

Convivium: in età imperiale almeno sette portate

Numero perfetto di commensali: meno delle Muse e più delle Grazie (Varrone)

Giovenale Satire I, 94-95

quis ferula septem/secretis cenavit avus?

Chi mai tra i nostri antenati cenava in segreto con sette portate?

- *Gustatio*
- *Primae cenae/Caput cenae:* Tre primi piatti, Due arrosti (in aggiunta anche latticini)
- *Secundae mensae*
- *Commissatio*

Pane:

1. *Cibarius*
2. *Secundarius*
3. *Autopyros*
4. *Siligeneus*
5. *Parthicus*
6. *Furfureus*
7. *Pane d' Alessandria*
8. *Piceno*¹
9. *Adipatus*
10. *Bucellatus*
11. *ostearus*

Take away ecibo da strada

Lixae di Seneca

Salamoie

1. *muria*
2. *mulsum*
3. *sapa*

- *Chef: archimagirus*
- *Maggiordomo che accompagna i invitati a tavola: nomenclator*
- *Sommelier: magister bibendi*

¹ Plinio il vecchio *Naturalis Historia* 18.106.1

Catone De agri cultura

(traduzioni tratte da *Catone il Censore. L'agricoltura, ed. Oscar Mondadori, 2004, a cura di Luca Canali ed Emanuele Lelli*)

74.1.."t"

LXXXIII Panem depsticum sic facito

Panem depsticum sic facito: manus mortariumque bene lavato. farinam in mortarium indito, aquae paulatim addito subigitoque pulchre: ubi bene subegeris, defingito coquitoque sub testu.

Preparerai così il pane soffice:

Preparerai così il pane soffice: laverai bene mani e mortaio. Verserai la farina nel mortaio, aggiungerai a poco a poco acqua e lavorerai ad arte. Quando l'avrai lavorato bene, farai le forme e metterai a cuocere in coppo.

75.1.."t"

LXXXIV Libum hoc modo facito

Libum hoc modo facito: casei p. II bene disterat in mortario: ubi bene distriverit, farinae siligineae libram aut, si voles tenerius esse, selibram similaginis solum eodem indito permiscetoque cum caseo bene; ovum unum addito et una permisceto bene. inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter.

Preparerai così il libitum:

Preparerai il libitum in tal modo: si tritino bene nel mortaio 2 libbre (6 hg) di formaggio; quando le avrai trite bene, vi verserai 1 libbra (3 hg) di farina di grano tenero o, se vorrai che sia più morbido, appena mezza libbra (1,5 hg) di semola, e mescolerai bene il tutto. Con questo impasto farai una pagnotta, la poggerai su foglie di lauro e cuocerai col coppo lentamente, in forno caldo.

LXXXV Placentam sic facito

Placentam sic facito: farinae siligineae L. II, unde solum facias; in tracta farinae L. IIII et alicae primae L. II. alicam in aquam infundito: ubi bene mollis erit, in mortarium purum indito siccatoque bene; deinde manibus depsito: ubi bene subactum erit, farinae L. IIII paulatim addito. id utrumque tracta facito: in qualo, ubi arescant, componito: ubi arebunt, componito puriter. cum facies in singula tracta, ubi depsueris, panno oleo uncto tangito et circumtergeto unguitoque; ubi tracta erunt, focum, ubi cocas, calfacito bene et testum. postea farinae L. II conspargito condepsitoque; inde facito solum tenue. casei ovilli p. XIII ne acidum et bene recens in aquam indito: ibi macerato, aquam ter mutato. inde eximito siccatoque bene paulatim manibus: siccum bene in mortarium imponito. ubi omne caseum bene siccaveris, in mortarium purum manibus condepsito comminuitoque quam maxime. deinde cribrum farinarium purum sumito caseumque per cribrum facito transeat in mortarium. postea indito mellis boni p. IIII: id una bene commisceto cum caseo. postea in tabula pura, quae pateat p. I, ibi balteum ponito: folia laurea uncta supponito, placentam fingito. tracta in singula in totum solum primum ponito; deinde de mortario tracta linito, tracta addito singulatim, item linito, usque adeo donec omne caseum cum melle abusus eris. in summum tracta in singula indito, postea solum contrahito ornatoque, focum deuerito temperatoque, tunc placentam imponito: testo caldo operito, pruna insuper et circum operito. videto ut bene et otiose percoquas: aperito, dum inspicias, bis aut ter. ubi cocta erit, eximito et melle unguito: haec erit placenta semodialis.

Preparerai così la placenta.

Preparerai così la placenta: 2 libbre (6 hg) di farina di grano tenero per preparare la base; per le sfoglie: 4 libbre (1,2 hg) di farina e 2 libbre (6 hg) di farina di farro. Verserai la farina di farro in acqua; quando sarà molto morbida, la metterai nel mortaio e la farai asciugare. Quindi la impasterai bene a mano: quando l'avrai lavorato bene, aggiungerai le 4 libbre (1,2 hg) di farina, a poco a poco. Con questo impasto farai le sfoglie: le sistemerai in un canestro, perché si asciughino.

Una volta asciutte, le sistemerai come si deve. Quando farai le sfoglie, una per una, una volta che le avrai bene impastate, le spalmerai con un panno unto d'olio: le strofinerai tutto intorno e le ungerai. Appena pronte le sfoglie, riscalderei bene il focolare e il coppo, per cuocerle. Quindi stenderai 2 libbre (6hg) di farina e la impasterai bene: ne farai una base morbida. Metterai in acqua 14 libbre (4,2 kg) di formaggio di pecora, non aspro e molto fresco: lo farai macerare e cambierai l'acqua tre volte. Poi lo toglierai e lo asciugherai bene con le mani, lentamente: lo porrai nel mortaio una volta ben asciutto. Quando avrai asciugato bene tutto il formaggio, lo impasterai a mano in un mortaio puito e lo sminuzzerai il più possibile. Poi prenderai uno staccio da farina pultio e vi passerai bene il formaggio. Quindi verserai 4 libbre e mezzo (1,3 kg) di buon miele nel mortaio e le mescolerai bene col formaggio. In seguito, su unatavola pulita, larga 1 piede (30 cm), stenderai una base rotonda: vi metterai sotto foglie di lauto unte d'olio. Comincerai a formare la placenta. Porrai come primo strato le sfoglie, una per volta; poi spalmerai le sfoglie con l'impasto del mortaio. Aggiungerai a una a una le sfoglie e le spalmerai con l'impasto, finché non avrai adoperato tutto il formaggio e il miele. Coprirai con sfoglie singole, poi tirerai su la base e guarnirai. Pulirai bene il focolare, lo riscalderei alla giusta temperatura, quindi vi porrai la placenta. Coprirai con un coppo caldo, ricoprirai il coppo di brace. Vedrai di cuocerla bene e lentamente: alzerai il coppo, per vedere il punto di cottura, due o tre volte. Quando sarà cotta, la toglierai dal forno e la spalmerai di miele. La placenta da mezzo moggio (4,3 kg) sarà pronta.

77.1."t"

LXXXVI Spiram sic facito

Spiram sic facito: quantum voles pro ratione, ita uti placenta fit, eadem omnia facito, nisi alio modo fingito. in solo tracta cum melle oblinito bene. inde, tamquam restim tractes, facito: ita imposito in solo, simplicibus completo bene arte. cetera omnia, quasi placentam facias, facito coquitoque.

Preparerai così la spira:

Preparerai così la spira: secondo le porzioni, come vorrai, preparerai ogni cosa alla stessa maniera della placenta. Farai la forma in modo diverso. Sulla base spalmerai bene le sfoglie col miele. Quindi le lavorerai come se maneggiassi una corda: così le porrai sulla base, e completerai bene con sfoglie normali, ad arte. Per il resto, preparazione e cottura sono come per la placenta.

78.1."t"

LXXXVII Scriblitam sic facito

Scriblitam sic facito: in balteo, tractis, caseo ad eundem modum facito uti placentam, sine melle, coquitoque.

Preparerai così la scriblita:

Preparerai così la scriblita sulla base rotonda porrai le sfoglie spalmate di formaggio, allo stesso modo della placenta, ma senza miele, e cuocerai.

79.1."t"

LXXXVIII Globulos sic facito

Globos sic facito: caseum cum alica ad eundem modum misceto; inde, quantos voles facere, facito. in aenum caldum unguen indito. singulos aut binos coquito versatoque crebro duabus rudibus: coctos eximito, eos melle unguito, papaver infriato: ita ponito.

Preparerai così i globi

Preparerai così i globi: mescolerai in parti uguali formaggio e farina di farro. Con questo impasto farai tutti i globi che vuoi. Verserai dello strutto in una padella calda. Ne friggerai uno o due per volta, e li rigirerai con due palette: quando saranno fritti li toglierai li spalmerai di miele, ci gratterai sopra del papavero. Li servirai così.

80.1."t"

LXXXIX Encytum sic facito

Encytum ad eundem modum facito uti globos, nisi calicem pertusum cauum habeat. ita in unguen caldum fundito. honestum quasi spiram facito idque duabus rudibus vorsato pr[a]e<n>s[t]atoque; item unguito coloratoque caldum ne nimium. id cum melle aut cum mulso apponito.

Prepareraicòsì l'encytum

Preparerai l'encytum allo stesso modo dei globi, ma ci si dovrà fornire di un imbuto largo. Con questo verserai l'impasto nello strutto bollente. Darai a esso la forma di spirale, alla perfezione. Lo rigirerai con due palette e lo tirerai su. Come i globi, lo spalmerai di miele e lo farai colorare quando non è troppo caldo. Li servirai con miele o vino melato.

81.1."t"

XC Erneum sic facito

Erneum placentum tamquam placentam. eadem omnia indito, quae in placentam. id permisceto in alueo, id indito in irneam fictilem, eam demittito in aulam aheneam aquae calidae plenam. ita coquito ad ignem: ubi coctum erit, irneam confringito. ita ponito.

Preparerai così l'erneo.

L'erneo placenteo lo preparerai come la placenta. Userai gli stessi ingredienti della placenta. Li mescolerai in un recipiente, poi metterai il dolce in un vaso di coccio che porrai dentro una pentola di rame piena di acqua calda. Cuocerai così. Quando sarà cotto, farai raffreddare il vaso. Lo servirai così.

82.1."t"

XCI Spaeritam sic facito

Spaeritam sic facito, ita uti spiram, nisi sic fingito: de tractis, caseo, melle sphaeras pugnum altas facito; eas in solo componito densas: eodem modo componito atque spiram itemque coquito.

Preparerai così la sperita

Preparerai la sperita come la spira, tranne che nella forma. Con le sfoglie ripiene di formaggio e miele formerai delle palline grandi come un pugno. Le disporrai sulla base, molto strette. Poi sistemerai e cuocerai come per la spira.

84.1."t"

XCIII Sauillum sic facito

Sauillum hoc modo facito: farinae selibram, casei p. IIS una commisceto quasi libum, mellis p. #1106V ouum unum. catinum fictile oleo unguito. ubi omnia bene commiscueris, in catinum indito: catinum testo operito. uideto ut bene percocas medium, ubi altissimum est: ubi coctum erit, catinum eximito, melle unguito, papauer infriato, sub testum subde paulisper, postea eximito: ita pone cum catillo et lingula[s].

Preparerai il savillum in questo modo

Preparerai il savillum in questo modo: mescolerai insieme mezza libbra (1,5hg), 2 libbre e mezzo (7,5 hg) di formaggio, come per il libum, poi un quarto di libbra (70 g) di miele e un uovo. Ungerai di olio un catino di coccio. Quando avrai bene impastato tutti gli ingredienti, verserai nel catino l'impasto. Lo coprirai con un coppo. Vedrai di far cuocere bene il dolce nel centro, dove si gonfia di più. Quando sarà cotto, toglierai il catino dal fuoco, spalmerai di miele il savillum, vi grattuggerai sopra del papavero, lo rimetterai per un po' sotto ilcoppo, poi lo sfornerai. Lo servirai così, nel catino, con un cucchiaino.

85.1."t"

XCIV Pultem punicam sic facito

Pultem punicam sic coquito: libram alicae in aquam indito, facito uti bene madeat. id infundito in

alveum purum, eo casei recentis p. III, mellis p. S, ouum unum: omnia una bene permisceto. ita insipito in aulam nouam.

Cucinerai così il dolce alla Cartaginese

Cucinerai così il dolce alla Cartaginese: verserai in acqua 1 libbra (3 hg) di farina di farro e farai in modo che si impregni bene. La verserai in un recipiente pulito, dove aggiungerai 3 libbre (9hg) di formaggio fresco, mezza libbra (1,5 hg) di miele, un uovo. Mescolerai tutto insieme per bene. Così lo metterai in una pentola nuova.

86.1."t"

XCV Graneam triticeam sic facito

Graneam triticeam sic facito: selibram tritici puri in mortarium purum indat, lauet bene corticemque deterat bene eluatque bene: postea in aulam indat et aquam puram cocatque. ubi coctum erit. lacte addat paulatim, usque adeo donec cremor crassus erit factus.

Preparerai così la farinata di grano

Preparerai così la farinata di grano: si versi mezza libbra (1,5 hg) di grano mndato in un mortaio pulito; si lavi bene, si tolga la pula e si risciacqui bene; quindi si versi in una pentola insieme ad acqua pulita, e si cuocia. Quando sarà cotto, si aggiunga latte a poco a poco, finché sarà decantata una crema densa.

87.1."t"

XCVI Amulum sic facito

Amulum sic facito: siliginem purgato bene; postea in alveum indat, eo addat aquam bis in die. die decimo aquam exsiccat, exurgeto bene, in alveo puro misceto bene: facito tamquam faex fiat. id in linteum novum indito, exprimito cremorem in patinam novam aut in mortarium: id omne ita facito et refricato denuo. eam patinam in sole ponito areseat: ubi arebit, in aulam novam indito: inde facito cum lacte coquat.

Preparerai così l'amulum

Preparerai così l'amulum: monderai bene del grano tenero; si versi poi in un recipiente e si aggiunga acqua due volte al giorno. Al decimo giorno scolerai l'acqua, strizzerai bene il grano e lo rimescolerai bene in un recipiente pulito. Lascerai che si depositi una specie di feccia. Metterai il grano in un panno nuovo di lino e filtrerai la crema in una scodella o in un mortaio. Ripeterai allo stesso modo l'operazione e strizzerai il grano. Lascerai la scodella al sole, purché si asciughi il grano. Quando sarà asciutto, lo metterai in una pentola nuova: lo farai cuocere, dopo aver aggiunto il latte.

88.1."t"

XCVII Salem candidum sic facito

Salem candidum sic facito: amphoram defracto collo puram impleto aquae purae, in sole ponito. ibi fiscellam cum sale populari suspendito et quassato suppletoque identidem. id aliquotiens in die cotidie facito, usque adeo donec sal desiuerit tabescere biduum. id signi erit: menam aridam uel ovum demittito: si natabit, ea muries erit, uel carnem vel caseos uel salsamenta quo condas. eam muriam in labella uel in patinas in sole ponito: usque adeo in sole habeto donec concreverit: inde flos salis fiet. ubi nubilabitur et noctu sub tecto ponito; cotidie, cum sol erit, in sole ponito.

Preparerai così il sale bianco

Preparerai così il sale bianco: riempirai di acqua limpida un'anfora pulita, col collo rotto, e la lascerai al sole. Immergerai nell'anfora una canestrella contenente sale grezzo, e la scuoterai e riempirai di nuovo allo stesso modo. Ripeterai l'operazione più volte al giorno, finché per due giorni il sale non si scioglierà più. Questo sarà il segno: getterai dentro l'anfora un lattarino secco o un uovo: se rimarrà a galla, si sarà formata la salamoia, con cui potrai condire carne, formaggio o pescato. Lascerai la salamoia al sole, in un catino o in una scodella. La terrai al sole finché non si sarà indurita. Ne verrà fiore di sale. Se sarà nuvolo, o di notte, riporrai la salamoia al coperto;

di giorno, quando ci sarà il sole, la esporrai fuori.

119.1."t"

CXXVIII Epityrum album nigrum uariumque sic facito

Epityrum album, nigrum uariumque sic facito: ex oleis albis, nigris variisque nucleos eicito. sic condito: concidito ipsas, addito oleum, acetum, coriandrum, cuminum, f[o]eniculum, rutam, mentam; in orculam condito, oleum supra siet. ita utitor.

Preparerai così l'epityrum di olive verdi, mature o miste.

Preparerai così l'epityrum di olive verdi, mature o miste. Toglierai il nocciolo alle varie qualità di olive. Metterai tutti i condimenti in un piccolo orcio, ci verserai sopra l'olio, e così saranno pronte per l'uso.

121.1."t"

CXXX Mustaceos sic facito

Mustaceos sic facito: 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.

Così farai i mostaccioli

Così farai i mostaccioli: bagnerai di mosto 1 moggio (8,6 kg) di farina di frumento bianco; vi aggiungerai aneto, cumino, 2 libbre (6 hg) di strutto, 1 libbra (3hg) di cacio, e strapperai un rametto di alloro; quando avrai impastato, aggiungerai, sotto, le foglie di lauro, mentre cuocerai.

Columella De agri cultura

(traduzioni tratte da Rosa Calzecchi Onesti *L'arte dell'agricoltura*, Einaudi 1977)

12.7.5."4t"

Ruta[m], satureia[m], cunela[m]

Sunt qui rutam muria tantum dura sine aceto condiant, deinde, cum usus exigit, aqua vel etiam vino abluant et superfuso oleo utantur; hac conditura possit commode satureia viridis et aequae viridis cunela servari.

La ruta, la santoreggia, la maggiorana.

Vi sono alcuni che condiscono la ruta con della salamoia forte soltanto, senza aceto, poi, quando se ne devono servire, la lavano con acqua o anche con vino e l'adoperano versandovi sopra dell'olio. In questa maniera si possono conservare benissimo anche la santoreggia verde e la maggiorana verde.

12.8.1."t"

Oxygalae compositio

Oxygalam² sic facito: ollam novam sumito eamque iuxta fundum terebrato; deinde cauum, quem feceris, surculo obturato et lacte ovillo quam recentissimo vas repleto eoque adicito uiridium condimentorum fasciculos origani, mentae, cepae, coriandri. has herbas ita in lacte demittito, ut ligamina earum extent. post diem quintum surculum, quo cauum opturaueras, eximito et serum emittito; cum deinde lac coeperit manare, eodem surculo cauum obturato, intermissoque triduo, ita ut supra dictum est, serum emittito et fasciculos condimentorum exemptos abicito, deinde exiguum aridi thymi et cunelae aridae super lac destringito concisique sectiui porri quantum uidebitur adicito et permisceto; mox intermisso biduo rursus emittito serum cauumque obturato et salis triti quantum satis erit adicito et misceto. operculo deinde inposito oblinito. non antea aperueris ollam, quam usus exegerit.

² *Oxygala* ("latte acido") con nome greco, lo yogourth, o comunque una formaggella di latte inacidito e condito con erbe. Lo usavano soprattutto gli Armeni, e intorno alle rivedel Mar Nero, Plinio, XXVIII 133-35, lo riconosce *utillimum stomacho*; cfr. anche Galeno, *Sulle facoltà degli alimenti* X 1-9

Ricetta per fare la giuncata

Frai la giuncata in questo modo: prendi un'olla nuova e facci un buco vicino al fondo; poi tura il buco che hai fatto con un legnetto e riempi il vaso con latte di pecora freschissimo, e aggiungi dei mazzetti di erbe odorose, origano, menta, cipolla, coriandolo. Metti nel latte queste erbe, in modo che i fili che legano i mazzetti sporgano fuori. Dopo cinque giorni, togli il legnetto con cui hai otturato il buco e lascia uscire il siero. Appena comincerà ad uscire il latte, richiudi il buco con lo stesso legnetto e, lasciati passare tre giorni, fai uscire di nuovo il siero, nel modo che si è detto sopra; togli anche e getta via i mazzetti di erbe odorose; poi spolverizza sopra il latte un pochino di timo secco e di maggiorana secca e aggiungivi quanto porro vuoi; dopo due giorni lascia uscire di nuovo il siero, richiudi il buco e aggiungi tanto sale pestato quanto sarà sufficiente rimescola e, messo il coperchio, chiudilo con la cera e non aprire il vaso che quando ce ne sarà bisogno.

12.8.3."1t"

Alio modo

Sunt qui, satiui vel etiam siluestris lepidii herbam cum collegerunt, in umbra siccent, deinde folia eius, abiecto caule, die et nocte muria macerata expressaque lacti misceant sine condimentis, et salis quantum satis arbitrantur adiciant, tum cetera, quae supra praecepimus, faciant.

Altra ricetta

Vi sono alcuni che, dopo aver colto le piantine di lepidio coltivato o selvatico, le fanno seccare all'ombra, poi mescolano al latte, senz'altri condimenti, le sue foglie private degli steli, lasciate macerare per un giorno e una notte nella salamoia e sgocciolate, e aggiungono tanto sale quanto piace loro; fanno, quindi, tutte le altre cose, come abbiamo insegnato.

12.8.3."6t"

Aliter

Nonnulli recentia folia lepidii cum dulci lacte in olla miscent et post diem tertium, quemadmodum praecepimus, serum emittunt, deinde compertam satureiam uiridem, tum etiam arida semina coriandri atque anethi et thymi et apii in unum bene trita adiciunt, salemque bene coctum cribratum permiscent. cetera eadem, quae supra, faciunt.

Altra ricetta

Altri mescolano in un'olladelle foglie fresche di lepidio con latte dolce e, dopo tre giorni, come ho insegnato, fanno uscire il siero; poi aggiungono della santoreggia verde, che sono andati a cercare apposta, e anche dei semi di coriandolo, di aneto, di timo, di sedano, ben tritati insieme, e mescolano del sale arrostito e a passato al cribbio. Quanto al resto fanno quello che abbiamo insegnato sopra

12.11.1."t"

De mella et mulsa facienda

Ceterum cum eodem tempore mella nec minus aqua mulsa in uetustatem reponi debeat, meminisse oportebit, ut, cum secundarium mel de fauis fuerit exemptum, cerae statim minute resoluantur et aqua fontana vel caelesti macerentur. expressa deinde aqua coletur et in vas plumbeum defusa decoquatur, omnisque spurcitia cum spumis eximatur. quae decocta cum tam crassa fuerit, quam defrutum, refrigeretur et bene picatis lagonis condatur. ha[e]c quidam mella pro aqua mulsa utuntur, nonnulli etiam pro defruto in condituras oliuarum, quibus quidem magis idoneam censeo, quia cibarium saporem habet. nec potest languentibus pro aqua mulsa remedio esse, cum, si bibatur, inflationem stomachi et praecordiorum faciat.

Preparazione della melassa e dell'idromele

Del resto, siccome in questo medesimo tempo si devono riporre, in modo che durino a lungo, il miele e l'idromele, gioverà ricordare che, appena il secondo miele è stato estratto dai favi, subito si devono minutamente spezzettare i favi stessi e metterli a macerare in acqua di fonte o in acqua piovana. L'acqua che se ne sprema si cola, si versa in un recipiente di piombo e si fa cuocere,

togliendo con la schiuma tutta la sporcizia che più contenere; quando si è lasciata ben cuocere e ha preso la consistenza del vino cotto, si faccia raffreddare e si riponga in flaconi ben impeciati; alcuni si servono di questamellassa al posto dell'idromele, altri al posto del vino cotto nella conditura delle olive; io penso che effettivamente sia più adatta per le olive, perché ha un gusto più confacente al cibo e d'altra parte non può servire da rimedio ai malati al posto dell'idromele; se si beve, infatti, fa venire il gonfiore di stomaco e dei precordi.

12.11.2."7t"

De aqua mulsa facienda

Itaque seposita e<a> et ad condituras destinata, per se facienda erit optimo melle aqua mulsa. Haec autem non uno modo conponitur; nam quidam multos ante annos caelestem aquam uasis includunt et sub dio in sole habent, deinde, cum saepius eam in alia uasa transfuderunt et eliquaverunt -nam quotiensque etiam per longum tempus diffunditur, aliquod crassamentum in imo simile faeci reperitur-, veteris aquae sextarium cum libra mellis miscent. nonnulli tamen, qui austeriorem volunt efficere gustum, sextarium aquae cum dodrante pondo mellis diluunt et ea portione repletam lagonam gypsatumque patiuntur per Caniculae ortum in sole quadraginta diebus esse; tum demum in tabulatum, quod fumum accipit, reponunt.

Preparazione dell'idromele

Perciò quest'acqua si pone da parte, destinandola alla conditura delle olive, e l'idromele si deve fare espressamente col miele migliore. L'idromele si fa in varie maniere. Alcui ripongono in vasi dell'acqua piovana molti anni prima e la tengano a cielo aperto sotto il sole; poi, dopo averla più volte passata in altri recipienti e averla purificata in tal modo (ogni volta infatti che l'acqua si travasa anche dopo molto tempo, si trova sul fondo un deposito simile alla feccia), mescolano un sestario di quest'acqua stagionata con una libbra di miele. Altri che vogliono ottenere un sapore meno dolce, diluiscono nove once di miele in un sestario di acqua e, riempiti i flaconi con una miscela di acqua e miele in queste proporzioni, e sigillati i flaconi col gesso, li lasciano stare al sole per quaranta giorni durante il tempo in cui sorge la canicola; alla fine li ripongono su un tavolato dove giunga il fumo.

12.12.3."t"

Aliter

Nonnulli, quibus non fuit curae caelestem inueterare aquam, recentem sumunt eamque usque in quartam partem decoquunt; deinde, cum refrixerit, siue dulciorem mulseam facere volunt, duobus aquae sextariis sextarium mellis permiscunt, siue austeriorem, sextario aquae dodrantem mellis adiciunt; et his portionibus factam in lagonam diffundunt eamque, sicut supra dixi, quadraginta diebus insolatam postea in tabulatum, quod suffumigatur, reponunt.

Altra preparazione

Altri che non si sono curati di fare invecchiare l'acqua piovana, ne prendono della fresca e la fanno bollire fino a ridurla alla quarta parte; quando poi si è raffreddata, se vogliono avere dell'idromele molto dolce, mescolano un sestario di miele con tre quarti di acqua; se lo vogliono meno dolce, aggiungono nove once di miele a un sestario di acqua, e, quando l'hanno mescolata in queste proporzioni, la versano nei flaconi; e, come ho detto sopra, la lasciano al sole quaranta giorni e poi la ripongono in un tavolato dove passi il fumo.

12.59.1."t"

Quemadmodum moretum facias

Addito in mortarium satureiam, mentam, rutam, coriandrum, apium, porrum sectium aut, si id non erit, uiridem cepam, folia lactucae, folia erucae, thymum uiride vel nepetam, tum etiam uiride puleium et caseum recentem et salsum. ea omnia pariter conterito acetique piperati exiguum permisceto; hanc mixturam cum in catillo composueris, oleum superfundito.

Come si prepara il moretum

Metti nel mortaio della santoreggia, della menta, della ruta, del coriandolo, del sedano, del porro da taglio o, in mancanza di questo, una cipolla fresca, foglie di lattuga, di rughetta, di timo verde o di nepitella e anche del puleggio verde e del cacio fresco e salato; pesta insieme tutte queste cose, aggiungendovi un pochino di aceto piperato; quando avrai disposto questa composizione in un piccolo piatto, versavi sopra dell'olio.

12.59.2."1t"

Aliter

Cum uiridia, quae supra dicta sunt, contriueris, nuces <iu>glandes purgatas, quantum satis uidebitur, interito acetique piperati exiguum permisceto et oleum infundito.

Altra preparazione

Quando avrai messo nel mortaio le verdure che ho detto sopra, pesta insieme con esse anche delle noci sgusciate, nella quantità che ti sembrerà opportuna, mettivi qualche goccia di aceto piperato e condisci con olio.

12.59.2."4t"

Aliter

Sesamum leviter torrefactam cum his uiridibus, quae supra dicta sunt, conterito; item aceti piperati exiguum permisceto, tum supra oleum superfundito.

Altra preparazione

Pesta insieme con le verdure che ho detto sopra del sesamo leggermente tostato; mettivi poi qualche goccia di aceto piperato e condisci con olio.

12.59.3."t"

Aliter

Caseum Gallicum vel cuiuscumque notae volueris minutatim concidito et conterito nucleosque pineos, si eorum copia fuerit, si minus, nuces auellanas torrefactas, adempta cute, vel amygdalas e<a>que, <quae> supra, condimenta pariter misceto acetique piperati exiguum adicito et permisceto compositumque oleo superfundito.

Altra preparazione

Taglia a piccoli pezzi del cacio gallico, o qualunque altro cacio vorrai, e pestalo nel mortaio; mescolavi poi, oltre ai condimenti indicati sopra, dei pignoli, se ne hai in abbondanza e se no delle nocciole abbrustolite e liberate dalla cuticola, o ancora delle mandorle, mettivi qualche goccia di aceto piperato, rimescola bene tutto insieme e condisci questo composto con olio

12.59.4."1t"

Aliter

Si condimenta viridia non erunt, puleium aridum vel thymum vel origanum vel aridam satureiam cum caseo conterito acetumque piperatum et oleum adicito. possunt tamen haec arida, si reliquorum non sit potestas, etiam singula caseo misceri.

Altra preparazione

Se non avrai odori freschi, pesta col cacio del puleggio secco o del timo o dell'origano, o della santoreggia secca e aggiungi qualche goccia di aceto piperato e olio. Di queste piante aromatiche secche basta mescolarne al cacio anche una sola, se le altre mancassero

Orazio, Satire II, 8, vv. 6 passim

'in primis Lucanus aper: leni fuit austro
captus, ut aiebat cenae pater: acria circum
rapula, lactucae, radices, qualia lassum
pervellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa.

nos, inquam, cenamus avis, conchylia, piscis,
longe dissimilem noto celantia sucum,
ut vel continuo patuit, cum passeris atque

2.8.30

ingustata mihi porrexerit ilia rhombi.
post hoc me docuit melimela rubere minorem
ad lunam delecta.

2.8.42

adfertur squillas inter murena natantis
in patina porrecta. sub hoc erus "haec gravida" inquit
"capta est, deterior post partum carne futura.
his mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri
pressit cella; garo de sucis piscis Hiberi;
vino quinquenni, verum citra mare nato,
dum coquitur-cocto Chium sic convenit, ut non
hoc magis ullum aliud-; pipere albo, non sine aceto,

2.8.50

quod Methymnaeam vitio mutaverit uvam.
erucas viridis, inulas ego primus amaras
monstravi incoquere; inlutos Curtillus echinos,
ut melius muria quod testa marina remittat."

2.8.84

deinde secuti
mazonomo pueri magno discerpta ferentes
membra gruis sparsi sale multo non sine farre,
pinguibus et ficis pastum iecur anseris albae
et leporum avolsos, ut multo suavius, armos,

2.8.90

quam si cum lumbis quis edit. tum pectore adusto
vidimus et merulas poni et sine clune palumbis,
suavis res,

2.8.6 ss.

Come antipasto, un cinghiale lucano; era stato catturato con un leggero vento di mezzogiorno, come ci diceva il nostro padrone di casa. Per contorno, ravanelli piccanti, lattuga, radici, cose da stuzzicar lo stomaco quando non ha voglia, raperonzoli, caviale, feccia di vino di Coos.

2.8.27 ss.

stiamo a mangiare uccelli, frutti di mare, pesci, ma tutto nasconde un gusto diverso da quello consueto, come risultò evidente anche subito, quando mi offrì ventresche di pesce passero e di rombo, di sapore mai provato prima. Poi mi insegnò che le mele nane sono rosse se colte a luna calante.

2.8.42 ss.

Viene servita, lunga e distesa nel piatto, una murena in mezzo a gamberi in guazzetto. E subito interviene il padrone di casa: « Questa è stata catturata ancor pregna, perchè una volta che avesse partorito sarebbe stata peggiore di carne. La salsa è composta dei seguenti ingredienti: olio di prima spremitura dei frantoi di Venafro; salsa di liquami di pesce iberico (garum); vino di cinque anni, ma di quello italico, mentre sta cuocendo - quando è già cotto, invece, è il vino di Chio ad essere il massimo per accompagnarlo; pepe bianco e un filo di aceto, di quello che si ottiene trasformando con la fermentazione il vino di Metimna. Io sono stato il primo ad insegnare a

cuocervi dentro ruchetta verde ed enule amare ; i ricci di mare è stato Curtillo - non lavati però, perché ciò che buttano i frutti di mare è meglio della salamoia ».

2.8.84 ss.

Dietro di lui vengono gli schiavetti, portando porzioni di una gru in un grande vassoio, cosparse di sale abbondante e di farro, e poi fegato di oca bianca, ingrassata con fichi succosi, e spalle di lepre staccate dal resto, perché sono molto più gustose così, invece che insieme con i lombi. Ci vedemmo servire allora tordi col petto arrostito alla fiamma e colombacci senza le cosce, tutte prelibatezze celestiali, se il padrone di casa non fosse stato lì a decantarne per filo e per segno provenienza e caratteristiche;.

Seneca *Epistulae ad Lucilium* 78, 23 ss

(traduzione PENNACINI 1989, p. 75.)

'O infelicem aegrum!' Quare? quia non vino nivem diluit? quia non rigorem potionis suae, quam capaci scypho miscuit, renovat fracta insuper glacie? quia non ostrea illi Lucrina in ipsa mensa aperiuntur? quia non circa cenationem eius tumultus cocorum est ipsos cum opsoniis focos transferentium? Hoc enim iam luxuria commenta est: ne quis intepescat cibus, ne quid palato iam calloso parum ferveat, cenam culina prosequitur. 'O infelicem aegrum!' Edet quantum concoquat; non iacebit in conspectu aper ut vilis caro a mensa relegatus, nec in reposito eius pectora avium (totas enim videre fastidium est) congesta ponentur. Quid tibi mali factum est? cenabis tamquam aeger, immo aliquando tamquam sanus.

Ep.78.23-24: «“O povero malato!” Perché? Perché non diluisce la neve nel vino? Perché non rinfresca la suabevanda con unpezzo di ghiaccio che immerge nella sua ampia coppa? Perché non vengono aperte proprio sulla mensa le ostriche del lago Lucrino? Perché intorno alla sua tavola non si accalcano cuochi che portano, con le vivande, anche i fornelli? Il nostro piacere smodato ha inventato anche questo: affinché il cibo non si intiepidisca, affinché non ribollisca poco il palato già incallito, la cucina viene portata in tavola con la cena. “O povero malato!” Mangerà solo quello che digerirà; non sarà messo davanti ai suoi occhi un cinghiale, allontanato dalla mensa come carne vile, né verranno posti sul vassoio un mucchio di petti di volatili (vederli tutti interi infatti gli dà la nausea). (...) Cenerà come un malato, anzi, una volta tanto, come un uomo sano». La stessa prescrizione veniva fatta dai cinici per i quali i criteri della vita secondo natura si concretavano in precetti e divieti ben precisi riguardanti, per esempio, la scelta e l'assunzione di cibi e bevande: completa astinenza da vino, carne, bevande raffreddate con neve o con ghiaccio.

Seneca *Epistulae ad Lucilium* 108, 14ss

(traduzione di B. Giuliano, ed. Zanichelli, 1993)

Cum coeperat voluptates nostras traducere, laudare castum corpus, sobriam mensam, puram mentem non tantum ab inlicitis voluptatibus sed etiam supervacuis, libebat circumscribere regulam ventrem. Inde mihi quaedam permansere, Lucili; magno enim in omnia impetus veneram, deinde ad civitatis vitam reductus ex bene coeptis pauca servavi. Inde ostreis boletisque in omnem vitam renuntiatum est; nec enim cibus edoblectamenta sunt ad edendum saturos cogentia (quod gratissimum est edacibus et se ultra quam capiunt farcientibus), facile descensura, facile reditura. (...) Cetera proiecta redierunt, ita tamen ut quorum abstinentiam interrupi modum servemet quidem abstinentiae proximior, nescio an difficilior, quoniam quaedam absciduntur facilius animo quam temperantur.

E quando poi cominciava a schernire i piaceri e a fare l'elogio della vita casta, della sobria mensa e di quella spirituale purezza che si astiene non solo dai piaceri illeciti, ma anche da quelli inutili, tornava gradito il pensiero di mettere un limite ai piaceri della gola e del ventre. Certo, caro Lucilio, qualcosa di quegli insegnamenti è entrato ed è rimasto in me, perché mi ero accostato con grande slancio; ma poi tornato alla vita cittadina ho serbato poco dei buoni propositi con cui avevo cominciato. Ho rinunciato per sempre alle ostriche e ai funghi, che non sono dei veri cibi, ma servono solo per stuzzicare la gola e spingere a mangiare ancora quando si è sazi: cosa che

riesce gradita a quelle persone voraci, che amano riempirsi oltre ogni capacità di cose facilmente mandate giù, che poi altrettanto facilmente sirigettano. (...) Ho ripreso altre abitudini che avevo abbandonato; e se non ho mantenuto l'astinenza assoluta, ho però mantenuto una moderazione vicina all'astinenza, e forse anche più difficile, perché sovente è più facile rinunciare totalmente a certe cose che farne uso moderato.

Marziale Epigrammi, 3.58.33

(traduzione di Giuliana Boirivant, Fabbri editori)

Baiana nostri villa, Basse, Faustini
Non otiosis ordinata myrtetis
Viduaque platano tonsilique buxeto
Ingrata lati spatia detinet campi,
Sed rure vero barbaroque laetatur.
Hic farta premitur angulo Ceres omni
Et multa fragrat testa senibus autumnis;
Hic post Novembres imminente iam bruma
Seras putator horridus refert uvas.

3.58.10

Truces in alta valle mugiunt tauri
Vitulusque inermi fronte prurit in pugnam.
Vagatur omnis turba sordidae chortis,
Argutus anser gemmeique pavones
Nomenque debet quae rubentibus pinnis
Et picta perdix Numidicaeque guttatae
Et impiorum phasiana Colchorum;
Rhodias superbi feminas premunt galli;
Sonantque turres plausibus columbarum,
Gemit hinc palumbus, inde cereus turtur.

3.58.20

Avidi secuntur vilicae sinum porci
Matremque plenam mollis agnus expectat.
Cingunt serenum lactei focum vernae
Et larga festos lucet ad lares silva.
Non segnis albo pallet otio caupo,
Nec perdit oleum lubricus palaestrita,
Sed tendit avidis rete subdolum turdis
Tremulave captum linea trahit piscem
Aut inpeditam cassibus refert dammam;
Exercet hilares facilis hortus urbanos,

3.58.30

Et paedagogo non iubente lascivi
Parere gaudent vilico capillati,
Et delicatus opere fruitur eunuchus.
Nec venit inanis rusticus saluator:
Fert ille ceris cana cum suis mella
Metamque lactis Sassinate de silva;
Somniculosos ille porrigit glires,
Hic vagientem matris hispidae fetum,
Alius coactos non amare capones.

Et dona matrum vimine offerunt texto

3.58.40

Grandes proborum virgines colonorum.
Facto vocatur laetus opere vicinus;
Nec avara servat crastinas dapes mensa,
Vescuntur omnes ebrioque non novit
Satur minister invidere convivae.
At tu sub urbe possides famem mundam
Et turre ab alta prospicis meras laurus,
Furem Priapo non timente securus;
Et vinitorem farre pascis urbano
Pictamque portas otiosus ad villam
3.58.50

Holus, ova, pullos, poma, caseum, mustum.
Rus hoc vocari debet, an domus longe?

O Basso, la villa di Baia del nostro Faustino non occupa spazi di terreno bene ordinati con infruttuosi boschetti di mirto, con platani che non sostengono le viti né con bossi ben potati, ma si compiace di una vera e rustica campagna.

Qui in ogni angolo si ammucchiano sacchi zeppi di grano e nell'autunno avanzato molte anfore profumano di vino; qui, passato novembre, nell'imminenza dell'inverno, l'irsuto contadino porta le uve tardive.

I tori selvaggi muggiscono nella profonda valle e i vitelli con la fronte ancora disarmata anelano al combattimento. Tutto lo stuolo degli animali del pollaio si muove di qua e di là, l'oca dal verso acuto, i pavoni dalla coda gemmata, l'uccello che prende il nome dalle ali rosseggianti, la pernice variegata, le galline faraone dalle piume chiazzate ed i fagiani dell'ampia Colchide.

Galli baldanzosi coprono le galline di Rodi e le colombaie risuonano del battere delle ali delle colombe, da una parte il colombo selvatico, dall'altra la bianca tortora fanno sentire il loro verso. Avidamente i porci seguono i lembi della veste della fattoressa ed il tenero agnello aspetta le gonfie mammelle della madre.

Circondano il sereno focolare gli schiavi nati in casa dalla bianca pelle e un gran mucchio di legna risplende bruciando nei giorni festivi davanti ai Lari.

Qui il dispensiere neghittoso non è pallido per l'ozio che lo rende smorto e il maestro di palestra lucente d'olio non lo spreca, ma tende la rete ingannatrice ai ghiotti tordi e solleva dall'acqua il pesce preso con la lenza tremolante o riporta il daino rimasto imprigionato nei lacci.

L'orto poco faticoso fa lavorare lietamente gli schiavi cittadini e senza che lo prescriva il pedagogo i giovani lascivi dai lunghi capelli obbediscono contenti al fattore e il delicato eunuco si assume la sua parte di lavoro.

33 I contadini che portano il loro saluto non giungono senza niente: uno porta il bianco miele con la sua cera e un cono di formaggi della boscosa Sarsina; un altro offre ghiri sonnolenti, un altro il piccolo belante di una pelosa capra, un altro ancora i capponi costretti a non amare.

Le robuste vergini figlie degli onesti coloni offrono in cesti di vimini intrecciati i doni delle loro madri. 40 Compiuti i lavori, s'invita il lieto vicino: la mensa non conserva, con avarizia, le vivande per l'indomani, ma tutti mangiano ed il servo, sazio, non prova invidia per il commensale ubriaco. Ma tu possiedi appena fuori Roma una casa elegante in cui abita la fame; dall'alta torre non vedi altro che lauri, e sei del tutto tranquillo perché il tuo Priapo non ha motivo di temere i ladri. Alimenti il vignaiolo con il grano che proviene dalla città e senza lavorare porti ortaggi, uova, polli, frutta, formaggio, mosto nella tua casa di campagna affrescata.

Bisogna chiamar la casa di campagna o piuttosto una casa di città che non è in città?

Marziale, Epigrammi, V, 78, 1-21

(traduzione ??????)

5.78.1

Si tristi domicenio laboras,
Torani, potes esurire mecum.
Non deerunt tibi, si soles προπινειν,
Viles Cappadocae gravesque porri,
Divisis cybium latebit ovis.

Ponetur digitis tenendus ustis
Nigra coliculus virens patella,
Argentem modo qui reliquit hortum,
Et pultem niveam premens botellus,
5.78.10

Et pallens faba cum rubente lardo.
Mensae munera si voles secundae,
Marcentes tibi porrigentur uvae
Et nomen pira quae ferunt Syrorum,
Et quas docta Neapolis creavit,
Lento castaneae vapore tostae:
Vinum tu facies bonum bibendo.
Post haec omnia forte si movebit
Bacchus quam solet esuritionem,
Succurrent tibi nobiles olivae,
5.78.20

Piceni modo quas tulere rami,
Et fervens cicer et tepens lupinus.

O Toranio, se il pensiero di una magra cena a casa tua ti rattrista, puoi fare penitenza con me. Se sei solito prendere l'aperitivo, non ti mancheranno modeste lattughe di Cappadocia e porri dal forte odore; avrai anche fette di tonnonascoste dentro pezzetti di uovo. Ti sarà presentato, su un oscuro piatto, un verde cavolo colto or ora nelfreddo orto, che dovrai prendere scottandoti le dita, una salsiccia adagiata sopra una bianca farinata, delle bianche fave con rosso lardo. Se vorrai le leccornie del dessert, ti saranno dati grappoli di uva passa, le pere che chiamano di Siria e quelle castagne cotte a fuoco lento, creazione della dotta Napoli. Inquanto al vino, sei tu chelo renderai buono bevendolo...

Marziale, Epigrammi, XI, 52

(traduzione di Giuliana Boirivant, Fabbri editori)

11.52.1

Cenabis belle, Iuli Cerialis, apud me;
Condicio est melior si tibi nulla, veni.
Octavam poteris servare; lavabimur una:
Scis, quam sint Stephani balnea iuncta mihi.
Prima tibi dabitur ventri lactuca movendo
Utilis, et porris fila resecta suis,
Mox vetus et tenui maior cordyla lacerto,
Sed quam cum rutae frondibus ova tegant;
Altera non deerunt tenui versata favilla,

11.52.10

Et Velabrensi massa coacta foco,
Et quae Picenum senserunt frigus olivae.
Haec satis in gustu. Cetera nosse cupis?

11.52.13

Mentiar, ut venias: pisces, conchylia, sumen
Et chortis saturas atque paludis aves,
Quae nec Stella solet rara nisi ponere cena.
Plus ego polliceor: nil recitabo tibi,
Ipse tuos nobis relegas licet usque Gigantas,
Rura vel aeterno proxima Vergilio.

Cenerai bene da me, Giulio Ceriale; vieni, se non hai preso nessun accordo più gradito. Potrai regolarti sull'ora ottava; faremo il bagno insieme: tu sai come abito vicino ai bagni di Stefano. Come prima portata ti sarà presentata della lattuga buona per muovere il ventre e gambi di porro recisi dalle piante; poi un pezzo di giovane tonno conservato, più grosso di un piccolo sgombro e contornato da uova su foglie di ruta. Ci saranno altre uova fatte cuocere sulla cenere sottile e un formaggio fatto coagulare al fuoco del Velabro e olive che hanno provato i freddi del Piceno.

Giovenale *Saturae* XI 65-76

(traduzione di Guido Vitali, ed. Zanichelli 1955)

11.65

de Tiburtino ueniet pinguissimus agro
haedulus et toto grege mollior, inscius herbae
necdum ausus uirgas humilis mordere salicti,
qui plus lactis habet quam sanguinis, et montani
asparagi, posito quos legit uilica fuso.

11.70

grandia praeterea tortoque calentia feno
oua adsunt ipsis cum matribus, et seruatae
parte anni quales fuerant in uitibus uuae,
Signinum Syriumque pirum, de corbibus isdem
aemula Picenis et odoris mala recentis
nec metuenda tibi, siccatum frigore postquam
autumnum et crudi posuere pericula suci.

*Verrà dal tiburtino agro un capretto
pinguissimo, il più tenero del gregge,
che l'erba ancor non sa, che non ancora
morse dell'umil salce i virgulti
e più latte che sangue ha nelle vene;
poi montanini asparagi, raccolti
dalla villana quando lascia il fuso;
poi ci sono grosse uova ancor tepenti
del loro nido di fieno, e insiem le madri;
uue per molti mesi conservate
quali erano sul tralcio; e poi di Segni
pere e di Siria, enel cestello stesso
mele di recentissimo profumo,
tali da gareggiare con le picene
e che mangiare puoi senza paura
perche dal freddo bene stagionate,
tutto han deposto l'autunnale agrore.*

Ovidio *Fasti*

(traduzione ????????????)

4.360

principiumque dati Mater honoris habet.
'cur igitur Gallos qui se excidere vocamus,
cum tanto a Phrygia Gallica distet humus?'
'inter' ait 'viridem Cybelen altasque Celaenas
amnis it insana, nomine Gallus, aqua.

qui bibit inde, furit: procul hinc discedite, quis est
cura bonae mentis: qui bibit inde, furit.'
'non pudet herbosum' dixi 'posuisse moretum
in dominae mensis: an sua causa subest?'
'lacte mero veteres usi narrantur et herbis,
4.370
sponte sua siquas terra ferebat' ait;
'candidus elisae miscetur caseus herbae,
cognoscat priscos ut dea prisca cibos.' ' '

*“Perché dunque chiamiamo Galli chi si evira, quando la terra gallica dista tanto dalla Frigia?”
“tra” dice “il verde Cibele e le alte Celene scorre l’acqua insana di un fiume, di nome Gallo. Chi
beve da là impazzisce: state lontano dali, per c’è cura della sanità della mente: chi beve da lì,
impazzisce”. “Non ci si vergogna” dissi “ aver messo una focaccia di erbe sulla mensa della
signora: o c’è un suo motivo?” “Dicono che gli antichi usassero latte puro ed erbe, se la terra
spontaneamente le produceva” dice; “il bianco formaggio è mescolato all’erba tritata, affinché
l’antica dea riconosca gli antichi alimenti”.*

Plinio il Vecchio *Naturalis historia*

14.92.1

Lautissima apud priscos vina erant mrra e odore condita, ut apparet in Plauti fabulis,
quamquam in ea quae Persa inscribitur et calamum addi iubet. ideo quidam aromatite delectatos
maxime credunt. sed Fabius Dossennus his versibus decernit: "Mittebam vinum pulchrum,
murrinam," et in Acharistione: "Panem et polentam, vinum murrinam."

*I vini erano molto pregiati presso gli antichi arricchiti con l’odore di mirra, come appare nelle
commedie di Plauto, sebbene in quella che è intitolata Persa ordina che sia aggiunto anche il
calamo. Perciò alcuni credono che amassero soprattutto il vino aromatico. Ma Fabio Dosseno
precisa con questi versi: “mandavo buon vino, mirra, e nell’Acaristione, pane e polenta, vino
mirra”.*

Plinio il Vecchio *Naturalis historia*

18.106.1

durat sua Piceno in panis inventione gratia ex alicae materia. <e>um novem diebus macerat<um>
decumo ad speciem tractae subigunt uvae passae suco, postea in furnis ollis inditum, quae
rumpantur ibi, torrent. neque est ex eo cibus nisi madefacto, quod fit lacte maxime mulso.

*Perdura per il Piceno la sua fama per l’invenzione del pane dalla sostanza della spelta. Macerato
per nove giorni, lo impastano al decimo al modo della sfoglia con succo di uva passa, messo poi
nei forni lo cuociono in recipienti, che si rompono. Non si ottiene cibo da esso se non ammorbido,
il che avviene con latte soprattutto mielato.*

Apicio, De re coquinaria II

II, 2, 9 CREMA DI RISO AMULATUM

IV Lucanicae.

Lucanicas similiter ut supra scriptum est: Lucanicarum confectio teritur piper, cuminum, satureia,
ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsita ita ut denuo
bene cum ipso subtrito fricetur. Cum liquamine admixto, pipere integro et abundantanti pinguedine et
nucleis inicies in intestinum perquam tenuatim perductum, et sic ad fumum suspenditur.

Lucaniche

Si trita il pepe, il cumino, la santoreggia, la ruta, il prezzemolo, le spezie, dolci, alcune coccole d'alloro e la salsa. Mescola il tutto con polpa sminuzzata; pesta di nuovo il composto con la salsa, pepe intero, molto grasso e pinoli. Insacca in budella allungandolo per quanto è possibile. Poi sospendilo al fumo.

Apicio, De re coquinaria V

(traduzione Clotilde Vesco *La cucina dell'antica Roma*, Tascabili Newton)

V. Gustum.

1. GUSTUM VERSATILE.

Albas betas minutas, porros requietos, apios, bulbos, cocleas elixas, gigeria pullorum et ascellas, isicia coques ex iure. Proungis patinam et folia malvarum substernis et praemixta olera componis sic ut laxa mentum habeant. Permises bulbos tunsos, damascenas, cocleas, esicia, lucanicas, breves concidis, liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferbeat. Cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyretrum modicum, fricabis, suffundis et facies ut bulliat patina. Ova complura confringis et ius mortarii reliquum commoves, commiscis, patinam obligabis. Dum ducit, oenogarum ad eam sid facies: teres piper, ligusticum, fricabis, suffundis liquamen et vinum, passo temperabis vel vino dulce. Temperabis in caccabulo, mittis olei modicum, facies ut ferbeat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Patinam versas in lancem, folia malvarum ante tollis, oenogaro profundis, insuper piper aspargis et inferes.

Antipasto da versare

Cuoci nel brodo piccole bietole bianche, porri fatti riposare, seani, bulbi, chioccioline scottate, ventrigli di pollo, uccelletti e polpette. Ungi bene una padella e copri nel fondo con foglie di malva in modo che rimanga un po' di spazio, mescola e trita i bulbi rovesciati, le prugne di Damasco, le chioccioline, le polpette e le piccole lucaniche; mescola con la salsa (liquamen) con olio, con vino, con aceto e metti a bollire. Quando bolliranno, trita del pepe, del ligustico, dello zenzero, poco piretro; mescola e versa nel tegame, fai bollire nella padella. Rompi molte uova e mescolale col sugo del mortaio. Agita e getta il tutto nella padella. Mentre cuoce, trita del pepe, del ligustico, dello zenzero e poco piretro. Mentre versi aggiungi salsa acida di vino. Ecco la ricetta: trita del pepe, del ligustico, bagna con salsa e vino, tempera col passito e col vino dolce. Tempererai nella pentola, con poco olio. Farai bollire. Quando bollirà, fai addensare con amido. Versa dalla padella in un piatto, prima lega le foglie di malva; spargi la salsa acida, cospargi sopra di pepe e porta in tavola.

2. GUSTUM DE HOLERIBUS.

Condies bulbos liquamine, oleo et vino. Cum cocti fuerint, iecinera porcelli et gallinarum et ungelas et ascellas divisas, haec omnia cum bulbis ferbeant. Cum ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum et passum ut dulce sit, ius de suo sibi suffundis, revocas in bulbos. Cum ferbuerint, ad momentum amulo obligas.

Antipasto di erbe

Condisci i bulbi con salsa olio e vino. Quando saranno cotti, aggiungici i fegati di maiale e delle galline, dei piedini e degli uccelletti tagliati. Metti a cuocere tutte queste cose. Quando bolliranno, trita del pepe, del ligustico, bagna con la salsa, col vino, col passito perché sia dolce; bagna ancora col suo stesso sugo e rovescialo sui bulbi; quando bollirà, lega con amido.

3. GUSTUM DE CUCURBITIS FARSILIBUS.

Cucurbitas a latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis et excavas et mittis in frigidam. Impensam ad eas sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, suffundis liquamen, cerebella cocta teres, ova cruda dissolves et mittes ut unum corpus efficiat; liquamine temperabis. Et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imple, de tessella sua recludis, surclas et coctas eximes ert frigis. Oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis vinum et liquamen, passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut ferbeat. Cum ferbuerit, amulo oblicuas et

cucurbitas frictas oenogaro profundis et piper aspargis et inferes.

Antipasto di zucche farcite

Taglia sottilmente le zucche sul fianco con un tassello lung e svuotate e mettile a scottare in acqua fredda. Farai il ripieno così: trita del pepe, del ligustico, dell'origano, bagna con la salsa, rita le cervella scottate, rompi le uova cruda e fai tutt'uno; tempererai con la salsa. Le zucche di cui sopra, scottate, riempi con quel ripieno e richiudi col tassello e inseriscilo bene. Fai così la salsa acida di vino: trita del pepe e del ligustico, bagna con vino e salsa, tempera col passito, metti poco olio nel tegame e fai in modo che bolla. Quando bollirà addensa con amido e versa sulle zucche fritte la salsa acida di vino e cospargi di pepe. Servi.

4. GUSTUM DE PRAECOQUIS.

Duracina primotica pusilla. Praecoquia purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patina super praecoquia, olei modicum mittis et lento igni ferueat. Cum ferbuerit amulo obligas aspargis et inferes.

Antipasto di pesche

Pulisci e togli il nocciolo a pesche duracine e precoci, mettile nell'acqua fredda e disponile nella padella. Trita del pepe, della menta secca, bagna con salsa aggiungi miele, passito, vino e aceto. Versa il tutto in padella, sulle pesche; metti poco olio e fai cuocere a fuoco lento. Quando bollirà, lega con amido, cospargi di pepe e servi.

I. PULTES.

1. PULTES IULIANAE SIC COQUUNTUR. Alicam purgatam infundis, coques, facies ut ferueat. cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit, lias diligenter. adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittis. Teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum modice, mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis ferbuerit, cum iure misces. ex hoc paulatim alicam condies, et ad trullam permisces et lias, ut quasi sucus videatur.

Farinate

Così cuoci le farinate giuliane: metti nell'acqua della spelta pulita, cuocila facendola bollire. Quando avrà bollito versaci dell'olio; quando diventerà densa girala con cura. Aggiungi due cervella scottate e 150 gr circa di polpa sminuzzata come per le polpette, pestala assieme alle cervella e metti nel tegame. Trita del pepe, del ligustico, alcuni semi di finocchio, bagna di salsa e di poco vino, getta nel tegame sopra le cervella e la polpa. Quando tutto avrà bollito abbastanza mescola con cura. Condisci con questa a poco a poco la spelta e ad ogni ramaiolo mescola e lavora in modo che diventi un sugo.

2. PULTES CUM IURE OENOCOCTI. Pultes oenococti iure condies, copadia, similam sive alicam coctam hoc iure condies, et cum copadiis porcinis adponis oenococti iure conditis.

Farinata con brodo di salsa acida cotta: *le farinate condite con questa salsa sono buone. Servile con carne porcina tritata e farina cotta e condita con la stessa salsa.*

3. PULTES TRACTOGALATAE. Lactis sextarium et aquae modicum mittes in caccabo novo et lento igni ferueat. tres orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac summittis. ne uratur, aquam miscendo agitabis. cum cocta fuerit, ut est, super ignem, mittis melle. Ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.

Farinata di pasta e latte: *metti nel tegame nuovo 60 gr di latte e poca acqua. Fai bollire a fuoco lento. Secca tre dischi di pasta rompili e gettali, a pezzi, nel latte. Perché non prenda di bruciato, gira mescolando con acqua. Quando la farinata sarà, così com'è servila sopra carne d'agnello. Farai lo stesso con miele dolce e latte per il prosciutto aggiungendo meno sale e olio.*

4. PULTES. Alicam purgatam infundis, coques. cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit,

adicias 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.

metti nell'acqua della spelta pulita, cuocila. Quando avrà bollito versaci dell'olio; quando diventerà densa aggiungi due cervella scottate e 150 gr circa di polpa sminuzzata come per le polpette, pestala assieme alle cervella e metti nel tegame. Trita del pepe, del ligustico, alcuni semi di finocchio, bagna di salsa(liquamen) e di poco vino, getta nel tegame sopra le cervella e la polpa. Quando tutto avrà bollito abbastanza mescola con cura. Condisci con questa a poco a poco la spelta e lavora in modo che diventi un sugo.

III. PISA.

1. Pisum coques. cum despumaverit, porrum, coriandrum et cuminum supra mittis. teres piper, ligusticum, [careum hoc est caravita] careum, anethum, ocimum viridem, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. cum ferbuerit, agitabis. si quid defuerit, mittis et inferes.

Piselli

Piselli cotti: quando li avrai schiumati aggiungi un porro, del coriandolo e del cumino. Trita il pepe, il ligustico, del carvi, anaci, basilico verde; bagna con salsa con vino e lavora con la salsa. Fai bollire e quando bollirà, lavora ancora. Se vedi che manca qualche cosa aggiungilo e servi.

2. PISAM FARSILEM. Coques. cui oleum mittis. accipies abdomen, et mittis in caccabum liquamen et porrum capitatum, coriandrum viridem. imponis ut coquatur. isicia minuta facies quadrata, et coques simul turdos vel aucellas vel de pullo conciso et cerebella prope cocta cum iuscello coques. lucanicas assas, petasonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum heminam frigus. teres piper, ligusticum, organum, gingiber, ius abdominis fundis, lias. Angularem accipies, qui versari potest, et omentis tegis. Oleo perfundis, deinde nucleos aspargis et supra pisam mittis ut tegas fundum angularis, et sic componis supra petasonis pulpas, porros, lucanicas concisas. Iterum pisam supermittis. item alternis aptabis obsonia, quousque impleatur angularis. novissime pisam mittis, ut intus omnia contineat. coques in furno vel lento igni imponis, ut ducat ad se deorsum. ova dura facies, vitella eicies, in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido et liquamine modico. teres et mittis in vas ut ferveat. cum ferbuerit, pisam mittis in lancem, et hoc iure perfundis. hoc ius candidum appellatur.

Piselli farciti: cuoci i piselli. Aggiungi dell'olio. Prendi pancia di porco e metti nel tegame salsa, porro tagliato e coriandolo verde. Metti sul fuoco e cuocile insieme coi tordi e con altri uccelli o col pollo tagliuzzato e con cervella scottate. Cuoci in gelatina. Arrostitisci delle lucaniche, lessa del prosciutto, scotta in acqua i porri e fai friggere 300gr di pinoli. Trita del pepe, del ligustico, dell'origano, dello zenzero, unisci al grasso della pancia del porco e lavora. Prendi un recipiente rettangolare che possa rovesciarsi e ricoprilo di omento. Versa dell'olio, cospargi poi di pinoli e sopra mettici i piselli che ricoprano bene il fondo rettangolare. Sopra mettici polpa di prosciutto, porri e lucaniche tagliuzzate. Mettici ancora piselli. Alterna gli ingredienti. Copri bene gli angoli. Metti ancora piselli e il resto finché finendo coi piselli il vaso sia pieno. Cuoci in forno o a fuoco lento in modo che i piselli si incorporino. Fai delle uova sode, gettane il tuorlo metti le chiare nel mortario con pepe bianco, pinoli, miele, vino bianco e poca salsa. Trita bene e metti in un vaso a bollire. Quando bollirà rovescia i piselli in un piatto e bagnali con questa salsa che si chiama salsa bianca.

3. PISUM INDICUM. Pisum coques. cum despumaverit, porrum et coriandrum concidis et mittis in caccabum ut ferveat. et accipies sepias minutas, sic quomodo sunt cum atramento suo, ut simul coquantur. Adicias oleum, liquamen et vinum, fasciculum porri et coriandri. facies ut coquantur. cum coctum fuerit, teres piper, ligusticum, organum, carei modicum, suffundis ius de suo sibi, vino et passo temperabis. sepias minutatim concidis et in pisum mittis. Piper asparges et inferes.

Piselli indiani: cuoci i piselli. Quando li avrai schiumati, tagliuza un porro e del coriandolo e mettili in un tegame a cuocere. Prendi piccole seppie con tutto il loro inchiostro e cuoci insieme; aggiungi olio, salsa, vino, un mazzetto di porri e uno di coriandolo. Fai cuocere. Quando sarà cotto, trita del pepe, del ligustico, dell'origano, poco carvo; lavora il tutto nel suo stesso sugo nel vino e nel passito. Taglia a piccoli pezzi le seppie e mettile nei piselli. Cospargi di pepe e porta in tavola.

4. ALITER. Pisum coques, agitabis et mittis in frigidam. Cum refrigeraverit, deinde agitabis. concidis cepam minutatim et albamentum ovi, oleo et sale condies, aceti modicum adicies. in boletari vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viridem mittis et inferes.

Altro modo: cuoci piselli e rimescolali e gettali nell'acqua fredda. Quando si saranno freddati, li girerai di nuovo. Condisci con olio e sale e aggiungi poco aceto. Cola nella zuppiera il tuorlo d'uovo scottato, cospargi di olio verde e porta in tavola.

5. PISAM VITELLIANAM SIVE FABAM. Pisam coques lias. teres piper, ligusticum, gingiber, et super condimenta mittis vitella ovorum, quae dura coxeris, mellis uncias III, liquamen, vinum et acetum. haec omnia mittis in caccabum et condimenta quae trivisti. adiecto oleo ponis ut ferveat. condies pisam, lias, si aspera fuerit. melle mittis et inferes.

Piselli vitelliani o fave: cuoci i piselli e lavorali. Trita del pepe, del ligustico, dello zenzero e sopra mettici i tuorli d'uova che avrai cotte e rese dure, 90 gr di miele, salsa, vino e aceto. Metti tutte queste cose nel tegame coi condimenti tritati. Aggiungi olio e metti a cuocere. Condirai i piselli lavorando bene. Se saranno aspri ci metterai del miele e servirai.

6. ALITER PISA SIVE FABAM. Ubi despumaverit, teres mel, liquamen, caroenum, cuminum, rutam, apii semen, oleum et vinum. udiclabis. cum pipere trito et cum isiciis inferes.

Altro modo per piselli e fave: quando avrai schiumato, trita col miele, con la salsa e mosto cotto, cumino, ruta, seme di sedano, olio e vino. Manipola. Porta in tavola cosperso di pepe tritato e con polpette.

7. ALITER PISAM SIVE FABAM. Despumatam subtrito lasare Parthico, liquamen et caroeno condies. Oleum modice superfundis et inferes.

Altro modo per i piselli e per le fave: una volta schiumati, condisci con laser partico tritato con salsa e con mosto cotto. Bagna con poco olio e porta in tavola.

8. PISAM ADULTERAM VERSATILEM. Coques pisam. cerebella vel aucellas vel turdos exossatos a pectore, lucanicas, iecinera, gizeria pullorum in caccabum mittis, liquamen, oleum. fasciculos porri capitati, coriandrum viridem concidis, et cum cerebellis coques. teres piper, ligusticum et liquamen.

Piselli maritati da versare: cuoci i piselli. Metti nel tegame cervella o uccelli o tordi ai quali avrai tolto l'osso del petto, lucaniche, fegatini, ventrigli di pollo insieme alla salsa e all'olio. Trita mazzetti di capi di porri e di coriandolo verde e cuoci con le cervella. Trita del pepe, ligustico e salsa.

9. PISAM SIVE FABAM VITELLIANAM. pisam sive fabam coques. cum despumaverit, mittis porrum, coriandrum et flores malvarum. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, feniculi semen, suffundis liquamen et vinum, mittis in caccabum, adicies oleum. cum ferbuerit, agitas. oleum viridem insuper mittis et inferes.

Piselli o fave alla vitelliana: cuoci piselli o fave. Quando avrai tolto la schiuma, mettici del porro, del coriandolo e dei fiori di malva. Mentre cuociono trita del pepe, del ligustico, dell'origano, del seme di finocchio, bagna con salsa e vinometti nel tegame aggiungi olio, quando bollirà gira. Mettici sopra olio verde e porta in tavola.

Apicio, De re coquinaria IV, 2

Patina de apua fricta: apuam lavas, ova confringes et cum apua commisces. adicies liquamen, vinum, oleum. facies ut ferveat, et cum ferbuerit, mittes apuam. cum duxerit, subtiliter versas. facies ut coloret, oenogarum simplex perfundes. piper asperges et inferes.

Piatto di acciughe fritte: lava le acciughe; rompi delle uova e sbattile con poca acqua. Aggiungi la salsa, il vino, l'olio; metti al fuoco e quando bollirà gettaci le acciughe. Quando tutto sarà incorporato, rivoltalo con delicatezza. Fai prendere colore e bagna con salsa acida semplice. Cospargi di pepe e porta in tavola.

Apicio, De re coquinaria VIII,7, 83

Porcellum laureatum: porcellum exossas, quasi oenogaratum ornas, praeduras. laurum uiridem in medio franges satis, in furno assas, et mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, bacas lauri. fricabis, suffundes liquamen, et uino et passo temperabis. adicies in caccabo cum olei modico, ut ferueat. obligas. porcellum lauro eximes et ius ab ossa tanges et inferes.

Maiale laureato: disossa il maiale e preparalo con salsa acida di vino; fallo frollare. Spezza rami freschi d'alloro; arrostitiscilo abbastanza in forno e metti nel mortaio del pepe, del ligustico, del carvi, del seme di sedano, della radice di laser e bacche di alloro. Trita il tutto. Bagna con salsa e tempera con vino passito. Adagialo nel tegame con poco olio e fallo cuocere. Fai bollire. Togli al maiale l'alloro e bagnalo appena con brodo di ossa e servi.

Porcellum oenococtum: porcellum praeduras, ornas. adicies in caccabum oleum, liquamen, vinum, aquam, obligas fasciculum porri, coriandri; media coctura colorabis defrito. adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, uino et passo temperabis, exinanies in caccabum. facies ut ferueat. cum ferbuerit, amulo obligas. porcellum compositum in patina perfundes, piper asparges et inferes.

Maiale cotto nel vino: fallo frollare e preparalo; metti del tegame dell'olio, della salsa, del vino e dell'acqua. Aggiungi un mazzetto di porri, di coriandolo; a mezza cottura colorerai con mosto cotto. Metti nel mortaio del pepe, del ligustico, del carvi, dell'origano, del seme di sedano, della radice di laser; mescolerai e bagnerai di salsa e del suo stesso sugo; stempererai col vino e col passito; verserai nel tegame e farai in modo che bolla; quando avrà bollito, lega con amido. Versa il tutto sul maiale preparato sul vassoio; cospargilo di pepe e servi.

Glires. Glires: isicio porcino, item pulpis ex omni membro glirium trito, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine facies glires, et sutos in tegula positos mittes in furnum aut farsos in clibano coques.

Ghirir: riempi i ghiri con salsicce di maiale econ altro membro dello stesso ghiri; con pepe, pinoli, laser, salsa. Cucili e mettili in forno, in una casseruola o cuocili in un tegame.

Petronio Coena Trimalchionis

31.8.1- 31.11.3

allata est tamen gustatio valde lauta; nam iam omnes discubuerant praeter unum Trimalchionem, cui locus novo more primus servabatur. ceterum in promulsidari asellus erat Corinthius cum bisaccio positus, qui habebat olivas in altera parte albas, in altera nigras. tegebant asellum duae lances, in quarum marginibus nomen Trimalchionis inscriptum erat et argenti pondus. ponticuli etiam ferruminati sustinebant glires melle ac papavere sparsos. fuerunt et tomacula ferventia supra craticulam argenteam posita, et infra craticulam Syriaca pruna cum granis Punici mali.

Nel frattempo ci viene servito un antipasto mica male: tutti avevano infatti già preso posto, salvo il solo Trimalcione cui, in virtù di un'usanza del tutto nuova, era stato riservato quello d'onore. Al centro del piatto di portata troneggiava un asinello in bronzo di Corinto, con sopra un basto che da una parte era pieno di olive nere e dall'altra di chiare. Sulla groppa dell'animale c'erano due piatti sui cui orli era stato inciso il nome di Trimalcione e il peso dell'argento. In aggiunta c'erano poi dei ponticelli saldati insieme che sorreggevano dei ghiri conditi con miele e salsa di papavero. E ancora c'erano delle salsicce che friggevano sopra una graticola d'argento e, sotto la graticola, prugne di Siria con chicchi di melagrana

33.3. ss.

gustantibus adhuc nobis repositorium allatum est cum corbe, in quo gallina erat lignea patentibus in orbem alis, quales esse solent quae incubant ova. accessere continuo duo servi et symphonia strepente scrutari paleam coeperunt erutaque subinde pavonina ova divisere convivis. convertit ad hanc scaenam Trimalchio vultum et 'amici,' ait 'pavonis ova gallinae iussi supponi. et mehercules

timeo ne iam concepti sint; temptemus tamen, si adhuc sorbilia sunt.' accipimus nos cochlearia non minus selibras pendentia ovaque ex farina pingui figurata pertundimus. ego quidem paene proieci partem meam, nam videbatur mihi iam in pullum coisse. deinde ut audivi veterem convivam: 'hic nescio quid boni debet esse', persecutus putamen manu pinguissimam ficedulam inveni piperato vitello circumdatam.

E mentre noi eravamo ancora all'antipasto, viene portato un vassoio con sopra un cestino contenente una gallina di legno che aveva le ali aperte a cerchio, come di solito fanno quando covano le uova. Subito si avvicinano due servi che, sul sottofondo assordante della musica, cominciano a frugare in mezzo alla paglia e tirano fuori una serie di uova di pavone che distribuiscono tra i commensali. Di fronte al colpo di scena, Trimalcione si volta e ci comunica: «Amici, ho fatto mettere sotto la gallina delle uova di pavone ma, per dio, mi sa che ci sia già dentro il pulcino. In ogni modo vediamo un po' se si possono ancora inghiottire». Noi allora prendiamo dei cucchiaini che non pesavano meno di mezza libbra e rompiano quelle uova ricoperte con un impasto di farina. Io stavo quasi per buttar via il mio perché mi sembrava che dentro ci fosse già il pulcino. Ma poi, quando sento un habitué di quelle serate dire "mi sa che qui dentro c'è qualcosa di buono", frugo un po' con la mano dentro al guscio e ci trovo un beccaccino da favola immerso in salsa piccante di tuorlo.

35.2. ss.

rotundum enim repositorium duodecim habebat signa in orbe disposita, super quae proprium convenientemque materiae structor imposuerat cibum: super arietem cicer arietinum, super taurum bubulae frustum, super geminos testiculos ac rienes, super cancrum coronam, super leonem ficum Africanam, super virginem steriliculam, super libram stateram in cuius altera parte scriblita erat, in altera placenta, super scorpionem . . . [pisciculum marinum], super sagittarium oclopetam, super capricornum locustam marinam, super aquarium anserem, super pisces duos mullos. in medio autem caespes cum herbis excisus favum sustinebat. circumferebat Aegyptius puer clibano argenteo panempartem repositorii abstulerunt..

Era infatti una grossa teglia rotonda che aveva tutto intorno i segni dello zodiaco, sopra ciascuno dei quali il cuoco aveva piazzato una specialità appropriata al simbolo: sull'Ariete dei ceci di Arezzo; sul Toro un quarto di bue; sui Gemelli testicoli e rognoni; sul Cancro una corona; sul Leone fichi africani; sulla Vergine una vagina di scrofa; sulla Libra una bilancia con una focaccia in un piatto e un polpettone nell'altro; sullo Scorpione un pesciolino di mare; sul Sagittario un gufo; sul Capricorno un'aragosta; sull'Acquario un'oca; sui Pesci due triglie. Al centro, poi, una zolla di terra strappata con tutta l'erba attaccata sosteneva un favo di miele. Uno schiavetto egiziano distribuiva pane caldo in giro prendendolo da un forno portatile d'argento.

36

quo facto videmus infra [scilicet in altero ferculo] altilia et sumina leporemque in medio pinnis subornatum, ut Pegasus videretur. notavimus etiam circa angulos repositorii Marsyas quattuor, ex quorum utriculis garum piperatum currebat super pisces, qui quasi in euripo natabant.

Fatto questo vediamo il ripieno di cacciagione e di petti di scrofa che stava sotto. Nel mezzo troneggiava una lepre con le ali, perché somigliasse ad un Pegaso. Agli angoli del piatto c'erano poi quattro satiri, dalle cui cornamuse gocciava una salsa sopra i pesci che vi nuotavano come in un lago.

39 ss.

caelus hic, in quo duodecim dii habitant, in totidem se figuras convertit, et modo fit aries. itaque quisquis nascitur illo signo, multa pecora habet, multum lanae, caput praeterea durum, frontem expudoratum, cornum acutum. plurimi hoc signo scholastici nascuntur et arietilli'. laudamus urbanitatem mathematici; itaque adiecit: 'deinde totus caelus taurulus fit. itaque tunc calcitrosi nascuntur et bubulci et qui se ipsi pascunt. in geminis autem nascuntur bigae et boves et colei et qui

utrosque parietes linunt. in cancro ego natus sum. ideo multis pedibus sto, et in mari et in terra multa possideo; nam cancer et hoc et illoc quadrat. et ideo iam dudum nihil supra illum posui, ne genesim meam premerem. in leone cataphagae nascuntur et imperiosi; in virgine mulierosi et fugitivi et compediti; in libra laniones et unguentarii et quicumque aliquid expendunt; in scorpione venenarii et percussores; in sagittario strabones, qui holera spectant, lardum tollunt; in capricorno aerumnosi, quibus prae mala sua cornua nascuntur; in aquario copones et cucurbitae; in piscibus obsonatores et rhetores. sic orbis vertitur tamquam mola, et semper aliquid mali facit, ut homines aut nascantur aut pereant. quod autem in medio caespitem videtis et super caespitem favum, nihil sine ratione facio. terra mater est in medio quasi ovum corrotundata, et omnia bona in se habet tamquam favus'.

Questo cielo in cui abitano dodici divinità si trasforma in altrettante figurazioni, la prima delle quali si chiama Ariete. Ciò significa che i nati sotto questo segno possiedono molte pecore e molta lana, dato che hanno la testa dura, la faccia tosta e le corna a torciglione, di conseguenza sotto questo segno nascono i letterati e i testoni". Applaudimmo la finezza del nostro astrologo, che riprese:" poi il cielo diventa Toro e sotto questo segno nascono i duri, i bovati e tutti quelli che badano a riempirsi la faccia. Nel segno dei Gemelli nascono invece le bighe, i buoi, i coglioni e quelli che amano tenere i piedi in due staffe. Sotto il Cancro sono nato io: ecco la ragione per cui ho molti beni sia in mare che in terra: perché il cancro è anfibio. Però faccio sempre attenzione a porre qualcosa sul segno per non macchiare la mia stella. Sotto il Leone nascono i divoratori e gli autoritari, e sotto la vergine le donette, gli schiavi fuggitivi e gli uomini sfortunati. Sotto la Bilancia, i macellai, i profumieri e tutti quelli che rubano sul peso. Sotto lo Scorpione gli avvelenatori e gli assassini; sotto il Sagittario i ruffiani che fingono di guardare l'insalata e invece fregano il lardo; sotto il Capricorno, i disgraziati pieni di corna. Sotto l'Acquario, infine, gli osti e le zucche, sotto i Pesci i cuochi e i tromboni. Così gira il mondo, come la ruota d'un mulino, portandoci sempre guai, sia che si nasca, sia che si muore. E se nel mezzo vedete una zolla con sotto un favo c'è la sua ragione. Perché la terra madre sta nel centro, tonda come un uovo, e racchiude in sé, alla maniera dei favi, ogni dolcezza.

40.3.- 41.1.1

secutum est hos repositorium, in quo positus erat primae magnitudinis aper, et quidem pilleatus, e cuius dentibus sportellae dependebant duae palmulis textae, altera caryotis altera thebaicis repleta. circa autem minores porcelli ex coptoplacentis facti, quasi uberibus imminerent, scrofam esse positam significabant. et hi quidem apophoreti fuerunt. ceterum ad scindendum aprum non ille Carpus accessit, qui altilia laceraverat, sed barbatus ingens, fasciis cruralibus alligatus et alicula subornatus polymita, strictoque venatorio cultro latus apri vehementer percussit, ex cuius plaga turdi evolaverunt. parati aucupes cum harundinibus fuerunt et eos circa triclinium volitantes momento exceperunt. inde cum suum cuique iussisset referri Trimalchio, adiecit: 'etiam videte, quam porcus ille silvaticus lotam comederit glandem'. statim pueri ad sportellas accesserunt, quae pendebant e dentibus, thebaicasque et caryotas ad numerum divisere cenantibus.

A ruota arriva una grossa teglia sulla quale giganteggia un enorme cinghiale con in testa un berretto da liberto: alle sue zanne sono appesi due piccoli cestini di palma intrecciata, pieni uno di datteri freschi e l'altro di secchi. Tutto intorno c'erano dei maialini di pasta di mandorle che, essendo attaccati più o meno alle mammelle, facevano capire che si trattava di una femmina. Ce li regalano, da portarli poi via a fine cena. A tagliare il cinghiale non si presenta quel Trincia che aveva fatto le parti coi polli, ma un energumeno barbuto con le gambe fasciate e un mantello damascato sulle spalle. Impugnato un coltello da caccia, il tipo cala un colpo tremendo nel fianco del cinghiale e dallo squarcio ne esce uno stormo di tordi in volo. Ma lì c'erano già pronti gli uccellatori con tanto di canne, e in un battibaleno li riacciuffano mentre quelli svolazzano per la sala. Dopo aver ordinato di darne uno a ogni invitato, aggiunge: «Guardate un po' che ghiande prelibate si pappava quel porco selvatico!». Due schiavetti afferrano i cestini che pendevano dalle zanne del cinghiale e distribuiscono agli invitati i datteri freschi e quelli secchi.

49.1. ss.

cum repositorium cum sue ingenti mensam occupavit. mirari nos celeritatem coepimus et iurare, ne gallum quidem gallinaceum tam cito percoqui potuisse, tanto quidem magis, quod longe maior nobis porcus videbatur esse quam paulo ante apparuerat. deinde magis magisque Trimalchio intuens eum 'quid? quid?' inquit 'porcus hic non est exinteratus? non mehercules est. voca, voca cocum in medio'. cum constitisset ad mensam cocus tristis et diceret se oblitum esse exinterare, 'quid? oblitus?' Trimalchio exclamat 'putes illum piper et cuminum non coniecisse. despolia'. non fit mora, despoliatur cocus atque inter duos tortores maestus consistit. deprecari tamen omnes coeperunt et dicere: 'solet fieri; rogamus, mittas; postea si fecerit, nemo nostrum pro illo rogabit'. ego, crudelissimae severitatis, non potui me tenere, sed inclinatus ad aurem Agamemnonis 'plane' inquam 'hic debet servus esse nequissimus; aliquis oblivisceretur porcum exinterare? non mehercules illi ignoscerem, si piscem praeterisset'. at non Trimalchio, qui relaxato in hilaritatem vultu 'ergo' inquit 'quia tam malae memoriae es, palam nobis illum exintera'. recepta cocus tunica cultrum arripuit porcique ventrem hinc atque illinc timida manu secuit. nec mora, ex plagis ponderis inclinatione crescentibus tomacula cum botulis effusa sunt.

Quando fu portata in tavola un vassoio con un enorme maiale. Stupiti dalla sveltezza del cuoco, convenimmo che, per tutti gli dei, non si sarebbe potuto cucinare così in fretta nemmeno un pollo. Tanto più che il maiale era più grande anco del cinghiale appena divorato. Ma Trimalcione dopo averlo osservato bene, si mise a gridare: «Che vedo mai? Questo maiale non è stato ancora sventrato per Ercole è ancora intatto. Fate venire subito il cuoco». Questi si fece avanti di paura scusandosi per aver dimenticato di cavargli le budella. Allora Trimalcione furori di sè: «Come dimenticato?- urlò inviperito-e lo dici come se si trattasse di una sciocchezza, del pepe o del comino? Spogliatelo». in un attimo il cuoco fu denudato e consegnato in mano a due guzzini, mentre tutti supplicavano «Sono cose che capitano, cerca di perdonargli. Vuol dire che se lo fa un'altra volta, non spenderemo più in suo favore nemmeno una parola». Il solo a restare impassibile ero io. Infatti girandomi, sussurai all'orecchio di Agamennone: «Questo servo deve essere un'imbecille. Come si può dimenticare di sventrare un porco? Per conto mio non gli perdonerei neanche se l'avesse fatto con un pesce». Ma Trimalcione non la pensava allo stesso modo, e diventando improvvisamente allegro esclamò: «Visto che sei distratto, sventralo qui davanti a noi». Rimessosi la tunica, il cuoco impugnò un coltellaccio e, ancora tremante di paura, prese a squarciare il ventre del porco. E mano a mano che i tagli si allargavano, saltavano fuori cotechini e salsicce.

56.8.1 ss.

pittacia in scypho circumferri coeperunt, puerque super hoc positus officium apophoreta recitavit. 'argentum sceleratum': allata est perna, supra quam acetabula erant posita. 'cervical': offla collaris allata est. 'serisapia et contumelia': xerophagiae e sale datae sunt et contus cum malo. 'porri et persica': flagellum et cultrum accepit; 'passeres et muscarium': uvam passam et mel Atticum. 'canale et pedale': lepus et solea est allata. 'cenatoria et forensia': offlam et tabulas accepit; 'muraena et littera': murem cum rana alligata fascemque betae. diu risimus: sexcenta huiusmodi fuerunt, quae iam exciderunt memoriae meae. singulae enim gallinae altiles pro turdis circumlatae sunt et ova anserina pilleata, quae ut comessemus, ambitiosissime <a> nobis Trimalchio petiit dicens exossatas esse gallinas. inter haec triclinii valvas lictor percussit, amictusque veste alba cum ingenti frequentia commissator intravit.

Quando fu portata un'urna contenente dei biglietti di lotteria. Lo schiavo incaricato dell'estrazione cominciò a leggere: Argento porcaccione; e fu portato come premio un prosciutto su cui era un'oliera d'argento; e poi un reggitesta; e fu portata come premio una corda da forza. Seguirono stupidaggine e contumelia; e furono portate fragole selvatiche ed un giavelotto con una mela. Poi porri e persici. Ed il premio furono una frusta e un coltello di Persia. Poi passeri e pigliamoscge, e i premi furono uva secca e miele attico. Poi tovaglia e toga, ed i premi furono una torta e tavolette

da scrivere. Poi roba da cani e da piedi: e fu portata una lepre e una suola. Poi murena e lettera: e furono portati un topo legato con una rana e un mazzo di bieta. Ridemmo a lungo, perché gli scherzi di questo genere si ripetono a centinaia sicchè non saprei più ricordarli tutti.

60.4.1

dum haec apophoreta iubemur sumere, respiciens ad mensa... iam illic repositorium cum placentis aliquot erat positum, quod medium Priapus a pistore factus tenebat, gremioque satis amplo omnis generis poma et uvas sustinebat more vulgato.

Mentre ci invita a prendere questi doni, lo sguardo corre alla mensa... Vi era stato già imbandito un gran vassoio con alcune focacce e nel mezzo vi stava piantato un Priapo, foggiate da un abile panettiere, che nel grembo capace, accoglieva frutta di ogni genere e grappoli d'uva, come si vede sempre in statue di tal fatta.

66.2.-7 passim

habuimus tamen in primo porcum botulo coronatum et circa sangunculum et gizeria optime facta et certe betam et panem autopyrum de suo sibi, quem ego malo quam candidum; et vires facit, sequens ferculum fuit sc[i]rib[i]lita frigida et supra mel caldum infusum eccellente Hispanum. [...] circa cicer et lupinum, calvae arbitrato et mala singula. [...] ego contra plus libram comedi, nam ipsum aprum sapiebat. et si, inquam, ursus homuncionem comest, quanto magis homuncio debet ursum comesse? in summo habuimus caseum mollem ex sapa et cocleas singulas et cordae frusta et hepatica in catillis et ova pilleata et rapam et senape et catillum concacatum, [...] etiam in alveo circumlata sunt oxycomina

Imbandirono comunque come prima portata un porco con in testa una coppa a guisa di corona e un ricco contorno di sanguinacci, nonché le interiora preparate a puntino e, questo me lo ricordo, della bieta e pane integrale tutto fatto in casa, che io preferisco a quello bianco, perché mette su le forze. Come secondo c'era una focaccia fredda con sopra miele versato caldo, quello spagnolo, che è eccellente. [...] Di contorno ceci e lupini, noci avolontà e mele.. [...] Avevamo davanti un bel pezzo di carned'orso che sapeva proprio di cinghiale . [...] Alla fine ci hanno servito cacio fresco e mostarda e una lumaca a testa e pezzi di coratella, fegatini al tegamino, uova in camicia, rape e senape . [...] e ci hanno passato pure le oive in salamoia.

69, 6-8

turdi siliginei uvis passis nucibusque farsis. insecuta sunt Cydonia etiam mala spinis confixa, ut echinos efficerent. et haec quidem tolerabilia erant, si non fer[i]culum longe monstrosius effecisset ut vel fame perire malleamus. nam cum positus esset, ut nos putabamus, anser altilis circaque pisces et omnium genera avium,

Tordi di fior di farina farciti di uva passa e noci. Seguirono mele cotogne con tanti spini infilati sopra, che sembrassero altrettanti ricci. Cosette tollerabili, a dire il vero, se una portata molto più repellente non ci avesse fatto pensare che era meglio morire di fame. Imbandirono infatti quella che a occhio e croce sembrava un'oca con intorno pesci e ogni specie di uccelli

Appendix Vergiliana, Moretum (trad. Armando Polito)

vv 38-50

Postquam implevit opus iustum versatile finem,
transfert inde manus in cribra farinas
et quatit; acre manent summo purgamina dorso;
subsedit sincera foraminibusque liquatur
emundata Ceres. levi tum protinus illam
componit tabula, tepidas super ingerit undas,

contrahit admixtos nunc fontes atque farinas,
transversat durata manu liquidoque coacta,
interdum grumos spargit sale. Iamque subactum
levat opus palmisque suum dilatat in orbem
et notat impressis aequo discrimine quadris.
infert inde foco (Scybale mundaverat aptum
ante locum) testisque tegit, super aggerat ignis.

Dopo aver completato la molitura da lì con le mani sposta la farina sparsa nel setaccio e agita; restano sopra le impurità e scende pura e scorre attraverso i buchi la farina setacciata. Allora prontamente la raccoglie sulla liscia tavola, vi versa sopra l'acqua tiepida, ora preme mescolandole l'acqua e la farina, impasta con un movimento trasversale le parti dure e amalgamate con l'acqua, di tanto in tanto cosparge di sale la massa. E già solleva la pasta lavorata e con le palme la dilata in cerchio e la segna in quadri di eguale distanza. Poi la porta al fuoco (Scibale aveva prima pulito il posto adatto), la copre con tegole e sopra vi accumula la brace.

vv 86-104

Ac primum leviter digitis tellure refossa
Quattuor educit cum spissis alia fibris,
inde comas apii graciles rutamque rigentem
vellit et exiguo coriandra trementia filo.
Haec ubi collegit, laetum consedit ad ignem
et clara famulam poscit mortaria voce.
Singulatum capitum nodoso corpore nudat
et summis spoliat coriis contemptaque passim
spargit humi atque abicit; servatum +gramine+ bulbum
Tinguit aqua lapidisque cavum demittit in orbem.
Hissalis inspargit micas, sale durus adeso
Caseus adicitur, dictas super ingerit herbas,
et laeva +vestem+ saetosa sub inguina fulcit,
dextera pistillo primum fragrantia mollit
alia, tum pariter mixto terit omnia suco.
It manus in gyrum: paulatim singula vires
Deperdunt proprias, color est e pluribus unus,
Nec totusviridis, quia lactea frusta repugnant,
nec de lactenitens, quia tot variatur ab herbis.

E dapprima, rimossa delicatamente la terra con le dita, tira fuori quattro agli con le spesse fibre, poi stappa le tenere chiome del sedano e la rigida ruta e il coriandolo tremante nell'esile aspetto. Dopo avere raccolto queste erbe si mette a sedere presso l'allegro fuoco e ad alta voce dice alla serva di

portargli il mortaio. Allora mette a nudo ciascuna delle teste (d'aglio) dal corpo nodoso e le spoglia delle membrane esterne e gettandole sparse qua e là per terra queste parti inutilizzabili; bagna con acqua il bulbo integro nella parte verde e lo pone nel cavo cerchio della pietra. Vi sparge grani di sale, viene aggiunto formaggio indurito dal sale, vi pone le erbe prima nominate, riscalza la veste leggera sotto l'inguine peloso, dapprima con la destra frantuma col pestello gli agli profumati e a quel punto pesta gli altri ingredienti mescolando il tutto. Va la mano in cerchio, a poco a poco i singoli ingredienti perdono le loro forze, il colore da vario diventa unico, non completamente verde poiché le sostanze del latte inutilmente si oppongono e neppure bianco per il latte, perché esso viene cambiato da tante erbe.

vv 109-116

procedebat opus; neciam salebrosus, ut ante,
Sed gravior lentos ibat pistillus in orbis.
ergo Palladii guttas instillat olivi
exiguique super vires infundit aceti
atque iterum commiscet opus mixtumque retractat.
Tum demum digitis mortaria tota duobus
Circuit inque globum distantia contrahit unum,
constet ut effecti species nomenque moreti.

La preparazione procedeva e il pestello non si muoveva più, come prima, saltellando, ma più pesante in lenti cerchi. Dunque fa cadere gocce dell'oliva di Pallade, sopra versa gocce di poco aceto, di nuovo mescola la massa e la rivolge. Allora finalmente con due dita passa in giro l'intero mortaio e raccoglie tutta la massa prima sparsa perché sia chiaro l'aspetto del prodotto finito e il nome di moreto.

Varrone Vita del popolo romano

'c':Non. 341M quod calendis Iuniis et publice et priuatim fabatam pultem dis mactant.

22.1

'c':Plin. Nat. 14.96 L. Lucullus puer apud patrem numquam lautum conuiuium uidit, in quo plus semel Graecum uinum daretur: ipse cum rediit ex Asia, milia cadum congiarium diuisit amplius centum. C. Sentius, quem praetorem uidimus, Chium uinum suam domum inlatum dicebat tum primum, cum sibi cardiaco medicus dedisset: Hortensius supra x cadum heredi reliquit.