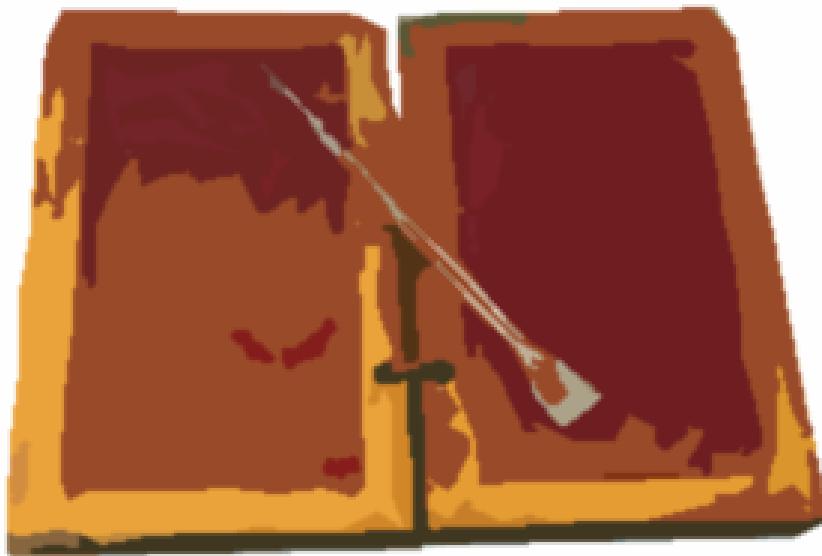


TABELLAE CRATTIAE MAXIMILLAE



DOMUS
BAEBIA

Tabella X
De Convivio cum Bæbiis
De banquet amb els Bæbii

Pridie Kalendas Iunias (31 de maig)
Lunæ dies

Avui estic realment cansada, no hem parat en tot el dia. Estem preparant un banquet en la nostra *domus* per a celebrar les futures eleccions del nostre fill. Gaudirem d'exquisits plats i ens divertirem amb una representació teatral privada escrita pel nostre gran amic Caius Voconius Romanus. Hem revisat el rebost per a organitzar el menú que servirem en la *cena*.

Quintula, la nostra esclava, de bon matí ha anat a les tavernes que hi ha al costat del fòrum i ha comprat tot el que li hem demanat: cols, espàrrecs, enciam, ous d'estruç, olives, raïm, pomes, magranes, carabasses, anous, dàtils, pinyons, formatge fresc, cebes, un liró de gran grandària, una mica de senglar, llengües de flamenc, una morena, algunes ostres, vi, salsa *garum*, bolets, pans de tota mena, mel,...tot el millor, perquè és un gran dia.



Taller De Re Coquinaria. Ludere et Discere- Saguntina Domus Baebia

Sort que només sopem tan copiosament quan celebrem un banquet! Normalment prenem deliciosos purés de llegums, farinetes (*puls*), moltes fruites i verdures, formatges, pa, mel, una mica de carn o peix, etc. *Quintula* és una excel·lent cuinera (*coqua*) i ens ha dit que elaborarà alguns dels plats seguint les recomanacions d'Apici, el gran gourmet romà, això sí,...amanits tots amb bones salses fetes d'espècies i *garum*.

El menú que hem pensat servir és deliciós:

Com a entrants (*gustatio*) posarem unes verdures (carabasses a l'alexandrina, col amb *garum*, carxofes estofades,...), amanides variades (una amb prunes i magrana, una altra amb encisam i porros tendres,...), olives, pescats en salmorra, ous durs de guatlla i formatge fresc amb verdures (*moretum*), tot regat amb una mica de vi temperat amb mel (*mulsum*).

De plat principal (*prima mensa*) presentarem les carns i els peixos. Tinc curiositat per provar les llengües de flamenc i el liró, en *Saguntum* no tenim costum de menjar aquestes coses. Ja us diré com estan!!

Com a postres (*secunda mensa*), *Quintula* ens farà uns pastissos amb mel i fruita seca, encara que no volem que falti la fruita fresca.

Segurament el meu espòs voldrà celebrar un segon banquet (*comissatio* o Bacanal), d'aquesta part poc us podré explicar, perquè només assistiran els homes ja que el vi mesclat amb aigua és el protagonista. Potser el meu espòs m'explica alguna cosa...

També ens hem dedicat a altres preparatius, com posar la millor vaixel·la i uns adorns amb garlandes de flors que faran lluir meravellosament el nostre menjador recentment reformat (*triclinium*) i els tres llits (*lecti*) d'on ve el seu nom i en els quals ens recolzarem. Sobre els *lecti* posarem uns bells cobertors i coixins per a estar més còmodament. A més a més triarem amb molta cura els esclaus més bells de la casa perquè serveixin el menjar (*ministratores*) i la beguda (*pocillatores*)

Prepararem aigua perfumada amb roses i safrà per rentar-nos les mans i els peus (*lustratio*) abans de començar el banquet i al llarg de la vetllada. Perquè tot siga perfecte estem cosint uns amplis tovallons (*mappæ*) perquè els nostres convidats s'emportin el menjar que no consumeixin i els regals (*apophoreta*) que donem per a l'ocasió. Ja tenim assignats els llocs on es col·locaran els convidats en els *lecti*, seguint el protocol que ha organitzat el nostre acomodador (*nomenclator*). Com no volem embrutar els nostres vestits, hem disposat una *synthesis* (vestit còmode a manera de pitet) de color fosc per a cada convidat per tal que durant el sopar cobreixint la seva indumentària. És molt important no oblidar-nos dels aliments que ofrenarem als déus en la libació inicial (*libatio*), una mica de vi pur, alguna de les primícies,...

Espere que estigui tot perfecte,... és moment de tancar el meu diari, la *lucerna* s'està apagant.



¿Sabies que?

- En un mercat romà trobaries tots els aliments que tenim avui excepte els d'origen americà (patata, blat de moro, pebrot, te, tomaquet, cafè, xocolata, albergínia, etc.).
- El *garum* era un condiment o salsa feta amb les vísceres de peixos blaus i espècies fermentats al sol durant diversos mesos.
- Abans de conèixer la forquilla menjaven amb els dits, que rentaven sovint amb aigua perfumada. Els aliments se servien ja tallats en fonts.
- Tenien costums diferents a les nostres, com rotar per a mostrar la seva satisfacció i tirar a terra les restes de menjar per creure que així els déus *Manes* també participaven dels aliments.

MENJARS DEL DIA

EN ALÇAR-SE

Desdejuni
(*Ientaculum*)
Formatge, pa
amb oli, all i sal,
mel, fruita,
olives,...

A MITJAN MATÍ

Picaeta (*Prandium*)
Pa, carn freda, peixos,
verdures, ous i fruites.
Pres en les tavernes de
menjar i beguda
calenta
(*Thermopolia*)

A PARTIR DE LES 12 H

**Menjar principal
del dia (*Cena*)**
Se servien
entrants, plat fort i
postres.

PER A SABER MÉS:

[Quadern cuina romana antiga. Ludere et Discere
Spatium culina](#)





ACTIVITATS



I- Digueu si aquestes afirmacions són vertaderes o falses:

AFIRMACIÓ	V	F
Ja coneixien el te i la xocolata		
Els romans utilitzaven molt el tomaquet en els seus plats		
Prenien vi amb mel, anomenat <i>mulsum</i>		
A la <i>comissatio</i> només assistien homes		
El <i>prandium</i> era el menjar principal del dia		
El kiwi era la seva fruita favorita		
L'esmorzar es deia <i>ientaculum</i>		
Menjaven en una sala anomenada <i>triclinium</i>		
Utilitzaven una salsa anomenada <i>garum</i> com a condiment		
El sucre era un dels seus condiments més cars		
L'esmorzar el prenien en els bars de menjar ràpid		
Menjaven lirones condimentats		
Apici és un dels convidats al sopar dels Baebis		
Els romans tiraven les restes de menjar a terra		
Els convidats s'asseien en <i>lecti</i>		
Les forquilles eren de plata		
El triclini es deia així per tenir tres llits		
La <i>comissatio</i> era un moble del <i>triclinium</i>		



II- Relaciona els conceptes de la columna de l'esquerra amb els de la dreta:

<i>LVSTRATIO</i>	MENJAR PRINCIPAL DEL DIA
<i>SYNTHESIS</i>	MENJAR DEL MIGDIA
<i>MAPPAE</i>	VI AMB MEL
<i>IENTACVLVM</i>	PURIFICACIÓ DE LES MANS
<i>CENA</i>	SALSA DE PEIXOS
<i>LECTI</i>	FESTA DESPRÉS DEL SOPAR
<i>PRANDIVM</i>	ESMORZAR
<i>LIBATIO</i>	TOVALLÓ
<i>APOPHORETA</i>	APERITIUS
<i>GARVM</i>	OFRENA ALS DÉUS
<i>GVSTATIO</i>	LLIT PER A RECOLZAR-SE
<i>COMISSATIO</i>	PLAT PRINCIPAL DE LA CENA
<i>PRIMA MENSA</i>	PITET ROMÀ
<i>MVLSVM</i>	REGALS DE L'AMFITRIÓ PER ALS CONVIDATS



III- En quin moment del banquet prendries aquests aliments si fossis un romà:

AFIRMACIÓ	MOMENT DEL BANQUET
Unes delicioses llengües de flamenc	
Una copeta de <i>mulsum</i>	
Uns dàtils amb mel	
Pa amb oli i sal	
Ous durs de guatlla	
Col amb <i>garum</i>	
Lirons amb mel i rosella	
Formatge amb verdures	
Un pastís de formatge	
Amanides variades	
Una tonyina amb fruita seca	
Una poma roja	
Unes riques carxofes estofades	
Gambes amb <i>garum</i> i vi	



Què tal la cuina?

Són moltes les receptes que ens han arribat de l'antiga Roma, per la qual cosa resulta difícil poder triar una d'elles. No obstant això, hi ha un aliment que agradava molt als Baebis Saguntins, el **moretum**, un aperitiu de formatge condimentat.

És important que sapieu que al costat dels cereals, les verdures, les fruites i els llegums, els lactis han constituït un dels aliments bàsics de la humanitat, però en el món romà el seu paper no es reduïa només al món culinari, sinó també a la medicina, a la religió i a la cosmètica.

Els romans consumien principalment la llet de cabra, de vaca, d'ovella i de camella, freda o bullida, però rebaixada sempre amb un altre líquid com a aigua, vi, oli, etc. O mesclada amb fruites, amb clara d'ou o amb mel, perquè consideraven de bàrbar el seu consum pur, igual que el vi.



Receptes de MORETVM

- **Moretum (segons l'Apèndix Virgilià):** “Picar en el morter dos alls, afegint-los una mica de sal gruixuda. A continuació, mesclar fulles verdes d'api, uns grans coriandre i ruda o una altra planta aromàtica com ruca. Es poden afegir per a aromatitzar una mica de timó, anet, etc. Després afegir el formatge d'ovella o cabra (sec), movent de forma circular, fins a aconseguir una pasta gràcies a l'oli d'oliva i a una mica de vinagre”
- **Una altra recepta de “salsa” de moretum (segons Apici):** “Triturar fulles de menta, de coriandre, rude i de fonoll, amb pebre, mel, garum i baies d'anet. Si és necessari, afegir vinagre. Queda més saborós si es deixa reposar un dia.”
- **Una altra versió d' Apici de moretum però amb all:** “Triturar fulles de menta, coriandre, ruda, fenoll, dues tiges verdes d'api, amb tres o quatre grans d'all, pebre, mel, garum i baies d'anet. Si és necessari, afegir vinagre.”
- **Una altra versió de moretum (segons Columel·la):** “Triturar en un morter formatge, sajolida, ruda, coriandre, api, cebollins, una fulla d'enciam (si es vol), menta, timó, poliol, oli i vinagre. S'ha d'aconseguir una crema per a untar sobre el pa.”
- **Una altra versió de moretum:** “Trossejar formatge d'ovella i mesclar amb api i ceba. Amanir amb oli, vinagre i garum.”



IV- Completa les frases amb la paraula que falta:

- El ho prenien quan s'alçaven.
- El.....era un dels condiments més característics de la cuina romana.
- Leses realitzaven en el larari per als déus abans de menjar.
- Elque és un animal semblant als rosegadors, era una de les carns servides en les taules dels romans rics.
- En el *prandium* es podia prendre.....i
- Era normal rentar-se les i..... al llarg de tota la *cena*.
- Els romans no tenienpel que treien els aliments ja tallats.....en fonts.
- En els mercats romans no trobaríem aliments procedents d'.....
- Els banquets romans solien tenir tres parts.....i.....
- Els esclaus que servien el menjar es deien en llatí.....i els de la beguda.....



V- Mira amb deteniment les imatges i identifica l'aliment servit:



VI- Uneix l'utensili romà amb l'actual. Si ho identifiques, escriu el nom:

ROMÀ	ACTUAL
	
	
	
	
	
	
	



VII- Identifica aquestes tres imatges relacionades amb l'alimentació romana. Posa el nom sota de cadascuna d'elles, el seu ús i cerca una imatge del mateix lloc en l'actualitat:

LLOC I NOM ANTIC	US FOTO ACTUAL
	
	
	



VIII- Descobreix les 6 errades que hi ha en aquest dibuix:





IX- Fes una recerca i relaciona alguns déus amb els aliments que els caracteritzen:

DIVINITAT	IMATGE	JUSTIFICA LA RESPOSTA
		
		
		
		
		
		



X- En la següent narració trobaràs 20 errors, subratlla'ls:

El text està basat en el banquet de Trimalció, narrat per Petroni en el Satiricó (31, 78):

“Es van presentar uns entremesos esplèndids; perquè ja tots estaven acomodats, excepte Trimalció, a qui, contra el costum, se li havia reservat el lloc d'honor. Sobre una font destinada als aperitius, hi havia un ase en bronze de Corint amb un cabàs que contenia en unes olives verdes i en l'altre negres. Sobre el llom de l'animal hi havia dues safates en les vores de les quals apareixia escrit el nom de Trimalció i el pes de la plata. Ponts travats sostenien uns lirons xopats en mel, sucre i rosella. Una mica més lluny salsitxes torrades sobre unes graelles de plata, i davall prunes d' Amèrica amb bresques de magrana, unes tomaques amb pimentó i albergínies.....

Ja Trimalció havia interromput la seua partida de ping pong i es va fer servir successivament tots els plats que nosaltres ja havíem menjat, i va preguntar en alta veu si algun volia més vi amb sucre i una mica de brandi;...

L'arribada del segon servei atrau les mirades de tots: era un dispositiu en forma de globus, entorn del qual estaven disposats els signes del Zodíac, ordenats i en cercle. Damunt de cadascú, el cap del menjador havia disposat plats que, per la seua forma o la seua naturalesa, tenien alguna relació amb les constel·lacions. Sobre Àries, cigrons amb arròs i curri; sobre Taurus, un peu de vaca amb creïlles; sobre Bessons, turmes i renyons; sobre Càncer, una corona de grillons de taronges; sobre Leo, figues africanes; sobre Virgo, una matriu de truja; sobre Lliura, una balança, en un dels platerets de la qual hi havia un pastís de plàtan i pinya, i en l'altre, un pastís de cafè; sobre Escorpió, un peixet de mar; sobre Sagitari, una llebre; sobre Capricorn, una llagosta de mar; sobre Aquari, una oca amb salsa de dacs; sobre Peixos, dos rèmolts amb pasta. Enmig del globus, un tros de gespa amb herbes, sostenint una bresca de mel. Un esclau egipci ens ofería entorn pa calent que en el seu interior tenia trossos de cacauets... al punt va aparèixer davant els nostres ulls un nou servei: ocells encebats, braguers de truja, una llebre amb ales sobre el costat, figurant un Pegàs. Segueixen diverses escenes: servir el cafè, uns cigarrets i el te amb la distribució de regals, discursos, balls, , etc.... Fetes les libacions de costum, ens alçarem tots i cridarem a una: “Els déus guarden l'emperador, pare de la pàtria”, i ens precipitem tots sobre les fruites, que vam guardar en els nostres tovallons.”



XI- La columna de la dreta correspon als noms llatins de les hortalisses i verdures del supermercat, tracta d'identificar-los i posa el número corresponent en els quadres verds:

1	Malves		<i>Cardus</i>
2	Enciams		<i>Malva</i>
3	Coliflors		<i>Asparagus</i>
4	Alls		<i>Cepa</i>
5	Naps		<i>Fungi</i>
6	Raves		<i>Lactuca</i>
7	Cebes tendres		<i>Spinacia</i>
8	Espàrrecs		<i>Cauliflora</i>
9	Espinacs		<i>Napus</i>
10	Xampinyons		<i>Raphanus</i>
11	Cards		<i>Porrum</i>
12	Porros		<i>Alium</i>



XII- Activitats variades:

a) Cerca l'intrús

Entre aquests aliments hi ha algun que no coneixien els romans:

Ous, blat de moro, poma, meló, pera, pollastre, cogombre, sal, llet, pinyons, cafè, carabassa, sucre, prunes, figues, oli, te, xocolata, eriçons de mar, tonyina, pebre préssec, síndria, caragols, albergínia, salmó, liró, pebrot, llet

b) Un dels grans problemes dins del món culinari és la conservació dels aliments, els romans utilitzaven els mateixos sistemes de conservació que nosaltres. Llegeix [aquest enllaç](#) i completa la taula.

(Digues almenys tres de cadascun dels sistemes)

	A L' ANTIGA ROMA	ACTUALMENT
Fumats		
En oli		
En vinagre		
En mel o confitat		
Envasats		
Salaó		



XIII- Forma famílies lèxiques partint del terme llatí:

LLATÍ		ESPANYOL	FRANCÈS	ITALIÀ	VALENCIÀ
Enunciat	acusatiu				
<i>Sal, salis</i>	<i>Salem</i>				
<i>Farina, -ae</i>	<i>Farinam</i>				
<i>Aqua, -ae</i>	<i>Aquam</i>				
<i>Porcus, -i</i>	<i>Porcum</i>				
<i>Panis, -is</i>	<i>Panem</i>				
<i>Alium, -ii</i>	<i>Alium</i>				
<i>Vinum, -i</i>	<i>Vinum</i>				
<i>Culina, -ae</i>	<i>culinam</i>				



RECURSOS DIGITALS

- Vídeo [*convivium romanum. Lingua Latina*](#)
- Materials del camp d'aprenentatge
<http://cdatarragona.net/publicacionspublications/tarraco-a-lepoca-romanatarraco-a-lepoca-romana/20-de-lou-a-la-poma-1-2/>
<http://cdatarragona.net/publicacionspublications/tarraco-a-lepoca-romanatarraco-a-lepoca-romana/21-de-lou-a-la-poma-2/>
- Blogs de cuina romana antiga
<http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com/>
<http://abemus-incena.blogspot.com/>
https://www.arqueogastronomia.com/?fbclid=IwARohO4TGFsJeb1GywYIWzEn7pRz_bB19zHmXWTsFw-LFJrj3qJ-7SlOeXjs
- Secció COQVERE de la Revista saguntina:
[Saguntina 2013](#)
[Saguntina 2014](#)
[Saguntina 2015](#)
[Saguntina 2016](#)
[Saguntina 2018](#)
[Saguntina 2019](#)
- Tutorials receptes:
[TIROPATINAM](#)
[BVCELLATVM i MORETVM](#)
[GARVM](#)
[MORETVM](#)
[RECEPTES VARIADES IES VEGAS BAJAS](#)
[PRANDIVM](#)
[RECEPTES KVANVM](#)
[MVSTACEVM](#)
- vídeo conferència sobre "Gastronomia Romana i la seua pervivència en la cuina actual" por Rubén Ríos Longares.
<https://www.youtube.com/watch?v=-3wfg2-molk>
<https://www.youtube.com/watch?v=-3wfg2-molk>
- [Material didàctic per a l'aula](#)
- [Instagram *culina*](#)

