

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

KEZDŐDIK APICIUS EBÉDJE

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

I/VI.

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

I/VIII.

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

I/X.

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

I/XIV.

HOGYAN TARTHATÓK EL SOKÁIG A MÉZBŐL KÉSZÜLT ÉDESSÉGEK?  
Végy cnecost<sup>6</sup>, ahogy görögül hívják. Őröld lisztte, és keverd mézhez, amikor édesség készítésére készülsz.

I/XV.

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

I/XXVII.

SOKMINDENHEZ HASZNÁLHATÓ SÓKEVERÉK: A sókeveréket használhatod emésztésjavítónak, hasmenés, valamint mindenféle betegség és járvány ellen, általában minden meghűléstől távoldtart, fze pedig jóval kellemesebb, mint hinnéd. Végy egy font közönséges sót, két font ammóniasót, mindkettőt megörve, három uncia fehérborsot, két uncia<sup>7</sup> gyömbért, másfél uncia ammiummagot<sup>8</sup>, másfél uncia kakukkfüvet, másfél uncia zellermagot /ha nem tudsz zellermagot szerezni, végy három uncia petrezselyemmagot/, három uncia szurokfüvet, másfél uncia zombormagot, három uncia fekete-borsot, egy uncia sáfrányt, két uncia krétai izsópot, két uncia nárduslevelet, két uncia petrezselymet, két uncia kaprot.

I/XXIX.

KÖMÉNYMÁRTÁS KAGYLÓHOZ ÉS OSZTRIGÁHOZ

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

malibatrumot, mézet, ecetet, liquament és valamicske köményt.

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

II/I/5.

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

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

II/II/9.

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

III/IV,3.

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

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

IV/II,3.

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

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

IV/I,3.

Sala cattabia<sup>10</sup>: vájj ki alexandriai kenyeret, a puha részét áztasd be vízzel kevert ecetes mártásba. Adj hozzá mozsárban tört borsot, mézet, mentát, fokhagymát, zöld koriandert, sózott sajtot, vizet, olajat. Hűtsd le havon és tálald.

IV/II,12.

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

14. Így készíts patinát Apicius-módra: végy főtt kocacsecset, halat, csirkehúst, fenyőrigót vagy rigó főtt szívét, és mindennek a legjavát. Mindent gondosan vagdald össze, kivéve a fenyőrigót. Keverj össze olajjal nyers tojásokat. Őrölj borsot, fagyalt, öntsd fel liquamennel, borral, aszúval, tedd serpenyőbe, hogy felmelegedjen, sűrítsd be liszttel. Előtte azonban tedd bele az összes felvagdalt húst, és így forrald. Amikor megfőtt, a levével együtt szedd át egy másik edénybe merőkanállal, adj hozzá egész borsot és fenyőmagot. Úgy szedd tepsibe, hogy a laganumhoz<sup>11</sup> hasonlóan rétegenként szedj egy merőkanállal, és ahány réteget leteszelsz, annyiszor tégy rá a húskeverékből is a merőkanállal. Az utolsó réteget tűzd meg egy nádszállal, ez legyen a tetején. Szórd meg borssal. Előtte azonban a húsokat keverd össze feltört tojásokkal, és tedd a serpenyőbe a húskeverékkel együtt. Hogy milyen fémtepsit használj, alább láthatod.

#### IV/III,5.

Citromos minutal<sup>12</sup> csemege: Végy egy serpenyőbe olajat, liquament, erőlevest, fejes póréahagymát, vagdald apró ra koriandert, főtt sertéslapockát, apró hús-gombócokat. Amíg fő, őrölj borsot, köményt, koriandert vagy koriander-magot, friss rutát, sujtárgyökeret, önts rá ecetet, defrutumot, a főzőléből egy keveset, keverd össze az ecettel. Tedd fel forrni. Amikor felforrt, végy meghámozott és kimagvalt citromot, vágd kockára és forrázd le, tedd serpenyőbe. Tördelj össze száraz lepényt, és azzal sűrítsd be, szórd meg borssal és tálald.

#### IV/IV,1.

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

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

IV/V,2.

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

V/IV,2.

Conchicla<sup>13</sup> Apicius-módra: végy tiszta cserépedényt, ebben főzd meg a borsót. Tégy hozzá felvagdalt füstölt kolbászt, sertéskolbászt, mellső sonkahúst. Darálj borsot, fagyalt, szurokfüvet, ka prot, szárított hagymát, friss koriandert, önts rá liquament, keverd össze borral és liquamennel. Tedd serpenyőbe, adj hozzá olajat, néhány helyen szurkáld meg, hogy beigya az olajat. Lassú tűzön főzd, hogy jól felforrjon, és tálald.

VI/I,1.

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

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

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

VI/II,2.

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

VI/VI,1. /MÁRTÁSOK FLAMINGÓHOZ/

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

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

VI/VIII,11.

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

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

## VII. KÖNYV tartalomjegyzéke:

### KÜLÖNLEGESSÉGEK

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



VII/III,2

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

VII/IV,2.

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

VII/VI,1.

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

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

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

VII/X. LAPOCKA MUSTOS SÜTEMÉNNYEL <sup>16</sup>

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

VII/XIII,7.

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

9. Melca: <sup>21</sup>Borssal és liquamennel, vagy sóval, olajjal, korianderrel tálald.

VIII/VII,9.

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

## JEGYZETEK

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

19. 1 sextarius = 0,5572 l

20. 1 hemina = 1/2 sextarius

21. Melca : savanyított tej, kedvelt csemege.