

Manoscritti fondamentali:

- E* New York, Academy of Medicine 1 (IX sec.; olim Phillips 275)
V Città del Vaticano, Biblioteca Apostolica Vaticana, Urb. lat. 1146 (IX sec.)

Altri testimoni citati:

- M* München, Bayerische Staatsbibliothek, Clm 756 (XV sec.)
P Paris, Bibliothèque nationale de France, lat. 8209 (XV sec.)
ed. pr. *Editio princeps* stampata a Milano nel 1498 (*GK* 2267)

I.

1) Apic. 1,6 (§ 8 André)

De liquamine emendando.

Liquamen si odorem malum fecerit, uas inane inuersum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante uentilatum. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moues † picas †, et emendasti; sed et mustum recens idem praestat.

liquamine *V*: -mene *E* || inuersum *om. E* add. *E^s mg.* || infunde *Schuch*: fenunde *EV* || mittis *EV*: -tes *Milham* || moue spicas *E Marsili Milham Gómez i Pallarès* moues picas *V (P) Brandt 1927, 148, dubitanter, Flower-Rosenbaum 1958* moue spica *Humelberg Giarratano-Vollmer Svennung 1936, 18-19, nouem spicas ed. pr.*

Come correggere il *garum*.

Se il *garum* farà cattivo odore, affumica un recipiente vuoto, capovolto, con alloro e cipresso, e versavi dentro il *garum*, che avrai prima fatto arieggiare. Se sarà salato, aggiungi un sestario di miele e ***, e lo avrai corretto; anche il mosto fresco produce lo stesso effetto.

2) Apic. 1,17,1 (§ 18 André)

Vuae ut diu seruentur. Accipies uuas de uite inlaesas, et aquam pluuialem ad tertias decoques, et mittis in uas in quo et uuas mittis. Vas picali et gypsari facies, et in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facies, et, quando uolueris, uuas uirides inuenies...

Per conservare l'uva a lungo. Prendi grappoli dalla vite intatti e fa' bollire dell'acqua piovana fino a ridurla a due terzi. Poi versala nel vaso in cui metterai anche l'uva. Fa' sigillare il vaso con pece e gesso e fallo riporre in un luogo fresco, dove il sole non arrivi. E, quando vorrai, troverai l'uva ancora verde.

3) Colum. 12,44,6 (ancora a proposito della conservazione dell'uva)

[sc. patruus meus iubebat] ... post hoc [sc. uasibus] opercula superponi et oblini crasso gypso, tum demum pice dura, quae igni liquata esset, sic picali [picato *codd.*], ne quis umor transire posset [possit *codd.*].

[mio zio faceva] poi mettere i coperchi sopra [ai vasi] e li faceva sigillare con uno spesso strato di gesso, e, alla fine, li faceva impeciare con pece dura, liquefatta con il fuoco, in modo che l'umidità non potesse in alcun modo passare attraverso.

4) Oribas. *syn.* 9 add. *Aa* p. 319

[sc. ollae] superponis operculum et picas de creta, ut de nulla parte euentetur medicamen.

metti sopra [al vaso] il coperchio e sigillalo con argilla, in modo che il medicamento non evapori da nessuna parte.

5) Apic. 8,1,5 (§ 334 André):

...si uolueris pinguius (sc. ius) facere, obliga, si uis, albo ouorum liquido, moues paulatim, aspargis piper tritum et inferes.

...se vorrai rendere [la salsa] più densa, legala, se vuoi, con albume d'uovo liquido; mescola lentamente, cospargi di pepe macinato e servi.

II.

6) Apic. 7,13,8 (§ 303 André)

Oua sfongia ex lacte: oua quattuor, lactis eminent, olei unciam in se dissoluis, ita ut unum corpus facias. In patellam subtilem adicies olei modicum; facies ut bulliat, et adicies inspensam quam comparasti. Vna parte cum fuerit coctum, in disco uertes, melle perfundis, piper adspargis et inferes.

sfongia *V*: sfhon- *E* fon- *V* || quam *EV*: *om. V* || comparasti *V*: para- *E*.

Uova spugnose al latte: sbattere insieme quattro uova, un'emina di latte [c. 273 ml] e un'oncia di olio [c. 27 ml], in modo da farne un unico amalgama. Versare un po' d'olio in una padella sottile; fare in modo che bolla e versare il composto preparato in precedenza. Quando sarà cotto da una parte, girarlo su un piatto, cospargerlo di miele, spolverare di pepe e portare in tavola.

7) Cassiod. *var.* 11,38,2 (a proposito della pianta di papiro)

...nescio qua uacuitate plena et plenitudine uacua, bibula teneritudo, spongeum lignum.

...piena di non so quale vacuità e vuota di pienezza, morbidezza che assorbe, legno spugnoso.

8) Isid. *orig.* 20,2,16

Spungia [sfungia *BKT*] panis aqua diutius malaxatus similam modicam accipit et fermentum modicum, et habet humectationis plus quam omnis panis; unde et spungiae [spungia *K* sphungie *T* sfungiae *B*] nomen accepit.

La *spungia* è un pane ammorbato a lungo con acqua; contiene una piccola quantità di fior di farina e un po' di lievito, e ha più umidità di qualsiasi altro pane; da ciò ha preso anche il nome di 'spugna'.

9) Apic. 4,2,20 (§ 147 André)

Patina de apua fricta: apuam lauas, oua confringes et cum apua commisces. Adicies liquamen, uinum, oleum, facies ut ferueat, et cum ferbuerit, mittes apuam. Cum duxerit, subtiliter uersas. Facies ut coloret, oenogarum simplex perfundes. Piper aspargis et inferes.

Frittata di bianchetto. Lavare il bianchetto, sbattere le uova e amalgamarle con il bianchetto. Versare (nella padella) *liquamen*, vino e olio; fare in modo che bolla, e quando bollerà, aggiungere il bianchetto. Quando si sarà rappreso, rigirarlo delicatamente. Fare in modo che prenda colore e cospargerlo con *oenogarum* semplice. Spolverare con pepe e portare in tavola.

10) Apic. 4,5,3 (§ 177 André)

Gustum de cucurbitis farsilibus: cucurbitas a latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidas et excauas et mittis in frigidam. [...] et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imple, de tessella sua recludis, surclas et coctas eximes et frigis.

Antipasto di zucche ripiene. Tagliare le zucche di lato, delicatamente (?), in modo da ricavare dei tasselli rettangolari, svuotarle e le metterle in acqua fredda [...] e riempire le zucche sopra descritte, non completamente cotte, con quell'impasto; richiuderle con il proprio tassello; fermarle con uno stecchino; una volta cotte, toglierle dal fuoco e friggerle.

11) Oribas. *syn.* 9,39 p. 340,2 *Aa*:

...purgare autem non spisse sed subtiliter (purgare autem non frequenter sed tenui *La*).

...purgare poi non spesso, ma leggermente.

syn. 1,1 p. 801,23 *La*:

...et appareat [sc. corpus] subrubicundum subtiliter (et appareat rubor subtilis *Aa*; gr. ἐπανθήσειέ τε ἔρευθος εὐανθές).

...e appaia [il corpo] leggermente rossastro.

12) Mart. 11,100,1-2

Habere amicam nolo, Flacce, subtilem, cuius lacertos anuli mei cingant.

Flacco, non voglio un'amante magrissima, tale che i miei anelli le cingano le braccia.

13) *Itin. Anton. Plac. rec. A 23*

...pedem pulchrum, modicum, subtilem.

...il piede bello, piccolo, affusolato.

14) Veg. *mil.* 4,46,3

Asser dicitur, cum trabes subtilis ac longa ad similitudinem antennae pendet in malo utroque capite ferrato.

Si chiama *asser* una trave di piccola sezione e lunga, con entrambe le estremità ferrate, che è appesa all'albero della nave in modo simile al pennone.

15) Chiron 545

Cum solueris ad curandum, facito eum locum contineas manu, et furfurem, ordei farinam mixtam, ei in confino subtili offeras, et sinito manducet. Quamdiu manducaverit, manus tibi a loco non discedat.

confino *M*: consnio *B* ut videtur confino *corr. B* cofino *Oder*.

Quando scioglierai (il bendaggio) per curarlo, fa' in modo di tenere ferma quella parte con la mano, e dagli una miscela di crusca e farina d'orzo in un piccolo cesto, e lascia che mangi. Finché mangerà, la tua mano non abbandoni la parte.

16) Veg. *mulom.* 2,33,2

Cum solueris ad curandum, manu quae ante composueris contineto; furfurem et farinam hordei mixtam in confino ad manducandum dabis, ita ut quamdiu manducat, manus tua a loco, quem continet, non recedat.

confino *ego ex Chirone*: consmo *W* cophino γFζπ *cophy*- *E* chofino *U*.

Quando scioglierai (il bendaggio) per curarlo, tieni ferme con la mano le parti che avrai prima rimesso a posto; dagli da mangiare una miscela di crusca e farina d'orzo in un cesto, facendo in modo che, finché mangia, la tua mano non lasci la parte che sta tenendo ferma.

III.

17) Apic. 7,16,1 (7,18,1 § 323 André)

Cocleas lacte pastas. Accipies cocleas, membranam tolles, ut possint prodire. Adicies in uas lac et sale uno die, ceteris diebus [in] lac per se, et omni hora mundabis stercus. Cum pastae fuerint, ut non possint se retrahere <***> et ex oleo friges. Mittes oenogarum. Similiter et pulpas pasci possunt.

spongizabis *ed. Ven.*: fong- *EV* spong- *Humelberg* || sale *EV*: -lem *Giarratano-Vollmer Milham* || lac *Schuch*: in lac *EV Gómez i Pallarès Grocock-Grainger* || omni hora *M*: ommora *EV* || lacunam *ind. André Milham Gómez i Pallarès extrahes add. Grocock-Grainger ex dett.* || pulpas *EV*: pulte *Humelberg André Gómez i Pallarès Grocock-Grainger pulpa Giarratano-Vollmer pultae Milham*.

Prendere delle chiocciole, pulirle, togliere la membrana affinché possano uscire. Mettere in un recipiente latte e sale per un giorno; nei giorni successivi solo latte, e ogni ora rimuovere gli escrementi. Quando saranno ingrassate, in modo che non possano più ritirarsi nel guscio <***> e friggerle nell'olio. Aggiungere *oenogarum*. Allo stesso modo possono essere nutrite anche con ***.

18) Garg. *Mart. med.* 42,14

(sc. mala decocta) cum pulpa, id est molli panis, [...] conteruntur.

Si pestano insieme ... [mele bollite] con la *pulpa*, cioè con la mollica di pane.

19) Plin. *phys. Bamb. exc.* 188

Sinapi tritum cum pulpa panis in modum cataplasmae frequenter inpone.

Applica spesso senape pestata con mollica di pane, a mo' di cataplasma.

20) Sardo (log. e camp.) *pulpa* o *purpa*: 'mollica di pane' (Wagner, *DES*, s. v.).

21) Verg. *Aen.* 2,471

...coluber mala gramina pastus.

...un serpente, nutrito di erbe cattive.

22) Marcell. *med.* 1,85 (~ Plin. *med.* 1,1,6)

...cocleae matutinum rorem pascenti [-te *codd.*] caput arundine praeciditur.

...alla chiocciola che si nutre della rugiada mattutina si taglia la testa con una canna.

Bibliografia essenziale

André 1965 = Apicius, *L'art culinaire*, Texte établi, traduit et commenté par J. André, Paris 1965.

André 1974 = Apicius, *L'art culinaire*, Texte établi, traduit et commenté par J. André, Paris 1974².

Baseggio 1852 = *Delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina di Marco Gaudio Apicio patrizio romano*, traduzione dal testo latino con note del dottor G. Baseggio, Venezia 1852.

Brandt 1927 = E. Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage*, «Philologus» Suppl. 19, 1927, 3, 1-164.

Flower-Rosenbaum 1958 = B. Flower - E. Rosenbaum, *The Roman Cookery Book*, A critical translation of *The Art of Cooking*, for use in the study and the kitchen, London-Toronto 1958.

Giarratano-Vollmer 1922 = Apicii *De re coquinaria*, recensuerunt C. Giarratano et Fr. Vollmer, Lipsiae 1922.

Gómez i Pallarès 1990 = Apici, *L'Art de la cuina*, text revisat i traduit per J. Gómez i Pallarès, Barcelona 1990.

Grocock-Grainger 2006 = Apicius, *A Critical Edition with an Introduction and English Translation*, edited and translated by Ch. Grocock and S. Grainger, Totnes 2006.

Humelberg 1542 = *In hoc opere contenta. Apicii Caelii De opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri X*, item G. Humelbergii ... annotationes, Tiguri 1542.

Marsili 1957 = Apicius, *De re coquinaria*, edizione critica, traduzione italiana e note a cura di A. Marsili, Pisa 1957.

Milham 1969 = Apicii *decem libri qui dicuntur De re coquinaria et excerpta a Vinidario conscripta*, edidit M. E. Milham, Leipzig 1969.

Schuch 1867 = Apicii Caelii *De re coquinaria libri decem*, recensuit et prolegomenis instruxit C. Th. Schuch, Heidelbergae 1867.

Svennung 1936 = J. Svennung, *De locis non nullis Apicianis*, «Eranos» 34, 1936, 14-24.