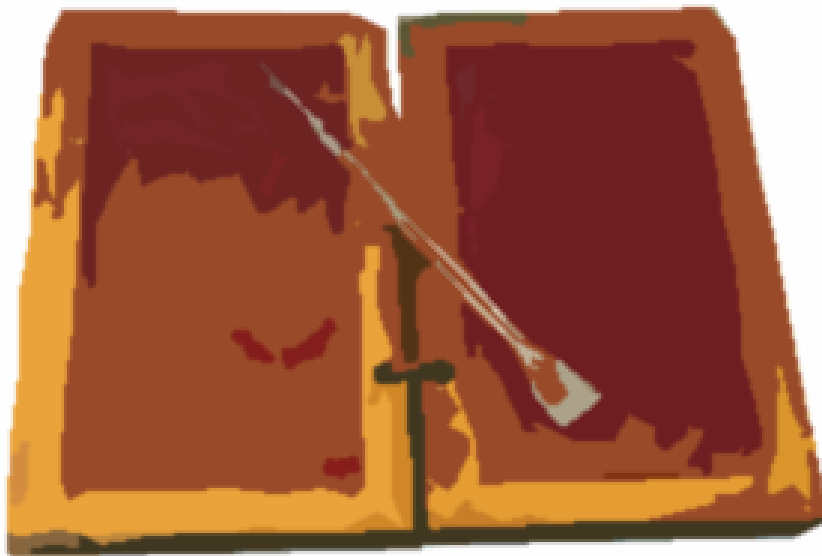


## TABELLAE CRATTIAE MAXIMILLAE



# DOMUS BAEBIA

**Tabella X**  
**De Convivio cum Bæbiis**  
**De banquet amb els Bæbii**

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

Hui estic realment cansada, no hem parat en tot el dia.  
 Estem preparant el 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, encisam, 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 prenim 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 gurmet 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 guatla 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 falte 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 em diga 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 servisquen el menjar (*ministratores*) i la beguda (*pocillatores*)

Prepararem aigua perfumada amb roses i safrà per a llavar les nostres mans i peus (*lustratio*) abans de començar el banquet i al llarg de la vetlada.

Perquè tot siga perfecte estem cosint uns amplis tovallons (*mappae*) perquè els nostres convidats s'emporten el menjar que no consumisquen i els regals (*apophoreta*) que donem per a l'ocasió. Ja tenim assignats la col·locació en els *lecti* segons ens indicarà el nostre acomodador (*nomenclator*).

No volem embrutar els nostres vestits pel que hem disposat una *synthesis* (vestit còmode a manera de pitet) per a cada convidat de color fosc per a cobrir-nos.

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 estiga 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 hui excepte els d'origen americà (creïlla, dacsà, pimentó, te, tomaca, 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.
- En conèixer la forqueta menjaven amb els dits, que llavaven sovint amb aigua perfumada. Els aliments se servien ja tallats en fonts.
- Tenien costums diferents a les nostres, com rotar per a mostrar la seua 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- Digues si aquestes afirmacions són vertaderes o falses:

| AFIRMACIÓ                                                    | V | F |
|--------------------------------------------------------------|---|---|
| Ja coneixien el te i el xocolata                             |   |   |
| Els romans utilitzaven molt la tomaca 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 seua fruita favorita                          |   |   |
| El desdejuni 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                |   |   |
| El desdejuni 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 forquetes eren de plata                                  |   |   |
| El triclini es deia així per tindre 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>    | DESDEJUNI                              |
| <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 fores 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 guatla                  |                    |
| 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 fenoll, 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.
- Les .....es realitzaven en el larari per als déus abans de menjar.
- El .....que 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 tenien .....pel que treien els aliments ja tallats.....en fonts.
- En els mercats romans no trobaríem aliments procedents d'.....
- Els banquets romans solien tindre 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 identifies, escriu el nom:

| ROMÀ                                                                                | ACTUAL                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |     |
|    |    |
|    |     |
|   |    |
|  |   |
|  |   |
|  |  |



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

| LLOC<br>I NOM ANTIC                                                                 | US<br>FOTO ACTUAL |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|    |                   |
|   |                   |
|  |                   |
|                                                                                     |                   |





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





IX- Com vam veure en una altra de les taules de *Grattia* alguns déus tenen aliments que els caracteritzen, repassem-los:

| DIVINITAT | IMATGE                                                                              | JUSTIFICA LA RESPOSTA |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|           |    |                       |
|           |    |                       |
|           |   |                       |
|           |  |                       |
|           |  |                       |
|           |  |                       |





- X- Inventa una història en la qual es descriga una vetlada en la *domus* dels *Baebii* saguntins. La imatge pot servir-te de fil conductor:



# DOMUS BAEBIA





XI- 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.”*



XII- 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  | Encisams      |  | <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>      |



## XIII- Activitats variades:

## a) Cerca l'intrús

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

Ous, dacsà, poma, meló  
 Pera, pollastre, pinyons, cafè  
 Cogombre, carabassa, sucre, prunes  
 Figes, sal, oli, te  
 Xocolata, eriçons de mar, tonyina, pebre  
 Bresquilla, meló d'Alger, caragols, albergínia  
 Salmó, liró, pimentó, 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. Llig [aquest enllaç](#) i completa la taula.

(Digues almenys tres de cadascun dels sistemes)

|                          | A L' ANTIGA ROMA | ACTUALMENT |
|--------------------------|------------------|------------|
| <b>Fumats</b>            |                  |            |
| <b>En oli</b>            |                  |            |
| <b>En vinagre</b>        |                  |            |
| <b>En mel o confitat</b> |                  |            |
| <b>Envasats</b>          |                  |            |
| <b>Salaó</b>             |                  |            |





XIV- 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> |          |         |        |          |



XV- Vegem què tal et desemboliques davant la càmera.

T'animes a representar el paper del convidat d'honor,  
*C.Voconius Romanus*?

Pots triar entre aquestes opcions:

- a) Redactar un text en el qual *Voconius* narre com va conèixer l'amfitrió de la *domus*.
- b) Redactar un text en el qual *Voconius* explica com ha sigut la vetlada a casa dels *Baebis*.
- c) Llegir de manera dramatitzada aquest text que t'adjuntem.

8 9 10



## VOCONIUS ROMANUS

Sóc ***Voconius Romanus***,  
*eques saguntí* i gran amic de  
*Lucius Baebius Hispanus*.  
Aquesta nit m'han convidat a  
un gran banquet a casa dels  
*Baebii* per motiu de les  
eleccions del seu primogènit.  
M'encanta la literatura, i tinc  
un públic fidel. L'obra de  
teatre que veurem en la festa  
l'he escrit jo, espere que els  
agrade als nostres amics.



## 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](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\*](#)

