

CENTRO	IESO "La Paz", Cintruénigo	TIPO	Instructivo
TITULO	<i>El legado de Apicio</i>	CURSO	4º
PROFESORA	Paula Val Naval	ASIGNATURA	Latín

Tarea 1. Plan de mejora de las competencias lectoras en la ESO.

El legado de Apicio

Exposiciones y congresos

Manuel Cabello | Badalona | www.elperiodico.com 27/03/2006

El Museo de Badalona imparte un curso práctico de cocina romana a una treintena de personas. Los participantes esperan aplicar las recetas aprendidas.

¿Quiere sorprender a sus amigos con una cena original? Prepare entonces una comida romana. No, no, nada de pasta y pizza, sino un auténtico ágape como los que se preparaban en el antiguo Imperio romano, digno del hacendado gastronómico Apicio, autor de un célebre recetario de la Roma clásica.

¿No sabe cómo hacerlo? Debería haberse apuntado al primer curso de cocina romana organizado por el Museo Municipal de Badalona. Una treintena de curiosos y una docena de restauradores locales lo han hecho. Si no quiere esperar a que el año próximo se organice un segundo curso, tome nota de algunos consejos para epatar a sus invitados.

Olvídese de alimentos hoy esenciales en cualquier cocina, como la patata, el tomate, el arroz, el maíz o el chocolate, puesto que no consta que los romanos descubriesen América antes que Colón. Tampoco conocían el azúcar, utilizaban la miel para endulzar. Ni usaban la sal. "Los romanos condimentaban con un producto llamado *garum* que era el líquido que obtenían de poner a secar el pescado", explica Montse Comas, arqueóloga del museo badalonés. Como este producto es difícil de conseguir, se puede sustituir por otro similar llamado *nuoc mam*, típico de la cocina vietnamita y que se puede encontrar en algunas tiendas especializadas.

Sin cubiertos

Antes de continuar con los alimentos, hay que tener en cuenta la ambientación del comedor. Utilice una vajilla de barro. También puede ser de plata u oro, pero el presupuesto se disparará. Olvide los cubiertos, no los necesitará. Los romanos comían con los dedos, por lo que deberá trocear toda la comida antes de servirla. Utilice unas lámparas de aceite para iluminar la sala, donde deberá instalar tres camas en forma de U. Es el llamado *triclinium*, donde los romanos se recostaban para comer, apoyándose en el brazo izquierdo y dejando la mano derecha libre para atrapar los alimentos.

Para preparar una cena romana no pueden faltar los huevos. Si son de perdiz, mejor, pero los de gallina también sirven. Los romanos siempre iniciaban el ágape con una ingesta de huevos duros. El *gustatio* o aperitivo lo puede completar con unas aceitunas adobadas, unos trozos de zanahoria fritos en vino y unos mejillones hervidos en vino blanco con puerro picado y comino.

Para el primer plato puede elaborar unos puerros a la brasa (envueltos en hojas de col), unos champiñones fritos en una mezcla de aceite y miel, unas sepias troceadas hervidas en su tinta y acompañadas con guisantes hervidos, unas albóndigas de carne con puré de habas y unos garbanzos hervidos y aderezados con una salsa hecha de *garum*, vino y pimienta. Tenga en cuenta que podrá añadir a estos platos la mayoría de plantas aromáticas que conozca: menta, tomillo, ajedrea, orégano, hinojo, poleo, perejil y todas cuantas se le ocurran. Los romanos usaban estas plantas en cantidad para camuflar el mal olor y sabor de los alimentos que no eran frescos.

Como plato principal puede preparar casi cualquier pescado o carne hecho a la brasa y acompañado de una salsa hecha con un poco de aceite, hierbas aromáticas y un poco de vino. De postre o *secunda mensa* se pueden servir frutos secos y frutas frescas (uvas, granadas o higos), o preparar algo más elaborado como unos dátiles rellenos de nueces y fritos en miel.

Vino o hidromiel

Para regar el banquete puede tirar de cualquier vino, pero mejor que sea joven. Los romanos utilizaban el zumo de la uva tanto para beber como para cocinar. Aunque si quiere ser original hasta en la bebida, pruebe con hidromiel. Llene una botella de agua, añada miel (la cantidad queda al gusto de cada uno) y, sin tapar, deje que la mezcla fermente durante una semana.

CENTRO	IESO "La Paz", Cintruénigo	TIPO	Instructivo
TITULO	<i>El legado de Apicio</i>	CURSO	4º
PROFESORA	Paula Val Naval	ASIGNATURA	Latín

FUENTE	
AUTOR	Manuel Cabello
TÍTULO	"El legado de Apicio"
EDITORIAL / WEB	www.elperiodico.com
AÑO	2006
PÁGINA	
ISBN	
TIPOLOGÍA	
SOPORTE	Impreso
FORMATO	Continuo
TIPO	Instructivo
USO	Público

ESTRATEGIAS DE LECTURA

1. ANTES DE LA LECTURA

- Contextualización

Se relaciona este texto con la parte de la asignatura dedicada al estudio de la vida cotidiana en la antigua Roma.

- Objetivo de la lectura

Se comenta con el alumnado el motivo por el que vamos a realizar la lectura del texto. Se recalcará la importancia de estudiar los diferentes aspectos de la vida cotidiana en Roma por cuanto que la cultura europea occidental hereda numerosos elementos de ella, siendo la gastronomía, y sobre todo en lo referente a la dieta que llamamos "mediterránea", parte importante de esta herencia.

- Activación de conocimientos previos

Se plantean a los alumnos cuestiones relativas a lo siguiente:

- Atendiendo exclusivamente al título, se explica al alumnado quién fue Apicio, gastrónomo romano del s. I d. C. autor de un recetario de cocina titulado *De re coquinaria* ('Sobre el arte culinario').
- Se comenta sobre cuál de las tres épocas de la historia de Roma (monarquía, república o imperio) nos dará información la cocina de Apicio: el texto da información sobre la cocina en época imperial.
- Qué alimentos creen que no podía haber en la cocina romana (América aún no se había descubierto, y por tanto no podían utilizar tomates, azúcar, patatas, etc.)

- Primeras hipótesis

Una vez conocida la figura de Apicio y tras haber observado el subtítulo ("Exposiciones y congresos") y la fuente de procedencia (www.elperiodico.com), se pregunta al alumnado si puede aventurar cuál va a ser el contenido del texto. Presumiblemente el alumnado responderá que el texto versará sobre una exposición.

CENTRO	IESO "La Paz", Cintruénigo	TIPO	Instructivo
TITULO	<i>El legado de Apicio</i>	CURSO	4º
PROFESORA	Paula Val Naval	ASIGNATURA	Latín

2. DURANTE LA LECTURA

- **Recapitulación parcial después del primer párrafo**

Se refuta la hipótesis de que el texto va a tratar acerca de una exposición: el texto versa sobre un curso de cocina romana.

- **Otras recapitulaciones parciales**

Se detiene la lectura cuando se nombran por primera vez términos como *garum* o *triclinium* y se amplía brevemente el significado de los mismos. Se explica el significado del término de origen griego "ágape". Asimismo, efectuamos una breve pausa al finalizar cada apartado para comprobar que el texto se está comprendiendo adecuadamente.

3. DESPUÉS DE LA LECTURA

- **Identificación de campos semánticos relacionados con la gastronomía y los convites**

El alumnado deberá elaborar una clasificación de los datos que aporta el texto, agrupándolos en: vajilla, iluminación, asientos, número de platos servidos, alimentos utilizados y bebida. La clasificación la propondrá el propio alumnado.

- **Identificación de la forma**

Se cuestiona al alumnado sobre la forma en que se presenta el texto: una serie de instrucciones a seguir en caso de querer preparar una cena romana. Realmente, esto discrepa bastante del tono que parecía iba a seguirse a tenor del título y del primer párrafo (quizá habríamos esperado una redacción más "académica" sobre los contenidos del curso).

- **Elaboración de resúmenes**

Se pide al alumnado que, oralmente, relate cómo prepararía él o ella esta cena romana, lo que permitirá concluir que ha entendido tanto el contenido como la estructura del texto.