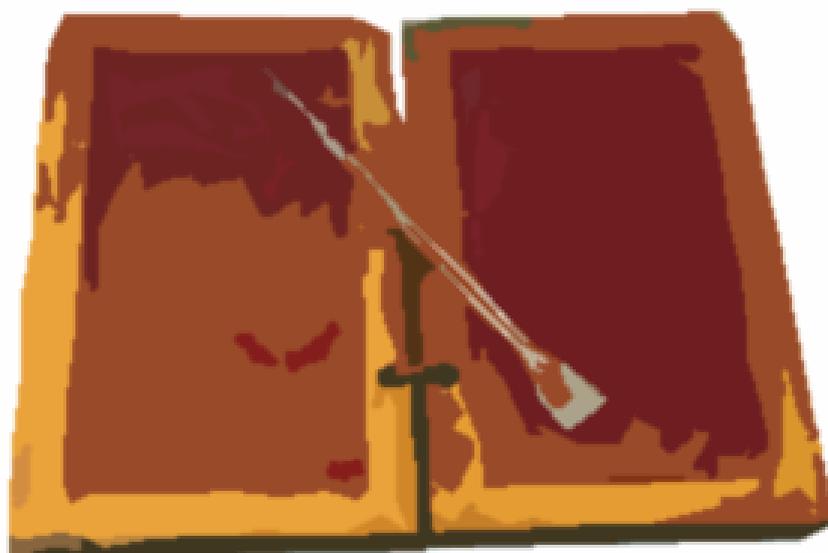


# TABELLAE GRATIAE MAXIMILLAE



DOMUS  
BAEBIA



**Tabella X**  
**De Convivio cum Bæbiis**  
**De banquete con los Bæbii**

*Pridie Kalendas Iunias* (31 de mayo)  
*Lunæ dies*

Hoy estoy realmente cansada, no hemos parado en todo el día. Estamos preparando el banquete en nuestra *domus* para celebrar las futuras elecciones de nuestro hijo. En él disfrutaremos de exquisitos platos y nos divertiremos con una representación teatral privada escrita por nuestro gran amigo *Caius Voconius Romanus*.

Hemos revisado la despensa para organizar el menú que serviremos en la *cena*.

*Quintula*, nuestra esclava, ha acudido temprano a las tabernas que hay junto al foro y ha comprado todo lo que le hemos pedido: coles, espárragos, lechuga, huevos de avestruz, aceitunas, uvas, manzanas, granadas, calabazas, nueces, dátiles, piñones, queso fresco, cebollas, un lirón de gran tamaño, algo de jabalí, lenguas de flamenco, una murena, algunas ostras, vino, salsa *garum*, setas, panes de todo tipo, miel,....todo lo mejor, pues es un gran día.



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

¡Menos mal que sólo cenamos tan copiosamente cuando celebramos un banquete! Normalmente tomamos deliciosos purés de legumbres, gachas (*puls*), muchas frutas y verduras, quesos, pan, miel, algo de carne o pescado, etc.

*Quintula* es una excelente cocinera (*coqua*) y nos ha dicho que elaborará algunos de los platos siguiendo las recomendaciones de *Apicio*, el gran gourmet romano, eso sí,...aderezados todos con buenas salsas hechas de especias y *garum*.

El menú que hemos pensado servir es delicioso:

Como entrantes (*gustatio*) pondremos unas verduras (calabazas a la alejandrina, col con *garum*, fondos de alcachofas,...), ensaladas variadas (una con ciruelas y granada, otra con lechuga y puerros tiernos,...), aceitunas, pescados en salmuera, huevos duros de codorniz y queso fresco con verduras (*moretum*), todo regado con un poco de vino templado con miel (*mulsum*).

De plato fuerte (*prima mensa*) presentaremos las carnes y los pescados. Tengo curiosidad por probar las lenguas de flamenco y el lirón, en *Saguntum* no tenemos costumbre de comer estas cosas. Ya os contaré.

Como postre (*secunda mensa*), *Quintula* nos hará unos pasteles con miel y frutos secos, aunque no queremos que falte la fruta fresca.

Seguramente mi esposo querrá celebrar un segundo banquete (*comissatio* o *Bacanal*), de esta parte poco os podré contar, pues sólo asistirán los hombres ya que el vino mezclado con agua es el protagonista. Quizás mi esposo me cuente algo...

También nos hemos dedicado a otros preparativos, como poner la mejor vajilla y unos adornos con guirnaldas de flores que harán lucir maravillosamente nuestro comedor recién reformado (*triclinium*) y los tres lechos (*lecti*) de donde viene su nombre y en los que nos recostaremos. Sobre los *lecti* pondremos unas hermosas colchas y almohadones para estar más cómodamente. Además escogeremos con mucho cuidado a los esclavos más hermosos de la casa para que sirvan la comida (*ministratores*) y la bebida (*pocillatores*)

Prepararemos agua perfumada con rosas y azafrán para lavar nuestras manos y pies (*lustratio*) antes de empezar el banquete y a lo largo de la velada.

Para que todo sea perfecto estamos cosiendo unas amplias servilletas (*mappæ*) para que nuestros invitados se lleven la comida que no consuman y los regalos (*apophoreta*) que demos para la ocasión. Ya tenemos asignados la colocación en los lechos según nos indicará nuestro acomodador (*nomenclator*).

No queremos ensuciar nuestros vestidos por lo que hemos dispuesto una *synthesis* (vestido cómodo a modo de babero) para cada invitado de color oscuro para cubrirnos.

Es muy importante no olvidarnos de los alimentos que ofrendaremos a los dioses en la libación inicial (*libatio*), algo de vino puro, alguna de las primicias,...

Espero que sea todo perfecto,... es momento de cerrar mi diario, la *lucerna* se está apagando.





## ¿Sabías que?

- En un mercado romano encontrarías todos los alimentos que tenemos hoy en día excepto los de origen americano (patata, maíz, pimiento, té, tomate, café, chocolate, berenjena, etc.).
- El *garum* era un condimento o salsa hecho con las vísceras de pescados azules y especias fermentados al sol durante varios meses.
- Al no conocer el tenedor comían con los dedos, que lavaban frecuentemente con agua perfumada. Los alimentos se servían ya cortados en fuentes.
- Tenían costumbres diferentes a las nuestras, como eructar para mostrar su satisfacción y tirar al suelo los restos de comida por creer que así los dioses Manes también participaban de los alimentos.

## COMIDAS DEL DÍA

### AL LEVANTARSE

**Desayuno**  
(*Ientaculum*)  
Queso, pan con aceite, ajo y sal, miel, fruta, aceitunas,...

### A MEDIA MAÑANA

**Tentempié rápido**  
(*Prandium*)  
Pan, carne fría, pescados, verduras, huevos y frutas. Tomado en las tabernas de comida y bebida caliente (*Thermopolia*)

### A PARTIR DE LAS 12 H

**Comida fuerte del día** (*Cena*)  
Se servían entrantes, plato fuerte y postres.

### PARA SABER MÁS:

[Cuaderno cocina romana antigua. Ludere et Discere](#)



Spatium culina



**ACTIVIDADES**



I- Di si estas afirmaciones son verdaderas o falsas:

AFIRMACIÓN	V	F
Ya conocían el té y el chocolate		
Los romanos utilizaban mucho el tomate en sus platos		
Tomaban vino con miel al que llamaban <i>mulsum</i>		
En la <i>comissatio</i> sólo asistían hombres		
El <i>prandium</i> era la comida principal del día		
El kiwi era su fruta favorita		
El desayuno se llamaba <i>ientaculum</i>		
Comían en una sala llamada <i>triclinium</i>		
Utilizaban una salsa llamada <i>garum</i> como condimento		
El azúcar era uno de sus condimentos más caros		
El desayuno lo tomaban en los bares de comida rápida		
Comían lirones condimentados		
Apicio es uno de los invitados a la cena de los Baebios		
Los romanos tiraban los restos de comida al suelo		
Los invitados se sentaban en <i>lecti</i>		
Los tenedores eran de plata		
El triclinio se llamaba así por tener tres lechos		
La <i>comissatio</i> era un mueble del <i>triclinium</i>		





II- Relaciona los conceptos de la columna de la izquierda con los de la derecha:

<i>LVSTRATIO</i>	COMIDA FUERTE DEL DÍA
<i>SYNTHESIS</i>	COMIDA DEL MEDIODÍA
<i>MAPPAE</i>	VINO CON MIEL
<i>IENTACVLVM</i>	PURIFICACIÓN DE LAS MANOS
<i>CENA</i>	SALSA DE PESCADO
<i>LECTI</i>	FIESTA DESPUÉS DE LA CENA
<i>PRANDIVM</i>	DESAYUNO
<i>LIBATIO</i>	SERVILLETA
<i>APOPHORETA</i>	APERITIVOS
<i>GARVM</i>	OFRENDA A LOS DIOSES
<i>GVSTATIO</i>	LECHO PARA RECOSTARSE
<i>COMISSATIO</i>	PLATO FUERTE DE LA CENA
<i>PRIMA MENSA</i>	BABERO ROMANO
<i>MVLSVM</i>	REGALOS DEL ANFITRIÓN A LOS INVITADOS





III- En qué momento del banquete tomarías estos alimentos si fueras un romano:

AFIRMACIÓN	MOMENTO DEL BANQUETE
Unas deliciosas lenguas de flamenco	
Una copita de <i>mulsum</i>	
Unos dátiles con miel	
Pan con aceite y sal	
Huevos duros de codorniz	
Col con <i>garum</i>	
Lirones con miel y adormidera	
Queso con verduras	
Un pastel de queso	
Ensaladas variadas	
Un atún con frutos secos	
Una manzana roja	
Unas ricas alcachofas estofadas	
Gambas rehogadas con <i>garum</i> y vino	





¿Qué tal te llevas con la cocina?

Son muchas las recetas que nos han llegado de la antigua Roma, por lo que resulta difícil poder escoger una de ellas. No obstante, hay un alimento que gustaba mucho a los *Baebios Saguntinos*, el **moretum**, un aperitivo de queso condimentado.

Es importante que sepáis que junto a los cereales, las verduras, las frutas y las legumbres, los lácteos han constituido uno de los alimentos básicos de la humanidad, pero en el mundo romano su papel no se reducía sólo al mundo culinario, sino también a la medicina, a la religión y a la cosmética.

Los romanos consumían principalmente la leche de cabra, de vaca, de oveja y de camella, fría o hervida, pero rebajada siempre con otro líquido como agua, vino, aceite, etc. O mezclada con frutas, con clara de huevo o con miel, pues consideraban de bárbaro su consumo puro, al igual que el vino.



### Recetas de **MORETVM**

- **Moretum (según el Apéndice Virgiliano):** “Picar en el mortero dos ajos, añadiéndoles un poco de sal gruesa. A continuación, mezclar hojas verdes de apio, unos granos cilantro y ruda u otra planta aromática como rúcula. Se pueden añadir para aromatizar un poco de tomillo, eneldo, etc. Después añadir el queso de oveja o cabra (seco), moviendo de forma circular, hasta conseguir una pasta gracias al aceite de oliva y a un poco de vinagre.”
- **Otra receta de “salsa” de moretum (según Apicio):** “Triturar hojas de menta, de cilantro, ruda y de hinojo, con pimienta, miel, garum y bayas de eneldo. Si es necesario, añadir vinagre. Queda más sabroso si se deja reposar un día.”
- **Otra versión de Apicio de moretum pero con ajo:** “Triturar hojas de menta, de cilantro, de ruda, de hinojo, dos tallos verdes de apio, con tres o cuatro dientes de ajo, pimienta, miel, garum y bayas de eneldo. Si es necesario, añadir vinagre.”
- **Otra versión de moretum (según Columela):** “Triturar en un mortero queso, ajedrea, ruda, cilantro, apio, cebollinos, una hoja de lechuga (si se quiere), menta, tomillo, poleo, aceite y vinagre. Se debe conseguir una crema para untar sobre el pan.”
- **Otra versión de moretum:** “Trocear queso de oveja y mezclar con apio y cebolla. Aliñar con aceite, vinagre y garum.”





IV- Completa las frases con la palabra que falta:

- El ..... lo tomaban cuando se levantaban.
- El.....era un de los condimentos más característicos de la cocina romana.
- Las .....se realizaban a los dioses antes de comer.
- El .....que es un animal parecido a los roedores, era una de las carnes servidas en las mesas de los romanos ricos.
- En el *prandium* se podía tomar.....y .....
- El lavado de ..... y.....se llevaba a cabo a lo largo de todo la *cena*.
- Los romanos no tenían .....por lo que sacaban los alimentos ya cortados.....en fuentes.
- En los mercados romanos no encontraríamos alimentos procedentes de.....
- Los banquetes romanos solían tener tres partes.....y.....
- A los esclavos que servían la comida se les llamaba en latín.....y a los que servían la bebida.....



V- Mira con detenimiento las imágenes e identifica el alimento servido:





VI- Une el utensilio romano con el actual. Si lo identificas, escribe el nombre:

ROMANO	ACTUAL
	
	
	
	
	
	
	





VII- Identifica estas tres imágenes relacionadas con la alimentación romana. Pon el nombre debajo de cada una de ellas, su uso y busca una imagen de la misma estancia en la actualidad:

<b>ESTANCIA Y NOMBRE ANTIGUO</b>	<b>USO FOTO ACTUAL</b>
	
	
	





VIII- Descubre los 6 errores que hay en este dibujo:

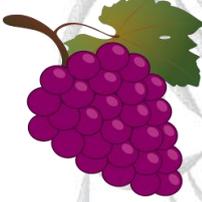


DOMUS  
BAEBIA





IX- Como vimos en otra de las tablillas de *Grattia* algunos dioses tienen alimentos que los caracterizan, vamos a repasar un poco:

DIVINIDAD	IMAGEN	JUSTIFICA LA RESPUESTA
		
		
		
		
		
		



- X- Inventa una historia en la que se narre una velada en la *domus* de los *Bæbii* saguntinos. La imagen puede servirte de hilo conductor:



# DOMUS BÆBIA



XI- En la siguiente narración encontrarás 20 errores, subráyalos:

El texto está basado en la cena de Trimalción, narrada por Petronio en el Satiricón (31, 78):

*“Se presentaron unos entremeses espléndidos; porque ya todos estaban acomodados, excepto Trimalción, a quien, contra la costumbre, se le había reservado el puesto de honor. Sobre una fuente destinada a los aperitivos había un asnillo en bronce de Corinto con un serón que contenía en unas aceitunas verdes y en el otro negras. Sobre el lomo del animal había dos bandejas en cuyos bordes aparecía escrito el nombre de Trimalción y el peso de la plata. Puentecillos trabados sostenían unos lirones empapados en miel, en azúcar y en adormidera. Un poco más lejos salchichas chirriantes sobre unas parrillas de plata, y debajo ciruelas de América con panales de granada, unos tomatitos con pimienta y berenjenas..... Ya Trimalción había interrumpido su partida de ping pong y se hizo servir sucesivamente todos los platos que nosotros ya habíamos comido, y preguntó en alta voz si alguno quería más vino con azúcar y un poco de brandy;... La llegada del segundo servicio atrae las miradas de todos: era un dispositivo en forma de globo, en torno del cual estaban dispuestos los signos del Zodiaco, ordenados y en círculo. Encima de cada uno, el jefe del comedor había dispuesto platos que, por su forma o su naturaleza, tenían alguna relación con las constelaciones. Sobre el Aries, garbanzos con arroz y curry; sobre Taurus, un pie de vaca con patatas; sobre Géminis, criadillas y riñones; sobre el Cáncer, una corona de gajos de naranjas: sobre el Leo, higos africanos; sobre Virgo, una matriz de cerda; sobre Libra, una balanza, en uno de cuyos platillos había una tarta de plátano y piña, y en el otro, un pastel de café; sobre Scorpio, un pececillo de mar; sobre Sagitario, una liebre; sobre Capricornio, una langosta de mar; sobre Aquario, un ganso con salsa de maíz; sobre Piscis, dos rodaballos con pasta. En medio del globo, un trozo de césped con hierbas, sosteniendo un panal de miel. Un esclavo egipcio nos ofrecía en torno pan caliente que en su interior tenía trozos de cacahuets... al punto apareció ante nuestros ojos un nuevo servicio: aves cebadas, ubres de cerda, una liebre con alas sobre el costado, figurando un Pegaso. .... Siguen varias escenas: servir el café, los puros y el té con la distribución de regalos, discursos, bailes, etc.... Hechas las libaciones de costumbre, nos alzamos todos y gritamos a una: “Los dioses guarden al emperador, padre de la patria”, y nos precipitamos todos sobre las frutas, que guardamos en nuestras servilletas.”*





XII- La columna de la derecha corresponde a los nombres latinos de las hortalizas y verduras del supermercado, trata de identificarlos y les pones el número correspondiente en los cuadros verdes:

<b>1</b>	Malvas		<i>Cardus</i>
<b>2</b>	Lechugas		<i>Malva</i>
<b>3</b>	Coliflores		<i>Asparagus</i>
<b>4</b>	Ajos		<i>Cepa</i>
<b>5</b>	Nabos		<i>Fungi</i>
<b>6</b>	Rábanos		<i>Lactuca</i>
<b>7</b>	Cebollas tiernas		<i>Spinacia</i>
<b>8</b>	Espárragos		<i>Cauliflora</i>
<b>9</b>	Espinacas		<i>Napus</i>
<b>10</b>	Champiñones		<i>Raphanus</i>
<b>11</b>	Cardos		<i>Porrum</i>
<b>12</b>	Puerros		<i>Alium</i>



XIII- Actividades variadas:

a) Busca al intruso:

Entre estos alimentos hay alguno que no conocían los romanos:

Huevos, maíz, manzana, melón  
 Pera, pollo, piñones, café  
 Pepino, calabaza, azúcar, ciruelas  
 Higos, sal, aceite, té  
 Chocolate, erizos de mar, atún, pimienta  
 Melocotón, sandía, caracoles, berenjena  
 Salmón, lirón, pimienta, leche

b) Uno de los grandes problemas en el mundo culinario es la conservación de los alimentos los romanos utilizaban los mismos sistemas de conservación que nosotros. Lee [este enlace](#) y completa la tabla.

(Di al menos tres de cada uno de los sistemas)

	EN ROMA ANTIGUA	EN NUESTROS DÍAS
Ahumados		
En aceite		
En vinagre		
En miel o confitado		
Envasados		
Salazón		





XIV- Forma familias léxicas partiendo del término latino:

LATÍN		ESPAÑOL	FRANCÉS	ITALIANO	VALENCIÀ
enunciado	acusativo				
<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>				



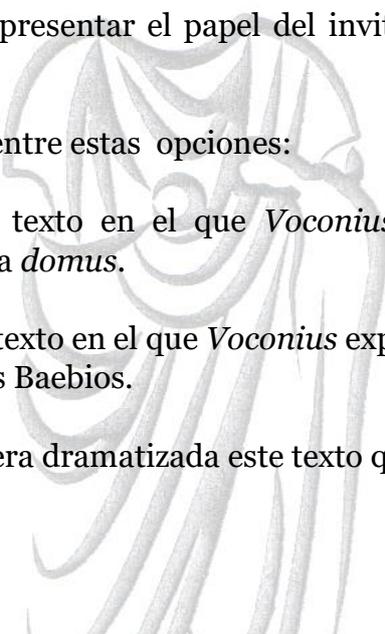


XV- Vamos qué tal te desenvuelves ante la cámara.

¿Te animas a representar el papel del invitado de honor, *C.Voconius Romanus*?

Puedes escoger entre estas opciones:

- a) Redactar un texto en el que *Voconius* cuente cómo conoció al anfitrión de la *domus*.
- b) Redactar un texto en el que *Voconius* explica cómo ha sido la velada en casa de los *Baebios*.
- c) Leer de manera dramatizada este texto que te adjuntamos.



## VOCONIUS ROMANUS

Soy ***Voconius Romanus***, *equus saguntino* y gran amigo de *Lucius Baebius Hispanus*. Esta noche me han invitado a un gran banquete en casa de los *Baebios* por motivo de las elecciones de su primogénito.

Me encanta la literatura y tengo un público fiel. La obra de teatro que veremos en la fiesta la he escrito yo, espero que les guste a nuestros amigos.





## RECURSOS DIGITALES

- Video [convivium romanum. Lingua Latina](#)
- Materiales del camp d'aprenentatge  
<http://cdatarragona.net/publicacionspublicacions/tarraco-a-lepoca-romanatarraco-a-lepoca-romana/20-de-lou-a-la-poma-1-2/>  
<http://cdatarragona.net/publicacionspublicacions/tarraco-a-lepoca-romanatarraco-a-lepoca-romana/21-de-lou-a-la-poma-2/>
- Blogs de cocina romana antigua  
<http://derecoquinaria-sagunt.blogspot.com/>  
<http://abemus-incena.blogspot.com/>  
[https://www.arqueogastronomia.com/?fbclid=IwARohO4TGFsJeb1GywYIWzEn7pRz\\_bB19zHmXWTsFw-LFJrj3qJ-7SlOeXjs](https://www.arqueogastronomia.com/?fbclid=IwARohO4TGFsJeb1GywYIWzEn7pRz_bB19zHmXWTsFw-LFJrj3qJ-7SlOeXjs)
- Sección *COQVERE* de la Revista saguntina:  
[Saguntina 2013](#)  
[Saguntina 2014](#)  
[Saguntina 2015](#)  
[Saguntina 2016](#)  
[Saguntina 2018](#)  
[Saguntina 2019](#)
- Tutoriales recetas:  
[TIROPATINAM](#)  
[BVCELLATVM y MORETVM](#)  
[GARVM](#)  
[MORETVM](#)  
[RECETAS VARIAS IES VEGAS BAJAS](#)  
[PRANDIVM](#)  
[RECETAS KVANVM](#)  
[MVSTACEVM](#)
- video conferencia sobre "Gastronomía Romana y su pervivencia en la cocina actual" por Rubén Ríos Longares.  
<https://www.youtube.com/watch?v=-3wfg2-molk>  
<https://www.youtube.com/watch?v=-3wfg2-molk>
- [Material didáctico para el aula Instagram \*culina\*](#)

