

APICIUS  
De re coquinaria

## **Szakácskönyv a római császárkorból**

Szakácskönyv a római császárkorból

APICII  
DECEM LIBRI  
QVI DICVN TVR DE RE COQVINARIA  
ET  
EXCERPTA A VINIDARIO  
CONSCRIPTA

Ex aedibvs Domvs Editoriae »Encyclopaedia«  
Budapestini MCMXCVI

Marcus Gavius Apicius  
Szakácskönyv a római császárkorból

Enciklopédia Kiadó  
Budapest, 1996

A kötet az alábbi kiadás alapján készült  
Apicius — The Roman Cookery Book  
a critical translation of  
THE ART OF COOKING BY APICIUS  
for use in the study and the kitchen  
by Barbara Flower  
and Elisabeth Rosenbaum

A könyv kiadását a Magyar Könyv Alapítvány és  
a Hotel Aqvincvm támogatta.

Köszönetet mondunk segítségükért a Budapesti Történeti Múzeum Aqvincvmi  
Múzeumának és a Fejér Megyei Múzeumok Igazgatóságának.

Fordítás: Hegedűs Zsuzsa, Orlovsky Géza  
Szerkesztő: Orlovsky Géza  
Kortörténeti ismertető: Póczy Klára  
Javaslatok a római konyha mai használatához: Kurucz Katalin  
A növényneveket azonosította: Stirling János  
Fotók: Komjáthy Péter  
Térkép: Málík Éva  
A könyvet tervezte: Kovács Imre

© Enciklopédia Kiadó  
Első magyarországi kiadás  
Minden jog fenntartva

Felelős kiadó: F. Almási Éva

Enciklopédia Kiadó  
1113 Budapest, Bocskai út 31.

## Tartalom

Bevezető

Az Apicius-féle receptgyűjtemény története

A szakácskönyv eredeti részei és a későbbi toldások

Apiciusról, a mű szerzőjéről

A történelmi korszakról, az Apicius-könyv háttéréről

Az Apicius-mű, mint a római császárkori életmód dokumentációja, forráskiadványa

Liber I. Epimeles

Liber II. Sarcoptes

Liber III. Cepuros

Liber IV. Pandecter

Liber V. Ospreon

Liber VI. Aeropetes

Liber VII. Polyteles

Liber VIII. Tetrapus

Liber IX. Thalassa

Liber X. Halieus

I. könyv: EPIMELES, avagy a gondos szakács (szakácsfortélyok)

II. könyv: SARCOPTES, avagy a húsvagdoló (vagdalt húсок)

III. könyv: CEPUROS, avagy a kertész (a kertész)

IV. könyv: PANDECTER: vegyes receptek

V. könyv: OSPREON: hüvelyesek

VI. könyv: AEROPETES: szárnyasok

VII. könyv: POLYTELES, avagy az ínyenc

VIII. könyv: TETRAPUS: négy lábúak

IX. könyv: THALASSA, avagy a tenger gyümölcsei

X. könyv: HALIEUS, avagy a halász

Tudnivalók az Apicius-szakácskönyv mai használatához, tanácsok, ajánlatok

A római kori főzés néhány sajátosságáról

Bútor, edény, teríték

Étkezési szokások

Éttermek, kocsmák, lacikonyhák

Különlegességek

Ételajánlatok mai használatra. Tanácsok a római ételek elkészítéséhez

# BEVEZETŐ

## Az Apicius-féle receptgyűjtemény története

Az ókorban számos szakácskönyv volt forgalomban, de csak egyetlen egy maradt ránk. Ez a mű latin nyelvű, írójaként Apicius nevét tüntették fel, s két különböző IX. századi kéziratként is fennmaradt az utókorra. A Tours-i bencés- kolostorban, a később világhírűvé vált kéziratgyűjtemény részére éppen a IX. században másolták a legértékesebb ókori szövegeket, antik auctorokat. Az akkori megítélés szerint ide sorolták Apicius szakácskönyvét is. Bár — a kéziratok kivitelének tanúsága szerint — ekkor nem szakácskönyvként használták, hanem szépirodalmi műként lapozták. A 850 körül másolt szöveg tartalomjegyzékét, fejezetcímeit a korabeli egyházi kódexek stílusában, az evangéliumok díszítményeivel látták el a kolostor festő-képirói.

Még egy harmadik kézirat is feltétlenül megemlíthető Apicius művével kapcsolatban. Ez Vinidariustól, egy Itáliában élő, nyugati gót vir illustrissimustól, vagyis főnemestől való, aki a IV. század végén vagy már az V. században, egy kivonatos példányt állított össze az Apicius-könyvből. Ez a klasszikus műveltségű főúr, feltételezhetően, Alarik nyugati gót király kíséretében érkezett Itáliába, udvarához tartozott, itt fedezte fel Apicius könyvét. Az általa írt kivonat még a Tours-i kéziratoknál is korábbi, VIII. századi másolatban őrződött meg.

Az Apicius-kéziratokat mint az ókori remekműveket általában a renaissance fedezte fel újra, e különleges irodalmi alkotásra irányítva az érdeklődést. Megjegyezzük, hogy ekkor sem az eredeti célnak megfelelően kelt életre, eleinte csak a „fizikusok” illetve orvosok foglalkoztak Apiciussal. Mindenekelőtt diétáskönyvként fogták fel, a gyógyászat szempontjából használható receptjeit értékelték a XV. századi kézírásos másolatok bizonyossága szerint. Öt évszázad távlatából ennek az okát abban látjuk, hogy az ókori szöveget kolostorokban másolták, ahol a szerzetesek gyógyító tevékenységet is folytattak. Bizonyára örömmel vették át a hosszú idő óta bevált recepteket.

Az első nyomtatásban megjelent Apicius-kiadás 1498-ból való, Milánóban készült az alábbi megjelöléssel „Mediolani per magistrum Guilernum Signerre Rothomagensem Anno **dñi**. Mccccclxxxviii. die. xx. mensis Ianuarii”.

Ebből a nyomtatott kiadványból két példány is fennmaradt, de eltérő címmel, különböző ajánlással és bevezetővel, egyébként azonos nyomású tartalommal. Az egyik címe „APICIUS DE RE QUOQUINARIA” a másiké „APICIUS CULINARIUS”. Az elsőt Ioannes Mollus-nak, Milánó fejedelmének dedikálta Antonius Motta, hozzáfűzve saját verses köszöntőjét. A második könyv kiadója Ioannes de Legnano, ezt a kiadványt Bartholom~~ae~~us Merula részére írott ajánlólevéllel Blasius Lanciloti látta el és Ludovicus Vopiscus Ioannes Antonius Risciusnak szóló „carmen subitarium”-a teszi érdekessé. Valamennyi szereplő híressé vált humanista ebből az időből.

Az ajánlások számunkra a könyv sikerének a felmérhetősége szempontjából fontosak. Milánó hercege még 1497. november 9-i dátummal öt évre szóló privilégiumot biztosított Ioannes Passiranus de Asula nyomdajelölt részére *hat* klasszikus szöveg kinyomtatására, amelyek kéziratjai a



herceg birtokában voltak. E hat ókori remekmű között az egyik Apicius szakácskönyve! De szerepel köztük pl. Suetoniusnak római császárokról írott életrajzgyűjteménye is.

Megjegyzendő, hogy a szóbanforgó hat ókori auctort hosszú ideig tankönyvként használták a velencei doge gyermekei nevelése során, és valamennyi Velencei-Köztársaság-beli fejedelmi udvarban Ferrarától Cyprusig. Végül így —tankönyvként — jutott Apicius „vissza” Rómába (a Vatikánba), a XV–XVI. század fordulóján.

Apicius első kritikai kiadása Albanus Torinus magyarázataival Baselben jelent meg 1541-ben. Már a következő évben, 1542-ben Zürichben is kinyomtatják Apiciust, itt Gabriel Humelberg fizikus a kommentátor. Mindkét kiadvány nyelvészeti mestermű, s humanista latinra „fordítják” a klasszikus latin szöveget. Utóbbi kiadvány némi módosításokkal 1705-ben Londonban és 1709-ben Amszterdamban is megjelent. Majd az 1866-os és 1874-es heidelbergi kiadásokat jegyzik az Apicius kutatás fontosabb állomásaiként. Majdnem kivétel nélkül fizikusok, doktorok foglalkoznak a témával, ezért a gyógyászatban érdekelt receptekhez, fejezetekhez fűzik megjegyzéseiket (saját koruk, ma már ugyanolyan különösnek tűnő szemléletével, mint amilyenek — más szempontból — az antikvitás természettudományos magyarázatai).

Talán a kelleténél részletesebbre sikerült a könyv sorsának XV–XIX. századi nyomon követése, de csak így érthető, hogy miért volt szükség a XIX. század végétől arra az aprólékos kutatási módszerre, amivel a két évezred folyamán annyiszor rontott és javított szöveget végül rekonstruálták. Másrészt, miért volt szükség arra, hogy a másolók mindenkori érdeklődése szerint elhagyott részletek, kimaradt receptek és újakkal pótoló ételajánlatok halmazából az eredeti Apicius részeket kiválasszák. Ezt a munkát főként a filológusok és kisebb arányban ókortörténészek végezték, az eredményük sok új és izgalmas megállapítás...

## A szakácskönyv eredeti részei és a későbbi toldások

Problémát okozott már a XVIII. század óta a kéziratok latin nyelvezete, és sokáig bizonytalanságban voltak a szakemberek a szerző személyét illetően is. *F. Vollmer* (még a Teubner kiadás elkészültekor, „Studien zu dem römischen Kochbuche des Apicius”. Sitzungsberichte der Bayerischen Akademie d. Wissenschaften. München, 1920, 6. Abh.) részletezően bebizonyította, hogy a szerző csakis az a Marcus Gavius Apicius lehetett, aki Tiberius alatt élt. Számos anekdota forgott közszájon róla a maga idejében, s annyira híressé vált az ételkülönlegességek kreálásával, hogy rövidesen az „ínyencség” fogalmával azonosították. Apicius két szakácskönyvet írt (ezen a néven biztosan csak ő írt szakácskönyveket) a korabeli adatok szerint. Az egyiket általános használatra szánta, de ebben a könyvben adta közzé konyhaművészeti remekeit, saját találmányait. A másik ismertté vált szakácskönyve különleges, speciális szószerző gyűjteménye.

Apicius hírneve halványult az idők folyamán, de még így is hihetetlennek tűnik, hogy személye és néhány receptje feltűnik számos híres ókeresztény és koraközépkori alkotásban, mint pl. a VI. században egy Nagy Teoderiknek szóló levélben, az Afrikában élő Hieronymus, vagyis Szent Jeromosnál, a Hispániában, Sevillában tevékenykedő Isidorus művében, Odo Cluny-i (ma Franciaország) apát intelmeiben.

A megőrzött Apicius kéziratokról elsősorban az írott szöveg stílusa árulta el — a szakembereknek —, hogy a kézirat nagyobbik hányada ugyan eredeti, de különböző részek nem származhatnak Augustus illetve Tiberius császár idejéből, vagyis a Kr. u. I. század elejéről.

*E. Brand*: Untersuchungen zum römischen Kochbuch. (Philologus, Suppl. XIX. Heft III. Leipzig 1927) tanulmányában a filológus, vagyis nyelvész módszerével dolgozott, s bebizonyította, hogy a kései IV. századra, esetleg az V. század elejére keltezendő az a szerző, aki az Apicius-féle receptgyűjteményt az ismert formában összeállította, vagy több forrásból másolta. Ez a másoló arra törekedett, hogy a városi polgárság és a kis- és középbirtokos réteg kezébe adjon hasznos tanácsokat, néhány luxusnak szánt ünnepi ajánlattal. De már ekkor lemaradtak azok a receptek, amelyekhez e zűrzavaros politikai korszakban úgysem lehetett beszerezni a szükséges hozzávalókat.

Ugyanakkor kiegészült a megfogyatkozott mű az általa — és nyilván saját kora tapasztalata szerint — is hasznosnak tartott receptekkel, amelyeket Apuleius II. században írt „Geoponica”-jából, illetve annak ételajánlatokat tartalmazó fejezetéből emelt át. Utóbbiból merített *Palladius* is, a földművelésről írott művében.

Szerepelnek még a toldások között ételajánlatok egy eredetileg görög nyelvű, ugyancsak földművelésről szóló szakkönyvből is. S végül, de nem utolsó sorban, részletek az ugyancsak eredetileg görögül írott és a hatalmas Római Birodalom hellenizált provinciáinak híres orvosgyógyásza, a szíriai Antiochiában és az egyiptomi Alexandriában tanult orvosok diétás-könyveiből. Néhány diétás recept Marcellus orvosi irományából való. Ez a szerző Nero korának volt híres medicusa, s Rómában tevékenykedett. Mint láttuk, e

receptek iránt a kora-középkoron át hosszú ideig nem csökkent a gyógyító szakemberek érdeklődése.

Az utókor számára a mű másik különös érdekességmegítélésünk szerint bizonyára, *Apuleius szerepe az Apicius-műben!* Apuleius, korának — vagyis a II. század közepének — egyik leghíresebb ügyvédje és szónoka. Afrikában élt, s a világirodalomban „Az aranyzamár” című regényével előkelő helyet biztosított magának. Apuleius családja, rokonai és baráti köre nagybirtokosok voltak Észak-Afrikában, a Római Birodalom legtermékenyebb vidékén. Bizonyára ezért foglalkoztatták a földművelés gyakorlati kérdései. *Geoponica /A földművelésről/* című művét csak egy szűkebb szakma kutatói tartják ma számon, bár figyelemreméltó, hogy az utókorra ez a szerzeménye is sokáig nagy hatással volt, részleteiben ezt is sokáig másolták. Így kerültek bele Apicius gyűjteményébe is receptjei, pótlólag néhány évszázad múltán tőle származik az I. könyv (voltaképpen fejezet) nagy része és a III. könyv sok rövid receptje, amelyek használói kifejezetten a vidéken élő, a mezőgazdasággal foglalkozó körre korlátozódtak. Olyan tanácsok, mint pl. hogyan kell feljavítani a rossz fajta mézet értékesítés, eladás előtt (I, xi, 2), vagy pl. hogyan lehet rosszabb minőségű vörös bort fehér borrá „varázsolni” (I, v). Ebbe a kategóriába tartozik sok más tanács, amelyek az ételek tartósításához, a gyümölcsök és vetemények tárolásához, a zöldségfélék konzerválásához nyújtanak kipróbált módszereket (pl. I, vi. stb.). Ilyen problémák távol állnak a „konyhaművészet remekei”-től, amelyről a címe szerint Apicius eredeti könyve szólt. S nem is foglalkozhatott ezekkel a kérdésekkel behatóbban az a városi polgár, akinek a lakása nem volt alkalmas az alapanyagok felhalmozására, primőrök tárolására. S a kor szokása szerint napi szükségletét — jóformán félkész áruként — a piacon szerezte be.

Kimutatták, hogy az eredetileg ugyancsak görög nyelven megjelent másik földművelési könyv a forrása pl. a bor fűszerezésével foglalkozó „ajánlatoknak” (pl. I. i.1–2), a római vermuth (I. 11.), az amulatum (II. ii. 8.) és az apotherinum (II. ii.10.) recepteknek. A felsoroltak olyan stílusban íródtak, amely teljesen elüt Apicius könyvének szövegétől. A tudós elemzés még egy sor receptet kiemel a kéziratból, amelyek csak görögre visszafordítva értelmezhetők eredeti rossz, vagy téves latin fordításuk miatt. Ez a fajta tudatlanság már neveltetése miatt sem írható Apicius számlájára... De ilyen és hasonló „árulkodó” kifejezések utalnak a diétáskönyvből kimásolt részletekre is pl. az „ad ventrem” szokványos szóhasználat.

Sok olyan recept is szerepel a IV–V. század fordulója körüli Apicius-másolatban, amelyeknek már a *neve* elárulja, hogy az eredeti szerző művében nem lehettek benne. Ilyenek a római császárokról vagy hírességekről elnevezett ételek; e nevek tulajdonosai ugyanis szerzőnk halála után — néha évszázadokkal később — éltek illetve uralkodtak (pl. Celsinus, Vitellius, Commodus és mások).

A szövegértelmezést végző nyelvészek és ókortörténészek között egyedül Elisabeth Alföldi-Rosenbaum tudott jól főzni, sőt kiváló háziasszony volt. Ő vette észre, hogy néhány esetben a receptek címe nem felel meg a leírt ételajánlatnak. A szöveg másolói nem értettek a főzéshez. A.-Rosenbaum tanulmánya helyesbítette a tévedéseket, összeillesztette a hiányos szövegeket.

Apicius „konyhaművészetéről” írt könyve nem a főzésben járatlan kezdőknek szól, hanem gyakorlott szakácsoknak. Ez az oka annak, hogy az eredeti recepteknél nincsenek megadva a mennyiségek. Ugyanakkor a később besorolt diétás-receptekhez ezt majdnem mindig hozzátették.

S amint arra már fentebb utaltunk, a jelenleg ismert műből lemaradtak a luxusra utaló ételajánlatok, amelyek eredetileg Apicius hírnevét megalapozták. Nyilvánvaló, hogy abban az időben, amikor a kéziratot másolták, a világkereskedelem útvonalai korlátozódtak, a beszerzések lehetőségei beszűkültek, majd végleg megszűntek. E receptek tehát egy gyakorlati kézikönyv szempontjából feleslegessé váltak.

A tudomány jelenlegi állásának összegzése szerint a máig használatos szakácskönyv 3/5-e származik Apiciustól, s ez még mindig kiváló arány. Ez a Kr. u. I. század elején írott kézirat még az első század vége felé bővült egy a görög nyelvterületen (már a Római Birodalomhoz tartozó provinciaként Görögországban) írt szakácskönyv különféle részleteivel, majd a II. században Apuleius könyvéből kiemelt részletekkel.

A IV–V. század fordulóján a Vinidarius által készült kivonat le hagyott eredeti ételajánlatokat, ugyanakkor hozzátett újakat. Ezt a kéziratot másolták a VIII. században, a ránk maradt példány szerint. A IX. században a teljes kéziratot másolták két ízben is a Tours-i kolostorban. Természetesen mindenkor elvéve, hozzátéve valamit. S csak a könyvnyomtatás idejétől számítható a szöveg stabilizációja. A reneszánsz idején a humanista tudósok karolták fel újra Apiciust, akinek sikeres pályafutása a XVIII–XIX. században sem maradt abba: népszerűsége jelenleg új szakaszát éli.

## Apiciusról, a mű szerzőjéről

Apicius Kr. e. 25 körül született, tehát már Augustus Octavianus császársága alatt élt. A rá vonatkozó egykorú írott adatok mind Tiberius császár idejéből (Kr. u. 14–37.) maradtak fenn, a szerző halálát a 25. évre teszik.

Marcus Gavius Apiciust kortársa az idősebb Plinius „ad omne luxus ingenium natus”-ként jellemezte, vagyis az volt a véleménye, hogy születésétől fogva hajlamos volt mindenfajta luxusra, sőt a luxus mindenfajta kicsapongására. Később a szigorú erkölcsű Plinius még fokozta is ezt a lesújtó véleményét, „nepotum omnium altissimus gurgis”, szerinte az élvezethajhászást a tékozlásig vitte (Plinius: *Naturalis historiae* 10,133.). Többen említik híres ínyencként, s írnak arról, hogy különleges ételeket kreált, amelyek szenzációként hatottak. Halálát is ez a szenvedélye okozta. Apicius ugyanis előkelő és gazdag családból származott, s vagyonát Rómaszerte híres lakomáira tékozolta (Seneca: *de vita beata* 11,4.). Amikor egy napon kiderült, hogy már „csak” 10 millió sestertiusa maradt, úgy találta, hogy életszínvonala fenntartásához ez az összeg már nem elégséges, mérget ivott, így végzett magával.

Seneca Apicius anyjának írott kondoleáló leveléből való részlet kitér a halál körülményeire: (*De consolatione ad Helviam* X, 8–9.)

Libet dicere: „...Scilicet minus beate vivebat dictator noster qui Samnitium legatos audiit cum vilissimum cibum in foco ipse manu sua versaret, illa qua iam saepe hostem percusserat laureamque in Capitolini Iovis gremio reposuerat, quam Apicius nostra memoria vixit, qui, in ea urbe, ex qua aliquando philosophi velut corruptores iuventutis abire iussi sunt, scientiam propinae professus, disciplina sua saeculum infecit! Cuius exitum nosse operae pretium est. Cum sestertium millies in culinam coniecisset, cum tot congiaria principium et ingen Capitolii vectigal singulis comisationibus exorpsisset, aere alieno oppressus, rationes suas tunc primum coactus ins pexit; superfuturum sibi sestertium centies computavit, et, velut in sestertio centies vixisset, veneno vitam finivit.”

Mondhatnók: „Természetesen a Diktátorunk (vagyis Caesar) kevésbé boldog életet élt, amikor a Samnitok követeit hallgatva, maga keverte meg szerény és ízetlen ebédjét a tűzhelyen azzal a kézzel, amellyel számtalan ellenséget szűrt le, és amellyel a babért személyesen helyezte a Capitoliumi Iupiter ölébe, mint ahogyan Apicius élt a mi korunkban, aki abban a városban (az Urbsban), ahonnan egykor — azzal az indokkal, hogy megromtják és élvezetekre tanítják a fiatalságot —, kiűzték és kitiltották a filozófusokat, ő a konyhaművészet tudományát hivatássá avatta, és tanításával egész korunkat megfertőzte!” ...Érdeemes megismernünk halála okát is. Amikor konyhaművészetére pazarolta 100 millió sestertius kivevő vagyonát, amikor a császár annyiféle ajándékát elpocsékolta és a Capitolium mérhetetlen adóit eltékozolta különféle tivornyákra, csupán ekkor, adósságai nyomasztó súlyától fenyegetve kényszerült számadásra; kiszámította, hogy maradna még 10 millió sestertiusa és ekkor, mintha rémséges éhezésben kéne tovább élnie, ha 10 millió sestertiusból kell megélnie, méreggel vetett véget életének.”

A kortárs Senecánál, a család barátjánál hitelesebben senki sem jellemezhetné volna jobban Apiciust. Az idézet ugyanis nemcsak a „tékozló

fiú” gyengeségeire mutat rá, ugyanakkor — mondhatnók, ugyanabban a mondatban — elismeri Apicius műfajt teremtő képességét, abbeli érdemét, hogy tudományá avatta a konyhaművészetet.

A római konyha, vidéken és városban is roppant egyszerű volt még a Kr. e. II. és az I. század folyamán (vagyis Róma területi hódításainak kezdeti szakaszán), a „konyhatörténethez” Cato részletező leírásai és receptjei, Cicero megjegyzései, Horatius versrészletei szolgáltatnak hiteles adatokat. Amikor Apiciusról a kortársaitól származó (id. Plinius és Seneca) kritikai megjegyzéseket olvassuk, érezzük, hogy itt az életmódban és az életszemléletben beállott hirtelen változásról is szó van. Az alábbiakban röviden vázoljuk e jelenség történelmi hátterét, a nagy változások okát.

## A történelmi korszakról, az Apicius-könyv háttéréről

Caesar diktatúrájával (Kr. e. 48–44.), de különösen az Actiumi csatával (Kr. e. 31.) minőségileg új és tartós változás következett be a római állam történetében: a köztársasági államformát véglegesen új államrend váltotta fel, melyet a történetírók — az ókor óta — principatus szóval jelölnek. Iulius Caesar történelmi jelentőségű felismerése az volt, hogy a világhatalommá nőtt birodalmat nem lehet tovább hagyományos keretek között és hagyományos módszerekkel kormányozni. Az egymással versengő és véres harcokat vívó pártcsoportosulások uralma helyett központi vezetésre volt szükség. Mind a hadvezetésben, mind az államvezetésben járatos emberekből bürokratikus apparátust igyekezett megszervezni.

Róma világhatalmának tartós fennmaradásához Octavianus tette meg a következő lépést. Ő úgy látta, hogy a római arisztokrácia ellenállását, minden új intézkedés kritikátlan ellenzését csak úgy lehet a minimumra csökkenteni, ha megmaradnak — látszólag — a senatus és a senatusi tisztségek. Vagyis úgy kell tenni, mintha minden változatlan maradna, az új monarchiát úgy kell megszervezni, mintha a régi államforma működne tovább. Önéletrajzának sorai is ezt hangsúlyozzák: „rem publicam a dominatione functionis oppressam in libertatem vindicavi” „Tizenkilenc éves koromban a magam elhatározásából és a magam költségén hadsereget szerveztem, melynek segítségével a párturalomtól szorongatott államot felszabadítottam... Ez után tekintély dolgában mindenkit felülmúltam, hatalmam viszont semmivel sem volt több, mint hivatalbeli társaimé...” (Monumentum Ancyranum I, 1 és 34, 3. Borzsák I. ford.)

Apicius koráról elvben Tacitus: Annales néven ismert történelmi művének I–II. „könyve”, illetve fejezetei adhatnának leghitelesebb információkat. E mű „Tiberius és kora” címet viseli és a Kr. u.-i 14–19. évekről számol be. Cornelius Tacitus azonban, a maga módján elfogult szerző, családja az Augustus által szétvert felső rétegből származik, Apicius családjához hasonlóan. Művét a Flaviusok alatt, illetve az első század végén írja, s bár megbízhatóan rögzíti az eseményeket, kommentálásukból néha kicseng elfogultsága. Augustus utáni generációként született, Apiciushoz hasonlóan, átélte a Iulius–Claudius-ház, s a Flaviusok kegyetlen korszakát. A monarchia megváltó erejében nem hitt, bár leplezni kényszerült ezt a felfogását.

A Római Birodalom első, Augustus néven ismert császára, amikor halála előtt Kr. u. 14-ben ún. végrendeletét — amiből fentebb idéztünk — közzétette, természetesen nem említette, hogy fél évszázaddal korábban, az Actiumi csata után (Kr. e. 31-ben) úgy teremtett rendet és önmagának tekintélyt, hogy százával végeztette ki a köztársaságpárti arisztokratákat és ezrével a szenátori családok tagjait (köztük pl. Cicerót is!). A rémület még generációnyi ideig kísértett a felső körökben. A vagyonszerzésre ítélt családok fiatal generációja kénytelen elhagyni Rómát és új egzisztenciával próbálkozik Észak-Itáliában és a provinciákban. Az új vállalkozók egy része az Alpokon túl Noricumban és Pannóniában telepszik le, vagy itt, az „új” piacon bonyolítja üzleteit észak-italiai megbízói nevében (amiről a pannóniai feliratok névanyaga tanúskodik). S hogy a szakácskönyv szerzőjének a családját is közéjük sorolhatjuk, azt az APIC[IVS] bélyegű borosamphorák tanúsítják. Észak-Itáliában a Pó-vidéki városokban és a Noricum királyság

kereskedő központjában, a Magdalensbergen (Klagenfurt fölött) találtak ilyen szállítódényeket a legújabb ásatások alkalmával.

Augustus eltaposta az újra meg újra felizzó polgárháború parázsát és biztosította a jóléthez szükséges nyugalmat, hiszen mindenekelőtt tartós béke kellett a hatalmassá nőtt birodalom legtávolabbi részei közötti kapcsolattartáshoz. Békére volt szükség a távkereskedelem fenntartásához, a később legendássá vált távolsági utak kiépítéséhez, a tengeri és folyami hajózáshoz. Róma Augustus idejében — éppen a Kr. sz. körüli években — tartott hódításai felénél (Pannónia ezek sorában a 22. tartománynak számított), s területi kiterjedésének 2/3-át érte el. Egy évszázaddal később, a II. század legelején, Traianus császár alatt jutott a legnagyobb kiterjedéséig: ekkor 44 provincia tartozott a Birodalomhoz. E sok nemzetiségű, sokféle népet összefogó, soknyelvű Imperium nyitott volt minden vonatkozásban. Befogadta a különféle területek isteneit, elfogadta művészetét, eltúrte szokásait, meghonosította növényeit, átvette életmódját, többek között étkezési szokásait is. Ez a toleráns szemlélet adott lehetőséget arra, hogy Irántól Britanniáig, Afrikától a Rajna–Duna vonaláig, legalábbis a városokban, a polgárság nagyjából azonos színvonalon élhetett. Egységes törvénykezés és egységes közigazgatási rendszer támogatta, azonos módon szervezett hadsereg biztosította a külső és belső nyugalmat az „elv”, vagyis a nagyvonalú politikai koncepció gyakorlati megvalósításához.

Mi újat hozott a történészek számára a szóban forgó, régóta ismert folyamat szempontjából Apicius szakácskönyve? Milyen bizonyítékokkal szolgál, ha fenti szemszögből tanulmányozzuk? Miért hiteles dokumentáció a megváltozott életkörülmények szempontjából?

A szöveget olvasva feltűnik, hogy:

- a. Róma új ízekkel ismerkedett a Kr. születése körüli évtizedekben, amelyeket főként Görögországból és a hellenizált keletről vett át.
- b. A receptek hozzávalói az akkor ismert világ legtávolabbi részeiből valók, a távkereskedelem jóvoltából.
- c. Az ételeken kívül új étkezési szokásokat honosítottak meg az Urbsban és Itáliában, amelyeket ugyancsak Görögországból és a hellenizált keletről, illetve Egyiptomból vettek át, de amelyek ugyancsak gyorsan terjedtek tovább a Birodalomban.

Ezekről vall Apicius szövege. S ehhez kapcsolódik mindaz a tanulság, amit a régészeti kutatás eredményei hoztak az egész Birodalom területéről. Egyetlen generáció alatt a felsorolt anyagok, ízek és szokások továbbterjedtek és megtalálhatók Itálián kívül, a legtávolabbi provinciákban is, köztük az I. századtól Pannóniában.



## Az Apicius-mű, mint a római császárkori életmód dokumentációja, forráskiadványa

A szakácskönyv receptjeit olvasva szinte minden ételnél megjegyzést találunk arról, milyen hozzávalókból készülhet el a megfelelő étel. Csak néhány példa:

A római konyha nélkülözhetetlen alapanyagát a *liquament*, a szardellapaszta ízére emlékeztető halszószt nagyipari módszerrel termelték, a leghíresebb halszószt-üzemek Apicius korában Pompejiből és Leptis Magna-ból ismertek. (Utóbbi a mai líbiai Tripoli (Lybia) melletti város volt.)

A rántáshoz és az ételek tartósításához (ami, mint arra még kitérünk a főzésnek egyik fontos szempontja volt) Chioson, vagy Creta szigetén termelt búzalisztet tartották a legalkalmasabbnak, de vannak ételek, amelyekhez kizárólag az Egyiptomból importált búzaőrleményt tartották ajánlatosnak. A fűszerek beszerzési helye — természetesen — a legváltozatosabb. Az ízesítésnél a legfontosabb a *laserpitium*, vagy *silphium* nevű gyökerek a Cyrenaicából valók, némely esetben Perzsia és Örményország azonos termékével is helyettesíthetők!

A főzéshez használt legjobb borokat Hispániából és Numidiából szállították Itáliába, s ugyancsak a Tarraconensis, valamint Észak-Afrika olajterméséből készült a legjobb ízű étel. Így válik érthetővé a Monte Testaccio, vagyis a cserép-hegy keletkezése Róma szívében. A Vatikán szomszédságában emelkedő, máig beépítetlen terjedelmes domb — a császárkori vámhivatal mellett — kizárólag „megsemmisített” amphorák töredékeiből halmozódott fel. A régészeti feltárások ma már azt is megállapították, hogy zömében hispániai, kisebb arányban afrikai amphorák töredékeit halmozták fel, tervszerűen, rétegekben. Tartalmuk egykor a császárkori háztartások igényeit elégítette ki...

A példákat hosszan sorolhatnánk, itt csupán kiragadott példaként a Pannóniába irányuló importot említjük abból az időből, amikor Pannónia már becsatlakozott a Római Birodalom egységébe. Ez a több évtizedet felölelő időszak több fázisból állt, a politikai előcsatározásoktól, a meghódítandó terület helyi lakosságának vezetőivel kötött szerződéses viszonyon, a kereskedők számára biztosított privilégiumokon át a megszálló hadsereg felvonulásáig. Ennek az időszaknak minden lépcsőfoka Augustus és Tiberius idejére esett Pannóniában. Először maga Octavianus volt a hadvezér, majd császárként Tiberiust, az őt utódló császárt küldte először Kr. e. 14-ben hadvezérként, majd Kr. u. 6–14 között a katonai felügyelet ellenőrzésére, illetve a polgári közigazgatás megszervezésére Pannóniába. Augustus saját szavaival „...hogyan békésen szilárdítsa meg, amit háborúval megszerzett...” (*Velleius II*, 123.)

Pannónia hivatalos elfoglalásának dátuma Kr. e. 11., e terület ekkor még Dalmatiával együtt Illyricum néven szerepelt a hivatalos feljegyzésekben. Valójában az előkészítés fázisa már Kr. e. 35-ben elkezdődött, s a határ megszilárdítását és a közigazgatás beindítását hivatalosan Kr. u. 21-re teszik.

Pannónia katonai felvonulásához és polgári berendezkedéséhez az említett fél évszázad alatt Aquileia kikötővárosa volt a bázis az Adria partján (Velece közelében). Tiberius maga sokáig élt itt családjával, fia is itt született

Kr. u. 11-ben. Az aqulieai üzletházak és a beruházó bankok szinte elárasztották ebben az időben az új terület piacait. Vevőkörüket elsősorban a megszálló hadsereg biztosította, a katonaság ugyanis új állomáshelyén, s maguk a kereskedő családok is italikus módon, a megszokott körülmények között kívántak élni az új, esetleg csak átmeneti lakóhelyükön. Kr. u. 14-ben pl. a dél-pannóniai Emonában (ma Ljubljana) a földet kapott légiós veteránok azért lázadtak fel, mert elégedetlenek voltak a környékbeli viszonyokkal, s Tiberiusnak kellett az ügyet rendbe hoznia.

A „megfelelő” körülményekhez az import bor, az import olaj, s ha már az ételeknél tartunk az import osztriga is hozzátartozott. Nem szólva az illatszerekről, a selyemkelmékről, ékszerekről, üvegedényekről, az ún. terra sigillatáról, a római kor porcelánjáról.

Mindezeket a messzeföldről importált, a Birodalom legtávolabbi vidékéről beszerzett áru fajtákat, az osztriga-kagylóját is beleértve, felszínre hozták Pannóniában a régészeti kutatások már az I. század első feléből, illetve egyes vidékeken az I. század közepétől. Mindenekelőtt az Adriai-tengert az Északi-tengerrel összekötő ún. Borostyán-kő útvonal településeiről, pl. Savariából (Szombathely), és Scarbantiából (Sopron), Sallából (Zalalövő), később az É–D-i útról elágazó, a Balatont is érintő átlós út mellől, Gorsiumból (Tác) és Aquincumból (Budapest).

Az osztrigafogyasztásra többször is felhívjuk a figyelmet, mert a „szokást” szimbólumként értelmezzük. Ennyire romlékony és drága ennivaló megfelelően illusztrálja az akkori kereskedelem gyorsaságát és az új telepések igényességét, no meg fizetőképességét. Pannóniához legközelebb az Istriai-félsziget déli részén, Poreč környékén üzemeltek osztrigatenyészetek. A darabos jégben hűtött tartályokban szállított áru még így is 5–6 napos utat tett meg szekéren az Alpok hágóin át. Apicius szakácskönyvében, több receptet is ajánl az élő osztriga tartósításához (I, i2). S az már a kifinomult luxus fokozása, amikor arról ír, hogy milyen fajta halszószoikat használjunk ízesítésül...

Apicius ajánlatai között sok ilyen speciális recept szerepel. Megtudjuk pl., hogy milyen táplálék szükséges állatok hizlalásához, vagy töméséhez, annak érdekében, hogy húruk bizonyos speciális ízt nyerjen. A sertést pl. szárított fügével etették és levágásuk előtt meghatározott ideig *mulsum*mal, vagyis mézes borral itatták. A sertés mája ettől pikáns ízt kapott. Hasonló tanácsokkal szolgál a könyv a tengeri márna, a flamingó, a csiga különleges ízű táplálékokkal való etetéséhez, majd ételként való elkészítéséhez.

Halszószo, borkészítmények, sajt fajták, rántásliszt, dúsnedvű fűszernövények tartoznak a római konyha alapanyagai közé. Az erős, csípős fűszerek és a túl édes borkeverékek kombinációja adta meg a korabeli ételek jellegzetes ízét. A fenti hozzávalók felhasználása kényszerűségből alakult ki, ugyanis több ma is nélkülözhetetlen hozzávalót helyettesítettek: vizet, cukrot, sót.

Az ivóvíz hiánya, sőt a főzéshez alkalmas víz hiánya is nagy gondot okozott a Római Birodalom legtöbb részén. (Mint máig is ugyanezekben az országokban: Angliában a teaivás, Francia- és Olaszországban az enyhe alkohol tartalmú vörösbor fogyasztása — még a gyermekek is ezt viszik az iskolába — árulkodik e megoldatlan problémáról, Kisázsia és Észak-Afrika térségéről nem is szólva.) E hiány pótlására a mustot és a bort hosszantartó főzéssel felére, harmadára, negyedére sűrítették be, a római korban a

koncentráció fokától függően *caroneum*, *defrutum*, *sapa* volt az így nyert folyadék neve, amelyet aztán a kereskedők amphorában szállítottak. A kis- és nagyüzemekben előállított borpreparátumok íze természetesen vidékenként változott, s ezek divatja is módosult az idők folyamán. Ahol ez egészségi szempontból lehetséges volt, főzött, illetve forralt vizet használtak, s ebben az esetben ízesítésként adagolták a *defrutumot*.

A só ritka természeti kincsnek számított a Földközi-tenger vidékén, főzéskor ezért halszósszal pótolták ezt az ízt. A készítményt görög néven *garumnak*, latin néven *liquamennek* nevezték. Ha vízzel, illetve borral felhígították, esetleg kevés ecetet is adtak hozzá vagy mézzel ízesítették, *oenegarum*, illetve *hydrogarum* néven került forgalomba. E halszós elkészítésének többféle módozatát leírták az ókorban, mindegyiknek az a lényege, hogy apró tengeri halak, szardellák tömegeit legalább két hónapig a napon bomlasztották, s a kipréselt és átszűrt folyadékot használták fel a garumhoz, amely így tömény tengeri só ízét adta. A ma szardellapasztához hasonló sűrítmény ezért a római ételeknek a legkisebb mennyiségben is pikáns hal-ízét kölcsönzött. Ez az íz minden római étel jellegzetességéhez tartozott. A garumot házilag is előállították s ennek az eljárásnak is maradtak receptjei, de a gyakorlatban készen vett „püré”-vel főztek. Miután hihetetlenül nagy volt a kereslet, a nagyüzemek szállításai is szaporodtak. Az amphorák vállára festett „reklám” szövegekkel kínálták magukat a gyártó cégek. Egy Pompeji-beli cég edényén pl. ez olvasható: „liquamen/optimum/ /seccatum/Ex officina Umbrici Agathopi.” Vagyis Umbricius Agathopus üzeméből való legjobb halszós sűrítmény.

Pompeji garum üzemei voltak egyébként Apicius korában a leghíresebbek e műfajban. Később Lepcis Magna Afrikában, a mai Líbiában és általában az afrikai gyártmányok, valamint Hispania garum üzemei szerezték meg az egyeduralmat Róma piacain. S itt újra a Róma-városi Monte Testacciot idézzük, amely domb kizárólag hispániai és afrikai amphorák felhalmozott töredékeiből keletkezett. Ma, amikor általános kép alakult ki a római császárkori bérek alakulásáról, egyértelmű, hogy az annyival olcsóbb afrikai munkaerő miatt (a tengeri szállítás költségeit is figyelembe véve) kifizetődőbb volt az afrikai provinciákba telepíteni a nagyüzemeket és a gyárakat. Volubilis római város határában, Mauretania Tingitanisban (a mai Marokkóban) ma is megtekinthetők egy ilyen garum-nagyüzem maradványai. Szicíliában, Palermo közelében az ókori sópároló üzem jelenleg is termel, sőt a garum egy fajtáját is forgalomba hozzák.

A főzéshez szükséges folyadékot szállítás és raktározás céljából tartósították. A sűrített boros készítmények és az ételek ízesítéséhez nélkülözhetetlen sőt helyettesítő sűrített tengeri halszós készítmények mellett még röviden a fűszerekről is említést kell tennünk. Minden ételt egyidejűleg *többféle fűszerrel* is ízesítettek, közülük azonban Apicius szövegében a legfontosabb a *silphium*, más néven *laserpitium*, vagy *laser* használata volt. Ez a híres növény a Cyrenaika specialitása (a mai Líbia déli, tengerparti területeiről van szó), mindenfajta ábrázoláson szerepel, sőt még ezüst pénzek hátlapján is. Oly nagy tételekben szállították Rómába és Görögországba, hogy már a Kr. u.-i I. évszázadban kipusztult, és gyengébb minőségű kisázsiai változataival kellett az ingyenceknek beérniük.

A fűszerek nélkülözhetetlensége természetesen a piaci árukat is felverte. A sok erről szóló korabeli irodalmi adat közül egy jellemző

dokumentumot említünk. Az V. század elején Alarich nyugati gót király Noricum provinciát akarta kikényszeríteni az akkor már elgyengült római kormányzattól népe letelepedési területeként. A gótok fegyvergyártásához lett volna szükség a kiváló minőségű vas-lelőhelyek és üzemben lévő bányák birtoklására. Alarich 407-től három alkalommal lerohant seregével Rómáig, de alkudozásaival nem ért célt, ezért harmadik alkalommal 429-ben elfoglalta Rómát. A fejvesztett, rémült szenátus ekkor teljesítette a nyugati gót király minden követelését, amelyek között például 5.000 libra arany, 30.000 libra ezüst és 15.000 libra *bors* szerepelt jóvátételként.

Megjegyzendő, hogy a növekvő fényűzés, a Rómába és Itáliába hozott nagyértékű árucikkek beszerzése már a császárkor legelején, tehát Apicius korában — rövid időn belül —, igen sok pénzbe került, a kiadások fedezetére nem volt elég érme, vagyis nagy pénzhiány keletkezett. Augustus császár emiatt is teljesen új gazdaságpolitikára kényszerült, pedig a lakomák fényűzését már a Kr. e.-i I. században elvben törvényekkel korlátozták. „Lucius Sulla diktátor törvényjavaslatot terjesztett a nép elé és ebben megszabta, hogy Kalendae, és Nonae alkalmával, továbbá a játékok napjain és bizonyos ünnepnapokon esetenként 300, az összes többi napon pedig legfeljebb 30–30 sestertium szabad és jogos lakomákra költeni.” (*Gellius: Noctes Atticae* 2. 11–24.)

A mindenfajta drága áruk importja mellett, a tolerancia folyamánként az Imperium terjeszkedésével új istenek is bevonultak Rómába, többen a római pantheonban is helyet kaptak (pl. a görög Aesculapius, az egyiptomi Isis, az afrikai Saturnus). A kisázsiai misztériumvallások a II. századtól a legnépszerűbb vallásokká váltak, annak ellenére, hogy lényegük oly távol állt a latin racionális gondolkodástól. Ugyanígy terjedtek el és honosodtak meg lényegüktől idegen közegben a mindennapi életnek olyan jellegzetes szokásai is, mint pl. a napi áldozatbemutatók a templomok előterében a szabadban, a színházi előadások és amphitheatrumi játékok a fedetlen épületekben, vagy a napi fürdőzés szinte kötelezővé vált gyakorlata. Mindezek a szokások a Földközi-tenger vidékén, mediterrán klíma mellett alakultak ki, de változtatás nélkül vették át a lényegesen nedvesebb és hűvösebb éghajlatú Britanniában és a Rajna–Duna-menti provinciákban is. A városi polgárság ugyanis birodalomszerte arra törekedett, hogy „római módon” éljen, s ennek érdekében számára nemcsak idegen, hanem alkalmatlan, kényelmetlen és költséges szokásokat is felvállalt. Ezt a folyamatot a legtalálhatóbban jó fél évszázaddal ezelőtt *Alföldi* András így fogalmazta meg: „A Róma-utánzásban nagy része van az alattvalók vágyainak és önkéntes alkalmazkodásuknak. De erősebb volt ebben a világállam vasakarátának bélyege, amelyet az egységes földfelméréstől, adórendszertől, közszolgáltatási kötelezettségektől, a súlyok és mértékek, a pénzrendszer közösségéig ugyanaz a hadsereg biztosított, egyazon úthálózat kapcsolt össze és egyformán tagolt társadalom viselt magán mindenütt. Mindez az apró köznapi dolgokon is kiütközött: az aquincumi háztulajdonos éppúgy kötelezve volt járdát építeni és karban tartani, a földbirtokos pedig utat építtetni telke mentén vagy birtokán, mint szíriai, spanyolországi, angliai társai.” Az egységes életmódhoz tartozott *ugyanazoknak az ételeknek a fogyasztása* is, amelyek Rómában voltak divatosak, hiszen a hozzávalók beszerzését mind Itáliában, mind a provinciákban a kereskedelem ügyis

biztosítani tudta. Szokássá vált az „italikus” étrend a Birodalom hűvösebb tájain is, bár ott bizonyára több kalóriára volt szüksége télen a lakosságnak, mégis a divatos könnyű kosztot fogyasztották. S hogy ez valójában így volt, bizonyítják a régészeti feltárások során előkerült állatcsontok, kagylók, szerencsés esetben gyümölcs és gabona maradványok. S ugyanilyen biztonsággal árulkodnak, tájékoztatnak a főzéshez szükséges háztartási eszközök, terítékként szolgáló edénykészletek. Ahhoz azonban, hogy mindenhol divatossá vált ételek kerüljenek az asztalra, *szakácskönyvekre* volt szükség. Ezt a feladatot töltötte be Apicius műve. Oly nagy népszerűségének, receptgyűjteménye sikerének ez a titka.

# APICII

## ARTIS MAGIRICAE

### Libri X

#### LIBER I

#### EPIMELES

I. conditum paradoxum. II. conditum melizomum. III. absinthium Romanum. IV. rosatum et violatum. V. oleum Liburnicum sic facies. VI. vinum ex atro candidum facies. VII. de liquamine. VIII. ut carnes sine sale quovis tempore recentes sint. IX. callum porcinum vel bubulum et unguellae coctae ut diu durent. X. ut carnem salsam dulcem facias. XI. pisces fricti ut diu durent. XII. ostrea ut diu durent. XIII. ut uncia laseris toto tempore uti possis. XIV. ut dulcia de melle diu durent. XV. ut mel malum bonum facias. XVI. mel corruptum ut probes. XVII. uvae ut diu serventur. XVIII. ut mala et mala granata diu durent. XIX. ut mala Cydonia diu serventur. XX. ficum recentem mala pruna pira cerasia ut diu serves. XXI. citria ut diu durent. XXII. mora ut diu durent. XXIII. holera ut diu serventur. XXIV. rapae ut diu serventur. XXV. tubera ut diu serventur. XXVI. duracina Persica ut diu serventur. XXVII. sales conditos ad multa. XXVIII. olivas virides servare ut quovis tempore oleum facias. XXIX. cuminatum in ostrea et conchyliis. XXX. laseratum. XXXI. oenogarum in tubera. XXXII. oxyporum. XXXIII. hypotrimma. XXXIV. oxygarum digestibile. XXXV. moretaria.

#### I. Conditum paradoxum

1. Conditi paradoxi compositio: mellis pondo XV in aeneum vas mittuntur, praemissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas. quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si effervere coeperit, vini rore compescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. cum perfrixerit, rursus accenditur. hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. tum <mittis> piperis uncias IV, iam triti masticis scripulos III, folii et croci dragmas singulas, dactylorum ossibus torridis quinque, isdemque dactylis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. his omnibus paratis supermittis vini lenis sextarios XVIII. carbones perfecto aderunt † duo milia. (1)

2. Conditum melizomum viatorium. Conditum melizomum perpetuum, quod subministratur per viam peregrinanti: piper tritum cum melle despumato in cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas. sed suaserit nonnihili vini melizomo mittas, adiciendum propter mellis exitum solutiorem. (2)

#### II. Apsinthium Romanum

Apsinthium Romanum sic facies: conditi Camerini praeceptis utique pro apsinthio cessante: in cuius vicem absenti Pontici purgati terendique unciam,

Thebaicam dabis, masticis, folii, costi scripulos senos, croci scripulos III, vini eiusmodi sextarios XVIII. carbones amaritudo non exigit. (3)

### III. <Rosatum et violatium>

1. Rosatum sic facies: folia rosarum, albo sublato, lino inseris et sutilis facias, et vino quam plurimas infundes, ut septem diebus in vino sint. post septem dies rosam de vino tollis, et alias sutiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant, et rosam eximis. similiter et tertio facies, et rosam eximis, et vinum colas, et, cum ad bibendum voles uti, addito melle rosatum conficies. sane custodito ut rosam a rore siccam et optimam mittas. Similiter, ut supra, et de <viola> violatium facies, et eodem modo melle temperabis. (4)

2. Rosatum sine rosa sic facies: folia citri viridia in sportella palmea in dolium musti mittes antequam ferveat, et post quadraginta dies exime. cum necesse fuerit, mel addes et pro rosato utere.

### IV

Oleum Liburnicum sic facies: in oleo Hispano mittes helenium et cyperi et folia lauri non vetusta, tinsa omnia et cribellata, ad levissimum pulverem redacta, et sales frictos et tritos, et per triduum vel plus permisce diligenter. post haec aliquanto tempore patere requiescere, et Liburnicum omnes putabunt. (5)

### V

Vinum ex atro candidum facies: lomentum ex faba factum vel ovorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas: alia die erit candidum. et cineres vitis albae idem faciunt. (6)

### VI

De liquamine emendando: liquamen si odorem malum fecerit, vas inane inversum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante ventilatum. si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moves, picas, et emendasti. sed et mustum recens idem praestat. (7)

### VII

1. Ut carnes sine sale quovis tempore recentes sint: carnes recentes quales volueris melle tegantur, sed vas pendeat, et, quando volueris, utere. hoc hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit. et in carne cocta itidem facies. (8)

2. Callum porcinum vel bubulum et unguellae coctae ut diu durent: in sinapi ex aceto, sale, melle facta mittis ut tegantur, et, quando volueris, utere: miraberis. (9)

### VIII

Ut carnem salsam dulcem facias: carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas et postea in aqua. (10)

### IX

1. Ut pisces fricti diu durent: eodem momento, quo friguntur et levantur, ab aceto calido perfunduntur. (11)

2. Ostrea ut diu durent: lavas ab aceto, aut ex aceto vasculum picitum lava, et ostrea compone. (12)

#### X

Ut uncia laseris toto tempore utaris: laser in spatiosum doliolum vitreum mittis et nucleos pineos ut puta viginti, cumque utendum fuerit lasere, nucleos conteres, et in cibus miraberis sapes: et tantundem numero nucleorum doliolo referetur. (13)

#### XI

1. Ut dulcia de melle diu durent: accipies quod Graeci dicunt cnecon et facies farinam et admisceas cum melle eo tempore quo dulcia facturus es. (14)

2. Ut mel malum bonum facias: mel malum bonum facies ad vendendum, unam partem mali et duas boni si simul miscueris. (15)

3. Mel corruptum ut probes: in lunium infundes in melle et incende: si incorruptum est, lucet. (16)

#### XII

1. Uvae ut diu serventur: accipies uvas de vite inlaesas, et aquam pluviam ad tertias decoques, et mittis in vas, in quo et uvas mittis. vas picari et gypsari facies, et in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facies, et, quando volueris, uvas virides invenies. et ipsam aquam pro hydromelli aegris dabis. et si in hordeo obruas, inlaesas invenies. (17)

2. Ut mala et mala granata diu durent: in calidam ferventem merge, et statim leva et suspende. (18)

3. Ut mala Cydonia diu serventur: eligis mala sine vitio cum ramulis et foliis, et condas in vas, et suffundes mel et defritum; diu servabis. (19)

4. Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia ut diu serves: omnia cum peciolis diligenter legito et in melle ponito, ne se contingant. (20)

5. Citria ut diu durent: in vas citrum mitte, gypsa, suspende. (21)

6. Mora ut diu durent: ex moris sucum facito, et cum sapa misce, et in vitreo vase cum mora mitte: custodies multo tempore. (22)

7. Holera ut diu serventur: holera electa non satis matura in vas picitum repone. (23)

8. Rapae ut diu serventur: ante accuratas et compositas asperges myrtae bacis cum melle et aceto.

9. Aliter: sinapi tempera melle, aceto, sale, et super compositas rapas infundes. (24)

10. Tubera ut diu serventur: tubera, quae aquae non vexaverint, componis in vas alternis, alternis scobem siccam mittis, cooperis et gypsas, et loco frigido pones. (25)

11. Duracina Persica ut diu durent: eligito optima, et mitte in muriam. postera die exime, et spongiabis diligenter, et collocabis in vas. fundes salem, acetum, satureiam. (26)

#### XIII

Sales conditos ad multa: Sales conditos ad digestionem, ad ventrem movendum. et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibent generari. sunt autem et suavissimi ultra quam speras: sales communes frictos lib. I, sales Ammonicos frictos lib. II, piperis albi uncias III, gingiber unc. II,



ammeos unc. I semis, thymi unc. I semis, apii seminis unc. I semis (si apii semen mittere nolueris, petroselini mittis unc. III), origani unc. III, erucae semen unc. I semis, piperis nigri unc. III, croci unc. I, hysopi Cretici unc. II, folium unc. II, petroselinum unc. II, anethi unc. II. (29)

#### XIV

Olivas virides servare ut quovis tempore oleum facias: olivas de arbore sublatas in illud mittis, et erunt tales quovis tempore quasi mox de arbore demptae. de quibus, si volueris, oleum viride facies. (27)

#### XV

1. Cuminatum in ostrea et conchyliis: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malabathrum, cuminum plusculum, mel, acetum et liquamen.  
2. Aliter: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, acetum, liquamen. (30)

#### XVI

1. Laseratum: laser Cyrenaicum vel Parthicum tepida dissolvit cum aceto <et> liquamine temperatum, vel piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, liquamen.  
2. Aliter: piper, careum, anethum, petroselinum, mentam siccam, silfi, folium, malabathrum, spicam Indicam, costum modicum, mel, acetum, liquamen. (31)

#### XVII

1. Oenogarum in tubera: piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, <vinum> et oleum modice.  
2. Aliter: thymum, satureiam, piper, ligusticum, mel, <vinum>, liquamen et oleum. (32)

#### XVIII

Oxyporum: cumini unc. II, zingiberis unc. I, rutae viridis unc. I, nitri scripulos VI, dactylorum pinguium scripulos XII, piperis unc. I, mellis unc. IX. cuminum aut Aethiopicum aut Syriacum aut Libycum aceto infundes, sicca et sic tundes. postea melle comprehendis. cum necesse fuerit, <ex> oxygaro uteris. (33)

#### XIX

Hypotrimma: piper, ligusticum, mentam aridam, nucleos pineos, uvam passam, caryotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defritum aut caroenum. (34)

#### XX

1. Oxygarum digestibile: piperis semunciam, silis Gallici scripulos III, cardamomi scripulos VI, cumini scripulos VI, folii scripulum I, mentae siccae scripulos VI tunsam cribrataque melle colligis. cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.  
2. Aliter: piperis unc. I, petroselini, carei, ligustici unc. singulas. melle colliguntur. cum opus fuerit, liquamen et acetum addes. (35)

#### XXI

Moretaria: mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen. si opus fuerit, acetum addes. (36)

## LIBER II

### SARCOPTES

I. isicia. II. hydrogarum et apothermum et amulatum. III. vulvulae, botelli. IV. Lucanicae. V. farcimina.

#### I. Isicia

1. Isicia fiunt marina de cammaris et astacis, de lolligine, de sepia, de lucusta. isicium condies pipere, liquamine, cumino, laseris radice. (37)

2. Isicia de lolligine: sublatis crinibus in fulmento tundes, sicuti adsolet. pulpa et in mortario et in liquamine diligenter fricatur, et exinde isicia plassantur. (38)

3. Isicia de scillis vel de cammaris amplis: cammari vel scillae de testa sua eximuntur, et in mortario teruntur cum pipere et liquamine optimo. pulpa isicia plassantur. (39)

4. Omentata ita fiunt: assas iecur porcinum et [eum] enervas. ante tamen teres piper, rutam, liquamen, et sic superinmittis iecur et teres et misces sicut pulpa omentata, et singula involuntur folia lauri, et ad fumum suspenduntur quamdiu voles. cum manducare volueris, tolles de fumo et denuo assas. (40)

5. <Aliter> isicium: adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, teres diligenter, ne assulas habeat. adicies ova quinque et dissolves diligenter, ut unum corpus efficias. liquamine temperas et in patella aenea exinanies, coques. cum coctum fuerit, versas in tabula munda, tessellas concides. adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis. in se commisces, <suffundes liquamen, vinum. mittes> in caccabum, facies ut ferbeat. cum ferbuerit, tractum confringes, obligas, coagitabis, et exinanies in boletari. piper asperges et appones. (41)

6. Isicia ex sphondylis: elixatos sphondylos conteres et nervos eorum eximes, deinde cum eis alicam elixatam <et> ova conteres, <piper, liquamen. isicia ex his facies cum nucleis et> pipere. in omento assabis, oenogaro perfundes, et pro isiciis inferes. (42)

7. Isicia omentata: pulpam concisam teres cum medulla siligine<i> in vino infusi. piper, liquamen, si velis, et bacam myrtae exenteratam simul conteres. pusilla isicia formabis, intus nucleis et pipere positis. involuta omento subassabis cum caroeno. (43)

#### II. Hydrogaratum et apothermum et amulatum

1. Isicia plena: accipies adipēs fasiani recentes, praeduras et facis ex eo tessellas. cum pipere, liquamine, caroeno in isicio includes, ex hydrogaro coques et inferes. (44)

2. Hydrogarata isicia sic facies: teres piper, ligusticum, pyrethrum minimum, suffundes liquamen; temperas aqua cisternina, dum inducet; exinanies in caccabo, et cum isicio ad vaporem ignis pones, et caleat, et sic sorbendum inferes. (45)

3. In isicia de pullo: olei floris lib. I, liquaminis quartarium, piperis semunciam. (46)

4. Aliter de pullo: piperis grana XXXI conteres, mittis liquaminis optimi calicem, caroeni tantundem, aquae XI mittes, et ad vaporem ignis pones. (47)

5. Isicium simplex: ad unum liquaminis acetabulum aquae septem mittes, modicum apii viridis, triti piperis cocleare. isiciola incoques, et sic ad ventrem solvendum dabis. hydrogaro faeces conditi addes. (48)

6. Isicia de pavo primum locum habent ita si fricta fuerint ut callum vincant. Item secundum locum habent de fasianis, item tertium locum habent de cuniculis, item quartum locum habent de pullis, item quintum locum habent de porcello tenero. (49)

7. Isicia amulata ab ahenis sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, modicum silfi, zingiber minimum, mellis modicum; liquamine temperabis, misces; adicies super isicia, facies ut ferveat. cum bene bullierit, amulo obligas spisso, et sorbendum inferes. (50)

8. Amulatum aliter: piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum. cui defritum admisces, quod fit de cotoniis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur. quod si non fuerit, vel Caricarum defritum mittes, quod Romani 'colorem' vocant. ac deinceps amulum infusum adicies vel oryzae sucum et lento igni fervere facias. (51)

9. Amulatum aliter: ossucla de pullis exbromas. deinde mittis in caccabum porros, anethum, salem. cum cocta fuerint, addes piper, apii semen, deinde oryzam infusam teres, addes liquamen et passum vel defritum. omnia misces et cum isiciis inferes. (52)

10. Apothermum sic facies: alicam elixa cum nucleis et amygdalis depellatis et in aqua infusis et lotis ex creta argentaria, ut ad candorem pariter perducantur. cui ammiscebis uvam passam, caroenum vel passum, desuper <piper> confractum asparges et in boletari inferes.

### III. Vulvulae botelli

1. Vulvulae isiciatae sic fiunt: piper tritum et cuminum, capita porrorum brevia duo ad molle purgata, ruta, liquamen. admiscentur pulpae bene tunsae et fricatae denuo, ipso subtrito ita ut commisceri possint, mittas piperis grana et nucleos, et calcabis in materia bene lota. et sic coquuntur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo porrorum et anetho. (54)

2. Botellum sic facies: sex ovi vitellis coctis, nucleis pineis concisis cepam, porrum concisum, ius crudum misces, piper minutum <addes,> et sic intestinum farcies. adicies liquamen et vinum, et sic coques.

### IV. Lucanicae

Lucanicas similiter ut supra scriptum est: [Lucanicarum confectio] teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsae, ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur. cum liquamine admixto, pipere integro et abundanti pinguedine et nucleis adicies in intestinum perquam tenuatim productum, et sic ad fumum suspenditur. (56)

### V. Farcimina

1. Ova et cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, et his intestinum implebis. elixas; postea assas et inferes. (57)

2. Aliter: coctam alicam et tritam cum pulpa concisa et trita una cum pipere et liquamine et nucleis. farcies intestinum et elixabis, deinde cum sale assabis et cum sinapi inferes, vel sic concisum in disco. (58)

3. Aliter: alicam purgas et cum liquamine intestini et albamine porri concisi minutatim simul elixas. elixa tolles, pinguedinem concides et copadia pulpae, in se omnia commisces. teres piper, ligusticum, ova tria, haec omnia in mortario permisces cum nucleis et pipere integro. liquamen suffundes, intestina imple, elixas et subassas, vel elixa tantum: appones. (59)

4. Aliter circellos isiciatos: replis intestinum impensa isicii et circellum facies rotundum; fumas. cum miniaverit, subassas, exornas, oenogaro fasiani perfundes, sed cuminum addes. (60)

## LIBER III

### CEPUROS

I. ut omne holus smaragdinum fiat. II. pulmentarium ad ventrem. III. asparagos. IV. cucurbitas. V. citrium. VI. cucumeres. VII. pepones, melones. VIII. malvas. IX. cymas et cauliculos. X. porros. XI. betas. XII. holisera. XIII. rapas sive napos. XIV. raphanos. XV. holus molle. XVI. herbae rusticae. XVII. urticae. XVIII. intuba et lactucae. XIX. cardui. XX. [funduli sive] sphongili. XXI. caroetae.

#### I. De holeribus

Ut omne holus smaragdinum fiat: omne holus smaragdinum fit, si cum nitro coquatur. (61)

#### II. Pulmentarium ad ventrem

1. Beta Minutas et porros quietos elixabis, in patina compones. teres piper, cuminum, suffundes liquamen, passum, ut quaedam dulcedo sit. facias ut ferveat. cum ferbuerit, inferes. (62)

2. Similiter: polypodium in tepidam mittes. ubi mollierit, rades, et minutum cum pipere et cumino trito in patinam ferventem mittes et uteris.

3. Aliter ad ventrem: facies betaciorum fasces; deterge, ne laves. in corum medium nitrum asparges et alligas singulos fasces. mittes in aquam. cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel caroenum et cuminum et piper asparges et oleum modicum. ubi ferbuerit, polypodium et frusta nucum cum liquamine teres, <in> ferventem patinam fundes, cooperies. statim depones et uteris. (63)

4. [Aliter betacios Varronis. Varro: „betacios, sed nigros, quorum detersas radices et mulsa decoctas cum sale modico et oleo vel sale, aqua et oleo in se coctas iusculum facere et potari, melius etiam si in eo pullus sit decoctus.”] (64)

5. Aliter ad ventrem: apios virides cum suis radicibus lavabis et siccabis ad solem. deinde albamen et capita porrorum simul elixabis in caccabo novo, ita ut aqua ad tertias deferbeat [id est ut ex tribus eminis aquae una remaneat]. postea teres piper, liquamen et aliquantum mellis humore temperabis, et aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, et superfundes porris. cum simul ferbuerit, appones, et, si libitum fuerit, apios adicies. (65)

#### III. Asparagos

Asparagos siccabis, rursus in calidam summittes: callosiores reddes. (66)

#### IV. Cucurbitas

1. Gustum de cucurbitis: cucurbitas coctas expressas in patinam compones. adicies in mortarium piper, cuminum, silfi modice, [id est laseris radicem], rutae modicum, liquamine et aceto temperabis, mittes defritum modicum ut coloretur, ius exinanes in patinam. cum ferbuerint iterum ac tertio, depones et piper minutum asparges. (67)

2. Aliter cucurbitas iure colocasiorum: cucurbitas coques ex aqua in modum colocasiorum. teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamen, temperabis, <mittes> in caccabum, cui adicies <olei guttas> et eas cucurbitas

incisas, expressas in ius mittes ut ferveant. amulo obligas, piper asparges et inferes. (68)

3. <Aliter> cucurbitas more Alexandrino: elixatas cucurbitas exprimis, sale asparges, in patina compones. teres piper, cuminum, coriandri semen, mentam viridem, laseris radicem, suffundes acetum, adicies caryotam, nucleum, teres, melle, aceto, liquamine, defrito et oleo temperabis, et cucurbitas perfundes. cum ferbuerint, piper asparges et inferes. (69)

4. Aliter cucurbitas elixatas: ex liquamine, oleo, mero. (70)

5. Aliter cucurbitas frictas: oenogaro simplici et pipere. (71)

6. Aliter cucurbitas elixatas et frictas: in patina compones, cuminatum superfundes; modico oleo super adiecto. fervere facies et inferes. (72)

7. Aliter cucurbitas frictas tritas: piper, ligusticum, cuminum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. amulo obligabis in patina, et inferes. (73)

8. Aliter cucurbitas cum gallina: duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silfi, condimenta viridia, mentam, apium, coriandrum, puleium, caroenum, mel, vinum, liquamen, oleum et acetum. (74)

#### V. Citrium

Sil montanum, silfi, mentam siccam, acetum, liquamen. (75)

#### VI. Cucumeres

1. Cucumeres rasos: sive ex liquamine, sive ex oenogaro: sine ructu et gravitudine teneriores senties. (76)

2. Aliter cucumeres rasos: elixabis cum cerebellis elixis, cumino et melle modico, <vel> apii semine, liquamine et oleo. ovis obligabis, piper asparges et inferes. (77)

3. Aliter cucumeres: piper, puleium, mel vel passum, liquamen et acetum. interdum et silfi accedit. (78)

#### VII. Pepones et melones

Piper, puleium, mel vel passum, liquamen, acetum: interdum et silfi accedit. (79)

#### VIII. Malvas

Malvas minores <in> oenogaro ex liquamine, oleo, aceto.— Malvas maiores in oenogaro, pipere, liquamine, caroeno vel passo. (80)

#### IX. Cymas et cauliculos

1. Cymas: cuminum, salem, vinum vetus et oleum. si voles, addes piper et ligusticum, mentam, rutam, coriandrum. folia cauliculorum: liquamen, vinum, oleum. (81)

2. Aliter: cauliculos elixatos mediabis, summa foliorum teres cum coriandro, cepa, cumino, pipere, passo vel caroeno et oleo modico. (82)

3. Aliter: cauliculi elixati in patina compositi condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino. piper asparges, porrum. cuminum, coriandrum viride super concides. (83)

4. Aliter: cauliculi conditi ut supra cum elixis porris coquantur. (84)

5. Aliter: cauliculos condies ut supra, admisceas olivas virides et simul ferveant. (85)

6. Aliter: cauliculis conditis ut supra superfundes alicam elixam cum nucleis et uva passa; piper asparges. (86)

#### X. Porros

1. Porros maturos fieri: pugnum salis, aquam et oleum mixtum facies et ibi coques et eximes. cum oleo, liquamine, mero [et] inferes. (87)

2. Aliter porros: opertos foliis cauliculorum [et] in prunis coques, ut supra [et] inferes. (88)

3. Aliter porros: in † baca coctos ut supra inferes. (89)

4. Aliter porros: <si> in aqua elixati erunt, fabae nondum conditae plurimum admisce conditurae, in qua eos manducaturus es. (90)

#### XI. Betas

1. Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam † farinam, et omnia in medullam mittes. ligabis et ita inferes ex liquamine, oleo et aceto. (91)

2. Aliter betas elixas: ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur. (92)

#### XII. Holisera

Holisera in fasciculum redacta <a> manu ex liquamine, oleo et mero bene inferuntur, vel cum piscibus assis. (93)

#### XIII. Rapas sive napos

1. Rapas sive napos: elixatos exprimes, deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, laser parthicum, mel, acetum, liquamen, defritum et oleum modice. fervere facies et inferes. (94)

2. Aliter rapas sive napos: elixas, inferes. oleum super stillabis; si voles, acetum adde. (95)

#### XIV. Rafanos

Rafanos cum piperato, ita ut piper cum liquamine teras.

#### XV. Holus molle

1. Holus molle ex holisatro: coctum ex aqua nitrata expressum concides minutatim, et teres piper, ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca, liquamen, oleum et vinum. (97)

2. Aliter holus molle: apium coques ex aqua nitrata, exprimes et concides minutatim. in mortario teres piper, ligusticum, organum, cepam, vinum, liquamen et oleum. coques in pultario, et sic apium commisces. (98)

3. Aliter holus molle ex foliis lactucarum cum cepis: coques ex aqua nitrata, expressum concides minutatim. in mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum et vinum.

[Aliter] holus molle ne arescat, summa quaeque amputantur, et purgamenta et caules madefactos in aqua apsinthi contegito. (99) (100)

#### XVI. Herbae rusticae

Liquamine, oleo, aceto a manu vel in patina pipere, cumino, bacis lentisci. (101)

#### XVII. Urticae



Urticam feminam, sole in ariete posito, adversus aegritudinem sumes, si voles. (102)

#### XVIII. Intuba et lactucae

1. Intuba ex liquamine, oleo modico, † medere cepa concisa. pro lactucis vero hieme intuba ex embammate vel melle et aceto acri. (103)

2. Lactucas cum oxyporio et aceto et modico liquamine. (104)

3. Ad digestionem et inflationem et ne lactucae laedant: cumini unc. II, zingiberis unc. I., rutae viridis unc. I, dactylorum pinguium scripulos XII, piperis unc. I, mellis unc. IX; cuminum aut Aethiopicum aut Syriacum aut Libycum. tundes cuminum et postea infundes in aceto. cum siccaverit, postea melle omnia comprehendes. cum necesse fuerit, dimidium cocleare cum aceto et liquamine modico misces aut post cenam dimidium cocleare accipies. (105)

#### XIX. Cardui

1. Carduos: liquamine, oleo et ovis concisis.

2. Aliter carduos: rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia teres. addes piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum.

3. Aliter carduos elixos: piper, cuminum, liquamen et oleum. (106)

#### XX. Sphondyli [vel fundili]

1. Sphondyli fricti ex oenogaro simplici.

2. Aliter: Sphondyli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso et pipere integro. (107)

3. Aliter: Sphondylos elixos perfundes amulato infra scripto: apii semen, rutam, mel, piper teres, passum, liquamen et oleum modice. amulo obligas, piper asperges et inferes. (108)

4. Aliter sphondylos: teres cuminum, rutam, liquamen, caroenum modice, oleum, coriandrum viride et porrum. et sphondylos inferes pro salso. (109)

5. Aliter: sphondylos elixatos praedurabis, mittes in caccabum oleum, liquamen, piper. passo colorabis et obligas. (110)

6. Aliter: sphondylos oleo, liquamine complebis, vel oleo et sale assabis. piper asperges et inferes. (111)

7. [Aliter: sphondylos elixatos conteres et nervos eorum eximes. deinde cum eis alicam elixatam et ova conteres, liquamen, piper. isicia ex his facies cum nucleis et pipere. in omento assabis, oenogaro continges et pro isiciis inferes]. (112)

#### XXI. Caroetae seu pastinacae

1. Caroetae frictae oenogaro inferuntur.

2. Aliter caroetas: sale, oleo puro et aceto.

3. Aliter: caroetas elixatas concisas in cuminato oleo modico coques et inferes. cuminatum colliculorum facies. (113)

## LIBER IV

### PANDECTER

I. sala cattabia. II. patinae piscium holerum pomorum. III. minuta de piscibus vel esiciis. IV. tisana vel succum. V. gustum.

#### I. Sala cattabia (?)

1. Sala cattabia: piper, mentam, apium, puleium aridum, caseum, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, ovorum vitella, aquam recentem. panem ex posca maceratum exprimes, caseum bubulum, cucumeres in caccabulo compones, interpositis nucleis. mittes concisi capparum minuti ... iocusculis gallinarum. ius perfundes, super frigidam collocabis et sic appones. (116)

2. Aliter sala cattabia Apiciana: adicies in mortario apii semen, puleium aridum, mentam aridam, zingiber, coriandrum viride, uvam passam enucleatam, mel, acetum, oleum et vinum conteres. adicies in caccabulo panis Picentini frusta, interpones pulpas pulli, glandulas haedinas, caseum Vestinum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minute concisas. ius supra perfundes. insuper nivem sub ora asparges et inferes.

3. Aliter sala cattabia: panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabis. adicies in mortarium piper, mel, mentam, alium, coriandrum viride, caseum bubulum sale conditum, aquam, oleum. insuper nivem, et inferes. (118)

#### II. Patinae piscium holerum pomorum

1. Patina cotidiana: cerebella elixata teres cum pipere. cuminum, laser cum liquamine, caroeno, lacte et ovis. ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques. (121)

2. Aliter patina versatilis: nucleos, nuces fractas; torres eas et teres cum melle, pipere, liquamine, lacte et ovis. olei modicum. (122)

3. Aliter patina: thyrsus lactucae teres cum pipere, liquamine, caroeno, aqua, oleo. coques, ovis obligabis; piper asparges et inferes. (123)

4. Aliter patina fusilis: accipies holisatra, purgas, lavas, coques, refrigerabis, restringes. accipies cerebella IV, enervabis, coques. adicies in mortario piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. postea adicies cerebella, fricabis iterum. adicies holisatra et simul conteres. postea franges ova VIII, adicias cyathum liquaminis, vini cyathum, passi cyathum, contrita simul temperabis. patinam perunges, impones in thermospodio. postea cum coctum fuerit, piper asparges et inferes. (124)

5. Aliter patina de asparagis frigida: accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua suffundes, perfricabis, per colum colabis. Et mittes <in caccabum> ficedulas curatas. teres in mortario piperis scripulos VI, adicies liquamen, fricabis, <postea adicies> vini cyathum unum, passi cyathum unum, mittes in caccabum olei uncias III. illic ferveant. perunges patinam, in ea ova VI cum oenogaro misces, cum succo asparagi impones cineri calido, mittes impensam supra scriptam. tunc ficedulas compones. coques, piper asparges et inferes. (125)

6. Aliter patina de asparagis: adicies in mortario asparagorum praecisuras, quae proiciuntur, teres, suffundes vinum, colas. teres piper, ligusticum, coriandrum viride, satureiam, cepam, vinum, liquamen et oleum. succum

transferes in patellam perunctam, et, si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget. piper minutum asperges <et inferes>. (126)

7. Patinam ex rusticis, sive tamnis sive sinapi viridi sive cucumere sive cauliculis: item facies: si volueris, substernes pulpas piscium vel pullorum. (127)

8. [Aliter] Patina de sabuco calida et frigida: accipies semen de sabuco, purgabis, ex aqua decoques, paulum exsiccabis, patinam perunges et in patinam compones ad surcellum. adicies piperis scripulos VI, suffundes liquamen, <fricabis>, postea adicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum, passi cyathum, teres, tandem in patinam mittes olei unc. IV, pones in thermospodio et facies ut ferveat. cum ferverit, franges postea ova VI, agitabis et patinam sic obligabis. cum obligaveris, piper asperges et inferes. (128)

9. Patinam de rosis: accipies rosas et exfoliabis: album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis. postea mittes liquaminis cyathum unum semis, et sucum per colum colabis. accipies cerebella IV, enervabis et teres piperis scripulos VIII. suffundes ex suco, fricabis. postea ova VIII frangis, <mittis> vini cyathum unum semis et passi cyathum unum, olei modicum. postea patinam perunges et eam impones cineri calido, et sic impensam supra scriptam mittes. cum cocta fuerit in thermospodio, piperis pulverem super asperges et inferes. (129)

10. Patina de cucurbitis: cucurbitas elixas et frictas in patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. fervere facias et inferes. (130)

11. Patina de apua: apuam lavas, ex oleo maceras, in Cumana compones, adicies oleum, liquamen, vinum. alligas fasciculos rutae et origani, et subinde fasciculos apa † baltidiabis. cum cocta fuerit, proicies fasciculos. et piper asperges et inferes. (131)

12. Patina de apua sine apua: pulpas piscis assi vel elixi minutatim facies ita abundanter, ut patinam qualem voles implere possis. teres piper et modicum rutae, suffundes liquamen quod satis erit, sic et ova cruda confrica et olei modicum, et commisces in patina cum pulpis ut unum corpus fiat. desuper leniter compones urticas marinas, ut non cum ovis misceantur. impones ad vaporem, ut cum ovis ire non possint, et, cum siccaverint, super aspergis piper tritum et inferes. ad mensam nemo agnoscet quid manducet. (132)

13. Patinam ex lacte: nucleos infundes et siccas. echinos recentes inpreparatos habebis: accipies patinam, et in eam compones singula infra scripta: mediana malvarum et betarum et porros maturos, apios, holus molle et viridia elixa, pullum carptum ex iure coctum, cerebella elixa, Lucanicas, ova dura per medium incisa. mittes longaones porcinos ex iure Terentino farsos, coctos, concisos, iecinera pullorum, pulpas piscis aselli fricti, urticas marinas, pulpas ostreorum, caseos recentes. alternis compones, nucleos et piper integrum asperges. ius tale perfundes: piper, ligusticum, apii semen, silfi. coques, at ubi cocta fuerit, lacte colas, cui cruda ova commisces, ut unum corpus fiat, et super illa omnia perfundes. cum cocta fuerit, <addes> echinos recentiores, piper asperges et inferes. (133)

14. Patinam Apicianam sic facies: frusta suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficedulas vel pectora turdorum cocta et quaecumque optima fuerint; haec omnia concides diligenter praeter ficedulas. ova vero cruda cum oleo dissolvis. teres piper, ligusticum, suffundes liquamen, vinum, passum, et in

caccabum mittis ut calefiat, et amulo obligas. antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes, et sic bulliat. at, ubi coctum fuerit, levabis cum iure suo et in patellam alternis de trulla refundes cum piperis granis integris et nucleis pineis, ita ut per singula coria substernas diploidem, in laganum similiter; quotquot lagana posueris, tot trullas impensae desuper adicies. unum vero laganum fistula percuties et super impones. piper asparges. ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabis, et sic in caccabum mittes cum impensa. patellam aeneam qualem debes habere infra ostenditur. (134)

15. Patina cotidiana: accipies frusta suminis cocti, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas. haec omnia concides diligenter. accipias patellam aeneam, ova confringes in caccabum et dissolves. adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modice, reexinanes in caccabum, facies ut ferbeat. cum ferbuerit [et] obligas. pulpas, quas subcultrasti, in ius mittis. substerne diploides ... patinam aeneam, et trullam plenam pulpa, et disparges oleum, <et> laganum pones similiter. quotquot lagana posueris, tot trullas impensae adicies. unum laganum fistula percuties, a superficie insuper[ficiem] pones. piper asparges et inferes. (135)

16. Patina versatilis vice dulcis: nucleos pineos, nuces fractas et purgatas, attorrebis eas, teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, modico mero et oleo, versas in discum. (136)

17. Patellam tyrotaricham ex quocumque salso volueris: coques ex oleo, exossabis. et cerebella cocta, pulpas piscium, iocuscula pullorum, ova dura, caseum mollem exaldatum, haec omnia calefacies in patella. teres piper, ligusticum, origanum, rutae bacam, vinum, mulsum, oleum. <in> patella ad lentum ignem <pones> ut coquatur. ovis crudis obligabis, adornabis, cuminum minutum asparges et inferes. (137)

18. Patellam siccam: isicia de thursione: enervabis, concides minutatim. teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutae bacam, mentam siccam, ipsum thursionem. isicia deformabis. <adicies> vinum, liquamen, oleum. coques. coctum in patellam collocabis. ius in ea facies: piper, ligusticum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, oleum. <in> patellam pone sut coquatur. ovis obligabis, piper asparges et inferes. (138)

19. Patellam ex holisatro: elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam. teres piper, ligusticum, coriandrum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum. transferes in patellam, coques, amulo obligas. thymum et piper minutum asparges. et de quacumque herba, si volueris, facies ut supra.

20. Patina de apua fricta: apuam lavas, ova confringes et cum apua commisces. adicies liquamen, vinum, oleum, facies ut ferbeat, et cum ferbuerit, mittes apuam. cum duxerit, subtiliter versas. facies ut coloret, oenogarum simplex perfundes. piper asparges et inferes. (140.)

21. Patina ex lagitis et cerebellis: friges ova dura, cerebella elixas et enervas, gigeria pullorum coques. haec omnia divides praeter piscem, compones in patina praemixta salsum coctum in medio pones. teres piper, ligusticum, suffundes <passum>, ut dulce sit. piperatum mittes in patinam, facies ut ferbeat. cum ferbuerit, ramo rutae agitabis et amulo obligabis. (141)

22. Patina mullorum loco salsi: mullos rades, in patina munda compones, adicies <olei quod satis est et salsum interpones. facies> ut ferbeat. cum ferbuerit, mulsum mittes aut passum. piper asparges et inferes. (142)

23. Patina piscium loco salsi: pisces qualeslibet curatos friges, in patinam compones, adicies olei quod satis est et salsum interpones. facies ut ferveat. cum ferbuerit, mittes mulsam et ius agitabis. (143)

24. Patina piscium: pisces qualeslibet rades et curatos mittes. cepas siccas Ascalonias vel alterius generis concides in patinam et pisces super compones. adicies liquamen, oleum. cum coctum fuerit, salsum coctum in medio pones. addendum acetum. asparges et coronam bubulam. (144)

25. Patellam Lucretianam: cepas pallachanas purgas (viridia earum proicies), in patinam concides. liquaminis modicum, oleum et aquam. dum coquitur, salsum crudum in medium ponis. at ubi cum salso prope cocta fuerit, mellis cocleare asparges, aceti et defriti pusillum. gustas. si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum. et coronam bubulam aspergis, et bulliat. (145)

26. Patinam de lagitis: lagitas rades, lavas, ova confringis et cum lagitis commisces. adicies liquamen, vinum, oleum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, oenogarum simplex perfundis. piper asparges et inferes. (146)

27. Patina zomoteganon: a crudo quoslibet pisces [lavas] in patina compones. adicies oleum, liquamen, vinum, [coctum] fasciculum porri, coriandri. dum coquitur, teres piper, ligustici, origani, fasciculum <coctum>. [de suo sibi] fricabis, suffundes ius de suo sibi, ova cruda dissolves, temperas. exinanes in patinam, facies ut obligetur. cum tenuerit, piper asparges et inferes. (147)

28. Patina solearum: soleas battues et curatas compones in patina. adicies oleum, liquamen, vinum. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes ius, ova cruda et unum corpus facies. super soleas refundes, lento igni coques. cum duxerit, piper asparges et inferes. (148)

29. Patina de piscibus: piperis unciam, caroeni heminam, conditi heminam, olei unc. II. (149)

30. Patina de pisciculis: uvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen, oleum. transferes in patellam. cum cocta fuerit, adicies in ipsam pisciculos coctos. amulo obligas et inferes. (150)

31. Patina de piscibus dentice, aurata et mugile: accipies pisces, curatos subassabis, postea eos in pulpas carpes. deinde ostrea curabis. adicies in mortarium piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. postea adicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum unum, mittes in caccabum et olei unc. III et ostrea. oenogarum facies fervere. cum ferbuerit, patinam perunges et in <eam> pulpam supra scriptam mittes et [in] condituram de ostreis. facies ut ferveat. cum ferbuerit, franges ova XI, infundes super ostrea. cum strinxerint, piper asparges et inferes. (151)

32. Patina de pisce lupo: teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei guttas. (152)

33. Patina de sorbis calida et frigida: accipies sorba, purgas, in mortario fricabis, per colum colabis. cerebella enervabis IV cocta, mittes in mortario piperis scripulos VIII, suffundes liquamen, fricabis. adicies sorba, in se contemperabis, franges ova VIII, adicies cyathum liquaminis unum. patinam mundam perunges et in thermospodio pones, et sic eam impensam mittes, ac subtus supra thermospodium habeat. cum cocta fuerit, piper minutum asparges et inferes. (166)

34. Patina de Persicis: Persica duriora purgabis, frustatim concides, elixas, in patina compones, olei modicum superstillabis et cum cuminato inferes. (167)

35. Patina de piris: pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. ovis missis patinam facies, piper super asparges et inferes. (168)

36. Patina urticarum calida et frigida: urticam accipies, lavas, colas per colum, exsiccabis in tabula, eam concides. teres piperis scripulos X, suffundes liquamen, fricabis. postea adicies liquaminis cyathos II, olei uncias VI. caccabus ferveat. cum ferbuerit, coctum tolles ut refrigescat. postea patinam mundam perunges, franges ova VIII et agitabis. perfundes, subtus supra cinerem calidam habeat. <cum> cocta <fuerit>, piper minutum asparges et inferes. (169)

37. Patina de Cydoneis: mala Cydonia cum porris, melle, liquamine, oleo, defrito coques et inferes, vel elixata ex melle. (170)

### III. Minutal de piscibus vel isiciis

1. Minutal marinum: <pones> pisces in caccabum, adicies liquamen, oleum, vinum, cocturam. porros capitatos, coriandrum minutatim concides, isiciola de pisce minuta facies et pulpas piscis cocti concerpis, urticas marinas bene lotas mittes. haec omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis, liquamen suffundes, ius de suo sibi, exinanes in caccabum. cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas. piper asparges et inferes. (171)

2. Minutal Terentinum: concides in caccabum albamen de porris minutatim, adicies oleum, liquamen, cocturam, isiciola valde minuta, et sic temperas ut tenerum sit. isicium Terentinum facies: inter isicia confectionem invenies. ius tale facies: piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. mittes <in> caccabum. cum ferbuerit, tractam confringes, obligas. piper asparges et inferes. (172)

3. Minutal Apicianum: oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentam, pisciculos, isiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas. haec omnia in se coquantur. teres piper, ligusticum, coriandrum viride vel semen, suffundis liquamen, adicies mellis modicum et ius de suo sibi, vino et melle temperabis facies ut ferveat. cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas. piper asparges et inferes. (173)

4. Minutal Matianum: adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, isicia minuta. spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi Matiana purgata intrinsecus, concisa tessellatim mittes. dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viride vel semen, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de sui sibi, aceto modico temperabis. facies ut ferveat. cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas. piper asparges et inferes. (174)

5. Minutal dulce ex citriis: adicies in caccabo oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, concides coriandrum minutatim, spatulam porcinam coctam et isiciola minuta. dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum <viride> vel semen, rutam viridem, laseris radicem, suffundis acetum, defritum, ius de suo sibi, aceto temperabis. facies ut ferveat. cum ferbuerit, citrium purgatum intro foras, tessellatim concisum et elixatum in caccabum mittes. tractam confringes et ex ea obligas. piper asparges et inferes. (175)

6. Minutal ex praecoquis: adicies in caccabum oleum, liquamen, vinum, concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tessellatim concides. his omnibus coctis teres piper, cuminum, mentam siccam.

anethum, suffundis mel, liquamen, passum, acetum modice, ius de suo sibi, temperabis. praecoqua enucleata mittis. facies ut ferveant, donec percoquantur. tractam confringes, ex ea obligas. piper asparges et inferes. (176)

7. A. Minutal ex iecinibus et pulmonibus leporis: invenies inter lepores quemadmodum facies.

7. B. <Aliter minutal dulce>: adicies <in> caccabum liquamen, vinum, oleum, cocturam, porrum et coriandrum concisum, isicia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam, et in eundem caccabum inmittes. dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, ius de suo sibi, vino et passo temperabis. facies ut ferveat. cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas. piper asparges et inferes. (177)

8. Minutal ex rosis: eodem iure supra scripto, sed passum plus adicies. (178)

#### IV. Tisanam vel sucum

1. Tisanam sic facies: tisanam lavando fricas, quam ante diem infundes. impones supra ignem [calidum]. cum bullierit, mittes olei satis et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloefium, ut ibi coquantur propter sucum. mittes coriandrum viride et salem simul tritum et facies ut ferveat. cum bene ferbuerit, tolles fasciculum et transferes in alterum caccabum tisanam sic, ne fundum tangat propter combusturam. lias <bene> et colas in caccabulo super acronem coloefium ut bene tegatur. teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum et sil frictum. suffundis <mel>, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum super coloefium acronem. facies ut ferveat super ignem lentum. (179)

2. Tisanam barricam: infundis cicer, lenticulam, pisam. defricas tisanam et cum leguminibus elixas. ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, feniculum, betam, malvam, cauliculum mollem. haec viridia minutatim concisa in caccabum mittis. cauliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. postquam triveris, liquamine temperabis, et super legumina refundis et agitas. cauliculorum minutas super concidis. (180)

#### V. Gustum

1. Gustum versatile: albas betas minutas, porros requietos, apios, bulbos, cocleas elixas, gigeria pullorum <et> ascellas, isicia coques ex iure. perungis patinam et folia malvarum substernis et praemixta holera componis sic ut laxa<mentum habent>, permisces bulbos † inversos, Damascena, cocleas, isicia, Lucanicas breves concidis, liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat. cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum, fricabis, suffundis et facies ut bulliat patina. ova complura confringis et ius mortarii reliquum commoves, commisces, patinam obligabis. dum ducit, oenogarum ad eam sic facies: teres piper, ligusticum, fricabis, suffundis liquamen et vinum, passo temperabis vel vino dulci. temperabis in caccabulo, mittis olei modicum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. patinam versas in lancem, folia malvarum ante tollis, oenogaro perfundis, insuper piper aspargis et inferes. (181)

2. Gustum de holeribus. condies bulbos liquamine, oleo et vino. cum cocti fuerint, iecinera porcelli et gallinarum et uncellas et ascellas divisas <adicies>. haec omnia cum bulbis ferveant. 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. (182)

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 efficias; liquamine temperabis. et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imples, de tessella sua recludis, surclas et coctas eximis et frigis. oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis vinum et liquamen, passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas, et cucurbitas frictas oenogaro perfundis et piper aspargis et inferes. (183)

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 patinam super praecoqua, olei modicum mittis et lento igni ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. piper aspargis et inferes. (184)



## LIBER V

### OSPREON

I. pultes. II. lenticula. III. pisa. IV. concicla. V. tisana et alica. VI. fabaciae virides et Baianae. VII. faenum Graecum. VIII. faseoli et cicer.

#### I. Pultes

1. Pultes lulianae sic coquantur: 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. (186)

2. Pultes cum iure oenococti: pultes oenococti iure condies, copadia, similam sive alicam coctam hoc iure condies, et cum copadiis porcinis apponis oenococti iure conditis. (187)

3. A. 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 agninam mittis. (188)

3. B. ex melle et musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis. (189)

4. Pultes: alicam purgatam infundis, coques. cum ferbuerit, oleum mittis. cum spissaverit, adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad isicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittes. teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et meri modicum, et mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. ubi satis ferbuerit, cum iure misces. ex hoc paulatim alicam condies, et lias ut quasi sucus videatur. (185)

#### II. Lenticula

1. Lenticula ex sfondylis [sive fondilis]: accipies caccabum mundum, <mittes, coques>. adicies in mortarium piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, puleium, fricabis, suffundis acetum, adicies mel, liquamen et defritum, aceto temperabis, reexinanes in caccabo. sfondylos elixatos teres et mittis ut ferueant. cum bene ferbuerint, obligas. adicies in boletari oleum viride. (190)

2. Lenticulam de castaneis: accipies caccabum novum, et castaneas purgatas diligenter mittis. adicies aquam et nitrum modice, facies ut coquatur. cum coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, mentam, rutam, laseris radicem, puleium, fricabis. suffundis acetum, <adicies> mel, liquamen, aceto temperabis, et super castaneas coctas refundis. adicies oleum, facies ut ferueat. cum bene ferbuerit, tudiclabis [ut in mortario teres]. gustas: si quid deest, addes. cum in boletar miseris, addes oleum viride. (191)

3. Aliter lenticulam: coquis. cum despumaverit, porrum et coriandrum viride supermittis. <teres> coriandri semen, puleium, laseris radicem, semen mentae et rutae, suffundis acetum, adicies mel, liquamine, aceto, defrito temperabis, adicies oleum, agitabis. si quid opus fuerit, mittis. amulo obligas, insuper oleum viride mittis, piper aspargis et inferes. (192)

### III. Pisa

1. Pisam coques. cum despumaverit, porrum, coriandrum et cuminum supra mittis. teres piper, ligusticum, [careum hoc est caravita] careum, anethum, ocimum viride, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. cum ferbuerit, agitabis. si quid defuerit, mittis et inferes. (193)

2. Pisam farsilem: coques. cui oleum mittis. <accipies> abdomen, et mittis in caccabum liquamen et porrum capitatum, coriandrum viride. imponis ut coquatur. isicia minuta facies quadrata, et coques simul turdos vel aucellas vel de pullo concisa et cerebella prope cocta cum iuscello coques. Lucanicas assas, petasonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum heminam frigis. teres piper, ligusticum, organum, zingiber, 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. (194)

3. Pisam Indicam: pisam 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. adicies 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 pisam mittis. piper asparges <et inferes>. (195)

4. <Aliter:> pisam coques, agitabis et mittis in frigidam. cum refrigeraverit, denuo agitabis. concidis cepam minutatim et albamentum ovi, oleo et sale condies. aceti modicum adicies. in boletari vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viride mittis et inferes. (196)

5. Pisam Vitellianam sive fabam: pisam coques, lias. teres piper, ligusticum, zingiber, et super condimenta mittis vitella ovorum, quae dura coxeris, mellis unc. 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. mel mittis et inferes. (197)

6. Aliter pisam sive fabam: ubi despumaverit, teres mel, liquamen, caroenum, cuminum, rutam, apii semen, oleum et vinum. tudiclabis. cum pipere trito et cum isiciis inferes. (198)

7. Aliter pisam sive fabam: despumatam subtrito lasere Parthico, liquamine et caroeno condies. oleum modice superfundis et inferes. (199)

8. Pisam adulteram versatilem: coques pisam. cerebella vel aucellas vel turdos exossatos a pectore, Lucanicas, iecinera, gigeria pullorum in caccabum mittis, liquamen, oleum. fasciculos porri capitati, coriandrum viride concidis, et cum cerebellis coques. teres piper, ligusticum et liquamen. (200)

9. Pisam sive fabam Vitellianam: pisam sive fabam coques. cum despumaverit, mittis porrum, coriandrum et flores malvarum. dum coquitur, teres piper, ligusticum, organum, feniculi semen, suffundis liquamen et

vinum, <mittis> in caccabum, adicies oleum. cum ferbuerit, agitas. oleum viride insuper mittis et inferes. (201)

#### IV. Conchicla

1. <Conchiclam> cum faba: coques. teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viride, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, mittis in caccabum, adicies oleum. lento igni ferveat et inferes. (202)

2. Conchiclam Apicianam: accipies Cumanam mundam, ubi coques pisam, cui mittis Lucanicas concisas, isiciola porcina, pulpas, petasonem. teres piper, ligusticum, organum, anethum, cepam siccam, coriandrum viride, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. mittis in Cumanam, cui adicies oleum, pungis ubique, ut combibat oleum. igni lento coques ita ut ferveat et inferes. (203)

3. Conchiclam de pisa simplici: pisam coques. cum despumaverit, fasciculum porri et coriandri mittis. dum coquitur teres piper, ligusticum, organum, fasciculum, de suo sibi fricabis, suffundis <liquamen, vino et> liquamine temperabis, mittis <in Cumanam>. super adicies oleum, et lento igni ferveat, et inferes. (204)

4. Conchicla Commodiana: pisam coques. cum despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis. mittis in caccabum ut combibat. deinde ova quattuor solves, in sextarium pisae mittis, agitas, mittis in Cumanam, ad ignem ponis, ut ducat, et inferes. (205)

5. Aliter conchiclam sic facies: concidis pullum minutatim, liquamine, oleo et vino ferveat. concidis cepam, coriandrum minutum, cerebella enervata, mittes in eundem pullum. cum coctus fuerit, levas et exossas. concides minutatim cepam et coriandrum, colas ibi pisam coctam non conditam. accipies conchiclam pro modo. componis varie. deinde teres piper, cuminum, suffundis ius de suo sibi. item in mortario ova duo dissolves, temperas. ius de suo sibi suffundis pisae integre elixae, vel nucleis adornabis, et lento igni fervere facies et inferes. (206)

6. Aliter conchiclatum pullum vel porcellus: exossas pullum a pectore, femora eius iungis in porrectum, surculo alligas, et impensam [conchicla farsilis] paras. et farcies alternis pisam lotam, cerebella, Lucanicas et cetera. teres <piper>, ligusticum, organum et zingiber, liquamen suffundis, passo et vino temperabis. facies ut ferveat, et, cum ferbuerit, mittis modice. et impensam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis et in operculo deponis et in furnum mittis, ut coquantur paulatim, et inferes. (207)

#### V. Tisanam et alicam

1. Alicam vel sucum tisanae sic facies: tisanam vel alicam lavando fricas, quam ate diem infundis. imponis supra ignem. cum bullierit, mittis olei satis et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloeffium, ut ibi coquantur propter sucum. mittis coriandrum viride et salem simul tritum et facies ut ferveat. cum bene ferbuerit, tollis fasciculum et transferes in alterum caccabum tisanam, sic ne fundum tangat propter combusturam. lias bene et colas in caccabo super acronem coloeffium ut bene tegatur. teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum <et> sil frictum. suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum super coloeffium acronem. facies ut ferveat super ignem lentum. (208)

2. Aliter tisanam: infundis cicer, lenticulam, pisam, defricas tisanam et cum leguminibus elixas. ubi bene bullierit, olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, feniculum, <betam, malvam cauliculum> mollem. haec viridia minutatim concisa in caccabum mittis. cauliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. postquam triveris, liquamine temperas et super legumina refundis. agitas. cauliculorum minutas super concidis. (209)

#### VI. Fabaciae virides et Baianae

1. Fabaciae virides ex liquamine, oleo, coriandro viridi, cumino et porro conciso coctae inferuntur.

2. Aliter fabaciae: frictae ex liquamine inferuntur.

3. Aliter fabaciae: ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta, cumino et aceto inferuntur.

4. Baianas: elixas, minutatim concidis. ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, caroeno vel passo modico inferes. (210)

#### VII. Faenum graecum

Faenum graecum ex liquamine, oleo et vino. (211)

#### VIII. Faseoli et cicer

1. Faseoli virides et cicer ex sale, cumino, oleo et mero modico inferuntur.

2. Aliter faseolus sive cicer: frictos ex oenogaro et pipere. gustabis. et elixati, sumpto semine; cum ovis in patella, feniculo viridi, pipere, liquamine et caroeno modico pro salso inferuntur. vel simpliciter, ut solet.

## LIBER VI

### AEROPETES

I. In struthione. II. In grue vel anate perdice turture palumbo columbo et diversis avibus. III. In turdis. IV. In ficedulis. V. In pavo. VI. In fasiano. VI. In ansere. VIII. In pullo.

#### I. In struthione

1. In struthione elixo: piper, mentam, cuminum assum, apii semen, dactylos vel caryotas, mel, acetum, passum, liquamen et oleum modice, et in caccabo facies ut bulliat. amulo obligas, et sic partes struthionis in lance perfundis, et desuper piper aspargis. si autem in condituram coquere volueris, alicam addis.

2. Aliter <in> struthione elixo: piper, ligusticum, thymum aut satureiam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum. (212)

#### II. In grue vel anate perdice turture palumbo columbo et diversis avibus

1. Gruem vel anatem lavas et ornas et includis in olla. adicies aquam, salem, anethum, dimidia coctura decoques, dum obduretur, levas et iterum in caccabum mittis cum oleo et liquamine, cum fasciculo origani et coriandri. prope cocturam defritum modice mittis, ut coloret. teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, caroenum, mel, suffundis ius de suo sibi, aceto temperas. in caccabo rexinanies ut calefiat, amulo obligabis. imponis in lance et ius perfundis. (213)

2. In grue <vel> in anate vel in pullo: piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna [vel] Damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum et coques.

gruem cum coquis, caput eius aqua quam non contingat, sed sit foris ab aqua. cum cocta fuerit, de sabano calido involves gruem et caput eius trahe: cum nervis sequetur, ut pulpae vel ossa remaneant; cum nervis enim manducare non potes. (214) (215)

3. Gruem vel anatem ex rapis: lavas, ornas et in olla elixabis cum aqua, sale et anetho dimidia coctura. rapas coque, ut exbromari possint. levabis de olla, et iterum lavabis, et in caccabum mittis anatem cum oleo et liquamine et fasciculo porri et coriandri. rapam lotam et minutatim concisam desuper mittis, facies ut coquatur. modica coctura mittis defritum ut coloret. ius tale parabis: piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, suffundis acetum et ius de suo sibi, rexinanies super anatem ut ferbeat. cum ferbuerit, amulo obligabis, et super rapas adicies. piper aspargis et adponis. (216)

4. Aliter in gruem vel anatem elixam: piper, ligusticum, cuminum, coriandrum siccum, mentam, organum, nucleos, caryotam, liquamen, oleum, mel, sinape et vinum. (217)

5. Aliter gruem vel anatem assam: eas de hoc iure perfundis: teres piper, ligusticum, organum, liquamen, mel, aceti modicum et olei. ferbeat bene. Mittis amulum et supra ius rotulas cucurbitae elixae vel colocasiae ut bulliant. si sunt, et ungelas coques et iecinera pullorum. in boletari piper minutum aspargis et inferes. (218)

6. Aliter in grue vel anate elixa: piper, ligusticum, apii semen, erucam vel coriandrum, mentam, caryotam, mel, acetum, liquamen, defritum et sinape. idem facies et si in caccabo assas. (219)

### III. In perdice et attagena et in turture elixis

1. piper, ligusticum, apii semen, mentam, myrtae bacas vel uvam passam, mel, vinum, acetum, liquamen et oleum. uteris frigido. (220)

2. perdicem cum pluma sua elixabis et madefactam depilabis. [perdices coctura]. occisa perdix potest ex iure coqui, ne indurescat; si † dierum fuerit, elixa coqui debet. (221)

3. In perdice et attagena et in turture: piper, ligusticum, mentam, rutae semen, liquamen, merum et oleum. calefacies. (222)

### IV. In palumbis columbis [avibus in altile et in fenicoptero]

1. In assis: piper, ligusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, mentam, ovi vitellum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum et vinum. (223)

2. Aliter <in> elixis: piper, careum, apii semen, petroselinum, condimenta moretaria, caryotam, mel, acetum, vinum, oleum et sinape. (224)

3. Aliter: piper, ligusticum, petroselinum, apii semen, rutam, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape et oleum modice. (225)

4. Aliter: piper, ligusticum, laser vivum, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, et mittis super columbum vel palumbum. pipere aspersum inferes. (226)

### V.

1. Ius in diversis avibus: piper, cuminum frictum, ligusticum, mentam, uvam passam enucleatam aut Damascena, mel modice. vino myrteo temperabis, aceto, liquamine et oleo. calefacies et agitabis apio et satureia. (227)

2. Aliter ius in avibus: piper, petroselinum, ligusticum, mentam siccam, cneci flos, vino suffundis, adicies Ponticam vel amygdala tosta, mel modicum <cum> vino et aceto, liquamine temperabis. oleum in pultarium super ius mittis, calefacies, ius agitabis apio viridi et nepeta. incaraxas et perfundis. (228)

3. Ius candidum in avem elixam: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, Ponticam vel amygdala tosta vel nuces depellatas, mel modicum, liquamen, acetum et oleum. (229)

4. Ius viride in avibus: piper, careum, spicam Indicam, cuminum, folium, condimenta viridia omne genus, dactylum, mel, acetum, vinum modice, liquamen et oleum. (230)

5. Ius candidum in ansere elixo: piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum. (231)

6. Ad aves hircosas omni genere: piper, ligusticum, thymum, mentam aridam, calvam, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum, sinape. avem sapidiorum et altiorum facies et ei pinguedinem servabis, si eam farina oleo subacta contextam in furnum miseris. (232)

7. Aliter avem: in ventrem eius fractas olivas novas mittis et consutam sic elixabis. deinde coctas olivas eximes. (233)

### VI

1. In phoenicoptero. phoenicopteron eliberas, lavas, ornas, includis in caccabum, adicies aquam, salem, anethum et aceti modicum. dimidia coctura alligas fasciculum porri et coriandri, et coquatur. prope cocturam defritum mittis, coloras. adicies in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, fricabis, suffundis acetum, adicies caryotam, ius de suo sibi perfundis. reexinanes in eundem caccabum, amulo obligas, ius perfundis et inferes. idem facies et in psittaco. (234)
2. Aliter: assas avem, teres piper, ligusticum, apii semen, sesamum frictum, petroselinum, mentam, cepam siccam, caryotam; melle, vino, liquamine, aceto, oleo et defrito temperabis. (235)

## VII

Aves omnes ne liquescant: cum plumis elixare omnibus melius erit. prius tamen exenterantur per guttur vel a navi † as sublata. (236)

## VIII. <In anserem>

Anserem elixum calidum ex iure frigido Apiciano: teres piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, refundis liquamen et oleum modice, temperas. anserem elixum ferventem sabano mundo exsiccabis, ius perfundis et inferes. (237)

## IX. <In pullo>

1. A. In pullo elixio ius crudum: adicies in mortarium anethi semen, mentam siccam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam, refundis liquamen, sinapis modicum et oleo <et> defrito temperas et sic mittis. (238)
- B. <Aliter> pullum: anethatum mellis modico <et> liquamine temperabis. levas pullum coctum et sabano mundo siccas, caraxas et ius scissuris infundis, ut combibat, et cum combiberit, assabis et suo sibi iure pinnis tangis. pipere aspersum inferes. (239)
2. Pullum Parthicum: pullum aperies a navi et in quadrato ornas. teres piper, ligusticum, carei modicum; suffunde liquamen; vino temperas. componis in Cumana pullum et condituram super pullum facies. laser [et] vivum in tepida dissolvit, et in pullum mittis simul, et coques. pipere aspersum inferes. (240)
3. Pullum oxyzomum: olei acetabulum maius, <laseris> satis modice, liquaminis acetabulum minus, aceti acetabulum perquam minus, piperis scripulos sex, petroselini scripulum, porri fasciculum. (241)
4. Pullum Numidicum: pullum curas, elixas, levas, lasere ac pipere <aspergis> et assas. teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos, suffundis acetum, mel, liquamen et oleum, temperabis. cum ferbuerit, amulo obligas, pullum perfundis, piper aspergis et inferes. (242)
5. Pullum laseratum: pullum aperies a navi, lavabis, ornabis et <in> Cumana ponis. teres piper, ligusticum, laser vivum, suffundis liquamen, vino et liquamine temperabis, et mittis pullo. coctus si fuerit, pipere aspersum inferes. (243)
6. Pullum paroptum: laseris modicum, piperis scripulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modice. (244)
7. Pullum elixum ex iure suo: teres piper, cuminum, thymi modicum, feniculi semen, mentam, rutam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam

et teres; melle, aceto, liquamine et oleo temperabis <et in> pullum refrigeratum et siccatum mittis; quem perfusum inferes. (245)

8. Pullum elixum cum cucurbitis elixis: iure supra scripto, addito sinapi, perfundis et inferes. (246)

9. A. Pullum elixum cum colocasiis elixis: supra scripto iure perfundis et inferes.

B. <idem> facis et in elixum cum olivis columbadibus. (247)

10. ... non valde, ita ut laxamentum habeat, ne dissiliat dum coquitur in olla, submissis in sportella. cum bullierit, frequenter levas et ponis ne dissilat. (248)

11. Pullus Varianus: pullum coques iure hoc: liquamine, oleo, vino, <cui mittis> fasciculum porri, coriandri, satureiae. cum coctus fuerit, teres piper, nucleos, <liquaminis> cyathos duos et ius de suo sibi suffundis et fasciculos proicies. lacte temperas, et reexinanes mortarium supra pullum, ut ferveat. obligas eundem albamentis ovorum tritis, ponis in lance et iure supra scripto perfundis. hoc ius candidum appellatur. (249)

12. Pullum Frontonianum: pullum praedura, condies liquamine oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satureiae et coriandri viridis, et coques. ubi coctus fuerit, levabis eum, in lance defrito perunges, piper aspargis et inferes. (250)

13. Pullus tractogalatus: pullum coques liquamine, oleo, vino, cui mittis fasciculum coriandri, cepam. deinde, cum coctus fuerit, levabis eum de iure suo et mittis in caccabum novum lac et salem modicum, mel et aquae minimum. [id est tertiam partem.] ponis ad ignem lentum ut tepescat, tractum confringis et mittis paulatim, assidue agitas, ne uratur. pullum illic mittis integrum vel carptum, versabis in lancem, perfundis ius tale: piper, ligusticum, organum, suffundis mel et defritum modicum, et ius de suo sibi, temperas. in caccabulo facies ut bulliat. cum bullierit, amulo obligas et inferes. (251)

14. Pullus farsilis: pullum sicuti liquaminatum a cervice expedies. teres piper, ligusticum, zingiber, pulpam caesam, alicam elixam, teres cerebellum ex iure coctum, ova confringis et commisces, ut unum corpus efficias. liquamine temperas et oleum modice mittis, piper integrum, nucleos abundanter. fac impensam et imples pullum vel porcellum, ita ut laxamentum habeat. similiter in capo facies. ossibus eiectis coques. (253)

15. Pullus leucozomus: accipies pullum et ornas ut supra. aperies illum a pectore. accipiat aquam et oleum Hispanum abundans. agitatur ut ex se ambulet et humorem consumat. postea, cum coctus fuerit, quodcumque porro remanserit inde levas. piper aspargis et inferes. (254)



## LIBER VII

### POLYTELES

I. Vulvae steriles, callum, libelli, coticalae et ungellae. II. sumen. III. ficatum. IV. ofellae. V. assaturae. VI. in elixam et in copadiis. VII. ventricula. VIII. lumbuli et renes. IX. perna. X. iocinera sive pulmones. XI. dulcia domestica et melce. XII. bulbi. XIII. fungi farnei vel boleti. XIV. tubera. XV. in colocasia. XVI. cocleas. XVII. ova.

I. Vulvae steriles, callum, libelli, coticalae et ungellae

1. Vulvae steriles: lasere Cyrenaico vel Parthico, aceto et liquamine temperato appones. (258)
2. In vulva [et] sterili: piper, apii semen, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum et liquamen.
3. Vulvae [et] steriles: pipere, liquamine, cum lasere Parthico apponis.
4. Vulvae steriles: pipere, liquamine et condito modico apponis.
5. Callum, libelli, coticalae, ungellae: cum pipere, liquamine, lasere apponis. (259)
6. Vulvam ut tostam facias, in cantabro involve et postea in muriam mitte et sic coque. (260)

II. Sumen

1. Sumen elixas, de cannis surclas, sale aspargis et in furnum mittis vel in craticulam. subassas. teres piper, ligusticum, liquamen, mero et passo <temperabis>, amulo obligas et sumen perfundis. (261)
2. Sumen plenum: teritur piper, careum, echinus salsus. consuitur et sic coquitur. manducatur cum allece <et> sinapi. (262)

III. Ficatum

1. In ficato oenogarum: piper, thymum, ligusticum, liquamen, vinum modice, oleum. (263)
2. Aliter: ficatum praecidis ad cannam, infundis in liquamine, piper, ligusticum, bacas lauri duas. involves in omento et in craticula assas et inferes. (264)

IV. Ofellae

1. Ofellas Ostienses. [in ofillam] designas ofellas in cute, ita ut cutis sic remaneat. teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, silfium, bacam lauri unam, suffundis liquamen, fricas, in angularem refundis simul cum ofellis. ubi requieverint in condimentis biduo vel triduo, promis, surclas decussatim, et in furnum mittis. cum coxeris, ofellas, quas designaveras, separabis et teres piper, ligusticum, suffundis liquamen et passum modicum, ut dulce fiat. cum ferbuerit, ius amulo obligas. ofellas satias et inferes. (265)
2. Ofellas Apicianas: ofellas exossas, in rotundum complicas, surclas, ad furnum admoves. postea praeduras, levas et, <ut> humorem exspuant, in craticula igni lento exsiccabis, ita ne urantur. teres piper, ligusticum, cyperi, cuminum; liquamine et passo temperabis. cum hoc iure ofellas in caccabum mittis. cum coctae fuerint, levas et siccas, sine iure, pipere asperso, et inferes. si pingues fuerint, cum surclas, tollis cutem. potes et de abdomine huiusmodi ofellas facere. (266)

3. Ofellae aprugineo more: ex oleo <et> liquamine condiuntur, et mittitur eis condimentum, cum coctae fuerint. et super adicitur his, cum in foco sunt, conditura, et denuo bulliunt. piper tritum, condimentum, mel, liquamen, amulum, cum iam bulliunt. et sine liquamine et oleo elixantur, coquantur et sic pipere perfunduntur. <mittis> ius supra scriptum, et sic bulliunt. (267)
4. Aliter ofellae: recte friguntur ut paene assae reddantur. liquaminis summi cyathum, aquae cyathum, aceti cyathum, olei cyathum. simul mixtis et immissis in patellam fictilem, frigus et inferes. (268)
5. Aliter ofellas: in sartagine abundantanti oenogaro. piper asparges et inferes. (269)
6. Aliter ofellas: ofellae prius sale et cumino <aspersae> infusae in aquam recte friguntur. (270)

#### V. Assaturae

1. Assaturam simplicem: assam a furno salis plurimo conspersam cum melle inferes. (271)
2. Aliter assaturas: petroselini scripulos VI, asareos scripulos VI, zingiberis scripulos VI, lauri bacas V, condimenti <satis>, laseris radices scripulos VI, origani scripulos VI, cyperis scripulos VI, costi modice, pyrethri scripulos III, apii seminis scripulos VI, piperis scripulos XII, liquaminis et olei quod sufficit. (272)
3. Aliter assaturas: myrtae siccae bacam exenteratam cum cumino, pipere, melle, liquamine, defrito et oleo teres, et fervefactum amulas. carnem elixam sale subassatam perfundis, piper aspargis et inferes. (273)
4. Aliter assaturas: piperis scripulos VI, ligustici scripulos VI, petroselini scripulos VI, apii seminis scripulos VI, anethi scripulos VI, laseris radices scripulos VI, asareos scripulos VI, pyrethri modice, cyperis scripulos VI, carei scripulos VI, cumini scripulos VI, zingiberis scripulos VI, liquaminis heminam, olei acetabulum. (274)
5. Assaturas in collari: elixatur et infunditur in fretali piper, condimentum, mel, liquamen, et attorretur in clibano quousque coquatur. elixum vero collare, si voles, sine conditura assas, et siccum calidum perfundis. (275)

#### VI. In elixam et copadia

1. Ius in elixam omnem: piper, ligusticum, organum, rutam, silfium, cepam siccam, vinum, caroenum, mel, acetum, olei modicum. persiccatam et sabano expressam elixam perfundis. (276)
2. Ius in elixam: piper, petroselinum, liquamen, acetum, caryotam, cepulam, olei modicum. perfundis calido iure. (277)
3. Ius in elixam: teres piper, rutam aridam, feniculi semen, cepam, caryotam, liquamen et oleum.
4. Ius candidum in elixam: piper, liquamen, vinum, rutam, cepam, nucleos, conditum, modicum de bucellis maceratis unde stringat, oleum. cum coxerit, ius perfundis. (278)
5. Aliter ius candidum in elixam: piper, careum, ligusticum, thymum, organum, cepulam, dactylum, mel, acetum, liquamen, oleum. (279)
6. In copadiis ius album: piper, cuminum, ligusticum, rutae semen, Damascena. infundis vinum, oenomeli et aceto temperabis. <agitabis> thymo et organo. (280)

7. Aliter ius candidum in copadiis: piper, thymum, cuminum, apii semen, feniculum, mentam, bacam myrtae, uvam passam. mulso temperas. agitabis ramo satureiae. (281)

8. Ius in copadiis: piper, ligusticum, careum, mentam, nardostachyum, folium, ovi vitellum, mel, mulsam, acetum, liquamen et oleum. agitabis satureia et porro, amulabis. (282)

9. Ius album in copadiis: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nuces infusas et purgatas, mel, acetum, liquamen et oleum. (283)

10. Ius in copadiis: piper, apii semen, careum, satureiam, cnechi flos, cepulam, amygdala tosta, caryotam, liquamen, oleum, sinapis modicum. defrito coloras. (284)

11. Ius in copadiis: piper, ligusticum, petroselinum, cepulam, amygdala tosta, dactylum, mel, acetum, liquamen, defritum, oleum. (285)

12. Ius in copadiis: ova dura concidis, piper, cuminum, petroselinum, porrum coctum, myrtae bacas, plusculum mel, acetum, liquamen, oleum. (286)

13. <Ius> in elixam anethatum crudum: piper, anethi semen, mentam siccam, laseris radicem, suffundis acetum, adicies caryotam, mel, liquamen, sinapis modicum, defrito <et> oleo temperabis. et hoc in collari porcino. (287)

14. Ius in elixam allecatum: piper, ligusticum, careum, apii semen, thymum, cepulam, dactylum, allecem colatum; melle et vino temperas; apium viridem concisum super aspargis, oleum mittis et inferes. (288)

#### VII. Ventricula

1. Ventrem porcinum bene exinanes, aceto et sale, postea aqua lavas, et sic hac impensa imple: pulpam porcinae tunsam tritam, ita ut enervata commisceas cerebella tria et ova cruda, cui nucleos infundis et piper integrum mittis et hoc iure temperas. teres piper, ligusticum, silfium, anesum, zingiber, rutae modicum, liquamen optimum et olei modicum. reple aqualiculum sic ut laxamentum habeat, ne dissiliat in coctura. surclas ambas et in ollam bullientem summittis. levas et pungis acu, ne crepet. cum ad dimidias coctus fuerit, levas et ad fumum suspendis ut coloretur. et denuo eum perelixabis, ut coqui possit, deinde liquamine, mero, oleo modico <temperabis>, et cultello aperies et cum liquamine et ligustico apponis. (290)

2. Ventrem ut tostum facias, in cantabro involve, postea in muriam mittis et sic coque. (291)

#### VIII. Lumbi et renes

Lumbuli assi ita fiunt: aperiuntur in duas partes ita ut expansi sint, et asperguntur eis piper tritum, nuclei et coriandrum concisum, minutatim factum et semen feniculi tritum. deinde lumbuli recluduntur [assi] et consuuntur et involvuntur omento et sic praedurantur in oleo et liquamine, inde assantur in clibano vel craticula. (292)

#### IX. Perna

1. Pernam, ubi eam cum Caricis plurimis elixaveris et tribus lauri foliis, detracta cute tessellatim incidis et melle complebis. deinde farinam oleo subactam contexes et ei corium reddis. et, cum farina cocta fuerit, eximas furno et ut est inferes. (293)

2. Pernae cocturam: ex aqua cum Caricis cocta simpliciter, ut solet, inlata cum buccellis, caroeno vel condito. melius, si cum musteis. (294)

#### X. Petasonem ex musteis

Petasonem elixas cum bilibri hordei et Caricis XXV. cum elixatus fuerit, decarnas et arvillam illius candenti vatillo uris et melle contingis. quod melius, missum in furnum, melle oblinas. cum coloraverit, mittis in caccabum passum, piper, fasciculum rutae, merum, temperas. cum fuerit temperatum, dimidium in petasonem perfundis et alia parte piperati buccellas musteorum fractas perfundis. cum sorbuerint, quod mustei recusaverint, petasoni refundis. (295)

#### XI

Laridi coctura: Tectum aqua cum multo anetho coques, oleum modicum destillabis et modicum salis. (296)

#### XII. Iecinora sive pulmones

1. Iecinera haedina vel agnina sic coques: aquam mulsam facies, et ova <et> partem lactis admisceas eis ut incisa iecinera sorbeant. coques ex oenogaro, pipere asperso, et inferes. (297)

2. Aliter [iecinera] in pulmonibus: ex lacte lavas pulmones et colas quod capere possunt, et confringis ova duo cruda, salis grana pauca, mellis ligulam, et simul commisceas et impleas pulmones. elixas et concidis. teres piper, suffundis liquamen, passum, merum. pulmones confringis et hoc oenogaro perfundis. (298)

#### XIII. Dulcia domestica et melcae

1. Dulcia domestica: palmulas vel dactylos excepto semine, nuce vel nucleis vel pipere trito infercies. sale foris contingis, frigis in melle cocto, et inferes. (300)

2. Aliter dulcia: musteos Afros optimos rades et in lacte infundis. cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice. eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant. piper aspergis et inferes. (301)

3. Aliter dulcia: siligineos rasos frangis, et buccellas maiores facies. in lacte infundis, frigis ex [in] oleo, mel superfundis et inferes. (302)

4. <Aliter> dulcia: piperato mittis mel, merum, passum, rutam. eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam. concisas nuces Abellanas tostas adicies, et inferes. (303)

5. Aliter dulcia: piper, nucleos, mel, rutam et passum teres, cum lacte et tracta coques. coagulum coque cum modicis ovis. perfusum melle, aspersum <pipere> inferes. (304)

6. Aliter dulcia: accipies similam, coques [et] in aqua calida, ita ut durissimam pulvem facias, deinde in patellam expandis. cum refrixerit, concidis quasi <ad> dulcia et frigis in oleo optimo. levas, perfundis mel, piper aspergis et inferes. melius feceris, si lac pro aqua miseris. (305)

7. Tyropatinam: accipies lac, quod adversus patinam aestimabis, temperabis lac cum melle quasi ad lactantia, ova quinque ad sextarium mittis, si ad heminam, ova tria. in lacte dissolvis ita ut unum corpus facias, in Cumana colas et igni lento coques. cum duxerit ad se, piper aspergis et inferes. (306)

8. Ova spongia ex lacte: ova quattuor, lactis heminam, olei unciam in se dissolvis, ita ut unum corpus facias. in patellam subtilem adicies olei

modicum, facies ut bulliat, et adicies impensam quam parasti. una parte cum fuerit coctum, in disco vertes, melle perfundis, piper aspargis et inferes. (307)  
9. Melcas cum pipere et liquamine, vel sale, oleo et coriandro. (308)

#### XIV. Bulbos

1. Bulbos oleo, liquamine, aceto inferes, modico cumino asperso.
2. Aliter: bulbos tundes atque ex aqua coques, deinde oleo frigis. ius sic facies: thymum, puleium, piper, origanum, mel, acetum modice et, si placet, et modice liquamen. piper aspargis et inferes. (309)
3. Aliter: bulbos elixas in pultarium pressos, mittis thymum, origanum, mel, acetum, defritum, caryotam, liquamen et oleum modice. piper aspargis et inferes. [Varro: „si quid de bulbis, dixi: ‘in aqua, qui Veneris ostium quaerunt,’ deinde ut legitimis nuptiis in cena ponuntur, sed et cum nucleis pineis aut cum erucae suco et pipere”]. (310) (311)
4. Aliter. bulbos frictos: oenogaro inferes. (312)

#### XV. Fungi farnei vel boleti

1. Fungi farnei: elixi, calidi, exsiccati in garo piperato accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras. (313)
2. In fungis farneis: piper, caroenum, acetum et oleum. (314)
3. Aliter fungi farnei: elixi ex sale, oleo, mero, coriandro conciso inferuntur. (315)
4. Boletos fungos: caroenum, fasciculum coriandri viridis. ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes. (316)
5. Boletos aliter: calyculos eorum liquamine vel sale aspersos inferunt. (317)
6. Boletos aliter: thyrsos eorum concisos in patellam novam perfundis, addito pipere, ligustico, modico melle. liquamine temperabis. oleum modice. (318)

#### XVI. Tubera

1. Tubera radis, elixas, sale aspergis, et surculo infiges. subassas, et mittes in caccabum oleum, liquamen, caroenum, vinum, piper, et mel. cum ferbuerit, amulo obligas. tubera exornas et inferes. (319)
2. Aliter tubera: elixas et, asperso sale, in surculis adfigis et subassas. et mittes in caccabum liquamen, oleum viride, caroenum, vinum modice et piper confractum et mellis modicum, et ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas, et tubera compunges, ut combibant illud. exornas. cum bene sorbuerint, inferes. si volueris, eadem tubera omento porcino involves et assabis et sic inferes. (320)
3. Aliter <in> tubera oenogarum: piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum modice. calefacies. (321)
4. Aliter tubera: piper, mentam, rutam, mel, oleum, vinum modicum. calefacies et inferes. (322)
5. Aliter tubera: elixa cum porro, deinde sale, pipere, coriandro conciso, mero, oleo modico inferes. (323)
6. Aliter tubera: piper, cuminum, silfi, mentam, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, salem vel liquamen et oleum modice. (324)

#### XVII. In colocasio

In colocasio: piper, cuminum, rutam, mel, liquamen, olei modicum. cum ferbuerit, amulo obligas. (325)

### XVIII. Cocleas

1. Cocleas lacte pastas: accipies cocleas, spongizabis, membranam tolles, ut possint prodire. adicies in vas lac et salem uno die, ceteris diebus [in] lac per se, et omni hora mundabis stercus. cum pastae fuerint, ut non possint se retrahere, ex oleo friges. mittes oenogarum. similiter et † pulpas pasci possunt. (326)
2. Cocleas: sale puro et oleo assabis cocleas: lasere, liquamine, pipere, oleo suffundis. (327)
3. Cocleas assas: liquamine, pipere, cumino, suffundis assidue.
4. Aliter cocleas: viventes in lac siligineum infundes: ubi pastae fuerint, coques. (328)

### XIX. Ova

1. Ova frixa: oenogarata.
2. Ova elixa: liquamine, oleo, mero vel ex liquamine, pipere, lasere.
3. In ovis hapalis: piper, ligusticum, nucleos infusos. suffundes mel, acetum: liquamine temperabis. (329)

## LIBER VIII

### TETRAPUS

I. in apro. II. in cervo. III. in caprea. IV. in ovifero. V. bubula sive vitulina. VI. in haedo et agno. VII. in porcello. VIII. leporem. IX. glires.

#### I. In apro

1. Aper ita conditur: Spongiatur, et sic aspergitur ei sal et cuminum frictum, et sic manet. alia die mittitur in furnum. cum coctus fuerit, perfunditur piper tritum, condimentum aprunum, mel, liquamen, caroenum et passum. (330)
2. Aliter in apro: aqua marina cum ramulis lauri aprum elixas quousque madescat. corium ei tolles. cum sale, sinapi, aceto inferes. (331)
3. Aliter in apro: teres piper, ligusticum, origanum, bacas myrtae exenteratas, coriandrum, cepas, suffundes mel, vinum, liquamen, oleum modice, calefacies, amulo obligas. aprum in furno coctum perfundes. hoc et in omne genus carnis ferinae facies. (332)
4. In aprum assum iura ferventia facies sic: piper, cuminum frictum, apii semen, mentam, thymum, satureiam, cneci flos, nucleos tostos vel amygdala tosta, mel, vinum, liquamen, acetum, oleum modice. (333)
5. Aliter in aprum assum iura ferventia: piper, ligusticum, apii semen, mentam, thymum, nucleos tostos, vinum, acetum, liquamen et oleum modice. cum ius simplex bullierit, tunc triturae globum mittes et agitas cepae et rutae fasciculo. si volueris pinguius facere, obligas ius albo ovorum liquido, moves paulatim, aspergis piper tritum et inferes. (334)
6. Ius in aprum elixum: piper, ligusticum, cuminum, silfi, origanum, nucleos, caryotam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum. (335)
7. Ius frigidum in aprum elixum: piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen, apii semen, thymum, origanum, cepulam, mel, acetum, sinape, liquamen, oleum. (336)

8. Aliter ius frigidum in aprum elixum: piper, ligusticum, cuminum, anethi semen et thymum, origanum, silfi modicum. erucae semen plusculum, suffundes merum, condimenta viridia modica, cepam, Ponticas vel amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum, coloras defrito, liquamen, oleum. (337)

9. Aliter <ius> in apro: teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum, feniculi semen, rutam, liquamen, vinum, passum. facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. aprum intro foras <tanges> et inferes. (338)

10. Perna apruna ita impletur Terentina: per articulum, pernae palum mittes ita ut cutem a carne separes, ut possit condimentum accipere per cornulum et universa impleatur. teres piper, bacam lauri, rutam: si volueris, laser adicies, liquamen optimum, caroenum et olei viridis guttas. cum impleta fuerit, constringitur illa pars, qua impleta est, ex lino et mittitur in zemam. elixatur in aqua marina cum lauri turionibus et anetho. (340)

## II. In cervo

1. Ius in cervum: teres piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, feniculi semen, fricabis, suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modice. cum ferbuerit, amulo obligas. cervum coctum intro foras tanges et inferes. (341)

2. In platonem similiter et in omne genus venationis eadem conditura uteris. (342)

3. Aliter: cervum elixabis et subassabis. teres piper, ligusticum, careum, apii semen, suffundes mel, acetum, liquamen, oleum. calefactum amulo obligas et carnem perfundes. (343)

4. Ius in cervo: piper, ligusticum, cepulam, origanum, nucleos, caryotas, mel, liquamen, sinape, acetum, oleum. (344)

5. Cervinae conditura: piper, cuminum, condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mel, liquamen, mentam, passum, caroenum et oleum modice. amulo obligas, cum iam bulliit. (345)

6. Iura ferventia in cervo: piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, nucleos tostos aut amygdala. suffundes mel, acetum, vinum, oleum modice, liquamen, et agitabis. (346)

7. Embamma in cervinam assam: piper, nardostachyum, folium, apii semen, cepam aridam, rutam, viridem, mel, acetum, liquamen, adicies caryotam, uvam passam et oleum. (347)

8. Aliter in cervum assum iura ferventia: piper, ligusticum, petroselinum, Damascena macerata, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modice. agitabis porro et satureia. (348)

## III. In caprea

1. Ius in caprea: piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutae semen, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum. (349)

2. Ius in caprea assa: piper, condimentum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, oleum modice. amulum, <cum> iam bulliit. (350)

3. Aliter ius in caprea: piper, condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam, liquamen, mel, passum et olei modicum. amulo obligabis. (351)

## IV. In ovifero [hoc est ovis silvatica]

1. Ius in ovifero fervens: piper, ligusticum, cuminum, mentam siccam, thymum, silfi, suffundes vinum, adicies Damascena macerata, mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum. agitabis fasciculo origani et mentae siccae. (352)
2. Ius in venationibus omnibus elixis et assis: piperis scripulos VIII, rutam, ligusticum, apii semen, iuniperum, thymum, mentam aridam scripulos senos, pulei scripulos III. haec omnia ad levissimum pulverem rediges et in uno commisces et teres. adicies in vasculum mel quod satis erit, et his uteris cum oxygaro. (353)
3. Ius frigidum in ovifero: piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum. piper asperges. (354)

#### V. Bubula sive vitellina

1. Vitellina fricta: piper, ligusticum, apii semen, cuminum, organum, cepam siccam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum. (355)
2. Vitulinam sive bubulam cum porris <vel> Cydoneis vel cepis vel colocasiis: liquamen, piper, laser et olei modicum. (356)
3. In vitulinam elixam: teres piper, ligusticum, careum, apii semen, suffundes mel, acetum, liquamen, oleum. calefacies, amulo obligas et carnem perfundes. (357)
4. Aliter in vitulina elixa: piper, ligusticum, feniculi semen, organum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi et oleum. (358)

#### VI. In haedo vel agno

1. Copadia haedina sive agnina pipere, liquamine coques. cum faseolis faratariis, liquamine, pipere, lasere. cum inbracto, buccellas panis et oleo modico. (359)
- 2–3. Aliter haedinam sive agninam excaldatam: mittes in caccabum copadia. cepam, coriandrum minutatim succides, teres piper, ligusticum, cuminum, liquamen, oleum, vinum. coques, exinanies in patina, amulo obligas. [Aliter haedinam sive agninam excaldatam] < agnina> a crudo trituram mortario accipere debet, caprina autem cum coquitur accipit trituram. (360) (361)
4. Haedum sive agnum assum: [haedi cocturam]. ubi eum ex liquamine et oleo coxeris, incisum infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modice, et in craticula assabis. eodem iure continges. piper asperges et inferes. (362)
5. Aliter haedum sive agnum assum: piperis semunciam, asareos scripulos VI, zingiberis modicum, petroselini scripulos VI, laseris modice, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum. (363)
6. Haedus sive agnus syringiatus id est † mammotestus: exossatur diligenter a gula, sic ut uter fiat, et intestina eius integra exinaniuntur, ita ut in caput intestina sufflentur, et per novissimam partem stercus exinanibitur. aqua lavantur diligenter et sic implentur admixto liquamine, et ab umeris consuitur et mittitur in clibanum. cum coctus fuerit, perfunditur ius bulliens: lac, piper tritum, liquamen, caroenum, defritum modice, sic et oleum, et iam bullienti mittis amulum. vel certe mittitur in reticulo vel in sportella et diligenter constringitur et bullienti zemae cum modico salis summittitur. cum bene illic tres undas bullierit, levatur, et denuo bullit cum umore supra scripto. bulliente conditura perfunditur. (364)
7. Aliter haedus sive agnus syringiatus: lactis sextarium unum, mellis unc. IV, piperis unc. I, salis modicum, laseris modicum. ius in † ipsius: olei



acetabulum, liquaminis acetabulum, mellis acetabulum, dactylos tritos octo, vini boni heminam, amulum modice. (365)

8. Haedus sive agnus crudus: oleo, pipere fricabis et asparges foris salem purum multo cum coriandri semine. in furnum mittis, assatum inferes. (366)

9. Haedum sive agnum Tarpeianum: antequam coquatur, ornatus consuitur. piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum. et liquamine collues haedum, macerabis in furno in patella, quae oleum habeat. cum percoxerit, perfundes in patella impensam, teres satureiam, cepam, rutam, dactylos, liquamen, vinum, caroenum, oleum. cum bene duxerit impensam, in disco pones, piper asperges et inferes. (367)

10. Haedum sive agnum Parthicum: mittes in furnum. teres piper, rutam, cepam, satureiam, Damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen, et oleum [vinum]. fervens colluitur in disco, ex aceto sumitur. (368)

11. Haedum laureatum ex lacte: haedum curas, exossas, interanea eius cum coagulo tolles, lavas. adicies in mortarium piper, ligusticum, laseris radicem, bacas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo vel tria. haec omnia teres, suffundes liquamen, temperabis ex sale. super trituram colas lactis sextarios duos, mellis ligulas duas. hac impensa intestina reple et super haedum componis in gyro, et omento <vel> charta cooperis, surclas. in caccabum vel patellam compones haedum, adicies liquamen, oleum, vinum. cum ad mediam cocturam venerit, teres <piper>, ligusticum, et ius de suo sibi suffundes. mittes defriti modicum, teres, reexinanes in caccabum. cum percoctus fuerit, exornas, amulo obligas et inferes. (369)

## VII. In porcello

1. Porcellum farsilem duobus generibus: curas, a gutture exenteras, a cervice ornas. antequam praedures, subaperies auriculam sub cutem, mittes impensam Terentinam in vesicam bubulam et fistulam aviarii rostro vesicae alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit. post a charta praecludes et infiblabis et praeparabis aliam impensam. sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem modicum, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, ius de suo sibi, <si> fuerint, aucellas, nucleos, piper integrum; liquamine temperas. imples porcellum, charta obduras et fiblas. mittes in furnum. cum coctus fuerit, exornas, perunges et inferes. (372)

2. Aliter porcellum: Salem, cuminum, laser.

3. Porcellum liquaminatum: de porcello eicis utriculum, ita ut aliquae pulpae in eo remaneant. teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adicies unum cerebellum, ova duo, misces in se. porcellum praeduratum imples, fiblabis, in sportella ferventi ollae summittis. cocto fiblas tolles, ut ius ex ipso manare possit. pipere aspersum inferes. (373)

4. Porcellum elixum farsilem: de porcello utriculum eicies, praeduras. teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, cerebella cocta quod satis sit, similiter ova dissolves, liquamine temperabis, farcimina cocta integra praecides. sed ante porcellum praeduratum liquamine delavas, deinde imples, infiblas, in sportella ferventi ollae summittes. coctum spongizas, sine pipere inferes. (374)

5. Porcellum assum tractomelinum: porcellum curatum a gutture exenteras, siccas. teres piperis unciam, mel, vinum, impones ut ferveat, tractam siccata confringes et partibus caccabo permisces. agitabis surculo lauri

viridis, tam diu coques, donec levis fiat et impinguet. hac impensa porcellum imple, surculas, obduras charta, in furnum mittes, exornas et inferes. (375)

6. Porcellum lacte pastum elixum calidum iure frigido crudo Apiciano: adicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, vinum, et liquamine <temperabis>. porcellum elixum ferventem sabano mundo siccaturum perfundes et inferes. (376)

7. Porcellum Vitellianum: porcellum ornas quasi aprum, sale asperges, in furno assas. adicies in mortarium piper, ligusticum, suffundes liquamen, vino et passo temperabis. in caccabo cum olei pusillo ferveat. et porcellum assum iure asperges, ita ut sub cute ius recipiat. (377)

8. Porcellum Flaccianum: porcellum ornas in modum apri, sale asperges et in furnum mittes. dum coquitur, adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, rutam viridem, fricabis, suffundes liquamen, vino et passo temperabis. In caccabo cum olei modico ferveat. amulo obligas. porcellum cocto ab ossibus tanges, apii semen teres ita ut fiat pulvis, asperges et inferes. (378)

9. Porcellum laureatum: porcellum exossas, quasi oenogaratum ornas, praeduras. laurum viridem in medio franges satis, in furno assas, et mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, bacas lauri. fricabis, suffundes liquamen, et vino et passo temperabis. adicies in caccabo cum olei modico, ut ferveat. obligas. porcellum lauro eximes et iure ab ossibus tanges et inferes. (379)

10. Porcellum Frontinianum: exossas, praeduras, ornas. adicies in caccabum liquamen, vinum, obligas fasciculum porri, anethi, media coctura mittes defritum. coctum lavas et siccum mittes. piper asperges et inferes. (380)

11. 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, organum, apii semen, laseris radicem, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi; vino et passo temperabis; exinanes in caccabum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. porcellum compositum in patina perfundes, piper asperges et inferes. (381)

12. Porcellum Celsinianum: ornas, infundes pipere, ruta, cepa, satureia, sicuto † suo, et ova infundes per auriculam, et ex pipere, liquamine, vino modico in acetabulum temperas, et sumes. (382)

13. Porcellum assum: teres piper, rutam, satureiam, cepam, ovorum coctorum media, liquamen, vinum, oleum, conditum. bulliat. conditura porcellum in boletari perfundes et inferes. (383)

14. Porcellum hortolanum: porcellus hortolanus exossatur per gulam in modum utris. mittitur in eo pullus isiciatus particulatim concisus, turdi, ficedulae, isicia de pulpa sua, Lucanicae, dactyli exossati, fabriles bulbi, cocleae exemptae, malvae, betae, porri, apium, cauliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei, ova XV superinfunduntur, liquamen piperatum. [ova mittuntur tria] et consuitur et praeduratur. in furno assatur. deinde a dorso scinditur, et iure hoc perfunditur. piper teritur, ruta, liquamen, passum, mel, oleum modicum. cum bullierit, amulum mittitur. (384)

15. Ius frigidum in porcellum elixum ita facies: teres piper, careum, anethum, organum modice, nucleos pineos, suffundes acetum, liquamen, caryotam, mel, sinape factum, superstillabis oleum, piper asperges et inferes. (385)

16. Porcellum Traianum sic facies: exossas porcellum et aptabis sicuti aenococtum et ad fumum suspendes, et adpendeas, et quantum adpendeas, tantum salis in ollam mittes. et elixas ut coquatur, et siccum in lance inferes <pro> salso recente. (386)

17. In porcello lactante: piperis unc. I, vini heminam, olei optimi acetabulum maius, liquaminis acetabulum, aceti acetabulum minus. (387)

## VII. Leporem

1. Leporem madidum: in aqua praecoquitur modice, deinde componitur in patina, [ac] coquendus <ex> oleo in furno, et cum prope sit coctus ex alio oleo. pertangito de conditura infra scripta: teres piper, <ligusticum>, satureiam, cepam, rutam, apii semen, liquamen, laser, vinum et modice olei. aliquotiens versatur, in ipsa percoquitur conditura. (395)

2. Item aliam ad eum impensam: cum prope tolli debeat, teres piper, dactylum, laser, uvam passam, caroenum, liquamen, oleum. suffundes, et, cum bullierit, piper asperges et inferes. (396)

3. Leporem farsum: nucleos integros, amygdala, nuces sive glandes concisas, piperis grana solida, pulpam de ipso lepore, et ovis fractis obligatur, de <inde tegitur> omento porcino, in furno <assatur>. sic iterum impensam facies: rutam, piper satis, cepam, satureiam, dactylos, liquamen, caroenum vel conditum. diu combulliat donec spisset, et sic perfunditur. sed lepus in piperato liquamine maneat. (397)

4. Ius album in assum leporem: piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ovi duri medium. trituram colligis et facies globum ex ea. in caccabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modice, cepulam concisam, postea globulum condimentorum mittes et agitabis origano vel satureia. si opus fuerit, amulas. (398)

5. Aliter in leporem: ex sanguine et iecinere et pulmonibus leporinis minuat: adicies in caccabum liquamen et oleum <et> cocturam, porrum et coriandrum minutatim concides, iecinera et pulmones in caccabum mittes. cum cocta fuerint, teres piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentam, rutam, puleium, suffundes acetum, adicies iecinera leporum et sanguinem, teres. <adicies> mel et <ius> de suo sibi, aceto temperabis, exinanes in caccabum, pulmones leporum minutatim concisos in eundem caccabum mittes, facies ut ferueat. cum ferbuerit, amulo obligas, piper asperges et inferes. (399)

6. Aliter leporem ex suo iure: leporem curas, exossas, ornas, mittes in caccabo, adicies oleum, liquamen, cocturam, fasciculum porri, coriandrum, anethum. dum coquitur, adicies in mortarium piper, ligusticum, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, cepam aridam, mentam, rutam, apii semen, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, ius de suo sibi, defrito, aceto temperabis. facies ut ferueat. cum ferbuerit, amulo obligabis. exornas, ius perfundes, <piper> asperges et inferes. (400)

7. Leporem Passenianum: leporem curas, exossas, extensum ornas; suspendes ad fumum. cum coloraverit, facies ut dimidia coctura coquatur. levas, asperges salem, assas, oenogaro tanges, adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, vino et liquamine temperabis. in caccabum. adicies oleum modicum, facies ut ferueat. cum ferbuerit, amulo obligas. leporem assum a dorso tangis, piper asperges et inferes. (401)

8. Leporem isiciatum: eadem conditura condies pulpam, nucleos infusos admisceas, omento teges vel charta, colliges lacinias et surcula. (402)

9. Leporem farsilem: leporem curas, ornas, quadratum imponis. adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adicies iecinera gallinarum cocta, cerebella cocta, pulpam concisam, ova cruda tria, liquamine temperabis. omento teges et charta et surclas. lento igni subassas. adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas, et leporem subassatum perfundes. piper asperges et inferes. (403)

10. Aliter leporem elixum: ornas, adicies in lance oleum, liquamen, acetum, passum, cepam concides et rutam viridem, thymum subcultratum, et sic adpones. (404)

11. Leporis conditura: teritur piper, ruta, cepula, [et] iecur leporis, liquamen, caroenum, passum, olei modicum. amulum, cum bullit. (405)

12. Leporem <pipere> sicco sparsum: et hunc praecondies sicut haedum Tarpeianum. antequam coquatur, ornatus suitur. piper, rutam, satureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues, postea in furnum <mittes>, coques et impensa tali circumsparges: piperis semunciam, rutam, cepam, satureiam, dactylos IV, uvam passam ustam coloratam super vatillum, vinum, oleum, liquamen, caroenum. frequenter tangitur ut condituram suam omnem tollat, postea ex pipere sicco in disco sumitur. (406)

13. Aliter leporem conditum: coques ex vino, liquamine, aqua, sinapi modico, anetho, porro cum capillo suo. cum <in> se coxerit, condies: piper, satureiam, cepae rotundum, dactylos, Damascena duo, vinum, liquamen, caroenum, olei modice. stringatur amulo, modicum bulliat. conditura lepus in patina perfunditur. (407)

#### IX. Glires

Glires: isicio porcino, item pulpis ex omni membro glirium, trito cum pipere, nucleis, lasere, liquamine farcies glires, et sutos in tegula positos mittes in furnum aut farsos in clibano coques. (408)

## LIBER IX

### THALASSA

I. in lucusta. II. in torpedine. III. in lolligine IV. in sepiis. V. in polypo. VI. in ostreis. VII. omne genus conchyliorum. VIII. in echino. IX. in mitulis. X. in sarda cordula. XI. embractum Baianum.

#### I. [Ius] in lucusta

1. Ius in lucusta et cammaris: indura cepam pallachanam concisam. † eius piper, ligusticum, careum, cuminum, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum. hoc ius adicito sinapi in elixuris. (409)

2. Lucustas assas sic facies: aperiuntur lucustae, ut adsolet, cum testa sua et infunditur eis piperatum, coriandratum, et sic in craticula assantur. cum siccaverint, adicies ius in craticula quotiens siccaverint quousque assantur bene, <et> inferes. (410)

3. Lucustam elixam cum cuminato: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum. mel, acetum, liquamen. si voles, folium et malabathrum addes. (411)

4. Aliter lucustam: isicia de cauda eius sic facies: folium noci † uvam prius demes et elixas deinde pulpam, concides, cum liquamine, pipere et ovis isicia formabis. (412)

5. In lucusta elixa: piper, cuminum, rutam, mel, acetum, liquamen et oleum. (413)

6. Aliter in lucusta: piper, ligusticum, cuminum, mentam, rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen et vinum. (414)

#### II. In torpedine

1. In torpedine: teritur piper, ruta, cepula arida. <addes> mel, liquamen, passum, vinum modice, olei boni guttas. cum bullire coeperit, amulo obligas. (415)

2. In torpedine elixa: piper, ligusticum, petroselinum, mentam, origanum, ovi medium, mel, liquamen, passum, vinum, oleum. si voles, addes sinape, acetum. si calidum volueris, uvam passam addes. (416)

#### III. In lolligine

1. In lolligine in patina: teres piper, rutam, mel modicum, liquamen, caroenum, olei guttas.

2. In lolligine farsili: piper, ligusticum, coriandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum et oleum. obligabis. (417)

#### IV. In sepiis

1. In sepia farsili: piper, ligusticum, apii semen, careum, mel, liquamen, vinum, condimenta coctiva. calefacies, et sic aperies sepiam et perfundes. (418)

2. Sic farcies eam sepiam coctam: cerebella elixa enervata teres cum pipere, cui commisces ova cruda quod satis erit, piper integrum isicia minuta, et sic consues et in bullientem ollam mittes ita ut coire impensa possit. (419)

3. Sepias elixas ab aheno: in frigidam missas cum pipere, lasere, liquamine, nucleis. ova <addes>, et condies ut voles. (420)

4. Aliter sepias: piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viride, mentam aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum et oleum modicum. et, ubi bullierit, amulo obligas. (421)

#### V. In polypo

In polypo: pipere, liquamine, lasere. inferes. (422)

#### VI. In ostreis

In ostreis: piper, ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum et vinum. si volueris, et mel addes. (423)

#### VII. In omne genus conchyliorum

In omne genus conchyliorum: piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, <acetum>, liquamen. si voles, folium et malabathrum addes. (424)

#### VIII. In echino

1. In echino: accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum. facies ut ferveat. cum ferbuerit, in singulos echinos mittes, agitabis, ter bulliat. cum coxeris, piper asperges et inferes. (425)

2. Aliter <in> echino: piper, costum modice, mentam siccam, mulsum, liquamen, spicam Indicam et folium. (426)

3. Aliter <in> echino: lotum mittes in aqua calida, coques, levas, in patella compones, addes folium, piper, mel, liquamen, olei modice, ova, et sic obligas. in thermospodio coques, piper asperges et inferes. (427)

4. In echino salso: echinum salsum cum liquamine optimo, caroeno, pipere temperabis et adpones. (428)

5. Aliter: echinis salsis liquamen optimum admisces, et quasi recentes apparebunt, ita ut a balneo sumi possint. (429)

#### IX. In mitulis

In mitulis: liquamen, porrum concisum, cuminum, passum, satureiam, vinum. mixtum facies aquatius et ibi mitulos coques. (430)

#### X. In sarda cordula mugile

1. In sardis: sardam farsilem sic facere oportet: sarda exossatur, et teritur puleium, cuminum, piperis grana, menta, nuces, mel. impletur et consuitor. involvitur in charta et sic supra vaporem ignis in operculo componitur. conditur ex oleo, caroeno, allece. (431)

2. Sarda ita fit: coquitur sarda et exossatur. teritur piper <cum> ligustico, thymo, origano, ruta, caryota, melle, et in vasculo ovis concisis ornatur impensa: vinum modice, acetum, defritum et oleum viride. (432)

3. lus in sarda: piper, origanum, mentam, cepam, aceti modicum et oleum. (433)

4. lus in sarda: piper, ligusticum, mentam, aridam cepam coctam, mel, acetum, oleum. perfundes, asperges ovis duris concisis. (434)

5. lus in cordula assa: piper, ligusticum, apii semen, mentam, rutam, caryotam, mel, acetum, vinum et oleum. convenit et in sarda. (435)

6. lus in mugile salso: piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, acetum, sinape et oleum. (437)

7. Aliter ius in mugile salso: piper, origanum, erucam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, oleum, acetum et sinape. (438)

XI. Ius in siluro, in pelamyde et in thynno salsis  
piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam, calvam, caryotam, mel, acetum, sinape, oleum. (439)

XII. Ius in mullo taricho  
piper, rutam, cepam, dactylum, sinapi, trito commisce echino <et> oleo. et sic perfundes piscem frictum vel assatum. (440)

XIII. Salsum sine salso

1. iecur coques, teres, et mitte piper et liquamen aut salem. adde oleum. iecur leporis aut haedi aut agni aut pulli; et, si volueris, in formella piscem formabis. oleum viride supra adicies. (441)

2. Aliter vice salsi: cuminum, piper, liquamen teres. et passum modice vel caroenum et nuces tritas plurimas misce et simul conteres et salsari defundes. oleum modice superstillabis et inferes. (442)

3. Aliter salsum sine salso: cumini tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium eius et unam spicam alei purgatam teres. liquamen superfundes, oleum modice superstillabis. hoc aegrum stomachum valde reficit et digestionem facit. (443)

XIV. Embractum Baianum

Embractum Baianum: ostreas minutas, sphondylos, urticas in caccabum mitte, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, passum, liquamen, caryotam, oleum. (444)

## LIBER X

### HALIEUS

I. in piscibus diversis. II. in murenam. III. in anguillam.

#### I. In piscibus

1. Ius diabotanon in pisce frixo: piscem quemlibet curas, salsas, friges. teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam, fricabis, suffundes acetum, adicies caryotam, mel, defritum, oleum, liquamen, temperabis, refundes in caccabum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, piscem frictum perfundes. piper asperges et inferes. (445)

2. Ius in pisce elixo: piper, ligusticum, cuminum, cepulam, origanum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modice. ius calidum si velis, uvam passam. (446)

3. Aliter in pisce elixo: teres piper, ligusticum, coriandrum viride, satureiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum et liquamen. (447)

4. <Aliter> ius in pisce elixo: piscem curabis diligenter, mittes in mortarium salem, coriandri semen, conteres bene, volves eum, adicies in patinam, cooperies, gypsabis, coques in furno. cum coctus fuerit, tolles, aceto acerrimo asperges et inferes. (448)

5. Aliter ius in pisce elixo: cum curaveris piscem, adicies in sartaginem <coriandri> semen, aquam, anethum viride et ipsum piscem. cum coctus fuerit, asperges aceto et inferes. (449)

6. Ius Alexandrinum in pisce asso: piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna Damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques. (450)

7. Aliter ius Alexandrinum in pisce asso: piper, ligusticum, coriandrum viride, uvam passam enucleatam, vinum, passum, liquamen, oleum, et coques. (451)

8. Aliter ius Alexandrinum in pisce asso: piper, ligusticum, coriandrum viride, cepam, Damascena enucleata, passum, liquamen, acetum, oleum, et coques. (452)

9. Ius in gongro asso: piper, ligusticum, cuminum frictum, origanum, cepam siccam, ovorum vitella cocta, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, et coques. (453)

10. Ius in cornutam: piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum, et coques. (454)

11. Ius in mullos assos: piper, ligusticum, rutam, mel, nucleos, acetum, vinum, liquamen, oleum modice. calefacies et perfundes. (455)

12. Aliter ius in mullos assos: rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum modice. (456)

13. Ius in pelamyde assa: piper, ligusticum, origanum, coriandrum viride, cepam, uvam passam enucleatam, passum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques. hoc ius convenit et in elixa. si vis, et mel addes. (457)

14. Ius in percam: piper, ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna Damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, oleum, defritum, et coques. (458)



15. Ius in pisce rubellione: piper, ligusticum, careum, serpyllum, apii semen, cepam siccam, vinum, passum, acetum, liquamen, oleum. amulo obligas. (459)

## II. <In murenam>

1. Ius in murena assa: piper, ligusticum, satureiam, crocomagma, cepam, pruna Damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques. (460)

2. Aliter ius in murena assa: piper, ligusticum, pruna Damascena, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum, et coques. (461)

3. Aliter ius in murena assa: piper, ligusticum, nepetam montanam, coriandri semen, cepam, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, oleum, et coques. (462)

4. Aliter ius in murena elixa: piper, ligusticum, anethum, apii semen, rhus Syriacum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape, defritum. (463)

5. Aliter ius in murena elixa: piper, ligusticum, careum, apii semen, coriandrum, mentam aridam, nucleos pineos, rutam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modice. calefacies et amulo obligas. (464)

6. <Aliter> ius in murena elixa: piper, ligusticum, careum, cuminum, nucleos, caryotam, sinape, mel, acetum, liquamen et oleum et defritum. (465)

## III

1. Ius in lacertos elixos: piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam, mel, acetum, liquamen, oleum modice. cum bullierit, amulo obligas. (467)

2. Ius in pisce elixo: piper, ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. cum bullierit, amulo obligas. et in lance inferes. (466)

3. Ius in pisce asso: piper, ligusticum, thymum, coriandrum viride, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defritum. calefacies et agitabis rutae surculo et obligabis amulo. (468)

4. Ius in thynno: piper, cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam, acetum, mel, vinum, liquamen, oleum. calefacies; amulo obligabis. (469)

5. Ius in thynno elixo: piper, ligusticum, thymum, condimenta moretaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen et oleum et sinape. (470)

6. Ius in dentice asso: piper, ligusticum, coriandrum, mentam, rutam aridam, malum Cydonium coctum, mel, vinum, liquamen, oleum. calefacies, amulo obligabis. (471)

7. In dentice elixo: piper, anethum, cuminum, thymum, mentam, rutam viridem, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. calefacies et amulo obligabis. (472)

8. Ius in pisce aurata: piper, ligusticum, careum, origanum, rutae bacam, mentam, myrtae bacam, ovi vitellum, mel, acetum, oleum, vinum, liquamen. calefacies et sic uteris. (473)

9. Ius in pisce aurata assa: piper, coriandrum, mentam aridam, apii semen, cepam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen et oleum. (474)

10. Ius in scorpione elixo: piper, careum, petroselinum, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape, oleum, defritum. (475)

11. In pisce oenogarum: teres piper, rutam, mel commisce, passum, liquamen, caroenum, et igni mollissimo calefacies. (476)

12. <Aliter> in pisce oenogarum: ut supra facies. cum bullierit, amulo obligabis.

IV. <In anguillam>

1. Ius in anguillam: piper, ligusticum, apii semen, anethum, rhus Syriacum, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape et defritum. (477)

2. <Aliter> ius in anguillam: piper, ligusticum, rhus Syriacum, mentam siccam, rutae bacas, ovorum vitella cocta, mulsum, acetum, liquamen, oleum. coques. (478)

## **APICI EXCERPTA A VINIDARIO VIRO INLVSTRI**

III. BREVIS PIMENTORVM QVAE IN DOMO ESSE DEBEANT VT  
CONDIMENTIS NIHIL DESIT:

Crocum, piper, zingiber, lasar, folium, baca myrtae, costum, cariofilum, spica Indica, addena, cardamomum, spica nardi.

De seminibus hoc: papaver, semen rutae, baca rutae, baca lauri, semen anethi, semen api, semen feniculi, semen ligustici, semen erucae, semen coriandri, cuminum, anesum, petroselinum, careum, sisama.

De siccis hoc: lasaris radices, menta, nepeta, salvia, cupressum, origanum, iuniperum, cepa gentima, bacas thymi, coriandrum, pyrethrum, <folia> citri, pastinaca, cepa ascalonia, radices iunci, anethum, puleium, cyperum, alium, osprea, samsucum, innula, silfium, cardamomum.

De liquoribus hoc: mel, defritum, caroenum, piperatum, passum.

De nucleis hoc: nuces maiores, nucleos pineos, amygdala, aballana.

De pomis siccis hoc: damascena, dactilos, uvam passam, granata. haec omnia in loco sicco pone, ne odorem et virtutem perdant.

BREVIS CIBORVM

I. caccabinam minorem II. caccabinam fusilem III. [in] ofellas garatas IV. ofellas assas V. aliter ofellas VI. ofellas garaton VII. pisces scorpiones rapulatos VIII. pisces frixos cuiuscumque generis IX. item pisces frixos X. pisces assos XI. pisces oenoteganon XII. sardas XIII. item pisces oenoteganon XIV. mullos anethatos XV. aliter mullos XVI. murenas et anguillas XVII. locustas et squillas XVIII. pisces elixos XIX. patinas ovorum XX. porcellum coriandratum XXI. porcellum oenococtum XXII. porcellum eo iure XXIII. porcellum thymo sparsum XXIV. porcellum oxyzomum XXV. porcellum lasaratum XXVI. porcellum iuscellum XXVII. agnum simplicem XXVIII. haedum lasaratum XXIX. turdos aponcomenos XXX. turtures XXXI. ius in perdices

I. CACCABINAM MINOREM

1. Holera diversa elixa compone et pullinam inter se, si volueris, condis liquamine et oleo, et bulliat. teres piper modicum et folium et cum tritura commisces ovum et tribulas.

2. Alias: tritura, unde perfundes caccabinam: teres ergo folium quantum competat cum cerifolio una et quarta parte de lauri baca et medium caulis elixi et folia coriandri et solves de iuscello eius et vaporabis in cinere calido et ad horam antequam fundas in vasculo, perfundis conditum et sic ponis.

II. CACCABINAM FVSILEM: Malvas, porros, betas sive coliclos elixatos, turdos atque isicia de pullo, copadia porcina sive pullina et cetera quae in praesenti habere poteris, compones variatim. teres piper, ligusticum cum vini veteris pondo duo, liquamen pondo I, mel pondo I, olei aliquantum. gustata, item permixta et temperata, mittis in patinam et fac ut modice ferveat. et cum coquitur, adicies lactis sextarium unum, ova dissoluta cum lacte perfundes, patina, mox constrinxerit, inferes.

III. OFELLAS GARATAS: Ponis ofellas in sartagine, adices liquamen libram unam, olei similiter, mellis aliquantum et sic frigis.

IV. OFELLAS ASSAS: Exbromabis diligenter et in sartagine mittis. friges oenogaro. postea simul cum ipso oenogaro inferes et piper aspargis.

V. ALITER OFELLAS: [si] In liquamine frignantur et calidae melle unguantur et sic inferantur.

VI. OFELLAS GARATON: Lasar, zingiber, cardamomum et uno acetabulo liquaminis misces cum his omnibus tritis et ibi ofellas coques.

VII. PISCES SCORPIONES RAPVLATOS: Coquis in liquamen et oleo et cum mediaverit coctura, tolles. rapas elixas madidas et minutissime concisas manibus depressabis, ut humorem non habeant, et cum pisce obligas, et bulliat cum oleo abunde. et, iam bullivit, teres cuminum, lauri bacam dimidiam, addes propter colorem crocum. amulabis de oryza propter spissitudinem. superfundes et tunc inferes. addes modicum acetum.

VIII. PISCES FRIXOS CVIVSCVMQVE GENERIS sic facies: Teres piper, coriandri semen, lasaris radices, organum, rutam, caryotam, suffundes acetum, oleum, liquamen, adices defritum. haec omnia temperabis et in caccabulo mittis et ferveat. cum calefeceris, eosdem pisces superfundes. asparso pipere inferes.

IX. ITEM PISCES FRIXOS sic facies: Teres piper, ligusticum, bacam lauri, coriandrum, mel, liquamen, vinum, passum vel caroenum temperas. coques igni lento, amulo oryzae obligas et inferes.

X. PISCES ASSOS: Teres piper, ligusticum, satureiam, cepam siccam, suffundes acetum, adices caryotam, anethum, ovorum vitella, mel, acetum, liquamen, oleum, defritum. haec omnia in uno mixta perfundes.

XI. PISCES OENOTEGANON: Friges pisces, teres piper, ligusticum, rutam, condimenta viridia, cepam siccam. adices oleum, liquamen et inferes.

XII. SARDAS sic facies: Teres piper, ligustici semen, organum, cepam siccam, ovorum, coctorum vitella, acetum, oleum. haec in unum temperas et perfundes.

XIII. PISCES OENOTEGANON: A crudo pisces quos volueris lavas, componis in patinam, mittis oleum, liquamen, vinum, fasciculos porri et coriandri, coquitur. teres piper, organum, ligusticum et fasciculos quos elixasti, teres et suffundes impensam de patina. facis ut obliget. cum bene tenuerit, piper asparso inferebis.

XIV. MVLLLOS ANETHATOS sic facies: Rades pisces, lavabis, in patinam componis, adicies oleum, liquamen, vinum, fasciculos porri et coriandri, mittes ut coquatur. adicies piper in mortario, fricabis, adicies oleum et partem aceti, vino passo temperabis. traicies in caccabum, ponis ut ferveat. amulo obligabis et patinam piscium perfundis. insuper piper aspargis.

XV. ALITER MVLLLOS: Rades, lavas, componis in patinam. adices oleum, liquamen, vinum, in coctura fasciculum porri et coriandri, imponis ut coquatur. teres piper, ligusticum, organum, adicies de iure suo [hec de patella], vino passo temperas, mittis in caccabo, ponis ut ferveat, amulo obligabis et patellam postea perfundes, piper aspargis et inferes.

XVI. MVRENAM AVT ANGVILLAS VEL MVLLLOS sic facies: Purgabis, componis in patinam diligenter. adicies in mortario piper, ligusticum, organum, mentam, cepam aridam, effundes vinum, acetabuli liquaminis dimidium, mellis tertiam partem, modice defritum ad cochleare. debent autem hoc iure cooperiri, ut super cocturam supersit aliquid iuris.

XVII. LOCVESTAM <ET SCILLAS>: Teres piper, ligusticum, api semen, effundes acetum, liquamen, ovorum vitella et mixta in unum perfundis et inferes.

XVIII. IN PISCIBVS ELIXIS: Teres piper, ligusticum, api semen, organum, suffundes acetum, adicies nucleos pineos, caryotam quod satis sit, mel, acetum, liquamen, sinape. temperabis et uteris.

XIX. PATINA SOLEARVM EX OVIS: Rades, purgas, componis in patinam, adicies liquamen, oleum, vinum, fasciculum porri et coriandri semen, mittis ut coquatur. teres piper modicum, organum, suffundis ius <de> suo sibi, adicies iuri decem cruda ova, dissolvit et in unum corpus facies. traicies in patinam super soleas. ad ignem lentum pones ut decoquat, et cum duxerit, piper aspargis.

XX. PORCELLVM CORIANDRATVM: Assas porcellum diligenter, facies mortarium sic, in quo teres piper, anethum, organum, coriandrum viride, admisce mel, vinum, liquamen, oleum, acetum, defritum. haec omnia calefacta perfundes et aspargis uvam passam, nucleos pineos et cepam concisam et sic inferes.

XXI. PORCELLVM OENOCOCTVM: Porcellum accipies, ornabis, coque in oleo et liquamine. cum coquitur, adicies in mortario piper, rutam, bacam lauri, liquamen, passum sive caroenum, vinum vetus, simul omnia teres, temperas et traicies in patinam aeneam. mittis eum.

XXII. PORCELLVM EO IVRE percoque, cum autem levas amulo obligabis et sic in vas transferes et inferes.

XXIII. PORCELLVM THYMO SPARSVM: Porcellum lactentem pridie occisum elixas sale et anethum et in aqua frigida adsidue intingis, ut candorem habeat. deinde condimenta viridia, thymum, puleium modicum, ova dura, cepam concisam minutam, ea omnia superspargis et condis liquamen hemina una, olei pondo uno, passum pondo uno, et sic ministras.

XXIV. PORCELLVM OXYZOMVM: Porcellum accuratum ornabis et mittis in iuscellum sic conditum: adicies in mortario piper grana L, mellis quantum competat, cepas siccas III, coriandri viridis sive sicci modicum, liquaminis heminam, olei sextarium I, aquae heminam I, simul temperas in caccabulo. mittis in eo porcellum. dum bullire coeperit, saepius agitabis, ut spissum fiat. si aliquid minus iuris facere coeperit, tunc adicies heminam I aquae. sic percoque et sic porcellum inferes.

XXV. PORCELLVM LASARATVM: Teres in mortario piper, ligusticum, careum, misces cyminum paululum, lasar vivum, lasaris radicem, suffundis acetum, addis nucleos pineos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape factum. oleum omnia temperas et perfundis.

XXVI. PORCELLVM IVSCCELLATVM: Mittes in mortario piper, ligusticum aut anesum, coriandrum, rutam, bacam lauri, fricabis, suffundis liquamen, porrum, passi sive mellis modicum, vinum modicum, olei aliquantum. cum coxeris, amulo obligabis.

XXVII. AGNVM SIMPLICEM: De agno decoriato facies copadiola, lavabis diligenter, mittes in caccabo. adicies oleum, liquamen, vinum, porrum, coriandrum cultro concisum. cum bullire coeperit, saepius agitabis et inferes.

XXVIII. HAEDVM LASARATVM: Haedi intestinas bene purgatas imple piper, liquamen, lasar, oleum et intra haedum mittes et bene consues et cum haedo simul coquantur. et cum decoxerit, adicies in mortario rutam, bacam lauri, et levato haedo atque exsucato ipso iure perfundis et sic ponis.

XXIX. TVRDOS APONCOMENOS: Teres piper, lasar, bacam lauri, admisce cuminum, garum et sic turdum per guttur imple et filo ligabis. et facies ei impensam, in quo decoquantur, quae habeat oleum, sales, aquam, anethum et capita porrorum.

XXX. TVRTVRES: Aperies, ornabis diligenter, teres piper, lasar, liquamen modicum, infundis ipsas turtures ut combibant sibi, et sic assas.

XXXI. IVS IN PERDICES: Teres in mortario piper, apium, mentam et rutam, suffundis acetum, addis caryotam. mel, acetum, liquamen, oleum. simul coques et inferes.

Explicit brevis ciborum

## I. KÖNYV

### EPIMELES, AVAGY A GONDOS SZAKÁCS

I. Csodás fűszeres bor II. Mézes fűszeres bor III. Római ürmös IV. Rózsabor és ibolyabor V. Liburnusi olaj VI. Vörös borból fehér VII. A *garum* tisztítása VIII. Hogy a hús só nélkül is bármikor friss legyen IX. Hogyan áll el sokáig a disznóbőr, a marhabőr és a főtt köröm X. Sós húsból édeset XI. Hogyan áll el sokáig a sült hal XII. Hogyan áll el sokáig az osztriga XIII. Hogy egy unciányi bordamag örökké XIV. Hogyan állnak el sokáig a mézzel készült édességek XV. Rossz mézből jó XVI. Hogyan állapítsd meg a mézről, rossz-e XVII. A szőlő tartósítása XVIII. Az alma és a gránátalma tartósítása XIX. A birsalma tartósítása XX. A friss füge, az alma, a szilva, a körte és a cseresznye tartósítása XXI. A citromfélék tartósítása XXII. Az eper tartósítása XXIII. A zöldségfélék tartósítása XXIV. A répa tartósítása XXV. A szarvasgomba tartósítása XXVI. Az őszibarack tartósítása XXVII. Sokmindenre való fűszeres só XXVIII. A friss olajbogyó tartósítása XXIX. Római-kömény mártás osztrigákhoz és kagylókhoz XXX. Bordamagmártás XXXI. Szarvasgombához való *oenogarum* XXXII. *Oxyporium* XXXIII. *Hypotrimma* XXXIV. Emésztést segítő *oxygarum* XXXV. Örlemények<sup>1</sup>

#### I. Csodás fűszeres bor.

1. A következőképp készítsd: önts rézedénybe 2 *sextarius* bort, majd 15 font mézet. A bort a mézben főzd, s állandó kevergetés mellett lassú tűzön száraz fával hevítsd. Ha forni kezdene, [hideg] borral locsolgasd, vagy vedd le a tűzről, hogy visszahúzódjék. Ha kihűlt, tedd vissza a tűzre. Ezt kétszer-háromszor ismételd meg. Végül vedd le a tűzről, s másnap szedd le a habját. Ezután a következő fűszerkeveréket add hozzá: 4 *uncia* bors, 3 *scripulum* őrlt mézga, 1–1 marék babérlevél<sup>2</sup> és sáfrány, 5 pirított datolyamag, az 5 szem datolya borban megpuhult húsa (melyeket korábban megfelelő minőségű és mennyiségű borban áztattál, hogy ne túl tömény fűszerkeveréket kapj). Mikor mindezzel elkészültél, önts az egészre 18 *sextarius* könnyű bort. Végül [ha túl keserű], adj hozzá faszenet.<sup>3</sup>

2. Utasnak való mézes fűszeres bor. Sokáig elálló mézes fűszeres bor ez, melyet vándoroknak adj. Tégy egy hordócskába fűszer gyanánt annyi őrlt borsot és szűrt mézet, amennyi a fűszeres borhoz szükséges. Amikor inni akarsz, végy ki a mézből és keverd a borhoz. A mézet tanácsos előbb egy kevés borral összekeverni, hogy könnyebben önthető legyen.

#### II. Római ürmös.

Így készül a római ürmös. A camerinói fűszeres bor receptje alapján készítsd el; ha nincs ürmös, végy helyette 1 unciányi megtisztított és megőrölt pontusi ürömet, 1 thébai datolyát, 6–6 *scripulum* mézgát, babérlevelet és *costumot*<sup>4</sup>, 3 *scripulum* sáfrányt és 18 *sextarius* ugyanolyan bort. Ha keserűen szereted, nem kell bele faszén.

### III. [Rózsabor és ibolyabor]

1. Így készíts rózsabort. Fűzz fel rózsaszirmokat — a fehér részeket kihagyva — egy cérnaszálra. Tegyéél belőle borba minél többet, hogy hét napig abban álljon. Hét nap elteltével vedd ki, és fűzz fel újabb szirmokat. Tedd a borba az új füzért, hagyd benne ugyancsak hét napig, majd vedd ki. Ismételd meg ugyanígy, harmadszor is. Ezután szűrd le a bort. Mielőtt inni akarod, adj hozzá mézet. Csak a legszebb szirmokat fűzd fel, s ügyelj arra is, hogy ne maradjanak rajtuk harmatcseppek. Hasonlóképp készítsd az ibolyabort is, s ugyanúgy mézzel ízesítsd.

2. Így csinálj hamis rózsabort. Tégy egy pálmakosárába zöld citromleveleket s helyezd még forrás előtt lévő mustba. Negyven nap múlva vedd ki. Ha szükséges, adj hozzá mézet, s rózsabor helyett fogyaszd.

### IV.

Így készíts liburnusi olajat. Hispániai olajhoz adj méhfüvet, iszapsást<sup>5</sup> és friss babérleveleket (mindezeket őröld finomra és rostáld meg). Adj hozzá szárított őrölt sót. Három napig, vagy még tovább gondosan kevergesd. Ezután hosszabb ideig hagyd pihenni. Mindenki liburnusi olajnak fogja tartani.

### V.

Hogyan csinálj vörös borból fehéret. Tégy a palackba bablisztet vagy három tojásfehérjét, és jó sokáig rázogasd. Másnapra a bor kifehéredik. Ugyanezt éred al a fehérszőlő venyigéjének hamujával is.

### VI.

A *garum* tisztítása. Ha a *garum* kellemetlen szagot áraszt, egy lefelé fordított edényt füstölj ki babér- és ciprusfával, majd öntsd bele a korábban kiszellőztetett *garumot*. Ha túl sós lenne, adj hozzá egy *sextarius* mézet, keverd meg és szurokkal pecsételd le. Így tiszta lesz. Méz helyett friss mustot is használhatsz.

### VII.

1. Hogy a hús só nélkül is bármikor friss legyen. Ha a húst frissen akarod tartani, kend be mézzel, függeszd föl, mint egy edényt<sup>6</sup>, és így bármikor fölhasználhatod. Télen jobban eláll, nyáron csak néhány napig. Ugyanígy tégy a főtt húsokkal is.

2. Hogyan áll el sokáig a disznóbőr, a marhabőr és a főtt köröm. Tedd ecetből, sóból, mézből készült mustárba, úgy, hogy ellepje. Fogyaszd, amikor jólesik. Igencsak meglepődsz.

### VIII.

Hogyan lehet a sós húsból édeset csinálni. A sós húsból édeset csinálhatsz, ha előbb tejben, majd vízben főzöd.

### IX.

1. Hogy sokáig elálljon a sült hal. Amint megsült, vedd ki s önts rá meleg ecetet.



2. Hogy sokáig elálljon az osztriga. Mosd meg ecetben, vagy moss ki ecettel egy szurokkal kezelt kis edényt, és tedd bele az osztrigát.

#### X.

Hogy egy unciányi bordamag örökké tartson. Tedd egy öblös üveghordócskába a bordamagot, kb. húsz szem fenyőmaggal együtt. Amikor szükséged van bordamagra, a fenyőmagokból őrölj, s meg fogsz lepődni az étel ízén. A hordócskában maradtakhoz pedig ugyanannyi új fenyőmagot tégy, amennyit elhasználtál.

#### XI.

1. Hogy sokáig elálljanak a mézzel készült édességek. Végy — ahogy a görögök nevezik — *cnecost*<sup>7</sup> és őröld lisztté; majd amikor édességet akarsz készíteni, keverd a mézhez.

2. Hogyan csinálj a rossz mézből jót. Alaposan keverj el egy rész rossz mézet két rész jó mézzel, s máris eladhatod.

3. Hogyan állapítsd meg a mézről, hogy rossz-e. Dugj lámpabelet a mézbe s gyújtsd meg. Ha ég, jó a méz.

#### XII.

1. A szőlő tartósítása. Szedj le ép fürtöket, főzz el esővizet a harmadára, majd öntsd abba az edénybe, amelyikbe a szőlőt teszed. Szurkold be az edényt, gipszeld le, s tedd hűvös helyre, ahol nem éri nap. Bármikor megkívánod, frissen találd. A levét méhsőr helyett add a betegnek. Ha árpával befeded, tovább is ép marad.

2. Az alma és a gránátalma tartósítása. A gyümölcsöket mártsd bele forrásban lévő vízbe, rögtön vedd is ki, majd függeszd fel őket.

3. A birsalma tartósítása. A hibátlan birsalmákat ágastúl-levelestül tedd egy edénybe, önts rájuk mézet és *defrutumot*. Így sokáig eltarthatod.

4. A friss füge, az alma, a szilva, a körte és a cseresznye tartósítása. Szárastúl tedd őket mézbe óvatosan, hogy ne érjenek egymáshoz.

5. A citrom<sup>8</sup> tartósítása. Tedd egy edénybe, pecsételd le gipsszel, függeszd fel.

6. Az eper tartósítása. Készíts eperlevet, és keverd össze sűrűre főtt musttal. Tedd az eperszemekkel együtt üvegedénybe. Sokáig hagyd lezárva.

7. A zöldségfélék tartósítása. A nem túl érett, átválogatott zöldségeket tedd egy szurokkal kezelt edénybe.

8. A répa tartósítása. Az előzőleg gondosan megtisztított és elrendezgetett répákra önts mirtuszbugyóval kevert mézet és ecetet.

9. Másik eljárás. Keverj össze mustárt mézzel, ecettel, sóval, és öntsd az elrendezett répákra.

10. A szarvasgomba tartósítása. Tégy egy edénybe váltakozva egy réteg szarvasgombát, melyben a víz nem tett kárt, és egy réteg száraz fűrészport. Gipszeld le, s tedd hűvös helyre.

11. Az őszibarack tartósítása. Válogasd ki a legszebb őszibarackokat, és tedd őket sós vízbe. Másnap vedd ki, alaposan törölgesd meg, majd tedd egy edénybe. Szórj rájuk sót, ecetet és borsikafüvet.

### XIII.

Sokmindenre való fűszeres só. Használhatod az emésztés megkönnyítésére, és hashajtásra. Távoltart minden betegséget; a fertőző nyavalyákat és mindenfajta meghűlést. Íze pedig sokkal kellemesebb, mint gondolnád. Hozzávalók: 1 libra közönséges őrölt só, 1 libra őrölt ammonia-só, 3 *uncia* fehér bors, 2 *uncia* gyömbér, másfél *uncia ammeus*<sup>9</sup>, másfél *uncia* kakukkfű, másfél *uncia* zellermag (ehelyett használhatsz 3 *uncia* petrezselymet is), 3 *uncia* szurokfű, másfél *uncia* fehér mustármag, 3 *uncia* feketebors, 1 *uncia* sáfrány, 2 *uncia* krétai izsóp, 2 *uncia* babérlevél, 2 *uncia* petrezselyem, 2 *uncia* kapor.

### XIV.

A friss olajbogyó tartósítása, hogy bármikor olajat készíthess belőle. A frissen szedett olajbogyót tedd olajba, s mindig olyan lesz, mintha épp most szedted volna le. Bármikor készíthetsz belőle friss olajat.

### XV.

1. Római-kömény mártás osztrigákhoz és kagylókhoz. Hozzávalók: bors, lestyán, petrezselyem, szárított menta, babérlevél, *malabathrum*<sup>10</sup>, sok római-kömény<sup>11</sup>, méz, ecet, *garum*.
2. Másik recept: bors, lestyán, petrezselyem, szárított menta, sok római-kömény, méz, ecet, *garum*.

### XVI.

1. Bordamagmártás. Kürénéi vagy parthus bordamagot oldj fel meleg vízben, hígítsd ecettel és *garummal*; vagy adj hozzá borsot, petrezselymet, szárított mentát, bordamaggyökeret, mézet, ecetet és *garumot*.
2. Másik recept: bors, kömény<sup>12</sup>, kapor, petrezselyem, szárított menta, bordamag, babérlevél, *malabathrum*, indiai nárdus, egy kevés *costum*, méz, ecet, *garum*.

### XVII.

1. Szarvasgombához való *oenogarum*. Bors, lestyán, koriander, ruta, *garum*, méz, és egy kevés olaj.
2. Másik recept: kakukkfű, borsikafű, bors, lestyán, méz, bor, *garum* és olaj.

### XVIII.

*Oxyporium*. Hozzávalók: 2 *uncia* római-kömény, 1 *uncia* gyömbér, 1 *uncia* zöld ruta, 6 *scripulum* szóda, 12 *scripulum* húsos datolya, 1 *uncia* bors, 9 *uncia* méz. A római-kömény származhat Szíriából, Etiópiából vagy Líbiából. Önts rá ecetet, hagyd megszáradni, majd őröld meg. Gyúrd össze mézzel. Ecettel és *garummal*<sup>13</sup> használd.

### XIX.

*Hypotrimma*. Hozzávalók: bors, lestyán, szárított menta, fenyőmag, mazsola, datolya, édes sajt, méz, ecet, *garum*, bor, olaj, *defrutum* vagy *caroenum*.

XX.

1. Emésztést segítő *oxygarum*. Végy fél *uncia* borsot, 3 *scripulum* gall gurgulyát, 6 *scripulum* kardamont, 6 *scripulum* római-köményt, 1 *scripulum* babérlevelet, 6 *scripulum* szárított mentát; mindezt őröld meg és gyúrd össze mézzel. Ecettel és *garummal* használd.

2. Másik recept: végy egy-egy *uncia* borsot, petrezselymet, köményt és lestyánt. őröld meg, és keverd el mézzel. Ecettel és *garummal* használd.

XXI.

Mozsaras fűszerkeverék. Mozsárban törj össze mentát, rutát, koriandert, ánizst (mindegyikből frisset), lestyánt, borsot, mézet és *garumot*. Szükség szerint adj hozzá ecetet.

## II. KÖNYV SARCOPTES, AVAGY A HÚSVAGDALÓ

I. Vagdalhús II. *Hydrogarummal*, *apothermummal* és sűrű szószban III. Kocaméh, véreshurka IV. Lukánai kolbász V. Virsli

### I. Vagdalhús

1. Halpogácsák készülhetnek rákból vagy homárból<sup>14</sup>, illetve polipból, tintahalból vagy langusztából. Fűszerezd borssal, lestyánnal, köménnyel és bordamaggyökérrel.

2. Fasírozott tintahalból. Miután szívókarjait eltávolítottad, a szokásos módon vagdald össze egy vágódeszkán. Törd össze alaposan egy mozsárban *garummal*, majd formálj belőle gombócokat.

3. Fasírozott garnélarákból<sup>15</sup> vagy nagy homárból. A homárnak vagy a ráknak távolítsd el a páncélját, mozsárban zúzd össze borssal és a legjobb minőségű *garummal*, majd formálj belőle gombócokat.

4. Így készíts hurkát. Süss meg disznómáját, és távolítsd el róla a hártját. Előtte azonban törj meg borsot, rutát és *garumot*, add a májhoz, és alaposan keverd össze vele. [Formálj gombócokat és töltsd a bélbe]<sup>16</sup> ahogyan a kolbásznál szokásos. Takard be babérlevelekkel, és lógasd füst fölé, ameddig akarod. Ha enni akarsz belőle, vedd le a füstől, és újra süsd meg.

5. Fasírozott, másik recept. Tégy egy mozsárba borsot, lestyánt és szurokfüvet. Törd össze, önts rá *garumot*, adj hozzá főtt agyvelőt, és alaposan nyomkodd szét, hogy ne legyenek benne csomók. Adj hozzá öt tojást, és gondosan dolgozd össze, hogy egyenletes pépet kapj. Ízesítsd *garummal*, rakd bronztálba, és főzd meg. Ha megfőtt, borítsd tiszta tálcára, és vágd kockákra. Tégy egy mozsárba borsot, lestyánt és szurokfüvet, jól törd össze, keverd össze *garummal* és borral, majd tedd fel egy fazékba főni. Forrás közben sűrítsd be tésztával, alaposan rázd össze, majd egy tálban öntsd a húskockákra. Szórj rá borsot, s tálald.

6. Fasírozott kagylóból. Nyomkodd szét a főtt kagylókat, az izomszalakat távolítsd el, majd dolgozd össze főtt tönkölydarával, tojással, borssal és *garummal*. Készíts belőle gombócokat fenyőmaggal és borssal. Hurkabélben<sup>17</sup> süsd meg, önts rá *oenogarumot*, és húsgombócként tálald.

7. Vagdaltkolbász. A feldarabolt húst dolgozd össze fehérkenyér borba áztatott belével. Törj meg borsot *garummal*, s ha szereted, kimagozott mirtuszbojgyóval. Formálg kis húsgolyócskákat, közepükben fenyőmaggal és borsszemekkel. Göngyöld hurkabélbe, s *caroeneumban* lassú tűzön süsd pirosra.

## II. *Hydrogarummal*, *apothermummal* és sűrű szószban

1. Töltött fasírozott. Végy friss fácánhajat, pirítsd meg, és vágd apró kockákra. Borssal, *garummal*, *caroenummal* tedd húsgombócokba, főzd *hydrogarumban*, s tálald.

2. Így készíts *hydrogarumos* húsgombócot. Törj össze borsot, lestyánt és egy kevés anyafüvet, nedvesítsd *garummal*. Adj hozzá esővizet, amennyit felvesz. Öntsd egy fazékba, és tedd bele a gombócokat, állítsd a kemencébe<sup>18</sup>, és [lassú tűzön] hevítsd fel. Levesként tálald.

3. Csirkefasírozotthoz: 1 font finom olaj, negyed *sextarius garum* és fél *uncia* bors.

4. Másik recept, csirkéhez. Törj meg 31 szem borsot, tégy hozzá a legjobb fajta *garumból* egy pohárral, majd ugyanannyi *caroenumot* és 11 pohár vizet, és tedd a kemencébe.

5. Egyszerű húsgombóc. Egy csésze<sup>19</sup> *garumhoz* adj 7 csésze vizet, egy kevés zöld zellerlevelet, és 1 evőkanál őrölt borsot. Főzd meg benne a gombócocskákat. Gyomorlazítónak add. Ehhez a *hydrogarumhoz* adj fűszeres borseprőt.

6. A legjobb fasírozott pávából készül, ha a kemény bőre puhára sült. A második legjobb a fácánból, a harmadik a házinyúlból, a negyedik a csirkéből, az ötödik a szopós malacból készült húsgombóc.

7. Így készíts húsgombócot keményítőliszttel<sup>20</sup>, fémedényben. Törj meg borsot, lestyánt, szurokfüvet, egy kevés bordamagot, egy pici gyömbért, egy kevés mézet. Ízesítsd *garummal*, majd keverd el. Öntsd a gombócokra, s hagyd főni. Mikor már jól fő, sűrítsd be sok keményítőliszttel, és tálald levesként.

8. Rántással, másik recept. Zúzz össze előző nap beáztatott borsot, önts rá annyi *garumot*, hogy szép sima, egyenletes borsmártást kapj. Keverj hozzá birsalmából készült *defrutumot*, amely a perzselő napon mézszerűvé sűrűsödött. Ha ez nincs, használj olyan aszalt fügeből készült *defrutumot*, amit a rómaiak 'színes'-nek neveznek. Ezután adj hozzá vizet és keményítőliszt-rántást, vagy olyan vizet, amelyben rizst főztek; és lassú tűzön forrald fel.

9. Rántással, másik recept. Főzz csirkecsontokat. Tégy a lábasba póréahagymát, kaprot és sót. Mikor megfőtt, adj hozzá borsot és zellermagot. Ezután zúzz össze beáztatott rizst, adj hozzá *garumot* és aszúbert vagy *defrutumot*. Az egészet keverd össze, és tálald húsgombócokkal.

10. Így készíts *apothermumot*. Főzz tönkölydarát fenyőmaggal és hántolt mandulával, amely előzőleg ezüsthénesítő krétával áztatva és átmosva egyenletes fehér színt kapott. Keverj hozzá mazsolát, *caroenumot* vagy aszúbert, szórd meg törött borsal, és tálald fel tálalóedényben.

### III. Kocaméh, véreshurka

1. Így készíts disznósajtot. Őrölt bors, őrölt római-kömény, két rövidebb, meghámozott póréhagymafej, ruta és *garum*. Keverd össze apróra vagdalt és pépesre tört hússal, utána alaposan dolgozd össze a mozsártörővel. Adj hozzá szemesborsot és fenyőmagot, és töltsd bele a jól megmosott kocaméhbe. Főzd meg (a vízbe tégy olajat, *garumot*, kaprot és egy csokor póréhagymát).
2. Így készíts véres hurkát. Hat főtt tojás sárgájával és aprított fenyőmaggal keverj össze vöröshagymát, apróra vágott póréhagymát és vért; adj hozzá törött borsot, majd töltsd a bélbe. Adj [a vízhez] *garumot* és bort, és úgy főzd meg.

### IV. Lukánai kolbász

A lukánai kolbász készítése a fentebbihez hasonlít. Törj össze borsot, római-köményt, borsikafüvet, rutát, petrezselymet, gyógyfüveket és babérbogyót *garummal*. Keverd össze pépes hússal, és törd tovább, hogy a szétzúzott fűszerekkel jól összekeveredjen. Miután összedolgoztad *garummal*, szemes borssal, sok zsírral és fenyőmagokkal, igen vékonyan töltsd bélbe, és akaszd füst fölé.

### V. Virsli

1. Zúzz össze tojást és agyvelőt, fenyőmagot, borsot, *garumot* és egy kevés bordamagot. Töltsd kolbászbélbe. Főzd meg. Később süsd ki, és tálald.
2. Másik recept. Megfőzött és áttört tönkölyt dolgozz össze felvagdalt és szétpasszírozott hússal, borssal, *garummal* és fenyőmaggal. Töltsd kolbászbélbe és főzd meg. Ezután megsózva süsd ki, és tálald mustárral; vagy főtten felszeletelve, kerek tálcán.
3. Másik recept. Tisztíts meg tönkölyt és főzd meg *garummal*<sup>21</sup> és póréhagyma apróra felszeletelt fehér részével. Vedd le, amikor megfőtt. Apríts fel hájat és vagdalt húst, és keverd össze az egészet. Törj össze borsot, lestyánt, 3 tojást, és keverd össze egy mozsárban fenyőmaggal és szemes borssal. Önts hozzá *garumot*, töltsd bélbe. Főzd meg, majd süsd ki egy kevésbé — de elég, ha csak főzve tálalod.
4. Másik recept, kolbászkarikák. A vagdalthúst töltsd bélbe, készíts belőle kör alakú kolbászkákat, és füstöld meg. Amikor megvörösödött, süsd ki egy kevésbé, s szépen elrendezve tálald. Önts rá fácánhoz való *oenogarumot*, de római-kömény is adj hozzá.

### III. KÖNYV

## CEPUROS, AVAGY A KERTÉSZ

I. Hogy a zöldség smaragdzöld legyen II. Emésztés-könnyítő levesek  
III. Spárga IV. Tök V. Sütőtök VI. Uborka VII. Görög- és sárgadinnye  
VIII. Mályva IX. Újkáposzta és káposzta X. Póréhagyma XI. Cékla XII.  
Ózsaláta XIII. Répa vagy karórépa XIV. Retek XV. Főzelékek XVI.  
Mezei füvek XVII. Csalán XVIII. Endivia és fejessaláta XIX.  
Szamárkenyér XX. Kagyló [articsóka?] XXI. Karotta

#### I. A zöldségekről.

Hogy a zöldség smaragdzöld legyen. Minden zöldség smaragdzöld lesz, ha szódával főzik.

#### II. Emésztés-könnyítő levesek

1. Főzz meg apró céklákat és kissé fonnyadt póréhagymát, s helyezd őket tálba. Törj össze borsot és római-köményt, önts hozzá *garumot*, és hogy valamelyest megédesítse, aszúbort. Tedd fel főni. Mikor megfőtt, tálald<sup>22</sup>.
2. Hasonló recept. Tégy édesgyökeret melegvízbe. Ha megpuhult, passzírozd át szitán, s törött borssal, kömménnyel tedd forró serpenyőbe, majd fogyaszd.
3. Másik, emésztést könnyítő recept. Köss kis csokrokba vörös céklát, törölgesd meg, de ne mosd le. Szórj rájuk szódat, fűzd össze a csokrokat, majd tedd vízbe főni. Főzés közben tégy az edénybe fűszer gyanánt aszúbort vagy *caroenumot*, szórd meg kömménnyel és borssal, s adj hozzá egy kevés olajat. Miközben forr, törj össze édesgyökeret és dióbelet *garummal*, tedd a forró edénybe, s fedd be. Hirtelen vedd le a tűzről, s fogyaszd.
4. Másik recept, Varro-féle cékla. Varro írja: végy fekete céklát, tisztítsd meg a gyökerét, majd főzd méhsörben egy kevés sóval és olajjal; vagy pedig vízben, olajjal és sóval. Készíts belőle levest, s idd meg. Még finomabb, ha csirkehúst is főzöl bele.<sup>23</sup>
5. Másik, emésztést könnyítő recept. Zellerzöldet gumójával együtt moss meg, s szárítsd meg a napon. Majd a zellerrel egyidőben egy másik fazékban főzd meg póréhagyma fejét és fehér részeit, úgy, hogy a víz kétharmada elfőjön. Ezután törj össze borsot *garummal*, és ízesítsd egy kevés olvasztott mézzel. A főtt zeller levét szűrd a mozsárba, és öntsd a póréhagymára. Főzd fel az egészet, és tálald. Tetszés szerint adhatsz hozzá a zellerből is.

#### III. Spárga

Szárítsd meg a spárgát, majd ismét tedd meleg vízbe<sup>24</sup> — ez keményen tartja.

#### IV. Tök

1. Előétel tökből. A kinyomkodott főtt tököt helyezd serpenyőbe. Tégy a mozsárba borsot, római-köményt, egy kevés bordamaggyökeret, és egy kevés rutát. Keverd el *garummal* és ecettel, adj hozzá egy kevés *defrutumot* (hogy színt kapjon), s öntsd a serpenyőbe. Mikor már harmadszor is felfőtt, vedd le a tűzről, és szórd meg őrölt borssal.

2. Tök, taróhoz<sup>25</sup> való mártásban. Főzd meg a tarót vízben, ahogyan az indiai vízítőköt szokás. Törj össze borsot, római-köményt és rutát. Önts hozzá ecetet és *garumot*, majd töltsd egy fazékba pár csepp olajjal, hogy a végső ízét megadja. Majd a feldarabolt és kinyomkodott tököt tedd a mártásba főni. Sűrítsd be keményítőliszttel, borsozd meg, s tálald.

3. Tök alexandriai módra. Nyomkodd ki a főtt tököt, sózd meg, és tedd egy serpenyőbe. Törj össze borsot, római-köményt, koriandermagot, zöld mentát és bordamaggyökeret. Önts hozzá ecetet. Tégy bele datolyát, fenyőmagot, s alaposan zúzd össze. Keverd el mézzel, ecettel, *garummal*, *defrutummal* és olajjal, majd öntsd a tökre. Mikor megfőtt, szórd meg borssal, s tálald.

4. Főtt tök, másképpen. *Garummal*, olajjal és borral.

5. Sült tök, másképpen. Egyszerűen *oenogarummal* és borssal.

6. Főtt tök és sült tök, másképpen. Tedd egy serpenyőbe, önts rá római-kömény mártást egy kevés olajjal. Főzd meg, s tálald.

7. Sült tök áttörve, másképpen. Bors, lestyán, római-kömény, szurokfű, vöröshagyma, bor, *garum* és olaj. Sűrítsd keményítőliszttel a serpenyőben, s tálald.

8. Tök baromfival, másképpen. Kopasz őszibarack, szarvasgomba, bors, kömény, római-kömény, bordamaggyökér, zöld fűszerek (menta, zeller, koriander, csombormenta), *caroenum*, méz, bor, *garum*, olaj és ecet.

#### V. Sütőtök<sup>26</sup>

Hegyigurgulya, bordamaggyökér, szárított menta, ecet, *garum*.

#### VI. Uborka

1. Hámozott uborka. [Fogyaszd] *garummal*, vagy *oenogarummal* — így kellemesebbnek fogod találni, mivel nem okoz bőfőgést és gyomorbántalmakat.

2. Hámozott uborka, másképpen. Az uborkát főzd főtt agyvelővel, köménnyel, egy kevés mézzel, zellermaggal, *garummal* és olajjal. Sűrítsd be tojással, szórd meg borssal, és tálald.

3. Másképpen. Bors, csombormenta, méz vagy aszúbor, *garum* és ecet. Néha bordamaggyökeret is adnak hozzá.

#### VII. Görög- és sárgadinnye

Bors, csombormenta, méz vagy aszúbor, *garum* és ecet. Néha bordamaggyökeret is adnak hozzá.

#### VIII. Mályva<sup>27</sup>

A kisebb levelű mályvát *oenogarummal*, *garummal*, olajjal és ecettel [készítsd]. Az erdei mályvát *oenogarummal*, borssal, *garummal*, *caroenummal* vagy aszúborral.

#### IX. Újkáposzta<sup>28</sup> és káposzta

1. Újkáposzta. Római-kömény, só, óbor és olaj. Ha akarsz, adj hozzá borsot és lestyánt, mentát, rutát, koriandert. A fiatal leveleket [főzd, vagy ízesítsd] *garummal*, borral és olajjal.

2. Másképpen. Vágd félbe a megfőtt káposztát. A levelek lágy részeit törd össze korianderrel, vöröshagymával, köménnyel, borssal, aszúborral vagy *caroenum*mal és egy kevés olajjal.
3. Másképpen. Főzd meg a káposztát, helyezd tálcára, fűszerezd *garum*mal, olajjal, színborral és köménnyel. Borsozd meg, vagdaj össze póréhagymát, római-köményt, zöld koriandert, és szórd rá.
4. Másképpen. A fentiek szerint fűszerezd a káposztát, és melegítsd meg főtt póréhagymával.
5. Másképpen. Fűszerezd a káposztát, mint fent. Keverj hozzá zöld olajbogyót, s együtt főzd őket.
6. Másképpen. A fenti módon fűszerezett káposztára önts főtt tönkölydarát fenyőmaggal és mazsolával. Szórd rá borsot.

#### X. Póréhagyma

1. Érett póréhagyma. Keverj össze egy marék sót vízzel és olajjal, főzd meg benne a póréhagymát, majd vedd ki. Olajjal, *garum*mal és borral tálald.
2. Póréhagyma másképpen. Káposzta leveleivel fedd be a póréhagymát, izzó parázson főzd, és úgy tálald, mint fent.
3. Póréhagyma másképpen. Vízen főzd, olajbogyókkal, és úgy tálald, mint fent.<sup>29</sup>
4. Póréhagyma másképpen. Ha megfőtt a vízben, ahhoz a fűszeres mártáshoz, amellyel fogyasztani akarod adj nagy adag fűszerezetlenül főtt babot.

#### XI. Cékla

1. Vágj össze póréhagymát, koriandert, római-köményt, mazsolát, és az egészét tedd a [cékla] kifúrt belsejébe. Kötözd össze<sup>30</sup>, és így tálald *garum*mal, olajjal és ecettel.
2. Főtt cékla, másképpen. Mustárral, egy kevés olajjal és ecettel jól tálalható.

#### XII. Őzsaláta

A kis kötegekbe rendezett őzsaláta jól tálalható nyersen *garum*mal, olajjal és borral; eheted sült hallal is.

#### XIII. Répa vagy karórépa

1. Répa vagy karórépa. Főzd meg, nyomkodd ki, majd törj össze sok római-köményt, kevesebb rutát, parthus bordamagot; adj hozzá mézet, ecetet, *garum*ot, *defrutum*ot és egy kevés olajat. Főzd meg, és tálald.
2. Répa vagy karórépa, másképpen. Főzd meg és tálald olajjal meghintve. Ha akarsz, adj hozzá ecetet is.

#### XIV. Retek

Retek borsmártással (a borsot törd össze *garum*mal).

#### XV. Főzelékek

1. Őzsaláta főzelék. Főzd meg szódás vízben, nyomkodd ki, majd vágd apróra. Törj össze borsot, lestyánt, szárított borsikafüvet, szárított vöröshagymát, *garum*mal, olajjal és borral.



2. Másik főzelék. Főzz meg szódás vízben zellert, nyomkodd ki, és vágd apróra. Törj meg a mozsárban lestyánt, szurokfüvet és vöröshagymát borral, *garummal* és olajjal. Főzd meg egy agyagfazékban, és keverd hozzá a zellert.

3. Főzelék salátalevélből, vöröshagymával. Főzd meg szódás vízben, nyomkodd ki, majd vágd apróra. Törj meg a mozsárban borsot, lestyánt, zellermagot, szárított mentát és vöröshagymát *garummal*, olajjal és borral.

[Másik recept] Hogy a főzelék-zöldség meg ne fonnyadjon, vágd le a tetejét, és a levágott darabokat, valamint az előzőleg ürmösvízbe áztatott szárazakat takard be.

#### XVI. Mezei füvek

Ahogyan leszdedted, *garummal*, olajjal és ecettel; vagy serpenyőben borssal, köménnyel és pisztáciával.

#### XVII. Csalán.

A termős csalánt, ha a nap a Kos jegyében jár, betegség ellen fogyaszd, ha akarod.

#### XVIII. Endivia és fejessaláta

1. Endivia *garummal*, egy kevés olajjal, mézes borral és felszeletelt hagymával. Télen saláta helyett használj endiviát, salátaöntettel, vagy mézzel és erős ecettel.

2. Fejessaláta *oxyporiummal*<sup>31</sup>, ecettel és egy kevés *garummal*.

3. Az emésztés megkönnyítésére, puffadás ellen, és hogy a saláta ne okozzon zavart a szervezetben: [végy] 2 *uncia* római-köményt, 1 *uncia* gyömbért, 1 *uncia* zöld rutát, 12 *scripulum* húsos datolyát, 1 *uncia* borsot, 9 *uncia* mézet. A kömény származhat Etiópiából, Szíriából vagy Líbiából. Törd apróra a római-köményt, és keverd el ecettel. Ha megszáradt, fogasd össze az egészet mézzel. Szükség esetén egy fél evőkanálnyit keverj össze ecettel és *garummal*; vagy vacsora után végy be egy fél evőkanállal.

#### XIX. Articsóka

1. Articsóka. [Fogyaszd] *garummal*, olajjal és felszeletelt tojással.

2. Articsóka, másképpen. Törj össze rutát, mentát, koriandert, ánizst — mindegyiket zölden. Adj hozzá borsot, lestyánt, mézet, *garumot* és olajat [és ebben főzd meg az articsókát].

3. Főtt articsóka másképpen. Bors, római-kömény, *garum* és olaj.

#### XX. Kagyló<sup>32</sup> [articsóka?]

1. Sült kagyló, *oenogarummal*.

2. Másik recept. Kagyló sóval, olajjal, színborral, összevagdalt, zöld korianderrel és szemes borssal főzve.

3. Főtt kagyló, másképpen. Öntsd le a következő sűrű mártással: Törj össze zellermagot, rutát, mézet és borsot; keverd aszúborral, *garummal* és egy kevés olajjal. Sűrítsd be keményítőliszttel, szórd meg borssal, s tálald.

4. Kagyló, másképpen. Törj össze római-köményt és rutát *garummal*, egy kevés *caroenummal*, olajjal, zöld korianderrel és póréhagymával; és tálald a kagylót sózott hal helyett.

5. Másik recept. Kissé pirítsd meg a főtt kagylót, tégy egy fazékba olajat, *garumot*, borsot; színezd aszúborral, és sűrítsd be.
6. Másik recept. A kagylóra önts olajat és *garumot*, vagy süsd meg olajban sósan. Szórj rá borsot, és tálald.
7. [Azonos a II. könyv I. 6. receptjével.]

#### XXI. Karotta vagy paszternák

1. Sült karotta. *Oenogarummal* tálald.
2. Karotta, másképpen. Sóval, tiszta olajjal és ecettel.<sup>33</sup>
3. Másik recept. A megfőtt<sup>34</sup>, felszeletelt karottát főzd egy kevés római-köményes olajban, és tálald. A római-köményes mártást úgy készítsd, mint a káposztához.

## IV. KÖNYV PANDECTER: VEGYES RECEPTEK

I. *Sala cattabia* II. Felfújtak halból, zöldségből és gyümölcsből III. Becsináltak halból és vagdalt húsokból IV. Árpakása vagy -leves V. Előételek

### I. *Sala cattabia*

1. *Sala cattabia*. [Törj össze] borsot, mentát, zellert<sup>35</sup>, szárított csombort, sajtot és fenyőmagot mézzel, ecettel, *garummal*, tojássárgával és friss vízzel. Nyomkodj ki ecetes vízbe áztatott kenyeret, tedd egy fazékba, s rétegesen helyezz rá tehénsajtot és uborkát, fenyőmaggal keverve. Adj hozzá apróra vágott kapribogyót ... és váltakozva tyúkmáját. Öntsd rá a szószt, hűtsd be, s hidegen tálald.<sup>36</sup>

2. *Sala cattabia* Apicius módra. Tegy a mozsárba zellermagot, szárított csombort, szárított mentát, gyömbért, zöld koriandert, kimagozott mazsolát, mézet, ecetet, olajat és bort; majd alaposan zúzd össze. Tegy egy fazékba picenumi kenyérdarabkákat<sup>37</sup>, rakj közé rétegekben csirkehúst, kecske *tymusát*<sup>38</sup>, vestinumi sajtot, fenyőmagot, uborkát és apróra vágott szárított vöröshagymát. Öntsd rá a mártást, havon hűtsd be, s tálald.

3. *Sala cattabia*, másképpen. Alexandriai kenyérnek<sup>39</sup> vágd ki a belét, s áztasd be ecetes vízbe. Tegy egy mozsárba borsot, mézet, mentát, fokhagymát, zöld koriandert, sózott tehénsajtot, vizet és olajat. [Készíts hasonló tálalt, mint a fenti receptben.] Havon hűtsd be, s tálald.

### II. Felfújtak halból, zöldségből és gyümölcsből

1. Egyszerű felfújt. Főtt agyvelőt törj össze borssal, köménnyel és bordamaggal. Adj hozzá *garumot*, *caroenumot*, tejet és tojást. Lassú tűzön vagy gőzben főzd meg.

2. Felfújt felborítva. Piríts meg fenyőmagvakat és morzsolt dióbelet, törd össze mézzel, borssal, *garummal*, tejjel és tojással. Kevés olajban [süsd ki].<sup>40</sup>

3. Felfújt, másképpen. Törj össze salátatorzsát borssal, *garummal*, *caroenummal*, vízzel és olajjal. Főzd meg, és sűrítsd be tojással. Szórd meg borssal, s tálald.

4. Krémes felfújt. Tisztíts meg őzsalátát, mosd meg. Főzd meg, hagyd kihűlni, majd nyomkodd ki. Végy négy agyvelőt, hártýázd le, s főzd meg. Tegy a mozsárba 6 *scripulum* borsot, önts hozzá *garumot*, törd össze. Ezután add hozzá az agyvelőt, s azzal törd tovább. Tedd hozzá az őzsalátát, s azt is törd hozzá. Verj fel 8 tojást, adj hozzá egy *cyathus garumot*, egy *cyathus* bort és egy *cyathus* aszúbort, s öntsd a fűszeres péphez. Olajozz ki egy sütőformát, [öntsd bele a masszát,] s tedd forró hamuba. Ha megfőtt, szórd meg borssal, és tálald.

5. Spárgafelfújt hidegen. A megtisztított spárgát törd össze a mozsárban, önts hozzá vizet, s alaposan passzírozd szét. Szúrd le. Tegy egy fazékba kibelezett szalonkákat. Mozsárban törj össze 6 *scripulum* borsot, adj hozzá *garumot*, s alaposan törd össze. Önts hozzá egy-egy *cyathus* bort és aszúbort. Az egészet tedd fel főni egy fazékban 3 *uncia* olajjal. Olajozz ki egy

sütőformát, keverj el benne 6 tojást *oenogarum*mal, öntsd hozzá a spárgapürét, öntsd rá a fenti keveréket, tedd rá a szalonkákat, tedd forró hamuba, s főzd meg. Borsozd meg, és tálald.

6. Spárgafelfűjt másképpen. Tedd a mozsárba a spárga levágott végeit (melyeket egyébként kidobnál). Jól törd össze, önts rá bort, majd szűrd le. Törj meg borsot, lestyánt, zöld koriandert, borsikafüvet, és vöröshagymát borral, *garum*mal és olajjal. A pépet öntsd egy kiolajozott sütőformába. Ha akarsz, a tűz fölött keverj hozzá tojást, hogy besűrítse. Végül szórj rá őrölt borsot [és tálald].

7. Felfűjt kerti növényekből: földi tökből<sup>41</sup>, mustárfűből, uborkából vagy káposztából. Ugyanígy készítsd el<sup>42</sup>, s ha akarod béleld ki halfilével vagy csirkehússal.

8. Bodzafelfűjt melegen és hidegen. Tisztítsd meg a bodza bogyóit, főzd meg vízben, s egy szűrőn csepegtesd le. Olajozd ki egy sütőformát, s egy pálcikával igazgasd el benne. Adj hozzá 6 *scripulum* borsot, önts hozzá *garum*ot, majd adj hozzá 1 *cyathus* bort és 1 *cyathus* aszúbort, majd jól keverd össze. Önts a sütőformába 4 *uncia* olajat, tedd forró hamuba, s hagyd főni. Ha megfőtt, verj fel 6 tojást, és öntsd rá, hogy megkösse. Ha kész, szórd meg borssal, s tálald [akár melegen, akár behűtve].

9. Rózsafelfűjt. Szedegesd le a rózsza szirmait, a fehér részeket távolítsd el, majd tedd a szirmokat a mozsárba. Önts hozzá *garum*ot, s törd össze. Ezután adj hozzá másfél *cyathus garum*ot, és egy szűrőn át hagyd lecsöpögni. Végy négy agyvelőt, hártázd le, és nyomd szét 8 *scripulum* borssal, önts hozzá a pépből, s jól dolgozd össze. Ezután verj fel 8 tojást, [adj hozzá] másfél *cyathus* bort, 1 *cyathus* aszúbort és egy kevés olajat. Olajozd ki egy sütőformát, tedd forró hamuba, s öntsd bele a fenti masszát. Ha megfőtt, finoman őrölt borssal szórd meg, s tálald.

10. Tökfelfűjt. A megfőtt és kipasszírozott tököket tedd egy sütőformába. Önts rá római-köményes mártást egy kis olajjal. Főzd meg, s tálald.

11. Szardellafelfűjt. A szardellát mosd meg, forgasd meg olajban, majd tedd egy agyagfazékba. Önts hozzá olajat, *garum*ot és bort. Köss egy kis csokorba rutát és szurokfüvet, s lógasd a fazékba. Mikor megfőtt, vedd ki a csokrokat. Szórd meg borssal, s tálald.

12. Hamis szardellafelfűjt. Sült vagy főtt hal húsát vagdald össze apró darabokra, s tölts meg vele egy tetszés szerinti nagyságú sütőformát. Törj össze borsot és egy kevés rutát, önts hozzá annyi *garum*ot, amennyi szükséges, üss rá tojásokat, s kavard bele. Adj hozzá kevés olajat és az egész keverd össze a hallal a sütőformában, hogy az egész egyetlen masszát képezzen. Majd a tetejébe rakj medúzákat, de óvatosan, nehogy a tojásokkal összefolyjanak. Ezután tedd gőzbe, hogy egybe ne csússzanak a tojásokal. Ha [a medúzák] kiszáradtak, szórd meg őrölt borssal, s tálald. Az asztalnál senki sem fog rájönni, mit eszik.

13. Tejes felfűjt. Áztass be fenyőmagokat, majd hagyd őket megszáradni. Végy friss, előkészítetlen tengeri sünöket. Egy sütőformába egyenként tedd a következőket: mályva és cékla középső részét, kifejlett póréhagymát, zellert, zöldfőzeléket, főtt zöldségeket, egy megkopasztott, levesben főtt csirkét, főtt agyvelőt, lukánai kolbászt és keményre főtt tojásokat félbevágva. Adj hozzá felszeletelve Terentius mártással töltött főtt sertéskolbászt, csirkemáját, sült tőkehalfilét, medúzát, osztrigát és friss sajtot. Rétegekben helyezd őket egymásra, a tetejébe szórd a fenyőmagot valamint szemes borsot. Majd

öntsd rá a következő mártást: bors, lestyán, zellermag és bordamag. Főzd meg. Mikor megfőtt, adj hozzá nyers tojással elkevert tejet, hogy egyenletes massa képződjék. Öntsd a sütőformára. Mikor megfőtt, a friss tengeri sünökkel, megborsozva tálald.

14. Így készíts felfújtat Apicius módra. [Végy] kocaemlő szeleteket, halfilét, csirkehúst, szalonkát vagy fenyőrigó főtt mellehúsát, és bármi más finomságot, amit szeretsz. A szalonka kivételével mindent apríts fel gondosan. Olajjal keverj el nyers tojást. Törj meg borsot, lestyánt, önts hozzá *garumot*, bort és aszúbort, tedd egy fazékba, forrósítsd fel, majd sűrítsd be keményítőliszttel. Előbb azonban dobd bele a fölaprított húsokat, s tedd fel főni. Ha megfőtt, vedd le a tűzről, és szemes borssal és fenyőmaggal elkeverve rétegesen meregesd át egy kanállal egy edénybe úgy, hogy a rétegek közé egy-egy lángost helyezel. Ahány lángost letettél, annyi merőkanállal tégy a fűszeres masszából. Az utolsó lángost pedig szúrd át egy nádszállal, s tedd a tetejébe. Szórd meg borssal. Mielőtt azonban a húsokat az edénybe helyeznéd habard be a felvert tojással. Hogy milyen formájú fémedényt használj, lásd lent.<sup>43</sup>

15. Hétköznapi felfújt. Végy főtt sertésemlő szeleteket, főtt halfilét és főtt csirkehúst, vagdald fel nagyon apróra. Végy egy fém sütőformát; egy fazékba üss fel több tojást, s verd fel. Tégy a mozsárba borsot és lestyánt, törd össze, önts hozzá *garumot*, bort, aszúbort és egy kevés olajat; majd csurgasd a fazékba, s forrald fel. Ha felforrt, sűrítsd be. Add hozzá a felvagdalt húst. Teríts le egy réteget a húsból egy teli merőkanállal a sütőformába, hintsd meg olajjal, majd tégy rá egy lángost. Ahány lángost ráteszel, annyi merőkanállal szedj a húsból is. Az utolsó lángost szúrd át egy nádszállal, s tedd az egész tetejébe. Borítsd egy kerek tálra, borsozd meg, s tálald.

16. Felfújt felborítva, édesség gyanánt. Piríts meg fenyőmagvakat és morzsolt dióbelet, törd össze mézzel, borssal, *garummal*, tejjel, tojással, kevés borral és olajjal. Süsd ki lapos serpenyőben, majd borítsd egy kerek tálcára.

17. Sajtos-halás felfújt tetszés szerinti sózott halból. [A halat] főzd ki olajban, majd filézd ki. Végy főtt agyvelőt, a halfilét, csirkemájacskákat, néhány keményre főtt tojást és meleg vízben megpuhított sajtot. Forrósítsd fel egy serpenyőben. Ezután törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet, rutabogyót, bort, méhsört és olajat. Tedd a serpenyőbe, és főzd lassú tűz fölött. Habard be nyers tojással, tedd tálcára, szórd meg őrölt köménnyel, s tálald.

18. Szicíliai<sup>44</sup> felfújt, avagy delfinfasírozott<sup>45</sup>. Nyúzd meg, csontozd ki, és gondosan aprítsd fel. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet, petrezselymet, koriandert, rutabogyót, szárított mentát a delfinhússal. Formálj belőle gombócokat. Főzd meg borban, *garumban* és olajban. Ha megfőtt, igazgasd el a gombócokat egy serpenyőben, s a következő mártást add hozzá: bors, lestyán, borsikafű, vöröshagyma, bor, *garum* és olaj. Öntsd a serpenyőbe, s főzd meg. Sűrítsd be tojással, borsozd meg, és tálald.

19. Őzsalátás felfújt. Főzd meg az őzsalátát szódás vízben, nyomkodd ki, tedd serpenyőbe. Törj össze borsot lestyánt, koriandert, borsikafüvet és vöröshagymát borral, *garummal*, ecettel és olajjal, s öntsd a serpenyőbe. Főzd meg, és sűrítsd be keményítőliszttel. Szórd meg csomborral és őrölt borssal. Tetszés szerint bármilyen zöldfélével ugyanígy készítsd el.

20. Bundás szardella serpenyőben. Mosd meg a szardellát. Verj fel tojást, s forgasd bele a halat. Végy *garumot*, bort és olajat; forrald fel. Amikor lobog,

dobd bele a halat. Ha megsült, óvatosan fordítsd a másik oldalára. Süsd meg szép pirosra, majd önts rá egyszerű *oenogarumot*. Borsozd meg, s tálald.

21. Serpenyős makréla és agyvelő. Süss keményre tojást, főzd meg az agyvelőt, és hártázd le. Majd főzz meg csirkeaprólékot. A hal kivételével mindent darabolj fel, s keverj össze. Rendezgesd el a serpenyőben, s a főtt sózott halat tedd a közepébe. Törj össze borsot és lestyánt, s édesítsd aszúborral. Önts a serpenyőbe borsos mártást, s főzd fel. Mikor felfőtt, kevergesd egy rutaággal, végül sűrítsd be keményítőliszttel.

22. Serpenyős márna<sup>46</sup> szárított tőkehal gyanánt. Pikkelyezd le a márnákat, tedd egy tiszta serpenyőbe, adj hozzá elegendő olajat, vegyíts közéjük egy tőkehalat, s forrald fel. Ha felforrt, önts hozzá méhsört vagy aszúbort. Borsozd meg, s tálald.

23. Serpenyős hal szárított tőkehal gyanánt. Készíts elő bármilyen halat, süsd meg, s tedd egy serpenyőbe. Önts hozzá elegendő olajat, s tégy közé egy tőkehalat. Forrald fel. Ha felforrt, önts hozzá méhsört, és kevergesd.

24. Serpenyős hal. Pikkelyezz le, s készíts elő bármilyen halat, tetszésed szerint. Vagdalj egy serpenyőbe szárított mogyoróhagymát vagy bármilyen hagymát, s tedd rá a halakat. Önts hozzá *garumot* és olajat. Mikor megfőtt, tégy a közepébe egy főtt tőkehalat. Feltétlenül adj hozzá ecetet, és szórd meg szurokfűvel<sup>47</sup> is.

25. Lucretius-serpenyő. Tisztíts meg póréahagymát, és szeleteld egy serpenyőbe (a zöldjét dobdd ki). Önts rá egy kevés *garumot*, olajat és vizet. Mikor fő, tégy a közepébe egy nyers tőkehalat. Mikor már a tőkehállal együtt majdnem megfőtt, adj hozzá egy kanál mézet, egy kevés ecetet és egy kevés *defrutumot*. Kóstold meg. Ha íztelen, önts hozzá *garumot*; ha sós, egy kevés mézet. Szórd meg szurokfűvel<sup>48</sup> is, és forrald fel.

26. Serpenyős makréla. Pikkelyezd le a makrélát, és mosd meg. Verj fel tojást, és forgasd bele a halat. Adj hozzá *garumot*, bort, olajat, és főzd fel. Mikor felfőtt, önts rá egyszerű *oenogarumot*. Borsozd meg, s tálald.

27. Serpenyős hal. Bármilyen halat nyersen tégy egy serpenyőbe. Adj hozzá olajat, *garumot*, bort, egy csokor póréahagymát és koriandert. Míg fő, törj össze borsot, lestyánt és a megfőtt póréahagymát, jól dolgozd el. Adj hozzá a halból, keverj hozzá nyers tojást, s alaposan dolgozd össze. Öntsd a serpenyőbe, és sűrítsd be. Ha besűrűsödött, borsozd meg, s tálald.

28. Serpenyős naphal. Klopfold ki a halat, és megtisztítva tedd egy serpenyőbe. Önts hozzá olajat, *garumot* és bort. Míg fő, törj össze borsot, lestyánt és szurokfűvet, s alaposan dolgozd össze. Önts hozzá a hal levéből, és nyers tojással keverd simára. Öntsd a halra, s lassú tűzön főzd meg. Ha kész, borsozd meg, s tálald.

29. Serpenyős hal. 1 *uncia* bors, 1 *hemina caroenum*, 1 *hemina* fűszeres bor és 2 *uncia* olaj.

30. Serpenyős halacskák. [Törj össze] mazsolát, borsot, lestyánt, szurokfűvet és vöröshagymát borral, *garummal* és olajjal. Öntsd át egy serpenyőbe. Mikor megfőtt, add hozzá a főtt halacskákat. Sűrítsd be keményítőliszttel, s tálald.

31. Serpenyős hal fogasból, aranykeszezből és tengeri pérből. Készíts elő a halakat, kissé süsd meg, majd darabold fel őket. Ezután készíts elő osztrigákat. Tégy a mozsárba 6 *scripulum* borsot, önts hozzá *garumot*, és jól törd össze. Majd adj hozzá még egy *cyathus garumot* és egy *cyathus* bort. Tégy egy fazékba 3 *uncia* olajat és az osztrigákat. Forrald fel az [előbbieken elkészített] *oenogarumot*. Mikor felforrt, olajozd ki a serpenyőt, és öntsd a

halragura az *oenogarumot* és az osztrigás fűszeres mártást. Forrald fel. Mikor felforrt, verj fel 11 tojást, s öntsd az osztrigákra. Ha megszilárdult, borsozd meg, s tálald.

32. Serpenyős tengeri süllő. Törj össze borsot, római-köményt, petrezselymet, rutát és vöröshagymát mézzel, *garummal*, aszúborral és pár csepp olajjal.

33. Berkenyefelfűjt melegen és hidegen. Tisztítsd meg a berkenye gyümölcsét, egy mozsárban zúzd össze, majd passzírozd át egy szűrőn. Hártázz le négy főtt agyvelőt, tégy a mozsárba 8 *scripulum* borsot, önts hozzá *garumot*, s jól törd össze. Add hozzá a berkenyét, s alaposan dolgozd vele össze. Verj fel 8 tojást, és adj hozzá egy *cyathus garumot*. Olajozz ki egy tiszta serpenyőt, tedd forró hamuba, majd öntsd bele az egész masszát, hogy a forróság mindenütt átjárja. Mikor megfőtt, szórd meg örölt borssal, s tálald [melegen vagy behűtve].

34. Serpenyős őszibarack. Hámozz meg kemény őszibarackokat, s vágd apró darabokra. Főzd meg. Tedd egy serpenyőbe, önts rá egy kevés olajat, s tálald római-köményes mártással.

35. Körtefelfűjt. Főzd meg a körtéket, tisztítsd meg a magházuktól, majd zúzd össze borssal, köménnyel, mézzel, aszúborral, *garummal* és egy kevés olajjal. Adj hozzá tojást, s az egészet tedd egy serpenyőbe. Borsozd meg, s tálald.

36. Csalánfelfűjt melegen és hidegen. Mosd meg a csalánt, szűrőn csepegtesd le, szárítsd meg egy tálcán, majd vágd össze. Törj össze 10 *scripulum* borsot, önts hozzá *garumot*, s alaposan dolgozd össze. Ezután adj még hozzá 2 *cyathus garumot* és 6 *uncia* olajat, s főzd fel egy fazékban. Mikor felfőtt, vedd le a tűzről, s hagyd kihűlni. Ezután olajozz ki egy tiszta serpenyőt, üss fel nyolc tojást, keverd el. Önts [mindent a serpenyőbe, s tedd] a forró hamuba, hogy a forróság mindenütt átjárja. Ha megfőtt, szórd meg örölt borssal, s tálald.

37. Serpenyős birsalma. Főzd meg a birsalmát póréhagymával, mézzel, *garummal*, olajjal, *defrutummal*, és tálald. Vagy főzd meg vízben, [és tálald] mézzel.

### III. Becsináltak halból és vagdalt húsokból

1. Tengeri becsinált. Tedd a halakat fazékba, önts hozzá *garumot*, olajat, bort és húslevest. Apríts fel egész póréhagymákat és koriandert. Készíts halgombóckákat, vagdalj össze főtt halfilét, s tégy hozzá jól megmosott medúzákat. Mikor mindez megfőtt, morzsolj össze borsot, lestyánt és szurokfüvet. Alaposan törd össze. Önts hozzá *garumot* és egy keveset a halléből, majd töltsd át a fazékba. Mikor főni kezd, tördelj bele tésztát, sűrítsd be, és kevergesd. Borsozd meg, s tálald.

2. Becsinált Terentius módra. A póréhagymák fehér részét vagdald bele egy fazékba, önts hozzá olajat, *garumot*, húslevest, s tégy bele apró hús-gombóckákat. Keverd el alaposan. Készíts vagdaltat Terentius módra — receptjét lásd a vagdaltak között.<sup>49</sup> Készíts hozzá mártást a következőképp: törj össze borsot, lestyánt és szurokfüvet, nedvesítsd *garummal*, tölts hozzá a saját levéből, ízesítsd borral és aszúborral. Töltsd fazékba. Mikor felforrt, tördelj bele tésztát, és sűrítsd be. Szórj rá borsot, s tálald.

3. Becsinált Apicius módra. Olaj, *garum*, bor, egész póréhagyma, menta, apró halak, apró hús-gombócok, kappanhere, szopós malac *tymusa*. Mindezt főzd

össze. Törj össze borsot, lestyánt, zöld koriandert vagy koriandermagot. Önts rá *garumot*, adj hozzá egy kis mézet és egy keveset a levesből; majd ízesítsd borral és mézzel. Forrald fel. Ha fölforrt, tördelj bele tésztát, sűrítsd be, s kevergesd. Szórd meg borssal, és tálald.

4. Becsinált Matius<sup>50</sup> módra. Tegy egy fazékba olajat, *garumot* és húslevest. Vágj össze póréhagymát, koriandert és apró húsgombócokat. Kockázz fel főtt sertéslapockát együtt a bőrkéjével. Mindezt főzd össze. Mikor félig megfőtt, adj hozzá kimagozott és kockára vágott Matius almát. Míg fő, törj össze borsot, római-köményt, zöld koriandert vagy koriandermagot, mentát és bordamaggyökeret. Önts rá ecetet, mézet, *garumot*, egy kevés *defrutumot*, és önts hozzá a hús levéből. Ízesítsd egy kevés ecettel. [Öntsd a fazékba.] Főzd fel. Mikor felfőtt, tördelj bele tésztát, és sűrítsd be. Borsozd meg, s tálald.

5. Édes tökbecsinált.<sup>51</sup> Tegy egy fazékba olajat, *garumot*, húslevest és egy egész póréhagymát, apróra vágott koriandert, főtt sertéslapockát és apró húsgombócokat. Míg fő, törj össze borsot, római-köményt, zöld koriandert vagy koriandermagot, zöld rutát és bordamaggyökeret. Önts hozzá ecetet, *defrutumot*, és egy keveset a húslevesből. Ízesítsd ecettel, s tedd fel főni. Ha megfőtt, kockázz fel megtisztított és kimagozott sütőtököt, főzd meg, tedd a fazékba, s [a levest] beletördelt tésztával sűrítsd be. Szórj rá borsot, s tálald.

6. Becsinált sárgabarackkal. Tegy egy fazékba olajat, *garumot* és bort. Vágj bele száraz mogyoróhagymát, s adj hozzá kockára vágott főtt sertéslapockát. Miután megfőtt, törj össze borsot, római-köményt, szárított mentát és kaprot, önts hozzá mézet, *garumot*, aszúbort, egy kis ecetet és egy keveset a húslevesből; majd keverd össze. [Öntsd a húsleveshez.] Tegy bele kimagozott sárgabarackot, teljesen főzd meg, majd sűrítsd beletördelt tésztával. Szórj rá borsot, s tálald.

7. (a) Becsinált nyúlmájjal és nyúltüdővel. Megtalárod hozzá a receptet a nyulaknál<sup>52</sup>.

7. (b) [Édes becsinált, másképpen.] Tegy fazékba *garumot*, bort, olajat, húslevest, apróra vágott póréhagymát és koriandert, húsgombóckákat, kockára vágott főtt sertéslapockát. Mindezt tedd egy fazékba. Míg fő, törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet, egy keveset a húslevesből, ízesítsd borral és aszúborral. Főzd fel. Mikor felfőtt, beletördelt tésztával sűrítsd be. Szórd meg borssal, s tálald.

8. Rózsás becsinált. A fent leírt mártással készítsd, csak több aszúbort adj hozzá.

#### IV. Árpakása vagy -leves

1. Így készíts arpakását. Egy éjszakára áztasd be az arpát. Másnap mosd meg, majd törd össze. Tedd a tűzre. Mikor már lobog, adj hozzá elegendő olajat, egy kis csokor kaprot, szárított vöröshagymát, borsikafüvet és egy sertéscsülköt. Hadd főjön jól össze az árpával. Adj hozzá sóval összetört zöld koriandert, s hagyd újra felfőni. Mikor javában fő, vedd ki belőle a kaprot, s öntsd át az arpát egy másik fazékba, de vigyázz, hogy az alja oda ne égjen. Keverd el, majd törd át egy szitán a csülökre, hogy jól ellepje azt. Törj össze borsot, lestyánt, egy kevés szárított csombort, római-köményt és szárított gurgolyát, önts hozzá ecetet, *defrutumot* és *garumot*, majd ezt is öntsd a csülökre. Lassú tűzön hagyd megfőni.

2. Árpakása hüvelyesekkel. Áztass be csicseriborsót, lencsét és borsót. Nyomkodj szét arpát, és főzd meg a [beáztatott] hüvelyesekkel. Mikor már



javában fő, önts hozzá elegendő olajat. Ezenkívül vagdald össze a következő zöldségféléket: póréhagymát, koriandert, kaprot, ánizst, céklát, mályvát és zsenge káposztát. Az apróra vágott zöldségeket tedd fazékba. Főzz meg káposztát, törj össze elég ánizsmagot, szurokfüvet, gurgolyát és lestyánt. Miután összetörted, ízesítsd *garummal*. Öntsd ezt a keveréket a hüvelyesekre [és az árpára], és jól keverd el. Apríts a tetejére káposztát.

## V. Előételek

1. Felborított előétel. Főzz meg apró fehérrépát, fonnyadt póréhagymát, zellert, virághagymát<sup>53</sup>. Főzz meg éticsigát, csirkeszárnyat, csirkeaprólékot és húsgombócokat. Olajozz ki egy serpenyőt, béleld ki mályvalevelekkel, és lazán rendezd el benne [a hússal] összekeverve a zöldségféléket. Keverj hozzá virághagymát, aprított damaszkuszi szilvát; add hozzá az éticsigát és a húsgombócokat, valamint vékony lukánai kolbászokat. Mindezt tedd fel főni a tűzre *garummal*, olajjal, borral és ecettel. Mikor megfőtt, törj össze borsot, lestyánt, gyömbért, egy kevés anyafüvet, [nedvesítsd] s alaposan dolgozd össze. Öntsd [egy részét] a serpenyőbe, és hagyd továbbfőni. Üss fel jó néhány tojást, és verd fel a mozsárban maradt lével, majd öntsd a serpenyőbe, hogy besűrítse. Amíg besűrűsödik, készítsd el a következő *oenogarumot*: törj össze borsot és lestyánt, s jól dolgozd össze; önts hozzá *garumot* és bort, ízesítsd aszúborral vagy édes borral. Keverd össze egy fazékban, adj még hozzá egy kevés olajat, s főzd fel. Mikor javában fő, sűrítsd be keményítőliszttel. Borítsd a serpenyőt egy tálra, vedd le róla a mályvaleveleket, öntsd rá az *oenogarumot*, szórd meg borssal, s tálald.

2. Zöldséges előétel. Párolj virághagymát *garumban*, olajban és borban. Ha kész, adj hozzá sertésmájat, feldarabolt csirkelelét és -szárnyat. Főjön össze a virághagymákkal. Ha megfőtt, törj össze borsot, lestyánt, önts hozzá *garumot*, bort és — hogy megédesítse — aszúbort; adj hozzá a levesből is. Öntsd vissza virághagymákra. Amint újra felfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel.

3. Töltött tök. Vastagon hámozd meg a tököt, vájd ki a belsejét, s tedd hideg vízbe. Ezután készítsd el a tölteléket: törj össze borsot, lestyánt és szurokfüvet, önts hozzá *garumot*, törj szét főtt agyvelőt, verj fel nyers tojást, s keverd el [az egészet] csomómentesen. Ízesítsd *garummal*. Majd a közben félig megfőtt tököket töltsd meg vele. Takard be a kivágott részekkel, tűzd össze, párold meg, majd kissé süsd meg. Készíts hozzá *oenogarumot*: törj össze borsot és lestyánt, önts hozzá bort és *garumot*, ízesítsd aszúborral, adj hozzá egy kevés olajat, tedd fazékba, és főzd fel. Ha felfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel, és öntsd a sült tökre. Borsozd meg, és tálald.

4. Előétel sárgabarackból. Végy aprószemű sárgabarackokat, tisztítsd meg, magozd ki, majd merítsd hideg vízbe. Ezután tedd őket egy serpenyőbe. Törj össze borsot és szárított mentát, önts rá *garumot*, adj hozzá mézet, aszúbort, bort és ecetet. Öntsd a serpenyőben lévő sárgabarackokra, adj hozzá egy kevés olajat, s főzd lassú tűzön. Mikor felfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel. Szórd meg borssal, és tálald.

## V. KÖNYV OSPREAD: HÜVELYESEK

I. Sűrű levesek II. Lencse III. Szárazborsó IV. *Conchicla* V. Árpa és tönköly VI. Zöldbab és baiaei bab VII. Görögbab VIII. Vajbab és csicsriborsó

### I. Sűrű levesek

1. Így készíts levest Iulianus módra<sup>54</sup>. Áztass be megtisztított tönkölyt, főzd meg, majd forrald fel. Amikor felforrt, adj hozzá olajat. Ha besűrűsödött, keverd simára. Végy két főtt agyvelőt és — mint a húsgombócoknál — fél font összevagdalt húst. Törd össze az agyvelővel, s tedd egy fazékba. Törj össze borsot, lestyánt, ánizsmagot, önts hozzá *garumot* és egy kevés bort, s tedd a fazékba az agyvelőre és a hússal. Mikor javában fő, keverd el húslevessel. Merőkanállal fokozatosan adagold a tönkölyhöz, s keverd csomómentesre, hogy levesszerű legyen.

2. Főtt bormártásos leves. Ízesítsd a levest a fémtálban sült malac bormártásával<sup>55</sup>, Vagyis keverj ebbe a mártásba apróra vagdalt húst és főtt keményítőlisztet vagy tönkölydarát. Tálald ugyanilyen bormártásban főtt sertéshússal.

3. (a) Tejes tésztaleves. Tégy egy új fazékba egy *sextarius* tejet és egy kevés vizet, s főzd lassú tűzön. Száríts meg három kerek süteményt, morzsold szét, s fokozatosan add a tejhez. Hogy le ne égjen, víz hozzáadásával kevergesd. Ha megfőtt, öntsd bárányhússal.

3. (b) a Hasonlóan készítheted mézzel, tejjel és mustos kaláccsal<sup>56</sup> is, de kevesebb sót és olajat adj hozzá.

4. Leves. Áztass be megtisztított tönkölyt, majd főzd meg. Ha megfőtt, önts hozzá olajat. Mikor besűrűsödött, végy két főtt agyvelőt és — mint a húsgombócoknál — fél font összevagdalt húst. Az agyvelővel együtt törd össze, és tedd egy fazékba. Törj össze borsot, lestyánt és ánizsmagot, önts hozzá *garumot* és egy kevés színbort, s öntsd a fazékban lévő agyvelőre és hússal. Ha javában fő, keverd el húslével. Fokozatosan add a tönkölyhöz, s keverd levesszerűvé.<sup>57</sup>

### II. Lencse

1. Lencse kagylóval. Végy egy tiszta fazekat, [és főzd meg benne a lencsét]. Tégy a mozsárba borsot, római-köményt, koriandermagot, mentát, rutát és csombort; törd össze, önts rá ecetet, adj hozzá mézet, *garumot* és *defrutumot*. Ízesítsd ecettel, s öntsd a fazékba. Törd össze a vízben megfőtt kagylókat, [add a lencséhez] s tedd főni. Mikor már rotyog, sűrítsd be. A tálalóedényben adj hozzá friss olajat.

2. Gesztenyés lencse. [Főzd meg a lencsét.] Végy egy új fazekat, és gondosan tedd bele a megtisztított gesztenyéket. Önts rá vizet s egy kevés főző-szódát, s tedd fel főni. Mikor fő, tégy a mozsárba borsot, római-köményt, koriandermagot, mentát, rutát, bordamaggyökeret, csombort, s törd össze. Önts hozzá ecetet, mézet és *garumot*, ízesítsd ecettel, majd öntögesd a főtt gesztenyére. Adj hozzá olajat, s főzd fel. Mikor javában fő, nyomkodd össze

egy merőkanállal, [és keverd össze a lencsével]. Kóstold meg, és ha valami hiányzik belőle, add hozzá. Mikor a tálalóedénybe teszed, önts hozzá friss olajat.

3. Lencse másképpen. Főzd meg a lencsét. Szedd le a habját, tégy bele póréahagymát és zöld koriandert. Törj össze koriandermagot, csombort, bordamaggyökeret, menta-magot és rutát, nedvesítsd ecettel, adj hozzá mézet, s ízesítsd *garummal* ecettel és *defrutummal*. [Öntsd a lencsére,] adj hozzá olajat, s keverd el. Ha kell még bele valami, tedd bele, majd sűrítsd be keményítőliszttel. Önts rá friss olajat, borsozd meg, s tálald.

### III. Szárazborsó

1. Főzd meg a borsót. Szedd le a habját. Tégy bele póréahagymát, koriandert és római-köményt. Törj össze borsot, lestyánt, köményt, kaprot és zöld bazsalikomot. Nedvesítsd *garummal*, ízesítsd borral és *garummal*, [add a borsóhoz,] s tedd fel főni. Mikor fő, kevergesd. Ha valami hiányzik belőle, tedd bele, s tálald.

2. Rakott borsó. Főzd meg a borsót, s adj hozzá olajat. Végy sertésdagadót, s tedd egy fazékba *garummal*, fejes póréahagymával és zöld korianderrel főni. Kockázz fel vagdalt húst, és főzd meg fenyőrigóval vagy fűrjvel, vagy felvagdalt csirkehússal. Főzz meg húslevesben előfőzött agyvelőt. Süss lukánai kolbászokat, főzz meg egy sertéslapockát, vízben főzz meg póréahagymát, és piríts meg egy *hemina* fenyőmagot. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet és gyömbért, önts rá a sertésdagadó levét, s keverd simára. Ezután végy egy felfordítható négyszögletű edényt, és béleld ki hurkabéllé<sup>58</sup>. Olajozd ki, majd szórj bele fenyőmagot, és teríts rá egy réteg borsót, hogy az edény alját befedje. Váltakozva mindenből tégy le egy-egy réteget, míg az edény tele nem lesz. Utoljára egy réteg borsót teríts rá, hogy az egészet jól befedje. Süsd meg kemencében, vagy tedd kis lángra, hogy jól összeálljon. Főzz keményre tojásokat, vedd ki a sárgájukat, tedd a fehérjét mozsárba, s törd össze fehérborssal, fenyőmaggal, mézzel, fehérborral és egy kevés *garummal*. Alaposan dolgozd össze, majd tedd fel egy fazékban főni. Ha megfőtt, borítsd a rakott borsót egy tálcára, s önts le a mártással — melyet különben fehér mártásnak neveznek.

3. Indiai borsó. Főzd meg a borsót. Szedd le a habját, vágj bele póréahagymát és koriandert, s tedd fel a fazékban főni. Végy apró tintahalakat együtt a tintájukkal, hogy így főjenek. Önts rájuk olajat, *garumot* és bort, adj hozzá egy csokor póréahagymát és egy csokor koriandert. Főzd meg. Ha megfőtt, törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet és egy kevés római-köményt. Önts hozzá a szószból, ízesítsd borral és aszúborral. Vagdald össze a tintahalat, s tedd a borsóhoz. [Keverd össze a szósszal és főzd fel újra.] Szórd meg borssal, és tálald.

4. [Borsó, másképpen.] Főzd meg a borsót, keverd meg, s hagyd hűlni. Ha kihült, ismét keverd meg. Vágj apróra vöröshagymát és főtt tojásfehérjét, ízesítsd olajjal és sóval, végül adj hozzá egy kevés ecetet. [Keverd össze a borsóval és tegyél mindent a tálalóedénybe.] Passzírozd a tetejére a főtt tojássárgáját, önts rá friss olajat, és tálald.

5. Borsó vagy bab Vitellius módra.<sup>59</sup> Főzd szét a borsót [vagy babot], és keverd sima péppé. Törj össze borsot, lestyánt és gyömbért. Adj a fűszerekhez keményre főtt tojássárgákat, 3 *uncia* mézet, *garumot*, bort és ecetet. Az egészet tedd egy fazékba, önts hozzá olajat, s főzd meg, majd

fűszerezd meg vele a borsót. Ha csomós lenne, keverd simára. Adj hozzá mézet, s tálald.

6. Borsó vagy bab másképpen. [Főzd meg a borsót vagy a babot.] Mikor a habját leszdedt, törj össze mézzel, *garummal* és *caroenummal* római-köményt, rutát, zellermagot, olajat és bort. Alaposan törd össze. [Keverd a borsóhoz vagy a babhoz.] Tálald törött borssal és fasírozottal.

7. Borsó vagy bab másképpen. [Főzd meg a borsót vagy a babot.] Szedd le a habját, fűszerezd törött parthus bordamaggal, *garummal* és *caroenummal*. Önts rá egy kevés olajat, és tálald.

8. Felborított borsó. Főzd meg a borsót. Tégy egy fazékba agyvelőt, fürjet vagy a mellénél kicsontozott fenyőrigót, lukánai kolbászokat, csirkemájat és csirkeaprólékot. Önts hozzá *garumot* és olajat. Vagdaj össze egy csokor fejes póréhagymát és zöld koriandert, s főzd meg az agyvelővel. Törj össze borsot, lestyánt és *garumot* ... [A többi hiányzik, de talán pótolható a 2. számú recept alapján: ... és egy keveset a levesből. Bélelj ki hurkabéllal egy sütőformát, olajozd ki, és rétegesen helyezd el benne az alapanyagokat. A tetejére egy réteg borsó kerüljön. Főzd lassú tűzön, hogy besűrűsödjék. Borítsd ki egy táltra, és szolgálj fel.]

9. Borsó vagy bab Vitellius módra. Főzd meg a borsót vagy a babot. Szedd le a habját. Tégy bele póréhagymát, koriandert és mályvavirágot. Míg fő, törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet és ánizsmagot, önts hozzá *garumot* és bort. Tedd a fazékba, s önts hozzá olajat. Mikor [ismét] felfőtt, keverd meg. Önts rá friss olajat, és tálald.

#### IV. *Conchicla*<sup>60</sup>

1. [*Conchicla*] babbal. Főzd meg [a babot]. Törj össze borsot, lestyánt, római-köményt és zöld koriandert, nedvesítsd *garummal*. Ízesítsd borral és *garummal*. Tedd a fazékba [a babhoz], adj hozzá olajat, lassú tűzön főzd meg, és tálald.

2. *Conchicla* Apicius módra. Végy egy tiszta agyagtálat, amiben a babot megfőzöd. Tégy bele felszeletelt lukánai kolbászokat, apró sertéshús gombócokat, különféle húsokat és sertéslapockát. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet, kaprot, szárított vöröshagymát és zöld koriandert. Önts hozzá *garumot*, ízesítsd borral és *garummal*. Tedd az agyagtálba [a babhoz], s önts hozzá olajat. Szurkáld meg mindenütt alaposan, hogy az olaj jól átjárja. Lassú tűzön főzd fel, és tálald.

3. *Conchicla* közönséges borsóból. Főzd meg a borsót. Szedd le a habját, tégy hozzá egy csokor póréhagymát és koriandert. Míg fő, törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet és a póréhagymacsokrot. Jól dolgozd össze, nedvesítsd *garummal*, ízesítsd borral és *garummal*. Tedd az agyagfazékba [a borsóhoz]. Önts hozzá olajat, főzd lassú tűzön, és tálald.

4. *Conchicla* Commodus<sup>61</sup> módra. Főzd meg a borsót. Mikor leszdedt a habját, törj össze borsot, lestyánt, kaprot és szárított vöröshagymát. Önts rá *garumot*, ízesítsd borral és *garummal*. Tedd [a borsóhoz] a fazékba, hogy a fűszereket jól beszívja. Ezután minden *sextarius* borsóléhez üss négy tojást, keverd fel, s az egészet tedd egy agyagtálba. Rakd lassú tűzre, hogy összeáljon, és tálald.

5. *Conchicla*, másik recept. [Főzd meg a borsót.] Vagdaj fel kis darabokra egy csirkét, párold meg *garumban*, olajban és borban. Adj hozzá felszeletelt vöröshagymát, apróra vágott koriandert és lehártyázott agyvelőt. Ha megfőtt,

vedd ki a csirkedarabokat, és csontozd ki. Vágj fel apróra egy vöröshagymát és koriandert, majd törd a főtt, de még fűszerezetlen borsóra. Végy egy megfelelő fazekat, s változatosan rendezd el benne az alapanyagokat. Azután zúzz össze borsot, római-köményt, s önts hozzá a csirke levéből. Hasonlóan törj össze a mozsárban két tojást, és keverd a szószhoz. A maradék húslevest öntsd főtt a borsószemekre, és díszítsd fenyőmaggal. Lassú tűzön főzd meg, és tálald.

6. Conchiclával töltött csirke vagy malac, másképpen. A mellénél kezdve csontozd ki a csirkét, kösd össze lábait, s rögzítsd pecekkel. Készítsd el a töltelékét: főtt borsó, agyvelő, lukánai kolbász stb. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet és gyömbért, önts hozzá *garumot*, ízesítsd aszúborral és borral. Tedd fel főni. Mikor megfőtt, egy keveset adj a töltelékhez. Mikor elkészültél a töltelék fűszerezésével, rétegenként töltsd a csirkébe. Majd burkold hurkabélbe, helyezd serpenyőre, és tedd a kemencébe. Lassan süsd át, majd tálald.

#### V. Árpa és tönköly

1. Így készíts tönkölykását vagy árpalevest. Áztasd be egy éjszakára az árpát vagy a tönkölydarát. Másnap mosd át, s törd össze.<sup>62</sup>

2. Árpaleves, másképpen.<sup>63</sup>

#### VI. Zöldbab és baiaei bab

1. A zöldbabot tálald *garummal*, olajjal, zöld korianderrel, köménnyel és szeletelt póréhagymával főzve.

2. Másképpen. Tálald a főtt zöldbabot *garummal*.

3. Másképpen. A [főtt] zöldbabot tálald őrölt mustármaggal, mézzel, fenyőmaggal, rutával, köménnyel és ecettel.

4. Baiaei bab. Főzd meg, s vagdald finomra. Tálald rutával, friss zellerrel, póréhagymával, ecettel, olajjal, *garummal* és egy kevés *caroenummal* vagy aszúborral.

#### VII. Görög széna

Görög széna *garummal* és olajjal.

#### VIII. Vajbab és csicseriborsó

1. A friss vajbabot és a csicseriborsót sóval, köménnyel, olajjal és egy kevés színborral tálald.

2. Vajbab vagy csicseriborsó, másképpen. (a) Fogyaszthatod *oenogarumban* megsütve, borsosan. (b) Felszolgálható tőkehal helyett, ha a bab- vagy borsószemeket egy serpenyőben megfőzöd tojással, s zöld ánizzsal, borssal, *garummal* és egy kevés *caroenummal* tálalod. (c) Egyszerűen, a szokásos módon.

## VI. KÖNYV

### AEROPETES: SZÁRNYASOK

I. Strucc II. Daru, kacsza, fogoly, gerle, vadgalamb és más madarak III. Fenyőrigó IV. Szalonka V. Páva VI. Fácán VII. Liba VIII. Csirke

#### I. Strucc

1. Főtt strucchoz való mártás. [Törj össze] borsot, mentát, pirított római-köményt, zellermagot, datolyát vagy jerikói datolyát, mézet ecetet, aszúbort, *garumot* és egy kevés olajat; s főzd meg egy fazékban. Sűrítsd be keményítőliszttel. Tedd a struccot feldarabolva egy tálcára, majd öntsd le a mártással, s szórd meg borssal. Ha a mártásban akarod megfőzni, tönkölyt tégy bele.
2. Főtt strucchoz való mártás, másképpen. Bors, lestyán, kakukkfű vagy borsikafű, méz, mustár, ecet, *garum* és olaj.

#### II. Daru, kacsza, fogoly, gerle, vadgalamb, galamb és más madarak

1. Mosd meg a darut vagy a kacsát, kötözd össze, s tedd egy fazékba. Önts rá vizet, tégy bele sót és kaprot; fedd be, s félig főzd meg. Amikor megkeményedett, vedd ki, s tedd át egy másik fazékba. Önts rá olajat, *garumot*, tégy bele egy csokor szurokfűvet és koriandert. Mikor majdnem megfőtt, önts hozzá egy kevés *defrutumot*, hogy megszíneze. Törj össze borsot, lestyánt, római-köményt, koriandert, bordamaggyökeret, rutát, *caroenumot* és mézet, önts hozzá a szaftból, s ízesítsd ecettel. Ezután öntsd egy fazékba, forrald fel, majd sűrítsd be keményítőliszttel. Tedd a húst egy tálcára, s öntsd le a mártással.
2. Mártás daruhoz, kacsához vagy csirkéhez. (a) Végy borsot, szárított vöröshagymát, lestyánt, római-köményt, zellermagot, kimagozott szilvát vagy damaszkuszi szilvát, méhsert, ecetet, *garumot*, *defrutumot* és olajat, majd főzd meg.  
(b) Mikor darut főzöl, a feje ne legyen a vízben, hanem álljon ki belőle. Mikor megfőtt, tekerd egy meleg vászonkendőbe, és tépd le fejét. Így ki tudod húzni belőle az inakat, de a húsa és a csontjai épségben maradnak. Inakkal ugyanis nem ehető.
3. Daru vagy kacsza répával. Mosd meg és kötözd össze a madarat. Tégy egy nagy fazékba vizet, sót és kaprot, majd félig főzd meg benne. Főzd meg a répát, hogy enyhébb legyen az íze. Vedd ki a madarat a fazékból, öblítsd le, s tedd egy lábasba olajjal, *garummal*, egy csokor póréhagymával és korianderrel. Tegyéél mellé egy megmosott és felaprított [nyers] répát. Kevés idő múlva önts hozzá *defrutumot*, hogy megszíneze. Ezután készíts hozzá mártást: [törj össze] borsot, római-köményt, koriandert és bordamaggyökeret, önts hozzá ecetet és valamennyit a szaftból, majd öntsd a kacsára, s főzd fel. Ha felfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel, s az egészet öntsd a répákra. Szórd meg borssal, s tálald.
4. Mártás főtt daruhoz vagy kacsához, másképpen. Bors, lestyán, római-kömény, szárított koriander, menta, szurokfű, fenyőmag, jerikói datolya, *garum*, olaj, méz, mustár és bor.

5. Mártás daru- és kacsasülthöz. Süsd meg a madarat, s öntsd le a következő mártással: bors, lestyán, szurokfű, *garum*, méz, egy kevés ecet és egy kevés olaj. Törd össze és jól forrald fel. Adj hozzá keményítőlisztet. Karikázz rá főtt uborkát vagy tarót<sup>64</sup>, s főzd fel. Ha van, főzz bele csülköt és csirkemájat is. A tálalóedényben borsozd meg, s szolgálj fel.

6. Mártás főtt daruhoz vagy főtt kacsához. Bors, lestyán, zellermag, borsmustár vagy koriander, menta, jerikói datolya, méz, *garum*, *defrutum* és mustár. Párolhatod is a madarat ugyanezzel a mártással egy fazékban.

### III. Főtt fogolyhoz, császármadárhoz vagy gerléhez

1. [Fenyőrigóhoz:] bors, lestyán, zellermag, menta, mirtuszbojgyó vagy mazsola, méz, bor, ecet, *garum* és olaj. Készíts belőlük hideg mártást.

2. Tollastúl főzd meg vízben a foglyot, s nedvesen kopaszd le. A frissen vágott foglyot mártásban párolhatod, hogy ne legyen rágós. De ha már több napja nem él, [előbb] vízben kell megfőzni.

3. Fogolyhoz, császármadárhoz és gerléhez. Bors, lestyán, menta, rutamag, *garum*, színbor és olaj. Melegítsd meg.

### IV. Vadgerléhez és galambhoz (akár hízlalt, akár szabadban élő)

1. Sültekhez. Bors, lestyán, koriander, kömény, szárított vöröshagyma, menta, egy tojássárgája, jerikói datolya, méz, ecet, *garum*, olaj és bor.

2. Főtt húshoz másik recept. Bors, kömény, zellermag, petrezselyem, mozsaras fűszerkeverék<sup>65</sup>, jerikói datolya, méz, ecet, bor, olaj és mustár.

3. Másik recept. Bors, lestyán, petrezselyem, zellermag, ruta, fenyőmag, jerikói datolya, méz, ecet, *garum*, mustár és egy kevés olaj.

4. Másik recept. Bors, lestyán és friss bordamag. Nedvesítsd *garummal*. Ízesítsd borral és *garummal*. Öntsd a galambra vagy a vadgalambra. Borssal megszórva tálald.<sup>66</sup>

### V.

1. Mártás különféle szárnyasokhoz. Bors, pirított római-kömény, lestyán, menta, kimagozott mazsola vagy damaszkuszi szilva, egy kevés méz. Ízesítsd mirtuszborral<sup>67</sup>, ecettel, *garummal* és olajjal. Forrósítsd fel, és kevergesd zeller vagy borsikafű szárával.

2. Mártás szárnyasokhoz, másképpen. Bors, petrezselyem, lestyán, szárított menta és sáfrányvirág. Önts hozzá bort. Adj hozzá mogorót vagy pirított mandulát és egy kevés mézet. Ízesítsd borral, ecettel és *garummal*. Tedd az egészet egy mély fazékba, önts hozzá olajat, forrósítsd fel. Kevergesd zeller és macskamenta szárával. Hasogasd be a madár húsát, és öntsd rá a mártást.

3. Fehér mártás főtt szárnyashoz. Bors, lestyán, római-kömény, zellermag, pirított mogoró vagy mandula, vagy dióbél, egy kevés méz, *garum*, ecet és olaj.

4. Zöld mártás szárnyasokhoz. Bors, kömény, indiai nárdus, római-kömény, babérlevél, tetszés szerinti zöld fűszernövények, datolya, méz, ecet, egy kevés bor, *garum* és olaj.

5. Fehér mártás főtt libához. Bors, kömény, római-kömény, zellermag, kakukkfű, vöröshagyma, bordamaggyökér, pirított fenyőmag, méz, ecet, *garum* és olaj.

6. Mártás vadmadarakhoz. (a) Bors, lestyán, kakukkfű, száraz menta, mogyoró, jerikói datolya, méz, ecet, bor, *garum*, olaj, *defrutum* és mustár.  
(b) Jobb ízű lesz, és a zsírja is megmarad, ha olajjal gyúrt tésztába tekered, s úgy teszed kemencébe.
7. Szárnyas, másképpen. Töltsd meg friss aprított olajbogyóval. Varrd össze, és főzd meg. Ha megfőtt, vedd ki belőle az olajbogyót.

## VI.

1. Flamingó. Kopaszd meg a flamingót, mosd meg, kötözd össze, majd tedd egy fazékba. Önts rá vizet, tégy bele sót, kaprot és egy kevés ecetet. Ha félig megfőtt, köss egy csokorba póréhagymát és koriandert, s tedd bele. Mikor majdnem megfőtt, önts hozzá *defrutumot*, hogy megszínezza. Tégy a mozsárba borsot, római-köményt, koriandert, bordamaggyökeret, mentát és rutát. Törd össze, önts hozzá ecetet, tégy bele jerikói datolyát, önts bele a húslevesből. Majd ezt is öntsd bele a fazékba, és sűrítsd be keményítőliszttel. [A húst szedd egy tálcára.] Öntsd rá a mártást, s tálald. Ezt a mártást papagájhoz is adhatod.
2. Másik recept. Süsd meg a madarat. Törj össze borsot, lestyánt, zellermagot, pirított szezámmagot, petrezselymet, mentát, szárított vöröshagymát és jerikói datolyát. Önts hozzá mézet, bort, *garumot*, ecetet, olajat és *defrutumot*.

## VII.

Hogy a hús szét ne főjön, jobb, ha egy kicsit tollastúl főzöd. Előtte azonban belezd ki a gégéjén át, vagy — miután a püspökfalatot eltávolítottad — hátul.

## VIII. [Liba]

Forró főtt liba hideg mártással Apicius módra. [Főzd meg a madarat.] Törj össze borsot, lestyánt, koriandermagot, mentát és rutát. Önts hozzá *garumot* és egy kevés olajat, s keverd össze. A főtt libát még forrón törölgesd meg egy tiszta vászonkendővel, öntsd rá a mártást, és tálald.

## IX. [Csirke]

1. (a) Főtt csirke nyers mártással. Tégy a mozsárba kapormagot, szárított mentát és bordamaggyökeret. Önts rá ecetet, adj hozzá jerikói datolyát, *garumot*, egy kevés mustárt és olajat. Keverj hozzá *defrutumot*, s így tálald.  
(b) Csirke másképpen. Keverd össze a fenti kapormártást egy kevés mézzel és *garummal*. Emeld ki a főtt csirkét, és töröld le egy tiszta vászonkendővel. Hasogasd be a húst, s öntögesd a mártást a hasadékokba, hogy a húst jól átjárja. Mikor jól megszívta magát, süsd meg, és időnként egy kenőtollal kenegesd a húst a szafttal. Borssal megszórva tálald.
2. Parthus csirke. Bontsd fel a csirkét a püspökfalatjánál kezdve, s egy négyszögletes tálcán készítsd el. Törj össze borsot, lestyánt és egy kevés köményt. Önts hozzá *garumot*, s borral keverd el. Tedd a csirkét egy cserépfazékba, és öntsd le a mártással. Langyos vízben oldj fel friss bordamagot, add azt is a csirkéhez, majd hagyd főni. Borssal megszórva tálald.



3. Csirke pikáns mártással. Egy jó csészényi olaj, egy kevés bordamag, egy kisebb csésze *garum*, kevesebb ecet, 6 *scripulum* bors, 1 *scripulum* petrezselyem és egy csokor póréhagyma.
4. Numidiai csirke. Készítsd elő a csirkét, főzd meg, és emeld ki [a vízből]. Szórd meg bordamaggal, borssal, majd süsd meg. Törj össze borsot, római-köményt, koriandermagot, bordamaggyökeret, rutát, jerikói datolyát és fenyőmagot. Önts hozzá ecetet, mézet, *garumot* és olajat, s jól keverd össze. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel, és öntsd a csirkére. Szórd meg borssal, és tálald.
5. Csirke bordamagmártással. Bontsd fel a csirkét a püspökfalatjánál kezdve, mosd meg, kötözd össze, s tedd egy cserépfazékba. Törj össze borsot, lestyánt és friss bordamagot, önts rá *garumot*, keverd el borral és *garummal*. Ezután öntsd a csirkéhez. Ha megfőtt, borsozva tálald.
6. Pirított csirke. [A következő szósszal tálald:] egy kevés bordamag, 6 *scripulum* bors, 1 csésze olaj, 1 csésze *garum* és egy kevés petrezselyem.
7. Főtt csirke. Törj össze borsot, római-köményt, egy kevés kakukkfűvet, ánizsmagot, mentát, rutát és bordamaggyökeret. Önts hozzá ecetet, tégy bele jerikói datolyát, s alaposan dolgozd össze. Keverj hozzá mézet, ecetet, *garumot* és olajat. Öntsd rá a kihűlt és megszáradt csirkére, és tálald.
8. Főtt csirke főtt tökkel. Készítsd el a fenti mártást, adj hozzá mustárt, öntsd a csirkére, és tálald.
9. (a) Főtt csirke főtt taróval.<sup>68</sup> Öntsd rá a fenti mártást, és tálald.  
(b) Ugyanezt a mártást készítsd a főtt [csirkéhez] tartósított olajbogyóval.
10. [Az eleje hiányzik.] ... de ne túl sokkal, hogy maradjon még hely a fazékban, és fővés közben a kosárába helyezett csirke szét ne repedjen. Ha felforr, gyakran húzd félre, majd told vissza, nehogy szétrepedjen.
11. Csirke Varius<sup>69</sup> módra: főzd meg a csirkét a következő szószban: *garum*, olaj, bor, egy csokor póréhagyma, egy csokor koriander és egy csokor borsikafű. Ha megfőtt, törj össze borsot és fenyőmagot, önts rá 2 *cyathus garumot*, s önts hozzá a csirke levéből, de előbb vedd ki belőle a fűszercsokrokat, majd keverj hozzá tejet. Öntsd az egészet a csirkére, s hagyd főni. Sűrítsd be felvert tojásfehérjével. Tedd [a csirkét] egy tálcára, s öntsd rá a szószot. Ezt a szószot hívják fehér mártásnak.
12. Csirke Fronto<sup>70</sup> módra. Pirítsd meg körben a csirkét, fűszerezd *garum* és olaj keverékével, tégy bele egy-egy csokor kaprot, póréhagymát, borsikafűvet és friss koriandert. Főzd meg benne a csirkét. Ha megfőtt, emeld ki, tedd egy tálcára, s kend be mindenütt *defrutummal*. Borsozd meg, és tálald.
13. Csirke tejes tésztaszósszal. Párold meg a csirkét *garumban*, olajban egy csokor korianderrel és vöröshagymával. Ha kész, vedd ki a csirkét. Tégy egy új fazékba tejet, egy kevés sót, mézet és egy kevés vizet. Lassú tűzön melegítsd fel, tördelj össze édestésztát, s fokozatosan add hozzá. Állandóan kevergesd, hogy oda ne égjen. Tedd bele a csirkét egészben vagy feldarabolva, majd szedd ki egy tálba, s öntsd rá a következő mártást: bors és szurokfű, méz, egy kevés *defrutum* és egy kevés csirkelé. Jól keverd össze. Tedd fel főni egy fazékban. Amikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel, s tálald.
14. Töltött csirke. Bontsd fel a csirkét a nyakától elkezdve (ahogyan a *garumos* csirke esetében). Törj össze borsot, lestyánt, gyömbért, húspogácsát, főtt tönkölydarát és húslevesben főtt agyvelőt. Verj fel néhány tojást, s keverd hozzá, hogy egyenletes pépet kapj. Ízesítsd *garummal*, önts hozzá egy kevés olajat, adj hozzá szemes borsot és sok fenyőmagot. Majd

töltsd a csirkébe vagy a malacba, de ne túl szorosan. Kappant is tölthetsz. A kiszedett csontokkal együtt főzd.

15. Csirke fehér mártással. Végig egy csirkét, kötözd össze, mint fent. Vágd fel a mellénél kezdve, s töltsd meg vízzel és hispán olajjal. [Miközben fő] gyakran mozgasd meg, hogy a szaft kifolyjon belőle, és [a csirke] kívül is beszívja. Miután megfőtt, vedd ki a maradék szaftból. [Önts rá fehér mártást.] Borssal megszórva tálald.

## VII. KÖNYV **POLYTELES, AVAGY AZ ÍNYENC**

I. Meddő koca méhe, bőr, hússzeletek, borda és csülök II. Kocaemlő  
III. Fügén hízlalt liba mája IV. Raguk V. Sültek VI. Főtt húsokhoz és  
hússzeletekhez való mártások VII. Pacal VIII. Vese IX. Sonka X. Máj és  
tüdő XI. Házi készítésű édességek és fűszerezett aludttej XII.  
Virághagymák XIII. Erdei gombák és csiperke XIV. Szarvasgomba XV.  
Taróhoz való mártás XVI. Éti csiga XVII. Tojás

### I. Meddő koca méhe<sup>71</sup>, bőr, hússzeletek, borda és csülök

1. Meddő koca méhe. Ecettel és *garummal* kevert kürénéi vagy parthusi bordamaggal tálald.
2. Mártás meddő koca méhéhez. Bors, zellermag, szárított menta, bordamaggyökér, méz, ecet és *garum*.
3. Meddő koca méhe. Tálald borssal, *garummal* és parthusi bordamaggal.
4. Meddő koca méhe. Borssal, *garummal* és egy kevés fűszeres borral tálald.
5. Disznóbőr, hússzeletek, borda és csülök. Borssal, *garummal* és bordamaggal tálald.
6. Sült kocaméh. Forgasd meg korpában, áztasd sós lében, s így süsd meg.

### II. Kocaemlő

1. Főzd meg a kocaemlőt, tűzd össze egy náddal, sózd meg, s tedd kemencébe vagy rostélyra. Félig süsd át. Törj össze borsot, lestyánt, és *garumot*, ízesítsd színborral és aszúborral, sűrítsd be keményítőliszttel, majd öntsd a kocaemlőre.
2. Töltött kocaemlő. Törj össze borsot, köményt és sózott tengeri sünt. [Töltsd meg az emlőt.] Varrd össze, s főzd meg. *Allec*-mártással<sup>72</sup> és mustárral fogyaszd.

### III. Fügén hízlalt liba májához

1. *Oenogarum* libamájhoz. Bors, kakukkfű, lestyán, *garum*, egy kevés bor és olaj.
2. Másik recept. Szúrkáld keresztül a májat egy náddal; áztasd *garumba* borssal, lestyánnal és két szem babérbogyóval. Tekerd hurkabélbe, süsd meg rostoson, és tálald.

### IV. Raguk

1. Ostiai ragu. Vagdosd be a húst, de úgy, hogy a bőr egyben maradjon. Törj össze borsot, lestyánt, kaprot, római-köményt, bordamagot és egy szem babérbogyót. Önts rá *garumot*, s alaposan dolgozd össze. Tedd egy négyszögletes edénybe a hússal együtt. Hagyd benne két-három napig. Ezután vedd ki a húst, tűzd össze keresztben, s tedd a kemencébe. Ha megsült, darabold fel a húst a bevágások mentén. Törj össze borsot és lestyánt, önts hozzá *garumot* és egy kevés aszúbort, hogy megédesítse. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel. Itasd át a húst a mártással, és tálald.

2. Hústekercsek Apicius módra. Csontozz ki hússzeleteket. Tekerd őket össze, tűzd meg, s tedd a kemencébe. Hagyd megpirulni, majd vedd ki, s egy rostélyra téve lassú tűzön párologtasd el a szaftját. Vigyázz, hogy meg ne égjenek. Ezután törj össze borsot, lestyánt, iszapsást<sup>73</sup> és római-köményt. Keverj hozzá *garumot* és aszúbort. Tedd a tekercseket ezzel a mártással együtt egy fazékba. Ha megfőttek, vedd ki őket a mártásból, szárítsd meg, s megborsozva, a mártás nélkül tálald. Ha zsíros lenne, szedd le a bőrt, amikor [a húst] összetűzöd. Ugyanígy készíthetsz tekercseket pacalból is.
3. Vaddisznós ragu. [A vaddisznóhúst] pácold olajban és *garumban*. Mikor megfőtt, fűszerezd be. Tedd a kemencébe a fűszerekkel, majd újból főzd fel. Mikor fő, ezt add hozzá: őrlt borsot, fűszereket, mézet, és *garumot*. A fazékban adj hozzá keményítőlisztet. Főzheted *garum* és olaj nélkül is, csak vízben, s mikor megfőtt, borsozd meg. Öntsd rá a fenti mártást, s abban főzd fel újra.
4. Ragu, másképpen. Egyenletesen süsd meg, hogy ne maradjon leve. [Végy] 1–1 *cyathus* jófajta *garumot*, vizet, ecetet és olajat. Keverd össze, öntsd egy cserépsерpenyőbe, süsd meg, s tálald.
5. Ragu, másképpen. Serpenyőben főzd sok *oenogarummal*. Borsozd meg, s tálald.
6. Ragu, másképpen. Áztasd a húst vízben, szórj rá só-t és római-köményt, és párold meg alaposan.

## V. Sültek

1. Egyszerű sült. Alaposan sózd be a húst. Süsd meg kemencében. Mézzel tálald.
2. Sülthöz való mártás. 6–6 *scripulum* petrezselyem, kapotnyak és gyömbér, 5 szem babérbogyó, jó adag fűszerkeverék, 6–6 *scripulum* szurokfű és iszapsás, egy kevés *costum*, 3 *scripulum* anyafű, 6 *scripulum* zellermag, 12 *scripulum* bors, elegendő *garum* és olaj.
3. Sülthöz való mártás, másképen. Törj össze kimagozott szárított mirtusz-bogyót köménnyel, borssal, mézzel, *garummal*, *defrutummal* és olajjal. Főzd fel, és keményítőliszttel sűrítsd be. Főzd meg a húst vízben, sózd be, majd kissé süsd meg. Öntsd rá a mártást, s borssal megszórva tálald.
4. Sülthöz való mártás, másképen. 6–6 *scripulum* bors, lestyán, petrezselyem, zellermag, kapor, bordamaggyökér, kapotnyak, egy kevés anyafű, 6–6 *scripulum* iszapsás, kömény, római-kömény és gyömbér, 1 *hemina garum* és 1 csésze olaj.
5. Sült nyak. Főzd meg [a húst]; egy serpenyőbe tégy borsot, füveket, mézet és *garumot*, s a kemencében süsd meg velük a húst. Ha tetszik, a főtt nyakat fűszeres mártás nélkül is megsütheted. Ebben az esetben öntsd a forró mártást a megszáritott hústra.

## VI. Főtt húsokhoz és hússzeletekhez való mártások

1. Mindenféle főtt húshoz való mártás. Bors, lestyán, szurokfű, ruta, bordamag, szárított vöröshagyma, bor, *caroenum*, méz, ecet és egy kevés olaj. Hagyd megszáradni a főtt húst, majd egy vászonkendővel nyomkodd ki, s öntsd rá a mártást.
2. Mártás főtt húshoz. Bors, petrezselyem, *garum*, ecet, jerikói datolya, egy kis fej vöröshagyma és egy kevés olaj. Forrón öntsd a hústra.

3. Mártás főtt húshoz. Törj össze borsot, száraz rutát, ánizsmagot, vöröshagymát, jerikói datolyát, *garumot* és olajat.
4. Fehér mártás főtt húshoz. Bors, *garum*, bor, ruta, vöröshagyma, fenyőmag, fűszeres bor, egy áztatott kenyérdarabka, sűrítésre, olaj. Ha megfőtt, öntsd a hústra.
5. Fehér mártás főtt húshoz, másképpen. Bors, kömény, lestyán, kakukkfű, szurokfű, egy kis fej vöröshagyma, datolya, méz, ecet, *garum* és olaj.
6. Fehér mártás hússzeletekhez. Bors, római-kömény, lestyán, rutamag és damaszkuszi szilva. Önts hozzá bort, s keverd el méhserrel és ecettel. Kevergesd kakukkfűvel és szurokfűvel.
7. Fehér mártás hússzeletekhez, másképpen. Bors, kakukkfű, római-kömény, zellermag, ánizs, menta, mirtusz bogyó és mazsola. Keverj hozzá méhsert. Kevergesd borsikafű ágával.
8. Mártás hússzeletekhez. Bors, lestyán, kömény, menta, nárdus, babérlevél, tojásfehérje, méz, mézes víz, ecet, *garum* és olaj. Kevergesd borsikafűvel és póré hagymával, majd keményítőliszttel sűrítsd be.
9. Fehérmártás hússzeletekhez. Bors, lestyán, római-kömény, zellermag, kakukkfű, beáztatott fenyőmagok, beáztatott dióbél, méz, ecet, *garum* és olaj.
10. Mártás hússzeletekhez. Bors, zellermag, kömény, borsikafű, sáfrányvirág, egy kis fej vöröshagyma, pirított mandula, jerikói datolya, *garum*, olaj és egy kevés mustár. Színezd *defrutummal*.
11. Mártás hússzeletekhez. Bors, lestyán, petrezselyem, egy kis fej vöröshagyma, pirított mandula, datolya, méz, ecet, *garum*, *defrutum* és olaj.
12. Mártás hússzeletekhez. Vagdaldj össze keménytojást, [adj hozzá] borsot, római-köményt, petrezselymet, főtt póré hagymát, mirtusz bogyót, jó adag mézet, ecetet, *garumot* és olajat.
13. Hideg kapormártás főtt húshoz. Bors, kapormag, szárított menta és bordamaggyökér. Önts rá ecetet, adj hozzá jerikói datolyát, mézet, *garumot*, egy kevés mustárt, s keverd el *defrutummal* és olajjal. Adhatod disznónyakhoz is.
14. *Allec*-mártás főtt húshoz. Bors, lestyán, kömény, zellermag, kakukkfű, egy kis fej vöröshagyma, datolya és *allec*, leszűrve. Ízesítsd mézzel és borral. Szórd meg friss zellerrel, önts hozzá olajat, s tálald.

## VII. Pacal

1. A pacalt alaposan tisztítsd le ecettel, sóval; aztán mosd meg vízzel, és töltsd bele a következő tölteléket. Vagdald fel és törj össze sertéshúst, keverd össze három lehartyázott agyvelővel, és nyers tojásokkal; ízesítsd fenyőmaggal, szemes borssal és a következő mártással. Törj össze borsot, lestyánt, bordamagot, ánizsmagot, gyömbért, egy kevés rutát, jó minőségű *garumot* és egy kevés olajat. Lazán töltsd meg vele a gyomrot, nehogy fővés közben szétrepedjen. Mindkét végén kösd össze, s tedd forrásban lévő vízbe. Emeld ki [egy kicsit a kondérból], és szurkáld meg egy tűvel, óvatosan, nehogy szétrepedjen. Mikor megfőtt, vedd ki, s akaszd füst fölé, hogy színt kapjon. Ismét tedd vízbe, *garum*, bor és egy kevés olaj hozzáadásával egészen főzd meg. Egy kis késsel vágd föl hosszában, s tálald *garummal* és lestyánnal.
2. Sült pacal. Forgasd meg árpakorpában, áztasd sós lében, és főzd meg.

## VIII. Vese<sup>74</sup>

Így készül a vesepecsenye. Vágd ketté [a veséket], nyújtsd ki őket, és szórd meg törött borssal, fenyőmaggal, apróra vágott korianderrel és őrlt édesköménnyel. Illeszd egybe a fél veséket, és varrd össze. Tekerd hurkabélbe, s pirítsd meg olajon és *garumon*. Végül süsd meg kemencében vagy roston.

## IX. Sonka

1. A sonkát főzd meg sok cariai aszalt fügével és három babérlevéllel; húzd le a bőrét, vágj rajta kis nyílásokat, s töltsd meg őket mézzel. Gyúrd össze lisztet olajjal, s fedd be vele a sonkát. Ha a tészta megsült, vedd ki a kemencéből, s ahogy van, tálald.

2. Főtt sonka. Egyszerűen főzd meg vízben cariai aszalt fügével, ahogy szokás. Adj mellé cipót és *carenumot* vagy fűszeres bort. Még jobb mustos kenyérral.

## X. Lapocka<sup>75</sup> mustos kenyérral

Főzd meg a lapockát 2 font árpával és 25 szem cariai aszalt fügével. Mikor megfőtt, szedd le a húst a csontról, a saját zsírában süsd ki izzó szenes serpenyőben, s csepegtess rá mézet. Még jobb, ha kemencébe teszed, s bedörzsölöd mézzel. Ha megpirult, tégy egy lábasba aszúbort, borsot, egy csokor rutát, színbort, s keverd össze. Mikor a borsmártás jól összekeveredett, a felét öntsd a sonkára, a másik felét pedig mustos kenyér darabkákra. Amit nem szívott fel a kenyér, az öntsd a sonkára.

## XI.

Főtt szalonna. Befedve főzd meg vízben jó sok kaporral. Adj hozzá egy kevés olajat és egy kevés sót.

## XII. Máj és tüdő

1. Így főzd meg a gödölye vagy a bárány máját. Készíts mézes vizet, keverj hozzá tojást és egy kevés tejet. Áztasd bele a májat bevagdosva, hogy a folyadékot felszívja; majd főzd meg *oenogarumban*. Borsozd meg, s tálald.

2. Tüdő. Mosd meg tejben a tüdőt, hogy minél többet felszívjon belőle. Verj fel két tojást, adj hozzá egy csepp sót és egy kanál mézet. Jól keverd össze, s töltsd a tüdőbe. Vízen főzd meg, s szeleteld fel. Törj össze borsot, önts hozzá *garumot*, aszúbort és bort. Vagdald össze a tüdőt, és öntsd rá az *oenogarumot*.

## XIII. Házi készítésű édességek és fűszerezett aludttej

1. Házi készítésű édesség. Magozz ki datolyát, töltsd meg dióval vagy fenyőmaggal, vagy törött borssal. Forgasd meg sóban, süsd meg főtt mézben, majd tálald.

2. Édesség másképpen. Vágd le a héját a legjobb fajta afrikai mustos kenyérnek, és a belét áztasd tejbe. Mikor a tejet beitta, tedd kemencébe, de csak egy kis időre, nehogy kiszáradjon. Vedd ki forrón, önts rá mézet, szurkáld be, hogy a méz beleszivárognon. Szórd meg borssal, és tálald.

3. Édesség másképpen. Fehérkenyérnek vágd le a héját, a belét tépkedd nagyobb darabokra. Áztasd tejbe, süsd ki olajban, önts rá mézet, s tálald.
4. Édesség másképpen. Borsos mártáshoz adj mézet, bort, aszúbort és rutát. Tégy bele fenyőmagot, diót és főtt tönkölydarát. Adj hozzá felaprított pörkölt mogyorót, és tálald.
5. Édesség másképpen. Törj össze borsot, fenyőmagot, mézet, rutát és aszúbort. Főzd meg piskótás tejben. Sűrítsd be néhány tojással, s főzd fel. Önts rá mézet, borsozd meg, s tálald.
6. Édesség másképpen. Végy a legjobb minőségű keményítőlisztből, s főzd vízben jó sűrű péppé. Terítsd egy tálcára. Ha kihűlt, vágd fel, ahogy az édes tésztát, és süsd ki igen jó fajta olajban. Szedd ki, önts rá mézet, borsozd meg, s tálald. Még finomabb, ha víz helyett tejjel készíted.
7. Tojáskrém. Végy a fazék méretének megfelelő mennyiségű tejet, keverd el mézzel, ahogy a tejbegríznél. Egy *sextarius* tejhez adj öt tojást (vagy egy heminához három tojást). Keverd simára a tojást a tejjel. Szűrd a pépet egy cserépfazékba, és lassú tűzön főzd meg. Ha besűrűsödött, szórd meg borssal, s tálald.
8. Édes tejes-omlett. Keverj simára 4 tojást 1 *hemina* tejjel és 1 *uncia* olajjal. Tégy egy serpenyőbe egy kevés olajat, forrósítsd fel, s öntsd bele a masszát. Ha az egyik oldala megsült, borítsd egy kerek tálcára, önts rá mézet, szórd meg borssal, és tálald.
9. Fűszerezett aludttej<sup>76</sup>. Tálald borssal és *garummal*, vagy sóval, olajjal és korianderrel.

#### XIV. Virághagymák<sup>77</sup>

1. Tálald a virághagymát olajjal, *garummal*, ecettel, megszórva egy kevés köménnyel.
2. Másik recept. Törd össze a virághagymákat, főzd meg vízben, majd olajban süsd meg. Készíts hozzá öntetet kakukkfűvel, csombormentával, borssal, szurokfűvel, mézzel és egy kevés ecettel. Ha jónak látod, önts hozzá egy kevés *garumot* is. Szórd meg borssal, s tálald.
3. Másik recept. Vízben főzd meg a virághagymákat, törd át egy fazékba, adj hozzá kakukkfűvet, szurokfűvet, mézet, ecetet, *defrutumot*, jerikói datolyát, *garumot* és egy kevés olajat. Szórj rá borsot, s tálald.  
[Jegyzet a szöveghez.] Varro: „Ami a virághagymát illeti, hallgasd! Vízben megfőzve egyék, akik Venus kapuját keresik; avagy, a törvényes házasság lakomáján felszolgálva, de fenyőmaggal vagy borsmustár levével és borssal.”]
4. Másik recept. A sült virághagymát tálald *oenogarummal*.

#### XV. Erdei gombák és csiperke

1. Erdei gombák. Főzd meg vízben, csepegtesd le, s forrón tálald borsos *garummal* úgy, hogy a borsot *garummal* törd össze.
2. Erdei gombákhoz való öntet. Borsot, *caroenum*, ecet és olaj.
3. Erdei gomba másképpen. Főzd meg vízben, s tálald olajjal, színborral és apróra vágott korianderrel.
4. Csiperkegomba. Főzd meg *caroenumban* egy csokor korianderrel. Mikor megfőtt, vedd ki a koriandert, s tálald.
5. Csiperke másképpen. Tálald a szárát *garummal* vagy megsózva.

6. Csiperke másképpen. Szeleteld fel a szárát, s tedd egy új lábásba. Adj hozzá borsot, lestyánt és egy kevés mézet. Ízesítsd *garummal*, önts hozzá egy kevés olajat [és főzd meg].

#### XVI. Szarvasgomba

1. Tisztítsd meg a szarvasgombát, főzd meg vízben, majd tűzd nyársra. Enyhén süsd meg. Tégy egy fazékba olajat, *garumot*, *caroenumot*, bort, borsot és mézet. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel. Vedd le a nyársról a szarvasgombákat, és tálald [a mártással].

2. Szarvasgomba másképpen. Főzd meg vízben a gombát, sózd meg, majd tűzd egy nyársra, s kissé süsd meg. Önts egy fazékba *garumot*, friss olajat, *caroenumot* és egy kevés bort. Tégy hozzá törött borsot és egy kevés mézet, majd főzd fel. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel. Szurkáld meg a gombát, hogy a mártást jól beszívja; ezután vedd le a nyársról. Ha a mártást jól beitta, tálald. Ha akarod, süsd a gombát hurkabélbe tekerve, s így tálald.

3. *Oenogarum* szarvasgombához. Bors, lestyán, koriander, ruta, *garum*, méz, bor és egy kevés olaj. Forrósítsd fel.<sup>78</sup>

4. Másik mártás. Bors, menta, ruta, méz, olaj és egy kevés bor. Forrósítsd fel, s tálald.

5. Szarvasgomba másképpen. Főzd meg a gombát pórégagymával. Tálald sóval, borssal, apróra vágott korianderrel, színborral és egy kevés olajjal.

6. Szarvasgomba másképpen. Bors, római-kömény, bordamag, menta, zeller, ruta, méz, ecet vagy bor, só vagy *garum* és egy kevés olaj.

#### XVII. Taróhoz<sup>79</sup> való mártás

Bors, római-kömény, ruta, méz, *garum* és egy kevés olaj. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel.

#### XVIII. Éti csiga

1. Tejen hízlalt éti csiga. Fogd a csigákat és törölgesd le őket egy szivaccsal. Szedd le a hártájukat, hogy ki tudjanak mászni a házukból. Tedd őket egy napra sós tejbe, aztán néhány napra csak tejbe, s ürüléküket óránként távolítsd el. Mikor annyira meghíztak, hogy nem tudnak visszabújni a házukba, süsd meg őket olajban, s tálald fel *oneogarummal*. Sűrű szőlőlével<sup>80</sup> is lehet őket hízlalni.

2. Éti csiga. Süsd meg a csigákat tiszta sóban és olajban. Adj hozzájuk bordamagot, *garumot*, borsot és olajat.

3. Sült csiga. [Sütés közben] locsolgasd *garummal*, borssal és köménnyel.

4. Éti csiga másképpen. Rakd a csigákat élve keményítőliszttel elkevert tejbe. Ha meghíztak, főzd meg őket.

#### XIX. Tojás

1. Tükörtőjás. Tálald *oenogarummal*.

2. Keménytojás. Tálald *garummal*, olajjal és színborral; vagy *garummal*, borssal és bordamaggal.

3. Lágytojáshoz való mártás. Törj össze borsot, lestyánt és beázott fenyőmagot. Keverd el mézzel, ecettel és egy kevés *garummal*.



## VIII. KÖNYV TETRAPUS: NÉGYLÁBÚAK

I. Vaddisznó II. Szarvas III. Őz IV. Vadjuh V. Marha- és borjúhús VI. Gödölye és bárány VII. Malac VIII. Nyúl IX. Mogyorós pele

### I. Vaddisznó

1. A vaddisznót a következőképpen készítsd elő: törölgesd le szivaccsal, szórj rá sót és őrölt római-köményt, majd hagyd állni. Másnap tedd a kemencébe. Ha megsült, öntsd le [a következő mártással:] őröltbors és méz összekeverve a hús kisült levével, *garummal*, *caroenummal* és aszúborral.
2. Vaddisznó másképpen. Főzd puhára a vaddisznót babérágacsokkal tengervízben<sup>81</sup>. Húzd le a bőrét. Sóval, mustárral és ecettel tálald.
3. Vaddisznó másképpen. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet, kimagozott mirtusbogyót és vöröshagymát. Önts hozzá mézet, bort, *garumot* és egy kevés olajat. Forrósítsd fel, sűrítsd be keményítőliszttel. Öntsd a kemencében sült vaddisznóra. Így tégy mindenféle vadhússal.
4. Így készíts meleg mártást vaddisznósülthöz. Bors, őrölt római-kömény, zellermag, menta, kakukkfű, borsikafű, sáfrányvirág, pörkölt fenyőmag vagy pirított mandula, méz, bor, *garum*, ecet és egy kevés olaj.
5. Meleg mártás vaddisznósülthöz, másképpen. Bors, lestyán, zellermag, menta, kakukkfű, pörkölt fenyőmag, bor, ecet, *garum* és egy kevés olaj. Mikor a hús leve kifőtt, add hozzá rendre kis adagokban az összezúzott fűszereket, és keverd meg vöröshagymával és egy csokor rutával. Ha sűrűbb mártást akarsz, sűrítsd be tojásfehérjével. Lassan kevergesd, szórd meg törött borssal, s tálald.
6. Mártás főtt vaddisznóhoz. Bors, lestyán, római-kömény, bordamag, szurokfű, fenyőmag, jerikói datolya, méz, mustár, ecet, *garum* és olaj.
7. Hideg mártás főtt vaddisznóhoz. Bors, kömény, lestyán, pörkölt koriandermag, kapormag, zellermag, kakukkfű, szurokfű, téli hagyma, méz, ecet, mustár, *garum* és olaj.
8. Hideg mártás főtt vaddisznóhoz, másképpen. Bors, lestyán, római-kömény, kapormag, kakukkfű, szurokfű, egy kevés bordamag és jó adag borsmustár. Adj hozzá színbort, egy kevés zöld fűszert, vöröshagymát, mogyorót vagy pörkölt mandulát, datolyát, mézet, ecetet és még egy kevés színbort. Színezd *defrutummal*, s adj hozzá *garumot* és olajat.
9. Vaddisznó másképpen. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet, zellermagot, bordamaggyökeret, római-köményt, ánizsmagot, rutát, *garumot*, bort és aszúbort. Tedd fel főni. Ha megfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel. Öntsd a vaddisznóra kívül-belül, és tálald.
10. Töltött vaddisznócomb Terentius-mártással. Szúrj egy pálcikát a combízületbe, hogy a bőrt elválaszd a hústól, és a fűszer egy kis tölcseren át jól beletölthető legyen. Törj össze borsot, babérbogyót, rutát — ha akarsz, adj hozzá bordamagot is — a legjobb fajta *garummal*, *caroenummal* és néhány csepp friss olajjal. Ha ezzel a fűszerkeverékkel megtöltötted, varrd össze a nyílást, és a combot tedd egy üstbe. Főzd meg tengervízben babérhajtásokkal és kaporral.

## II. Szarvas

1. Mártás szarvashoz. Törj össze borsot, lestyánt, köményt, szurokfüvet, zellermagot, bordamaggyökeret és ánizsmagot. Alaposan törd össze. Önts hozzá *garumot*, bort, aszúbort és egy kevés olajat. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel. Kívül-belül öntsd a szarvasra, s tálald.
2. Ugyanígy fűszerezd a dām vadat is és minden szarvasfélét.
3. Másik recept. Főzd meg a szarvast, majd kissé pirítsd meg. Törj össze borsot, lestyánt, köményt és zellermagot. Önts hozzá mézet, ecetet, *garumot* és olajat. Ha felforrósodott, sűrítsd be keményítőliszttel, és öntsd a hússal.
4. Mártás szarvashoz. Bors, lestyán, téli hagyma, szurokfű, fenyőmag, jerikói datolya, méz, *garum*, mustár, ecet és olaj.
5. Fűszeres mártás szarvashoz. Bors, római-kömény, zöld fűszerek, petrezselyem, vöröshagyma, ruta, méz, *garum*, menta, aszúbor, *caroenum* és egy kevés olaj. Sűrítsd be keményítőliszttel, mikor már megfőtt.
6. Meleg mártás szarvashoz. Bors, lestyán, petrezselyem és római-kömény, pirított fenyőmag vagy mandula. Önts hozzá mézet, ecetet, bort, egy kevés olajat és *garumot*, majd keverd el.
7. Forró mártás szarvassülthöz. Bors, nárdus, babérlevél, zellermag, szárított vöröshagyma, zöld ruta, méz és ecet. Adj hozzá *garumot*, jerikói datolyát, mazsolát és olajat.
8. Meleg mártás szarvassülthöz, másképpen. Bors, lestyán, petrezselyem, beáztatott damaszkuszi szilva, bor, méz, ecet, *garum* és egy kevés olaj. Keverd el póréhagymával és borsikafűvel.

## III. Őz

1. Mártás őzhez. Bors, lestyán, kömény, római-kömény, petrezselyem, rutamag, méz, mustár, ecet, *garum* és olaj.
2. Mártás őzsülthöz. Bors, füvek, ruta, vöröshagyma, méz, *garum*, aszúbor és egy kevés olaj. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel.
3. Mártás őzhez másképpen. Bors, füvek, petrezselyem, egy kevés szurokfű, ruta, *garum*, méz, aszúbor és egy kevés olaj. Sűrítsd be keményítőliszttel.

## IV. Vadjuh

1. Meleg mártás vadjuhhoz. Bors, lestyán, római-kömény, szárított menta, kakukkfű és bordamag. Önts hozzá bort, adj hozzá beáztatott damaszkuszi szilvát, mézet, bort, *garumot*, ecetet, aszúbort (hogy megszíneezze), és olajat. Keverd el egy csokor szurokfűvel és szárított mentával.
2. Mártás mindenfajta főtt és sült vadhoz. 8 *scripulum* bors, 6–6 *scripulum* ruta, lestyán, zellermag, boróka, kakukkfű, szárított menta, és 3 *scripulum* szagosmenta. Törd őket finom porrá, és alaposan keverd össze. Tégy elegendő mézet egy edénybe, és használd [a fűszerkeveréket] *oxygarummal*.
3. Hideg mártás vadjuhhoz. Bors, lestyán, kakukkfű, pirított római-kömény, pörkölt fenyőmag, méz, ecet, *garum* és olaj. Szórd meg borssal.

## V. Marha- és borjúhús<sup>82</sup>

1. Borjúsült. Bors, lestyán, zellermag, római-kömény, szurokfű, szárított vöröshagyma, aszúszőlő, méz, ecet, bor, *garum*, olaj és *defrutum*.
2. Borjú- vagy marhahús póréhagymával vagy birsalmával, vagy hagymával, vagy taróval. [Tálald] *Garummal*, borssal, bordamaggal és egy kevés olajjal.

3. Főtt borjú. Törj össze borsot, lestyánt, köményt és zellermagot. Önts rá mézet, ecetet, *garumot* és olajat. Forrósítsd fel, sűrítsd be keményítőliszttel, s öntsd a húusra.
4. Főtt borjú másképpen. Bors, lestyán, ánizsmag, szurokfű, fenyőmag, jerikói datolya, méz, ecet, *garum*, mustár és olaj.

#### VI. Gödölye vagy bárány

1. Gödölye- vagy bárányszelet. Főzd borssal és *garummal*. Tálald zöldbabbal, *garummal*, borssal, bordamaggal, őrlött köménnyel; vagy kenyérszósszal és egy kevés olajjal.
- 2–3. Párolt gödölye- vagy bárányhús, másképpen. Tedd a hússzeleteket egy fazékba. Vágj apróra vöröshagymát és koriandert, törj össze borsot, lestyánt, római-köményt, *garumot*, olajat és bort. Tedd fel [a hússal együtt] főni. Szedd ki egy serpenyőre, sűrítsd be keményítőliszttel. Báránynál a fűszerkeveréket a nyershúshoz kell adni; gödölyénél pedig főzés közben.
4. Gödölye- vagy báránysült. Miután *garumban* és olajban megfőzted, vagdosd be, s önts rá borsból, bordamagból, *garumból* és egy kevés olajból készült mártást, majd süsd meg roston. Kend meg ugyanezzel a mártással, szórd meg borssal, s tálald.
5. Gödölye- vagy báránysült, másképpen. Fél *uncia* bors, 6 *scripulum* kapotnyak, egy kevés gyömbér, 6 *scripulum* petrezselyem, egy kevés bordamag, 1 *hemina* igen jófajta *garum* és egy csésze olaj.
6. Kicsontozott gödölye vagy bárány (ami még szopik). A gégéjénél kezdve csontozd ki, hogy olyan legyen, mint egy tömlő. Ezután a bél felső végén belefűjva a végbélnyíláson át távolítsd el a béltartalmat, úgy hogy a belső részek épen maradjanak. Majd gondosan mosd meg belül vízzel, és *garummal* kevert vízzel. Majd a lapockanyílásnál varrd össze, és tedd egy tepsibe. Ha megsült, öntsd le a következő fővésben levő szósszal: tej, törött bors, *garum*, *caroenum*, egy kevés *defrutum* és egy kevés olaj; forrald fel, sűrítsd be keményítőliszttel.  
Vagy: tedd az állatot hálóba vagy kosárába, jól kötd össze, s merítsd egy enyhén sós, fővő vízzel teli üstbe. Miután háromszor habosan felfőtt, emeld ki, majd újból főzd a fent leírt lében. Végül öntsd le a fővésben levő fűszeres mártással.
7. Kicsontozott gödölye vagy bárány, másképpen. [A főzéshez:] 1 *sextarius* tej, 4 *uncia* méz, 1 *uncia* bors, egy kevés só és egy kevés bordamag. A mártáshoz: 1 csésze olaj, 1 csésze *garum*, 1 csésze méz, 8 szétnyomkodott datolya, 1 *hemina* jófajta bor és egy kevés keményítőliszt.
8. Nyersen fűszerezett gödölye és bárány. Dörzsöld be olajjal és borssal; kívül szórd meg tiszta sóval és sok koriandermaggal. Tedd a kemencébe, és sütve tálald.
9. Gödölye vagy bárány Tarpeius módra. Mielőtt megfőzöd, előkészítve varrd össze. Bors, ruta, borsikafű, vöröshagyma, egy kevés kakukkfű és *garum*. Áztasd bennük a gödölyét. Tedd olajjal egy tepsibe, és főzd puhára. Ha megfőtt, öntsd rá a tepsiben a [következő] fűszerkeveréket. Törj össze borsikafüvet, vöröshagymát, rutát, datolyát, *garumot*, bort, *caroenumot* és olajat. Mikor a [hús] jól beszívta, tedd egy kerek tálcára, szórd meg borssal, és tálald.
10. Parthus gödölye vagy bárány. Tedd a kemencébe. Törj össze borsot, rutát, vöröshagymát, borsikafüvet, kimagozott damaszkuszi szilvát, egy kevés

bordamagot, bort, *garumot* és olajat. [Tedd a húst] egy kerek tálcára, s amíg forró, öntsd rá a mártást, és tálald.

11. Babéros gödölye tejjel. Készítsd elő, és csontozd ki a gödölyét; vedd ki a belsősegeit a gyomrával együtt, s mosd ki. Tégy a mozsárba borsot, lestyánt, bordamaggyökeret, 2 babérbogyót, egy kevés anyafüvet és 2 vagy 3 agyvelőt. Mindezt alaposan törd össze, önts hozzá *garumot*, ízesítsd sóval, majd szűrd rá 2 *sextarius* tejet és 2 evőkanál mézet. Töltsd a belekbe és körkörösén tedd a gödölyére; göngyöld hurkabélbe vagy papiruszba, s peckeld össze. Tedd a gödölyét serpenyőbe vagy tepsibe, önts rá *garumot*, olajat és bort. Mikor félig megsült, törj össze borsot, lestyánt, és öntsd hozzá a [gödölyéből kisült] szaftot, adj hozzá egy kevés *defrutumot*, jól keverd el, és öntsd a serpenyőbe. Mikor átsült, vedd le róla a hurkabelet, sűrítsd be keményítőliszttel, s tálald.

## VII. Malac

1. Malac kétféle töltelékkel. Tisztítsd meg, a gégénéjél kezdve zsigereld ki, és kötdzd össze a nyakánál. Mielőtt megpirítanád, vágj egy nyílást a bőrén a füle alatt. Tölts meg Terentius-féle töltelékkel egy ökörhólyagot, s erősíts a hólyag szájához egy madarásznádat, amelyen át nyomj annyi [töltelék] a bőr alá, amennyi belefér. Ezután fedd be [a nyílást] papirusszal, tűzd össze, és készítsd el a másik töltelék. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet és egy kevés bordamaggyökeret, önts rá *garumot*, adj hozzá főtt agyvelőt, nyers tojásokat, főtt tönkölydarát, egy keveset a szaftból s (ha van kéznél) kis madarakat, fenyőmagot, szemes borsot. Az egészet ízesítsd *garummal*. Töltsd meg a malacot, göngyöld papiruszba, tűzd össze, s tedd a kemencébe. Mikor megsült, vedd le róla a papiruszt, kend meg olajjal, s tálald.

2. Malac másképpen. Só, római-kömény és bordamag.

3. *Garumos* malac. Vedd ki a malacból a beleket, de úgy, hogy a belsősegek benne maradjanak. Törj össze borsot, lestyánt és szurokfüvet, önts hozzá *garumot*, adj hozzá egy agyvelőt, 2 tojást, és jól keverd össze. Töltsd a sült malacba, tűzd össze, s egy kosárkában tedd forrásban levő vízbe. Mikor megfőtt, vedd ki belőle a nyársakat, hogy a szaft kicsurogjon belőle. Szórd meg borssal, s tálald.

4. Töltött malac. Belezd ki a malacot, és pirítsd meg. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet, adj hozzá *garumot* és elegendő főtt agyvelőt, keverj hozzá hasonló mennyiségben tojást, ízesítsd *garummal*, s a főtt töltelékkel vagdald össze. De előbb mosd le a sült malacot *garummal*, aztán töltsd meg, tűzd össze, s egy kosárkában tedd forrásban levő vízbe. Mikor megfőtt, törölgesd meg, s bors nélkül tálald.

5. Mézes tésztával töltött malac. Az előkészített malacot a gégénéjél kezdve zsigereld ki, és hagyd megszáradni. Törj össze egy *uncia* borsot, mézet és bort, majd tedd fel főni. Morzsolj szét száraz édestésztát, s keverd a fazékban lévő adaghoz. Keverd meg egy zöld babérággal, s főzd, míg sűrű és sima nem lesz. Majd töltsd meg a malacot, tűzd össze, tekerd papiruszba, s tedd a kemencébe. Vedd le a papiruszt és a nyársakat, és tálald.

6. Tejen hízlalt malac Apicius-féle nyers-hideg mártásban. Tégy a mozsárba borsot, lestyánt, koriandermagot, mentát és rutát. Törd össze, nedvesítsd *garummal*, adj hozzá mézet, bort, s *garumot*. A főtt malacot törölgesd szárazra egy tiszta ruhával, és míg forró öntsd rá [a mártást], s tálald.

7. Malac Vitellius módra. Készítsd elő a malacot, ahogy a vaddisznót; sózd be, süsd meg kemencében. Tegy egy mozsárba borsot és lestyánt, önts hozzá *garumot*, ízesítsd borral és aszúborral. Főzd kevés olajjal egy fazékban. A szószot öntsd a sültmalacra, hogy a bőre alatt is jól átjárja.

8. Malac Flaccus módra. Úgy készítsd elő a malacot, mint a vaddisznót; sózd be, és tedd kemencébe. Amíg sül, tegy egy mozsárba borsot, lestyánt, köményt, zellermagot, bordamaggyökeret és zöld rutát. Törd össze, önts hozzá *garumot*, ízesítsd borral és aszúborral. Kevés olajjal főzd egy fazékban, és sűrítsd be keményítőliszttel. Locsold meg vele a malacot.<sup>83</sup> Törj porrá zellermagot, szórd rá, és tálald.

9. Malac babérral. Csontozd ki, és készítsd elő úgy, mint az *oenogarumos* malacot, s pirítsd meg. Morzsolj a közepébe babért, süsd meg kemencében. Tegy egy mozsárba borsot, lestyánt, köményt, zellermagot, bordamaggyökeret és babérbogyókat. Jól törd össze, önts hozzá *garumot*, majd ízesítsd borral és aszúborral. Tedd egy fazékba kevés olajjal főni. Sűrítsd be. Vedd ki a malacot babérlevelek közül, locsold meg a mártással, s tálald.

10. Malac Fronto módra. Csontozd ki, pirítsd meg, és kötd össze. Tegy egy fazékba *garumot*, bort, egy csokor póréhagymát és kaprot. Ha már félig megfőtt benne [a malac], önts hozzá *defrutumot*. Ha megfőtt, vedd le, hagyd megszikkadni, szórd meg borssal, s tálald.

11. Borban főtt malac. Pirítsd meg a malacot, és kötd össze. Tegy a tepsibe olajat, *garumot*, bort, vizet, egy csokor póréhagymát és koriandert. Mikor félig megfőtt, színezd *defrutummal*. Tegy a mozsárba borsot, lestyánt, köményt, szurokfüvet, zellermagot és bordamaggyökeret. Jól törd össze, önts hozzá *garumot* és egy keveset a szaftból, majd ízesítsd borral és aszúborral. Tedd a tepsibe, s főzd újra fel. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel. Az elkészült malacot tedd tálcára, öntsd rá [a mártást], szórd meg borssal, s tálald.

12. Malac Celsinus módra. Kötd össze, szórj rá borsot, rutát, vöröshagymát és borsikafüvet ... A fülén át nyomj a [bőre alá] tojásokat, majd keverj el egy ecetes pohárban borsot, *garumot* és egy kevés bort. [Főzd meg.] Fogyaszd.<sup>84</sup>

13. Malacpecsenye. Törj össze borsot, rutát, borsikafüvet, vöröshagymát, főtt tojássárgákat, *garumot*, bort, olajat és fűszeres bort. Forrald fel, majd öntsd tálalóedényre helyezett malacra, és tálald.

14. Malac kertész módra<sup>85</sup>. A gégénéél kezdve csontozd ki a malacot, hogy olyan alakú legyen, mint egy zsák. Dolgozd össze a következőket: apróra vagdalt csirkehús, fenyőrigó, szalonka, a malac belsőégei, lukánai kolbászok, kimagozott datolya, szárított virághagymák, éticsiga (ház nélkül), mályva, cékla, póréhagyma, zeller, főtt káposzta, koriander, szemes bors, fenyőmag, végül 15 tojás borsos *garummal* elkeverve. Töltsd meg mindezzel a malacot, varrd össze, pirítsd meg, majd tedd a kemencébe. Ha megsült, vágd fel a hátán, s öntsd rá a következő mártást: bors, ruta, *garum* összetörve mézzel és egy kevés olajjal. Mikor forr, kösd meg keményítőliszttel.

15. Így készíts hideg mártást főtt malachoz. Törj össze borsot, köményt, kaprot, egy kevés szurokfüvet, fenyőmagot, adj hozzá ecetet, *garumot*, jerikói datolyát, mézet és kész mustárt. Csepegtess rá olajat, szórd meg borssal, s tálald.

16. Így készítsd a malacot Traianus<sup>86</sup> módra. Csontozd ki a malacot, s úgy készítsd elő, ahogy a borban főttet<sup>87</sup>, majd akaszd füst fölé. Mérd le, s amennyit nyom, annyi só téggy egy fazékba, és főzd meg benne. Leszikkasztva tedd tálcára, és tálald friss sózott hal helyett.

17. Szopós malac. 1 *uncia* bors, 1 *hemina* bor, egy jó csésze igen jófajta olaj, 1 csésze *garum* és valamivel kevesebb ecet.

### VIII. Nyúl

1. Nyúl, mártással. A nyulat előbb egy rövid ideig vízben főzd, azután tedd serpenyőbe, s olajban süsd tovább a kemencében. Ha már majdnem kész, önts még rá olajat, s locsolgasd a következő mártással: bors, lestyán, borsikafű, vöröshagyma, ruta, zellermag, *garum* és bordamag összetörve borral és egy kevés olajjal. Időnként megforgatva ebben főzd meg a nyulat.

2. Nyúl másféle mártással. Mikor a nyúl a kemencéből már majdnem kivehető, törj össze borsot, datolyát, bordamagot, mazsolát, *caroenumot*, *garumot* és olajat. Öntsd a nyúlra. Mikor megfőtt benne, szórd meg borssal, s tálald.

3. Töltött nyúl. [A töltelékhez végy] fenyőmagot, mandulát, tört diót vagy makkot, szemes borsot és a nyúl belsőségeit, majd felvert tojással dolgozd össze. Hurkabélbe göngyölve süsd meg kemencében. Ezután a következő mártást készítsd el: ruta, sok bors, vöröshagyma, borsikafű, datolya, *garum* és *caroenum* vagy fűszeres bor. Addig főzd, míg be nem sűrűsödik, majd öntsd a nyúlra, s ebben a borsos *garum*szószban tálald.

4. Fehér mártás nyúlpecsenyéhez. Bors, lestyán, római-kömény, zellermag és egy keménytojás sárgája. Dolgozd össze, s formálj belőle golyót. Forralj fel egy fazékban *garumot*, bort, olajat, egy kevés ecetet és apróra vágott vöröshagymát, majd dobd bele a golyót, és kevergesd szurokfűvel vagy borsikafűvel. Ha szükséges, sűrítsd be keményítőliszttel.

5. Nyúl másképpen; a nyúl véreből, májából és tüdejéből készült fasírozott. Önts egy fazékba *garumot*, olajat és húslevest, adj hozzá apróra vágott póréhagymát és koriandert, majd a májat és a tüdőt is. Mikor megfőtt, törj össze borsot, római-köményt, koriandert, bordamaggyökeret, mentát, rutát és csombormentát. Önts hozzá ecetet, adj hozzá nyúlmájat és vért, s dolgozd össze. Adj hozzá mézet és egy keveset a saját levéből, s ízesítsd ecettel. Öntsd át egy másik fazékba, s add hozzá apróra vágva a májat és a tüdőt, s tedd fel főni. Mikor megfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel, szórd meg borssal, s tálald.

6. Nyúl saját szaftjában. Tisztítsd meg a nyulat, csontozd ki és kötd össze. Tedd egy fazékba, adj hozzá olajat, *garumot*, húslevest, egy csokor póréhagymát, koriandert és kaprot. Míg fő, tégy a mozsárba borsot, lestyánt, római-köményt, koriandermagot, bordamaggyökeret, szárított vöröshagymát, mentát, rutát és zellermagot. Alaposan törd össze, adj hozzá mézet és keveset a nyúl szaftjából; ízesítsd *defrutummal* és ecettel. Tedd fel főni. Mikor megfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel. Bontsd ki a nyulat, öntsd rá a mártást, szórd meg borssal, s tálald.

7. Nyúl Passenius módra. A nyulat tisztítsd meg, csontozd ki, kötd össze a lábait kinyújtva, s akaszd füst fölé. Mikor színt kapott, félig főzd meg. Ezután emeld ki, sózd meg, süsd meg és locsold rá [a következő] *oenogarumot*. Tégy egy mozsárba borsot és lestyánt, törd össze, nedvesítsd *garummal*, s ízesítsd

borral és *garummal*. Tedd fazékba egy kevés olajjal, s főzd. Mikor megfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel, majd öntsd a nyúl hátára, szórj rá borsot, s tálald.

8. Nyúlvagdalt. Fűszerezd a nyulat ugyanezzel a fűszeres mártással, és keverj hozzá beáztatott fenyőmagot. Takard be hurkabéllal vagy papirusszal, fogd össze a széleket, s tűzd össze.

9. Töltött nyúl. Tisztítsd meg a nyulat, kötözd össze, és tedd egy négyszögletes deszkára. Tégy egy mozsárba borsot, lestyánt és szurokfűvet, önts rá *garumot*, adj hozzá főtt tyúkmáját, főtt agyvelőt, a nyúl felvagdalt máját és tüdejét, három tojást; ízesítsd *garummal*. [Töltsd meg a nyulat.] Göngyöld hurkabélbe vagy papiruszba, s tűzd össze. Kis lángon süsd meg. Tégy a mozsárba borsot és lestyánt, törd össze, önts hozzá *garumot*, ízesítsd borral és *garummal*, s tedd fel főni. Mikor megfőtt, sűrítsd be keményítőliszttel, és öntsd a sült nyúlra. Szórd meg borssal, s tálald.

10. Főtt nyúl. Kötözd össze, [és süsd meg], majd tégy egy tálba olajat *garumot*, ecetet és aszúbort. Vágj össze vöröshagymát és zöld rutát, összevagdalt csombort, s így tálald.

11. Nyúlhoz való fűszeres mártás. Törj össze borsot, rutát, téli hagymát, nyúlmáját, *garumot*, *caroenumot*, aszúbort és egy kevés olajat. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel.

12. Nyúl száraz borssal megszórva. Előre fűszerezd be, ahogy a tarpeiai gödölyét<sup>88</sup>. Főzés előtt kötözd össze, s varrd be, majd pácold borssal, rutával, borsikafűvel, vöröshagymával, egy kevés csomborral és *garummal* készített lében. Tedd a kemencébe sülni, és a következő mártással locsolgasd: fél *uncia* bors, ruta, vöröshagyma, borsikafű, négy szem datolya, mazsola parázs fölött megpirítva borral, olajjal, *garummal* és *caroenummal*. Locsolgasd vele [a nyulat, miközben sül], hogy jól átjárja. Végül száraz borssal megszórva tálald.

13. Fűszerezett nyúl, másképpen. Főzd meg a nyulat borban, *garumban*, vízben egy kevés mustárral, kaporral és egy póréhagyma fejével. Mikor megfőtt, készíts fűszeres mártást borssal, borsikafűvel, gyöngyhagymával, datolyával, két damaszkuszi szilvával, borral, *garummal*, *caroenummal* és egy kevés olajjal. Sűrítsd be keményítőliszttel, s lassú tűzön főzd meg, majd öntsd a tálcára tett nyúlra.

#### IX. Mogyorós pele

Töltsd meg a pelét [a következő töltelékkel:] vagdalt malachús és egész pele összetörve borssal, fenyőmaggal, bordamaggal és *garummal*. Varrd össze, tedd őket egy cserépfazékba, és süsd meg kemencében vagy ugyanígy megtöltve sütőben<sup>89</sup>.

## IX. KÖNYV

### THALASSA, AVAGY A TENGER GYÜMÖLCSEI

I. Langusztá II. Zsibbasztórája III. Kalmár IV. Tintahalak V. Polip VI. Osztriga VII. Kagylók VIII. Tengeri sün IX. Folyami kagylók X. Bonító XI. Baiae-i embractum

#### I. Langusztához való mártások

1. Langusztához és homárhoz való mártás. Piríts meg felszeletelt póréhagymát, adj hozzá borsot, lestyánt, köményt, római-köményt, datolyát, mézet, ecetet, bort, *garumot*, olajat és *defrutumot*. Mustárral főtt langusztá és főtt homár mellé add.
2. Sült langusztá. A szokásos módon nyisd fel a langusztát, de páncélját hagyd rajta. Locsold meg borsos koriander mártással, s tedd a rostélyra. Hogy ki ne száradjon, locsolgasd, egészen addig, míg jól át nem sült, s tálald.
3. Főtt langusztá római-köményes mártással. Végy borsot, lestyánt, petrezselymet, szárított mentát, sok római-köményt, mézet, ecetet, *garumot*. Ha akarsz, adj hozzá babérlevelet és *malabathrumot*.
4. Langusztá másképpen. Így készíts gombócot a langusztá farkából. Először távolítsd el az ártalmas ivarszervét [?]<sup>90</sup>, majd főzd meg a húst, vagdald fel, keverd össze *garummal*, borssal és tojással, s formálj belőle gombócokat.
5. Főtt langusztához való mártás. Végy borsot, római-köményt, rutát, mézet, ecetet, *garumot* és olajat.
6. Langusztához való mártás másképpen. Hozzávalók: bors, lestyán, római-kömény, menta, ruta, fenyőmag, méz, ecet, *garum* és bor

#### II. Mártások zsibbasztórájához<sup>91</sup>

1. Zsibbasztórájához való mártás. Törj össze borsot, rutát és szárított téli hagymát. Adj hozzájuk mézet, *garumot*, aszúbort, egy kevés bort és néhány csepp jófajta olajat. Ha főni kezd, sűrítsd be keményítőliszttel.
2. Főtt zsibbasztórájához való mártás. Végy borsot, lestyánt, petrezselymet, mentát, szurokfűvet, tojássárgáját, mézet, *garumot*, aszúbort, bort és olajat. Ha akarsz, adj hozzá mustárt és ecetet. Ha meleg mártást akarsz, mazsolát tégy bele.

#### III. Kalmárhoz való mártások

1. Mártás serpenyős kalmárhoz. Alaposan törj össze borsot, rutát, egy kevés mézet, *garumot*, *caroenumot* és néhány csepp olajat.
2. Töltött kalmárhoz való mártás. Végy borsot, lestyánt, koriandert, zellermagot, tojássárgáját, mézet, ecetet, *garumot*, bort és olajat, majd sűrítsd be.

#### IV. Tintahalokhoz való mártások

1. Töltött tintahalhoz való mártás. Bors, lestyán, zellermag, római-kömény, méz, *garum*, bor és fűszerek. Forrósítsd fel, vágd fel a tintahalat és öntsd rá a mártást.



2. Főtt tintahalba való töltelék. Törj össze lehartyázott főtt agyvelőt borssal. Adj hozzá elegendő nyers tojást, szemes borsot, és húsgombóckákat. [Töltsd meg a tintahalat], varrd össze, s dobd mély fazékban lobogó vízbe, hogy a töltelék megszilárduljon.

3. Főtt tintahal rézedényben. Tedd jégre borssal, bordamaggal, *garummal* és fenyőmaggal [készült mártással]. Adj hozzá tojást és fűszerezd ízlés szerint.

4. Tintahalhoz való mártás, másképpen. Bors, lestyán, római-kömény, zöld koriander, szárított menta, tojássárgája, méz, *garum*, bor, ecet és egy kevés olaj. Ha főni kezd, keményítőliszttel sűrítsd be.

#### V. Polip

A polipot borssal, *garummal* és bordamaggal tálald.

#### VI. Osztriga

Osztrigákhoz való mártás. Bors, lestyán, tojássárgája, ecet, *garum*, olaj, bor. Ízlés szerint adhatsz hozzá mézet is.

#### VII. Kagylók

Mindenféle kagylókhoz való mártás. Bors, lestyán, petrezselyem, szárított menta, sok római-kömény, méz és *garum*. Ha akarsz, babérlevelet és *malabathrumot* is adhatsz hozzá.

#### VIII. Tengeri sün

1. Tengeri sün. Végy egy új fazekat, kevés olajat, *garumot*, édes bort és egy picit borsot. Tedd fel főni. Mikor forr, dobáld bele egyenként a sünöket, és kevergesd. Háromszor forrald fel. Ha megfőtt, borsozd meg és tálald.

2. Másik mártás tengeri sünhöz. Bors, egy kevés *costum*, szárított menta, méhsör, *garum*, indiai nárdus és babérlevél.

3. Tengeri sünhöz való mártás, másképpen. Mosd meg és dobd forró vízbe; főzd meg. Vedd ki, tedd egy tálra. Adj hozzá babérlevelet, borsot, mézet, *garumot*, egy kevés olajat, tojást és így sűrítsd be. Forró hamuban süsd meg, szórd meg borssal s tálald.

4. Sózott tengeri sünhöz való mártás. A sózott tengeri sünt a legjobb minőségű *garummal*, *caroenummal*, és borssal tálald.

5. Másik recept. Adj a legjobb minőségű *garumból* a sózott tengeri sünökhöz, és oly frissnek látszanak majd, mintha csak az imént emelted volna ki őket a vízből.

#### IX. Folyami kagylók

Folyami kagylókhoz [való mártás]. Keverj össze *garumot*, összevágott póréhagymát, római-köményt, aszúbort, borsikafüvet és bort. Vízzel higítsd és főzd meg benne a kagylókat.

#### X. Bonitó, tonhalivadék és tengeri pér

1. Így készítsd el a töltött bonitót. Szálkázd ki a halat. Törj össze együtt szagos mentát, római-köményt, szemes borsot, mentát, diót és mézet. Töltsd meg vele a halat, majd varrd össze. Csavard papiruszba, és helyezd a gőz fölé egy lefedett edényben. Fűszerezd olajjal, *caroenummal* és *alleckal*.

2. Így készítsd el a bonitót. Főzd meg, s távolítsd el a szálkáit. Törj össze borsot, lestyánt, kakukkfűvet, szurokfűvet, rutát, jerikói datolyát és mézet. Tedd egy kis edénybe, adj hozzá keménytojás szeleteket, egy kevés bort, ecetet, *defrutumot* és friss olajat.

3. Bonitóhoz való mártás. Bors, szurokfű, menta, vöröshagyma, egy kevés ecet és olaj.

4. Bonitóhoz való mártás. Bors, lestyán, szárított menta, főtt vöröshagyma, méz, ecet és olaj. Öntsd a halra, és felvagdalt keménytojással tálald.

5. Mártás sült tonhalivadékhoz. Bors, lestyán, zellermag, menta, ruta, jerikói datolya méz, ecet, bor és olaj. Jól illik a bonitóhoz is.

6. Sózott tengeri pérhez való mártás. Bors, lestyán, római-kömény, vöröshagyma, menta, ruta, mogyoró, jerikói datolya, méz, ecet, mustár és olaj.

7. Sózott tengeri pérhez való mártás, másképpen. Bors, szurokfű, borsmustár, menta, ruta, mogyoró, jerikói datolya, méz, olaj, ecet és mustár.

#### XI. Mártások sózott harcsához és fiatal tonhalhoz<sup>92</sup>

Bors, lestyán, római-kömény, vöröshagyma, menta, ruta, mogyoró, jerikói datolya, méz, ecet, mustár és olaj.

#### XII. Sózott márnához való mártás

Bors, ruta, vöröshagyma, datolya összekeverve mustárral, tengeri sünnel és olajjal. Sült vagy grillezett halra öntsd.

#### XIII. Hamis tőkehal

1. Vedd a máját nyúlnek, vagy gödölyének, báránynak, csirkének. Főzd meg, nyomkodd szét, borsozd meg, sózd meg vagy adj hozzá *garumot*. Önts hozzá olajat. Ha tetszik, formáz belőle halat. Friss olajat csurgass rá.

2. Ugyanez másképpen. Törj össze római-köményt, borsot és *garumot*. Keverj hozzá egy kevés aszúbort vagy *caroenumot* és őrölt diót bőségesen. Jól dolgozd össze, öntsd sós lébe. Egy kevés olajat csepegtess rá s tálald.

3. Hamis tőkehal másképpen. Törj össze annyi római-köményt, amennyit öt ujjal egyszerre meg tudsz fogni, feleannyi borsot és egy meghámozott fokhagymagerezdet. Önts rá *garumot*, csepegtess rá egy kevés olajat. Jó orvossága ez a beteg gyomornak, és könnyíti az emésztést.

#### XIV. Baiae-i embractum

Tégy egy lábasba felaprított osztrigát, kagylót, medúzát, apróra vágott piritott dióbelet, rutát, zellert, borsot, koriandert, római-köményt, aszúbort, *garumot*, jerikói datolyát és olajat. [Főzd meg, és tálald.]

## X. KÖNYV HALIEUS, AVAGY A HALÁSZ

### I. Különféle halak II. Muréna III. Angolna

#### I. Halak

1. Fűszeres mártás sült halhoz. Végy egy tetszés szerinti halat, tisztítsd meg, és süsd ki. Törj össze borsot, római-köményt, koriandermagot, bordamaggyökeret és szurokfüvet. Jól morzsold össze. Önts rá ecetet, adj hozzá jerikói datolyát, mézet, *defrutumot*, olajat és *garumot*. Alaposan keverd össze. Öntsd egy fazékba, s főzd fel. Mikor fő, öntsd a sült halra. Borsozd meg, s tálald.
2. Főtt halhoz való mártás. Bors, lestyán, római-kömény, téli hagyma, szurokfű, fenyőmag, jerikói datolya, méz, ecet, mustár és egy kevés olaj. Ha meleg mártást akarsz, tégy bele mazsolát is [és forrósítsd fel].
3. Főtt halhoz való mártás, másképpen. Törj össze borsot, lestyánt, friss koriandert, borsikafüvet, vöröshagymát, főtt tojássárgáját, aszúbor, ecetet, olajat és *garumot*.
4. Főtt hal saját levében párolva. Alaposan tisztítsd meg a halat. Tégy a mozsárba só és koriandermagot, és jól törd össze. Forgasd bele a halat, majd tedd egy serpenyőbe. Fedd be a serpenyőt, és pecsételd le. Tedd a kemencébe, s párold meg. Ha kész, vedd ki, csepegtess rá jó csípős ecetet, és tálald.
5. Főtt halhoz való mártás, másképpen. Miután megtisztítottad a halat, tégy egy serpenyőbe koriandermagot, vizet, friss kaprot, majd tedd bele a halat. Ha megfőtt, csepegtess rá ecetet, s tálald.
6. Alexandriai mártás sült halhoz. Bors, szárított vöröshagyma, lestyán, római-kömény, szurokfű, zeller, kimagozott damaszkuszi szilva, méhser, ecet, *garum*, *defrutum* és olaj. Főzd fel.
7. Alexandriai mártás sült halhoz, másképpen. Bors, lestyán, friss koriander, kimagozott mazsola, bor, aszúbor, *garum* és olaj, [Törd meg, keverd össze.] főzd meg.
8. Alexandriai mártás sült halhoz, másképpen. [Törj össze] borsot, lestyánt, friss koriandert, vöröshagymát, kimagozott damaszkuszi szilvát, aszúbor, *garumot*, ecetet és olajat; s főzd fel.
9. Sült tengeri angolnához való mártás. [Törj össze] borsot, lestyánt, pirított római-köményt, szurokfüvet, szárított vöröshagymát, főtt tojássárgáját, bort, méhsert, ecetet, *garumot* és *defrutumot*; s főzd fel.
10. *Cornutához*<sup>93</sup> való mártás. [Törj össze] borsot, lestyánt, szurokfüvet, vöröshagymát, kimagozott mazsolát, bort, mézet, ecetet, *garumot* és olajat; főzd fel.
11. Mártás sült márnához. Bors, lestyán, ruta, méz, fenyőmag, ecet, bor, *garum* és egy kevés olaj. Forrósítsd fel, majd öntsd a halra.
12. Sült márnához való mártás másképpen. Ruta, menta, koriander és ánizs — friss legyen mindegyik —, továbbá bors, lestyán, méz, *garum* és egy kevés olaj.

13. Mártás sült tonhalhoz. [Törj össze] borsot, lestyánt, szurokfüvet, friss koriandert, vöröshagymát, kimagozott mazsolát, aszúbort, ecetet, *garumot*, *defrutumot* és olajat; főzd fel. Ezt a mártást főtt halhoz is adhatod. Ha akarsz, adj hozzá mézet is.

14. Sügérhez való mártás. [Törj össze] borsot, lestyánt, pirított római-köményt, vöröshagymát, kimagozott damaszkuszi szilvát, bort, méhsert, ecetet, olajat és *defrutumot*; főzd fel.

15. Tengeri keszeghez való mártás. [Törj össze] borsot, lestyánt, köményt, mezei kakukkfüvet, zellermagot, szárított vöröshagymát, bort, aszúbort, ecetet, *garumot* és olajat, majd sűrítsd be keményítőliszttel.

## II. Muréna<sup>94</sup>

1. Mártás sült murénához. [Törj össze] borsot, lestyánt, borsikafüvet, szárazsáfrányt<sup>95</sup>, vöröshagymát és kimagozott damaszkuszi szilvát borral, méhserral, ecettel, *garummal*, *defrutummal* és olajjal; s főzd fel.

2. Sült murénához való mártás másképpen. [Törj össze] borsot, lestyánt és damaszkuszi szilvát borral, méhserral, ecettel, *garummal*, *defrutummal*, olajjal; s főzd fel.

3. Főtt murénához való mártás, másképpen. [Törj össze] borsot, lestyánt, hegyi macskamentát, koriandermagot, vöröshagymát és fenyőmagot mézzel, ecettel, *garummal* és olajjal; s főzd fel.

4. Főtt murénához való mártás, másképpen. Bors, lestyán, kapor, zellermag, szömörcebogyó és jerikói datolya mézzel, ecettel, *garummal*, olajjal, mustárral és *defrutummal*.

5. Főtt murénához való mártás, másképpen. Bors, lestyán, kömény, zellermag, koriander, szárított menta, fenyőmag és ruta mézzel, ecettel, borral, *garummal* és egy kevés olajjal. Forrósítsd fel, majd sűrítsd be keményítőliszttel.

6. Főtt murénához való mártás, másképpen. Bors, lestyán, kömény, római-kömény, fenyőmag, jerikói datolya és mustár mézzel, ecettel, *garummal*, olajjal és *defrutummal*.

## III.

1. Mártás főtt makrélához. Bors, lestyán, római-kömény, friss ruta és vöröshagyma mézzel, ecettel, *garummal* és egy kevés olajjal. Mikor fő, keményítőliszttel sűrítsd be.

2. Mártás főtt halhoz. Bors, lestyán, petrezselyem, szurokfű és szárított vöröshagyma mézzel, ecettel, *garummal*, borral és egy kevés olajjal. Mikor fő, sűrítsd be keményítőliszttel, s egy tátra téve szolgálj fel.

3. Mártás sült halhoz. Bors, lestyán, kakukkfű és friss koriander mézzel, ecettel, *garummal*, borral, olajjal és *defrutummal*. Forrósítsd fel, kevergesd egy rutaággal, végül sűrítsd be keményítőliszttel.

4. Tintahalhoz való mártás. Bors, római-kömény, kakukkfű, koriander, vöröshagyma és mazsola ecettel, mézzel, borral, *garummal* és olajjal. Forrósítsd fel, majd keményítőliszttel sűrítsd be.

5. Mártás főtt tintahalhoz. Bors, lestyán, kakukkfű, mozsaras fűszerkeverék, vöröshagyma és jerikói datolya mézzel, ecettel, *garummal*, olajjal és mustárral.

6. Mártás sült fogashoz. Bors, lestyán, koriander, menta, szárított ruta és főtt birsalma mézzel, borral, *garummal* és olajjal. Forrósítsd fel, majd sűrítsd be keményítőliszttel.
7. Mártás főtt fogashoz. Bors, kapor, római-kömény, kakukkfű, menta és friss ruta mézzel, ecettel, *garummal*, borral és egy kevés olajjal. Forrósítsd fel, és keményítőliszttel sűrítsd be.
8. Aranykeszeghez való mártás. Bors, lestyán, kömény, szurokfű, rutabogyó, menta, mirtuszbagyó és tojássárgája mézzel, ecettel, olajjal, borral és *garummal*. Forrósítsd fel, s tálald.
9. Sült aranykeszeghez való mártás. Bors, koriander, szárított menta, zellermag, vöröshagyma és mazsola mézzel, ecettel, borral, *garummal* és olajjal.
10. Főtt sziklahalhoz való mártás. Bors, kömény, petrezselyem és jerikói datolya mézzel, ecettel, *garummal*, mustárral, olajjal és *defrutummal*.
11. Halhoz való *oenogarum*. Törj össze borsot és rutát, keverd el mézzel, aszúborral és *caroenummal*, majd kis lángon forrósítsd fel.
12. Halhoz való *oenogarum*, másképpen. A fent leírt módon készítsd el, s mikor felforrt, sűrítsd be keményítőliszttel.

#### IV. Angolna

1. Angolnához való mártás. Bors, lestyán, zellermag, kapor, szömörcebagyó és jerikói datolya mézzel, ecettel, *garummal*, mustárral és *defrutummal*.
2. Angolnához való mártás, másképpen. Bors, lestyán, szömörcebagyó, szárított menta, rutabogyó és főtt tojássárgája méhserrel, ecettel, *garummal* és olajjal. [Keverd el, majd] főzd meg.

## [VINIDARIUS KIVONATA APICIUS MŰVÉBŐL]

III. Rövid jegyzéke azon fűszereknek, melyek egy háztartásban nélkülözhetetlenek

Sáfrány, bors, gyömbér, bordamag, babérlevél, mirtuszbagyó, *costum*, szegfűszeg, indiai kalász, *addena*, kardamon, indiai nárdus.

Fűszermagok: mák, rutamag, rutabogyó, babérbogyó, kapormag, zellermag, édeskömény, lestyánmag, borsmustármag, koriander mag, római-kömény, ánizs, petrezselyem, kömény, szezám.

Szárított fűszernövények: bordamaggyökér, menta, macskamenta, zsálya, cipruslevél, szurokfű, boróka, tárnicshagyma, kakukkfűbogyó, koriander, tárkony, citromlevél, paszternák, mogyoróhagyma, kákagyökér, kapor, csombormenta, iszapsás, fokhagyma, hüvelyesek, majoranna, méhfű, bordamag, kardamon.

Folyékonyak: méz, *defrutum*, *caroenum*, borsmártás, aszúbor.

Diófélék: nagyobb diók, fenyőmag, mandula, mogyoró.

Szárított gyümölcsök: damaszkuszi szilva, datolya, mazsola, gránátalma.

Mindezeket tárold száraz helyen, hogy illatukat és zamatukat megőrizzék.

### Rövid ételjegyzék

I. Gyorsan elkészíthető egytálételek II. Serpenyős rántotta III. *Garummal* készített hús IV. Sült hús V. Hús másképpen VI. *Garummártás*ban sült hús VII. Skorpióhal répával VIII. Bármilyen sült halhoz való mártás IX. Sült halhoz való mártás X. Mártás sült halhoz XI. Hal *oenogarumban* XII. Szardella XIII. Hal *oenogarumban* XIV. Tengeri márna kapormártással XVI. Muréna és angolna XVII. Langusza és garnélarák XVIII. Főtt halhoz való mártás XIX. Nyelvhalas omlett XX. Malac koriander mártással XXI. Malac bormártással XXII. Malac ugyanezzel a mártással XXIII. Kakukkfűvel ízesített malac XXIV. Malac csípős mártással XXV. Malac bordamagmártással XXVI. Malac hosszú lével XXVII. Bárány XXVIII. Gödölye bordamagmártással XXIX. Kopasztott fenyőrigó XXX. Gerle XXXI. Fogolyhoz való mártás

### I. Gyorsan elkészíthető egytálételek

1. Főzz meg különféle zöldségeket, s tedd egy lábasba. Ha akarsz, tehetsz a zöldségek közé tyúkhúst is. Önts hozzá *garumot* és olajat, majd forrald fel. Törj össze egy kevés borsot és babérlevelet, és keverj hozzá tojást, és [a zöldségekkel együtt] nyomkodd össze.

2. Másik recept. A fűszerkeverék, melyet az ételhez öntesz, a következő: törj össze megfelelő mennyiségű babérlevelet, turbolyát, negyedannyi babérbogyót, egy fél főtt káposztát és koriander leveleket. Keverj hozzá az étel levéből, majd egy edénykében párold forró hamuban<sup>96</sup>. Végül add az ételhez, s tálald.

II. Serpenyős rántotta. [Végy] mályvát, póréhagymát, főtt céklát vagy főtt kelbimbót, fenyőrigót, csirkehús-gombócot, apróra darabolt malac- vagy tyúkhúst, és ami még csak rendelkezésedre áll, hogy minél változatosabb legyen. Törj össze borsot és lestyánt két fontnyi óborral, egy font *garummal*, egy font mézzel és sok olajjal. Keverd el, s közben kóstolgasd és ízesítsd.

Tedd egy serpenyőbe, és közepes lángon forrald fel. Mikor forr, önts hozzá egy *sextarius* tejet, és adj hozzá tejjel felvert tojást. Amikor megkötött, tálald.

III. *Garummal* készített hús. Tedd a húst egy serpenyőbe, önts rá egy libra *garumot*, hasonló mennyiségű olajat és jókora adag mézet, majd süsd ki.

IV. Sült hús. Alaposan pácold meg a húst, majd tedd egy serpenyőbe és süsd meg *oenogarumban*, majd — borssal megszórva — azzal együtt tálald.

V. Hús másképpen. *Garumban* süsd meg, még forrón kend meg mézzel, s úgy tálald.

VI. *Garummártásban* sült hús. Bordamagot, gyömbért és paradicsommagot keverj össze egy kupica *garummal*, majd süsd meg benne a húst.

VII. Skorpióhal répával. Tedd fel főni *garumban* és olajban. Mikor félig megfőtt, vedd ki. Főzd meg vízben a répát, s ha megpuhult, vágd apró darabokra, s kézzel alaposan nyomkodd ki belőle a nedvességet. Ezután tedd a halhoz. Főzd meg bőséges olajjal. Ha megfőtt, törj össze köményt és fele annyi babérbogyót; tégy bele sáfrányt, hogy megszínezza. Sűrítsd be jól rizzsel. Öntsd a halra, és tálald. Adj hozzá egy kevés ecetet is.

VIII. Így készíts mártást bármilyen sült halhoz. Törj össze borsot, koriandermagot, bordamaggyökeret, szurokfüvet, rutát és jerikói datolyát. Önts hozzá ecetet, olajat, *garumot* és *defrutumot*, majd alaposan keverd össze. Tedd fel egy fazékban főni. Mikor felforrósodott, öntsd a halra. Szórd meg borssal, és tálald.

IX. Sült halhoz való mártás. Törj össze borsot, lestyánt, babérbogyót és koriandert mézzel, *garummal*, borral, aszúborral vagy *caroenummal*. Lassú tűzön forrald fel, sűrítsd be rizsliszttel, és tálald.

X. Mártás sült halhoz. Törj össze borsot, lestyánt, borsikafüvet és szárított vöröshagymát. Önts rá ecetet, adj hozzá jerikói datolyát, kaprot, tojássárgáját, mézet, ecetet, *garumot*, olajat és *defrutumot*. Alaposan keverd össze, s öntsd a halra.

XI. Hal *oenogarumban*. Süsd meg a halat. Törj össze borsot, lestyánt, rutát, friss fűszernövényeket és szárított vöröshagymát. Önts hozzá olajat és *garumot*, majd tálald.<sup>97</sup>

XII. Így készítsd a szardellát. Törj össze borsot, lestyánmagot, szurokfüvet, szárított vöröshagymát és főtt tojássárgáját ecettel és olajjal. Keverd simára, s öntsd a halra.

XIII. Hal *oenogarumban*. Mosd meg a halat, s nyersen tedd egy serpenyőbe. Önts rá olajat, *garumot* és bort. Tégy bele egy-egy csokor póréahagymát és koriandert, majd főzd meg. Ezután törj össze borsot, szurokfüvet, lestyánt és a megfőtt csokrokat. Öntsd a serpenyő tartalmát a fűszeres mártáshoz, és sűrítsd be. Ha besűrűsödött, szórd meg borssal, s tálald.

XIV. Tengeri márna kapormártással. Tisztítsd meg, és mosd meg a halat. Tedd egy serpenyőbe. Önts hozzá olajat, *garumot* és bort, tégy bele egy-egy csokor póréahagymát és koriandert, s tedd fel főni. Tégy a mozsárba borsot, törd össze, önts hozzá olajat és valamennyi ecetet, s ízesítsd aszúborral. Majd töltsd át egy fazékba, és forrald fel. Sűrítsd be búzaliszttel, s öntsd a halra. Szórj rá borsot, és tálald.<sup>98</sup>

XV. Tengeri márna másképpen. Tisztítsd meg a halat és mosd meg. Tedd egy serpenyőbe. Önts rá olajat, *garumot* és bort, tégy bele egy-egy csokor póréahagymát és koriandert, majd tedd fel főni. Törj össze borsot, lestyánt és szurokfüvet, öntss hozzá a hal szaftjából, és ízesítsd aszúborral. Ezután

töltsd át egy fazékba, s tedd fel főni. Sűrítsd be búzaliszttal, majd öntsd a halra. Végül szórd meg borssal, és tálald.

XVI. Így készíts murénát, angolnát és tengeri márnát. Tisztítsd meg a halat, és gondosan helyezd el egy serpenyőben. Tégy egy mozsárba borsot, lestyánt, szurokfüvet, mentát és szárított vöröshagymát. Önts hozzá bort, egy fél kupica *garumot*, egyharmad kupica mézet, és egy evőkanálnyi *defrutumot*. Annyit önts a halra, hogy ellepje, és fővés közben is maradjon leve.

XVII. Langusztához és garnélarákhhoz való mártás. Törj össze borsot, lestyánt és zellermagot, önts hozzá ecetet, *garumot* és tojássárgáját. Keverd simára, öntsd [a langusztára], és tálald.

XVIII. Főtt halhoz való mártás. Törj össze borsot, lestyánt, zellermagot és szurokfüvet. Önts hozzá ecetet, tégy bele fenyőmagot és elegendő jerikói datolyát, mézet, ecetet, *garumot* és mustárt. Jól keverd össze, s öntsd a halra.

XIX. Nyelvhalas omlett. Alaposan tisztítsd meg a halat, majd tedd egy serpenyőbe. Önts rá *garumot*, olajat és bort. Tégy hozzá egy csokor póréahagymát és zellermagot, s tedd fel főni. Törj össze egy kevés borsot és szurokfüvet, önts hozzá a hal szaftjából, tégy bele tíz nyers tojást, és jól verd fel, hogy sima legyen. Öntsd rá a halra, s gyenge tűzön süsd meg. Mikor megsült, borsozd meg.

XX. Malac koriander mártással. Alaposan süsd át a malacot. Egy mozsárban törj össze borsot, kaprot, szurokfüvet és friss koriandert. Keverj hozzá mézet, bort, *garumot*, olajat, ecetet és *defrutumot*. Forrósítsd fel, és öntsd rá a malacra. Szórd meg mazsolával, fenyőmaggal, apróra vágott vöröshagymával, és tálald

XXI. Malac bormártással. Fogd a malacot, és lábait kötözd össze. Főzd olajban és *garumban*. Mikor fő, tégy egy mozsárba borsot, rutát és babérbogyót, önts hozzá *garumot*, aszúbort vagy *carenumot* és óbort. Mindezt alaposan megtörve dolgozd össze, s öntsd át egy ércserpenyőbe. Tedd bele a malacot.

XXII. A malacot főzd meg az előbbi mártásban. Amikor teljesen megfőtt, vedd ki belőle. A mártást sűrítsd be búzaliszttal, majd öntsd át egy edénybe, s tálald.

XXIII. Kakukkfűvel ízesített malac. Az előző napon levágott szopós malacot főzd meg kapros sós vízben. Főzés közben gyakran mártsd hideg vízbe, hogy fehér színét megőrizze. Ezután [törj össze] friss fűszernövényeket, kakukkfüvet, egy kevés csombormentát, keménytojást és apróra vágott vöröshagymát. Szórd rá a malacra, fűszerezd egy *hemina garummal*, egy font olajjal és egy font aszúborral, majd tálald.

XXIV. Malac csípős mártással. Gondosan kötözd össze a malac lábait, s tedd a következő fűszeres mártásba. Tégy egy mozsárba 50 szem borsot, kellő mennyiségben mézet és egy kevés friss vagy szárított koriandert. Önts hozzá egy *hemina garumot*, egy *sextarius* olajat, egy *hemina* vizet, és egy fazékban alaposan keverd össze. Tedd bele a malacot. Ha főni kezdene, kevergesd, hogy besűrűsödjön. A fővés közben elpárolgott vizet egy *hemina* vízzel pótolod. Ha megfőtt, tálald a mártással együtt.

XXV. Malac bordamag mártással. Törj meg mozsárban borsot, lestyánt, köményt, egész kevés római-köményt, nagyon friss bordamagot és bordamaggyökeret. Önts hozzá ecetet, tégy bele fenyőmagot, jerikói datolyát, mézet, ecetet, *garumot* és mustárt. Az egészet keverd el olajjal, s tálald.



XXVI. Malac hosszú lével. Tegy a mozsárba borsot, lestyánt vagy ánizst, koriandert, rutát és babérbogyót. Törd össze, adj hozzá *garumot*, póréhagymát, egy kevés aszúborrt vagy mézet, egy kevés bort és sok olajat. Mikor megfőtt, sűrítsd be búzaliszttel.

XXVII. Bárány. Nyúzd meg a bárányt, és a húsát vágd fel apró darabokra. Alaposan mosd meg, majd tedd egy fazékba. Önts rá olajat, *garumot*, bort, tegy bele póréhagymát, és apróra vágott koriandert. Mikor főni kezd, gyakran kevergesd, majd tálald.

XXVIII. Gödölye bordamagmártással. Alaposan tisztítsd meg a gödölye beleit, majd töltsd meg borssal, *garummal*, bordamaggal és olajjal. Tedd vissza a beleket az állatba, varrd össze, s főzd meg a gödölyével együtt. Mikor megfőtt, tegy mozsárba rutát és babérbogyót ...<sup>99</sup> Vedd ki a gödölyét, törölgesd meg, öntsd rá a fűszeres mártást, és tálald.

XXIX. Kopasztott fenyőrigó. Törj meg borsot, bordamagot és babérbogyót; keverj hozzá köményt és *garumot*. Töltsd meg vele a fenyőrigót a gégéjén keresztül, majd kösd össze egy zsineggel. Készíts hozzá levet olajjal, sóval, vízzel, kaporral és póréhagymafejjel, s abban főzd meg.

XXX. Gerle. Vágd fel a gerlét, és gondosan kötözd össze. Törj össze borsot és bordamagot egy kevés *garummal*. Öntsd rá a gerlére, s hagyd, hogy beigya. Majd süsd meg.

XXXI. Fogolyhoz való mártás. Törj meg mozsárban borsot, zellert, mentát és rutát. Önts rá ecetet, tegy hozzá jerikói datolyát, mézet, ecetet, *garumot* és olajat. Főzd meg, és tálald.

## A RECEPTEKBEN HASZNÁLT RÓMAI MÉRTÉKEGYSÉGEK

*Amphora* = 26,198 l.

*Congius* = 6 *sextarius* = 3,275 l.

*Cyathus* = 1/12 *sextarius* = 0,455 dl.

Csésze (*acetabulum*) = 0,7 dl.

Font (*pondus*) = 327,45 g.

*Hemina* = 1/2 *sextarius* = 0,273 l.

*Scripulum* = 1/24 font = 1,137 g.

*Sextarius* = 0,546 l.

*Uncia* = 27,288 g.

## Tudnivalók az Apicius-szakácskönyv mai használatához tanácsok, ajánlatok

Apicius ételleírásai olasz, francia, angol, német fordításban különféle változatokban jelentek meg az elmúlt fél évszázad folyamán. Bizonyára nem véletlen, hogy az eredeti latin szöveg kommentálói nyelvterületenként eltérő magyarázatokat fűztek a latin szöveghez a római konyha felelevenítése érdekében. Érthető ez, hiszen az ókori receptek a mai francia, olasz, spanyol, marokkói konyhától nem idegenek, ízviláguk nem szokatlan, ezért az ételek elkészítése sem okozhat nagyobb gondot.

A rómaiak a főzés „művészetét” az általuk meghódított görögöktől vették át (mint általában minden művészetet), s a római konyhát a lényegesen ízletesebb a göröghöz hasonlóvá alakították. Egy másfajta folyamat zajlott le a XV. századtól kezdve, a török hódoltság idején Közép- és Dél-kelet Európában. A törökök hol közvetlenül, hol közvetítéssel meghonosították az eredeti ógörög konyhaművészetet, majd az Ottomán Birodalom széthullása után majdnem mindenhol tovább készítették az ízletes „török” ételeket, csak ezeket vidékenként már tipikusan „szerb”, „görög”, „libanoni”, vagy „arab” konyhának nevezték. A majdnem szót azért szúrtuk e felsorolásunkba, mert a mai Magyarország területén 150 évig tartó török uralom alatt a hódítók szokásaiból jóformán semmit sem vettünk át. (Ez a másfél évszázad egyébként „csak” a fele, vagy egyharmada a tőlünk keletre és délre lévő országok török megszállási időszakának.)

Ugyanakkor azonban Magyarország meg nem szállt területein, Erdélyben és Felvidéken a Török Udvarral fenntartandó jó diplomáciai kapcsolatok, a kényyszerű baráti viszony folytán, és az állandó követjárások következtében sok török szokás honosodott meg a felsőbb körökben. Kiragadott példaként: viseletben a kényelmes háziköntös, a kaftán, a szemet gyönyörködtető „törökösen színes” ún. úri-hímzés, a pipázás és a kávéivás kellemes szokásai akkor terjedtek el, s ami most bennünket érdekel, számos ízletes ételünket, az ún. keleties édességeket, fűszerezett főtt húsokat stb. is ekkor kedvelték meg a magyarok. A felsoroltak aztán a török uralom megszűnte után terjedtek el az ország korábban megszállt területein a Bácskában és a Bánátban, az Alföldön és a Dunántúlon és olvadtak be a magyar népművészetbe, illetve a mindennapok szokásai közé. Azért tértünk ki erre részletesebben, mert a mai magyar konyhában az ún. „erdélyi ízek”, az édességek és az erős fűszerezés e török hatás folyománya. Amikor a dolgok gyökeréig hatolunk, még mindig *ugyanazokról az ógörög ételekről van szó, amelyek a római kori Apicius recept-gyűjteményében szerepelnek, amelyek „konyhaművészet”-ének a világát idézik!*

Egészen távoliak Apicius ízei Anglia, Németország, Skandinávia konyhájától, talán éppen ez az oka annak, hogy az angol és a német fordítások itt váratlanul nagy sikert arattak az utóbbi évtizedekben, bár több magyarázatot igényeltek. A magyar fordítás is kiegészül utasításokkal de más szempontból, annak érdekében, hogy a receptek elkészítésekor az ételek *ma*, az eredeti ókori ízhez hasonlítsanak. Ellátjuk az olvasót szükséges tudnivalókkal, megadjuk pl. azokat a fűszereket és egyéb hozzávalókat, amelyekkel az ókori alapanyagok ma helyettesíthetők.

Fontosnak tartjuk Pannóniában (a mai Magyarország területén) „régészeti lelet”-ként előkerült konyhaeszközök, étkezészetek bemutatását,

utalunk az ásatások során feltárt konyhák, vendéglők, lacikonyhák épületmaradványaira. S végül, de nem utolsó sorban az ételek leírását megtoldjuk az ókori étkezési szokások felidézésével.

A fenti ismeretek szükségesek ahhoz, hogy megfelelő légkörben tálalhassuk a család római-módra elkészített vacsoráját, hogy megfelelő hangulat vegye körül a baráti társaság hidegbüféjét. Mindezekre ajánlatokat teszünk az Apicius szakácskönyvből összeválogatott receptek segítségével.

## A római kori főzés néhány sajátosságáról

Hagyományosan a feleség, a háziasszony kötelessége volt a család étellel való ellátása, s maga a főzés, vagy mindennek a felügyelete. Teljesen eltérő feladatként jelentkezett mindez vidéken, falun vagy birtokon, és megint másként alakult a városban. Itt az ókori város túlszűfoaltsága miatt mindig kevés volt az árusok számára a hely. A bevásárlás helyszíne a városokban a vásárcsarnok (*macellum*), melynek különböző fajtái ismereteseek: zöldség, gyümölcs, hal, hús és édességek piacai. Roppantul vigyázott minden település vezetősége a közegészségügyi szabályok betartására. A szemét elszállítását pl. a lakásokból és a közterületekről is szigorúan ellenőrizték. Ezért, lehetőleg már tisztított húsokat árultak, a szárnyast megkopasztották, a halat lepikkelyezték, a zöldségek egy részét is megtisztították a boltban. Mindez a vásárcsarnokban történt, melynek tetővel fedett kerengője naptól és esőtől védte az árut és a vásárlókat. A csarnok padlóját kötelezően kőlapokkal burkolták és kővályukkal csatornázták, melyet a tisztaság érdekében átlag két óránként mosták fel. Így védekeztek az esetleges járványok ellen.

Egyébként a közfürdő és az amphiteatrum mellett a *macellum* volt, vagyis a fedett vásárcsarnok a szervezett városi élet típusos római kori épületfajtája. Beosztása a birodalom minden részében azonos elgondolást követett, mérete a mindenkori követelményekhez igazodott. Téglalap alakú udvar kerítettek azonos méretű bolthelyiségek. Az udvar közepén mérlegház emelkedett, rendszerint Mercuriusnak, a kereskedelem istenének a szobrával. E kis építményben hitelesítették a súlyokat és mérlegeket, s ellenőrizték az űrmértékeket. Aquincumban (Pannonia Inferior fővárosában) és Carnuntumban (Pannonia Superior fővárosában) tártak fel a fórum szegélyén egy-egy *macellum*ot. A főutcákat szegélyező fedett járdájú boltsor ún. *tabernae* maradványait e két város mellett még Savariában, Gorsiumban, Sallában, Mursában, Poetovioban is felszínre hozták az ásatások.

A városi lakások konyhája kicsi volt, s a helyszűke miatt nagy gondot okozott az ételek tárolása. Ebből két dolog következett: lehetőleg naponta friss árut vásárolt a háziasszony a boltban, másrészt, félve az ételek romlékonyságától mindent a mainál lényegesen hosszabb ideig főztek, illetve sütöttek a tartósítás érdekében. Ez a magyarázata annak, hogy Apicius szinte valamennyi receptjénél szerepel, hogy milyen sűrűségűre főzzük be a húslevest, a kását, a veteményt. S ha már elvégeztük ezt a műveletet, kiemeljük a péppé sűrűsödött léből a húst, másik edénybe helyezük és gőzön újra átpároljuk. Ez a folyamat gyakran ismétlődik a szakácskönyvben.

Talán helyszűke miatt, talán az ételek romlékonyságától félve, máig megőrződött a mediterrán vidékeken, s magában Rómában is az a szokás, hogy a friss főtt húst vagy kolbászt a családi étkezések számára is a lacikonyhából, a **cauponából** vitték haza. A süteményt a lepény- és édességárusok bódéiban vásárolták a **pistor dulciarius**nál vagy **pistor crustularius**nál (mai pizza sütő, és cukrász a megfelelője). E beszerzések oka lehet még, hogy nyáridőn kibírhatatlan volt az otthoni konyhák hőssége.

A hurkasütők és pékségek óriási forgalmat bonyolítottak le, a szakácsok és pékek **collegium cocorum** néven, császári engedéllyel saját

egyesületekbe tömörülhettek, ami azt jelenti, hogy foglalkozásukat a közösség szempontjából hasznosnak ítélte az állam. Jól kerestek, és ha valaki vállalkozásukat pénzzel támogatta, befektetése biztos hasznot hozott. A heti- és nagyvásárok idején, valamint az állami és vallási ünnepekre jó előre felkészültek, hiszen, ősi szokás szerint a városok előjárói a körmeneten felvonuló tömegeket megvendégelték, s ez az ingyen juttatás, „**crustulum et mulsum**”, vagyis mézeskalács és mézzel édesített bor volt. A mézeskalácsok formáit mindenhol a helyi fazekasműhelyekben kerámiából állították elő, ilyeneket ismerünk Savariából (Szombathely), Arrabonából (Győr), Gorsiumból (Tác), Intercisából (Dunaújváros), Albertfalváról, Aquincumból (Budapest). Utóbbi polgárváros egyik kerámiaüzemében hat mézeskalácsmintát (negatív formát) találtak (egyesekeket épen, néhányat töredékesen) díszítményeiket akár egy történelmi képeskönyv lapjairól másolhatták volna. Marcus Aurelius császárt ábrázolják a különböző jelenetek, amelyek témái az uralkodó aquincumi tartózkodásának idejéből vett fontos események: a társuralkodók kézfogása, vagyis (ideiglenes) kibékülésük, az aquincumi légióstábor falai előtt zajló csatajelenet, a császár győzelme a Duna túlsópartjáról támadó ellenség fölött, (ezért Victoria megkoszorúzza), az imperátor diadalmenete bigában állva, a császár lóháton vágatva üdvözi a tömeget, egyértelműen bizonyítják, hogy az igazságosságáról, emberségéről híres filozófus-császár mennyire népszerű volt a városban. Az események a 167–178 közötti évtizedre utalnak, s tudván, hogy Marcus Aurelius ezen az időszakon belül többször is tartózkodott Aquincumban, Pannónia inferior fővárosában, bizonyára az év eseményét ábrázolták ezek az alkalmi ajándékok augusztus 1–2-án, a kétnapos császárünnepen. A hagyományos császárünnepekre készültek Pacatus fazekasmester műhelyében a díszes sorozat mintái.

Nagyjából ugyanebből az időből való egy brigetiói (ma Szőny-Komárom) fazekasműhely mézeskalácsmintája, ez egyértelműen vásári ajándék, „szív küldi szívnek szívesen” szöveghez hasonlóan, ezt verses felirat díszíti, sokkal célra-törőbb szöveggel: „*Vitula dulcis amor, semper suspiria nostri. Quod peto si dederis, munera grata dabo*”. Vagyis: Életem, édes szerelmem, aki után szüntelen sóhajtozom. Ha megadod, amit kérek, gazdagon megjutalmazlak!

## Bútor, edény, teríték

Étkezés a témája számtalan római kori prózai műnek, költeménynek, tudományos igényű szakkönyvnek. Akár ezek illusztrációjaként is felfoghatók a korabeli képzőművészeti alkotások, mindenekelőtt a roppant divatos csendéletek gyümölcscsel, zöldségfélékkel, s hússal főzéshez előkészítve vagy már étkezéshez tálalva. A sokirányú információt hitelesítik az étkezést élethűen ábrázoló jelenetek, színes falfestmények és színes mozaikképek, amelyekből szerencsére számtalan példány maradt fenn az utókorra még Pannóniából is. Segítségükkel rekonstruálhatók a mindennapi szokások, a család ülésrendje a terített asztalnál, a felszolgálás menete. Felismerhetők a képeken a bútorok, az étkezésszerek és az evőeszközök *használat közben*; ezeket a tárgyakat „lelet”-ként hozzák felszínre a régészeti kutatások a római épületek romjaiból, vagy a halott mellé helyezett példányokként a sírokból.

A római kori lakásokban kevés bútort használtak, az étkezőasztal, a tálalóasztalka, kerevetek és az asztal mellett sorakozó karos- és támlás székek és edénypolc látható az ábrázolásokon a *tablinumban*, az ebédlőben. A falakat lehetőleg szabadon hagyták, s így mindenki gyönyörködhetett a színes falképekben. A bútorok faanyaga idővel elporlott, de fennmaradtak a fém tartószerkezetek és a fém bútorveretek. A képeken, kevés kivétellel, háromlábú kerek asztal látható. Ilyen szerkezetű bronz csuklós asztal tekinthető meg eredeti példányban ma az Aquincumi Múzeum kiállításán, két ugyancsak eredeti összecusukható tábori székekkel. Az asztallábak magassága több fokozat szerint szabályozható: az alacsonyabb helyzetben nagyobb asztallap, magasabb helyzetben kisebb asztallap illeszthető a bronz szerkezetbe, ami javítás nélkül, kétezer éve hibátlanul funkcionál.

A köztársaság korában az asztal még terítő nélküli kő vagy faasztal volt. A császárkor idején jött divatba a hímzett, mintás asztalterítő. Elengedhetetlen tartozéka az étkezésnek a kéztörölő (sudarium), melyet áll alá fogott előkének is használtak. Tehetősebb családoknál, vagy a közösségi összejöveteleken a szolgák illatosított vízzel jártak az asztal körül, s mindenki kezét moshatott a tálban.

Az előkelő házakban patkóalakban elhelyezett heverőkön fekvve, bal karjukra könyökölve fogyasztották az ételt a vendégek, akik tehát csak jobb kezüket használhatták. Minthogy az ételeket egy kézzel nem tudták felszeletelni, minden már fogyasztásra készen került az asztalra. A húst, a kenyeret kis kockákra aprították és pálcikákra szúrták. Kést, villát éppen ezért nem használtak, legfeljebb kanalat. „Evőeszközük” leginkább a jobb kezük volt. A szolgák ezért gyakran jártak körül az asztalt vizes kannákkal, illatosított vízzel telt nyeles tálakkal és asztalkendőkkel. A különleges formájú díszkancsók erre a célra készültek.

Ritkábban ezüst kanalak, gyakrabban kis bronz kanalak szerepelnek a leletek között. Nagy általánosságban fából faragott kanálkák és pálcikák szolgáltak evőeszközként. Az asztalra helyezett kis csészékben különféle ízesítésű sűrű mártásokba mártogatták a pálcikákra tűzött húsfalatokat és a párolt zöldségeket. A levest csészéből itták. S csupán az édességhez, a kedvelt felfújtakhoz használtak kanalat.

A legkorábbi edények fából, háncsból, egyéb növényi alapanyagokból (tök), majd kerámiából, fémből (nemesfémek, bronz) és üvegből készültek. A kerámiák legszebb darabjai a terra sigillata edények. A *terra sigillata* modern

elnevezés, olyan finom kidolgozású, fényes, vörös edényfajta gyűjtőneve olaszul, amelyet a Római Birodalomban fél évezreden át gyártottak Itáliában és a provinciák különböző fazekasműhelyeiben. Márkás áru volt, gyakran utánozták, minőségét csak a leghíresebb kerámiaközpontokban tartotta meg. Hosszú évszázadok alatt formakincse és díszítése sokszor és sokat változott a mindenkori divatot követve. A terra sigillata étkezésre és ivásra szolgáló asztali edény. Eredetileg a nemesfémekből készült edényeket utánozták a fém keménységűre kiégetett kerámiából, amelynek relief díszzeit formatáiból sokszorosították. A drága arany, ezüst és bronz edényeket, edénykészleteket másolták, az edények fényes vörös máza a fémek csillogó hatását keltette. A százas, majd ezres szériákban előállított egyedi daraboknak és készleteknek idővel nemcsak a minősége, az ára is csökkent, így a tömegcikké vált árufajta lassan elvesztette luxusjellegét és a városi polgárság is megvásárolhatta. Voltaképpen divatja ezáltal lendült fel, s tartani is tudta magát, a terra sigillata a római császárkorban a polgári réteg ünnepi terítékének szimbóluma maradt. E miatt is foglalkoztunk vele bővebben. A domborműves példányok a hétköznapi életet idézik: szüreti jelenetek, vadászatok, gladiátorküzdelmek, kocsiversenyek elevenednek meg rajtuk, de a sigillata ugyanakkor az antik mitológia képeskönyve is.

Egyébként ezen az iparművészeti terméken keresztül mérhető le a legjobban az antik ipar felkészültsége és szervezete. Tudjuk, hol voltak műhelyei Itáliában, Galliában, Germaniában, Raetiában, Pannóniában és Africában. Számos fazekasmestert név szerint ismerünk, így pl. Aquincumból a híressé vált Pacatust, akinek a polgár város Duna-parti negyedében volt a telephelye.

Az egyes ételek gazdagodásával, a különféle szósok bevezetésével, a köretek hozzáadásával, szükségszerűen változott a terítés módja. Már nem volt elég a családi ebédnél személyenként egy mélytányér, amibe mindenki mert magának az asztal közepére helyezett egytálételből. Fogásonként több különböző méretű edény került az asztalra. Ünnepen az „import” porcelánnal és üveggészlettel terítették. A hellenizált kelet kifinomult szokásai e téren is hódítottak.

Az alapkészlet 12 darabból állt: 4 lapos tál (*catillus*), 4 nagy csésze (*paropsis*), 4 kis csésze (*acetabulum*), ehhez tartoztak a tálalóedények és tálcsák. Több edényfajta nevét ismerjük: (*catinus*, *catillus*), csésze (*paropsis*), kétfülű pohár (*scyphus*), reliefdíszes edények (*panna*, *patina*), kétfülű korsó (*kantharos*), serpenyő (*lanx*), nagy öblös tárolóedény, melyben vizezett, fűszeres bort tálaltak föl (*cratér*), kétfülű szállítóedény (*amphora*) stb. De fennmaradtak kőből vagy kerámiából készült dörzstálak, mozsarak. Kerámia főzőfazekak és vas lábasok, serpenyők, fedők, szűrők üvegből, bronzból, ezüsből.

Szigorú volt az asztalnál az ülésrend: díszhelynek számított a középső kerevet (*lectus medicus*) jobb széle, ez volt az ún. consuli hely (*locus consularis*), a családban az asztalfő a házigazda helye. A fontos vendég a házigazda jobb oldalán foglalt helyet. A felső ágy (*lectus summus*) és az alsó ágy (*lectus imus*) alkották a további hat férőhelyet. A vacsora vendégei közt találjuk a klienseket, akik a patrónusok feltétlen támogatása révén részt vehettek a lakomán, ma hivatali vacsora a neve az ilyen alkalomnak. A vendégeknek ajándék is járt. A nőket és a gyermekeket az ókori ábrázolások ülve jelenítették meg az étkezéseknél. A ház asszonyát mindig karosszék



illette. A házigazda az italokat gyakran sajátkezűleg kínálta, s a szolgák feladata, hogy az étkeket és az italokat behordják a szobába, az asztalra helyezték; ahonnan mindenki kiszolgálhatta magát. Erre a célra hagyták üresen az asztal negyedik oldalát.

Mind a családi étkezések, mind az ünnepi vendéglátás elején hagyományosan italáldozatot mutattak be Jupiternek, és Bacchusnak, a bor istenének. Az ünnepi vacsorákon az áldozatbemutatás után illatos olajjal kenték be magukat, fejükre koszorút tettek, így foglaltak helyet a kereveten.

A főétkezés után kisebb szünetet tartottak, és csendben maradtak, mert régi szokás szerint ez volt az ideje az italáldozat bemutatásának a *larok*nak, vagyis az otthont őrző-védelmező istenségeknek. A larokat ábrázoló szobrocskákat, néhol az ősök kis mellszobraival együtt, a triclinium egyik falfülkéjében helyezték el. Virággal kedveskedtek az istenségeknek, a virágdísz egyébként is fontos tartozéka volt az ünnepi étkezésnek.

## Étkezési szokások

A rómaiak a köztársaság idején a főzést roppant egyszerű műveletnek tekintették. Húsokat szabadban rakott tűzön, nyársra fűzve sütötték, s ugyancsak nyílt láng fölött bográcsban készültek az egytálételek. Táplálkozási szokásaikban a Kr. e. II. században a második pun háború időszaka hozott változást. Addig jóval egyszerűbb volt a választék és a fől szolgálás. Alaptápláléknak számított a kása (*puls* vagy *polenta*) és a puliszkához hasonló *apulmentum*, mely zöldségféléből készült. Húst ritkábban, inkább áldozati lakomákon (*epulum*) vagy egyéb vendégeskedések alkalmával (*convivium*) fogyasztottak. A húsok közül elsősorban a házi szárnyasokat, a sertést és a tengeri, valamint a folyami halakat kedvelték. A marhahúst kevésbé, inkább a borjúhúst ették. A tésztafélék közül mindennapi eledelnek számított a kovással készült kenyér, mely idővel kiszorította a polentát az étlapról. A korpás lisztből dagasztott kelesztés nélküli kenyér és az olcsó kalács (*fars*) volt az átlagember napi alapétele. A legelterjedtebb gabonafajta a búza, rozs, köles, zab és az árpa volt. A zöldségek közül a káposzta, répa, saláta, cékla, hagyma, uborka, tök, sprága. A gyümölcsfélék közül: dió, barack, szőlő, alma, szelídgesztenye szerepel Apiciusnál a leggyakrabban.

Meleg ételt legfeljebb napjában egyszer fogyasztottak, többnyire nyersen ették a zöldségeket. A fő táplálék a kenyér, hagyma, sajt volt, s ez a mediterrán klíma mellett elégségesnek bizonyult.

Alaposan megváltozott a római polgárok étrendje a Kr. e.-i I. század folyamán. Kezdetben az ebédet nevezték *caenának* és a vacsorát *vesperának*, de ez utóbbi eltűnt az étkezések közül. A reggeli (*ientaculum*): 7 és 9 óra között könnyű, hideg ételekből állt (kenyér, sajt, tojás, friss vagy aszalt gyümölcsfélék). Az ebéd (*prandium*): 11–15 óra közt egy tál meleg ételből állt (főzelék vagy saláta, főtt vagy sült hús, hal, gomba, tojás). A fő étkezés, a vacsora (*coena*), délután kezdődött a munka és fürdés után. Ha korábban (15 óra tájban): *coena de die*, ha később és éjszakába nyúlóan tartott: *coena in lucem* vagy *coena tempestiva*.

Az étkezések helyszíne kezdetben az atrium, ahol még ültek. Később, a császárság korában, a *tricliniumban*, az ebédlőben már bal könyökre dőlve, félig fekvé heverték az asztal mellett. A középre helyezett asztalt három oldalról kerevetek vették közre, melyeket párnákkal, takarókkal terítették le. A negyedik oldal szabadon maradt a felszolgálás végett. A *coena* három részből állt:

1., *Gustus* vagy *gustatio*, illetve *promulsis*. Itt könnyebb, étvágygerjesztő ételeket fogyasztottak, a mai előétel megfelelője. Jellegzetes ételei: zöldségek, saláta, hal pikáns mártásokkal, kagyló, osztriga, tojás stb.

2., *Coena* vagy *mensae primae*: legalább 2–3 húsos fogásból állt (szárnyasok, halak, vadak, háziállatok, sertés, marha)

3., *Mensae secundae* vagy *coena secundae*: desszert, sütemény, egyéb édességek, borkorcsolyák, végül a gyümölcs. Innen származik a mondás: „*Ab ovo ad mala*” vagyis tojástól az almáig, ami a kezdettől a végig jelentésű.

Általában bort ittak, ezt számunkra szokatlan módon mindig keverték. Jellegzetes formájú edények szolgálták erre a célra, amit így két ember emelt és szállított. Többnyire füstöléssel tartósították a bort, borssal, izsóppal, kakukkfűvel, ánizzsal fűszerezték, rózsa- és ibolyaszírommal, örömmel

illatosították. A „márkásabb” borfajták: a falernumi, setiai, caecutnusi borok voltak, a silányabb „kocsisbor” volt a vaticanus.

A gustationál *mulsumot* (méhser: mézzel kevert fűszeres, erjesztett must) és *caldart* ittak. A főfogáshoz vízzel kevert bor dukált, nagy keverőedényekben (*crater*) hígították, majd merítőedénnyel (*cyatrus*) a kétfülű ivóedénybe (*cantharos*) töltötték. Többnyire az étkezés befejezése után ittak, de a borozgatás már a harmadik fogással is megkezdődhetett. A vidám hangulatú társas összejöveteleken szokássá vált a borkirály választása. A *rex bibendi*-t kockavetéssel sorsolták ki: tőle függött, kinek az egészségére kell inni. A borkirály határozta meg az egyes borok keverési arányát. Ilyenkor italkancsókat osztogattak. Az ivótársaság hangulatát emelte az ilyen poharak, vagy füleskancsók formája: szatírfej, részeg Bacchus, szőlőlevéllel díszített Pán torz arcvonásainak látványa fokozta a mulatságot. Több ilyen emlék maradt fenn pannóniai fazekasműhelyekből, többségük iparművészeti remekmű.

## Éttermek, kocsmák, lacikonyhák

A déli, melegebb vidéken élő közösségekhez hasonlóan a római társadalom is nyitottabb volt, a családok részben a közterületeken töltötték idejüket piacon, téren, parkban, részben középületekben, fürdőben, tornacsarnokban, egyesületekben. Mindezek következtében sokszor étkeztek „házon kívül”, a felsorolt helyek mindegyikén árultak ennivalót valamilyen formában, gyermekeknek, felnőtteknek egyaránt.

A városok főutcáit fedett járda szegélyezte, az innen nyíló boltok *tabernae* nagy részében élelmiszert kínáltak, többnyire meleg ételt. E lacikonyhák pultjait ugyanis *thermopolium*má alakították, vagyis dupla kőfal közötti zárt térben bográcsok, vagy üstök, vagy hombárok sorakoztak, a térséget padlófűtéssel melegítették. Így az üstökben lévő forró étel nem hűlt ki, s ugyanígy szolgálták ki a forrált bort is, a rómaiak kedvenc italát. Aquincumban a macellum déli oldalán lévő utcai bolthelyiségek egyikében megőrződött egy lepénysütő kemencéje. A szomszéd utca egyik boltjában azonos méretű cserépüstöket, illetve töredékeit találták; az összeroppant edények hiánytalanul összeállíthatók voltak.

A legszebb — s egyben ritkaságnak nevezhető pannóniai *thermopolium* lelet Gorsium főutcájáról származik. Megtalálták ugyanis az elárusító pult téglalap alakú, fehér márványból faragott fedlapját, amelyet két sorban kör alakú nyílásokkal törtek át. Ezekhez illeszkedett a főtt ételeket tartalmazó edények pereme. Ilyen bronz melegítő edényt Scarbantia forumának egyik helyiségében találtak, amelynek az V. sz.-i használói azonban már megfeledkeztek eredeti funkciójáról. S itt említjük a már akkor is nagyon elterjedt vízforráló „szamovár” őseit egy szekszárdi lelet kapcsán, ez az öblös kanna kiöntővel, csuklósan nyíló fedővel, háromlábú talprésszel készült. Helyi bronzműves gyártmánya.

A büfékben és lacikonyhákban állva fogyasztottak. Asztalnál a *cauponában*, a kocsmában szolgáltak ki. Az ókorból ránk maradt korabeli irodalom egyik leggyakoribb témája a kocsmajelenet, szépírók, költők, filozófusok kritikusan, vagy humorral ábrázolják az itteni szórakozásokat. Az étkezéshez ugyanis zene, tánc, kockajáték is társult. A kocsmajelenetek ábrázolásának egész sora ismeretes a művészi kivitelű festményektől az egyszerű karcolatokig. A terítékről, s a feltálat ételekről is tájékoztatást nyújtanak. Hiteles információként szolgál pl. egy ostiai —Róma kikötője — felirat is, amelyet egy kocsmajelenet mellé festettek a falra, s a napi menüt, a *napi ételajánlatot* tünteti fel: "ABEMUS IN CENA / PULLUM, PISCEM, / PERNAM, PAONEM / BENA TORES." A négy-soros *étlap* némi tájszóval vacsorára csirkét, halat, sonkát, kenyeret, és jó étvágyat kíván.

Az egyszerűbb kocsmajelenetek áráról is számos felirat tájékoztat. Közülük egy többször idézett, különös „számlát” emelünk ki, Róma közeléből Aesernia nevű városkából került az emlék a Vatikáni Múzeumba. A feliratos köemléken csuklyás útköpenyben látható a vendég, öszvére kötőfékét tartja, s a szöveg szerint a — nem látható — kocsmárosnéval beszél: „Fogadóné, a számlát! — Volt egy sextarius (mintegy fél liter) borod, kenyér, ez egy as, a húsetel két as. — Rendben van. — A leány nyolc as. — Ez is rendben van. — Széna az öszvérednek, két as. — Ez az öszvér még tönkre tesz engem!” Mint látjuk az ételek nem voltak drágák, a szobáért a fogadóné nem kért semmit,

a leányért fizetett összegben a szoba ára is benne foglaltatott; az utas csak az öszvére szénáját drágállotta.

A vendégfogadók célszerűség diktálta beosztása nagyjából azonos volt, az emeleten voltak az alvóhelyiségek, s a tágas udvart istállók, kocsiszín és kovácsműhely kerítette. Magában a főépületben az utcáról nyíló főbejárat két oldalán kapott helyet egy, vagy két étterem. Konyha, nyári-konyha és sütőkemencék tartoztak még kiegészítő helyiségekként az együtteshez. A római kori *deversorium* jellegzetessége, hogy az épület végében fürdőszármnyal egészült ki hideg-, langyos és melegvízű kádakkal.

Aquincumban a polgárváros déli kapuja mellett, még a városfalon kívül emelkedett a *deversorium*, hiszen, ha este bezárták a kapukat, a kintrekedt utas itt juthatott szálláshoz és vacsorához. Az épület az észak–déli főutca szegélyén állt az aquaeductusszal, a vízvezeték boltíves falzatával szemben. Magát az épületet is folyóvízzel látták el, s az épület csatornázva is volt, megfelelt tehát a közegészségügyi előírásoknak. Az átlagos útmenti vendégfogadóknál bizonyára higiénikusabb és tisztább lehetett.

A véletlennek köszönhető, hogy ugyanennek a városkapunak a belső oldalán is feltárták az itt álló első épületet, az út keleti szegélyén, ez volt az aquincumi polgárváros önkéntes tűzoltóságának a székháza. Ennek az épületnek is voltak vendégszobái, mert a collegiumi tagság „igazolmányával” a Birodalom más városaiban itt szállhattak meg az utazók. Ennek az ugyancsak közművesített épületnek emeleti gyűlésterméből zuhant a pincébe az a hordozható orgona, amelyet egyedi példányként tart számon a kutatás a Római Birodalom területéről. Az épület a III. sz. második felében leégett, ekkor zuhant a pincébe a hangszer. Az orgonával azokon a társas vacsorákon szórakoztatták a vendégeket, amelyeket minden egyesület, császári engedéllyel évente többször is rendezhetett. Aquincumban az egyik egyesületnek, *collegium Victorianorum*nak konyhával ellátott éttermét, szó szerinti fordításban „lakomaházát” a III. században emelték a tagok pénzadományjaiból, amint arról az építési felirat tájékoztat. Ez a kőtábla eredetileg az étterem kapuja fölött lehetett befalazva a kor szokása szerint. Egy ilyen collegiumi vacsora költségelszámolását — az említett építési felirattal lehet egyidős — Daciában, Apulumban (Gyulafehérvár) találták meg.

A hivatalos kiküldetésben lévő állami hivatalnokok, vagy a császár engedélyével utazó hadseregszállítók, bankárok, magas rangú tisztviselők vendégházakban kaptak szállást és ellátást. Gorsiumban a főutcáról nyílt egy ilyen vendégház, ahol többek között az évenként megtartott tartománygyűlésre érkezett pannóniai polgármesterek, a városok vezetőségének más tagjai, a papi testületek tagjai, s mindenekelőtt a helytartó hivatalának, *officium*ának illetékesei laktak itt az ülések idején.

Minden rendezvény alkalmával, s fokozottan érvényes ez a császárlátogatásokra, a kíséret és a szolgasereg elszállásolása és étkeztetése jelentette a fő gondot, amit jó szervezéssel és nagy gyakorlattal lehetett csak megoldani. A pannóniai emlékek bizonyítják, hogy a kényes ízlésű vendégsereg terítékéhez luxusnak számító drága import edényeket is használtak. Gorsiumban a taberna-sor egyik helyiségének raktára mellett ásták el a törött edénykészleteket és üveg poharakat a vacsorák hulladékával együtt. Hasonlóan az aquincumi polgárvárosból és a katonavárosból is felszínre hozták az ásatások egy-egy étterem hulladékát. E „zárt lelet”-ek közül az egyik az étterem udvarában lévő jégverem, amit törött terra sigillata

étkezészetekkel (legtöbbjük összerakható volt) és egészen finom asztali üvegkészletekkel töltöttek fel. A másik étterem mellett a pincébe szórták be az összesepert, törött edényeket, ételmaradékokat. Vaddisznó, szarvas és szárnyas csontok mellett itt osztrigakagylók is bekerültek a szemétbe... A helytartói palota konyhájából nyíló szeméttárolóban is megfigyelték a hasonló hulladékokat. Közülük egy ritka formájú kettétört, de összeillő üveg poharat említünk, amelyet kék és arany sodrott üvegszállal díszítettek. Az edény aljára aranyszállal írt jókívánság olvasható: PROPINA, vagyis fogyaszd egészséggel!

Az aquincumi éttermi hulladékhoz hasonló ábrázolás látható az egyik Róma-városi középület éttermének a padlóján: lerágott csirkecomb, üres kagylók, rák ollója, halgerinc, gyümölcshéjak, törött edények díszítik a nagyméretű színes mozaikot. A magas művészi színvonalon kivitelezett művészi alkotás hitelesen idézi a másnaposság hangulatát.

## Ételajánlatok mai használatra

Tanácsok a római ételek elkészítéséhez

Válogatásunk Apicius receptjeiből többféle ünnepi alkalomra szól: szerepel köztük 4–6 fős családi ebéd, szűkebb baráti összejövetel meleg vacsorája, hideg büfé népes vendégkoszorú esti mulatságához, valamint száz fős reprezentatív fogadás „római módra”.

A felsorolt étkezési típusokhoz többféle változatot kínálunk, mindegyiket kipróbáltuk, s elmondhatjuk, hogy összejöveteleink eddig mindig jó hangulatban zajlottak, emlékezetesek maradtak. Kétségtelen, hogy a jó ízű ételek mellé hangulatkeltésként egy-két ókori tárgymásolat is kívánkozik, pl. mézeskalács minta másolata, mécses másolata stb. Ha erre nem futja, legalább virágokból fűzött kis koszorú, vagy az asztalon egy szál rózsza figyelmeztessen az alkalom különlegességére.

---

Ha Apicius könyve alapján kísérletet teszünk az antik ételek rekonstruálására, készüljünk föl arra, a magyar gyomornak idegen, merőben más ízhatású ételekkel találkozunk (gondoljunk arra, mennyire új ízhatásokkal bír számunkra a távol-keleti konyha). Az ókori Róma konyhája nem azonos a mai olasz gasztronómiával, nincsenek paradicsomos ételek, főtt tészták stb.

Nagyon sok fűszert használtak. Ez magyarázható azzal is, hogy az igen költséges só helyett használt halszós — **garum** — ízét próbálták ellensúlyozni. Ha garum (vagy a helyettesítésére használt szardellapaszta) helyett sót használunk, akkor nem kell annyit vennünk belőle. Először csak kis mennyiséget tegyünk az ételbe. Főzés közben kóstolgassuk, így állapítva meg, mi ízlik, mi hiányzik még.

Ne a legmarkánsabb receptekkel ismerkedjünk először. Azokkal próbálkozzunk, melyek kevésbé bonyolultak és valamelyest ismerjük az ízhatását (pl.: mézes sült hús).

A szárított fűszereken kívül használjuk a most oly divatos cserépben kapható friss fűszernövényeket.

Ha kedvünk van a kísérletezéshez, bátran készítsük el a római konyha alapvető szószait: garum, defrutum (leírásukat lásd a receptek közt).

Olyan ételrecepteket állítottunk össze, amelyekből egy hétköznapi ebédet, vendégváró menüsört és a ma divatos ételeket (grillen sülték, strucc, rák ) is válogathatnak.

Tekintettel arra, hogy a rómaiak még nem ismerték a burgonyát, a kukoricát, ( a rizs drága és ritka csemege volt), ezért a húsos, halas receptekhez a párolt zöldségeket és gyümölcsöket, kenyeret, péksüteményt, főtt árpagyöngyöt ajánljuk.

Az előételként fogyasztott tojásos ételek, nyers és főtt zöldségek, halak, kagylók után a sok mézzel kevert, továbbberjesztett édes mustot — a mulsumot — tálaljuk, a főfogásokhoz vízzel kevert bort.

## REGGELI RÓMAI MÓDRA

A római reggelihez felhasználhatjuk azokat az alapanyagokat, melyekkel nap mint nap találkozunk. A megfelelő válogatással és néhány jellegzetes kiegészítővel tehetjük rómaivá.

Hozzávalók: sajt (tehéntejből, kecske vagy juhsajt ), olajbogyó, fehér vagy rozskenyér, méz, fokhagyma, tojás, citrom, só (szardellapszta vagy garum), lestyán, fenyőmag, aszalt vagy friss gyümölcsök (alma, körte, barack — melyek az ételjegyzékben szerepelnek).

A sajtok és a gyümölcsök a megszokott módon fogyaszthatók. A kenyeret azonban (pirítva) kenjük meg mézzel vagy fokhagymával.

Ha lágytojást készítünk, tisztítsuk le a héját, tegyük pohárba, sózzuk meg. Öntsük le az alábbi szósszal: keverjük ki a mézet citromlével, morzsolt lestyánnal és összetört fenyőmaggal. /VII/XIX/2./

A keménytojáshoz édes fehérborral kevert garumot vagy szardellapsztát és borsot adjunk. /VII/XIX/3./ A tojásokat faszén alatt is megsüthetjük, s szardellapasztából (sóból), hagymából, fokhagymából, apróra vágott ecetes uborkából és fehérkenyérből, petrezselyemből, olajból és capri bogyóból keverjük szósszal hozzá.

Tea vagy kávé helyett, amit akkor még nem ismertek, tej vagy mézzel kevert bor kerüljön az asztalra.



## **GYORS EGYTÁLÉTEL (leves)**

(Röv.ét.j./I.)

Hozzávalók: 1 kisebb csirkemell, 1 csomag sárgarépa gyökérrel, 1 fej hagyma, bors, zeller, só, őrölt babér — ízlés szerint, 4 tojás

A csirkemellet a répával, gyökérrel, hagymával, borssal, zellerrel tegyük oda főzni. Amikor a hús megpuhult, vegyük ki, s fejtsük le a csontról, majd daraboljuk össze. A húslébe tegyünk őrölt babért, olajat, sót (szardellapsztát vagy garumot). A zöldségeket nyomkodjuk szét (turmixolhatjuk), s a húsdarabokkal együtt forraljuk át. Amikor kész, a tányérba tett tojássárgájára merjük a forró levest.

## **BARACKOS FRIKASSZÉ**

IV/V/4.

Hozzávalók: 1 kg sárgabarack vagy nektarin, bors, menta, 1 kk. menta, méz 0,2 l tokaji aszu, citromlé,olaj, liszt, zselatin, 1/4 l passum, liquamen

Az aprószemű érett barackokat mártsuk forró vízbe és húzzuk le a héját. Tegyük serpenyőbe s kezdjük óvatosan melegíteni, mintha lekvárt főznénk. Amíg melegszik, keverjük hozzá az alábbiakat: borsot, mentát, bort, citromlét, olajat. Amikor összeforraltuk, tegyük bele az előre elkészített zselatint, s várjuk meg míg megdermed. Szórjuk meg a tetejét borssal, s tálaljuk.

## **MÉZES SÜLT HÚS**

Hozzávalók: 1 kg sertéscomb só, akácméz

Sózzuk meg a húst és sütőben süssük szép pirosra. Amikor kész, csurgassuk rá a mézet, s tálaljuk.

## **HÚSTEKERCSEK APICIUS MÓDRA**

VII/IV/2.

Hozzávalók: 1 kg sertésstarja, 1 dl tokaji aszu, só (szardellapasztá vagy garum), lestyán, kömény, 5dkg darált dió

A kicsontozott tarjaszeleteket sózzuk, borsozzuk, majd tekercseljük össze. Süssük faszénon (alufóliában) vagy gázsütőben /legjobb faszénon — kályhában, kemencében/ szép pirosra. (Ha tepsiben sütjük, fóliázzuk le s 1dl vizet öntsünk alá.) Amíg a hús sül, készítsük el hozzá a mártást. A tokajit keverjük össze szardellapasztával (garummal) vagy egyszerűen tegyük bele sót, borsot, darált diót, lestyánt, köményt (őrölve). A félig megpuhult hústekercseket vegyük ki a sütőből (vagy göngyöljük ki a fóliából) és a mártással kenjük be minden oldalát. Tegyük vissza, s ezzel együtt süssük készre.

## **VAGDALT KOLBÁSZ**

II/I/7

Hozzávalók: 0,5 kg darált hús, 1 zsemle (borban áztatva), fél tk. őrölt bors, 0,05 l liquamen vagy fél, 1 tk. só, 1 dl fehérbor, néhány fenyőmag, zöld szemesbors, caroenum, alufólia

A darálthúst dolgozzuk össze a borban megáztatott zsemlével. Fűszerezzük őrölt borssal, sóval (szardellapasztával vagy garummal). Formázzunk kis húsgombóckákat, a közepébe tegyünk fenyőmagot és a borsszemeket. Hurkabélbe (vagy alufóliába) göngyölve ,caroenumban, lassú tűzön süssük pirosra.

### **BÁRÁNY PÁROLVA**

VIII/VII/2.

Hozzávalók: 10 kis szelet báránycomb, 1 l fehérbor, 0,1 l olaj (oliva), 2 fej hagyma, 2 ek. koriander, 1 tk. őrölt bors, 1 ek. lestyán, 1 tk. őrölt kömény, 0,2 l liquamen vagy 2 tk. só

A kockára vágott hagymát pirítsuk meg az olajon. Forgassuk meg rajta a hússzeleteket. Öntsünk alá bort s fűszerezzük korianderrel, borssal, aprított lestyánnal, köménnyel és garummal. Pároljuk a húst ebben körülbelül egy órát. Ha kész, a pecsenyelét liszttel besűrítve öntsük a szeletekre és tálaljuk.

### **FŐTT BORJÚ**

VIII/V/3.

Hozzávalók: 80 dkg borjúhús, bors, lestyán, kömény, zeller — ízlés szerint, 2 ek. méz, 2 ek. ecet, 0,1 l olaj, 0,1 l liquamen vagy 0,1 l fehér bor és 1 tk. só

A húst körülbelül egy órán át főzzük (még jobb ha római tálban pároljuk). A borral, mézzel, ecettel borssal, lestyánnal, köménnyel, zellerrel összeállított szószt átforraljuk és a hússal együtt még 10 percig pároljuk. (Ha római tálban készítjük, akkor a húst előzőleg sózzuk, borsozzuk.)

### **VAGDALT HÚS MATIUS MÓDON**

Hozzávalók: 50 dkg sertéslapocka, 2 dl húsleves, 1 ek. oliva olaj, 1 kis fej hagyma, koriander, bors, kömény, fodormenta, ecet — ízlés szerint, 1 dl erőleves, 30 dkg alma, 15 dkg tarhonya

A kockákra vágott húst a zsemleszínűre pirított hagymán megforgatjuk. Felengedjük húslevessel (ez készülhet leveskockából is), és liquament öntünk hozzá. Megszórjuk korianderrel. Amikor a hús már majdnem puha, apróra vágott, meghámozott, kimagozott almát adunk hozzá. Ezzel együtt tovább főzzük. Fűszerezzük őrölt borssal, köménnyel, korianderrel, fodormentával, ecettel (még jobb citromlével), liquamennel, defrutummal. Amikor kész, keverjük bele nagyszemű, előre elkészített tarhonyát. (Az eredeti recept alapján apró, sertéshúsból készített gombócokat is főzhetünk bele.)

### **BORJÚSÜLT**

## VIII/V/1.

Hozzávalók: 80 dkg borjúhús, 0,1 l olaj a sütéshez, 1 ek. méz, 2 ek. ecet, 0,2 l fehér bor, só (szardellapszta vagy garum), 0,1 l defrutum, 30 dkg mazsola, 1 fej hagyma, bors, lestyán, zeller, kömény, oregano — ízlés szerint.

A besózott, megborsozott hússzeleteket grillen vagy serpenyőben mindkét oldalán átsütjük. Elkészítjük a szósz: a mézet összekeverjük az ecet (vagy citromlével), a borral, a sóval (szardellapsztával vagy garummal), néhány csepp olívaolajjal és defrutummal. Ezt vagy tálalás előtt a kész hússzeletekre öntjük és úgy tálaljuk, vagy a húsról öntve még néhány percig együtt pároljuk.

### VADDISZNÓSÜLT

Hozzávalók: 1 kg vaddisznóhús (comb), só, őrölt kömény, méz, bors, garum vagy szardellapszta, tokaji aszu, 2 dl caroenum.

Az előző nap besózott és őrölt köménnyel jól bedörzsölt húst egy éjszakára hűtőszekrénybe tesszük. Másnap római tálban megsütjük. Ha már megpuhult, az alábbi szósszal öntjük le: a pecsenyelébe öntjük a tokaji aszút, a mézet, az őrölt borsot, a garumot vagy a szardellapsztát és a caroenumot. 10 percig ezzel együtt pároljuk. Ezután tálaljuk.

### SZÓSZ VADHÚSOKHOZ

Hozzávalók: 1 kg vadhús (vaddisznó vagy szarvas), 10 gr bors, 7 gr ruta, lestyán, zeller (mag), borókabogyó, kakukkfű, menta — ízlés szerint.

Az előzőleg bepácolt vadhúst megpároljuk, (finomabb, ha római tálban), majd zsírára sütjük. A mézet összekeverjük a töröttborssal, rutával, lestyánnal, zellerrel, borókabogyóval, kakukkfűvel és mentával. Ehhez oxogarumot adunk. Ezt a fűszerkeveréket öntjük a sültre és tálaljuk.

(A pácolást legalább a főzés előtt egy nappal végezzük. Forraljunk vizet s dobjunk bele sárgarépát, gyökeret, petrezselymet, zellert, szemesborsot, sót. Amikor lehűlt, öntsük a húsról és tegyük hűtőszekrénybe. Naponta többször is forgassuk meg benne.)

### KOLBÁSZKÁK

Hozzávalók: 45 dkg csirkemáj, bors, ruta, liquamen — ízlés szerint, alufólia.

A májat törjük össze villával. őröljük meg a borsot. Keverjük össze rutával, liquamennel és adjuk hozzá a májhoz. Formázzunk belőle kolbászkákat és alufóliába tekerve grillen süssük meg.

### MALAC VITELLIUS MÓDON

17.

Hozzávalók: 75 dkg sovány malachús, 1 dl aszubar, 0,05 l olaj, őrölt kömény, lestyán (őrölve), só (szardellapszta vagy garum).

A malachúst előző nap sózzuk be s kenjük meg őrölt köménnyel. Egy éjszakára tegyük hűtőszekrénybe. Másnap süssük meg (kemencében, faszenes kályhában vagy gázsütőben). A borral, lestyánnal, aszuborral és olajjal keverjük össze a malacpecsenye levét. Ezzel kenegessük be a húst, s pirítsuk készre.

### **SERTÉSMÁJ**

.VII/

Hozzávalók: 60 dkg máj (lehet sertésmáj vagy csirkemáj), 2 babérlevél, őrölt bors, lestyán, liquamen, alufólia.

A megtisztított májat fűszerezzük borssal, lestyánnal, liquamennel. Tegyük rá a babérleveleket. Csavarjuk alufóliába s grillen süssük meg.

### **TÖLTÖTT CSIRKE**

VI/IX/14.

Hozzávalók: 1–1,5 kg csirke, 30 dkg vegyes darált hús, 1 fél borjúvelő, 10 dkg gríz, 2 tojás, 1/4 l fehér bor, 1 ek. olaj, 1 ek. lestyán, 1/4 tk. gyömbér, 1/4 tk. őrölt bors, 1 kk. zöldbors, 50 gr. fenyőmag, liquamen vagy só, 2 ek. búzadara.

A megtisztított, kibelezett csirkét sózzuk be. Hasüregét töltsük meg az alábbi töltelékkel:

A darálthúst dolgozzuk össze az előzőleg húslevesben megfőzött velővel és búzadarával. Fűszerezzük borssal, lestyánnal, gyömbérrel. Adjuk hozzá a felvert tojásokat. Végül tegyük bele a szemes borsot, a fenyőmagot, néhány csepp olivaolajat és sót /vagy garumot/. A csirkét ezzel megtöltve római tálban vagy alufóliában, tepsiben pároljuk meg.

### **SALA CATTABIA APICIANA**

IV/1/2.

Hozzávalók: 4 szelet Graham-kenyér, egy fél csirkemell, 10 dkg juhsajt, 10 dkg kemény sajt, (eidami), 1 ek. mazsola, 0,5 l vörös bor, 1 ek. olaj, őrölt koriander, zeller, menta, gyömbér, méz, ecet ízlés szerint.

A húslevesben vagy leveskockából készített erőlevesben megfőzzük a csirkemellet. A húst lefejtjük róla és kockákra vágjuk. A kenyeret is aprítsuk össze, locsoljuk meg vörösboros kenyérdarabkákkal, majd szórjuk meg a csirkehússal. (Nem ázik el a kenyér, ha előzőleg a forró sütőben kissé megsikkasztjuk, s úgy tesszük a rétegek alá.) Erre tegyük a kétféle sajtot, ugyancsak összeaprítva. A tetejét összevágott hagymával és uborkával szórjuk meg. Végül az egészet öntsük le az alábbi öntettel: az olajat, vörösbort, koriandert, zellert, mentát, gyömbért, az összeaprított mazsolát mézzel, ecettel keverjük össze. Vigyázzunk, hogy egy fűszer íze se domináljon. A rétegeket többször is megismételhetjük.

### **CSIRKE FRONTINUS MÓDON**

## VI/IX/12.

Hozzávalók: 1-1,5 kg csirke, (de még jobb a comb), 1 l olaj (oliva), só vagy szardellapaszta, 1 csokor kapor, 1 szál póréhagyma, 1 ek. koriander, 1 ek. borsikafű, koriander 0,2 l liquamen vagy 0,2 l bor és 2 tk. só.

Az olajban fehéredésig sütjük a csirkehúst. Ezután aláöntjük a bort, vizet, s beledobjuk a kaprot, a póréhagymát, borsikafüvet, friss koriandert. Készre pároljuk. Ha megpuhult, meglocsoljuk defrutummal és durvára őrölt borssal.

## **STRUCC**

VI/I/1.

Hozzávalók: 4 szelet comb, bors, lestyán, kakukkfű, borsikafű — ízlés szerint, 2 ek. méz, 1 ek. mustár, ecet, garum, olivaolaj.

A húst leveskockából készített erőlevesben puhára főzzük. A mustárt keverjük ki mézzel, pár csepp ecettel, olivaolajjal, sóval (szardellapasztával vagy garummal), borssal, megszáritott és apróra vágott lestyánnal, kakukkfűvel és borsikafűvel. Ezt öntsük a forró húusra és tálaljuk.

## **FÜRJ**

VI/III/3.

Hozzávalók: 10 db konyhakész fürj, őrölt bors, morzsolt lestyán, menta, ruta — ízlés szerint, 1 dl bor, olivaolaj, só.

A megtisztított, kibelezett, konyhakész fürjeket sós vízben puhára főzzük. (Még finomabb, ha a sóval, borssal, hagymával, babérral és a kakukkfűvel megszórt fürjeket vajjal kikent edényben — pl. római tálban — a borral a sütőben megpároljuk. Amikor már megpuhult, rakjuk tálra, s még forrón öntsük rá a következő módon készült mártást:

Melegítsünk olajat. Öntsük bele a bor másik felét, valamint a garumot. Fűszerezzük borssal, lestyánnal, mentával, rutával. Öntsük forrón a fürjekre.

## **TONHALLFILÉ**

IX/X/2.

Hozzávalók: 0,5 kg tonhalfilé, fél tk. őrölt bors, fél ek. lestyán, oregano, ruta, 15 dkg kimagozott datolya, 1 ek. méz, 4 feldarabolt keménytojás, 0,05 l fehérbor, 2 ek. borecet, 0,05 l defrutum, 2–3 ek. olivaolaj.

A tintahalfilét sós vízben főzzük meg. Ha megpuhult, a borssal, lestyánnal, oreganóval, rutával, mézzel, borral, olajjal készítsünk mártást. Keverjünk bele apróra vágott datolyát. Főzzük fel, s ha kész, adjuk hozzá a keménytojás szeleteket. Öntsük a halfilére, s tálaljuk.

## **FOLYAMI KAGYLÓ**

IX/IX.

Hozzávalók: 1 kg kagyló, 0,1 l liquamen vagy 1 tk. só, 1 tk. kömény, 0,2 l passum, 1 ek. borsikafű, 0,5 l fehérbor, 0,5 l víz, 1 szál póréhagyma.

A fűszereket a borral és a hagymával 20 percig főzzük, majd tegyük hozzá a vizet és a kagylókat. 20 percig ebben főzzük s tálalhatjuk.

### **SERPENYŐS HALACSKÁK**

IV/II/30.

Hozzávalók: 0,5 kg főtt halfilé (kishalakból), 150 g mazsola, fél tk. őrölt bors, 1 ek. lestyán, 1 ek. oregano, 2 kis fej vöröshagyma, 0,2l olaj, 0,05 l liquamen vagy fél tk. só, 2 ek. olaj.

Aprítsuk össze a mazsolát, s keverjünk hozzá garumot (vagy sózzuk meg), olajat, bort, majd fűszerezzük borssal, lestyánnal, oregánóval. Serpenyőben melegítsük át, s adjuk hozzá a már előre megfőzött halakat. (A mártást liszttel vagy étkezési keményítővel tehetjük sűrűbbé.)

### **TENGERI BECSINÁLT**

IV/III/1.

Hozzávalók: 0,5 kg tengeri halfilé, 1/4 l fehér bor, 0,5 l húsleves, 3 póréhagyma, 0,1 l olaj, liquamen vagy só, koriander, bors, lestyán, oregano ízlés szerint.

Az erőlevesbe öntsünk bort, néhány csepp olajat és sózzuk meg (vagy tegyünk bele garumot). Főzzük meg benne a halfilét. Ha megpuhult, összevágott póréhagymával és korianderrel fűszerezve készítsünk belőle gombócokat. A hallét borral, lestyánnal, oregánóval fűszerezzük, s szórjuk bele az előre megfőzött nagyszemű tarhonyát. A gombócokat tegyük vissza a lébe. Liszttel kissé besűrítve, megborsozva tálaljuk.)

[Az eredeti receptben említett medúzákat elhagyhatjuk belőle.]

### **SÜLT HAL**

X/III/3.

Hozzávalók: 50 dkg hal (tengeri is folyami is lehet), bors, lestyán, kakukkfű, koriander — ízlés szeint, 1 fél citrom leve (vagy ennek megfelelő mennyiségű ecet), 2 ek. méz, só (szardellapszta vagy garum), defrutum.

A halszeleteket grillen vagy serpenyőben olívaolajban megsütjük. Amikor kész, leöntjük az alábbi szósszal: a borsot, a lestyánt, a kakukkfűvet, a koriandert, a citromlét, a mézet a garummal, a borral és a defrutummal összekeverjük. Felfőzzük és kevés liszttel besűrítjük, majd a halra öntjük.

### **SÜLT HAL**

X/I/1.

Hozzávalók: 0,5 kg hal (tengeri halfilé), olivaolaj, bors, őrölt kömény, koriander, oregano, citromlé vagy ecet, datolya, méz, garum vagy só, defrutum.

A halat süssük meg grillen vagy serpenyőben. Amikor kész, öntsük rá az alábbi szószt: a megőrölt fűszereket (bors, kömény, koriander, oregano) keverjük össze citromlével az apróra vágott datolyával, mézzel, sóval és defrutummal. Mikor már forró, öntsük a halra. Borsozzuk meg és tálaljuk.

### **RÁK**

IX/II/1.

Hozzávalók: 30 db rák, olivaolaj, 1szál póréhagyma, őrölt bors, lestyánlevél (száritott, őrölt), köménymag, datolya: 8–10 szem, 0,5 dl fehér bor, ecet vagy citrom, méz só.

A rákot kibelevjük és forrásban lévő vízben 5 percig főzzük. Mellé pikáns szószt készíthetünk az alábbi módon: olajon pirítsuk meg a felaprított póréhagymát. Szórjuk meg az alábbi fűszerekkel: bors, lestyán, köménymag. Adjunk hozzá bort, mézet, ecetet (még jobb a citromlé), sót, defrutumot. Végül szórjuk bele a kimagozott és apróra vágott datolyát. Rotyogtassuk össze néhány percig, majd tálaljuk.

### **LANGUSZTA**

Röv. ét. j.17.

Hozzávalók: 0,5 kg főtt langusztafarok vagy óriásgarnéla, 1 tk zöldbors, 1 ek. lestyán, fél tk. őrölt zeller (mag), 2–3 ek. ecet (citromlé) 0,1 l liquamen vagy fél tk. só, 4–5 főtt tojássárgája.

A megfőzött langusztához vagy óriásgarnélához készítsünk pikáns szószt borssal, lestyánnal, zellerrel. Ehhez öntsük a citromlevet és a liquament. Keverjük össze a tojások villával összetört sárgájával s öntsük a langusztára. A tojásokat faszén alatt süssük meg. Készítsünk hozzá szószt: szardellapaszta, hagyma, fokhagyma, ecetes uborka, apróra vágott fehérkenyér, petrezselyem, olaj, borecet és capribogyó keveréséből.

### **KAGYLÓ**

IX/VII.

Hozzávalók: 0,5 kg kagyló (lehet konzervből is), bors, lestyán, petrezselyem, menta, őrölt kömény — ízlés szerint, 1 ek. méz, só, 1 kk. őrölt babér.

A kagylókat sós vízben főzzük meg, majd megtisztítva olivaolajon pirítsuk meg. (Az olajos konzerv kagylóit nem kell előkészíteni). A fűszerekből a mézzel és a garummal (szardellapasztával) keverjük ki a mártást, s a kagylókhöz adva tálaljuk.

### **POLIP**

IX/III/1.

Hozzávalók: 0,5 kg tintahal vagy natur kalmar konzerv, bors, ruta — ízlés szerint, 1 ek. méz, olivaolaj, só (szardellapaszta vagy garum).

A halat olivaolajon pirítsuk át (bár az eredeti recept szeint csak főzzük, de átpirítva finomabb). A zsemleszínűre pirított darabokat öntsük le a következő szósszal: törött borsot rutával, mézzel, sóval (szardellapasztával, garummal) keverjük össze.

### **MÁRTÁS FŐTT FOGASHOZ**

X/III/7.

Hozzávalók: 40 dkg fogas, bors, lestyán, koriander, menta, szárított ruta, 1 ek. méz, 2 ek. ecet, citrom, só, 0,05 l fehér bor, olivaolaj, 20 dkg birsalma.

A megtisztított és kibelezett, besózott halat megsütjük (alufóliában grillen) olivaolajjal. A meghámozott, kimagozott birsalmát puhára főzzük és átpaszírozzuk, majd összekeverjük mézzel és borral. Csepegtessünk rá citromlét. Szórjuk meg töröttborsal, morzsolt lestyánnal, korianderrel és mentával. A szószt a már megsütött halra öntjük.

### **LENCSE GESZTENYÉVEL**

Hozzávalók: 25 dkg lencse, 25 dkg gesztenye, bors, kömény, koriander, ruta, menta — ízlés szerint ,1 ek.ecet,1 ek. méz, olaj, liquamen, késhegynyi szódbikarbóna.

Az előző este beáztatott lencsét főzzük meg sós vízben. Egy másik edényben főzzük meg a megtisztított gesztenyét. Készítsük el a fűszerkeveréket az alábbiakból: őrölt bors, kömény, ruta, koriander, menta. Ezekhez adjunk ecetet, mézet, liquament. Az így elkészített fűszerkeveréket öntsük az előzőleg puhára főzött és krumplinyomón áttört gesztenyére. A fűszeres lencsét keverjük össze a megpuhult lencsére. Felhevített olajon forgassuk át és tálaljuk.

### **BAEAI BABSALÁTA**

V/VI/4.

Hozzávalók: 50 dkg zöldbab, zeller, 1 szál póréhagyma, 0,05 l tokaji aszu, ruta, 2–3 ek. olaj, ruta, citromlé, só (szardellapaszta vagy garum), 1 tk. köménymag.

A 2–3 cm-es darabokra vágott zöldbabot kevés sós vízben puhára pároljuk. Amikor kész, kihűtjük, s az alábbi öntettel locsoljuk meg: ecetből (vagy citromléből) olajjal, tokajival, sóval salátalét készítünk, amibe apró kockára vágott póréhagymát, rutát, zellerlevelet szórunk. Ezt locsoljuk a babra. Hidegen és melegen is tálalható.

### **GOMBA GRILLEN**

VII/XV/1-2.



Hozzávalók: 50 dkg csiperke vagy erdei gomba, bors,só (garum vagy szardellapszta), koriander — ízlés szerint, fél citrom leve, 1 tk.olivaolaj.

Az eredeti receptek szerint a gombát vízben főzzük meg. Sokkal finomabb, ha alufóliába tekerve grillen puhítjuk meg a félbevágott gombákat. Amikor kész, ráöntjük a szószt.

A szósz készítése: Kevés szardellapsztát borssal keverjük össze. Tegyük hozzá citromlevet, olivaolajat és caroenumot.

Főzés (párolás) előtt meglocsolhatjuk caroenummal és megszórhatjuk korianderrel, s ezzel pároljuk.

## **SPÁRGA**

IV/II/5.

Hozzávalók: 1 kg spárga, 25 dkg csirkeszárny, 7 gr. bors, 0,5 dl aszu bor, 6 tojás

A megtisztított spárgát sós vízben főzzük jó puhára. Amikor kész, villával törjük össze.

Sós, borsos vízben tegyük oda megfőzni a csirkeszárnyakat. (A víz csak ellepje a csirkét.) Amikor már fő, adjuk hozzá az aszubort, egy pár csepp olajat, szardellapasztát (vagy garumot). Egy sütőformát olajozzunk ki, a spárgapürét keverjük össze a tojások felvert habjával, majd öntsük a formába. A tetejére tegyük a megpuhult csirkeszárnyat és süssük meg. (Az eredeti recept szerint forró hamuba, de faszénen, kályhában vagy sütőben is átsüthetjük.)

## **BORSÓ VITELLIUS MÓDRA**

V/III/5.

Hozzávalók: 1 kg zsenge borsó, 3 tojás, bor, lestyán, bors, gyömbér — ízlés szerint, 1 ek. méz, 1 tk..ecet, 1 tk.olaj.

Főzzük meg a borsót, s villával nyomkodjuk szét (turmixolhatjuk is). A tojások főtt sárgáját törjük össze és keverjük hozzá mézet, sót (garumot vagy szardellapsztát), bort, ecetet, őrölt borsot, morzsolt lestyánt és késhegynyi gyömbért. Néhány csepp olivával főzzük fel. Amikor kész, keverjük hozzá a zöldborsópüréhez.

## **GÖRÖG- és SÁRGADINNYE**

III/VII.

Hozzávalók: fél görögdinnye, fél sárgadinnye, 0,5 l passum, egy kevés méz, 1 ek. aprított friss csombor, menta, fél tk. őrölt bors, liquamen, só.

A dinnyéket hámozzuk meg, távolítsuk el a magházat és vágjuk kis darabokra. Öntsük rá a passumot és a mézet, majd fűszerezzük és adjuk hozzá a bort. Öntsük le ezzel a dinnyedarabokat, s lehűtve tálaljuk.

## **KÖRTEFELFÚJT**

III/II/35.

Hozzávalók: 1 kg körte, 6 tojás, 4 ek. méz, 0,1 l passum, olaj, 0,05 l liquamen vagy 1/4 tk. só, 1/2 tk. őrölt kömény, bors ízlés szerint.

Hámozzuk meg a körtét, távolítsuk el a magházát is, majd főzzük meg annyi vízben, amennyi ellepi. Ha puha, törjük össze villával, s keverjük bele borsot, kis őrölt köményt, mézet, aszóbort, s néhány csepp olajat, csipet sót. Adjuk hozzá a tojások felvert habját, s a sárgáját. Tűzálló tálba átsütve, megborsozva tálaljuk.

## **ÉDES OMLETT TEJJEL**

VII/XIII/8.

Hozzávalók: 8 db tojás, 0,6 l tej, 0,1 l olaj, méz őrölt bors.

A felvert tojásokhoz hozzáadjuk a tejet, majd az olajon, serpenyőben mindkét oldalát átsütjük. Megkenjük mézzel, megszórjuk őrölt borssal, s tálaljuk.

## **TOJÁSKRÉM**

VII/XIII/7.

Hozzávalók: fél liter tej, 6 tojás, 6 ek. méz, őrölt bors.

A tejet keverjük össze mézzel. Ehhez adjuk az elkevert tojásokat. Ezzel simára keverjük, s egy edényben kis lángon addig főzzük, amíg be nem sűrűsödik. Ekkor megszórjuk borssal, s tálaljuk.

## **MÉZES DATOLYA**

VII/XIII/1.

Hozzávalók: 20 dkg datolya, 5 dkg dió, méz, só, bors.

Magozzuk ki a datolyát. A mag helyére tegyünk durvára tört diót (keverhetünk bele egy kis töröttborsot is). Egy edényben melegítsünk mézet, és ebbe mártsuk bele az előzőleg sóba meghempergetett töltött datolyaszemeket.

## **ÉDESSÉG**

VII/XIII/6.

Hozzávalók: 0,5 l tej, 10 dkg gríz, olaj a sütéshez, 5 ek. méz, bors — ízlés szerint.

Tejben megfőzzük a finomra őrölt lisztet (vagy grízt). Az így kapott masszát márványlapra öntjük kg. 1 cm vastagságúra. Amikor kihűlt, kockákat vágunk a tetejére. A kapott kis kockákat forró olajon megpirítjuk. Mézzel és borssal megkenjük a tetejét.

## **ÉDESSÉG**

VII/XIII/2-3.

Hozzávalók: 0,2 l tej, fél kg kalács, méz, caneai bors.

Felvágjuk a kalácsot 1 cm vastagságú darabokra. Tejben megmártjuk, forró olajban megpirítjuk. Mézzel kenjük be és caneai borssal megszórva tálaljuk.

## **BECSINÁLT SÁRGABARACKAL**

/III/6.

Hozzávalók: 75 dkg sertéslapocka, 0,05 l olaj, 1 dl húsleves, 5 dkg gyöngyhagyma, koriander, kömény, menta, kapor — ízlés szerint, 1 dl aszubar, 35 dkg sárgabarack.

Az apróra vágott húst és a gyöngyhagymát az olajon forgassuk át, majd öntsük hozzá a bort, s ebben főzzük, amíg puha nem lesz. Miután megfőtt, a borssal, köménnyel, mentával, kaporra fűszerezzük. Végül öntsünk hozzá mézet, aszubort, húsleveset. Forraljuk föl az egészet, s adjuk hozzá a kimagozott, összevágott puha sárgabarackot. Ezzel főzzük készre. (Előre megfőzött árpagyöngyöt adhatunk hozzá.)

## Különlegességek

Az irodalomból híressé vált római lakomaleírások bővelkednek a különlegességekben. Ami azonban nem is számított feltűnő különlegességnek az ókorban, de a XX. századi magyar konyhában ritkán fordul elő, azok a következők:

Énekesmadarak — az előételek kedvelt csemegéi, ugyanúgy, ahogy a pelék (glires); pávahús vagy a flamingók nyelvéből készült pástétom. Elengedhetetlen tartozékai voltak az étkezésnek a mártások, melyeket általában túlfűszereztek és az ellentétes ízhatások domináltak bennük.

Ennél a témánál feltétlenül megemlítendő a római konyhának az a különös vonása, hogy az ételeket lehetőleg álcázni akarták, lehetőleg másnak tüntették fel, mint amiből valóban készült. Apicius szövegében ha különlegességről van szó, már az étel nevében is újra meg újra ismétlődik a megjegyzés: ...mintha ez vagy az volna... Vagyis, készíts libából borjúsültet, borjúból szarvasgombát, sertésből libapástétomot és így tovább. Ha az étel ízét nem álcázzák, akkor legalább tálaláskor formázzák eltérő módon, ezért díszítik pávatollal a malachúst, s formázzák libaalakúra a szarvaspástétomot. S a recept végén még büszkén meg is jegyzi Apicius: „...és senki sem fogja felismerni, hogy nem abból készült!” Talán nem tévedünk nagyot, ha azt gondoljuk, mindez a görögök furfangos észjárásából következett, s talán éppen játékosságuk miatt kedvelték meg e csalóka recepteket a rómaiak, amelyekről *Petronius* részletezően ír.

A játékosság e terítékeknél is érvényesült, szatírfaj formájú, lanus-fej formájú, különböző részeg arckifejezéseket formázó kerámia és üveg ivópoharak bizonyára vidám asztaltársaságok emlékeiként őrződtek meg a pannóniai emléktárolóban. Hasonlóakról ugyancsak olvashatunk *Petronius* örökbecsű művében.

Utólag magyarázattal tartozunk azért, hogy eddig miért *nem* idéztünk *Petronius*ból, vagyis az író „*Trimalchio lakomája*” című világhírű novellájából, amelyben olyan részletesen és olyan érzékletesen írja le a legkülönlegesebb ókori ételeket. *Petronius Arbiter* a Kr. u.-i I. században élt, valamivel fiatalabb Apiciusnál, a maga módján ugyancsak ismert ínyenc. *Tacitus* „*arbiter elegantiarum*”-ként jellemezte kortársát, aminek jelentése: minden eleganciák doktora. (Babits Mihály „nagyszabású vivőr”-nek nevezte.) Az emlékezések szerint a piperkőc Nero császár öltözködése ügyében *Petronius*tól kért tanácsot. Az író említett műve, a „*Satyricon*”, címe szerint is szatíra, e nagyszabású novella egyik fejezete a „*Trimalchio lakomája*”. *Petronius* az I. századi konjunktúra lovagjait, a felkapaszkodott *újjgazdag kereskedőket* és élvhajász környezetüket pellengérezi ki. Tudatlanságukban, műveletlenségükben vágyaik csupán a lakomák különtségéig terjednek. *Petronius* célja érdekében mindent felnagyított, torzított, eltúlzott, ezáltal teremtett meggyőző atmoszférát, de félreérthető volna, ha szövegét komolyan vennők s nem hihetjük el az ételekről szóló leírásait sem.

Apicius ezzel szemben komolyan vette a konyhaművészetet, s igen hasznos szakácskönyvet írt. Kortársainak, *Senecának* és *Pliniusnak* közléseiből tudjuk — s ezt nem ismételhethetjük el elégszer —, hogy receptgyűjteménye az I. században nagyon népszerű volt és birodalomszerte használták.

## Apicius növénynevei

A nevek a helyes latin írásmódban szerepelnek; több kiadást megnéztem, a mértékadó az 1969-es Teubner-kiadás volt.

Mivel a szöveghelyek a jelen kiadásban nem egyeznek az általam használt kritikai szövegkiadással, javaslom az oldalszámok szerinti utalást.

*Absinthium* (Artemisia Absynthium L.)  
*absinthium Ponticum* mint az előző  
*acrilactuca* (Lactuca Serriola TORN. vagy Lactuca virosa L.) keszeg saláta  
*allium* (Allium sativum L.) fokhagyma  
*ammi* (Ptychotis coptica L.)  
*amygdalum* (Prunus Amygdalus L.) mandula  
*anethum* (Anethum graveolens L. convar. hortorum ) kerti kapor, de lehet kisázsiai kapor is (Anethum chryseum L.)  
*anisum* (Pimpinella Anisum L.) ánizs  
*apius [-um]* (Apium graveolens L.) zeller  
*asaris* bizonytalan; nem valószínű, hogy a kapotnyak (Asarum europaeum L.) lenne  
*asparagus* (Asparagus officinalis L.) spárga  
*beta* (Beta vulgaris L.) répa  
*beta alba* (Beta vulgaris L. ssp. Rapacea, convar. conditiva) a nevével ellentétben valószínűleg cékla  
*boletus* (Amanita aurantiaca L.)  
*bulbus* (Hyacinthus comosus L.)  
*bulbus fabrilis* (Scilla hyacinthoides L.)  
*calamintha* (Calamintha sp.) pereszlény  
*cardamomum* ( az Elettaria Cardamomum WHITE termése)  
*carduus* (Cynara Scolymus L.) articsóka  
*careum* (Foeniculum vulgare L.) édeskömény; nem azonos a Carum Carvi nevű köménnyel, ami Görögországban és Itáliában a hegyekben előforduló ritka faj  
*carica* (Ficus Carica L.) füge  
*carota* (Daucus carota L.) murek, esetleg a kerti termesztett változata: sárgarépa: (Daucus carota convar. sativus)  
*caryota* ld. dactylus (a Phoenix dactylifera L.) termése, datolya  
*castanea* (Castanea sativa L.) gesztenye  
*cepa* (Allium Cepa L.) vöröshagyma  
*cepa ascalonia* (? Allium fistulosum L. vagy Allium ascalonicum STRAND) bizonytalan; téli hagyma ? esetleg mogoróhagyma  
*cepa pallacana* (Allium Schoenoprasum L.) metélő hagyma, snidling  
*cepa rotunda* (Allium Cepa L.) bizonytalan, esetleg Allium Cepa, vöröshagyma?  
*cepulla* a vöröshagyma kisebb változata  
*cerasium* (Prunus cerasus L.) meggy  
*cicer* (Cicer arietinum L.) bagolyborsó, csicseriborsó  
*citrinus* (Cucurbita aurantia L. vagy Cucurbita maxima DUCH.) sütőtök  
*citrium* (Citrus Medica L.) citrom termése  
*citrus* (Citrus Medica L.) citromfa  
*cnicus* (Carthamus tinctorius L.) kerti pórsáfrány, egyéb neve: sáfrányos szeklice, fattyúsáfrány  
*coliculus* helyesen cauliculus; (Brassica oleracea L. convar. oleracea, var. gemmifera DC) bimbóskele  
*colocasium* (Nelumbo nucifera L.) az indiai lótusz váladéka  
*coriandrum* (Coriandrum sativum L.) koriander  
*corona bubula* a Cunila bubula torzulása: meghatározhatatlan, mert minden szerzőnél mást jelent. Egyesek szerint lehet szurokfű, mások szerint ruta de a szinonímái között szerepel a ligusticum is, ez a növény azonban semmi esetre sem a lestyán  
*costum* (valószínűleg a Saussurea lappa CLARKE) gyantája; középkori szerzőknél a boldogasszony tenyere (Chrysanthemum balsamita L.), de ezt Apicius nem ismerhette, másrészt ehetetlen dísnövény

*cotoneum* (Cydonia Oblonga MILL.) birs  
*crocus* (Crocus sativus L.) jóféle sáfrány  
*cucumis* (Cucumis sativus L.) uborka  
*cucurbita* (Cucurbita aurantia vagy C. maxima; sütőtök, ld. a citrinusnál  
*cuminum* (Cuminum Cyminum L.) borsoskömény; egyéb magyar neve: rómaikömény, egyiptomikömény: **Vigyázat!!! Így kell, egybeírva írni!!!**  
*cuminum Aethiopicum* mint az előző  
*cupressus* (Cupressus sempervirens L.) ciprus  
*cyma* a bimbóskele fiatal hajtása, ld. coliculus  
*cyperis* (bizonytalan, de leginkább a Curcuma longa L. lehet.) indiai sáfrány, sáfránygyökér  
*cyperus* (Cyperus esculentus L.) ehető palka, avagy kávégyökér, mandulafű, földi mandula  
*dactylus* (Phoenix dactylifera L.) datolya  
*Damascenum* (Prunus Damascenum L.) egy szilvafajta  
*Duracinum* (Armeniaca vulgaris LAM.) sárgabarack, kajszibarack  
*eruca* (Eruca sativa MILL.) borsmustár  
*fabas* (Vicia Faba L.) lóbab  
*ficus* (Ficus Carica L.) füge  
*foeniculum* (Foeniculum vulgare L.) édeskömény  
*foenum graecum* (Trigonella foenum-Graecum L.) görögpszéna  
*folium* (távolkeleti babérfélék családjába tartozó Cinnamomum fajok levele) fahéj gyűjtőnévvel  
*folium nardi* (nárdus illatára emlékeztető fahéj levele; nem azonos a spica nardi nevű indiában honos növényvel  
*fungulus* (Agaricus campestris L.)  
*fungus fagineus* (Cantharellus cibarius L.)  
*helenium* (Inula Helenium L.) örménygyökér  
*hordeum* (Hordeum distichon L.) kétsoros árpa  
*hyssopus Creticus* (különböző, Kisázsiaiában honos izsóp, csombord és szurokfű fajok neve; közelebből nem határozható meg)  
*intubum* (Cichorium endivia L.) saláta katáng, vagy endiviasaláta  
*juniperus* (Juniperus Phoenicea L.) föníciai boróka  
*lactuca* (Lactuca sativa L.) fejjessaláta  
*laser* (Ferula Tingitana L.) ld. még silphium  
*laseris radix* mint az előző  
*laser Cyrenaicum* mint az előző  
*laser Parthicum* (Ferula sp.) közelebből nem határozható meg  
*laurus* (Laurus nobilis L.) babér  
*lenticula* (Lens culinaris MEDIK.) lencse  
*lentiscus* (Pistacia Lentiscus L.) masztixfa, masztix, örökzöld pisztácia  
*ligusticum* (aligha lehet lestyán, de jobb híján nincs más lehetőség)  
*malobathrum* ld. folium  
*malve* (Malva sp.) egy természetett mályvafaj  
*malum* (Malus sp.) alma  
*malum Cydonium* (Cydonia Oblonga MILL.) birsalma  
*malum granatum* (Punica granatum L.) gránátalma  
*malum Matianum* egy közelebből meg nem határozható almafajta  
*mastix* (a Pistacia Lentiscus L.) váladéka  
*melo* ld. még pepo  
*mentha* (Mentha viridis L.) menta  
*morum* (Morus alba L. és Morus nigra L.) az eperfa termése  
*myrta* ? myrtus  
*napus* (Brassica Napus L.) repce  
*nardi folium* ld. folium  
*nardostachys* a spica nardi szinonímája; (Nardostachys jatamansi DC.)  
*nepeta* (Calamintha Nepeta SAVI) mirigyes pereszlény  
*nucleus* fenyőtoboz  
*nucleus pineus* mint az előző  
*nux* tágabb értelemben dió  
*nux Avellana* (Corzulus Colurna L.) törökmogyoró, ld. Pontica  
*nux pontica* ld. Pontica  
*nux juglans* (Juglans regia L.) a diófa termése, dió

*ocimum* (Ocimum Basilicum L.) bazsalikom  
*olisatrum* helyesen holus atrum (Smyrnum olusatrum L.) ózsaláta; más szerzőknél valamilyen káposztaféle  
*oliva* (Olea europaea L.) olajbogyó vagy kiperéselt leve, olivaolaj  
*origanum* (Origanum vulgare L.) szurokfű  
*oryza* (Oryza sativa L.) rizs; egyes kódexekben orinda, oridia torzult változatai olvashatók  
*palmula* (egy kisebb datolya, vagy hasonló növény termése lehet)  
*pastinaca* (Pastinaca sativa L.) pasztinák  
*pepo* (Citrullus lanatus (THUNB.) MANSFELD) görögdinnye  
*Persicum* (lehet őszibarack és sárgabarack is. Persica vulgaris MILL. és Armeniaca vulgaris MILL.)  
*petroselinum* (Petroselinum crispum (MILL.) NYM.) petrezselyem  
*phaseolus* (Phaseolus Romanus SAVI, esetleg Phaseolus vulgaris L.) bab  
*phaseolus paratarius* (Phaseolus vulgaris L.) bab  
*piper* (bors)  
*piper album* és *piper nigrum* (mindkettő Piper nigrum L.) fekete bors  
*pirum* a körtefa termése, körte  
*pisa* (helyesen pisum) borsó  
*pisum* mint az előző  
*polypodium* (Polypodium vulgare L.) édesgyökerű páfrány  
*Pontica nux* ld. nux  
*porrus* (helyesen porrum; Allium Porrum L.) póréhagyma  
*praecoquum* (egy sárgabarack-fajta; Armeniaca vulgaris MILL.)  
*prunum* (általában szilva)  
*prunum Damasenum* egy szilvafajta  
*pulegium* (Mentha pulegium L.) csombor menta  
*pyrethrum* (Artemisia Dracunculus L.) tárkony  
*rapa* (Brassica Rapa L. em METZGER) tarlórépa vagy réparepce  
*raphanus* (Raphanus sativus L.) kerti retek  
*rhus Syriacum* (bizonytalan név, lehet rozmarin is (Rosmarinus officinalis L. vagy Rhus Coriaria L.) ecetfa  
*rosa* (Rosa sp.) rózsza  
*ruta* (Ruta graveolens L.) kerti ruta  
*rutae bacca* az előző termése  
*salvia* (Salvia sp.) zsálya  
*sambucus* (Sambucus nigra L.) fekete bodza  
*satureia* (valószínű, de nem biztos, hogy a Satureia hortensis L.) ld. még calamintha  
*serpillum* (Thymus Serpyllum L.) keskenylevelű kakukkfű  
*sil* (*siler*) (Seseli tortuosum L.) gurgolya  
*sil Gallicum* mint az előző  
*sil montanum* mint az előző; a sil Gallicum szinonímája  
*silphium* a laser szinonímája  
*sinape* (Sinapis alba L.) mustár  
*sorbum* (a Sorbus domestica L. berkenye termése)  
*spica Indica* a nardostachys szinonímája  
*spongiola* (Morchella esculenta L.)  
*thymus* (Satureia Thymbra L.) magyar neve nincs, nem tévesztendő össze a kakukkfűvel!  
*tuber* (Tuber cibarium)  
*urtica* általában csalán  
*urtica femina* (Urtica pilulifera L.) egy csalánfaj  
*uva* (általában szőlő, Vitis sp.)  
*uva passa* (mazsola)  
*viola* (kétséges: Matthiola incana L. vagy Cheiranthus Cheiri L.) az előbbi magyar neve viola, a z utóbbié sárgaviola  
*vitis alba* (az antik szerzőknél általában Bryonia alba L. azaz földi tök jelentésben szerepel, de itt nagyobb valószínűséggel lehet az általunk ismert fehér bogyójú szőlőre (Vitis vinifera L.) gondolni  
*zingiber* (Zingiber officinale L.) gyömbér

---

<sup>1</sup> Az egyes könyvek elején álló tartalomjegyzék nem mindig egyezik meg a szövegben lévő fejezetcímekkel.

<sup>2</sup> A *folium* lehet bármilyen más fűszer-levél is. Az egyszerűség kedvéért mindenhol babérlevélnek fordítjuk.

<sup>3</sup> A latin szöveg itt romlott. A faszén a keserű íz semlegesítésére szolgált. Lásd a római ürmös elkészítésénél is.

<sup>4</sup> Valószínűleg *Tanacetum balsamita*, varádicsfű.

<sup>5</sup> Az iszapsás (*cyperus*, *cyperis*, *cyperum*) tarackjának lisztes, dióízű gumóit használták a főzéshez.

<sup>6</sup> Vagy: függeszd föl az edényt – a latin szöveg kissé homályos.

<sup>7</sup> Sáfrányos szeklice.

<sup>8</sup> A *citrium*, *citreum*, *citrum*, *citrus* stb. többnyire a citromfa (*Citrus medica*) gyümölcsét jelentette. Az ókori Itáliában ismert egyetlen citromféle hosszúkás gyümölcse húsz centiméteresre is megnőtt; levét gyógyszernek tekintették, de használták az ecet feljavítására is. Vastag és kemény héját kandírozva fogyasztották. A citrus-félék fájából finom bútorok készültek, és a levelek illó olajait is sokféle célra használták.

<sup>9</sup> Köményféle fűszer.

<sup>10</sup> A *malabathrum* a Távol-Keleten honos cserjeféle. Leveleiből – melyeket bálákba préselve importáltak – értékes illó olajat nyertek.

<sup>11</sup> Tudományos nevén *cuminum cyminum*, a mi köményünkhöz hasonló fűszermag.

<sup>12</sup> *Carum carvi* a mi fűszerköményünk.

<sup>13</sup> Vagyis *oxygarum*mal.

<sup>14</sup> A *cammarus* és az *astacus* szó egyaránt valamilyen pontosan nem meghatározható tengeri rákfélét jelölt.

<sup>15</sup> A *scilla* tulajdonképpen a garnélarákhoz hasonló, de nagyobb testű tengeri rákféle.

<sup>16</sup> Kikövetkeztetett szöveg – a forrásokban e helyen hiány mutatkozik.

<sup>17</sup> A latin *omentum* tulajdonképpen a gyomor bélhártyáját jelöli. Mivel a fogalomnak pontosabban megfelelő „cseplesz” szó kevésbé ismert, ezért mindenhol a „bél”, „hurkabél” szavakkal fordítottuk.

<sup>18</sup> Az eredetiben *ad vaporem ignis*, forró légáramlatba. A lassú melegítéshez egyfajta légkeringető kemencét, *vatillum*ot használhattak.

<sup>19</sup> Latinul *acetabulum* ('ecetes pohár'), ürmérték, kb. 7 cl.

<sup>20</sup> Az *amulum* az receptekben bármilyen gabonatisztval helyettesíthető.

<sup>21</sup> A latin szöveg *liquamine intestini* 'bél(ből készült)-garummal' kifejezése valószínűleg szövegromlás eredménye.

<sup>22</sup> Vagyis a mártást a főtt zöldségfélékre kell önteni.

<sup>23</sup> Ez a recept az eredeti szöveghez toldott glossza.

<sup>24</sup> Tehát, tulajdonképpen két részletben kell megfőzni a spárgát, és ekkor nem puhul meg túlságosan.

<sup>25</sup> Lásd a VII. könyv XVII-hoz fűzött jegyzetet.

<sup>26</sup> A *citrium* itt nyilván *citrullus*, 'sütőtök' jelentésben áll.

<sup>27</sup> A népiesen papsajtnak is nevezett növénynek a levelén kívül húsos bogyóit is fogyasztották.

<sup>28</sup> A *cyma* a káposzta fiatal hajtásvégeit jelenti; fordításunkban az „újkáposzta” szóval adjuk vissza.

<sup>29</sup> A recept romlott szövegét Brandt javaslata alapján adjuk.

<sup>30</sup> Talán úgy kell érteni, hogy a megtöltött céklára vissza kell erősíteni a fedelét, mintha sértetlen volna. A recept egyébként sem egészen világos.

<sup>31</sup> Lásd I. könyv XVIII.

<sup>32</sup> A *sphondyli* ('csigolya') szó jelentése e helyt bizonytalan. Apiciusnál máshol mindig kagylót jelöl. Mivel a következő receptek is inkább kagylóhoz illenek, elképzelhető, hogy tévedésből keveredett ide, a salátafélék közé ez a szakasz.

<sup>33</sup> Nem világos, hogy sütvé vagy nyersen fogyasztandó a karotta.

<sup>34</sup> Esetleg szövegromlás ehelyett: kiválogatott.

<sup>35</sup> Zellermagot? Zöldjét?

<sup>36</sup> A recept szövege hiányos, nem világos, hogy a behűtés előtt meg kell-e főzni a ételt. Alföldi-Rosenbaum javaslata szerint előre megfőzött anyagokat használjunk, és hidegen fogyasszuk a tálat, mint egy heringsalátát.

<sup>37</sup> A picenumi kenyér elkészítése Plinius szerint (*Nat. Hist.* XVIII, 11, 27): áztassunk tönkölydarát kilenc napig, a tizediken kelesszük meg, majd mazsolával keverve töltjük cserépedénybe, és süssük ki forró kemencében. A cserépedényt szét kell törni, hogy a kenyérhez jussunk.

<sup>38</sup> Csecsemőmirigy.



- 
- <sup>39</sup> Alexandria környékén készített köményes kenyérféle (vö. Plinius, *Nat. Hist.* XX, 15, 58).
- <sup>40</sup> A recept gyakorlatilag azonos 16. számúval (ebben a fejezetben).
- <sup>41</sup> Tökféle növény, másként ebcseresznye, piritógyökér.
- <sup>42</sup> Mint lejjebb, a 19. számú receptet.
- <sup>43</sup> A mondat egy mára elveszet illusztrációra utal.
- <sup>44</sup> Eredetileg „száraz felfűjt”, mivel azonban ennek semmi értelme, elfogadtuk Vollmer javítását (*siccam* → *Siculam*).
- <sup>45</sup> A *thursio* a sekély partmenti vizekben élő kisebb delfinfajta; disznó- vagy barnadelfin (*Phocoena phocoena*).
- <sup>46</sup> *Mullus surmuletus*, csikos tengeri márna.
- <sup>47</sup> A *corona bubula* azonosíthatatlan fűszernövény. A hasonló nevű *cunila bubula* egy oregano-féle.
- <sup>48</sup> Lásd az előző jegyzetet.
- <sup>49</sup> A Terentius-féle vagdalthús receptjét sajnos nem őrizték meg a kéziratok. Ez az étel egyébként nem a hasonló nevű drámaíróról lett elnevezve.
- <sup>50</sup> Gaius Matius Julius Caesar barátja; könyvet írt a gazdálkodásról.
- <sup>51</sup> A *citrium* itt aligha jelenthet citromot. A recept elkészítéséhez bizonyára *citrullust*, tököt kell használni.
- <sup>52</sup> VIII. könyv, VIII, 5.
- <sup>53</sup> A rómaiak előszeretettel fogyasztották a különféle kerti és mezei virágok hagymáit.
- <sup>54</sup> Talán az egyszerű ízléséről ismert Julianus Apostata császárra utal, és így, természetesen, későbbi betoldás.
- <sup>55</sup> Receptje: VIII. könyv, VII, 11.
- <sup>56</sup> Elkészítésének módja Cato szerint (*De Agricultura*, 121): 1 modius búzalisztet keverj össze musttal. Adj hozzá ánizst, köményt, 2 font zsírt, 1 font sajtot, babérág őrölt kérgét. Formálj belőle süteményeket, helyezd őket babérlevelekre, és süsd meg.
- <sup>57</sup> Ez a recept azonos a fejezet élén álló „Julianus módra” készült recepttel. Brand szerint a receptet a császár iránti tiszteletből helyezték a fejezet élére, az eredeti helyéről azonban elfelejtették kihúzni.
- <sup>58</sup> Az *omentum* helyett megteszi alufólia is.
- <sup>59</sup> Minden bizonnyal a moho étvágyáról hírhedt császárról van szó.
- <sup>60</sup> A *conchiola* a szótárak szerint a *conchicula* alakváltozata, és így zöldbabot jelentene. Alföldi-Rosenbaum szerint azonban a következő ételeket lehetetlen zöldbabból elkészíteni, s úgy véli, a *conchiola* annak a kagyló alakú edénynek lehetett a neve, amelyben a következő főzelékeket előételként feltálták. A szövegben jobb híján megtartottuk az eredeti kifejezést.
- <sup>61</sup> Római császár i. sz. 180–192.
- <sup>62</sup> A folytatás megtalálható a IV. könyv IV, 1. receptjében.
- <sup>63</sup> Azonos a IV. könyv IV, 2. receptjével.
- <sup>64</sup> Lásd a VII. könyv XVII. receptjéhez fűzött jegyzetet.
- <sup>65</sup> Lásd: I. könyv, XXI.
- <sup>66</sup> Úgy tűnik, a fenti receptek alapján majonéz-szerű hideg mártásokat készíthetünk.
- <sup>67</sup> „Száríts meg fekete mirtusz bogyókat árnyékban. Amikor összeasztak tedd el őket szüretig. Morzsolj egy modius mirtusz bogyót egy *amphora* musthoz, és pecsételd le az edényt. Ha a bogyók kiáztak, távolítsd el őket.” (Cato, *De Agricultura*, 125.)
- <sup>68</sup> A *colocasia* vagy, 'egyiptomi taro'. Burgonyához hasonló gümös gyökerét fogyasztották.
- <sup>69</sup> Talán Varius Heliogabalus (i. sz. 218–222) római császár.
- <sup>70</sup> Talán azonos a *Geoponicában* említett Frontóval, több mezőgazdaságról szóló értekezés szerzőjével.
- <sup>71</sup> Plinius leírása szerint (*Nat. Hist.*, VIII, 51, 77) a kandisznók kiheréléséhez hasonlóan a kocákat is azért sterilizálták, hogy jobban hízzanak. Tehát valójában az ivartalanítás során eltávolított kocaméhéről van itt szó.
- <sup>72</sup> Az *alec* a *garum* készítésekor visszamaradó sűrűbb halmassza, vagy egészen apró halakból készített sűrű *garum*.
- <sup>73</sup> Lásd az I. könyv IV. receptjéhez fűzött jegyzetet.
- <sup>74</sup> A *lumbi et renes* (szó szerint 'bélszín és vese') valószínűleg azt jelenti, hogy a vesét a környező zsírral együtt kell használni.
- <sup>75</sup> Tulajdonképpen a disznó sonkának elkészített első lába és lapockája.
- <sup>76</sup> Latinul *melca*. Paxamos receptje szerint (*Geoponica*, 18, 21): melegítsünk agyagedényben erős ecetet, és mielőtt felforrna, öntsük rá a tejet. Egy új edényben pihentetve másnapra kész a *melca*.

- 
- <sup>77</sup> Lásd a IV. könyv V, 1-hez fűzött jegyzetet.
- <sup>78</sup> Azonos az I. könyv XVII, 1 receptjével.
- <sup>79</sup> Lásd a VI. könyv IX, 9-hez fűzött jegyzetet.
- <sup>80</sup> A latin szövegben *pulpa* ('hús') áll, azonban ez minden bizonnyal szövegromlás a *sapa* ('sűrű, édes must') helyett.
- <sup>81</sup> A tengervíz receptje Cato (*De agricultura*, 106) szerint: Meríts egy *amphora* tengervizet onann, ahol már nem keveredik bele édesvíz. Törj meg másfél font sót, tedd bele, és addig kevergesd, amíg a főtt tyúktojás lebegni nem kezd az oldatban. Adj hozzá 2 *congius* aminoeai óbort, vagy kevert fehérbort, és keverd jól össze. Öntsd szurokkal kezelt edénybe, és pecsételd le.
- <sup>82</sup> A receptekhez hússzeleteket kell felhasználni, és természetesen nem egész állatokat.
- <sup>83</sup> A mondat latin szövege romlott.
- <sup>84</sup> A recept szövegromlás miatt az érthetlenségig zavaros.
- <sup>85</sup> Esetleg: Malac Hortalus módra – M. Hortensius Hortalus (római szenátor, Apicius kortársa) után.
- <sup>86</sup> Római császár
- <sup>87</sup> Fentebb, a 11. recept.
- <sup>88</sup> Lásd VIII. könyv, VI, 9.
- <sup>89</sup> A *clibanus* kisebb kemencefajta.
- <sup>90</sup> A latin szöveg itt sérült.
- <sup>91</sup> Másképpen: elektromos rája.
- <sup>92</sup> A *pelamys* idősebb az ivadéknál (*cordula*), de egy évnél fiatalabb.
- <sup>93</sup> Nem azonosítható halfajta.
- <sup>94</sup> A muréna volt a rómaiak legkedveltebb halfaja. A gazdag rómaiak néha szinte háziállatként tartották őket halastavaikban.
- <sup>95</sup> A szárazsáfrány (*crocomagma*) az, ami a sáfránylevelekből az illó olajok kipréslése után visszamarad.
- <sup>96</sup> A latin szöveg erősen romlott.
- <sup>97</sup> A cím szerint a mártáshoz bor is kellene.
- <sup>98</sup> A cím szerint kapor is szükséges a mártáshoz.
- <sup>99</sup> Itt hiány mutatkozik a receptben.