groenten en het houden van dieren. Het werd geschreven door Marcus Porcius Cato Censorius maior in de tweede eeuw voor Christus. *De Re Rustica* werd geschreven door Lucius Junius Moderatus Columella in de eerste eeuw na Christus. Hierin wordt onder andere beschreven hoe een boer het beste varkens, schapen, honden, paarden, bijen, eenden, duiven, fruit en olijfbomen moet verzorgen. Ook wordt uitgelegd welke grond hiervoor het meest geschikt is en in welk jaargetij welke taak op de boerderij het beste uitgevoerd kan worden. In beide teksten staat niet alleen beschreven hoe voedsel verbouwd moest worden, er staan ook enkele recepten in.

Er bestaan dus verschillende literaire bronnen uit de Romeinse tijd die direct of indirect over voedsel gaan. Tot een paar decennia geleden waren historici echter nog niet erg geïnteresseerd in onderzoek naar voedsel in de oudheid. Ook werd nog geen link gelegd tussen voedsel en bijvoorbeeld sociaaleconomische processen. Dit lag niet aan de beperkte beschikbaarheid van kennis over voedsel. De teksten van Apicius en Petronius bijvoorbeeld waren immers bewaard gebleven en vertaald. Daarnaast bestond er archeologisch materiaal dat met voedsel of voedselbereiding te maken had. Op het gebied van voedsel in de oudheid functioneerden historici eerder als antiquair.<sup>9</sup> Ze focusten eerder op het archiveren en niet op het onderzoeken van data. Kennis over voedsel werd slechts gebruikt om 'het dagelijkse leven' te reconstrueren en niet meer.

---

<sup>8</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 9-10.

<sup>9</sup> Mario Lombardo, *Food in antiquity, Food and 'Frontier' in the Greek Colonies of South Italy* (Exeter 1995), 256-257.

In de jaren zeventig/tachtig van de vorige eeuw vond er in de cultuurgeschiedenis de zogenaamde 'cultural turn' plaats.<sup>10</sup> Dit zorgde voor meer samenwerking tussen geschiedkundig onderzoek en andere (hulp)wetenschappen zoals archeologie en antropologie. Hierdoor werden geheel nieuwe onderwerpen onderzocht zoals de geschiedenis van zintuigen. Zo kon geur onder andere gebruikt worden om iemands sociaal economische positie te achterhalen.<sup>11</sup> Hierdoor kwam meer aandacht voor onderwerpen zoals voedsel en eetcultuur, waardoor het wel op zichzelf staande onderwerpen werden die onderzocht moesten worden. Met behulp van voedsel werd er meer onderzoek gedaan naar de cultuur en de sociale lagen van het gewone volk in de oudheid. Het ging dus niet meer alleen om het reconstrueren van 'het dagelijkse leven'.

Zo werd vanaf 1980 onderzoek gedaan naar de sociale en historische betekenis van Griekse symposia door Oswyn Murray.<sup>12</sup> Murray was een classicus die verschillende disciplines zoals oudheidstudies, geschiedenis, antropologie, kunstgeschiedenis en archeologie samenbracht om onder andere Griekse symposia te onderzoeken. Hij keek hoe door middel van eten en drinken de Griekse samenleving onderzocht kon worden.<sup>13</sup> Murray was dus een typische wetenschapper in de tijd van de 'cultural turn'.

Toch moesten historici vanaf de 'cultural turn' nog steeds aan het begin van hun onderzoek extra verantwoorden waarom voedsel relevant was om te onderzoeken.<sup>14</sup> Inmiddels zijn onderwerpen als voedsel en het gewone volk geen vreemde onderwerpen meer. Vanaf ongeveer de eeuwwisseling zijn er meerdere grote werken over de geschiedenis van voedsel en eetcultuur verschenen. De transformatie van voedsel als een marginaal

---

<sup>10</sup> George G. Iggers en Edward Wang, *A Global History of Modern Historiography* (Harlow 2008), 270-277.

<sup>11</sup> Peter Burke, *Wat is cultuurgeschiedenis?* (Utrecht 2009), 161.

<sup>12</sup> Lombardo, *Food in antiquity*, 256-257.

<sup>13</sup> B. A. Sparkes, 'Review The Symposium Symposium by Oswyn Murray' *The Classical Review* 42 (1992), 128-130.

<sup>14</sup> John, C. Super, 'Food and History' *Journal of Social History* 36:1 (2002), 165.

onderdeel in een onderzoek naar een erkend belangrijk onderzoeksonderwerp onder historici is bijna compleet.<sup>15</sup>

Andere minder voor de hand liggende sociale aangelegenheden die zich voordoen bij banketten uit de oudheid worden ook onderzocht. Een voorbeeld hiervan is de positie van de vrouw tijdens Romeinse banketten. Dit wordt onderzocht door onder andere classica Katherine Dunbabin. Ze liet in haar onderzoek zien welke rol en positie vrouwen in de Romeinse samenleving hadden door banketten te bestuderen. Ze bestudeert bijvoorbeeld de tafelschikking en wanneer vrouwen wel of niet werden toegelaten tot een bepaald feestmaal.<sup>16</sup>

Behalve historici en classici doen ook archeologen onderzoek naar voedsel. De archeologie biedt twee soorten materiaal waaruit veel kennis gehaald kan worden over Romeinse banketten en mogelijk informatie geven over de Romeinse eetcultuur.<sup>17</sup> Enerzijds is er informatie te halen uit opgravingen van steden zoals Pompeii, waar keukengerei, keukens en verkoolde voedselresten terug te vinden zijn. Anderzijds geven archeologische vondsten van kunstwerken informatie over Romeinse banketten, zoals mozaïeken te zien in figuur 1 en wandschilderingen met voedselvoorstellingen. Beide soorten archeologisch materiaal vormen een schat aan informatie om de literaire teksten aan te vullen, te bevestigen of te ontcrachten. De archeologie staat in dit werkstuk echter niet centraal, dus hier wordt niet verder over uitgeweid. Toch zal de kennis uit de archeologie wel indirect gebruikt worden door andere bronnen in dit onderzoek.

Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis* zijn al vaker afzonderlijk bestudeerd en te pas en te onpas aangehaald in de geschiedschrijving. Zo ver mijn onderzoek heeft uitgewezen zijn de twee teksten echter nog niet met elkaar vergeleken. Dit bachelorwerkstuk zou mogelijk nieuwe inzichten kunnen bieden aan de huidige kennis over Romeinse banketten.

---

<sup>15</sup> Ibidem.

<sup>16</sup> Andrew Dalby, 'Review The Roman Banquet, Images of Conviviality by Katherine Dunbabin' *The American Journal of Philology* 126 (2005), 288-290.

<sup>17</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 8-9.



Centraal in dit bachelorwerkstuk staat de vraag: Wat zijn de verschillen en overeenkomsten tussen Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis* wat betreft de invloed van sociale positie op de vormgeving en samenstelling van een banket in de eerste eeuw na Christus? Hierbij wordt ten eerste gekeken naar het voedsel en ten tweede naar de sociaaleconomische aspecten zoals die in beide bronnen naar voren komen.

De eerste eeuw na Christus wordt als tijdsperiode aangehouden voor dit onderzoek aangezien de twee belangrijkste bronnen in dit onderzoek, Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis*, in deze periode zijn geschreven. Apicius leefde van ongeveer 25 voor Christus tot 35 na Christus en schreef in de tijd van keizer Tiberius.<sup>18</sup> Petronius leefde tot 65 na Christus en was belangrijk rond de tijd van keizer Nero.<sup>19</sup>

Om de centraal gestelde vraag beter te kunnen beantwoorden wordt het onderzoek onderverdeeld in drie aspecten, die tevens de drie hoofdstukken vormen. Hoofdstuk één gaat in op de overeenkomsten en verschillen tussen Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis*. Het tweede hoofdstuk gaat in op de vraag of de situatie van Trimalchio als welvarende vrijgelatene een uniek geval was in de eerste eeuw na Christus. In dit hoofdstuk wordt de bron *Cena Trimalchionis* van Petronius verder onder de loep genomen. De positie van welvarende vrijgelaten slaven werd door de elite als probleem gezien. Hoe dit probleem ontstaat en hoe Petronius hiermee omgaat door te schrijven over een uitbundig banket wordt in dit hoofdstuk verder behandeld. Hoe een banket van de Romeinse elite eruitzag volgens Apicius en Trimalchio wordt in het derde hoofdstuk behandeld. In dit hoofdstuk zullen twee menu's gebaseerd op de twee bronnen de revue passeren. Voor- hoofd- en nagerechten, dus een compleet banket, wordt samengesteld en vergeleken met elkaar.

Als laatste zal de kennis uit de drie hoofdstukken worden samengebracht tot een conclusie. Hierbij worden de bevindingen uit de voorgaande hoofdstukken kort en overzichtelijk gepresenteerd. Vervolgens kan door de centrale vraag te beantwoorden een slotsom geformuleerd worden.

---

<sup>18</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 54.

<sup>19</sup> Smith, *Cena Trimalchionis*, XII-XIV.

# Hoofdstuk 1 Een vergelijking tussen de teksten

In dit hoofdstuk worden Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis* vergeleken. Beide teksten hebben overeenkomsten, maar ze verschillen ook van elkaar. Om meer inzicht te krijgen in de auteurs en hun teksten worden deze onder de loep genomen. Hoe een banket uitzag en welke gerechten daar werden verorberd wordt pas in het derde hoofdstuk behandeld.

Een belangrijke overeenkomst is dat beide teksten waarschijnlijk zijn geschreven in de eerste eeuw na Christus. Dat het aannemelijk is dat beide auteurs in de eerste eeuw na Christus hebben geleefd is eerder aan de orde geweest, maar wanneer de teksten precies zijn geschreven is onbekend.<sup>20</sup> Toch blijft de tijdsperiode een belangrijke overeenkomst waardoor het vergelijken van de teksten vergemakkelijkt wordt.

Een andere belangrijke overeenkomst is dat beide teksten voedsel als onderwerp hebben. Apicius' *De Re Coquinaria* is een kookboek waarin verschillende zaken worden besproken en beschreven. In het eerste deel beschreef hij hoe verschillende soorten voedsel het beste ingemaakt, gezout of gedroogd moesten worden om een langere houdbaarheid te bereiken. Verder behandelde hij welke sauzen, kruidenmengsels, -wijnen en -olie elke kok in zijn voorraadkast moest hebben staan en hoe deze bereid moesten worden. In verdere delen werden recepten voor verschillende sauzen, vis- en vleesgerechten beschreven.<sup>21</sup>

In *Cena Trimalchionis* van Petronius werden geen recepten gegeven, maar werd een enorme feestmaaltijd beschreven waarin veel verschillende gerechten de revue passeren. De gerechten werden in groten getale aangevoerd en werden uitbundig gepresenteerd. Voorbeelden hiervan zijn de bronzen ezel gevuld met olijven en lekkernijen of de gang waarin de hele dierenriem is vertaald naar verschillende gerechten.<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup> Smith, *Cena Trimalchionis*, XII-XIV en Van der Auwera, *De re coquinaria*, 52-58.

<sup>21</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 65-66.

<sup>22</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, 44 en K. F. C. Rose en J. P. Sullivan, 'Trimalchio's Zodiac Dish', *The Classical Quarterly* (1968), 180-181.

Verder werden in *Cena Trimalchionis* aan tafel verschillende gesprekken gevoerd over de gastheer, zijn vrouw, zijn slaven, zijn vrienden, zijn villa en natuurlijk het diner van acht gangen en de drank. Het verleden van de hoofdpersoon in dit verhaal, Trimalchio en zijn vrouw, als ook zijn huidige goede leven kwamen ook aan bod. Het impliceert dat hij goed handel had gedreven en daardoor erg rijk was geworden. Ten tijde van het banket woonde Trimalchio in een grote villa, hij had veel slaven en hij was in het bezit van veel pronkartikelen zoals een zilveren tandenstoker. Tijdens het feestmaal was er een aanzienlijke hoeveelheid entertainment, merendeels verzorgd door de vele slaven van Trimalchio. Er werden spellen gespeeld, slaven renden al zingend af en aan en er werd muziek gespeeld. Het figuur Trimalchio werd beschreven als een man met een potsierlijk uiterlijk en botte manieren.<sup>23</sup> Een opmerkelijke passage is het stuk hoe uitbundig en verspillend Trimalchio zijn gasten verwende door ze hun handen te laten wassen met wijn. *Hierna kwamen twee langharige Ethiopische slaven binnen met zakjes lijkend op die waaruit in het amfitheater het zand besprenkeld pleegt te worden, en goten wijn op onze handen: water werd niet verstrekt.*<sup>24</sup> De verschillende gesprekken, de vele details en het feestmaal geven een uniek inzicht in hoe Petronius dacht dat het leven van een rijke vrijgelatene uitzag.

Er bestaat ook een gelijkenis tussen de hoofdpersoon Trimalchio in *Cena Trimalchionis* en de auteur van *De Re Coquinaria*, Apicius. Beiden hadden een imago erg gulzig te zijn wat betreft eten. Apicius werd bespot omdat eten een obsessie voor hem was. Hij stond bekend als een gulzige Romein en een beetje krankzinnig als het om eten ging. Hij pleegde zelfmoord toen hij zijn bezittingen kwijtraakte en zijn hoge levensstandaard niet meer kon voortzetten.<sup>25</sup>

In *Cena Trimalchionis* liet Petronius zien dat Trimalchio een rijke vrijgelaten slaaf was en niet echt behoorde tot de elite. Trimalchio gaf een uitbundig diner, liet wijn rijkelijk vloeien en er waren veel slaven aanwezig om de gasten te bedienen. Petronius liet echter ook zien dat Trimalchio vulgair was en een slechte smaak had.<sup>26</sup> Trimalchio was vulgair omdat hij dacht

---

<sup>23</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, 47.

<sup>24</sup> Ibidem, 46.

<sup>25</sup> Grainger, 'The Myth of Apicius', 71.

<sup>26</sup> Martin S. Smith, *Petronii Arbitri, Cena Trimalchionis* (Oxford 1975), XX.

bij de elite te horen door een fortuin te verkwisten aan een groot banket. Dat Trimalchio ook geen klasse had liet de auteur benadrukken door de ruzie tussen Trimalchio en zijn vrouw Fortunata toen het feestmaal bijna ten einde was. *De laatste schijn valt nu van de gastheer af. Trimalchio en Fortuna raken in een vreselijke ruzie verwickeld en gooien elkaar de gemeenste woorden – en niet alleen woorden- naar het hoofd.*<sup>27</sup>

Zoals Trimalchio organiseerde Apicius ook vaker banketten. Mannen streden met Apicius in het organiseren van feesten. Dit laat zien dat Apicius een zekere bekendheid had verworven in zijn tijd als liefhebber van de gastronomie.<sup>28</sup>

Een verschil tussen de twee bronnen is het genre. *De Re Coquinaria* zijn kookboeken in proza. De tekst was vooral bedoeld om toegepast te worden. Ook *Cena Trimalchionis* is in proza, maar het is vooral een satirisch stuk. Het was een tekst die op een geestige wijze kritiek gaf, in dit geval gaf hij kritiek op een rijke vrijgelatene. De tekst was echt bedoeld om gelezen te worden en aan het denken te zetten, niet om praktisch gebruikt te worden zoals *De Re Coquinaria*. Geen andere tekst lijkt op een van deze twee bronnen, beide teksten zijn uniek in hun genre.<sup>29</sup>

Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis* waren dus unieke bronnen in hun genre uit de eerste eeuw na Christus. Uit beide bronnen kan veel informatie over voedsel en sociaaleconomische processen van de Romeinse maatschappij in die tijd worden gehaald. Ook de verschillen tussen de bronnen geven kennis waardoor ze elkaar aanvullen.

Verder kunnen de vragen worden gesteld, waarom en voor wie de beide bronnen zijn geschreven? Voor *De Re Coquinaria* van Apicius is dit wat makkelijker te beantwoorden dan voor Petronius' *Cena Trimalchionis*. *De Re Coquinaria* is een kookboek bestaande uit verschillende delen, gemaakt voor andere koks. Het is een hele praktische tekst om direct toegepast te worden in de keuken. Bij *Cena Trimalchionis* van Petronius ligt dit wat ingewikkelder. Petronius schreef dit om kritiek te leveren op de Romeinse maatschappij in de

---

<sup>27</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, paragraaf 34, 85.

<sup>28</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 53.

<sup>29</sup> Smith, *Cena Trimalchionis*, XV.

periode waarin vrijgelatenen veel geld konden bezitten en hoge posities konden bekleden.  
Het volgende hoofdstuk zal in zijn geheel gewijd zijn aan deze penibele kwestie.

# Hoofdstuk 2 Trimalchio en de positie van welvarende vrijgelatenen

In dit hoofdstuk wordt gekeken naar de hoofdpersoon Trimalchio in Petronius' *Cena Trimalchionis*. Trimalchio was een zeer welvarende vrijgelaten slaaf. Was zijn situatie uniek in de eerste eeuw na Christus? Het beantwoorden van deze vraag zal meer duidelijkheid geven waarom Petronius *Cena Trimalchionis* schreef.

Trimalchio was een fictief figuur in het verhaal van Petronius. Hij zou in het verhaal een slaaf geweest kunnen zijn van Gaius Pompeius. Dat was te zien aan zijn volledige naam Gaius Pompeius Trimalchio Maecenatianus.<sup>30</sup> De laatste naam had hijzelf erbij genomen als statussymbool. De naam was afgeleid van Gaius Maecenas, een raadsman en weldoener voor de kunsten rond de tijd van Augustus. Dat was dus voor de tijd dat Petronius *Cena Trimalchionis* heeft geschreven. De naam Maecenas was en is nog bekend als aanduiding voor een beschermer en sponsor van de kunsten. Petronius leek Trimalchio veel overeenkomsten met Maecenas te hebben gegeven. Behalve overeenkomstige namen zouden ze zich tevens beide ongepast kleden en zouden ze een soortgelijke wispelturige relatie met hun vrouw gehad hebben.<sup>31</sup> Misschien was Maecenas een voorbeeld voor Petronius om de figuur Trimalchio vorm te geven.

Trimalchio's uiterlijk werd in *Cena Trimalchionis* als bespottelijk beschreven. *We waren juist aan een delicatessen bezig, toen Trimalchio zelf aangedragen werd op de tonen van een muziekkapel, en neergezet tussen propvolle kussens. Zijn aanblik veroorzaakte een onverhoeds lachsalvo: een kaalgeschoren hoofd stak uit een felrode mantel; om zijn hoog bekraagde nek hing een servet met brede rode rand, waarvan links en rechts kwasten hingen; aan de pink van zijn linkerhand had hij een grote vergulde ring, en aan het laatste kootje van zijn ringvinger*

---

<sup>30</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, 39.

<sup>31</sup> Shannon Byrne, 'Maecenas and Petronius' Trimalchio Maecenatianus', *Ancient Narrative* 6 (2007), 31-33 en 36-37.

een ring van kleinere afmetingen, die van massief goud leek (wat vrijgelatenen niet mogen dragen), maar waarop bij nader inzien ijzeren sterretjes gesoldeerd waren. Maar dit vertoon van rijkdom was hem nog niet genoeg: hij ontblootte zijn rechterarm, die gespierd was door een goede armband en door een ivoren ring met glanzende metalen sluiting.<sup>32</sup>

In het verhaal werd tijdens het feestmaal veel nadruk gelegd op Trimalchio 's lidmaatschap van het college der *seviri*. Dit was een priesterschap dat voor de plaatselijke keizercultus zorgde.<sup>33</sup> Dit lidmaatschap was alleen bedoeld voor vrijgelatenen en het was zeer prijzig om tot deze groep te behoren. Het was daarom een statussymbool om onderdeel te zijn van deze keizercultus.

Het verhaal van Trimalchio is desalniettemin niet helemaal verzonnen. Een rijke vrijgelatene behoorde ondanks zijn geld niet tot de elite. Daar probeerde Trimalchio in dit verhaal wel toe te behoren door onder andere uitbundige banketten te organiseren zoals te lezen is in *Cena Trimalchionis*. Hij werd echter beperkt door zijn burgerlijke status.<sup>34</sup> Vrijgelatenen konden zichzelf vrij kopen of werden vrijgelaten door verdiensten. Vaak bleef een ex-slaaf bij zijn voormalige eigenaren in dienst. Aan de hand van de burgerlijke status van zijn voormalige eigenaren kreeg een vrijgelatene Romeins burgerschap.<sup>35</sup> Dit was echter geen volledig Romeins burgerschap. De kinderen van vrijgelatenen hadden wel recht op een volledig Romeins burgerschap. Als huwelijkskandidaat konden vrijgelatenen interessant blijken als hij of zij veel geld bezat. Toch werden ex-slaven ook gezien als minder gerespecteerd als partner voor iemand met een volledig Romeins burgerschap.<sup>36</sup> Dus hoeveel macht en rijkdommen iemand als Trimalchio ook bezat, hij zou een vrijgelaten slaaf blijven.

Toch bekleedden vele vrijgelatenen hoge posities in de Romeinse samenleving in de eerste eeuw na Christus. Dit fenomeen was een proces dat begon vanaf Caesar. Er waren vele

---

<sup>32</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, paragraaf 32, 44-45.

<sup>33</sup> Ibidem, 39.

<sup>34</sup> Ibidem.

<sup>35</sup> Mary T. Boatwright, Daniel J. Gargola, et al., *The Romans, From Village to Empire* (New York 2004), 139.

<sup>36</sup> Ibidem, 282.

verschillende sociale lagen in de Romeinse tijd, ieder met eigen rechten en plichten. Iemand werd geboren in een sociale laag, maar er was wel sociale mobiliteit. Een vooraanstaande vermogend Romein kon in armoede vervallen of een slaaf kon zichzelf weer vrijkopen of kon worden vrijgelaten na verdiensten.

Vanaf Caesar werden steeds meer slaven vrijgelaten en zij kregen ook Romeins burgerschap. Een ex-slaaf bleef vaak in dienst van zijn voormalige meester. Als zijn voormalige eigenaar een aanzienlijk persoon binnen de Romeinse samenleving was, kon het zijn dat een vrijgelatene ook een hooggeplaatste functie kreeg onder zijn oude meester. Ex-slaven van keizer Augustus bijvoorbeeld waren de boekhouders van de keizer zelf. Op deze manier had bijvoorbeeld een keizer mensen in dienst die hem trouw waren en die hij kon vertrouwen in belangrijke functies.<sup>37</sup> Zo konden vrijgelatenen veel geld en macht vergaren.

In de periode tussen keizer Augustus en keizer Claudius werd het ambtelijk apparaat groter in het Romeins keizerrijk. Nieuwe functies werden voornamelijk vervuld door de slaven en vrijgelatenen van de keizers. Vooral de bestuurlijke functies waarvoor Romeinse aristocraten zich te goed voelden werden bemand door slaven en vrijgelatenen van de keizer.<sup>38</sup> Slaven en vrijgelatenen kregen echter langzaam steeds meer belangrijke taken.

In de tijd van de keizers Claudius en Nero waren vrijgelatenen van de keizers inmiddels prominent aanwezig aan het hof. Sommige vrijgelatenen waren zelfs bijzonder welvarend geworden. Van keizer Claudius was bekend dat hij zich zelfs liet omringen door vrijgelatenen in zijn paleis, wat hoogst ongebruikelijk was voor een Romeins leider.<sup>39</sup> Petronius schreef *Cena Trimalchionis* in de regeerperiode van keizer Nero. Een voorbeeld van een prominente vrijgelatene aan het hof was Marcus Antonius Pallas die verschillende functies zoals beheerder van de schatkist vervulde onder de keizers Claudius en Nero.<sup>40</sup> Ondanks dat vrijgelatenen in hun carrière succesvol waren, konden ze hun verleden als slaaf niet uitwissen en werd er de

---

<sup>37</sup> Susan Treggiari, 'Social Status and Social Legislation', *The Cambridge Ancient History* 10 (1996) 898.

<sup>38</sup> Luuk de Ligt, 'Staatsinstellingen, bestuur en recht', *Cultuurgeschiedenis van de oudheid* (Zwolle 2011), 110.

<sup>39</sup> Boatwright, *The Romans*, 320.

<sup>40</sup> S. V. Oost, 'The Career of M. Antonius Pallas,' *American Journal of Philology* 79 (1958) 113–139.



draak met ze gestoken.<sup>41</sup> Mogelijk gaf het spanningen dat vrijgelatenen hoge posities konden bekleden binnen het keizerrijk.

Petronius stak de draak met rijke vrijgelatenen in *Cena Trimalchionis*. Hij vertelde over de rijkdommen van de vrijgelatene Trimalchio en zijn vrijgevigheid, maar hij beschreef ook de tekortkomingen en de vulgariteit van Trimalchio en zijn vrouw. Dit wordt ook duidelijk in het volgende citaat waarin de vrouw van Trimalchio, waarschijnlijk ook een vrijgelatene, op een negatieve manier wordt voorgesteld.

*Ik informeerde, wie die vrouw was, die daar af en aan draafde. 'Dat', zei hij, 'is de vrouw van Trimalchio; ze heet Fortunata en meet haar fortuin met schepels. En wat was ze nog maar heel, heel kort geleden? Excuseer me, maar je zou nog geen brood uit haar hand hebben aangepakt.'*<sup>42</sup>

In *Cena Trimalchionis* kwam het duidelijk naar voren dat Petronius een negatief beeld had van in ieder geval deze rijke vrijgelatenen. Waarom zou Petronius deze tekst schrijven? Petronius werd ook in zijn dagelijks leven geconfronteerd met het feit dat aan het hof van keizer Nero, waar hij verschillende voorname functies vervulde, verschillende belangrijke posities vervuld werden door vrijgelatenen. Er kan dus verondersteld worden dat Petronius op zijn minst niet tevreden was met de hoge posities en rijkdommen van vrijgelatenen. Door de rijke vrijgelatene Trimalchio op deze manier af te schilderen stak hij de draak met vrijgelatenen in het algemeen. Dit was mogelijk een reden waarom Petronius *Cena Trimalchionis* schreef. Het is aannemelijk dat Petronius deze tekst niet alleen ter amusement schreef, maar ook als kritiek op de Romeinse samenleving in zijn tijd.

Het verhaal van Trimalchio speelde zich af tijdens een door hem georganiseerd banket. Het is denkbaar dat Petronius een uitbundige avond met een enorm feestmaal als setting heeft gekozen om te laten zien hoe zeer Trimalchio bij de elite probeerde te horen. De vraag is echter: was dit wel een uitbundig feestmaal of lijkt dit alleen zo naar voren te komen in *Cena Trimalchionis*? Deze vraag zal pas in het volgende hoofdstuk beantwoord worden.

---

<sup>41</sup> Oost, 'The Career of M. Antonius Pallas', 334.

<sup>42</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, paragraaf 37, 49.

# Hoofdstuk 3 Een menu volgens de literatuur

In Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis* komen verschillende gerechten en recepten aan bod. Het is belangrijk te kijken naar wat er daadwerkelijk werd gegeten om de twee bronnen ook op dit niveau te kunnen vergelijken. In dit hoofdstuk zal daarom volgens beide teksten een volledig menu worden samengesteld. De twee menu's zullen worden besproken en vergeleken.

Menu beschreven door Petronius in <i>Cena Trimalchionis</i> <sup>43</sup>	Menu beschreven door Apicius gebaseerd op <i>De Re Coquinaria</i> <sup>44</sup>
---	---

*Gustatio* oftewel voorgerecht

Olijven	Olijven
Relmuizen met honing	Gevulde pompoenen
Worstjes	Worst
Kwetsen en granaatappels	Schelpdieren
Vijgensnippen in gekruid eiwit	Groentestamppot <sup>45</sup>
Wijn met honing	Mulsum (een gekruide honing wijn)

---

<sup>43</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 69.

<sup>44</sup> Ibidem, 50-51. Hier staat een grove omschrijving hoe een typisch menu zou hebben uitgezien. De gerechten uit het menu van *De Re Coquinaria* zonder voetnoot komen van deze bladzijde af. De gerechten uit dit menu met voetnoot zijn gebaseerd op recepten zoals beschreven in Van der Auwera, *De re coquinaria*, 50-51.

<sup>45</sup> Ibidem, boek 4:V.2, 119.

---

*Fercula* oftewel hoofdgerecht

Dierenriemgerechten: Grauwe erwten, Biefstuk, Nieren, Mirtekroon, Afrikaanse vijgen, Baarmoeder, Taarten en honingkoekjes, Schorpioenvis, Oclopeta, Kreeft, Gans, Zeebarbeel.	Pauweneieren gevuld met bastaardnachttegaaltjes in pepersaus
Geroosterde vetgemest gevogelte, zeugbuik en haas	Kraanvogel met dadel-mosterd saus <sup>46</sup>
Geroosterde everzwijn met dadels en taart in de vorm van varkentjes gevuld met levende lijsters	Zee-egel in peper-honing saus <sup>47</sup>
Gekookt varken met worst en pens	Gevulde lam <sup>48</sup>
	Oesters
	Damhert in pittig-zure honingsaus <sup>49</sup>
Honderd jaar oude Falernische wijn	Zee ragout <sup>50</sup>

*Mensae secundae* oftewel dessert

Fruit en gebak	Gekookte ham met zoete wijnkoekjes <sup>51</sup>
Ontbeende vetgemeste kippen en ganzeneieren	Geroosterde truffels in honingwijn saus <sup>52</sup>

---

<sup>46</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, boek 6:II, 131-133.

<sup>47</sup> Ibidem, boek 9:VIII.3, 169.

<sup>48</sup> Ibidem, boek 8:VI.7, 157.

<sup>49</sup> Ibidem, boek 8:II.3, 154-155.

<sup>50</sup> Ibidem, boek 4:III.1, 116.

<sup>51</sup> Ibidem, boek 7:IX.2, 146. Deze gerechten staat niet aangeduid als dessert, maar voldoet wel aan de voorwaarden.

<sup>52</sup> Ibidem, boek 7:XVL.1, 150.

Pasteitjes met rozijnen en noten	Gevulde dadels met noten en peper in honing <sup>53</sup>
Kweeperen en varkensvlees in de vorm van gevogelte en vis	Gebakken witbrood in melk en honing <sup>54</sup>
Oesters en schelpdieren	Gebakken slakken gevoed met melk <sup>55</sup>
Slakken	

Het menu volgens Petronius zoals hierboven staat beschreven is niet door mezelf samengesteld, maar zijn precies de gerechten in de volgorde zoals ze voorkomen in *Cena Trimalchionis*. Deze gerechten in deze volgorde zijn duidelijk als menu weergegeven door Van der Auwera.<sup>56</sup>

Het was moeilijker om een soortgelijk menu samen te stellen volgens Apicius. Nergens in zijn boekenreeks staat een kant-en-klaar menu. Wel staan in zijn kookboeken bij veel recepten aangegeven of het een voor- hoofd- of nagerecht betreft en in welke proporties dit destijds werd klaargemaakt. Daarnaast staat in het boek van Nicole Van der Auwera en Ad Meskens een grove omschrijving hoe een typisch menu zou hebben uitgezien.<sup>57</sup> Deze beschrijving is gebaseerd op de recepten van Apicius. Aan de hand van deze informatie heb ik met de passende gerechten een menu gemaakt.

De volgorde van het menu volgens Apicius is ook grotendeels gebaseerd op de grove omschrijving van een typisch menu zoals in het boek van Nicole Van der Auwera en Ad Meskens beschreven staat.<sup>58</sup> Verder is er met de volgorde van de gerechten rekening

---

<sup>53</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, boek 7:XIII, 147.

<sup>54</sup> Nicole van der Auwera, 'Een Romeins etentje', *Hermeneus. Tijdschrift voor antieke cultuur* 67 (1995), 225.

<sup>55</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, boek 7:XVIII.1, 151

<sup>56</sup> Ibidem, 50-51.

<sup>57</sup> Ibidem.

<sup>58</sup> Ibidem.

gehouden met de volgorde van het menu gebaseerd op Petronius. Zo zijn dezelfde en soortgelijke gerechten in dezelfde volgorde in het menu opgenomen.

Om de twee menu's beter te kunnen begrijpen en vergelijken wordt als eerste het ideaal van de simpele maaltijd besproken. Daarna wordt er naar de ingrediënten en de presentatie gekeken om de twee menu's beter te kunnen vergelijken. Vervolgens kunnen de volgende vragen beantwoord worden: Verschilt het menu volgens Apicius met het menu zoals gepresenteerd in *Cena Trimalchionis*? Een andere aansluitende vraag is: Was het feestmaal van Trimalchio wel zo over de top?

De twee menu's waren bedoeld voor de meest welgestelde mensen in het Romeinse Rijk. Toch bestond er van oudsher een Romeins ideaal van een simpele maaltijd. Dit ideaal hield in dat een maaltijd niet meer kon en mocht kosten dan een vast gesteld bedrag volgens de wet. Andere wetten gingen over het maximaal aantal uitgenodigden, hoeveel zilveren tafelservies er maximaal op tafel mocht liggen of hoeveel er maximaal per persoon uitgegeven mocht worden. De eerste wet die luxe eetfestijnen aan banden moest leggen was de Lex Orchia daterend uit 182 voor Christus, de laatste werd uitgevaardigd door Augustus in 18 voor Christus.<sup>59</sup> Dit ideaal bleef in de eerste eeuw bestaan, alhoewel de wetten niet meer werden gehandhaafd. Het ideaal en deze wetten waren er om te laten zien hoe beschaafd iemand was en tevens om het machtsevenwicht binnen de elite in stand te houden en onderlinge concurrentie te verminderen. Dit ideaal werd echter door de elite niet vaak nageleefd aangezien ze zich gemakkelijk een boete konden permitteren.<sup>60</sup> Ook de beide menu's zouden niet tot een simpele maaltijd gerekend kunnen worden.

Door naar beide menu's te kijken kunnen verschillende overeenkomstigheden ontdekt worden betreffende de ingrediënten en de gerechten. In het menu uit *Cena Trimalchionis* worden taarten en honingkoekjes genoemd als een deel van het hoofdgerecht en in het menu van Apicius wordt gebakken witbrood met melk en honing genoemd als nagerecht. De taarten, honingkoekjes en het witbrood werden allen gemaakt van het bloem van tarwe. Dit was een gevoelige plant die moeilijk gekweekt kon worden in het Mediterrane klimaat. Dit gaf een

---

<sup>59</sup> Colette Planken, *Rome aan tafel, Ideaal en praktijk van het Romeinse diner* (Deventer 2007), 42-44.

<sup>60</sup> Ibidem.

kleine oogst of het moest vaak van ver buiten Rome, aan de randen van het Rijk komen.<sup>61</sup> Dat maakte de taarten, honingkoekjes en het witbrood dus voedsel voor de rijken en was een opzichzelfstaand statussymbool.

De minder bedeelde Romeinen aten ook brood bij de maaltijd, maar dit was veelal bruin brood. Brood werd dus door alle sociale lagen in het hele rijk gegeten.<sup>62</sup> Bruin brood was goedkoper omdat het gemaakt werd van emmertarwe of gerst. Beide waren veel voorkomende planten, die makkelijker gekweekt konden worden in het Mediterrane klimaat. Het was een belangrijk deel van het dagelijks dieet. Vooral in de lagere klassen was met name bruin brood belangrijk omdat het goed vulde en goedkoop was. Ook de meer bemiddelde burgers van Rome aten bij elke maaltijd brood, maar hier werd brood meer ter aanvulling bij de maaltijd gegeten. In *Cena Trimalchionis* en in *De Re Coquinaria* komt brood nauwelijks voor. Dit suggereert dat zij tijdens een feestmaal niet veel brood aten en al helemaal niet gebruikte als goedkope maagvulling om de honger mee te stillen. Het weinig gebruiken van brood laat zien dat iemand een hogere sociale status heeft.

In beide menu's wordt honing expliciet genoemd, maar waarschijnlijk bevatten bijna alle gerechten in beide menu's honing. In de eerste eeuw na Christus bestond er nog geen suiker voor de Romeinen, dus honing was de zoetmaker bij uitstek. Honing werd meestal gebruikt om gerecht te zoeten, maar ook om het gerecht minder bitter te maken. Verder werd honing ook toegevoegd in gerechten om ze langer houdbaar te maken. Honing, net als zout, onttrekt vocht aan het fruit of vlees waarmee het werd ingesmeerd, waardoor het langer houdbaar was.<sup>63</sup> Honing werd echter voornamelijk door de welvarende lagen van de bevolking gebruikt, aangezien het een erg prijzig en gewild product was. Ook in bijna alle recepten van Apicius wordt honing gebruikt. Buiten de keuken werd honing gebruikt in medicijnen en om drankjes op smaak te maken. Ook dit deed Apicius met zijn *Mulsum*, een gekruide honing wijn. Het werd gemaakt van wijn en *Allec* dat samen erg bitter was, een toevoeging van honing

---

<sup>61</sup> Kimberly B. Flint-Hamilton, 'Legumes in Ancient Greece and Rome, Food, Medicine, or Poison?' *Hesperia, The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 68:3 (1999) 371.

<sup>62</sup> Ibidem.

<sup>63</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 23-24.

bracht het op smaak. Dit drankje werd eveneens in *Cena Trimalchionis* tijdens het voorgerecht gedronken.

De meest voorkomende ingrediënten in beide menu's zijn echter vlees, vis en zeevruchten. Vlees was duur en daarom voornamelijk weggelegd voor de meer welvarende Romeinse burgers. Een varken bijvoorbeeld had veel voedsel nodig en het kostte relatief veel tijd voordat het dier geslacht kon worden. Daarbij kon het vlees van één varken veel minder mensen voeden dan de gewassen die het dier in zijn leven had opgegeten. Het houden van vee was daarom een dure en tijdrovende investering. Voornamelijk varkens, runderen, schapen en geiten werden geslacht voor vlees. Varkens waren echter het enige diersoort die speciaal voor de productie van vlees gefokt werden.<sup>64</sup> Verder was vlees duur omdat bij het houden van vee een stuk land vereist was waarop de dieren konden grazen. Ook het bezitten van (grote stukken) land was natuurlijk weggelegd voor de rijke toplaag van Romeinse burgers. Vooral de elite kon zich dus vlees veroorloven. Daar laat Apicius het echter niet bij. In de teksten komt vlees in enorme hoeveelheden en verscheidenheid aan bod. Ook ongewoon vlees zoals damhert, bastaardnachttegaaltjes en kraanvogel maakten beide diners over de top.

Zeevruchten en in mindere mate vis komen ook voor in beide menu's. Vooral in Rome werd door de bevolking veel vis gegeten aangezien de stad dicht bij de zee lang en een rivier door de stad liep. Vis uit de rivier, met name uit de Tiber, werd gezien als verontreinigd en werd dus niet aangeraden. Deze vis was daarom goedkoop en werd vooral gekocht door de armere bewoners van Rome.<sup>65</sup> Vis en zeevruchten uit de zee waren prijzig en werden wel gegeten door de elite. Dit komt ook terug in beide menu's. Schelpdieren, kreeft, zeebarbeel en zee-egel komen allemaal voor in de twee menu's en oesters worden zowel door Apicius als door Trimalchio voorgeschoteld.

De twee menu's en vooral het menu volgens *Cena Trimalchionis* bevatten grote hoeveelheden voedsel. Het was niet alleen van belang welk soort voedsel op tafel kwam om

---

<sup>64</sup> Michael Jameson, Peter Herz, 'Consumption of meat', *Brill's New Pauly. Antiquity volumes* <<http://referenceworks.brillonline.com.proxy.ubn.ru.nl/entries/brill-s-new-pauly/meat-consumption-of-e412890>> [ geraadpleegd op 2 december 2015].

<sup>65</sup> John Wilkins, 'Land and Sea, Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining' *The American Journal of Philology* 124:3 (2003), 373.

de rijkdom van de gastheer te laten zien, maar ook de kwantiteit telde mee.<sup>66</sup> Een andere manier was door vele verschillende soorten voedsel aan je gasten te presenteren. Petronius liet Trimalchio de tafel met voedsel overlaadden. Dit liet zien dat de maaltijd kostbaar was geweest. Zeker in tijden van voedseltekorten en hongersnood, die vaker voorkwamen in deze eeuwen in het Romeinse Rijk.

Het valt op dat overal een grote hoeveelheid en verscheidenheid aan kruiden wordt toegevoegd. Het zou kunnen dat een overdadig gebruik aan kruiden erop wijst dat veel vleessoorten vrij smakeloos waren en dat daarom de elite de voorkeur had voor bijvoorbeeld sterker smakend wild zwijn boven gedomesticeerde varkens.<sup>67</sup> Groenten en vlees werden over het algemeen gekookt wat de smaak niet ten goede kwam, deze gerechten werden toch smakelijk gemaakt door verschillende kruiden en specerijen. Net als zout werden deze smaakversterkers door alle lagen van de bevolking gebruikt, maar veel specerijen en sommige van exotische herkomst waren alleen voorbehouden aan de elite. Ooit waren anijs, dille, karwij, lavas (maggiplan), munt, peterselie, wijnruit, rozemarijn, saffraan, salie en tijm dure, geïmporteerde kruiden en specerijen, maar in de eerste eeuw na Christus werden de meeste kruiden lokaal verbouwd en konden zodoende ook door alle lagen van de bevolking gebruikt worden.<sup>68</sup> Peper en silphium (een waarschijnlijk uitgestorven geneeskrachtig kruid) moesten echter nog steeds geïmporteerd worden. Dit was prijzig, dus werden deze alleen door de elite gebruikt en misschien vandaar ook veel in de recepten van Apicius. Omdat het prijsverschil tussen de verscheidene kruiden en specerijen groot was, werd het gebruik van de duurdere smaakversterkers een statussymbool. Zo wordt in de recepten van Apicius peper toegevoegd

---

<sup>66</sup> Marijke van der Veen, 'When Is Food a Luxury?' *World Archaeology* 34:3 (2003), 411-412.

<sup>67</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 35.

<sup>68</sup> Andreas Gutsfeld, 'Spices', *Brill's New Pauly. Antiquity volumes*  
<<http://referenceworks.brillonline.com.proxy.ubn.ru.nl/entries/brill-s-new-pauly/spices-e424270>>  
[geraadpleegd op 14 december 2015].



aan bijna alle gerechten, zelfs in toetjes.<sup>69</sup> Ook in de gerechten van het feestmaal van Trimalchio worden kruiden zoals peper gebruikt, maar is het minder prominent aanwezig.<sup>70</sup>

Zilveren serviesgoed was ook een manier om te laten zien hoe rijk de gastheer was waarmee dan ook uitgebreid werd gepronkt.<sup>71</sup> In de consumptiewetten stonden beperkingen voor het maximale gewicht aan tafelzilver dat op tafel gezet mocht worden, maar deze wetten werden tijdens de keizertijd nauwelijks nog nageleefd. Ook in *Cena Trimalchionis* werd er overdadig veel bronzen en zilveren servies gebruikt. ...een ham werd op tafel geplaatst, met een zilveren azijnstel er boven op.<sup>72</sup> In Apicius wordt niet beschreven waarop gerechten gepresenteerd werden, dus zijn er ook geen referenties naar zilveren of bronzen serviesgoed.

In het menu van Apicius is bij de hoofdgerechten geen wijn genoemd. Dit komt omdat tussen de recepten van Apicius geen bereidingsvoorschriften staan voor een normale wijn die bij een hoofdgerecht zou passen, waar ook geen recept voor nodig zou zijn. Er staan verschillende recepten voor gekruide honingwijnen in, maar die passen eerder bij een voorgerecht. Desalniettemin was tijdens een banket de wijn even belangrijk als het voedsel.<sup>73</sup> Vandaar dat Petronius in het verhaal Trimalchio misschien liet pronkte met een honderd jaar oude Falernische wijn. Buiten beschouwing gelaten of een dergelijke leeftijd voor wijn mogelijk was. Wijn werd bij het eten geschonken en de gast kon kiezen tussen warm en koud water om het te verdunnen. De Falernische wijn die Trimalchio schenkt was een zeer bekende en dure wijn uit de streek rond Rome. Bij beide menu's zou dus wijn zijn geschonken, alhoewel de honderd jaar oude Falernische wijn van Trimalchio echt werd gebruikt om mee te pronken.

---

<sup>69</sup> Ibidem.

<sup>70</sup> Bijvoorbeeld Leeman, *Petronius Satyricon*, paragraaf 33, 45-46.

<sup>71</sup> Josef Riederer, 'Silver', Brill's New Pauly. Antiquity volumes  
<[http://referenceworks.brillonline.com.proxy.ubn.ru.nl/entries/brill-s-new-pauly/silver-e1112670?s.num=0&s.f.s2\\_parent=s.f.book.brill-s-new-pauly&s.q=silver+ancient+rome](http://referenceworks.brillonline.com.proxy.ubn.ru.nl/entries/brill-s-new-pauly/silver-e1112670?s.num=0&s.f.s2_parent=s.f.book.brill-s-new-pauly&s.q=silver+ancient+rome)>  
[geraadpleegd op 6 december 2015]

<sup>72</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, paragraaf 56, 69.

<sup>73</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, 44.

Ook werd er met voedsel in *Cena Trimalchionis* een heuse show opgevoerd. Dit is niet zo zeer terug te vinden in de recepten van Apicius. Trimalchio laat in de tekst door zijn kok verschillende stukken varken vermommen als andere dieren, zoals te zien is in de volgende passage. *Toen er een gemeste gans was opgediend omringd door vissen en velerlei soorten gevogelte, zei Trimalchio: 'Vrienden, alles wat jullie hier op tafel zien staan, is van één grondstof gemaakt.' .. 'mijn kok [heeft] dat van varkensvlees gemaakt.'*<sup>74</sup> Dit werd vermoedelijk gedaan om te laten zien hoe professioneel de slaven van de gastheer waren maar ook hoeveel tijd en moeite in het klaarmaken van het gerecht werd gestoken. Dit werd eveneens gedaan om de rijkdom van de gastheer te tonen. In de recepten van Apicius komen dergelijke uitbundige vermommingsen niet voor, behalve een recept voor vis zonder vis. Hierbij worden hazen-, geitjes-, lams- of kippenlevertjes fijn gemalen met olie en kruiden en in een vissenvorm gepresenteerd.<sup>75</sup>

Daarom kan gezegd worden dat de complexiteit van de gerecht in *Cena Trimalchionis* en *De Re Coquinaria* niet op hetzelfde niveau staan. Ondanks dat de meeste gerechten van Apicius moeilijk zijn om klaar te maken lijken sommige recepten op het feestmaal van Trimalchio iets ingewikkelder door hun 'show element'. Het gerecht uit *Cena Trimalchionis* 'Geroosterde everzwijn met dadels en taart in de vorm van varkentjes gevuld met levende lijsters' spant de kroon.<sup>76</sup> Nergens in *De Re Coquinaria* zijn levende vogels in een gerecht verwerkt die wegvliegen zodra het gerecht wordt aangesneden.

Een groot verschil tussen het feestmaal beschreven in *Cena Trimalchionis* en de recepten in *De Re Coquinaria* is hoe bijzonder of exotisch de gerechten zijn. Apicius gebruikt bijvoorbeeld kraanvogel, slakken, pauweneieren, truffels en damhert. Trimalchio schotelt zijn gasten vooral vaak zeevruchten en varkensvlees voor. Zijn gerechten bestaan voornamelijk uit redelijk 'alledaags voedsel' voor de elite.<sup>77</sup> Ze zijn niet bepaald exotisch maar lijken dit wel door een uitbundige presentatie.

---

<sup>74</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, paragraaf 69-70, 84.

<sup>75</sup> Van der Auwera, *De re coquinaria*, boek 9:XIII.1, 171

<sup>76</sup> Leeman, *Petronius Satyricon*, paragraaf 40, 52.

<sup>77</sup> Rose en Sullivan, 'Trimalchio's Zodiac Dish', 180.

Petronius laat Trimalchio dit bijvoorbeeld doen in de eerste gang van het hoofdgerecht, de dierenriemgerechten. Trimalchio had astrologie als hobby, zoals dat voor de elite in de mode was in de eerste eeuw na Christus. Daarom liet hij als verassing een aantal gerechten opdienen, die de astrologische tekens symboliseerden. De gasten moesten raden welk gerecht bij welk astrologisch teken hoorden. Trimalchio had de astrologische tekens echter niet met de gangbare gerechten gepresenteerd, maar had dit vervangen door meer 'alledaagse' ingrediënten, wat het raden wat moeilijker maakte.

De dierenriemgerechten waren waarschijnlijk niet geheel eetbaar, aangezien sommige ingrediënten nog rauw waren en zonder saus om de herkenbaarheid te behouden. Om zijn gasten toch iets smakelijks aan te bieden, onthulde Trimalchio een tweede laag voedsel met geroosterd gevogelte, zeugbuik en haas in een aanzienlijke hoeveelheid saus. Zo wist Trimalchio in de tekst weer met een relatief simpel gerecht zijn gasten te verbazen door een show op te voeren en een grote hoeveelheid van het gerecht te presenteren.

Je zou kunnen stellen dat Apicius en Petronius voor Trimalchio erover na dachten hoe ze door middel van verschillende voedselsoorten hun rijkdom konden laten zien. Zo waren er voedselsoorten die door iedereen werden gegeten en voedselsoorten die duurder waren en daarom alleen door de elite werden gegeten. Vooral het importeren van voedsel had grote voordelen voor de elite. Zo kon er in elk seizoen van het jaar iets uit het hele Romeinse Rijk geïmporteerd worden, wat een maaltijd vrij luxe kon maken. Dat kon echter vrij prijzig zijn waardoor het voornamelijk was weggelegd en status gaf aan de meer welgestelde burgers van Rome. Dit komt ook terug in beide menu's.

Over het algemeen kan gezegd worden dat de gerechten die voorkomen in het feestmaal van Trimalchio redelijk overeenkomen met de recepten van Apicius. Beide menu's bevatten vele gangen, veel vlees, veel kruiden, honing en zeevruchten. Wat echter opvalt is dat de gerechten van het feestmaal van Trimalchio iets uitbundiger en uitgebreider lijken te zijn. Dit komt vooral omdat hij zijn gerechten presenteert in grote hoeveelheden, met veel baldadigheid en een show. De gerechten van Apicius zijn echter meer verfijnd, exotisch en daarom duurder. Verder kunnen er vraagtekens gezet worden bij de leeftijd van de honderd jaar oude Falernische wijn, maar ook dit detail geeft aan hoezeer Petronius met spijs en drank de rijkdom van Trimalchio wil tonen. Trimalchio's feestmaal was vergeleken met de recepten

van Apicius dus niet luxer, maar probeerde dit op een 'botte' manier toch luxe te doen voorkomen.

# Conclusie

Centraal in dit bachelorwerkstuk staat de vergelijking tussen Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis* wat betreft de invloed van sociale positie op de vormgeving en samenstelling van een banket in de eerste eeuw na Christus. Hierbij is ten eerste gekeken naar de sociaaleconomische aspecten en ten tweede naar hoe het voedsel in beide bronnen naar voren komt. Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis* zijn al vaker afzonderlijk bestudeerd, echter zijn de twee teksten nog niet op deze manier met elkaar vergeleken. Door menu's te vormen aan de hand van de twee teksten kan gekeken worden naar wat er volgens de auteurs precies gegeten moest worden. Door deze vergelijking biedt dit bachelorwerkstuk nieuwe inzichten aan de huidige kennis over de invloed van sociale positie op de vormgeving en samenstelling van Romeinse banketten.

Er zijn diverse verschillen en overeenkomsten naar voren gekomen bij het vergelijken van de twee teksten. Ondanks dat deze grotendeels over voedsel gaan, hebben de teksten een ander genre en zijn ze beide met een ander doel geschreven. Bij *De Re Coquinaria* van Apicius ligt dit redelijk simpel. Het was een praktisch kookboek voor koks om toegepast te worden in de keuken. Petronius schreef *Cena Trimalchionis* ter amusement maar ook om kritiek te leveren op de Romeinse samenleving. Petronius schiep Trimalchio omdat Petronius moeite had met de hoge positie die sommige vrijgelatenen bekleedden aan het hof van keizer Nero. In de tekst komt dit probleem duidelijk naar voren. Trimalchio wordt door Petronius neergezet als een omhooggevallen vrijgelatene met een potsierlijk uiterlijk, vulgair en met slechte manieren. Hiermee laat Petronius tevens zien wat volgens hem goede smaak was, wat goede manieren waren en daarmee ook wat niet aan deze criteria voldeed. In het feestmaal gegeven door Trimalchio komt zijn sociale status op deze manier naar voren.

Aan de vormgeving en de samenstelling van een banket kan status worden verleend, dit is terug te zien in beide teksten. Ondanks dat *De Re Coquinaria* als kookboek is geschreven, valt er toch sociaaleconomische informatie te herleiden uit de recepten en het commentaar van Apicius. Ook in *Cena Trimalchionis* verraad onder andere het voedsel de sociaaleconomische positie van Trimalchio.

Om de twee teksten beter te kunnen vergelijken zijn aan de hand hiervan twee menu's samengesteld aan de hand van de teksten en vervolgens vergeleken. In hoofdlijnen komen de menu's overeen. Beide waren bedoeld voor de rijke toplaag van de Romeinse samenleving en beide menu's waren overdadig. Ze bevatten ongewone gerechten, grote hoeveelheden en vele verschillende soorten voedsel. Toch verschillen beide menu's op een aantal cruciale punten van elkaar. Het menu volgens *De Re Coquinaria* heeft vele luxere gerechten dan het menu volgens het feestmaal gepresenteerd in *Cena Trimalchionis*. Apicius werkt met meer exotische en daarom duurdere ingrediënten zoals pauweneieren en kraanvogel.

Het menu volgens *Cena Trimalchionis* is vooral overdadig en wordt gepresenteerd met veel drama. Zijn gerechten bestaan voornamelijk uit redelijk 'alledaags voedsel' voor de elite, zoals gebak en varkensvlees. De ingrediënten of gerechten waren niet bijzonder luxueus of exotisch. Door zijn gasten te verrassen met een gerecht waar bijvoorbeeld levende lijsters uit kwamen gevlogen, weet Trimalchio zijn gasten tevreden te stellen met een simpel gerecht. Hierdoor lijkt het feestmaal van Trimalchio uitbundig, maar in werkelijkheid was het menu van Apicius veel luxueuzer en exotischer.

Dus ook in de keuze van de ingrediënten komt de sociale positie naar voren. Trimalchio, een omhooggevalen vrijgelatene, had geen klasse en schotelde zijn gasten met veel bravoure redelijk alledaags voedsel voor. Apicius was meer verfijnt, waar hij zijn gasten een exotischere maaltijd voorschotelde.

Uit beide teksten valt dus veel informatie te halen. Ten eerste de vormgeving en de samenstelling van een banket in de eerste eeuw na Christus. Ten tweede de sociaaleconomische positie van de auteurs van de teksten en de hoofdpersoon Trimalchio. Ten derde het sociaaleconomisch 'probleem' van de rijke vrijgelatenen in de eerste eeuw na Christus.

Het onderzoek in dit bachelorwerkstuk bestudeert echter voornamelijk Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis*. Hierdoor kunnen geen grote uitspraken gedaan worden over de vormgeving en de samenstelling van banketten van de eerste eeuw na Christus en de sociaaleconomische aspecten die hierin naar voren komen. Er zou meer onderzoek gedaan moeten worden naar voedsel, banketten en hun verhouding met sociale positie en andere sociaaleconomische aspecten in de eerste eeuw na Christus, aangezien een grote hoeveelheid of verscheidenheid aan literatuur ontbreekt. Veel onderzoeken zijn

inmiddels gedateerd. Ook zouden de twee teksten vergeleken kunnen worden met andere literaire en vooral archeologische bronnen die over banketten of voedsel gaan uit deze eeuw. Een interessant onderzoek zou bijvoorbeeld een vergelijking zijn tussen de bevindingen van deze twee teksten met de archeologische bevindingen uit Pompeii. Met deze kennis zou een completer beeld geconstrueerd kunnen worden van de banketten van de Romeinse elite en welke rol verschillende sociaaleconomische aspecten hierin speelden.

Dit onderzoek is bijzonder omdat de twee teksten op een unieke manier zijn vergeleken. Voor elk van de twee teksten is een representatief menu samengesteld en vergeleken. Dit heeft nieuw inzicht gegeven in wat er precies werd opgediend en hoe dit werd vormgegeven volgens de twee teksten. Ondanks dat de menu's uit Apicius' *De Re Coquinaria* en Petronius' *Cena Trimalchionis* op elkaar lijken is er een cruciaal verschil in welke ingrediënten er worden gebruikt en ook welke gerechten er worden geserveerd. Dit kan verklaart worden door het verschil in sociale status van Apicius en Trimalchio. Door dit verschil is Apicius zijn menu exotischer en luxer dan Trimalchio's menu. Trimalchio's menu was een presentatie van een grotere hoeveelheid 'alledaags voedsel' gepresenteerd voor de elite met een mooie show.

# Literatuurlijst

## Boeken

Nicole Van der Auwera en Ad Meskens, *De re coquinaria, De Romeinse kookkunst* (Brussel 2001).

Mary T. Boatwright, Daniel J. Gargola, et al., *The Romans, From Village to Empire* (New York 2004).

Peter Burke, *Wat is cultuurgeschiedenis?* (Utrecht 2009).

Nathalie de Haan, Stephan Mols, et al., *Cultuurgeschiedenis van de oudheid* (Zwolle 2011).

George G. Iggers en Edward Wang, *A Global History of Modern Historiography* (Harlow 2008).

A. D. Leeman, *Petronius Satyricon* (Amsterdam 1989).

Mario Lombardo, *Food in antiquity, Food and 'Frontier' in the Greek Colonies of South Italy* (Exeter 1995).

Colette Planken, *Rome aan tafel, Ideaal en praktijk van het Romeinse diner* (Deventer 2007).

Martin S. Smith, *Petronii Arbitri, Cena Trimalchionis* (Oxford 1975).

## Artikelen

Shannon Byrne, 'Maecenas and Petronius' Trimalchio Maecenatianus', *Ancient Narrative* 6 (2007), 31-49.

Andrew Dalby, 'Review The Roman Banquet, Images of Conviviality by Katherine Dunbabin', *The American Journal of Philology* 126 (2005), 288-290.

P. J. Enk, Petronius, 'Het gastmaal van Trimalchio', (Amsterdam 1947).

Sally Grainger, 'The Myth of Apicius', *The Journal of Critical Food Studies* 7:2 (2007), 71-77.



Kimberly B. Flint-Hamilton, 'Legumes in Ancient Greece and Rome, Food, Medicine, or Poison?' *Hesperia, The Journal of the American School of Classical Studies at Athens* 68:3 (1999) 371-385.

S. V. Oost, 'The Career of M. Antonius Pallas,' *American Journal of Philology* 79 (1958) 113-139.

K. F. C. Rose en J. P. Sullivan, 'Trimalchio's Zodiac Dish', *The Classical Quarterly* (1968), 180-184.

B. A. Sparkes, 'Review The Symposium Symposium by Oswyn Murray', *The Classical Review* 42 (1992), 128-130.

John C. Super, 'Food and History', *Journal of Social History* 36:1 (2002), 165-178.

Susan Treggiari, 'Social Status and Social Legislation', *The Cambridge Ancient History* 10 (1996) 873 -904.

Marijke van der Veen, 'When Is Food a Luxury?' *World Archaeology* 34:3 (2003), 405-427.

John Wilkins, 'Land and Sea, Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining' *The American Journal of Philology* 124:3 (2003), 359-375.

## Internetsites

Andreas Gutsfeld, 'Spices', *Brill's New Pauly. Antiquity volumes*

<<http://referenceworks.brillonline.com.proxy.ubn.ru.nl/entries/brill-s-new-pauly/spices-e424270>> [geraadpleegd op 14 december 2015].

Michael Jameson, Peter Herz, 'Consumption of meat', *Brill's New Pauly. Antiquity volumes*

<<http://referenceworks.brillonline.com.proxy.ubn.ru.nl/entries/brill-s-new-pauly/meat-consumption-of-e412890>> [geraadpleegd op 2 december 2015].

Josef Riederer, 'Silver', *Brill's New Pauly. Antiquity volumes*

<[http://referenceworks.brillonline.com.proxy.ubn.ru.nl/entries/brill-s-new-pauly/silver-e1112670?s.num=0&s.f.s2\\_parent=s.f.book.brill-s-new-pauly&s.q=silver+ancient+rome](http://referenceworks.brillonline.com.proxy.ubn.ru.nl/entries/brill-s-new-pauly/silver-e1112670?s.num=0&s.f.s2_parent=s.f.book.brill-s-new-pauly&s.q=silver+ancient+rome)> [geraadpleegd op 6 december 2015]

## Illustratieverantwoording

Figuur 1: titelpagina. 'The Unswept Floor'. Een mozaïek uit Rome, waarschijnlijk gemaakt in de tweede eeuw na Christus. Dit is een mozaïek van een ongeveegde vloer na een maaltijd. Er liggen etensresten waaruit een kippenpoot, een peul, een knoflook, een lege zee-egel, slakkenhuizen en kersen te onderscheiden zijn. John H. D'Arms, 'The Culinary Reality of Roman Upper-Class Convivia, Integrating Texts and Images' *Comparative Studies in Society and History* (Vol. 46, No. 3 2004), 439.