

Tanulmányok

VIDA ANDREA:

EGY KÉTEZERÉVES SZAKÁCSKÖNYV:

APICIUS: DE RE COQUINARIA

/ A SZAKÁCSMŰVÉSZET /

BEVEZETÉS

Az Apicius neve alatt fennmaradt szakácskönyv egyedülálló értéket képvisel: az ókor bőséges szakácskönyv-választékából ez az egyetlen mű, mely elkerülte a feledést. Athenaiosztól¹ tudjuk, hogy nem csak általános jellegű szakácskönyveket írtak, hanem léteztek cukrászkönyvek és csak tésztarecepteket ismertető leírások is. A ma ismert mű számos kérdést vet föl, és ezekre nem is mindig lehet egyértelmű válaszokat találni.

Először is már a szerző személye is bizonytalan: három olyan emberről tudunk,² akik az Apicius cognoment viselték: Sulla idején élt egy bizonyos Marcus Apicius, Augustus és Tiberius kortársa volt Marcus Gavius Apicius, és feltételeznek egy Caelius Apiciust is, akit a humanisták a szakácskönyv szerzőjével azonosítottak, de ez valószínűleg félreértésből adódhatott, vagy a könyv címének elírása, vagy annak félreolvasása okozhatta. Caelius Apiciust nem is említik sehol, míg a leghíresebbéről, Marcus Gaviusról több antik szerző is megemlékezik, nemcsak mint híres ínyencről, hanem szakácskönyvíróról, ételkülönlegességek feltalálójáról is. Seneca egy anekdotát is elmesél halálának körülményeiről, eszerint miután

pazarabbnál pazarabb lakomákra herdálta vagyonát, végül "...számadásra kényszerült, kiszámolta, hogy csak tízmillió sestertiusa maradt, és mintha ennyi pénz mellett az éhenhalás veszélye fenyegetné, méreggel vetett véget életének."³ Hírneve az idők múlásával sem csökkent, keresztény szerzők is említik, Izidórosz szerint "...ő volt az első, aki szakácskönyvet írt...", Iuvenalis egy mártásokról írt könyvét említi. Épp e róla szóló ókori források arra engednek következtetni, hogy eredetileg két könyvet is írt: egy általános jellegű, és egyet csak a különféle mártásokról. A ma ismert mű, ami IX.sz.-i kéziratokon alapszik, mégis csak egy könyvet tartalmaz, ennek stílusa is távol áll az arany-, sőt még az ezüstkori prózától is. Egyes kutatók véleménye szerint ⁴ a ránkmaradt mű egy IV. század végi vagy V. század eleji kiadó gyűjtőmunkájának eredménye. Az eredeti apiciusi ételleírásokkal együtt más műveket is felhasznált, és így állította össze a mai formájú kompilációt. Apicius receptjei fényűző, gazdag lakomákra készültek, az ismeretlen kompilátor pedig egyszerűbb vidéki és városi háztartásokra is gondolt, ezért felhasználta Apuleius földművelésről és háztartási tudnivalókról szóló könyvét is, részleteket emelt ki egy feltehetően görög diétás szakácskönyvből, orvosi írásokat is szerkesztett a könyvbe, ezek nagyrésze Marcellustól, egy Nero korabeli orvostól származtatható. Az egész műre jellemző vulgáris latin nyelv elsősorban a kiadónak köszönhető, de nem hagyhatjuk figyelmen kívül, hogy nagy valószínűséggel Apicius és a többi szerző műve is sok köznyelvi elemet tartalmazhatott. A görögről latinra fordítá sokat is minden bizonnyal a kiadó véggezte el. A kompilációhoz felhasznált Apicius-mű már az eredeti két könyv összegzése lehetett, mely Apicius kora utáni kiegészítéseket is tartalmazott. Ezt mutatja néhány olyan recept, mely híres, Apicius kora utáni császárokról vagy szakácsokról kapta a nevét, pl.: Borsó vagy bab

Vitellius-módra, Conchicla Commodius - módra. /V/IV,4; V/III,5./

A teljes mű tíz könyvből áll, beosztását is a IV.-V. századi szerkesztő végezte el, az egyes könyvek címei köré rendezve anyagát, nem mindig következetesen. Nem valószínű, hogy a címek az eredeti műből származtak volna, de később feltehetően ezek adtak kiinduló pontot a kompilátornak. A címek görög nyelvűek, a VII. könyvtől kezdve odajegyezték melléjük latin megfelelőjüket is. A kiadó minden egyes könyv elejére tartalomjegyzéket is írt, a receptekhez igazodva. Talán az ő hibája, talán egy későbbi kiadó figyelmetlenségéből adódott, hogy néhány, a tartalomjegyzékben szereplő fejezetcím nem található meg a szövegben és fordítva.

Az első könyv hasznos gyakorlati tanácsokat tartalmaz, a többi pedig maga a szakácskönyv, különböző ételek elkészítési módjai, az ételek jellege szerint csoportosítva. A csoportosítás sem érvényesül mindig következetesen, a receptek nem mindig igazodnak a címhez, különösen az utolsó könyvekben nem, ahol - ételfajtától függetlenül - sok, csaknem egyforma összetételű mártás leírása olvasható. Ez a rész valószínűleg az eredeti apiciusi mártáskönyvvel áll összefüggésben.

Az első könyv nagy része és a III. majd azt követő könyvek rövid receptjei Apuleius művéből származnak. Ezek közül néhány kimondottan a földművelőkhöz szól, pl. azok, melyek leírják, hogyan lehet vörös borból fehéret előállítani, vagy hogyan lehet eladhatóvá tenni a rossz mézet. A tartósító eljárásokat ismertető leírások szintén ebből a forrásból származnak.

A görög földműveskönyvből átkerült recepteket meg lehet ismerni már címről is, ez görög maradt a latin nyelvű szakácskönyvben is. Stílusuk is eltér a többitől, a leírások részletezőbbek, pontosan meghatározzák a hozzávalókból szükséges mennyiséget is. Ez utóbbi jellemzi a görög dié-

táskönyvből származó recepteket is, ezek legtöbbször a IV. könyvben található. Az orvosi receptek világosan elkülöníthetők, idetartoznak a legpontosabb mennyiségi előírások, és néhány, a gyógyító hatásra utaló kifejezés. A kompilációból kevésbé következtethetünk az eredeti Apicius-műre. Minden bizonnyal igen sok változatos ételreceptet tartalmazott.

Minden esetben sokféle fűszer használatát írják elő a receptek, legtöbbször csak egyszerűen felsorolják a szükséges anyagokat, pontosabb utasítás nélkül. Ebből arra következtethetünk, hogy Apicius könyvét csak gyakorlott szakácsok tudták használni. Stílusa egyszerű, fesztelen, általában olyan, mint a szakácskönyvek minden korban. Az eredeti könyv feltehetően illusztrációkat is tartalmazott, erre utal egy megjegyzés az egyik recept végén: "...Hogy milyen tepsit használj, alább láthatod." /IV/II,14.

A római étkezési szokások közül legnagyobb jelentősége a coenának volt, erre a nap kilencedik, tizedik órája táján került sor, azaz délután három, négy óra körül. Három fő részből állt. A lakoma "gustum"-mal vagy "gustatio"-val vette kezdetét, ilyenkor - nevéből adódóan - étvágygerjesztő falatokat tálaltak fel: halakat, a "tenger gyümölcseit", különféle mártásokat, zöldségfélét, esetleg gombát, tojást, tehát az előételek egész sorát. Ideillő receptekkel foglalkozik szakácskönyvünk II.-V; IX-X. könyvig terjedő részének legtöbbször. Kísérőitalként "mulsum"-ot, azaz édesített forralt bort fogyasztottak, ebből ered a gustatio egy másik elnevezése is: a "promulsis". Ezt követte a "mensae primae", a tulajdonképpeni főétkezés, itt kezdetben két, majd három, sött több fogást tálaltak fel, sült és főtt húsokat, szárnyasokat, vadakat és mindenféle finomságot. A VI. és a VIII. könyvben találunk idevaló recepteket, a VII. könyv egy része pedig csak az ételkülönlegességekkel foglalkozik. Kísérőitaluk a bor volt, római szokás szerint nem tisztán, hanem vízzel

hígtva itták, és ekkor még mértéktelenen. Ezután következett a "mensae secundae", itt desszertként gyümölcsöket, édességet szolgáltak fel. Ekkor már hangulatuk is a tetőfokra hágott, innentől kezdve hajnalig tartott a féktelen mulatozás, ivás. Petronius igen jól ábrázolja egy ilyen lakoma lefolyását a Trimalchióban.

Szakácskönyvünkéből kitűnik, hogy a rómaiak szinte semmit nem eredeti ízével fogyasztottak. Mindenhez sokféle mártást tudtak készíteni, igen erős, jellegzetes ízű fűszerek keverékével ízesítve, ezekkel aztán teljesen elnyomták a húsok, halak, zöldségfélék eredeti zamatát, anélkül, hogy a sokféle jellegzetes fűszerből akár csak egynek is kiérződött volna az íze a mártásból. A fűszerek ilyen nagymértékű és változatos felhasználása, mesteri vegyítése máig megérződött a mediterrán konyhában, gondoljunk a pizzára, a provance-i fűszeres halászlére, a bouillabaisse-re, ilyen a spanyol rizs, a spanyol omlott, vagy a paella, és más mediterrán különlegességek.

Apicius könyvében néha egészen abszurd módon jelenik meg az eredetitől eltérésre való törekvés: "lazacétel" készülhet lazac nélkül, /IV/II,12/, vagy "Sózott hal, hal nélkül" /IX/XIII,1/

Az előbb említett ételhez Apicius találó megjegyzést is fűz:

"Az asztalnál senki nem fogja sejteni, mit eszik."

Ugyanezt a törekvést tükrözi a Trimalchio lakomáján Pegazusként felszolgált nyúl, vagy a tengeri sünnök "álcázott" mazsolás, mogyorós, birsalmás tészta.

Néhány fűszerkeverékről, alapanyagról részletesen is kell szólni, legalább a legalapvetőbbekről, melyek csaknem minden recepthez szükségesek. Mindenekelőtt ilyen a liquamen, vagy más néven garum. Ez annyira nélkülözhetetlen volt, mint manapság a só. Használata annyira elterjedt, hogy nemcsak háztartásokban állították elő, hanem műhelyekben gyártották, néhány hely

híres is volt liquamen-készítéséről. A Geoponicában találunk róla szóló receptet: a halak belsőrészeit lesózva állni hagyták a napon egy szűrőben, a folyadék, ami ezen keresztül csöpögött egy edénybe, az volt a liquamen, ami pedig visszamaradt, az "altec", - szintén fontos főzési alapanyag. A leírás azt is megemlíti, hogy van aki óbort is ad hozzá. A kész liquamen azután hydrogarum, oxigarum, vagy oenogarum nevet kapott, attól függően, hogy vizet, ecetet, vagy bort keverték még hozzá. Fűszereztek is, sőt, ha mézes óborral keverték össze, nemcsak főzési alapanyagként, hanem italként is fogyasztották.

Gyakran főztek borral, musttal és különféle mustszármazékokkal. Ilyen volt például a "defrutum", ami szintén sok receptben felbukkan Apicius könyvében. Varro és Columella leírása szerint úgy nyerjük, hogy a mustot egyharmadára főzzük. Plinius azt írja, hogy a felére kell főznünk, Palladius meghatározása szerint sűrű állagúnak kell lennie a főzés végén.

A "defrutum"-mal és, hasonló mustszármazékokkal enyhén édeskés ízt adtak a különféle mártásoknak és színezékként is használták. Egy másik jellegzetes alapanyaguk a passum, azaz aszúbor volt. Kimondottan édesítés célját szolgálta, Palladius megjegyzi róla, hogy egyesek a mézet helyettesítik vele. A keményítőtiszt /amulum/ hasonló célt szolgált, mint a mai háztartásokban a búzaliszt /farina/, ételeket, mártásokat sűrítettek vele. Pliniustól tudjuk, hogyan gyártották műhelyekben: Chios szigetéről szállították a hozzá legmegfelelőbb, ragyogó, fehér búzát, ezt néhányszor átmosták vízben, majd a napon megszáraitották. Nevét is onnan kapta, hogy "malom nélkül" készült.

Fűszereik közül először a sujtárt kell megemlíteni, /*Ferula asa foetida* L./ ez volt egyik legjelentősebb és legdrágább ízesítő anyaguk. Plinius egy teljes fejezetet szentel e növénynek⁵, főleg az észak-afrikai Kyrénéből szereztek be, a tartomány egyik legfőbb exportcikkének számított. Később va-

lósznűleg perzsa vagy arméniai változatával helyettesítették, aminek minősége jóval alulmaradt a kyrénéin, de olcsóbb volt. Ezt a fajtát ma is használják a Közel-Keleten, régen a népi gyógyászat is alkalmazta. Pliniustól tudjuk azt is, hogy a növény levelét és gyökerét egyaránt értékesítették. Ő ír le egy másik fontos fűszernövényt, a malobatrument is. Ismerteti, hogy egy bizonyos fa ráncos leveleit megszárfítják, olajából kenőcsöt gyártanak. A sáfránynál erősebb illatú, sötét, érdes külsejű, íze a sóra emlékeztet. Nyelv alá téve a nárdushoz hasonló ízű. A növény feltehetően Kínából származott. Sajnos, nem ez az egyetlen fűszer, amiről csak ilyen keveset tudunk, és nem azonosíthatók mai fűszernövényekkel sem pontosan. Amik pedig azonosíthatók, azok közül is sok fűszer beszerezhetetlen nálunk, ezért nehéz gyakorlatban is kipróbálni a receptek legtöbbszörét. A receptekből adott válogatást igyekeztem úgy összeállítani, hogy egyrészt szemléltessem a könyv felépítését, másrészt pedig szeretnék olyan recepteket bemutatni, amik vagy különlegességük miatt érdekesek, vagy gyakorlati érdekességet jelenthetnek a vállalkozó kedvű inyencek számára: egyes receptek teljes egészében elkészíthetők, mások pedig némi helyettesítéssel oldhatók meg. Érdekes olvasmány lehet e néhány részlet annak is, aki nem vállalkozik személyes kipróbálásra, akit pedig mélyebben is érdekel, hogyan is étkeztek Rómában mintegy kétezer évvel ezelőtt, mi-féle finomságokat fogyasztottak, annak szívből ajánlom Apicius Szakácskönyvét és a hozzá tartozó kivonatokat, melyeket egy IX. századi osztrógót apát, Vinidarius készített Apicius műveiből.

SZEMELVÉNYEK APICIUS: DE RE COQUINARIA
/SZAKÁCSMŰVÉSZET/
CÍMŰ MUNKÁJÁBÓL.

KEZDŐDIK APICIUS EBÉDJE

- I. A GONDOS SZAKÁCS
- II. HÚSÉTELEK
- III. ZÖLDSÉGEK
- IV. VEGYES RECEPTEK
- V. HÜVELYESEK
- VI. SZÁRNYASOK
- VII. KÜLÖNLEGESSÉGEK
- VIII. NÉGYLÁBÚAK
- IX. " A TENGER GYÜMÖLCSEI "
- X. HALÉTELEK

I/VI.

HOGYAN LEHET VÖRÖS BORBÓL FEHÉRET ELŐÁLLÍTANI? Tegy a palackba bablisztet vagy három tojásfehérjét, és jó sokáig rázogasd. Másnapra kifehéredik. A szőlővessző hamuja is ugyanúgy megfehérfíti.

I/VIII.

HOGYAN MARAD FRISS A HÚS SÓ NÉLKÜL BÁRMEDDIG? Kenj be méz-
zel annyi húst, amennyit el akarsz tenni, tedd egy edénybe, az pedig le-
gyen felakasztva. Bármikor előveheted a húst, amikor szükséged van rá.
Télen jobb eredményt érsz el, nyáron kevesebb ideig áll el. Főtt húst
ugyanígy tartósíthatsz.

I/X.

ELSÓZOTT HÚS JAVÍTÁSA: Az elsózott húst úgy javíthatod, ha előbb tejben, majd vízben főzöd.

I/XIV.

HOGYAN TARTHATÓK EL SOKÁIG A MÉZBŐL KÉSZÜLT ÉDESSÉGEK?
Végy cnecost⁶, ahogy görögül hívják. Őröld lisztte, és keverd mézhez, amikor édesség készítésére készülsz.

I/XV.

HOGYAN KÉSZÍTS ROSSZ MÉZBŐL JÓT? A rossz mézet rendbehozhatod, hogy eladható legyen, ha egy rész rosszat és két rész jót egyenletesen elkeversz.

I/XXVII.

SOKMINDENHEZ HASZNÁLHATÓ SÓKEVERÉK: A sókeveréket használhatod emésztésjavítónak, hasmenés, valamint mindenféle betegség és járvány ellen, általában minden meghűléstől távoltart, fze pedig jóval kellemesebb, mint hinnéd. Végy egy font közönséges sót, két font ammóniasót, mindkettőt megörve, három uncia fehérborsot, két uncia⁷ gyömbért, másfél uncia ammiummagot⁸, másfél uncia kakukkfüvet, másfél uncia zellermagot /ha nem tudsz zellermagot szerezni, végy három uncia petrezselyemmagot/, három uncia szurokfüvet, másfél uncia zombormagot, három uncia fekete-borsot, egy uncia sáfrányt, két uncia krétai izsópot, két uncia nárduslevelet, két uncia petrezselymet, két uncia kaprot.

I/XXIX.

KÖMÉNYMÁRTÁS KAGYLÓHOZ ÉS OSZTRIGÁHOZ

1. Végy borsot, fagyalt, petrezselymet, szárított mentát, nárduslevelet,

malibatrumot, mézet, ecetet, liquament és valamicske köményt.

2. Másképp: Végy borsot, fagyalt, petrezselymet, szárított mentát, valamicske köményt, mézet, ecetet, liquament.

II/I/5.

Vagdalt hús: tégy mozsárba borsot, szurokfüvet, törd össze, önts rá liquament, adj hozzá kevés főtt velőt, alaposan daráld össze, ne legyen mócsingos. Gondosan keverd össze öt tojással egységes masszává. Keverd bele liquamenbe, öntsd át egy fémedénybe, főzd meg. Mikor megfőtt, borítsd ki egy tiszta asztalra, vágd kockára. Végy mozsárba borsot, fagyalt, szurokfüvet, törd össze. Jól keverd össze, vízben tedd fel főni. Amikor felforrt, száraz lepényt tördelj bele, ezzel sűrítsd be, kavargasd meg, és öntsd egy másik edénybe. Szórd meg borssal és tálalhatod.

7. Zsíros fasírt: a felvagdalt színhúst daráld össze velővel, áztasd borba a legjobb minőségű búzaliszttel, adj hozzá borsot, liquament izlés szerint adhatsz hozzá feltört mirtuszbagyót is. Formálj apró húsgombócokat, közéjükbe tégy fenyőmagokat és borsot. Hájban megforgatva párold meg forralt borban.

II/II/9.

Keményítőlisztes mártás: Főzz csirkecsontokból levest. Ezután tégy serpenyőbe póréahagymát, kaprot, sót. Párold meg, majd adj hozzá borsot, zellermagot, végül rizslisztoldatot, liquament, aszút vagy defrutumot, mindent keverd össze és húsgombócok mellé tálald.

III/IV,3.

Tök alexandriai módra: a legyalult tököt sózd be, nyomkodd ki, tedd egy tálba. Végy őrlött borsot, köményt, koriandermagot, friss mentát, sújtárgyökeret, öntsd le ecettel. Adj hozzá datolyát, őrlött fenyőmagot. Keverd

össze mézzel, ecettel, liquamennel, defrutummal és olajjal, öntsd rá a tökre. Amikor felforrt, szórd meg borssal és tálald.

IV/II,3.

Patina:⁹ salátatorzsát darálj össze borssal, liquamennel, forralt borral, vízzel, olajjal keverd össze. Forrald fel, tojással sűrítsd be. Szórd meg borssal és tálald.

/Vö.: "catillus ornatus" receptje: /Ath.647,E/ moss meg és szeletelj föl egy kis fej salátát, önts rá bort, forrázd le a salátát, utána nyomd ki a levét, szórj rá lisztet, kicsit hagyd állni, majd hirtelen újra forrázd le, adj hozzá kevés disznózsírt és kevés borsot, majd újra forrázd le, aztán önts rá nagyon forró olivaolajat./

IV/I,3.

Sala cattabia¹⁰: vágj ki alexandriai kenyeret, a puha részét áztasd be vízzel kevert ecetes mártásba. Adj hozzá mozsárban tört borsot, mézet, mentát, fokhagymát, zöld koriandert, sózott sajtot, vizet, olajat. Hűtsd le havon és tálald.

IV/II,12.

Hamis lazac-patina: sült vagy főtt hal húsát vágd fel kis darabokra. Annyit végy, amennyivel meg akarsz tölteni egy tepsit. Őrölj borsot és kevés rutát, önts rá megfelelő mennyiségű liquament, kevés olajat, majd keverd össze a tepsiben a hússal és törj bele egy nyers tojást, dolgozd össze egy masszává. Majd könnyedén dolgozz bele egy tengeri csalánt úgy, hogy ne keveredjen össze a tojásokkal. Tedd gőz fölé, nehogy túlságosan besűrűsödjön. Ha megsült, szórj rá borsot és tálald. Az asztalnál senki sem fogja sejteni, mit eszik.

14. Így készíts patinát Apicius-módra: végy főtt kocacsecset, halat, csirkehúst, fenyőrigót vagy rigó főtt szívét, és mindennek a legjavát. Mindent gondosan vagdald össze, kivéve a fenyőrigót. Keverj össze olajjal nyers tojásokat. Őrölj borsot, fagyalt, öntsd fel liquamennel, borral, aszúval, tedd serpenyőbe, hogy felmelegedjen, sűrítsd be liszttel. Előtte azonban tedd bele az összes felvagdalt húst, és így forrald. Amikor megfőtt, a levével együtt szedd át egy másik edénybe merőkanállal, adj hozzá egész borsot és fenyőmagot. Úgy szedd tepsibe, hogy a laganumhoz¹¹ hasonlóan rétegenként szedj egy merőkanállal, és ahány réteget leteszél, annyiszor tégy rá a húskeverékből is a merőkanállal. Az utolsó réteget tűzd meg egy nádszállal, ez legyen a tetején. Szórd meg borssal. Előtte azonban a húsokat keverd össze feltört tojásokkal, és tedd a serpenyőbe a húskeverékkel együtt. Hogy milyen fémtepsit használj, alább láthatod.

IV/III,5.

Citromos minutal¹² csemege: Végy egy serpenyőbe olajat, liquament, erőlevest, fejes póréahagymát, vagdald apró ra koriandert, főtt sertéslapockát, apró hús-gombócokat. Amíg fő, őrölj borsot, köményt, koriandert vagy koriander-magot, friss rutát, sujtárgyökeret, önts rá ecetet, defrutumot, a főzőléből egy keveset, keverd össze az ecettel. Tedd fel forrni. Amikor felforrt, végy meghámozott és kimagvalt citromot, vágd kockára és forrázd le, tedd serpenyőbe. Tördelj össze száraz lepényt, és azzal sűrítsd be, szórd meg borssal és tálald.

IV/IV,1.

Így készíts árpadarát: mosd meg az árpadarát, majd dörzsöld szét, miután egy napig áztattad. Tedd föl erős tűzre. Amikor rotyog, végy elég olajat és egy kisebb kapornyalábot, szárított hagymát, borsikafüvet és egy sertés-

csülköt, főzd össze az árpadarával. Végy friss koriandert, törd össze sóval együtt, aztán főzd meg azt is. Amikor megfőtt, vedd ki a kapornyalábot, öntsd át egy másik tepsibe a darát úgy, hogy ne érjen az edény széléhez, nehogy odaégjen. Nyomkodd szét a csomókat, és szűrd rá a csülökre. Darálj borsot, fagyalt, kevés szárított csombormentát, köményt, végy hozzá őrlött bordamagot, önts rá mézet, ecetet, defrutumot, liquament, öntsd a serpenyőbe úgy, hogy jól ellepje a csülköt. Könnyű tűzön forrald fel.

IV/V,2.

Zöldséges előétel: főzz meg hagymát liquamenben, olajban és borban. Amikor megfőtt, szeletelj fel malacmáját, tyúkmáját, tyúk lábat és szárnyat, süsd meg, majd forrald fel a hagymával együtt. Ekkor darálj borsot, fagyalt, önts rá liquament, bort és aszút, hogy édes legyen, tégy hozzá keveset a főzőléből, az egészet öntsd vissza a hagymára. Amikor felforrt, rögtön sűrítsd be keményítőlisszttel.

V/IV,2.

Conchicla¹³ Apicius-módra: végy tiszta cserépedényt, ebben főzd meg a borsót. Tégy hozzá felvagdalt füstölt kolbászt, sertéskolbászt, mellső sonkahúst. Darálj borsot, fagyalt, szurokfüvet, ka prot, szárított hagymát, friss koriandert, önts rá liquament, keverd össze borral és liquamennel. Tedd serpenyőbe, adj hozzá olajat, néhány helyen szurkáld meg, hogy beigya az olajat. Lassú tűzön főzd, hogy jól felforrjon, és tálald.

VI/I,1.

Mártás főtt strucchoz: végy borsot, mentát, pirított köményt, zellermagot, bármilyen fajta datolyát, mézet, ecetet, aszút, liquament, kevés olajat,

tedd fel forrni egy serpenyőbe, sűrítsd keményítőliszttel, és így öntsd a strucc részeire egy tálban, szórd meg borssal. Ha pedig e mártásban akarod megfőzni a struccot, adj hozzá búzadarát.

/Ebben a receptben jelenik meg először a strucc római ételként, vö. Lampr.Hel.30,2;4./

VI/II,2.

Daruhoz, vadkacsához vagy csirkéhez: végy borsot, szárított hagymát, fagyalt, köményt, zellermagot, kimagvált damaszkuszi szilvát, mézet, bort, ecetet, liquament, defrutumot, alajat és főzd össze. - Ha a darvat főzöd, ne érjen bele a feje a vízbe, hanem álljon ki. Amikor megfőtt, csavard a darvat egy előmelegített kendőbe, és vedd le a fejét az inakkal együtt úgy, hogy csak a színhús és a csontok maradjanak vissza, különben az inával együtt élvezhetetlen.

VI/VI,1. /MÁRTÁSOK FLAMINGÓHOZ/

Kopassz meg egy flamingót, mosd meg, kötözd össze, tedd serpenyőbe, adj hozzá vizet, sót, kaprot és kevés ecetet. Főzd felére a levet, akkor adj hozzá összekötözött púréhagyma- és koriandernyalábokat, ezeket is főzd meg. Amikor majdnem kész, adj hozzá defrutumot, hogy megfesse. Tegy mozsárba borsot, köményt, koriandert, sujtárgyökeret, mentát, rutát, törd össze, önts rá mézet, adj hozzá datolyát, önts rá a főzőléből. Borítsd át egy serpenyőbe, sűrítsd keményítőliszttel. Adj hozzá mártást és tálald. Ugyanezt készítsd papagájhoz is.

/ A flamingó és a papagáj a császárkor kedvelt ínyencségei./

VI/VIII,11.

Várdai csirke: főzd meg a csirkét az alábbi mártásban: liquamen, olaj,

bor, ehhez végy póréhagyma-, koriander-, borsikafűnyalábot. Amikor megfőtt, darálj borsot, két kanál fenyőmagot, és önts rá a főzőléből, dobáld bele a nyalábokat. Keverj hozzá tejet, ezt a mártást öntsd a csirkére, forrald fel. Sűrítsd be főtt tojás összetördelt fehérjével, tedd egy tálra, és öntsd mellé a fent leírt mártást. Ezt hívják fehér mártásnak.

VII. KÖNYV tartalomjegyzéke:

KÜLÖNLEGESSÉGEK

- I. Kocaméh, sterilizált koca méhe,
bőrke, pofa, fark és köröm
- II. Sertéscsecs
- III. Ficatum
- IV. Ínyencfalatok
- V. Sültek
- VI. Főtt és sült húshoz való mártások
- VII. Disznósajt
- VIII. Ágyék és vese
- IX. Sonka
- X. Máj és tüdő
- XI. Házi édességek és melca
- XII. Hagymagumó
- XIII. Kucsmagomba és csiperke
- XIV. Szarvasgomba
- XV. Colocasiához /Indiai vízirózsa/
- XVI. Csiga
- XVII. Tojás

VII/III,2

Ficatum!¹⁴ a májat vágd fel nádkéssel, tedd liquamenbe, /darálj/ borsot, fagyalt, két szem babérbogyót, forgasd meg disznóhájban, süsd meg rostélyon és tálald.

VII/IV,2.

Ínyencfalatok Apicius-módra: csontozd ki a húsdarabkákat, göngyöld össze, szurkáld meg ágacskákkal, tedd sütőbe. Azután pirítsd meg, vedd ki, és hogy elpárologjon belőle a nedvesség, rostélyra téve szárítsd ki könnyű tűzön úgy, hogy ne égjen meg. Darálj borsot, fagyalt, palkát,¹⁵ köményt, keverd össze liquamennel és aszúval. Ekkor a húsdarabkákat ezzel a mártással együtt tedd serpenyőbe. Amikor megsült, vedd ki a húst és csöpögtesd le, borsozd meg, majd a mártás nélkül tálald. Ha zsíros lenne, amikor megszurkálod, vedd le a bőrét. Disznógyomorból is lehet ilyen módon csemegét készíteni.

VII/VI,1.

Mindenféle főtt húshoz való mártás: végy borsot, fagyalt, szurokfüvet, rutát, bordamagot, szárított hagymát, bort, forralt bort, mézet, ecetet, kevés olajat. Öntsd rá a lecsöpögtetett és kendőben kinyomkodott főtt hússra.

6. Fehér mártás sült húshoz: végy borsot, köményt, fagyalt, rutamagot, damaszkuszi szilvát, önts rá bort, keverd össze mézes borral és ecettel. Keverj közé kakukkfüvet és szurokfüvet.

7. Másféle fehér mártás sült húshoz: végy borsot, kakukkfüvet, köményt, zellermagot, édesköményt, mentát, mirtusz bogyót, aszalt szőlőt. Keverd össze mézes borral. Adj hozzá borsika-fűágacskákat.

VII/X. LAPOCKA MUSTOS SÜTEMÉNNYEL ¹⁶

Főzd össze a lapockát két font ¹⁷árpával és huszonöt darab káreszi fügével. Amikor megfőtt, csontozd ki, a zsírját melegítsd föl izzó serpenyőben, dörzsöld be mézzel. Még jobb, ha kemencébe teszed, és úgy kened be mézzel. Amikor megbarnul, tégy serpenyőbe aszút, borsot, rutanyalábot, színbort, keverd össze. Amikor összekeveredett, a felét önsd a lapockára, a másik felét pedig mustos sütemény összetördelt darabkáira. Amikor beszívta, a fölösleget öntsd a lapockára.

VII/XIII,7.

Tejeskrém: Végy tejet, és mennyiségének megfelelő méretű tepsit, keverd össze a tejet mézzel, mintha lactantiához ¹⁸készítenéd. Adj hozzá sextariusonként ¹⁹öt, vagy heminánként ²⁰három tojást. Úgy keverd el a tejben, hogy egységes massa legyen. Vékony csészébe tégy kevés olajat, forrósítsd föl, öntsd hozzá az előkészített masszát. Amikor megsült az egyik oldala, fordítsd ki egy tányérra, önts rá mézet, szórd meg borssal és tálald.

9. Melca: ²¹Borssal és liquamennel, vagy sóval, olajjal, korianderrel tálald.

VIII/VII,9.

Babéros malac: belezd ki a malacot, úgy kötd össze, mintha boros mártásos malachoz készítenéd elő, pörköld meg. Belsejébe tégy megfelelő mennyiségű törött zöld babérlevelet, süsd meg kemencében. Tégy mozsárba borsot, fagyalt, földiköményt, zellermagot, sujtárgyökeret, babérbogyt, törd össze, önts rá liquament, keverd össze borral és aszúval. Tedd serpenyőbe kevés olajjal, hogy felforrjon, sűrítsd be. A babéros malacot vedd ki a kemencéből, bőségesen locsold meg a mártással és tálald.

JEGYZETEK

1. Ath. 14,643 F és 12,516 C
2. vö. Pauly-Wissowa: Realencyclopädie, Stuttgart, 1931.
3. Seneca, Ad Helviam, 10,8-9
4. Brandt: Untersuchungen zum römischen Kochbuche, Leipzig, 1927.
5. Plin. NH. XIX,3,15
6. Sáfrány, sáfrányos szeklice
7. 1 uncia = 27,27 gr
8. am/m/ium: ismeretlen fűszer.
9. Patina: serpenyősételek egyik fajtájának neve, több ilyen receptet is megad a könyv.
10. Sala cattabia: sós, kocsonyához hasonló étel.
11. Laganum: vékony, sima palacsintatészta
12. Minutal: ételfajta, lényege: apróra vágott zöldségek, húsok, összefőzve valamilyen folyadékban, fűszerezve.
13. Cochic/u/la, vagy concha: bab- vagy borsóétel neve. Vsz. eredetileg a bab, borsó főzésére való fazék görög neve volt.
14. Ficatum: Olyan liba mája, melyet édes, szárított fügével etettek, hogy a mája szép fehér legyen. A hagyomány szerint ez is Apicius találmánya. Innen származik az olasz "fegato" és a spanyol "higado" más szó is. A piritott máj "fegato"/ ma is szinte teljesen ugyanigy készül.
15. Palka: más besorolás szerint : Inula Helenium L. /örvénygyökér/
16. Mustei vagy mustacei: sütés előtt viz helyett mustot kevertek a liszthez; vö. Cato, Agr. 121; Ath. 14,647,D
17. 1 libra: 1 római font = 327,453 gr
18. Lactantia: tejes lepény

19. 1 sextarius = 0,5572 l

20. 1 hemina = 1/2 sextarius

21. Melca : savanyított tej, kedvelt csemege.