



Publié sur *La Vie des Classiques* (<https://96.ip-213-32-20.eu>)

[Accueil](#) > Gare au garum !



GARE AU GARUM !

03 Novembre 2017

Qu'est-ce que le garum, cette sauce si importante dans la cuisine romaine ? Et comment l'utiliser ? Le mieux placé pour y répondre, c'est Apicius, ami de l'Empereur Tibère et auteur d'un [Art culinaire](#) qui resta dans les mémoires. Au menu du jour : crépinettes, vulves en quenelles, saucisses de Lucanie (honneur aux Gaulois !), absinthe, vin de rose et laser !

Bon appétit bien sûr !

Recette de crépinettes

Faites rôtir un foie de porc et enlevez les filets nerveux. Auparavant, pilez du poivre, de la rue et du garum ; placez le foie par-dessus, pilez et mélangez, comme pour les crépinettes de viande ; enveloppez chacune d'elles d'une feuille de laurier et suspendez-les à la fumée aussi longtemps que vous le désirerez. Quand vous voudrez les manger, retirez-les de la fumée et faites-les griller derechef.

Recette de vulves en quenelles

Poivre pilé et cumin, deux petites têtes de poireaux nettoyées jusqu'au tendre, rue et garum ; on ajoute la viande bien pilée et triturée derechef avec le contenu du mortier, de façon à l'y amalgamer. Mettez du poivre en grains et des pignons de pin et garnissez en tassant la vulve bien lavée. On fait cuire ainsi avec de l'eau, de l'huile, du garum, un bouquet de poireaux et de l'aneth.

Saucisses de Lucanie

La recette des saucisses de Lucanie ressemble à celle donnée ci-dessus : on pile du poivre, du cumin, de la sarriette, de la rue, du persil, des « condiments », des baies de laurier, du garum ; on ajoutera la chair bien pilée qu'on triturerait bien derechef avec le contenu du mortier. Après avoir ajouté du garum, du poivre entier, une grande quantité de graisse et des pignons de pin, on farcira un boyau long et très mince qu'on suspendra ainsi à la fumée.

Recette d'absinthe romaine

Selon la recette du vin aux épices de Caméria, quand on manque tout à fait d'absinthe. On la remplacera par une once d'absinthe du Pont mondée, qu'on devra broyer, une datte de Thèbes, trois scrupules de mastic et de feuille de nard, six de costus, trois de safran et dixhuit setiers de vin de même qualité. Il est inutile d'employer le charbon pour enlever

l'amertume.

Recette du vin de roses

Prenez des pétales de roses dont vous aurez ôté l'onglet blanc, enfilez-les en chapelets et mettez- en le plus possible dans du vin pour les y laisser sept jours. Les sept jours passés, retirez du vin les roses et remplacez-les par d'autres fraîches en chapelet, que vous laisserez reposer sept jours dans le vin, après quoi vous les retirerez. Procédez de même une troisième fois, ôtez les roses et filtrez le vin, et, quand vous voudrez le boire, ajoutez du miel pour faire le vin de roses. Prenez bien soin de mettre des roses de premier choix et non humides de rosée. Préparez comme ci-dessus avec des violettes le vin de violettes et mêlez-y du miel de la même façon.

Pour avoir à tout moment une once de laser

Mettez du laser [silphium] dans un bocal large de verre avec environ vingt pignons de pin ; quand vous aurez besoin de laser, broyez les pignons et vous serez surpris de leur goût dans les aliments. On complétera le nombre des pignons dans le bocal.

Tags :

[Anthologie](#)

[Apicius](#)

[garum](#)

[Cuisine](#)
