

Nichts als Kürbisgerichte!

- 1 Atreus Caecilius cucurbitarum¹:
sic illas quasi filios Thyestae
in partes lacerat² secatque mille.
Gustu³ protinus has edes in ipso,
5 has prima feret alteraque cena⁴.
Has cena tibi tertia reponet,
hinc⁵ seras epidipnidas⁶ parabit.
Hinc pistor⁷ fatuas⁸ facit placentas⁹,
hinc et multiplices struit tabellas¹⁰
10 et notas caryotidas¹¹ theatris.
Hinc exit varium coco¹² minutal¹³,
ut lentem¹⁴ positam fabamque¹⁵ credas;
boletos¹⁶ imitatur et botellos¹⁷,
et caudam cybii¹⁸ brevesque maenas¹⁹.
15 Hinc bellarius²⁰ experitur artes,
ut condat²¹ vario vafer²² sapore²³
in rutae folium²⁴ Capelliana.
Sic implet gabatas²⁵ paropsidesque²⁶,
et leves scutulas²⁷ cavasque lances²⁸.
20 Hoc lautum²⁹ vocat, hoc putat venustum,
unum ponere³⁰ ferculis³¹ tot assem.

- 1 **1 cucurbita**, -ae f.: Kürbis 2 **lacro** 1: zerteilen
3 **gustus**, -us m.: Vorspeise
5 4 **cena**, -ae f.: Gang 5 **hinc**: aus diesen 6 **epidipnidae**, -arum f.: Nachtsch
7 **pistor**, -oris m.: Bäcker
8 **fatuus** 3: fad, geschmacklos 9 **placenta**, -ae f.:
Kuchen 10 **multiplices tabellae**: vielfach geschichtete
Täfelchen, Blättchen
10 11 **caryotida**, -ae f.: Dattel 12 **hinc coco exit**:
dem Koch gelingt daraus = der Koch zaubert daraus
13 **minutal**, -alis n.: Ragout 14 **lentis**, -tis f.: Linse
15 **faba**, -ae f.: Bohnen 16 **boletus**, -i m.: Pilz 17 **botellus**,
-i m.: Würstchen 18 **cauda cybii**: Tunfischschwanz,
-flosse 19 **maenae**, -arum f.: Sardellen
15 20 **bellarius**, -i m.: Dessertkoch 21 **condo** 3:
füllen 22 **vafer** 3: pfiffig, schlau 23 **sapor**, -oris m.:
Geschmack, Gewürz 24 **folium rutae**: Rautenblatt
25 **gabata**, -ae f.: Topf 26 **paropsis**, -idis f.: Schüssel
27 **scutula**, -ae f.: Platte 28 **lanx**, -cis f.: Schale
20 29 **lautus** 3: vornehm, nobel 30 **assem ponere**:
ein As investieren 31 **ferculum**, -i n.: Gang

- 1 **Atreus**: ermordete die Söhne seines Bruders Thyestes und setzte sie ihm aus Rache dafür, dass er seine Frau verführt hatte, als leckeres Mahl getarnt vor.
4 **gustu ipso**: Die Vorspeise (*gustus*) bestand üblicherweise aus Salaten, Pilzen, Gemüse und Eiern.
5 **prima cena**: Der Hauptgang (*cena*) konnte noch unterteilt werden; drei Gänge wie hier waren ungewöhnlich, doch wurden sie ja mit einem einzigen billigen Nahrungsmittel bestritten. Grundsätzlich entsprach es aber römischer Küchenpraxis, den Geschmack von Speisen zu verfremden.
7 **seras epidipnidas**: verspätete Desserts – weil die Gänge so viel Zeit in Anspruch genommen hatten. In der Regel servierte man Früchte und Törtchen.
10 **notas caryotidas teatro**: Im Theater wurden an Festtagen u. a. Datteln unter das Volk geworfen.
11 **minutal**: Ein *minutal* bestand aus klein gehacktem Gemüse und Fisch, das Ganze wurde mit Öl und Wein abgeschmeckt.

15 bellarius (cellarius): Dessertkoch (*bellaria* ist in der Bedeutung Nachtsch, Dessert, Zuckerkuchen belegt) oder allgemein Küchenmeister

17 Capelliana in folium rutae: Capellius-Bonbons im Rautenblatt: Name für Süßigkeiten, wahrscheinlich nach dem Erfinder des Rezepts; das Rautenblatt ist sprichwörtlich für eine sehr kleine Fläche.

18–19 gabatae: tiefe Gefäße, **paropsides:** viereckige Schüsseln, **scutulae:** längliche, ebenfalls viereckige, wohl eher flache Schalen oder Teller

2 Vertiefung

► Kompetenzorientierte Arbeitsaufgaben S. 164

- 1 Welche zwei Parallelitäten zwischen Atreus und Caecilius könnten Martial zu diesem seinem Vergleich veranlasst haben?
- 2 **a** Gegen wen richtet sich in diesem Gedicht der Spott des Martial, wer wird gelobt?
b Was ist der eigentliche Grund für Martials bissige Kritik?

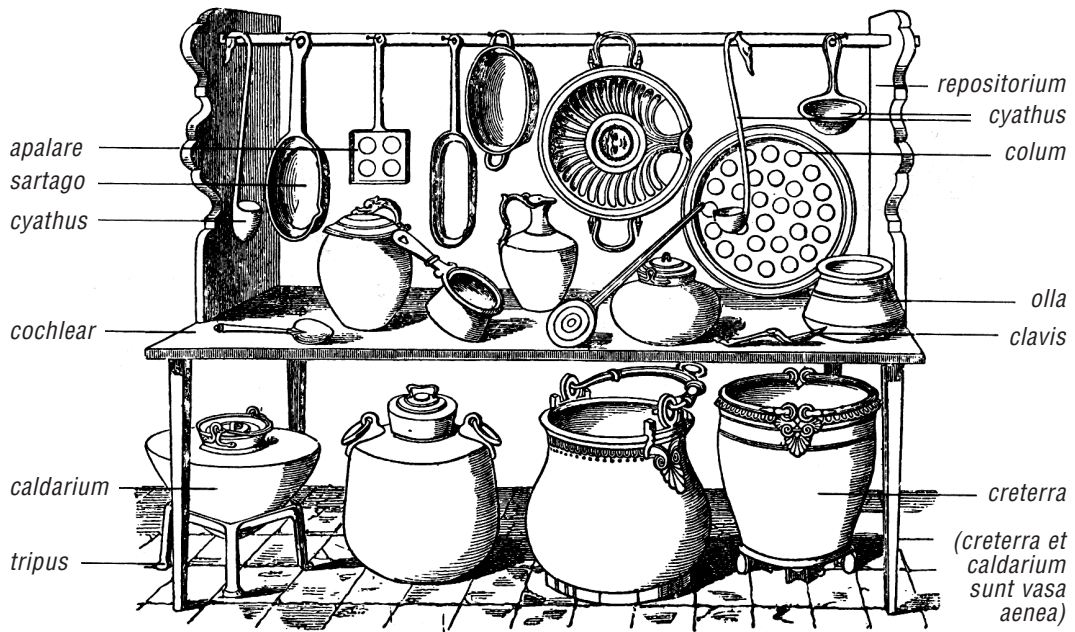


Abb. 3: Eine Auswahl an nützlichem Küchengerät

In der Mittel- und Oberschicht bürgerte sich in der Kaiserzeit ein Dreigang-Menü (*tria fercula*) als Abendessen ein, bei dem der mittlere Gang in verschiedene Abschnitte und „Untergänge“ zerfallen konnte. Als Vorspeise (*gustus, gustatio*), die als Appetitanreger diente, kamen rohe Salate, Gemüse und Pilze, aber auch Krustentiere und Fisch in pikanter Sauce auf den Tisch. Unverzichtbar waren weichgekochte Eier, die bei keinem römischen Abendessen fehlen durften. Als Aperitif trank man gerne das milde *mulsum*. Bedauerlicherweise hat nur ein einziges lateinisches Kochbuch die Zeit bis in die Gegenwart überdauert – das Kochbuch des Apicius. Die uns heute vorliegende

Kompetenzorientierte Übungen

Text 2 Nichts als Kürbisgerichte!

► S. 5

1. Liste in der Tabelle vier verschiedene lateinische Begriffe aus dem Sachfeld „Mahlzeiten, Gänge“ auf, die im Text vorkommen!

Sachfeld „Mahlzeiten, Gänge“ (lateinisches Textzitat)	

2. Überprüfe die Richtigkeit der Aussagen anhand des Textes!

Aus Kürbissen kocht Caecilius ...	richtig		richtig
Suppen	<input type="checkbox"/>	Würstchen	<input type="checkbox"/>
Kuchen	<input type="checkbox"/>	Fischgerichte	<input type="checkbox"/>
Datteln	<input type="checkbox"/>	Speiseeis	<input type="checkbox"/>
Bohnenragout	<input type="checkbox"/>	Salat	<input type="checkbox"/>
Cremes	<input type="checkbox"/>	Pilze	<input type="checkbox"/>
Wild	<input type="checkbox"/>	Steaks	<input type="checkbox"/>

Text 4 Saueuter als Hauptgericht

► S. 9

1. Gliedere den Text in fünf Abschnitte und begründe deine Entscheidung anhand inhaltlicher Aspekte! Gib in der linken Tabellenspalte das erste und letzte Wort eines jeden Abschnittes an und formuliere die Begründung in der rechten Tabellenspalte!

Textabschnitt	Begründung (inhaltlich): Es handelt sich um einen eigenen Abschnitt, weil ...
Abschnitt 1 von Z. bis Z.	
Abschnitt 2 von Z. bis Z.	
Abschnitt 3 von Z. bis Z.	
Abschnitt 4 von Z. bis Z.	
Abschnitt 5 von Z. bis Z.	