

Moretum

Über die Herstellung berichtet ein Lehrgedicht von Vergil, das das idyllische Landleben des Bauern Simulus und seiner Magd Cybale beschreibt:

*„Jetzt auch solcher Gesinnungen voll, betrat er [Simulus]den Garten.
Aber zuerst, da er leise das Land mit dem Finger gelockert,
Zieht er heraus vier Stangen mit vielfachen Knollen des Knoblauchs;*

*Drauf des Eppiches zartes Gesproß, und die starrende Raute,
Rupfet er, samt Koriander, an haarigen Dolden erzitternd.
Dies nun trägt er hinein, und sitzt ans fröhliche Feuer,
Fordert darauf von der Magd mit lauter Stimme den Mörser.
Jegliches Haupt entblößt er von zahlreich hüllender Rinde,*

*Und wie die oberen Häutchen er abzieht, streut er verachtend
Rings auf die Erde sie hin; und die Knoll', auf Grase bewahret,
Spület er, senket sie dann in des Steins gehöhlete Rundung.
Körniges Salz nun streut er; und hart von zerfressenem Salze,
Kommt ein Käse dazu; drauf schüttet er alle die Kräuter.*

*Jezo hält ihm die Link' um den zottigen Leib das Gewand fest;
Aber die Rechte zerquetscht mit der Keule den duftenden Knoblauch
Stampfend, und reibt dann alles zu gleich gemengetem Saft.
Ringsum dreht sich die Hand: allmählich schwindet zusammen
Jede besondere Kraft; und die Farb' ist aus mehreren Eine:*

*Weder grün durchaus, da es milchichte Krumen verbieten,
Noch erhellt von der Milch, die mit mancherlei Kraute gefleckt ward.
Oft daß streng' in des Manns einathmender Nase der Aushauch
Steigt, und mit krausem Gesicht sein eigenes Mahl er verdammet;
Oft daß mit oberer Hand die thränenden Augen er abwischt,*

*Gegen den Rauch anwütend mit unverschuldeter Schmähung.
Vorwärts rückte das Werk. Nicht höckerig mehr, wie im Anfang,
Ging bereits schwerfällig die Keul' im langsamen Umlauf.
Darum tröpfelt er drauf des paladischen Oeles ein wenig,
Gießt auch ein wenig hinzu von der Kraft des beißenden Essigs;*

*Dann von neuem vermischt er das Werk, und wieder von neuem.
Endlich kehrt er den Mörser mit zwei umlaufenden Fingern
Rings, und preßt das zerstreute zu Einer ballenden Kugel.
So wird Form und Namen dem fertigen Mörsergerichte.“*

(Appendix Vergiliana, MORETUM, Übersetzung von J.H. Voss)

Förderverein Römischer Vicus Eisenberg (Pfalz) e.V.

Rezepte

Vielfältige Rezeptinterpretationen sind zu finden, schon antike Schriften, z.B. von Apicius, Vergil oder Columella, lassen unterschiedliche Interpretationen zu.

Moretum

200g Schafkäse (Feta)
200g Ziegenfrischkäse
5 große Knoblauchzehen
15g Koriander (oder mehr)
Wenig Weinraute
1 Esslöffel Garum (Ersatzweise: Thailändische Fischsauce)
Olivenöl

Man mische alle Zutaten in einer Reibeschale (Mortarium) zusammen und verreise es unter Zugabe von Olivenöl zu einer streichbaren Masse.

Moretum mit Bärlauch (Adaption zum Bärlauchfest 2016)

200g Schafkäse (Feta)
200g Ziegenfrischkäse
20g Bärlauch
15g Koriander (oder mehr)
1 Esslöffel Garum (Ersatzweise: Thailändische Fischsauce)
Olivenöl

Man mische alle Zutaten in einer Reibeschale (Mortarium) zusammen und verreise es unter Zugabe von Olivenöl zu einer streichbaren Masse.

Wir freuen uns über Ihren Besuch bei unseren Veranstaltungen oder öffentlichen Führungen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

