



Fiskesovs. Romerne elskede den koncentrerede, salte og ildelugtende *garum* – fiske-sovs, der blev brugt på alt fra underklassens daglige grød til overklassens desserter. Danske forskere har kastet sig over sovs og fiskeri i Romerriget.



Romersk dekadence malet af Thomas Couture. Maleriet befinder sig i dag på Musée d'Orsay i Paris.

Antikkens svar på ketchup

Af CHRISTIAN MARTINEZ

FORESTIL Dem et stort udendørs lerkar fyldt med småfisk, fiskeindvolde, kilovis af salt, vand og krydderier. Forestil Dem, at det får lov at gære tre måneder i sommervarmen. Og forestil Dem endelig, at De glubsk skubber den salte sovs i Dem sammen med en tallerken grød. Hver dag. Resten af livet. Værsgo' og spis.

Den menige borger i det antikke Rom havde ikke nogen misundelsesværdig diæt. Vi er langt fra filmscener som i »Jeg, Claudius«, hvor tilbagelænedede senatorer bliver håndfodret med delikatesser af letpåklædte damer.

»Vi har nok alle en forestilling om, at romerne spiste overdådige måltider, men det gjaldt kun eliten. Langt de fleste romere spiste en ret ensformig og kedelig mad,« siger Tønnes Bekker-Nielsen, der er historiker og lektor ved Syddansk Universitet i Kolding. Han har i mange år forsket i antikkens fiskeri og er en af drivkræfterne i den danske forskning på området.

Den almindelige romer spiste 220 kilo korn om året, som oftest i form af grød og brød. Grøntsager var der ikke mange af. De mest udbredte var ærter, asparges, he-stebønner og kål. Tomater og kartofler var ukendte i de europæiske køkkenhaver, indtil Columbus hentede dem hjem fra Sydamerika. Kød og frisk fisk var en dyr spise. Hvad gjorde man så? Rakte ud efter fiskesovsen, der blev et kærkomment pift i en ellers uspændende menu.

VORES viden om antikkens madvaner skyldes i høj grad den romerske gourmet Apicius, der omkring 1. århundrede efter Kristi fødsel skrev en kokebog spækket med opskrifter. Bogen er et katalog over især overklassens spisevaner: trøfler, østers, søtunge, kalvehjerne med fennikel og kandiseret vildtsteg. Eller stegt flamingo med rødvinssovs med mynte, koriander, kommen og krydderurten rue.

Af opskrifterne kan man udlede, at det romerske køkken blandede skarpe smagsstoffer som for eksempel vineddike med krydderier og honning, og at det i sin essens var både salt og meget sødt. Den daglige grød kom man dog ikke udenom.

»Romerne havde en forestilling om, at byg var særlig sundt. Gladiatorene fik eksempelvis meget byggrød, fordi man mente, at de derved udviklede et fedtlag, som kunne

modstå infektioner ved stiksår,« siger Bekker-Nielsen.

Vin blev i antikken betragtet som et vigtigt næringsmiddel, men der var stor forskel på kvaliteten. Der blev både lavet dyre årgangsvine og billigt sprøjt, som blev hældt på slaverne. Overklassens kraftige kvalitetsvine blev fortyndet med vand og ofte lagt i kælderen i evigheder. Plinius den Ældre skriver omtrent år 70 efter Kristi fødsel om en særlig god årgang, der er fra år 121 før Kristi fødsel.

»Det betyder selvfølgelig ikke, at han har drukket en 200 år gammel vin, men det viser, at man i alt fald huskede de gode vine meget længe,« siger Bekker-Nielsen.

ROMS trange gader har været et sansesbombardement for øjnene, men mest af alt for næsen. Fattige mennesker havde nemlig ikke komfur, og mange romere købte derfor færdigmad på gaden. Overalt i byens gader stod folkekøkkener og serverede grød, suppe og sammenkogte retter for pøblen.

»Det minder på mange måder om Den tredje Verden i vore dage. Tag blot Delhis gamle bydel i dag. Folk bor utrolig tæt uden mulighed for selv at lave mad.«

Men hvis man tror, at det var en befrielse for menigmand at hente take-away mad og således slippe for at trælle i køkkenet, tager man grueligt fejl. »Det var socialt deklaserende at hente mad i et gadekøkken. Middelklassen og eliten havde eget køkken med en slave bag komfuret,« forklarer Bekker-Nielsen.

De romerske soldater fik mere kød, grød, brød og vin end den gennemsnitlige borger i Rom, men noget gastronomisk festfyrværkeri var der ikke tale om. Måske også grunden til, at militæret var storforbruger af fiskesovs.

»Vi kan spore eksporten af fiskesovs ved at kigge på de romerske hæres fremmarch i det nordlige Europa,« siger Katrine Maruri Zorzabalbere, der er klassisk arkæolog fra Aarhus Universitet med speciale i romersk fiskeri. Hun deltog sidste år sammen med kollegaen Bekker-Nielsen i en konference i sydspanske Cádiz om antikkens fiskeri. Mere end 70 forskere fra hele verden deltog i arrangementet, der forventes gentaget om to-tre år.

Sovsen blev transporteret i amforer med segl fra den lokale producent, og derfor ved man også præcist, hvor langt fiskesovsen har rejst. Men selvom sovsen var populær i alle

samfundslag og i alle afkroge af det romerske imperium, var der stor forskel på, hvordan man brugte det. Overklassen spiste den fint filtrerede *garum*, den allerfineste hed *sociorum*, som kun blev brugt i begrænsede mængder. Underklassen spiste en grovere sovs kaldet *liquamen* i langt større mængder.

»Sovsen var populært sagt antikkens svar på ketchup. Men forbruget varierede efter samfundslaget,« forklarer Zorzabalbere og suppleres af Bekker-Nielsen: »Hvis man stiller en flaske ketchup i et fransk gourmetkøkken, vil den blive anvendt meget selektivt og måske holde i årevis. I en amerikansk trailerpark vil den samme flaske være væk på en uge.« Mens eliten brugte sovsen som delikat pift i en varieret kost, pøsede masserne sovs på grøden for at den overhovedet skulle smage af noget.

»De fleste mennesker er vant til at tænke store produktioner sammen med dampmaskiner og den industrielle revolution. Men fiskeriet i antikken var af en sådan størrelse, at vi ikke tøver med at kalde det en storindustri.«

FISKESOVSENS store udbredelse har gjort den til et voksende forskningsfelt i akademiske farvande, selv om interessen i Danmark ikke kan måles med Middelhavslændene.

»Der har i forskerkredse nok traditionelt været mere fokus på delikatesser som vin og olivenolie. Altså overklassens forbrugsgoder. Hidtil har der ikke været så mange, der har haft lyst til at beskæftige sig med ildelugtende fisk,« siger Zorzabalbere.

Det, der især optager forskerne, er omfanget af fiskeindustrien. Der er fundet store fiskefabrikker langs hele Middelhavet i blandt andet Spanien, Marokko, Sydfrankrig og Italien. Alene anlæggenes størrelse og udbredelse peger på en omfattende fiskefangst og produktion af fiskesovs.

»De fleste mennesker er vant til at tænke store produktioner sammen med dampmaskiner og den industrielle revolution. Men fiske-

riet i antikken var af en sådan størrelse, at vi ikke tøver med at kalde det en storindustri,« siger Zorzabalbere. Historikerne er enige om, at den romerske økonomi hvilede på tre søjler: korn, vin og olie. Men fiskeriet har med tiden fået stadig mere anerkendelse som væsentlig drivkraft i den antikke økonomi.

»Fiskeindustrien har holdt handelsnetværk i gang på tværs af Middelhavet og gjort visse samfundslag meget rige,« siger hun. Det er især fundet af store kar – op til tre gange tre meter – som indikerer, at produktionen har været meget stor. Samtidig har det tværfaglige samarbejde med antropologer og zoologer betydet øget indsigt. »Vi samarbejder med zoologer, som ud fra fundne fiskeben kan fortælle os, at det for eksempel stammer fra en fisk, der svømmer på dybt vand. Det fortæller os, at man må have brugt store fiskenet, som vi i dag ved kræver store ressourcer. Det fortæller os noget om skalaen af fiskeriet,« siger hun.

EFTER fiskesovsens storhedstid omkring 1. århundrede efter Kristi fødsel følger et tilsyneladende fald i forbruget. Der er langtfra enighed om fiskesovsens deroute. Problemet er emballagen.

»De amforer, der blev brugt til transport, var lavet af brændt ler og har gjort det nemmere for eftertiden at spore. Potteskår forgår ikke så nemt. Men det gør trætonder, som blev meget udbredt omkring Kristi fødsel,« siger Bekker-Nielsen.

I mellemtiden graver forskerne dybere ned langs Middelhavets kyster og i de skriftlige kilder. Det handler nemlig i høj grad også om at læse de velkendte historiske kilder med nye briller. »Der ligger meget allerede, hvis man leder,« lyder det fra Bekker-Nielsen.

Han peger som eksempel på den mytologiske skildring af Apuleius, »Det gyldne æsel«, fra 1. århundrede efter Kristi fødsel.

»Hvis man går tekstnært til værks kan man udlede, at hovedpersonen i historien betaler tyve denarer for en portion fisk på markedet. Hvis man for eksempel sammenligner med Bibelen kan man i Mattæus-evangeliet kapitel 20 læse, at daglejere fik 1 denar om dagen. Frisk fisk var med andre en dyr fornøjelse,« siger Bekker-Nielsen. Han peger samtidig på, at fiskesovs i sin fineste form blev brugt til at signalere prestige over for omgivelserne. »Fiskesovs fandtes også som luksusvarer, som var med til at differentiere samfundslagene. Lidt ligesom champagne i dag.«

FOTO: THE GALLERY COLLECTION/CORBIS