



TASCABILI BOMPIANI



APICIO L'ARTE CULINARIA

Manuale di gastronomia classica

A cura di Giulia Carazzali

Apicio
L'arte culinaria
Manuale di gastronomia classica

A cura di Giulia Carazzali
Presentazione di Francesco Maspero

LIBER IX

THALASSA

- | | |
|-------------------|-----------------------------------|
| I. In locusta. | VII. <In> omne genus conciliorum. |
| II. In torpedine. | VIII. In echino. |
| III. In loligine. | IX. In metulis. |
| IV. In sepiis. | X. In sarda, cordula. |
| V. In polipo. | XI. Embractum Balanum. |
| VI. In ostreis. | |

I. — IVS IN LOCUSTA

1. IVS IN LOCUSTA ET CAMMARIS : Indura cepam pallacanam concisam <...> [e] ius : piper, ligusticum, careum, cuminum, careotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defritum. Hoc ius adicito sinapi in elixuris.

2. LOCUSTAS ASSAS SIC FACIES : Aperiuntur locustae, ut adsolet, cum testa sua et infunditur eis piperatum, coriandratum, et sic in craticula assantur. Cum siccauerint, adicies eis in craticula quotiens siccauerint quousque assantur bene, inferes.

3. LOCUSTA ELIXA CVM CVMINATO : Piper, ligusticum, petroselinum, mentem siccam, cuminum

LIBRO IX

IL MARE

- | | |
|---------------|--------------------------|
| I. Aragosta | VII. Tutte le conchiglie |
| II. Torpedine | VIII. Ricci |
| III. Calamari | IX. Datteri di mare |
| IV. Seppie | X. Sarde e tonnetti |
| V. Polipo | XI. Embractum di Baia |
| VI. Ostriche | |

I. GUAZZETTO PER ARAGOSTA

1. *Guazzetto per aragosta e gamberi di mare.* Fai rinvenire la cipollina tagliuzzata †...† (prepara) la salsa: pepe, ligustico, carvi, cumino, datteri carioti, miele, aceto, vino, garum, olio e mosto cotto. Aggiungi questa salsa alla senape, se li prepari allessati.

2. *Ricetta di aragosta arrosto.* Si dividono le aragoste, come si fa di solito, senza levargli il carapace; si spruzzano con salse di pepe e di coriandolo e, così, le si arrostitisce sulla graticola. Mano mano che assorbono il condimento, mentre stanno sulla graticola, irrorale con altro (sugo) e continua così finché sono arrostate a puntino. Servi.

3. *Aragosta lessa con salsa di cumino.* Pepe, ligustico, prezzemolo, menta secca, un pizzico in più di cumino,

plusculum, mel, acetum, liquamen. Si uoles, folium et malabathrum addes.

4. *ALITER LOCUSTA. ESICIA DE CAUDA EIVS SIC FACIES* : Folium nocium prius demes et elixas, deinde pulpam concides, cum liquamine, pipere et ouis esicia formabis.

5. *IN LOCUSTA ELIXA* : Piper, cuminum, rutam, mel, acetum, liquamen et oleum.

6. *ALITER IN LOCUSTA* : Piper, ligusticum, cuminum, mentam, rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen et uinum.

II. — IN TORPEDINE

1. *IN TORPEDINE* : Teritur piper, ruta, cepulla arida, mel, liquamen, passum, uinum modice, olei boni guttas. Cum bullire coeperit, amulo obligas.

2. *IN TORPEDINE ELIXA* : Piper, ligusticum, petroselinum, mentam, origanum, oui medium, mel, liquamen, passum, uinum, oleum. Si uoles, addes sinape, acetum. Si calidum uolueris, uuam passam addes.

miele, aceto e garum. Se vuoi, aggiungi una foglia di nardo e del malobathrum.

4. *Altra ricetta, polpette di coda di aragosta*. Per prima cosa leva il telson, che ha cattivo sapore; allessa (l'aragosta) e poi tagliane la polpa; forma delle polpettine con garum, pepe e uova.

5. *Aragosta lessa*. Pepe, cumino, ruta, miele, aceto, garum ed olio.

6. *Altra ricetta per l'aragosta*. Pepe, ligustico, cumino, menta, ruta, pinocchi, miele, aceto, garum e vino.

II. TORPEDINE

1. *Salsa per torpedine*. Pesta: pepe, ruta, cipolla secca, miele, garum, passito, un po' di vino e qualche goccia d'olio di buona qualità. Quando inizierà a bollire, lega con l'amido.

2. *Torpedine lessa*. Pepe, ligustico, prezzemolo, menta, origano, 1 tuorlo d'uovo, miele, garum, passito, vino ed olio. Se vuoi, aggiungi la senape e l'aceto. Se desideri la salsa calda, aggiungici l'uva passa.

III. — IN LOLLIGINE

1. IN LOLLIGINE IN PATINA : Teres piper, rutam, mel modicum, liquamen, carenum, olei guttas.

2. IN LOLLIGINE FARSILE : Piper, ligusticum, coliandrum, apii semen, oui vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum et oleum. Obligabis.

IV. — IN SEPIIS

1. IN SEPIA FARSILE : Piper, ligusticum, apii semen, careum, mel, liquamen, vinum, condimenta coctiva. Calefacies et sic aperies sepiam et perfundes.

2. SIC FARCIES EAM SEPIAM COCTAM : Cerebella elixa eneruiata teres cum pipere, cui commisces ova cruda quod satis erit, piper integrum, esicia minuta, et sic consues et in bullientem ollam mittes ita ut coire impensa possit.

3. SEPIAS ELIXAS A BALNEO : In frigidam missas <...> cum pipere, lasere, liquamine, nucleis, ova <addes>, et condies ut uoles.

4. ALITER SEPIAS : Piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viridem, mentam viridem, oui vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum et oleum modicum. Et, ubi bullierit, amulo obligas.

III. CALAMARI

1. *Calamari in tegame*. Trita: pepe, ruta, un po' di miele, garum, mosto cotto, qualche goccia d'olio.

2. *Calamari farciti*. Pepe, ligustico, coriandolo, semi di sedano, tuorlo d'uovo, miele, aceto, garum, vino ed olio. Lega.

IV. SEPIE

1. *Seppie farcite*. Pepe, ligustico, semi di sedano, carvi, miele, garum, vino, condimenti per il brodo. Fai scaldare, apri la seppia e condiscila con questo intingolo.

2. *Come farcire la seppia lessata*. Spappola con il pepe le cervella lesse e snervate, mescolaci uova crude quanto basta, grani di pepe e polpettine. Ricuci le seppie e sistemale in un'olla con acqua bollente così che il ripieno possa compattarsi.

3. *Seppie lesse per il dopo bagno*. Dopo averle messe in acqua fredda †...† con pepe, laser, garum, pinocchi, †aggiungi† le uova e condisci a tuo piacere.

4. *Altra ricetta per seppie*. Pepe, ligustico, cumino, coriandolo e menta freschi, tuorlo d'uovo, miele, garum, vino, aceto e alcune gocce d'olio. E, all'ebollizione, lega con l'amido.

V. — IN POLIPO

IN POLIPO : Piper, liquamine, lasere inferes.

VI. — IN OSTREIS

IN OSTREIS : Piper, ligusticum, oui vitellum, acetum, liquamen, oleum et uinum. Si uolueris, et mel addes.

VII. — IN OMNE GENVS CONCILIORVM

IN OMNE GENVS CONCILIORVM : Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, liquamen. Si uoles, folium et malabathrum addes.

VIII. — IN ECHINO

1. IN ECHINO : Accipies pultarium nouum, oleum modicum, liquamen, uinum dulce, piper minutum, facies ut ferueat. Cum ferbuerit, in singulos echinos mittes, agitabis, ter bulliat. Cum coxeris, piper asperges et inferes.

2. ALITER <IN> ECHINO : Piper, costum modice, mentam siccam, mulsum, liquamen, spicam Indicam et folium.

3. ALITER IN ECHINO : Solum mittes in aqua

V. POLIPO

Per il polipo: servi con pepe, garum, laser.

VI. OSTRICHE

Per le ostriche: pepe, ligustico, tuorlo d'uovo, aceto, garum, olio e vino. Se piace, aggiungi il miele.

VII. TUTTE LE CONCHIGLIE

Per tutte le conchiglie: pepe, ligustico, prezzemolo, menta secca, un pizzichino di cumino, miele e garum. Se piace, aggiungi una foglia di nardo e il malobathrum.

VIII. RICCI DI MARE

1. *Ricci di mare.* Prendi una pentola pulita e fai bollire un po' di olio, garum, vino dolce, pepe in polvere. Quando ha bollito, versa su ciascun riccio questa salsa. Mescola e fai bollire per tre volte; a cottura ultimata, condisci col pepe e servi.

2. *Altra ricetta per ricci.* Pepe, un pizzico di costo arabico, menta secca, vino al miele, garum, nardo indiano e foglia di nardo.

3. *Altra ricetta per ricci.* Metti solo i ricci in acqua cal-

calida, coques, leuas, in patella compones, addes folium, piper, mel, liquamen, olei modice, oua, et sic obligas. In termospodio coques, piper asparges et inferes.

4. IN ECHINO SALSO : Echinum salsum cum liquamine optimo, careno, pipere, temperabis et adpones.

5. ALITER : Echinis salsis liquamen optimum admisces, et quasi recentes apparebunt, ita ut a balneo sumi possint.

IX. — IN METVLIS

IN METVLIS : Liquamen, porrum concisum, cuminum, passum, satureiam, uinum. Mixtum facies aquatius et ibi mitulos coques.

X. — IN SARDA, CORDVLA, MVGILE

1. IN SARDIS. SARDAM FARSILEM SIC FACERE OPORTET : Sardam exossatur, et teritur puleium, cuminum, piperis grana, mentam, nuces, mel. Impletur et consuitur, inuoluitur in carta et sic supra uaporem ignis in operculo componitur. Conditur ex oleo, careno, allece.

da, falli cuocere; ritirali e componili in una casseruola; aggiungi una foglia di nardo, pepe, miele, garum, qualche goccia d'olio e le uova per legare. Fai cuocere nel forno a campana, insaporisci col pepe e servi.

4. *Ricci sotto sale.* Aggiusta i ricci sotto sale con garum di ottima qualità, mosto cotto e pepe; manipola e servi.

5. *Altra ricetta.* Aggiungi ai ricci sotto sale, garum di ottima qualità: sembreranno freschissimi, tanto da potersi gustare all'uscita dal bagno.

IX. DATTERI DI MARE

Per i datteri di mare: garum, porro tagliuzzato, cumino, passito, santoreggia e vino. Fai una mistura acquosa e fai cuocere dentro i datteri di mare.

X. SARDE, TONNETTI E MUGGINE

1. *Sarde farcite.* Si tolgono le lisce; si trita: puleggio, cumino, grani di pepe, menta, noci e miele. Si farciscono le sarde: si ha l'accortezza di avvolgerle nella carta e si sistema il coperchio per la stufatura. Si condisce con olio, mosto e allec.

2. **SARDA ITA FIT** : Coquitur sarda et exossatur. Teritur piper <cum> ligustico, timo, origano, ruta, careota, melle. Et in uasculo ouis incisis ornatur inpensa. Vinum modice, acetum, defritum et oleum uiridem.

3. **IVS IN SARDA** : Piper, organum, mentam, cepam, aceti modicum et oleum.

4. **IVS IN SARDA** : Piper, ligusticum, mentam aridam, cepam coctam, mel, acetum, oleum. Perfundes, asperges ouis duris concisis.

5. **IVS IN CORDVLA ASSA** : Piper, ligusticum, apii semen, mentam, rutam, careotam, mel, acetum, uinum et oleum. Conuenit et in sarda.

6. **IVS IN MVGILE SALSO** : Piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentam, rutam, caluam, careotam, mel, acetum, sinape et oleum.

7. **ALITER IVS IN MVGILE SALSO** : Piper, organum, erucam, mentam, rutam, caluam, careotam, mel, oleum, acetum et sinape.

XI. — IVS IN SILVRO, IN PELAMIDE ET IN TINNO SALSIS

Piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentam,

2. *La preparazione delle sarde.* Si cuociono le sarde e gli si tolgono le lisce. Si tritura: pepe, ligustico, timo, origano, ruta, 1 dattero cariota e il miele. Si guarnisce nella salsiera con uova a tocchetti. Una spruzzata di vino, aceto, mosto cotto ed olio di frantoio.

3. *Salsa per sarde.* Pepe, origano, menta, cipolla, uno spruzzo di aceto ed olio.

4. *Salsa per sarde.* Pepe, ligustico, menta secca, cipolla cotta, miele aceto ed olio. Innaffia il pesce e guarnisci sopra con uova sode tagliate.

5. *Salsa per tonnetto arrosto.* Pepe, ligustico, semi di sedano, menta, ruta, dattero cariota, miele, aceto, vino ed olio. La salsa è anche adatta per le sarde.

6. *Salsa per muggine sotto sale.* Pepe, ligustico, cumino, cipolla, menta, ruta, nocciole, dattero cariota, miele, aceto, senape ed olio.

7. *Altra ricetta per muggine sotto sale.* Pepe, origano, rucetta, menta, ruta, nocciole, dattero cariota, miele, olio, aceto e senape.

XI. SALSA PER SILURO, PALAMITA E TONNO SOTTO SALE

Pepe, ligustico, cumino, cipolla, menta, ruta, noccio-

rutam, caluam, careotam, mel, acetum, sinape, oleum.

XII. — IVS IN MVLLLO TARICO

Piper, rutam, cepam, dactilum, sinapi, trito commisces echino, oleo, et sic perfundes piscem frictum uel assatum.

XIII. — SALSVM SINE SALSO

1. Iecur coques, teres et mittes piper aut liquamen aut salem, addes oleum — iecur leporis aut haedi aut agni aut pulli — et, si uolueris, in formella piscem formabis. Oleum uiridem supra adicies.

2. ALITER VICE SALSI : Cuminum, piper, liquamen teres et passum modice uel caroenum et nuceas tritas plurimas misces et simul conteres et <in> salsare defundes. Oleum modice superstillabis et inferes.

3. ALITER SALSVM SINE SALSO : Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium eius et unam spicam alei purgatam teres, liquamen superfundes, oleum modice superstillabis. Hoc ægrum stomachum ualde reficit et digestionem facit.

le, datteri carioti, miele, aceto, senape ed olio.

XII. SALSA PER TRIGLIE SOTTO SALE

Mescola: pepe, ruta, cipolla, dattero, senape, un riccio già triturato ed olio; inaffia il pesce fritto oppure arrostito.

XIII. FINTO PESCE SOTTO SALE

1. Fai cuocere il fegato, tritalo; metti: pepe o garum o sale e aggiungici l'olio — usa fegato di lepre, di capretto, di agnello, o di un uccello — e, se lo desideri, nello stampo dagli la forma di un pesce. Versa sopra olio di frantoio.

2. *Altra ricetta, sostituto del pesce sotto sale.* Trita: cumino, pepe, garum; mescola con un po' di passito o con il mosto e parecchie noci schiacciate; tritura tutto insieme e versa in una salsiera. Stillaci sopra qualche goccia d'olio e servi.

3. *Altra ricetta, sostituto del pesce sotto sale.* Trita tanto cumino quanto se ne può prendere con cinque dita, meno della metà di pepe e uno spicchio d'aglio spellato; versaci sopra garum e qualche goccia d'olio. Questa salsa mette a posto lo stomaco indisposto e fa digerire.

XIV. — EMBRACTVM BAIANVM

EMBRACTVM BAIANVM : Ostreas minutas, sfondylos, urticas in caccabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, passum, liquamen, careotam, oleum.

XIV. EMBRACTUM DI BAIA

Embractum di Baia. Sistema in una pentola le ostriche, gli spondili, le ortiche di mare, pinocchi tostati e tagliuzzati, ruta, sedano, pepe, coriandolo, cumino, passito, garum, datteri carioti ed olio.