

Recept

100

Apicius szakácskönyve

Marcus Gavius Apiciusnak tulajdonított (sz: Kr. e. 25 k. - Kr. u. 25) De re couquinaria (A konyhaművészetről) című könyvből mutatunk be két receptet.

„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 praedices, sed ante porcellum praeduratum liquamine delavas, deinde imples, infibas, in sportella ferventi ollae summittes. coctum spongizas, sine pipere inferes. (Apicius: De re coquiniaria; Liber VIII/VII.4.)”

„Töltött malac. Belezd ki a malacot, és pirítsd meg. Törj össze borsot, lestyánt, szurokfüvet (oregano), adj hozzá garumot* és elegendő főtt agyvelőt, keverj hozzá hasonló mennyiségben tojást, ízesítsd garummal, s a főtt töltelékelt vagdald össze. De előbb mosd le a sült malacot garummal, aztán töltsd meg, tűzd össze, s egy kosárkában tedd forrásba lévő vízbe. Mikor megfőtt, töröld meg, s bors nélkül tálald.”



Elkészítés:

A malachúst sózzuk, borsozzuk, előpároljuk, majd a bőrös felét hálósra bevagdvalva a bőrével felfelé pirosra sütjük. Közben elkészítjük a töltelékelt: A sertésvelőt leharthyázzuk, sózzuk, borsozzuk, kevés olíva olajon megpároljuk, hozzáadjuk a fűszereket kissé visszahűtjük és hozzáadjuk a két egész tojást. Kevés halszósszal ízesítjük.

Az elősütött malachúsba töltjük a fűszerezett velőt, feltekerjük, hústúvel összetűzzük, vagy kötözővel megkötjük és forrásban lévő vízbe eresztve puhára főzzük. (Visszatehetjük a sütőbe is, és ropogósra süthetjük.)

Hozzávalók 6 fő részére:

- 1 kg bőrös malachús,
- 30 dkg sertésvelő,
- 2 db tojás,
- lestyán,
- szurokfű,
- bors,
- só,
- 2 evőkanál olívaolaj
- ízlés szerint garum ((halszós, nagyon kevés kell belőle).

„Dulcia Domestica : palmulas vel dactylos excepto semine, nuce vel nucleis vel pipere trito infercies. sale foris contingis, frigis in melle cocto, ei inferes.”

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



Hozzávalók 6 fő részére:

- 18 szem friss datolya (delikát boltban kapható)
- 10 dkg dió/fenyőmag,
- só,
- bors,
- 18 evőkanál olvasztott méz.

Elkészítés:

Magozzuk ki a datolyát, töltjük meg durvára tört dióval, vagy fenyőmaggal. A sóban meghempergetett töltött datolyaszemeket csorgassuk meg mézrel, és hintsük meg egy leheletnyi frissen őrölt borssal.

(Apicius: De re coquiniaria; Liber VII/XIII.1.)

*garum: (Róma speciális, fűszerekkel készült erjesztett-rohasztott halakból készített mártása az úgynevezett garum volt. Ha vízzel ill. borral felhígították, esetleg kevés ecetet is adtak hozzá, vagy mézrel ízesítették más-más néven nevezték, más ételek elkészítéséhez használták (hyrogarum, oenogarum, oxygarum). Mivel a só ritka természeti kincsnek számított, gyakorlatilag ezt a jellegzetes halízű, pikáns anyagot adták ételeikhez.)

Az ételek 2013.02.28. napján Pécsen (Sopianae), a Pezsgőház Étteremmel közösen készített, és a Cella septichorában feltálat ételsor részét képezték.

A desszert a Szépművészeti Múzeum Múzeumok éjszakáján (2013.06.22.) és a paksi Városi Múzeummal együtt rendezett programon (2013.07.12.) is elkészítésre került.

További receptek: Orlovsky G. (szerk.), *Apicius, de re coquiniaria – Szakácskönyv*

a római korból, Szöveg Póczy Klára. Hegedűs Zsuzsa és Orlovsky Géza, fordítása, Enciklopédia Kiadó, Budapest, 1996.