

COQUERE X

CHARO MARCO GASCÓ

Domus Baebia Saguntina

chmg1234@gmail.com

Resumen

Menú romano (gustatio, prima mensa y secunda mensa) para trabajar en el aula con el alumnado. Se presenta el texto original, su traducción y el vocabulario necesario para su estudio. El artículo se completa con una receta griega y con la explicación de los *doliaromanos*, unos utensilios empleados para el almacenamiento y conservación de los alimentos,

Palabras clave

Cocina romana, moretum, lubina, libum, recetas clásicas

Este año la Revista Saguntina cumple diez años de manera que lo festejaremos con un gran banquete virtual aderezado con deliciosas recetas romanas dedicadas todas ellas a Juanvi Santa Isabel, nuestro Hermes inmortal.

GVSTATIO (ENTRANTES)

MORETVM, CREMA DE QUESO [Columela, *De re rustica*, XII, LIX]

Ingredientes:

- | | |
|--------------|-----------|
| ◆ Aceite | ◆ Pan |
| ◆ Ajedrea | ◆ Poleo |
| ◆ Apio | ◆ Tomillo |
| ◆ Cilantro | ◆ Ruda |
| ◆ Cebollinos | ◆ Queso |
| ◆ Lechuga | ◆ Vinagre |
| ◆ Menta | |

“Triturar en un mortero queso, ajedrea, ruda, cilantro, apio, cebollinos, una hoja de lechuga o de ortiga (si se quiere), menta, tomillo, poleo verde, aceite y vinagre. Se debe conseguir una crema para untar sobre el pan”

QUEMADMODVM MORETVM FACIAS

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| ◆ <i>Acetum</i> | ◆ <i>Panis</i> |
| ◆ <i>Apium</i> | ◆ <i>Porrum aut cepa</i> |
| ◆ <i>Caseus</i> | ◆ <i>Puleium</i> |
| ◆ <i>Coriandrum</i> | ◆ <i>Ruta</i> |
| ◆ <i>Lactuca</i> | ◆ <i>Satureia</i> |
| ◆ <i>Menta</i> | ◆ <i>Thymum</i> |
| ◆ <i>Oleum</i> | |

Addito in mortarium satureiam, mentam, rutam, coriandrum, apium, porrum sectivum aut, si id non erit, viridem cepam, folia lactucae, folia erucae, thymum viride, [vel] nepetam, tum etiam viride puleium et caseum recens et salsum. Ea omnia pariter conterito acetique piperati exiguum permisceto; hanc mixturam cum in catillo composueris, oleum superfundito.

PRIMA MENSA (CARNE y/o PESCADO)

PLATO DE LUBINA [Apicio, IV, II, 32]

Ingredientes:

- | | |
|----------------|-----------------|
| ◆ Aceite | ◆ Perejil |
| ◆ Cebolla | ◆ Pimienta |
| ◆ Comino | ◆ Ruda |
| ◆ <i>Garum</i> | ◆ Vino de pasas |
| ◆ Miel | |

“Picar pimienta, comino, perejil, ruda, cebolla, miel, garum, vino de pasas y unas gotas de aceite”

PATINA DE PISCE LVPO

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| ◆ <i>Cepa</i> | ◆ <i>Passum</i> |
| ◆ <i>Cuminum</i> | ◆ <i>Petroselinum</i> |
| ◆ <i>Liquamen</i> | ◆ <i>Piper</i> |
| ◆ <i>Mel</i> | ◆ <i>Ruta</i> |
| ◆ <i>Oleum</i> | |

Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei guttas.

SECUNDA MENSA (POSTRES)
LIBVM, PAN PARA LOS SACRIFICIOS [Catón, *De re rustica*, 75]

Ingredientes:

- | | |
|---------------------------|----------|
| ◆ Harina candeal o sémola | ◆ Laurel |
| ◆ Huevo | ◆ Queso |

“Haz “libum” [pan para los sacrificios] de esta manera: coloca dos libras de queso en un mortero, cuando esté bien desmenuzado, pon una libra de harina de trigo candeal, o si quieres que esté más tierno, media libra de sémola. Mezcla bien con el queso. Añadir un huevo y después mézclalo bien. De esta masa haz pan, colócalo sobre unas hojas y cuécelo a fuego lento en una olla de barro”

LIBVM HOC MODO FECIT

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| ◆ <i>Caseus</i> | ◆ <i>Laurus</i> |
| ◆ <i>Farina siligina aut selibra</i> | ◆ <i>Ovum</i> |

Libum hoc modo facito. Casei P. II bene disterat in mortario. Ubi bene distriverit, farinae siligineae libram, aut, si voles tenerius esse, selibram similaginis eodem indito, permiscetoque cum caseo bene. Ovum I addito, et una permisceto bene. Inde panem facito. Folia subdito. In foco caldo sub testu coquito leniter.

VOCABVLA NECESSARIA

- Acetum, -i (n): vinagre
- Addo, -didi, -ditum 3: juntar, colocar
- Apium, -ii (n): apio
- Aut, conj. disyuntiva: o
- Bene, adv: bien
- Caldus,-a,-um: caliente
- Caseus,-i (m): queso blando
- Catillus, -i (m): platillo
- Cepa, -ae (f): cebolla
- Compono, composui,-positum (3°): colocar, poner
- Coquo, coxi, coctum (3ª): cocer
- Coriandrum,-i (n): cilantro
- Cum, prep + Abl: con
- Cum, conj: cuando
- Cuminum, -i (n): comino
- Distero, -trivi, -tritum (3°): machacar
- Distribuo, -bui,-butum (3°): repartir
- Eruca, -ae (f): Jaramago
- Et, conj copulativa: y
- Etiam: incluso
- Exiguum,-i (m): exiguo, poca cantidad
- Facio, feci, factum.3: hacer
- Farina,-ae (f): harina
- Focus,-i (m): fuego
- Folia, -ae (f): hoja
- Gutta, -ae (f): gota
- Hic, haec, hoc: este, esta, esto
- Idem, eadem, idem: el mismo
- In+ abl: en
- In+ Ac: a, hacia
- Inde, adv: allí, desde allí
- Inditus,-a,-um de indo: colocar en
- Is, ea, id: él, ella, ello
- Lactuca, -ae (f): lechuga
- Laurus, -i (f): laurel
- Leniter, adv: lentamente
- Libra, -ae (f): libra. Medida de peso
- Libum, -i (n): torta
- Liquamen,-inis (n): garum o salsa de pescado
- Mel, mellis (f): miel
- Menta,-ae (f): menta
- Mixtura, -ae (f): mezcla
- Modo, adv: de este modo
- Mortarium,-ii (n): mortero
- Nepeta, -ae (f); calaminta (planta)
- Non, adv. neg: no
- Oleum, -i (n): aceite de oliva
- Omnis,-e: todo, a
- Ovum,-ii (n): huevo
- Panis,-is (m): pan
- Pariter, adv: igual, con igualdad.
- Passum, -i (n): pasa
- Petroselinum, -i (n): especie de perejil
- Piper, -eris (n): pimienta
- Piperatum, -i (n): condimento
- Porrus, -i (m): puerro
- Puleium, -i (n): poleo
- Recens, -entis: reciente
- Ruta,-ae (f): ruda
- Salsus, -a, -um: salado
- Satureia,-ae (f): ajedrea
- Sectivus, -a -um: que se puede cortar
- Selibra,-ae (f): media libra
- Si, conj: si
- Siligineus, -a, -um: trigo puro o candeal
- Similago, -inis (f): flor de harina
- Sub, prep: debajo, bajo
- Subditus, -a,-um: puesto debajo
- Sum, ese, fui: ser, estar
- Superfunditus, -a,-um: vertido
- Tener, -era,-erum: tierno/a.
- Tero, trivi, tritum. 3: Machacar.
- Testu (n. indeclinable): olla de barro.
- Tum, adv: entonces
- Thymum, -i (n): tomillo
- Ubi, conj: donde
- Unus,-a,-um: un, uno
- Ut, conj: cuando, como
- Uel, conj. disyuntiva: o
- Uinum, -i (n): vino
- Uiridis, -e: verde
- Uolo, volui: querer

RECETAS GRIEGAS ANTIGUAS

LIEBRE ASADA

“La liebre hay muchas maneras y muchas recetas para prepararla. No obstante, ésta es la mejor: a cada uno de los hambrientos huéspedes le sirves su carne asada a medias, caliente, simplemente sazonada con sal y cilantro”

[Ateneo, *Banquete de los eruditos*, IX, 399 d-e]

<i>DOLIA</i>

Muy utilizados en el mundo romano se trataba de recipientes de barro de gran tamaño empleados para el almacenaje de alimentos sólidos (legumbres, harina, grano, frutas,...) y líquidos (aceite, vino, vinagre, agua,...).

Solían estar enterrados y dispuestos en hileras en el suelo, en villas de explotación agrícola, vinícola y aceitera, hecho que proporcionaba una conservación perfecta de su contenido, por ser la temperatura de la tierra constante. Para que la preservación fuera mayor, se podían tratar las paredes interiores de los *dolia* con resinas, cal e incluso, en el caso del grano, dejar fermentar una parte de él en las paredes para conseguir un aislamiento perfecto.



Presentaban una forma globular, con boca ancha y una capacidad variada, con un diámetro entre 70-90 cm. a 140-170 cm, una alzada hasta de 2 m. y entre 200-300 ó 1500- 2000 litros de capacidad. Su base era plana para poder ser enterrados en el suelo y podían tener unas asas (dos o cuatro, aunque no era necesario) que ayudaban en su manipulación. Su contenido era protegido por una tapa (*opercula*) de pizarra, caliza o cerámica. Según el alimento al que iba destinado, recibían diferentes nombres:

- ◆ *dolium vinarium* (vino nuevo)
- ◆ *dolium amphorarium* (vino ya envejecido)
- ◆ *dolium olearium* (aceite)
- ◆ *dolium frumentarium* (cereal)
- ◆ *dolium acinarium* (uvas pasas)
- ◆ *dolium amurcarium* (higos)

Sus grandes dimensiones nos hacen pensar que su uso era principalmente para el almacenaje, más que para transporte, aunque el grosor de sus paredes avalaba la resistencia a los posibles golpes originados en su desplazamiento.

Se construían en el *OPUS DOLIRE*, oficina o taller que trabajaba el barro dirigido principalmente a la construcción.

Al igual que otros recipientes de barro solían llevar sus *tituli picti* o inscripciones que indicaban la procedencia y el contenido. Además podían estar cuñados bajo el borde indicando el nombre del taller que lo había construido.

Las fuentes clásicas nos indican que además del uso doméstico y culinario tenía otras utilizaciones como por ejemplo, en la construcción de los teatros se colocaban unos vasos de barro e incluso de bronce que servían para dar más resonancia a las voces de los actores. Su dimensión estaba en consonancia con la magnitud del teatro. Estos vasos se ubicaban entre los asientos del teatro o en los bajos del escenario, en pequeñas celdillas, así nos lo cuenta Vitrubio, en los 10 libros de la *Arquitectura* [V, 5, 8]:



“también añadiré que muchos hábiles arquitectos, constructores de teatros en pequeñas ciudades, que por limitación de sus recursos no podían hacer grandes gastos, utilizaron vasijas de barro cocido (*dolia*) que, sonando como las de bronce y dispuestas del modo que hemos dicho, daban efectos provechosos”.

Para terminar recordemos el uso que hizo del *dolium* Diógenes de Sínope, filósofo griego perteneciente a la escuela cínica, viviendo en el interior de uno de ellos.

