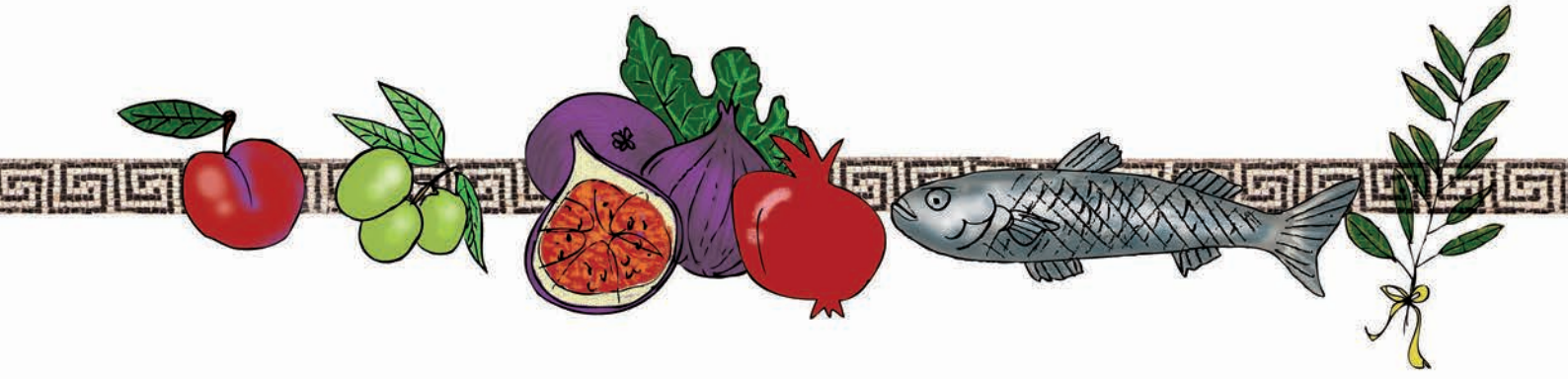
Museo
Arqueológico
Municipal
de Cartagena

Enrique Escudero de Castro

Cuaderno didáctico **nº 14**

EL BANQUETE DE APICIO
¡TODOS A LOS FOGONES!



CUADERNOS DIDÁCTICOS DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO MUNICIPAL DE CARTAGENA:
Concejal del Área de Cultura y Patrimonio Arqueológico:
RICARDO SEGADO GARCÍA

COORDINACIÓN EDITORIAL:
MARÍA LUISA SAURA MARÍN
Departamento Didáctico y de Divulgación del Museo Arqueológico Municipal de Cartagena Enrique Escudero de Castro

AUTORES:
TEXTO
JAIME VIZCAÍNO SÁNCHEZ
Licenciado en Historia, Doctor en Arqueología
Profesor Asociado de Historia del Arte de la Universidad de Murcia

ILUSTRACIONES Y DISEÑO
CLAUDIA MOLERO ALONSO
Licenciada en Bellas Artes, Universidad de Sevilla

EDITA:
Museo Arqueológico Municipal de Cartagena Enrique Escudero de Castro. Departamento Didáctico y de Divulgación. Concejalía de Cultura y Patrimonio Arqueológico del Excelentísimo Ayuntamiento de Cartagena

DEPÓSITO LEGAL:
MU-1184-2015

¡Abrid paso! ¡Ha llegado a *Carthago Nova* el mejor cocinero del *Mare Nostrum*! ¡El artista culinario capaz de transformar cualquier alimento en una delicia gastronómica digna de los mismos dioses! ¡Aclamad al gran Apicio!

Ejem, no era para tanto o sí, jejeje...

Ave, ciudadanos y ciudadanas de *Carthago Nova! Sé* que los enviados de nuestro emperador Tiberio llegarán pronto y queréis agasajarlos como se merecen. Quién mejor que yo, el chef Apicio, autor de mil y una recetas, para enseñaros a preparar un banquete. *Alea iacta est*... ¡La suerte está echada! ¡Comenzamos!

Apicio, un verdadero gourmet que vivió durante el gobierno del emperador Tiberio (14-37 d.C.), nos proporciona en su recetario, *De Re Coquinaria*, abundante información sobre las comidas de las clases acomodadas. Su obra refleja el refinamiento de la cocina romana.

¡Sigamos al gran Apicio! Él nos va a mostrar por los pasillos del Museo Arqueológico de Cartagena, cómo preparar un buen banquete. Son doce paradas ¡qué nadie se despiste!

¡Y un aviso! ¡Recordad que estamos en la antigua Roma! No olvidéis que faltaban algunos alimentos fundamentales en nuestra cocina actual, como los tomates y las patatas. Tampoco conocían el café, el té, el chocolate… ¡Qué tragedia! Snif...

Durante los primeros siglos, la alimentación romana era muy sencilla. Se pensaba que la diosa Ceres había enseñado al hombre la agricultura y, con ello, la posibilidad de cultivar un mayor número de productos. Surgieron así los cereales, las legumbres y las hortalizas, que junto a la leche y los huevos, constituyeron el alimento básico. Como curiosidad, los puerros se convirtieron en un plato de moda cuando Nerón empezó a comerlos con el fin de fortalecer su voz para el canto.

Tras la derrota de los cartagineses en las Guerras Púnicas o la conquista de Grecia, el enriquecimiento de la sociedad romana permitió que circulasen exquisitos manjares en las mesas de los poderosos. Empezaron a celebrarse fantásticos banquetes y el oficio de cocinero fue muy apreciado.

¡Ay, queridos ciudadanos de *Carthago Nova*! Al principio nuestra alimentación fue muy pobre hasta que llegó el esplendor del Imperio…

Y es que aunque el serio Cicerón dijo que "Hay que comer para vivir y no vivir para comer", ello no supone que no tengamos que disfrutar comiendo, jeje…

Salvo la cena, que se tomaba entre las horas octava y nona (entre las 12 y 15h actuales), las otras comidas diarias eran muy simples, consistentes, básicamente, en el consumo rápido de algún alimento frío. Pensemos, por ejemplo, en aceitunas, que, enteras, trituradas o reducidas a pasta, eran un buen aperitivo para cualquier hora del día.

¿Cuál era el horario de las comidas en Roma?

Primero se empezaba con el desayuno o *ientaculum*, entre las siete u ocho de la mañana. Se tomaba poco más que pan remojado en vino, o rociado en aceite y frotado con ajo y sal.

Hacia el mediodía continuaban con el almuerzo o *prandium*, donde era habitual comer parte de las sobras de la cena del día anterior, como legumbres, pescado o huevos.

Los trabajadores que necesitaban reforzar su alimentación a causa de su cansada jornada laboral, también tomaban una especie de merienda o *merenda*.

Todos esperaban la llegada de la principal comida del día, la *cena*, celebrada después del baño. Era el momento de reunir, en torno a la mesa, a familiares, amigos, invitados… En las casas de los ricos sonaba la música y las bailarinas entraban en el salón, mientras se iban sirviendo los platos.

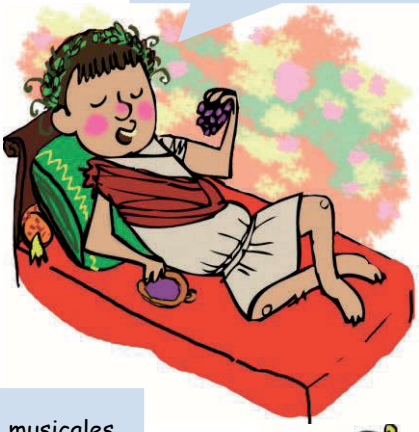
Lo primero es el vino, no existe ningún banquete sin él. Ya los griegos supieron disfrutar de sus virtudes. El vino hace hablar a los mudos y esparcir sonrisas y carcajadas entre los asistentes. ¡Brindemos por su dios, Baco!

1ªParada: Cráteras griegas

Con el vino comienza y acaba la fiesta, en este último caso con la sobremesa o *comissatio*. Su bebida se concibe como el momento idóneo para reunirse y charlar de cualquier asunto, ya sea serio o no. El dios del vino, Baco, presidía estos eventos sociales.

Se servía en grandes vasijas de boca ancha, llamadas cráteras. Eso permitía que en su interior se introdujesen directamente las copas, como la que conservamos en una de las vitrinas.

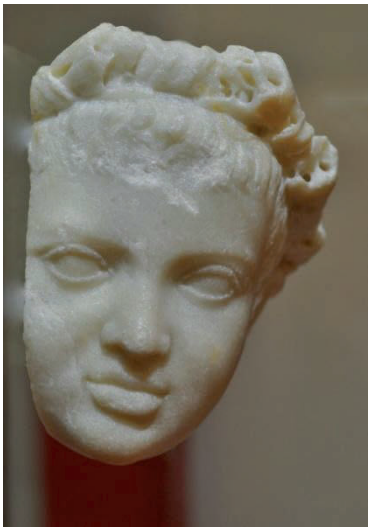
Un brindis por Lucrecia...
¡Ups! L- U – C – R -E... ¡Hip!



El vino, que siempre era muy fuerte, se diluía con agua, caliente o fría según la estación, y a veces se mezclaba con miel.

En los banquetes se nombraba un "*rex convivi*" o "rey del festín" encargado de tales mezclas. Él dirigía también los brindis, que solían ser en honor de las amadas. Como curiosidad, cuando uno de los participantes proponía el nombre de su enamorada, debía beber tantas copas como letras tuviera su nombre. Para brindar, era frecuente decir "*feliciter*", parecido a nuestro actual "salud".

Mientras todos beben, hemos de imaginar el sonido de instrumentos musicales, cantos, bailes o incluso chistes y acrobacias, todo amenizado por bufones...



Para intentar reducir los efectos del vino, los comensales colocaban en su cabeza coronas de flores, de hiedra, laurel, etc., pues pensaban que neutralizaba los dolores provocados por una bebida abundante. En nuestro museo puedes ver una de estas coronas vegetales.

Hay que destacar diversos tipos de vino. El vino disuelto en miel se conocía como *mulsum*, y se utilizaba sobre todo como aperitivo. Entre los vinos más apreciados se encontraba el Falerno, llamado así porque era cosechado en una región italiana del mismo nombre.

2ºParada: Epígrafes

Al igual que el resto de sociedades preindustriales, la economía romana descansaba fundamentalmente en la agricultura, la ganadería y la pesca. En una ciudad como *Carthago Nova*, esta última era fundamental. El Museo conserva un epígrafe que alude a los pescadores y vendedores de pescado.
También el trabajo de la tierra proporciona gran parte de los productos para la alimentación. El arte y la arqueología nos muestran cómo los agricultores araban los campos. En una lápida puedes ver uno de estos arados tirados por una pareja de bueyes.

Más adelante, encomendándose a Ceres, diosa de la agricultura, recogerían sus cosechas.

Ups! Acabo de recordar que el pan no puede faltar en ninguna mesa! ¡Sé que en *Carthago Nova* se hace uno espléndido!

El pan se compraba en las panaderías o *pistrinae*, que vendían infinidad de tipos de pan. El escritor Ateneo nos habla de más de cincuenta variedades. En *Carthago Nova* conocemos a través de la epigrafía el nombre de dos de estos panaderos.

3ªParada: Lucerna con sacrificio de toro

En Roma se realizaban frecuentemente sacrificios animales en honor a los dioses, y luego, su carne podía ser consumida. Además de los sacrificios públicos, realizados sobre todo junto a los templos, también se llevaban a cabo sacrificios privados, en el hogar. Las ofrendas podían ir desde cerdos a toros, estos últimos sacrificados sobre todo en nombre del emperador.

¡Y utilizaremos carne de un lechón ofrecido a los dioses!

El animal elegido, del mismo sexo de la divinidad a quien se le sacrificaba, debía estar sano, bien alimentado y sin defectos. Tras la ceremonia, las vísceras cocidas, cortadas, saladas y enfriadas con vino, se colocaban en platos con trozos de pan y se quemaban en el altar, como ofrenda a la divinidad. A los fieles se les permitía comer el resto del animal, que se asaba y distribuía. La carne que sobraba podía venderse a las carnicerías y la piel a los curtidores, de modo que incluso esta actividad ritual podía acabar siendo una buena fuente de ingresos para los santuarios.

Había un dios protector de fiestas y banquetes: Baco. ¡Encuéntralo entre nuestras lucernas!

4ªParada: Vajilla de cerámica

¡Oh! ¡A falta de oro y plata, esta vajilla es espléndida! ¡Bandejas, platos, cuencos y vasos traídos de la misma Italia o la Galia! ¡Marchando un tentempié de *fabacia*, mi rico puré de habas!

¡Oído, maestro! ¡Siempre dispuesto a degustar sus creaciones!

5ª Parada: Recipientes de vidrio

Durante un banquete, los comensales disponían de platos y vasos pero no de cubiertos, ya que las viandas se servían en porciones pequeñas. No obstante, en caso de necesidad se utilizaba una cuchara. El uso de los dedos en lugar del tenedor generaba, por supuesto, una frecuente necesidad de lavarse las manos; por este motivo, los esclavos utilizaban copas para derramar agua perfumada sobre las manos de los comensales. En las vitrinas puedes ver ungüentarios que contuvieron estos perfumes.

En el centro de la mesa se encontraban las fuentes, los fruteros y las copas con aceitunas blancas marinadas o verdes en salmuera. Parte fundamental de la alimentación eran las legumbres, preparadas de diversas maneras, en verde o secas, crudas o hervidas, y a veces tostadas como postre.

Sabemos que los romanos tenían verdadera pasión por los hongos, setas y champiñones, ya fuesen crudos, asados o hervidos, a los que añadían vinagre, miel y sal.

También era muy apreciada la fruta seca, que se utilizaba como ingrediente en muchos dulces. La fruta cocida con miel y especias se servía como guarnición de los platos de carne, especialmente aves y cerdo.

6ª Parada: El biberón

En la alimentación romana son fundamentales los productos lácteos, obtenidos sobre todo a partir de la leche de cabras y ovejas. Una de las más apreciadas era la leche de camella, a la que se añadían tres partes de agua. La leche de burra y yegua era empleada sobre todo con finalidad medicinal, tomada en biberones como el que conserva el Museo de Cartagena. Sabemos que a los niños se les dormía con leche tibia mezclada con jugos de adormidera.

Os recomiendo especialmente la *lacticinia*, una de mis exquisiteces: una pasta hecha de leche mezclada y combinada con miel, frutas y harina...

¡¡"Requetebueno" y eso que sólo es para abrir boca!!

En efecto, ¿qué tal si seguimos con unos entrantes frutados?

7ª Parada: La cornucopia

Con el nombre de *gustus* o *gustatio*, conocemos los aperitivos o entremeses, donde no faltaban los huevos duros, las aceitunas o el melón.

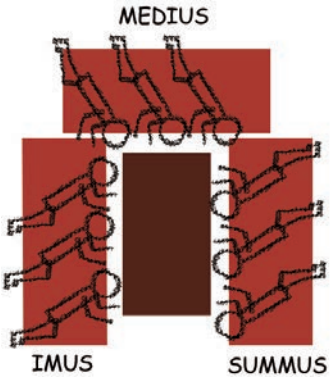
Tenemos que imaginar todo tipo de frutas como higos, manzanas, peras, ciruelas o pasas. Eran muy apreciados los dátiles y las uvas. En el Museo puedes ver una cornucopia, o cuerno de la abundancia, donde se encuentran algunos de estos frutos.

¿Puedes distinguirlos?

Y evidentemente todo banquete necesita de un magnífico triclinio, es en él donde se servirá la gran cena…

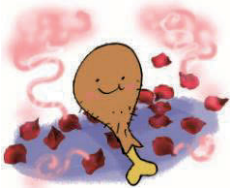
8ª Parada: Los mosaicos

La cena tenía lugar entre las horas octava y nona. Para ella se reservaba una de las estancias más lujosas de la casa: el triclinio. Su nombre procede de los tres lechos que se tendían en torno a la mesa central.



Estos lechos, yendo de derecha a izquierda, se llamaban *summus*, *medius* e *imus*. Cada uno tenía sitio para tres comensales, que se recostaban sobre su brazo izquierdo.

En cada diván se disponían colchones y cojines, además de ricas telas. También era frecuente echar pétalos de flores o perfumes.



El filósofo y escritor Séneca nos cuenta el caso de un joven que se quejaba de irritación en la piel porque algunos pétalos de rosa sobre los que se había recostado, estaban doblados.

En época del emperador Augusto también empezaron a utilizarse mesas circulares.

Y como señalaba Varrón, en una cena no ha de haber ni menos de tres personas ni tampoco más de nueve, para que así pueda trascurrir de forma agradable…

Para el servicio se llamaba a los esclavos más hermosos, que iban vestidos con trajes alegres.

También cada invitado solía estar acompañado por su propio sirviente.

El plato fuerte solía ser la carne, que se podía comer asada, cocida, en su jugo o frita.

Dentro del lujo que rodea los grandes banquetes, destaca especialmente el consumo de gran variedad de aves, entre las que aparecen el pavo real, el faisán y la grulla, que Apicio propone elaborar de seis maneras diferentes. Nuestro famoso cocinero también puso de moda la carne de pelícanos y flamencos, sirviendo como manjar su lengua.

Según nos cuenta Plinio, Mecenas, el consejero de Augusto, popularizó la carne de asno, que se convirtió en una exquisitez. No obstante, el famoso médico Galeno no la recomienda, considerando que quien la come es un verdadero asno.

De este modo, los ciudadanos romanos comían sobre todo carne de bóvidos, ovinos o aves de corral.

En la antigüedad era fundamental conservar estos bienes mediante la sal. Sabemos, de hecho, que a los romanos les encanta la carne seca, especialmente la del cerdo y el jabalí. Y te preguntarás ¿cómo las preparaban? Algunos autores nos lo indican, como Catón.

"Cuando compres unas piernas de cerdo, córtales las patas. Mételas en la sal. Cuando hayan estado ya cinco días en la sal, sácalas de ella y cuélgalas dos días al viento…"

El mismo Apicio nos da recetas para preparar embutidos como morcillas, empleando nueces, pimienta, incienso o cebolla.

9ª Parada: Las ánforas de garum

Consumían mucho pescado fresco o en salmuera, y el *garum*, una salsa de pescado salado y fermentado con hierbas aromáticas. Como podemos imaginar, en ciudades costeras como *Carthago Nova*, los pescados y las conservas elaborados con ellos constituían la base de la cocina romana.

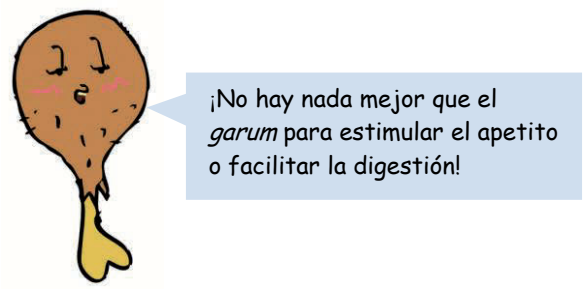
Aquí hemos de hablar de una verdadera pasión, pues sin pescado no se celebraba ningún banquete de trascendencia. A veces, incluso se conservaban vivos en grandes vasos de vidrio, para que los comensales pudieran verlos antes de cocinarlos.

Junto a especies como el mújol, la morena o el atún, en nuestra ciudad se tenía predilección por la caballa, llamada *scomber*. Su abundancia en nuestra costa hizo que la isla de entrada al puerto de *Carthago Nova* tomase su nombre, *Scombraria*, la actual isla de Escombreras. Sabemos que la caballa se envolvía para cocerla.

El *garum* era una de salsa de pescado que se empleaba para condimentar las legumbres y carnes. Era una especie de jugo de anchoa, preparado con las tripas y otras partes de pescados, sobre todo caballas, que se salaban y exponían al sol durante semanas. Algunos tipos de *garum* también incluían vino. Hemos de tener en cuenta que existían diversas recetas, contando a veces con almejas, erizos o langostinos.

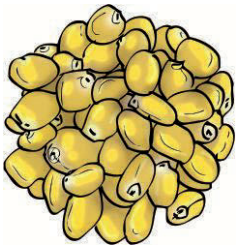
10ª Parada: Ánforas de aceite y vino

Las ánforas sirven para almacenar y transportar alimentos líquidos y sólidos, como el mencionado *garum*, el aceite o el vino. En ocasiones, las que almacenaban el vino iban revestidas de resina u hollín, haciendo que posteriormente las impurezas se filtrasen con coladores especiales.

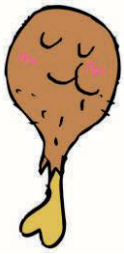


Ah… No olvidéis que, una vez preparado el banquete para los señores, también hay que dar de comer a sus ayudantes y siervos.

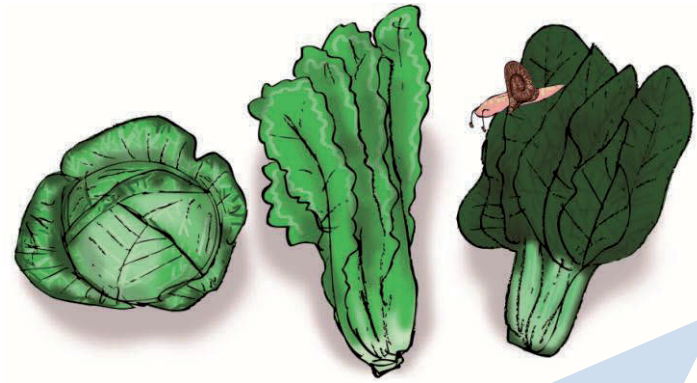
La carne constituye en todas las épocas el elemento diferenciador en la alimentación de las diferentes clases. Las más humildes intentan suplir su bajo consumo recurriendo a otros productos, como las legumbres. Encontramos así altramuces cocidos o servidos en ensalada, lentejas o garbanzos.



Un plato asequible y muy bueno eran los garbanzos cocidos con agua o leche, espolvoreados con queso rallado… ¡Mmmm!



También en las mesas menos adineradas se recurre abundantemente a las hortalizas (*holera*). Catón señala que la primera de todas es la col. Son muy comunes, también, las acelgas y las lechugas, que además de refrescar, se utilizan para curar las mordeduras venenosas.



No penséis que sólo la gente humilde come hortalizas. Yo, el gran Apicio, las utilizo para preparar mis exquisiteces… ¡A los nobles les encantan mis alcachofas!

11ª Parada: El molino

Los panaderos o *pistores* manejaban los molinos para moler el grano.

El grano de cereal se conoce como *far* y de él, tostado, machacado y reducido a polvo, se obtiene la llamada *farina*, es decir, harina, con la que preparar el pan. Los romanos utilizaban para tal fin sólo el trigo; reservando la cebada (*hordeum*) a la alimentación de gladiadores, soldados o prisioneros.

En *Hispania* era frecuente fermentar la masa con levadura de cerveza, obteniendo un pan más esponjoso.

Se amasaba con las manos o con los brazos, dándole forma redonda y dividiéndolo en cuatro o seis porciones.

A veces se le daba un baño de huevo, añadiéndole granos de anís, comino, etc., para conseguir mejor gusto. Posteriormente se introducía en el horno.

En función de su preparación, encontramos diversos tipos de pan, como:

-*panis furnaceus*, cocido directamente en el horno.

-*panis clibanicius*, cocido en una vasija llamada *clibanus* y apreciado por ser más fino.

-*panis focaticus*, cocido bajo la ceniza caliente.

Además de pan, también se podían preparar bollos, tortas o incluso empanadas de carne, huevos o pescado (*pastela Apiciana*).

En ocasiones, con la harina de trigo se mezclan otras legumbres, a las que se añade el agua, para formar una especie de sopa o guiso llamada *puls* o *pulmentum*.

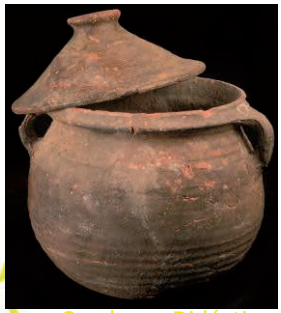
¿Cómo podríamos preparar un buen *pulmentum*? ¡Necesitamos una gran olla!

Apuntad, chicos, os voy a dar la receta de la *puls Punica*: "*Pon en agua una libra de espelta y procura que se macere bien. Esto lo echarás en una vasija limpia, y añadirás a ello tres libras de queso, media de miel y un huevo; todo ello lo batirás hasta que quede bien mezclado. Luego lo echarás en una olla nueva*"

Ya está Catón con sus recetas para labradores. Si eres de estómago refinado, te gustará más mi *puls Iuliana*, con ostras hervidas, sesos de animales, vinos o hierbas aromáticas.

12ª Parada: La cerámica de cocina

Una vez preparado, el *pulmentum* se servía en platos hondos o en tazones y escudillas. A veces, se diluía con abundante agua, formando una especie de gazpacho; otras, en cambio, se cocinaba como torta, llamada *fritilla* y se ofrendaba a los dioses.



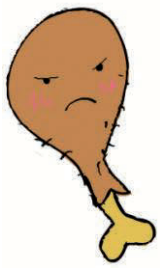
Creo que he cumplido con mi misión, ahora ya sabemos cómo preparar el gran banquete. Unas preguntas y… ¡Todos a los fogones!

Ahora vamos a poner a prueba tus dotes como chef del Imperio Romano... ¿Serás capaz de superar las tareas? ¡Adelante! Demuestra tu talento para la cocina...

1. LA DESPENSA

En esta alacena se han guardado algunos alimentos intrusos... ¿Sabes cuáles son?

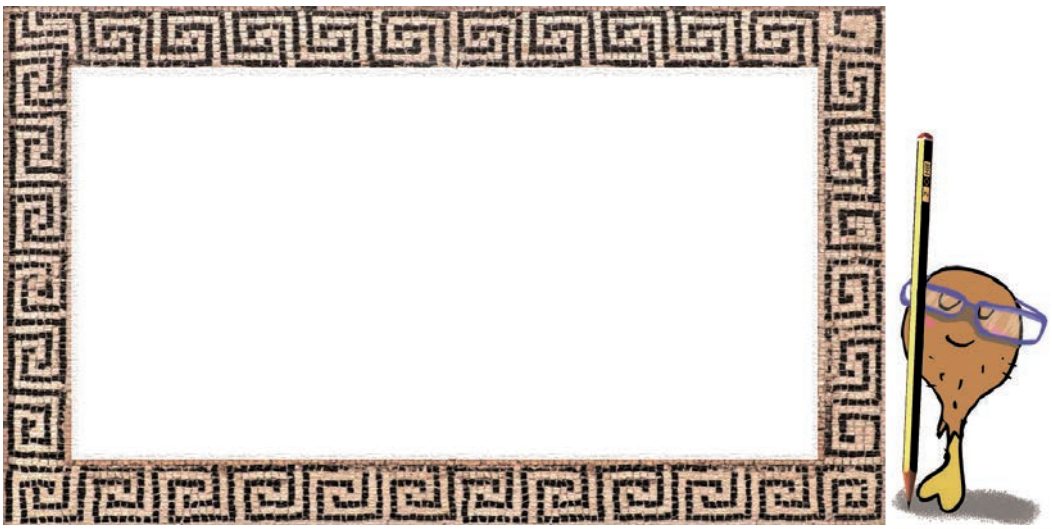
Señala aquellos alimentos desconocidos en época romana:



2. COMENZAR EL DÍA CON ENERGÍA ¡EL DESAYUNO!

¿Sabrías preparar un auténtico desayuno al estilo romano?

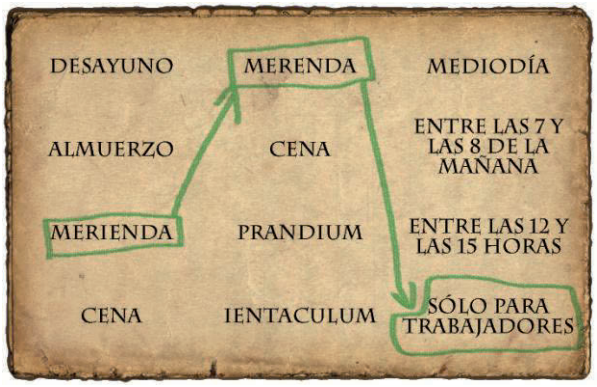
Dibuja los ingredientes adecuados:



3. LÍO EN LA COCINA

¡Ups! ¡Qué desorden! A ver si puedes ayudar a Apicio a organizar el horario de las comidas de hoy:

Une con flechas el nombre en latín y la hora que corresponde a cada comida:



4. FALLOS DE MEMORIA

El gran Apicio, ante el banquete más importante de su vida, se ha puesto nervioso y está confuso, a ver si puedes ayudarle a recordar los siguientes datos.

Selecciona la opción correcta:

TRICLINIO *o TRICLINIUM* significa:	El pescado más valorado era:	Los panaderos romanos se llaman:
○ TRES PUERTAS	○ LA CABALLA	○ PISTOLEROS
○ TRES TECHOS	○ LA CARPA DE RÍO	○ PISTORES
○ TRES LECHOS	○ EL CABALLITO DE MAR	○ PISTONES

5. ¿VERDADERO O FALSO?

Ayudemos al pobre Apicio a resolver estas dudas...

Señala si son verdaderas (V) o falsas (F) estas afirmaciones:

- "La lechuga se empleaba, además de como alimento, como remedio para curar mordeduras venenosas". ☐
- "Hay que vivir para comer y no comer para vivir". ☐
- "Para que la cena resulte agradable, no ha de haber ni menos de 3 ni más de 9 comensales". ☐
- "El plato favorito de los labradores romanos era el guiso de patatas con tomate frito". ☐
- "La leche de camella se mezclaba con tres partes de agua". ☐

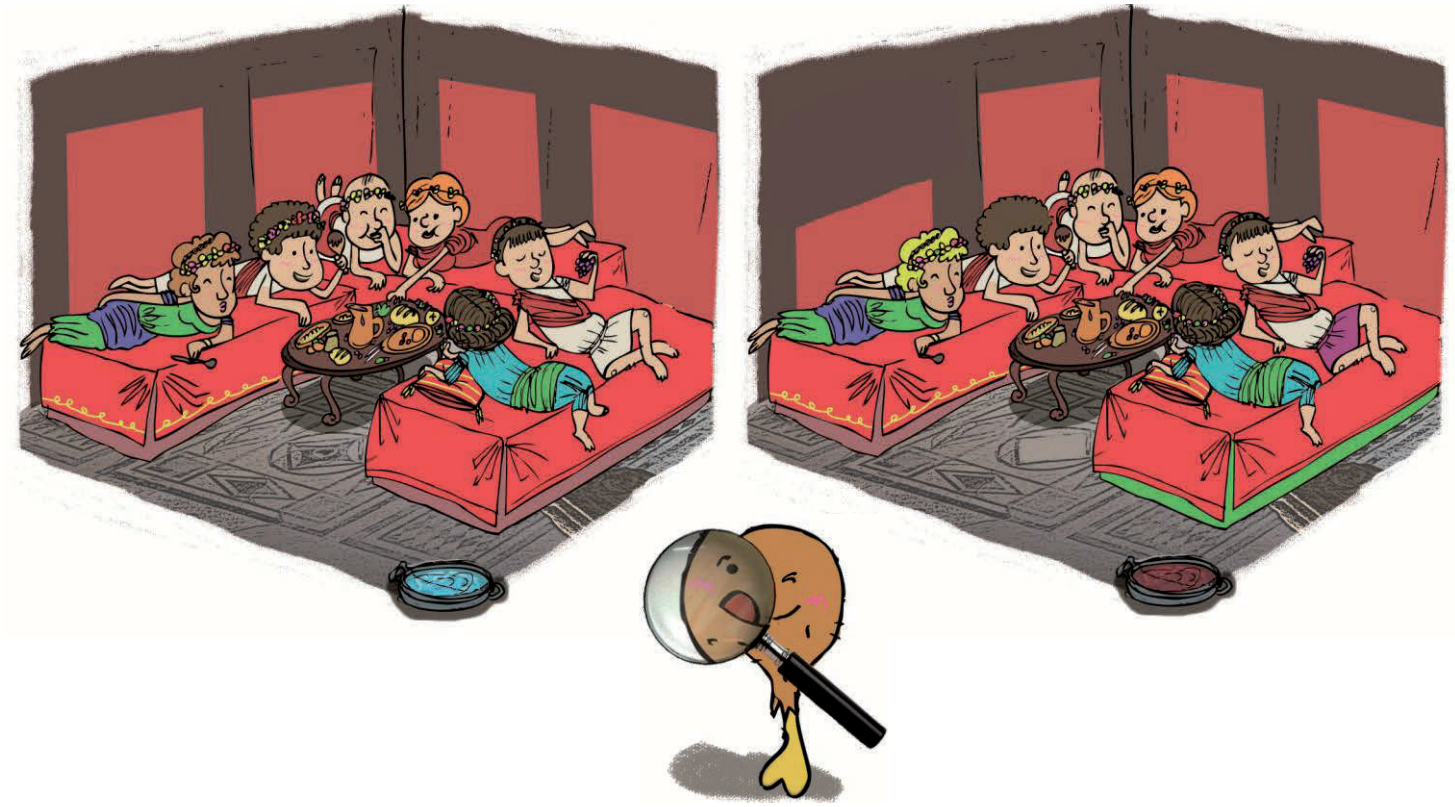
6. PULMENTUM DE LETRAS

Busca en esta sopa de letras 11 alimentos de los romanos:

L	E	C	H	U	G	A	T	C
F	C	O	L	Z	R	C	M	K
H	D	W	B	M	I	E	L	H
T	O	R	O	X	H	I	G	O
M	G	D	N	L	Ñ	T	A	N
N	S	L	E	C	H	E	T	G
P	A	V	O	R	E	A	L	O
V	L	U	V	A	S	O	P	S

7. PRUEBA DE AGUDEZA VISUAL

Para ser un buen chef es necesario tener una vista de lince y así poder seleccionar los mejores alimentos... Prepara tus ojos y busca las 12 diferencias entre estas dos escenas... ¡Suerte!



8. EN BUSCA DEL GATO PERDIDO

¡Ha vuelto a pasar! Apicio ha dejado sueltos a sus gatos Flaquinus y Gordinus y se han comido gran parte de las caballas pintadas en la fachada del museo. ¡Oh, apenas quedan más que raspas! Corre al exterior del museo y localiza a los gatos de Apicio antes de que estos acaben con el ingrediente principal del tesoro de la gastronomía de *Carthago Nova*: el *garum*.

9. MI MOLINO, ME LO ROBARON

Ahora que estás en el jardín del museo, te rogamos que ayudes al panadero Nicéforo, gran amigo de Apicio. Anoche, mientras dormía, alguien dejó sus molinos de piedra entre los restos del jardín. ¿Podrás encontrarlos? Nicéforo los necesita para seguir trabajando en su *pistrina.* Recuerda que has visto uno de ellos durante el recorrido con Apicio.

10. RECETARIO

Y ahora, te vamos a dictar algunas platos de la antigua Roma, para que practiques la auténtica cocina romana... ¡Sorprende a tus familiares y amigos preparando un banquete digno de Júpiter!

Recuerda que tu alimentación siempre ha de ser variada, evitando el consumo de grasas excesivas. El ejercicio físico también es fundamental para una vida sana y saludable.

Tras estos consejos, ¡Manos a la masa! ¡Preparemos los fogones!

RECETA PARA LA BEBIDA MÁS SABROSA, LA HIDROMIEL

Ingredientes:

Miel

Agua mineral

- En un cuenco, mezcla medio vaso de miel y dos vasos de agua mineral.
- Remueve la mezcla muy bien para disolver perfectamente la miel en el agua.
- Pásalo a un recipiente cerrado con tapadera y consérvalo en un lugar seco y fresco, sin que le dé directamente la luz del sol, durante un día.
- Pasado ese tiempo, la hidromiel está lista para ser degustada.

¡Brindemos por Baco, dios de la fiesta!

PRIMA MENSA: AL RICO GARUM

Como sabes, el *garum* era uno de los platos más exquisitos de la gastronomía romana, pero también de los más fuertes. No todos los estómagos podían soportar su composición. Te proponemos una pequeña adaptación, que puedes probar si te gustan los ingredientes.

Ingredientes:

Lata de anchoas

2 gotas de vino blanco

Sal

Miel

Pimienta

- En un plato llano, servimos unas anchoas.
- Sobre ellas, echaremos dos gotitas de vino blanco.
- Recuerda salarlas a tu gusto.
- En un extremo del plato, dispón un poco de miel para mezclar.
- Y el ingrediente estrella: espolvorea con un poco de pimienta.

Listo para saborear... ¡Por Neptuno, dios del mar que nos alimenta!

SECUNDA MENSA: PERSICA DEL CAMPUS SPARTARIUS

- Limpia un par de melocotones con abundante agua.
- Después de pelarlos, córtalos en trozos.
- Preséntalos en un plato como si fuesen los brazos de una estrella de ocho puntas, símbolo de la diosa de la belleza, Venus.
- No olvides echar unas gotas de aceite y comino.

Ingredientes:

Melocotones

Aceite

Comino

PANIS DE CERES CUM LACTE DE LA LOBA CAPITOLINA

- Pon en leche unas rebanadas de pan.
- Cuando el pan haya absorbido la leche, ponlo un momento en el horno para que no se seque su interior.
- Saca del horno y unta con miel mientras esté caliente, pinchando para que absorba.
- Espolvorea con un poco de pimienta.

Ingredientes:

Leche

Pan

Miel

Pimienta

¡Y esto es todo! ¿Crees que ha sido difícil? A continuación podrás comprobar las respuestas... ¡Pero míralas solo cuando hayas acabado!

MIS RECETAS:

RESPUESTAS:

1. LA HORNACINA:

Respuesta: *tomate, patata, café, chocolate.*

Ejemplo:

2. COMENZAR EL DÍA CON ENERGÍA ¡EL DESAYUNO!

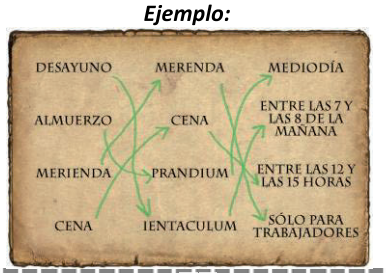
Respuesta: *pan, aceite, ajo y sal.*

3. LÍO EN LA COCINA

Respuesta:

Desayuno_Ientaculum_entre las 7 y las 8h de la mañana.
Almuerzo_Prandium_mediodía.
Merienda_Merenda_sólo para trabajadores.
Cena_Cena_Entre las 12 y las 15h.

Ejemplo:



4. FALLOS DE MEMORIA

Respuesta:

TRICLINIO *o TRICLINIUM* significa:

- ○ TRES PUERTAS
- ○ TRES TECHOS
- ● TRES LECHOS

El pescado más valorado era:

- ● LA CABALLA
- ○ LA CARPA DE RÍO
- ○ EL CABALLITO DE MAR

Los panaderos romanos se llaman:

- ○ PISTOLEROS
- ● PISTORES
- ○ PISTONES

5. ¿VERDADERO O FALSO?

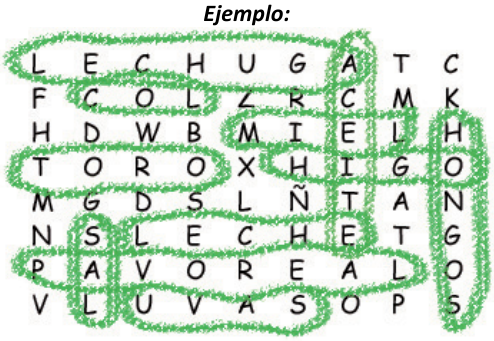
Respuestas:

"La lechuga se empleaba, además de como alimento, como remedio para curar mordeduras venenosas".	V
"Hay que vivir para comer y no comer para vivir".	F
"Para que la cena resulte agradable, no ha de haber ni menos de 3 comensales ni más de 9 comensales".	V
"El plato favorito de los labradores romanos era el guiso de patatas con tomate frito".	F
"La leche de camella se mezclaba con tres partes de agua".	V

6. PULMENTUM DE LETRAS

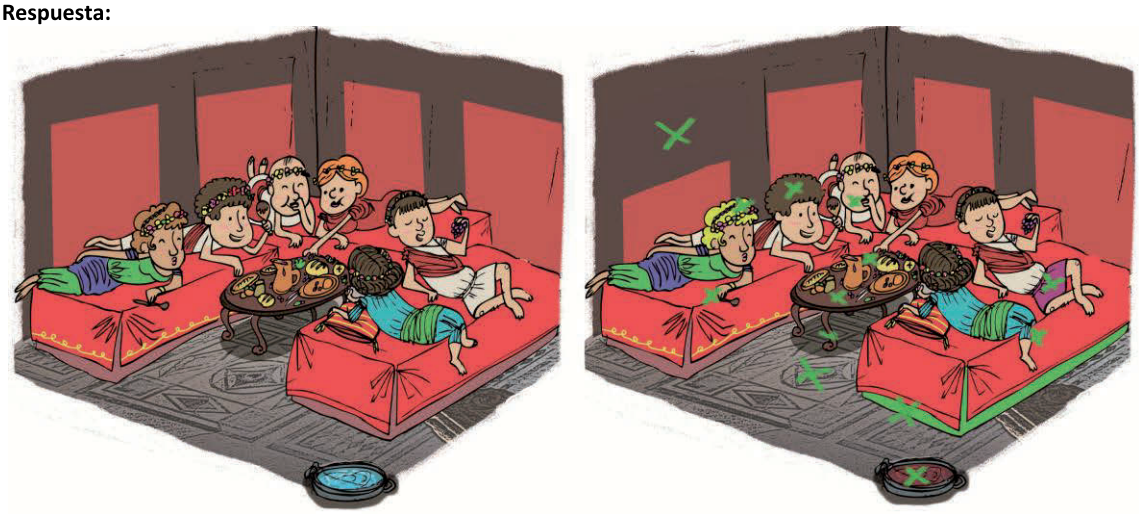
Respuesta: *lechuga, col, pavo real, aceite, higo, miel, leche, toro, hongos, uvas,sal.*

Ejemplo:



7. PRUEBA DE AGUDEZA VISUAL

Respuesta:



8. EN BUSCA DEL GATO PERDIDO

Respuesta: en la pared del lado derecho de la entrada del museo, uno sobre el tejadillo y otro sobre el cuadro de luces.

9. MI MOLINO, ME LO ROBARON

Respuesta:

Se pueden encontrar varios molinos; en el lateral derecho (2), siguiendo la verja de la puerta principal (1) y en el lateral izquierdo.

Departamento Didáctico y de Divulgación
del Museo Arqueológico Municipal de Cartagena
Enrique Escudero de Castro

AYUNTAMIENTO DE CARTAGENA

CARTAGENA MUSEO ARQUEOLÓGICO MUNICIPAL Enrique Escudero de Castro

www.museoarqueologicocartagena.es

www.facebook.com/MuseoArqueologicoCartagena

Ramón y Cajal nº 45. Cartagena 30204. Tfno 968 128 968 Fax 968 515 449
Martes a viernes de 10 a 14 h. y de 17 a 20 h. Sábados y domingos de 11 a 14 h. Lunes cerrado.