

Exemples de recettes d'Apicius

Exossas pullum a pectore, femora eius iungis in porrectum, surculo alligas, et impensam [conchicla farsilis] paras. Et farcies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas et cetera. Teres (piper,) ligusticum, organum et gingiber, liquamen suffundis, passo et vino temperabis. Facies ut ferbeat, et, cum ferbuerit, mittis modice. Et impensam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis et in operculo deponis et in furnum mittis, ut coquantur paulatim, et inferes.

« Désossez un poulet par la poitrine, joignez ses pattes en les étendant, attachez-les avec une brochette et préparez une farce composée alternativement de pois détrempés, de cervelles, de saucisses de Lucanie et autres ingrédients. Pilez du poivre, de la livèche, de l'origan et du gingembre, mouillez de garum et travaillez avec du vin paillé et du vin. Faites bouillir et, quand cela aura bouilli, ajoutez-en un peu à la farce. Quand vous aurez assaisonné celle-ci, disposez-la dans le poulet en alternant, enveloppez-le d'une crépine, placez-le dans une cloche que vous mettrez au four pour cuire lentement, et servez. »

APICIUS, *De re coquinaria* V, 199.

Porcellus hortulanus exossatur per gulam in modum utris. Mittitur in eo pullus isiciatus particulatim concisus, turdi, ficetulae, isicia de pulpa sua, lucanicae, dactili exossati, fabriles bulbi, cochleae exemptae, malvae, betae, porri, apium, cauliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei, ova XV superinfunduntur, liquamen piperatum [ova mittantur tria]. Et consuitur et praeduratur. In furno assatur.

« Désosser le cochon de lait à partir du gosier, à la façon d'une outre. Le garnir de poulet réduit en quenelles, de grives, de becfignes, de ses abats hachés, de saucisses de Lucanie, de dattes dénoyautées, de bulbes séchés, d'escargots, de mauves, de poireaux, de céleri, de brocolis bouillis, de coriandre, de poivre, d'amandes. Ajouter quinze œufs, du garum et du poivre. Recoudre le cochon le faire rissoler puis rôtir au four. »

APICIUS, *De re coquinaria* VIII, 378.

Quels sont les deux mode et temps qu'utilise Apicius dans ses recettes en latin ? À quelle(s) personne(s) ?

-
-

Quels sont les deux mode et temps utilisés dans les traductions de recettes en français ? À quelle(s) personne(s) ?

-
-

Qu'est-ce que le garum ?

Aliud etiamnum liquoris exquisiti genus, quod garum vocavere, intestinibus piscium ceterisque, quae abicienda essent, sale maceratis, ut sit illa putrescentium sanies. Hoc olim conficiebatur ex pisce, quem Graeci γάρου vocabant.

PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle* XXXI, 43.

alius, a, ud : autre
etiamnum : encore
liquor, oris : le liquide
exquisitus, a, um : recherché
genus, eris : le genre
voco, are, avi, atum : appeler
intestinum, i : l'intestin
piscis, is : le poisson
ceteri, ae, a : autres
abiciendus, a, um : devant être jeté

sal, salis : le sel
macero, are, avi, atum : macérer
ille, a, um : celui-là, celle-là, cela
putrescens, entis : la chose pourrissante
sanies, ei : la sanie (mélange de pus et de sang)
hic, haec, hoc : celui-ci, celle-ci, ceci
olim : autrefois
conficio, ere, confeci, confectum : fabriquer
ex + abl : à partir de
Graecus, i : le Grec