

Texto 9: Recetas de cocina de Apicio (textos adaptados)

Si liquamen odorem malum fecerit, vas inane inversum fumiga lauro et cupresso¹, et infunde in vase liquamen ante ventilatum. Si salsum liquamen fuerit, mellis sextarium mittis et move spica, et emendavisti ; sed etiam mustum recens idem praestat².

Carnes recentes melle³ tegantur, sed vas pendeat. Hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit ; et in carne cocta itidem facies.

Ut carnem salsam dulcem facias : carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas carnem et postea coquas eam in aquam.

Ut pisces fricti diu durent : momento quo⁴ pisces friguntur et levantur, ab aceto calido perfunduntur.

Vocabulario:

ab, prep. : + Abl. : a partir de, por

acetum, i, n. : vinagre

aestas, atis, f. : verano

ante, adv. antes, previamente

aqua, ae, f. : agua

calidus, a, um : caliente

caro, carnis, f. : la carne

coctus, a, um : cocinado

coquo, is, ere, coxi, coctum : cocinar

cupressus, i, f. : el ciprés

dies, ei, m. et f. : el día

diu, adv. : largo tiempo, más tiempo

dulcis, e : dulce

duro, as, are : durar

emendo, as, are, avi, atum : corregir, arreglar

et, conj. : y

etiam, adv. : también

facio, is, ere, feci, factum : hacer

fio, is, fieri, factus sum : hacerse

frictus, a, um : frito

frigo, is, ere, frixi, frictum : freír

fumigo, as, are : humear, ahumar

hiems, hiemis, m. : el invierno

idem, eadem, idem : mismo, el mismo

in, prep. : (abl.) en

inanis, e : vacío

infundo, is, ere, fudi, fusum : verter

inversus, a, um : girado, invertido

itidem, adv. : asimismo, igualmente, igual

lac, lactis, n. : la leche

laurus, i, f. : el laurel

levo, as, are : sacar

liquamen, inis : la salsa

malus, a, um : malo, mal

mel, mellis, n. : la miel

melius, adv. : mejor

mitto, is, ere, misi, missum : poner



momentum, i, n. : el momento

moveo, es, ere, moui, motum : remover

mustum, i, n. : el mosto (zumo de uva dulce con pulpa)

odor, oris, m. : el olor, perfume, aroma

pauci, ae, a : pl. pocos

pendeo, es, ere, pependi, - : colgar, estar colgado

perfuno, is, ere, fudi, fusum : rociar

piscis, is, m. : el pez, pescado

postea, adv. : luego, enseguida, después

praesto, as, are : servir

prius, inv. : antes, primero

qui, quae, quod : que

recens, entis : reciente, fresco

salsus, a, um : salado

sed, conj. : pero, sino

sextarius, i, m. : el sexto (una medida)

si, conj. : si

spica, ae, f. : la vara, espátula (instrumento de cocina)

sum, es, esse, fui : ser, estar, haber

tego, is, ere, texi, tectum : cubrir, recubrir

ut, conj. : + subj; : para que

vas, uasis, n. : el vaso, recipiente

ventilatus, a, um : ventilado, aireado

¹ Se trata de ahumar el recipiente invertido para perfumar luego la salsa con ese humo.

² Puesto que el mosto es dulce, hacía el mismo efecto que la miel para endulzar.

³ La miel se usaba para preservar la carne fresca y evitar que se corrompiera. Aristóteles recomendaba incluso usarla para curar heridas y evitar que se infectaran.

⁴ Traduce "quo" por "en el cual".