

Neotopia Festtags Menü

Seasons Greetings!

Nach Spiel – Spaß – Spannung der letzten Jahre kommt nun endlich die „Schokolade“... unser diesjähriges Weihnachtsspecial regt nicht zum Basteln, Rätseln oder Spielen an, sondern ist vielmehr eine Anregung wie das Festtagsessen mit dem kulinarischen Wissen antiker Zivilisationen bereichert werden kann. Für das gesamte Neotopia-Menü mit Mesopotamischen und Römischen Leckereien braucht man natürlich den entsprechenden Raum, vor allem im Magen. Und für alle, denen es nach der Schlemmerei (oder an Neujahr) im selbigen zwick (belly bums) steuert die Babylonische Medizin gleich noch den entsprechenden „Magenbitter“ bei...

Guten Appetit und einen guten Rutsch wünscht

Ihre Neotopia-Redaktion

DAVOR

Gemüsevorspeise: Würze Zwiebeln mit Liquamen, Öl und Wein. Wenn sie gar sind, Leber vom Ferkel und von Hühnern und Schweinshaxen und zerteilte Wachteln: das alles soll mit den Zwiebeln aufkochen. Wenn es aufgekocht ist, stosse Pfeffer, Liebstockel, giesse Liquamen, Wein und Passum, damit es süß wird, dazu, giesse vom eigenen Saft dazu und giesse es wieder auf die Zwiebeln. Wenn es aufgekocht ist, binde es sofort mit Stärkemehl.

Apicius Liber IV - Pandecter
(Buch 4 - Verschiedenes; Rezept 5,2)

ODER DAZU

Hausgemachte Süßspeise: Fülle grosse oder normale Datteln, nachdem der Kern entfernt ist, mit Nüssen, Pinienkernen oder fülle gemahlene Pfeffer hinein. Bestreue sie aussen mit Salz, brate sie in gekochtem Honig und serviere.

Apicius Liber VII - Polyteles
(Buch 7 - Der Gourmet;
Rezept 13.1)

εἰ ἔρρω[σθε] κ[α]λῶ[ς] ἂν [ἔχοι...

wenn es Dir gut geht, wäre es schön!

ein Wunsch in Briefen von Caesar und Augustus

Ein Süppchen

Bidshud Brühe: Man benötigt dazu kein Fleisch. Setze Wasser auf, füge Fett hinzu, des Weiteren Fenchel (andere Deutung: geröstete Gerste), ausreichend Cuscuta (Seidenkraut), Schalotten und Samidu (feines Mehl), Kümmel, Lauch und Knoblauch die du in Blut einweichst. Servieren.

Yale Babylonian Collection, Tafel A (YBC 4644)

vorneweg

Ostienser Braten: Markiere auf dem Braten Stücke auf der Schwarte, so dass die Schwarte ganz bleibt. Stosse Pfeffer, Liebstockel, Dille, Kümmel, Silphium und eine Lorbeere, giesse Liquamen dazu, mache es sämig und giesse es zusammen mit dem Braten in eine viereckige Auflaufform. Wenn er zwei oder drei Tage in den Gewürzen geruht hat, nimm ihn heraus, stecke ihn kreuzweise zusammen und gib ihn in den Ofen. Wenn du ihn gebacken hast, trenne die Bratenstücke, die du markierst hast auseinander und stosse Pfeffer und Liebstockel und giesse Liquamen und ein wenig Passum dazu, damit es süß wird. Wenn es aufgekocht ist, binde die Sauce mit Stärkemehl. Tränke die Bratenstücke darin und serviere.

Apicius Liber VII - Polyteles
(Buch 7 - Der Gourmet; Rezept 4.1)

Feiner Würzwein: 15 Pfund Honig werden zu zwei Sextarien Wein in ein Bronzegefäß gegeben, so dass du den Wein zu einer Honigbrühe einkochst. Dieser wird auf einer kleinen Flamme von trockenem Holz erhitzt und mit einem Schneebeesen umgerührt, während er kocht. Wenn er anfängt aufzuschäumen, wird er durch Besprengen mit Wein abgelöscht, ausser was in sich zurückgeht, wenn das Feuer nicht mehr einwirkt. Wenn er abgekühlt ist, wird das Feuer wieder angefacht. Das geschieht noch ein zweites und drittes Mal, und dann erst wird er vom Herd genommen und am folgenden Tag abgeschäumt. Dann gib 4 Unzen Pfeffer dazu, 3 Skrupel gemahlene Mastix, je eine Drachme Lorbeerblätter und Safran, 5 geröstete Dattelkerne samt der vorher in Wein eingeweichten Datteln, vorher aber gibt nach Menge und Anzahl soviel Wein dazu, dass man eine milde Gewürzmischung erhält. Wenn das alles fertig ist, gibt 18 Sextarien milden Weines dazu. Nun werden glühende Kohlen zugesetzt, falls es bitter geworden ist.

Apicius Liber I - Epimeles
(Buch 1 - Der sparsame Wirtschafter; Rezept 1)

Der wilde Enkidu trank Bier,
er trank davon gar sieben Mal.
Sein Geist ward gelöst,
Wohlbehagen erfüllte seinen Körper
und sein Anlitz erstrahlte.

Er wusch den zottigen Leib sich mit
Wasser, salbte sich den Leib mit Öl
– und ward ein Mensch.

aus dem
Epos des Gilgamesch

22'. If, when a man eats bread (and) drinks beer, his belly bums, he is bloated, (and) he drinks a lot of water, it is an intermittent fever.

23'. You pulverize imhur-eschra, taramus, sumlalu, tiyatu (and) haschu, (and) [he drinks] it in beer on an empty stomach.

24'. You pulverize river mud, gazelle droppings, juniper, kukru, sahlu, sprigs of [. . .]

25'. [...], sprigs of qan-schalali-reed, wheat flour, (and) bran, (and) knead it in beer [. . .]

26'. You pulverize aktam (and) he drinks it in beer and eats fatty meat, (then) he will vomit up (what is in) his belly. [You pulverize ...] (and) he drinks it in beer. You pulverize imhur-lim

27'. (and) he drinks it in strained oil. You pulverize river mud (and) [he drinks it] in beer. You pulverize tiyatu (and) he drinks it in beer.

28'. If, when a man eats bread and drinks beer, his belly swells up, he is bloated (and) he drinks a lot, it is an intermittent fever.

29'. You dry and pulverize the fruit of the colocyth (erru) before it contracts (and) he drinks it in beer.

30'. You pulverize ninu (and) he drinks it in beer. You pulverize harmunu (and) he drinks it in beer.

31'. If, when a man drinks beer and eats bread, his belly swells up and his urine is blocked, it is an intermittent fever.

32'. You dry and pulverize the fruit of the colocyth (erru) before it contracts (and) he drinks it in beer.

33'. If, when a man drinks beer and eats bread, his belly swells up, he has cramps, and he has diarrhea, it is an intermittent fever. . . .

From the Sualu compendium from Ashurbanipal's Library, SUALU IV (K 2386+, obverse, end of column i), lines 22'-33'

Für die schönen Beiträge und Ideen zum Neotopia-Festtagsmenü danken wir: Justin Cale, Nina Dietzmann, Marc Geller, Klaus Hallof, Carolin Jauss, Tanja Kuppel, Felix Mundt und Katrin Siebel.



... und diese Seite ist für alle, die noch ein wenig Geschenkpapier brauchen.