



Charo Marco  
(Saguntina Domus Baebia)

## Coquere N° 9

### GUSTATIO (ENTRANTES)

#### FONDOS DE CARDOS

Apicio III, 20, 3

Ingredientes:

- Aceite
- Agua
- Apio
- Cardos o fondos de alcachofas
- Garum
- Miel
- Pimienta
- Ruda
- Vino de pasas

"Una vez cocidos con agua. Cubrir los fondos de los cardos con una salsa preparada de la siguiente manera: picar semilla de apio, ruda, macerar con miel, pimienta, vino de pasas, garum y un poco de aceite. Espolvorear pimienta y servir"

#### ALITER SPHONDYLI ELIXI

- Oleum
- Aqua
- Apium
- Sphondyli
- Garum o liquamen
- Mel
- Piper
- Ruta
- Vinum Passum

Sphondylos elixos perfundes amulato infra scripto: apii semen, rutam, mel, piper teres, passum, liquamen et oleum modice. Amulo obligas, piper asparges et inferes.

**Nunc latine**

#### VOCABULA NECESSARIA

*Acetum, -i(n): vinagre.*  
*Addo, -didi, -ditum 3: juntar, colocar.*  
*Adeps, adipis (m): manteca, grasa.*  
*Amylo, 1: almidonar.*  
*Amylum, -i (n): almidón.*  
*Anisum, i(n): anís.*  
*Apium, -ii (n): apio*  
*Aspargo, -si, -ersum.3: espolvorear.*  
*Asso, 1: asar, tostar.*  
*Bene, adv: bien.*  
*Boletar, -aris, (n): plato para servir setas.*  
*Bullio, -ii, -itum, 4: hervir.*  
*Caseus, -i(m): queso blando.*  
*Colocasia, -ae (f): colocasia.*  
*Conspargitus, -a, -um, pp de conspargo.3: rociar.*  
*Coquo, coxi, coctum(3<sup>a</sup>): cocer.*  
*Curcubita, -ae (f): calabaza.*  
*Cum, prep+ Abl: con.*  
*Cum, conj: cuando.*  
*Cuminum, -i(n): comino.*  
*De, prep + Abl: de, desde.*  
*Defingo, -fixi, -fixum, 3: amasar.*  
*Derado, -si, -sum, 3: rallar.*  
*Elixus, -a, -um, adj: cocido.*  
*Et, conj copulativa.: y.*  
*Farina, -ae(f): harina.*  
*Ferveo, ferveo, 2: hervir.*  
*Folia, -ae (f): hoja.*  
*Hic, haec, hoc: este, esta, esto.*  
*Idem, eadem, idem: el mismo.*  
*In+ abl: en.*  
*In+ Ac: a, hacia.*  
*Infero, intuli, inlatum: servir, llevar, echar.*  
*Infra, adv: debajo.*  
*Is, ea, id: él, ella, ello.*  
*Ius, iuris(n): salsa, caldo, mezcla.*  
*Laurus, -i (f): laurel.*  
*Libra, -ae (f): libra. Medida de peso.*  
*Ligusticum, -i (n): ligústico o aligustre [parecido al enebro o al apio de monte]*  
*Liquamen, -inis (n): garum o salsa de pescado.*  
*Mel, mellis (f): miel.*  
*Minutus, -a, -um: pequeño.*  
*Mitto, misi, missum, 3: enviar.*  
*Modice: moderadamente, moderado.*  
*Modius, -ii (m): modio.*

## PRIMA MENSA (CARNES Y/O PESCADOS)

### RECETA DE PATO Apicio VI, II, 5

Ingredientes:

- Aceite
- Almidón
- Calabaza
- *Garum*
- Ligústico
- Miel
- Pato
- Pimienta
- Orégano
- Vinagre



"Asar un pato cubriéndolo de la siguiente salsa: machacar pimienta, ligústico, orégano, *garum*, miel, un poco de vinagre y aceite. Dejar hervir. Añadir almidón, y por encima de la salsa, colocar unas rodajas de calabaza cocida. Servir en una fuente, espolvoreando pimienta"

N  
u  
n  
c  
  
l  
a  
t  
i  
n  
e

### ALITER ANATEM

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| • <i>Oleum</i>      | • <i>Mel</i>      |
| • <i>Amulum</i>     | • <i>Anas</i>     |
| • <i>Cucurbitae</i> | • <i>Origanum</i> |
| • <i>Liquamen</i>   | • <i>Piper</i>    |
| • <i>Ligusticum</i> | • <i>Acetum</i>   |

*Assas, eas de hoc iure perfundis: teres piper, ligusticum, origanum, liquamen, mel, aceti modicum et olei. Ferveat bene. Mittis amulum et supra ius rotulas cucurbitae elixae vel colocasiae ut bulliant. In boletari piper minutum aspargis et inferes.*

## SECUNDA MENSA (POSTRES)

### MVSTACEI, PASTELES DE MOSTO \_ Catón, 121

Ingredientes:

- Anís
- Comino
- Harina de trigo
- Laurel
- Manteca
- Queso
- Vino dulce



"Rocía de vino dulce un modio de harina de trigo candeal: añade anís, comino, dos péndulos de manteca, una libra de queso, y ralla una vara de laurel, y cuando lo hayas amasado, pon debajo hojas de laurel. Entonces se cuece."

### MVSTACEOS SIC FACITO

- *Anesum*
- *Cuminum*
- *Farina siligina*
- *Laurus*
- *Burytum*
- *Caseus*
- *Musteum*

Nunc latine

*Farinae siligineae modium unum musto conspargito. Anesum, cuminum, adipis P. II, casei libram, et de virga lauri deradito, eodem addito, et ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques.*

*Musteus, -a, um: con mosto.*  
*Obligo, 1: ligar, añadir.*  
*Oleum, -i (n): aceite de oliva.*  
*Origanum, -i(n): orégano.*  
*Passum, -i (n): pasa.*  
*Perfundo, -fudi, -fusum. 3: rociar, verter.*  
*Piper, -eris (n): pimienta.*  
*Rotula, -ae (f): rodaja.*  
*Ruta, -ae (f): ruda.*  
*Scriptum, -i (n): redactado, mencionado.*  
*Semen, -ini s(n): semilla, hueso.*  
*Siligineus, -a, -um: trigo puro o candeal.*  
*Sphondylus, i, (n): cardos.*  
*Subtus, adv: debajo.*

*Supra, adv: arriba.*  
*Tero, trivi, tritum. 3: Machacar.*  
*Ubi, conj: donde.*  
*Unus, -a, -um: un, uno.*  
*Ut, conj: cuando, como.*  
*Uel, conj. disyuntiva: o.*  
*Uinum, -i (n): vino*  
*Virga, -ae (f): vara.*



RECETAS GRIEGAS ANTIGUAS

P  
A  
S  
T  
E  
L  
E  
S

**Élaphos.** Pastel de harina, miel y sésamo con forma de ciervo. *"Especie de pastel hecho para la fiesta de las eláphebolies, con harina, miel y sésamo"* (Ateneo, XIV 646 e)

**Myllós.** Pastel también hecho con sésamo y miel, preparado para la fiesta de las Tesmoforias en honor de Deméter y Core con forma de pubis femenino. Se trataba de un símbolo de fertilidad: *"El día de las grandes Tesmoforias, se hace con harina, miel y sésamo, la figura de la parte sexual de la mujer que se lleva en la pompa para ofrendarlo a las diosas. Se le llama myle por toda Sicilia"* (Ateneo, XIV 646 f)

D  
E  
S  
É  
S  
A  
M  
O

**Sesamídes o sesamoús.** Dulces de miel, aceite y sésamo tostado que presentaban forma de bola, se cree que era típico entregarlo como regalo a la novia. *"Es un pastel con forma de bola, hecho con miel, sésamo juntos y aceite"* (Ateneo, XIV, 642 e).

**Staitítes.** Pastel de harina y miel que podía freírse en sartén y acompañarlo de queso y sésamo. *"Un tipo de pastel hecho con harina de espelta y miel. La harina amasada y humedecida se coloca en una sartén y sobre la tortita se vierte miel, semillas de sésamo y queso"* (Ateneo, XIV 646 b)

V  
I  
V  
A  
R  
I  
A

El pescado, signo de distinción y servido en los grandes banquetes, era caro, por lo que se utilizaban viveros, **vivaria piscium o piscinae** (almacenaje de *piscis*-peces) para tener pescados siempre a mano y degustarlos frescos.

Aunque las fuentes utilizan ambos términos indistintamente, la diferencia entre *piscinae* y *vivaria piscium* sería:

- **PISCINAE:** Estanques para criar peces de agua dulce que no estaban tan bien considerados como los de agua salada.

P  
I  
S  
C  
I  
U  
M

**VIVARIA PISCIUM:** Canales abiertos en la misma costa para criar peces de agua salada. Según Platón, *Político*, 264 c los egipcios fueron los primeros en emplear la técnica de criar peces en el Nilo: *"Extranjero- ... Sé bien que tú no has asistido personalmente a los adiestramientos de peces que se hacen en la región del Nilo"*

Quizás esta costumbre egipcia fue tomada por los griegos para producir en tanques hechos con losas de piedra o yeso las codiciadas anguilas como bien nos narra Aristóteles, *Hª de los animales*, VIII, 2, 595 a: *"Las anguilas se alimentan de lodo y de trozos de pan que se les echa. Por eso los criadores son particularmente cuidadosos de que el agua está limpia, por su perpetuo fluir sobre un fondo de losas planas de piedra y luego fluye de nuevo, sobre los tanques con yeso. Se las cambia en verano de las piscinas de los lagos a los tanques"*



Para conocer **cómo eran estas piscinae**, Ateneo, V, 208 A nos habla de unos tanques en este caso de plomo que se colocaban en enormes barcos para así mantener el pescado lo más fresco posible: *"en la parte de la proa había así mismo un depósito de agua cerrado,...a su lado se hallaba un **acuario cerrado con plomo y tablonés. Estaba lleno de agua salada, en la que se criaban numerosos peces**"*

Valerio Máximo, IX, 1, 1 además de comentarnos quién fue uno de sus inventores, nos explica **cómo se construían**: *"Cayo Sergio Orata fue el primero... **creó mares privados interceptando las olas del mar para sus estuarios y encerrando toda clase de peces en recintos diversos, separados por unos bloques, de manera que ningún temporal pudiera privar a la mesa de Orata de manjares variados.**"*

Según leemos en Varrón en *RR*, III, 3-17 y en Columela, *RR*, VIII, 1, sabemos que existían diferentes **tipos de viveros de peces**, los de agua dulce (muchas veces destinados a la plebe) y los de agua salada o viveros marítimos vinculados a los ricos.



Todo esto nos hace pensar que seguramente acabó siendo **un negocio con muchos ingresos** gracias al consumo y demanda de estos pescados, principalmente, la murena, las anguilas, las lubinas, los rodaballos y las ostras. Así en Plinio IX, 79 leemos los grandes beneficios que proporcionaba este negocio: *"La primera persona que crió de forma artificial las ostras fue Sergio Orata, en Baya,...Esto fue hecho por él, no para la satisfacción de la gula, sino para hacerse rico pues **le proporcionaba grandes rentas.**"*. Así pues, la mayoría de **estos viveros pertenecían a romanos célebres**, por lo que estaba totalmente **prohibido pescar los peces** que se producían en ellos, por creer que los peces de los viveros eran sagrados: *"Ciro recorrió, hasta el río Calo, que **estaba lleno de peces grandes y domesticados, a los que los si nos consideraban dioses y no permitían que se les dañara**"* (Jenofonte, *Anábasis*, I, 4, 9)

Como podéis ver pocas son las cosas que no tienen un origen clásico.

\*Para saber más: <http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com.es/search/label/VIVEROS%20Y%20GRANJAS>