

Olastrum*



Καθάρισε προσεκτικά το σέλινο από το χώμα και βάλε το σε ξίδι στο οποίο έχεις προσθέσει αλάτι. Μετά από 30 ημέρες βγάλε το από το ξίδι και αφού το ξεφλουδίσεις ψιλόκοψε το, μετάφερε το σε ένα γυάλινο ή κεραμικό βάζο και πρόσθεσε το υγρό που θα φτιάξεις σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες. Πάρε δυόσμο, σταφίδες και ένα μικρό ξερό κρεμμύδι. Πολτοποίησέ τα μαζί με λίγο αλεύρι και λίγο μέλι. Μόλις ομογενοποιηθεί το μίγμα, ανακάτεψε ένα μέρος sara ή defrutum** με ένα μέρος ξιδιού. Ρίξε το στο βάζο και σκέπασέ το.

(Columella, De Re Rustica, III 2:8-9)

Πρόκειται για μια νοστιμότατη σάλτσα που ταιριάζει θαυμάσια με ωμά λαχανικά και τυριά.

*Σμύρνιο το μαυροσέλινο (*Smyrnium olusatrum*), αγριοσέλινο.

** Πετιμέζια διαφορετικής συμπύκνωσης.

Ρωμαϊκές γεύσεις για σύγχρονους ουρανίσκους: Μια γαστρονομική περιπέτεια στο Σύλλογο Ελλήνων Αρχαιολόγων με οδηγό τη Μαριάννα Καβρουλάκη, ερευνήτρια της ιστορίας της ελληνικής διατροφής (29/6/2012).
<http://www.historyofgreekfoods.blogspot.gr>, <http://www.sea.org.gr>