



www.campvirtus.ro/labirint-prin-timp

contact@virtusantiqua.ro
Cristian Roman: 0744997138

Rețete culinare

Rețete

Din perioada antică se păstrează mai multe rețete culinare iar cea mai celebră colecție este culegerea așa numită *De re coquinaria* (Despre gătit) atribuită lui Apicius. De fapt, se pare că foarte puține rețete îi aparțin gurmandului Marcus Gavius Apicius care a trăit în vremea împăratului Tiberiu, textul fiind o culegere mai târzie, din secolul IV sau V e.n. Baza alimentației romane au fost, până în sec. II î.e.n, terciurile, fierturi din diverse cereale, cu sau fără legume sau carne, ele fiind înlocuite apoi de pâine. Desigur, diferențele cele mai mari în alimentație depindeau de starea financiară a comensalilor, ajungându-se până la rețete cu ingrediente exotice și scumpe (precum celebrele limbi de flamingo sau condimentele orientale – piper, ghimber, nucșoară, cuișoare), adevărate opere de artă (plăcinte din care, la tăiere, zburau păsări vii), create de bucătari celebri pe care se băteau toți aristocrații Romei.



Mozaic roman reprezentând, iluzionistic, resturile aruncate pe jos ale unui banchet.

Fastfood

Se poate spune că romanii au inventat mâncatul în oraș, atât la „bufet” (*taberna, caupona*, taverne și hanuri unde se servea și mâncare caldă) cât și pe stradă, la rezezală. Unele preparate seamănă cu cele de fastfood, precum pâine cu cârnați.



Reconstituirea unei taberna romane

Proiectul nu reprezintă în mod necesar poziția Administrației Fondului Cultural Național. AFCN nu este responsabilă de conținutul proiectului sau de modul în care rezultatele proiectului pot fi folosite. Acestea sunt în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării.



www.campvirtus.ro/labirint-prin-timp

contact@virtusantiqua.ro
Cristian Roman: 0744997138

Patrimoniu

Având în vedere faptul că majoritatea obiectelor păstrate din antichitate sunt vase de ceramică și că multe se foloseau la păstrarea, prepararea și servirea hranei, putem spune că cel mai numeros lot de piese de patrimoniu antice este legat de domeniul culinar. Se pot adăuga tacâmuri și diverse ustensile de gătit (linguri, cuțite, țepușe etc.). Există și obiecte specializate precum vase pentru creșterea pâșșilor.



Glirarium – vas pentru creșterea șoriceilor, gătiți cu sosuri sărate sau cu miere și boabe de mac.

Terci dacic

Analizele semințelor carbonizate din diverse tipuri de vase descoperite în așezări și fortificații dacice permit reconstituirea, ipotetică până la un punct, a alimentației dacilor. Una dintre rețete, de la Grădiștea de Munte dar, cu mici variații, și de pe alte situri, este un terci cu următoarea compoziție: grâu (ca. 45%), mei (ca. 27%), linte (21%), orz (6%) și boabe de muștar. Se consuma probabil cu carne (friptă), grăsimi animale, sau lactate.



Reconstituirea terciului dacic

Proiectul nu reprezintă în mod necesar poziția Administrației Fondului Cultural Național. AFCN nu este responsabilă de conținutul proiectului sau de modul în care rezultatele proiectului pot fi folosite. Acestea sunt în întregime responsabilitatea beneficiarului finanțării.