

COQUERE XI

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 las referencias al *memento mori* en los banquetes.

Palabras clave

Cocina romana, gachas, pollo, leche, recetas clásicas, dulce, memento mori

GVSTATIO (ENTRANTES)

GACHAS [Apicio, *De re coquinaria*, V, 4]

Ingredientes:

- | | |
|-----------|-------------|
| ◆ Aceite | ◆ Ligústico |
| ◆ Carne | ◆ Pimienta |
| ◆ Espelta | ◆ Poleo |
| ◆ Garum | ◆ Sesos |
| ◆ Hinojo | ◆ Vino |

Limpiar espelta y cocerla. Cuando alcance el punto de cocción, echar aceite. Una vez espesado, añadir dos sesos cocidos y 150 gr. de carne picada. A continuación, picar pimienta, ligústico, hinojo en grano, rociar con “garum” y un poco de vino puro; echarlo por encima de los sesos y la carne. Cuando esté

todo cocido, mezclar con la salsa. Añadir la espelta, removiendo sin cesar con un cucharón hasta que adquiriera la consistencia de una crema.

PULTES

- ◆ *Acetum*
- ◆ *Alica*
- ◆ *Cerebella*
- ◆ *Ligusticum*
- ◆ *Garum*
- ◆ *Feniculum*

Alicam purgatam infundis, coques. Cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit, adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittes. teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et meri modicum, et mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis ferbuerit, cum iure misces. Ex hoc paulatim alicam condies, et lias ut quasi sucus videatur.

PRIMA MENSA (CARNE y/o PESCADO)

POLLO AL BENJUÍ [Apicio, VI, VIII, 5]

Ingredientes:

- ◆ Benjuí
- ◆ Garum
- ◆ Ligústico
- ◆ Pollo
- ◆ Pimienta
- ◆ Vino

Abrir un pollo a lo largo. Lavarlo y prepararlo bien; ponerlo en una cazuela. Machacar pimienta, ligústico, benjuí fresco, rociar con garum, amalgamar con vino y garum, y echarlo con el pollo. Una vez cocido, espolvorear pimienta y servir.

PULLUM LASERATUM

- ◆ *Laser*
- ◆ *Garum*
- ◆ *Ligusticum*
- ◆ *Pullum*
- ◆ *Piper*
- ◆ *Vinum*

Pullum aperies a navi, lavabis, ornabis et cumanam ponis. Teres piper, ligusticum, laser vivum, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, et mittis pullum. coctus si fuerit, piper aspersum inferes

SECUNDA MENSA (POSTRES)

LECHE COAGULADA [Apicio, VII, XIII, 9]

Ingredientes:

- ◆ Aceite
- ◆ Coriandro
- ◆ Garum o sal
- ◆ Leche
- ◆ Pimienta

Con pimienta y garum, o sal, aceite y colliandro.

MELCAS

- ◆ *Coriandrum*
- ◆ *Lac*
- ◆ *Oleo*
- ◆ *Garum vel sal*
- ◆ *Piper*

Cum piper et liquamen, vel sale, oleo et coriandro.

VOCABVLA NECESSARIA

<ul style="list-style-type: none">- A, ab, prep: de, desde.- Acetum, -i(n): vinagre.- Ad, prep + ac: a, hacia.- Adicio, -ieci, -iectum (3): poner, echar.- Alica, -ae (f): espelta.- Aperio, -erui, -ertum (4): abrir.- Aspargo, -si, -ersum (3): espolvorear.- Caccabus, -i (m): cazuela.- Cunama, -ae (f): cazuela.- Cerebellum, i (n): seso.- Coctus, -a, -um: cocido.- Condio, -ivi, -itum, (4): sazonar.- Coquo, coxi, coctum (3): cocer.- Coriandrum, -i(n): cilantro.- Cum, prep+ Abl: con.- Cum, conj: cuando.- Duo, duae, duo: dos.- Et, conj copulativa: y.- E, ex: prep+ Abl: de, desde.- Hic, haec, hoc: este, esta, esto.	<ul style="list-style-type: none">- 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
---	---

<ul style="list-style-type: none"> - In+ abl: en. - In+ Ac: a, hacia. - Infero, intuli, inlatum: servir, llevar, echar. - Infundo, -fudi, -fusum (3): rociar, verter. - Isicium,-i (n): relleno de carne, morcilla, salchicha. - Ius, iuris (n): salsa, caldo, mezcla. - Feniculum, -i (n): hinojo. - Ferveo, ferbui, (2): hervir. - Lavo (1). Lavar. - Lac, lactis (n): leche. - Laser, laseris (m): benjuí. - Ligusticum, -i (n): ligústico o aligustre [parecido al enebro o al apio de monte] - Lio (1): mezclar, remover. - Liquamen,-inis (n): garum o salsa de pescado. - Merus,-a,-um: puro, sin mezcla. - Mitto, misi, missum (3): enviar. - Misceo, miscui, mixtum(2): mezclar. - Modice: moderadamente, moderado. - Navis, -is (f): nave, a lo largo. - Oleum, -i (n): aceite de oliva. - Orno (1): preparar. - Paulatim, adv: poco a poco. - Piper, -eris (n): pimienta. - Pono, posui, positum (3): poner. - Pullum,-i(n): pollo. - Pulpa, -ae (f); carne - Quasi: Adv: casi - Sal, salis (m y n): sal. - 	<ul style="list-style-type: none"> - Satis, adv. bastante. - Selibra,-ae (f): media libra. - Semen, -inis (n): grano. - Si, conj: si - Spisso (1): espesar, coagular. - Sucus, -i (m): jugo. - Supra, prep: por encima. - Suffundo,-fudi,-fusum(3): verter. - Sum, ese, fui: ser, estar. - Tempero. 1: mezclar, combinar. - Tero, trivi, tritum(3): Machacar. - Ubi, conj: donde. - Ut, conj: cuando, como. - Uel, conj.disyuntiva: o. - Uideor, uisus, -um: parecer. - Uinum, -i (n): vino. - Uiuus, -a,-um: vivo, fresco.
---	--

RECETAS GRIEGAS ANTIGUAS

Pastel de trigo con nueces e higos secos que Ateneo, XIV, 645 b nos legó en su obra Banquete de los eruditos: *“Existe también el llamado basynias. Semo, en el segundo libro de su Historia de Delos, dice:” En la isla de Hécate, los Delianos sacrifican a Iris, ofreciéndole los pasteles de queso llamados basyniae; es un pastel de harina trigo, grasa y miel, hervidos juntos: y lo que se llama κόκκωρα consta de un higo y tres nueces”* (Ateneo, Banquete de los eruditos, IX, 399 d-e)

MEMENTO MORI

En los *convivia* se invitaba no sólo a magníficos manjares sino a disfrutar de los sentidos y aprovechar al máximo el presente (*carpe diem*), recordando la fugacidad de la vida, como menciona Luciano, *Diálogo de los muertos*, I, 3: “Y a los ricos, mi querido y pequeño Pólux, dales este recado de mi parte, ¿Por qué guardáis el oro, necios? ¿Por qué os atormentáis calculando intereses y amontonando talento sobre talento, cuando tendréis que ir en breve allá con un simple óbolo?”



En los banquetes se promovía el recuerdo de esta idea, de manera que se han encontrado diferentes elementos que tenían en común la presencia de un esqueleto que evocaba la fragilidad del hombre:

- Con **mosaicos pavimentales**, con un pocillator que servía en vino en los banquetes con dos jarras (*askós*) en sus manos.



- Con la **exhibición de un esqueleto** de plata o de madera que recibía el nombre de *larua convivialis* y de ella nos hablaba Petronio, *Satiricón*, 34:

“Mientras bebíamos, pues, y nos extasiábamos ante tales magnificencias, un esclavo trajo un esqueleto de plata, tan bien armado, que sus articulaciones y vértebras móviles podían girar en cualquier dirección. Después de dejar caer este esqueleto varias veces sobre la mesa y hacerle tomar varias actitudes gracias a sus articulaciones móviles, Trimalción añadió: ¡Ay! ¡Pobres de nosotros! ¡Qué poquita cosa es el hombre! ¡He aquí en qué pararemos todos nosotros cuando el Orco se nos lleve! ¡A vivir, pues, mientras tengamos salud!”



- Con **copas talladas con relieves**. Estas copas llamadas *modioli* por recordar en su forma a un tipo de recipiente que servía para medir el trigo (*modius*), se utilizaban en los brindis, seguramente en la *comissatio* o bacanal. Estaban hechas de plata o de cerámica. La mayoría de ellas presentaban tallados en sus relieves diferentes elementos que hacían referencia al banquete:



- **Guirnaldas de flores** principalmente rosas, que solían

decorar todo el diámetro de la copa, recordando a los ornamentos festivos de un convite.

- **Alimentos y ánforas de vino**, como carnes y pescados por ser los productos consumidos por la élite. El vino no podía faltar en estos banquetes por lo que es frecuente la imagen de ánforas, copas,...
- **Instrumentos musicales**, que recordaban el papel tan importante de la música en los banquetes.
- **Mesa circular** con tres patas que ocupaba la posición central en el *triclinium*, o *cilibantum*, si se ubicaba el vino, en ese caso se trataba de una mesa auxiliar.
- **Leyendas**, que invitan a beber y olvidar del tipo “cógeme y úsame” o "dame de beber"

Carpe diem!