Fischsauce

liquamen

garum (lat.), garon (griech.)

Kategorie

Gewürze, Fertigprodukte

Beschreibung

Liquamen oder garum ist eine salzhaltige Fischsauce, die in der Antike als Fertigprodukt in Amphoren gehandelt wurde. Die bei der Liquamenproduktion verwendeten kleinen Fische waren meistens Sardellen oder Makrelen, die stark gesalzen und nicht ausgenommen über Monate in dafür vorgesehene Bassins in der Sonne fermentieren. Der hohe Salzgehalt der Mischung verhindert durch seine antibakterielle Wirkung dabei das Verfaulen und durch die Innereien der Fische und die darin enthaltenen Enzyme entsteht eine gelblich bis bräunliche Lake mit starkem Fischaroma. Man spricht dabei auch von einer enzymatischen Proteolyse.Liquamen wurde in den unterschiedlichsten Qualitätsstufen angeboten (liquamen primum, liquamen secundum).



Amphore zum Transport von Fischsauce



Fabrik zur Herstellung von Fischsauce

Herkunft

Aus dem italischen Raum war besonders das liquamen aus Pompeji, Puteoli oder Antium bekannt. Besonders durch die klimatischen Verhältnisse begünstigt, wurde liquamen auch in großem Stil in Südspanien hergestellt und exportiert.

Aroma

Durch die verwendeten Zutaten ergibt sich ein stark salzig-fischiges Aroma.

Verwendung

Liquamen wurde als universelle Würze zu fast allen Gerichten benutzt. Mit Wasser vermischt wird es als hydrogarum benutzt, mit Wein und Gewürzen versehen wird es zu oenogarum, oder zu garum piperatum, wenn es mit Pfeffer gewürzt wurde.

Für die Römer war es ein gängiges Gewürz in der allgemeinen und gehobenen Küche. Im römischen Kochbuch De re coquinaria des Caelius Apicius aus dem 1. Jahrhundert wird Garum für die meisten Rezepte benötigt. Gemischt mit Wein (oenogarum), Essig (oxygarum), Pfeffer und anderen Gewürzen (garum piperatum), Speiseöl (oleogarum) oder Wasser (hydrogarum), wurde Garum zum Verfeinern vieler Speisen verwendet. Zusätzlich galt Garum in der Medizin als Heilmittel bei zahlreichen Leiden wie Hundebissen, Geschwüren, Darmgrippe und Durchfall.

Die bei Apicius erwähnten Variationen sind als Aufschrift der zum Transport verwendeten Amphoren (tituli picti) so gut wie nicht belegt. Häufiger finden sich dagegen Zusätze zur Reinheit (per se oder castum). Weitere Bezeichnungen nennen Reifegrad (flos - »die Blüte«, selten vetus -

© 2026 coquina.de

»gereift, alt«), Qualität (optimum, primum, secundum), oder den Fisch, aus dem es hergestellt wurde (scombri). Fast ein Markenprodukt im heutigen Sinne stellt dabei das im Fundmaterial häufig vertretene garum sociorum dar, das wohl aus dem Gebiet von Carthago Nova (heute Cartagena an der spanischen Mittelmeerküste) stammt und von einer Gesellschaft vertrieben wurde.

Einkauf / Aufbewahrung

Liquamen wird heute im Mittlemeerraum nicht mehr hergestellt. Die Eigenherstellung ist zwar möglich, empfielt sich wegen der entstehenden Gerüche jedoch nur stark eingeschränkt.

Ersatz

Ein sehr guter Ersatz für das antike liquamen sind die Fischsaucen aus Südostasien, wie sie in jedem Asienladen erhältlich sind. Sie kommen dem liquamen in Herstellungsart und Aroma sehr nahe.

Geschichte

Der Unternehmer Aulus Umbricius Scaurus ist aus Pompeji als Garumproduzent im großen Stil durch verschiedene Quellen fassbar. Sein Name, der seiner Familienangehörigen, Sklaven oder Freigelassenen erscheint auf 31% aller in Pompeji und Herculaneum gefundenen Fischsoßenbehälter. In einem größeren Wohngebäude in der Nähe der Porta Marina, Region VII, 16 (Insula Occ.), Eingänge 12 bis 15, wurden Mosaiken mit Fischsoßenbehältern entdeckt, die den Namen des Scaurus tragen. Das vermutliche Grabmal der Familie wurde an der Gräberstraße vor dem Herculaneum-Tor lokalisiert. Eine Inschrift erwähnt dort wahrscheinlich den verstorbenen Sohn des A. Umbricius Scaurus, dem als Duumvir ein Grabmal von den Dekurionen zuerkannt wurde. Auf den Garumhändler Scaurus bezieht sich möglicherweise eine kurze Erwähnung im Satyricon des Petronius während des Gastmahls des Trimalchio.

Innerhalb der Stadtgrenzen von Pompeji wurden keine ausgesprochenen Produktionsstätten gefunden, woraus die Ausgräber schlossen, dass sie außerhalb der Stadtgrenzen lagen, wo letztlich im städtischen Umkreis auch der sogenannte »garum shop« entdeckt wurde. Gegenwärtig kann man ausgegrabene Garum-Manufakturen in Baelo Claudia (Spanien) und in Lixus (Marokko) besichtigen. Garum war ein Exportschlager, der weit in das Römische Reich exportiert wurde: So wurden im römischen Militärlager Haltern (Kreis Recklinghausen) Garum-Amphoren aus Spanien gefunden; Garum aus der Provinz Lusitania im heutigen Portugal, das über den Hafen Lacobriga (Lagos) verschifft wurde, erzielte Höchstpreise auf den Märkten in Rom.

Mehrere tituli (Aufschriften), die auf Amphoren in der Nähe der Castra praetoria in Rom gefunden wurden, belegen wahrscheinlich eine Familie, die in diesem Geschäft tätig war. Eine ganze Reihe von Amphoreninschriften nennt die Namen des Aulus bzw. C. Atinius. Zwei Inschriften aus Colijnsplaat (Gemeinde Zierikzee, Provinz Zeeland) in den Niederlanden nennen zwei negotiatores allecarii.

© 2026 coquina.de