

Saguntina

Revista didàctica i científica

Grup culturaclasica.net

Revista Saguntina. *Dades Catalogràfiques*

Revista del "Grup culturaclasica.net"

Sagunt 2007

Dipòsit legal: CS-76-2007

ISSN 1887-6331

Vol. 111 Aprilis A.D. MMVII



Charo Marco

Coquere

GUSTATIO (ENTRANTES)

PURÉ DE LECHUGA CON CEBOLLA.

Apicio III, XV, 3

Ingredientes:

- ◆ Aceite
- ◆ Agua con bicarbonato
- ◆ Ligústico
- ◆ Apio en grano
- ◆ Cebolla
- ◆ *Garum*
- ◆ Lechuga
- ◆ Menta seca
- ◆ Pimienta
- ◆ Vino

Cocer en agua con bicarbonato unas hojas de lechuga; cortarlas, una vez escurridas, en pequeños trozos. Picar en un mortero pimienta, ligústico, semilla de apio, menta seca, cebolla y macerar con *garum*, aceite y vino.

NOTA BENE: *Ligústico*: *sustituir por ajo y perejil o bayas de enebro.*

ALITER HOLUS MOLLE EX FOLIIS

LACTUCARUM CUM CEPIS

- ◆ *Oleum*
- ◆ *Aqua nitrata*
- ◆ *Ligusticum*
- ◆ *Semen Apii*
- ◆ *Cepa*
- ◆ *Garum o liquamen*
- ◆ *Lactuca*
- ◆ *Menta sicca*
- ◆ *Piper*
- ◆ *Vinum*

Nunc latine

Coques ex aqua nitrata, expressa concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum et vinum.

VOCABULA NECESSARIA

Adicio,-ieci,-iectum. (v.3ª): *añadir, verter*
Alica,-ae (f): *espelta, trigo*
Apium,-ii (n): *apio*
Aspergo,-si,-sum. (v.3ª): *espolvorear*
Avellana,-ae (f): *avellana*
Battuo. (v.3ª): *golpear, batir*
Cepa, -ae (f): *cebolla*
Compono,-posui,-positum. (v.3ª): *colocar*
Concisus,-a,-um PP de *concido*: *cortado/a*
Coquo, coxo, coctum. (v.3ª): *cocer*
Corpus, -oris (n): *cuerpo, masa homogénea*
Crudus,-a,um (adj.): *crudo/a*
Cum (conj): *cuando*
Curatus, -a,-um PP *curo*: *limpiar*
Duco, duxi, ductum. (v.3ª): *espesar*
Dum. (conj): *mientras, durante*
Elixatus, -a,-um .PP: *cocido/a*
Eo (adv.): *allí*
Ex + abl (prep) : *de, desde*
Exprimo, -pressi,-pressum. (v.3ª): *exprimir*
Facio, feci, factum. (v.3ª): *hacer*
Frico, -cul,-catum. (v.1): *moler*
Ignis,-is (m): *fuego*
In+ Abl (prep): *en*
Infero, intuli, inlatum: *servir, llevar, echar*
Ius, iuris (n): *salsa, caldo, mezcla*
Lactuca,-ae (f): *lechuga*
Lentus,-a,-um (adj.): *lento*
Ligusticum, -i (n): *ligústico [parecido al enebro]*
Liquamen,-inis (n): *garum o salsa de pescado*
Mel,mellis (f): *miel*
Menta,-ae (f): *menta*
Merus,-a,-um (adj.): *puro, sin mezcla*
Minutatim (adv): *en trozos pequeños*
Mitto, misi, missum (v.3): *poner, enviar*
Mortarium, -ii (n): *mortero*
Nitratus, -a, um (adj.): *mezclado con nitro*
Nucleus, -i (m): *piñones*
Nux, nucis (m): *nuez*
Oleum,-i (n): *Aceite de oliva*
Origanum,-i (n): *orégano*
Ovum,-ii (n): *huevo*
Passum,-i (n): *pasas*
Patina, -ae (f): *fuelle para pescados*
Piper, -eris (n): *pimienta*
Refundo, fudi, fusum. (v.3ª): *rociar*
Ruta,-ae (f): *ruda*
Semen, -inis (n): *grano*
Siccus,-a, um (adj.) *seco/a*
Solea,-ae (f): *lenguado*
Suffundo,-fudi,-fusum. (v.3ª): *verter*
Super+ Ac (prep.): *sobre, encima de*
Tero, trivi, tritum. (v.3ª): *Machacar, moler*
Tostus,-a,-um (adj.) *tostado/a*
Unus,-a,um (adj./pron.): *un/a*

PRIMA MENSA (CARNES Y/O PESCADOS)

LENGUADO. Apicio IV, II, 28

Ingredientes:

- ◆ Aceite
- ◆ Garum
- ◆ Huevos
- ◆ Lenguado
- ◆ Ligústico
- ◆ Pimienta
- ◆ Orégano
- ◆ Vino



Tras colocar los lenguados en una fuente, añadir aceite, *garum* y vino. Durante la cocción, moler pimienta, ligústico y orégano. Añadir caldo de la cocción y unos huevos crudos a la picadura y hacer una masa homogénea. Verter la salsa sobre los lenguados y esperar a que se cuezan a fuego lento. En el momento que espese, espolvorear con pimienta y servir.

PATINA SOLEARUM

- ◆ *Oleum*
- ◆ *Garum*
- ◆ *Ova*
- ◆ *Soleae*
- ◆ *Ligusticum*
- ◆ *Piper*
- ◆ *Origanum*
- ◆ *Vinum*

Nunc latine

Soleas battue et curatas compones in patina. Adicies oleum, liquamen, vinum. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes ius, ova cruda, et unum corpus facies. Super soleas refundes, lento igni coques. Cum duxerit, piper asperges et inferes.

SECUNDA MENSA (POSTRES)

DULCES CON PIMIENTA. Apicio VII, XIII, 4

Ingredientes:

- ◆ Agua
- ◆ Avellanas
- ◆ Espelta
- ◆ Miel
- ◆ Nueces
- ◆ Piñones
- ◆ Ruda
- ◆ Vino puro y de pasas

Mezclar miel, vino puro, vino de pasas y ruda. Añadir piñones, nueces y espelta cocida con agua. Finalmente, echar nueces cortadas y avellanas tostadas.

DULCIA PIPEROTA

- ◆ *Aqua*
- ◆ *Avellana*
- ◆ *Alica*
- ◆ *Mel*
- ◆ *Nuces*
- ◆ *Pinearum nuclei*
- ◆ *Ruta*
- ◆ *Vinum merum et passum*

Nunc latine

Mittis mel, merum, passum, rutam. Eo mittis nucleos, nueces, alicam elixatam. Concisas nueces avellanas tostas adicies, et inferes.

ADIVINANZAS CULINARIAS

1

"Dentro de una vaina voy y ni espada ni sable soy".

2

"De claro como el agua al rojo oscuro, salud y alegres fiestas os procuro".

3

"De su casa jamás sale, corre el monte y el valle."



4

"De verde me volví negra y me molieron con tino, hasta que al final del todo, de mí hicieron oro fino".

5

"Si quieres las tomas y si no las dejas, aunque suelen decir que son comida de viejas".