

INGREDIENTES ESPECIALES

CAROENUM

Ingredientes: mosto.

El caroenum no es otra cosa que mosto o jugo de uva hervido hasta la reducción a 1/3 parte de la cantidad.

DEFRITUM

Ingredientes: mosto.

El defritum es un condimento muy utilizado por los antiguos romanos que consiste, simplemente, en mosto (o jugo de uva) hervido hasta que se reduzca a la mitad o hasta dos terceras partes de la cantidad. Esa especie de jarabe o melaza es el defritum. Parece que les agradaban las comidas agri dulces.

NUOC-NAM

Ingredientes: filetes de anchoas en aceite majadas y sal.

En caso de no contar con esta salsa, se puede utilizar en su defecto: sal y filetes de anchoas en aceite majadas y disueltas en un poco de agua.

PASSUM

Ingredientes: vino joven dulce y miel.

Es similar al defritum, sólo que se obtiene hirviendo cualquier vino joven, frutal y dulce, agregándole un poco de miel.

SAPA

Ingredientes: mosto.

Vino ácido obtenido por la cocción de mosto hasta la reducción a 2/3 partes de la cantidad.

ACEITE LIBÚRNICO O CROATA

Ingredientes: aceite, trigo, laurel y sal.

Se pone en el aceite de oliva elenco (Anula Aelenium) y trigo perfumado (Cypeerus longus) junto a hojas tiernas de laurel. Se machaca todo, se tamiza y se reduce a polvo fino. Se añade sal seca y se deja reposar durante tres o más días.

GARUM o LIQUAMEN I

Ingredientes: vísceras y sangre de pescados, morralla de pescado y sal.

Se colocan en un recipiente vísceras y sangre de pescados (sobre todo de caballa y también atún o estornino) y se sala. Se añade morralla de carne fina (anchoa, salmonete, morena) y se vuelve a salar todo por igual. La mezcla se deja al sol para reducir el agua, removiéndolo a menudo. Cuando han pasado varias semanas y la mezcla se ha secado, se filtra, con una cesta, una tela o perforando por debajo el recipiente, y se recoge el líquido que suelta. Ese líquido es el liquamen o garum.

GARUM o LIQUAMEN II

Ingredientes: hierbas (eneldo, anís, menta, culantro, hinojo, apio, albahaca, orégano...), pescado azul (sardina, arenque, caballa, anchoa...), sal

Colocar en una cazuela de barro una capa de hierbas aromáticas (eneldo, anís, menta, tomillo, culantro, hinojo, apio, albahaca, orégano, etc), sobre las hierbas una capa de pescados azules (sardinas, arenques, caballa, anchoa,...) y sobre ésta una gruesa capa de sal. Repetir la acción dos veces. Dejar al sol durante siete días y al octavo remover.

La mezcla debe exponerse al sol durante dos o tres meses, hasta que el pescado fermenta y nos proporcione el liquamen o parte líquida.

GARUM o LIQUAMEN III (adaptación)

Ingredientes: anchoas, aceite, vino, pimienta y miel.

Tomar una lata de anchoas, batir las anchoas junto a dos cucharadas de aceite de oliva y de vino aromatizado hasta que quede como una crema espesa. Añadir pimienta y una cucharada de miel.

SAL DE APICIO

Ingredientes: 60g de sal gorda, 15 g de pimienta blanca, 10 g de jengibre, 8 g de Tomillo, 8 g de semillas de apio, 15 g de orégano, 15 g de pimienta negra, 4 g de azafrán, 10 g de semillas de perejil y 10 g de eneldo.

Se muele todo junto en la picadora, hasta dejarlo de textura muy fina.