

KNIHOVNA STŘEDOVĚKÉ TRADICE

XIX

řídí

Lenka Karfíková a Hana Šedinová

ISIDOR ZE SEVILLY

Etymologiae XIX–XX

Etymologie XIX–XX

Překlad a poznámky
Iva Adámková, Kateřina Vršecká,
Barbora Kocánová a Hana Florianová
Předmluva Jan Souček

PRAHA
2009

DE PENU ET INSTRUMENTIS DOMESTICIS
ET RUSTICIS*

1. DE MENSIS

(1) Primus Daedalus mensam et sellam fecit. Coquinae apparatus Apicius quidam primus composuit, qui in eo absumptis bonis morte voluntaria periit; et merito, quia is, qui gulae atque edacitati servit, et animam et corpus interficit.

Ab esu et comesu mensae factum vocabulum; nullum enim alium habet usum.

* Titul dvacáté knihy, který Lindsay neuvádí, jsme převzali z vydání Isidorových *Etymologií* v PL 82,705.

¹ Slovo *mensa* znamená „stůl“ i „hostina“; pokud by tedy byl dodatečně vytvořený název této kapitoly zvolen podle první věty, pak by její titul zněl „stoly“, ale protože celá kapitola je věnována převážně výkladu o hostinách, přiklonili jsme se k druhé možnosti.

² Isidor měl pravděpodobně na mysli vynálezce Daidala známého z Ovidiových *Proměn* z báje o Daidalovi a Ikarovi (*Metam.* VIII,183–235). O Daidalovi píše Ovidius také v báji o Théseovi a Ariadné (*Metam.* VIII,159), kde jej oslavuje jako stavitele krétského labyrintu pro Minótaura.

³ Marcus Gavius Apicius byl labužník, který žil za vlády císaře Tiberia. Apicius, proslulý nákladnými hostinami, na nichž se podávaly vybrané pochoutky, jednoho dne zjistil, že na ně vyplýval skoro celý svůj majetek. Než

O POTRAVINÁCH A DOMÁCÍM
A VENKOVSKÉM NÁČINÍ1. HOSTINY¹

(1) Stůl a křeslo zhotovil jako první Daidalos.² Kulinářské ingredience sepsal poprvé jakýsi Apicius. Když kvůli nim utratil všechno své jmění, zemřel dobrovolnou smrtí; a po zásluze, protože ten, kdo slouží nestrídmosti a žravosti, zabíjí duši i tělo.³

Slovo *mensa* (stůl) bylo vytvořeno z výrazu *esus* (jídlo) a *comesus* (pořádání); žádné jiné užití totiž stůl nemá.⁴

aby se uskrovnil, zvolil raději dobrovolnou smrt jedem – zprávu o tom podává Seneca, *Dial.* XII,10,8–9. Isidor na tomto místě kritizuje Apiciovu nestrídmost v jídle (*gula*), kterou pokládá křesťanská věrouka za jeden ze sedmi smrtelných hříchů (*peccatum mortale*, viz též níže pozn. 25). Apicius byl také autorem mnoha kuchařských receptů; jeho jméno později přejal neznámý autor kuchařského spisu *De re coquinaria* (O umění kuchařském). Spis pochází ze 4. stol. a je rozdělen do deseti knih podle druhů jídel.

⁴ Subst. *mensa*, „stůl“, etymologicky nesouvisí ani se slovem *esus*, „jídlo“, ani se subst. *comesus*, „pořádání“; jedná se snad o odvozeninu od slovesa *metiri*, „měřit“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *mensa*. Stoly byly ve starém Řecku a Římě používány především jako plocha pro předkládání jídel; bývaly malých rozměrů a po skončení stolování se odnášely nebo zasouvaly pod lehátka. Podrobný výklad k jednotlivým kusům nábytku podává G. M. A. Richter, *The Furniture of the Greeks, Etruscans and Romans*, London 1966, o stolech konkrétně viz tamt., str. 63–72 a 110–113.

(2) Torus dicitur a tortis herbis, quae adcumbentium humeris subponuntur.

Stibadium ab stipitibus dictum, quasi stipadium; sic enim prius coeptum est.

Adcubitum a cibo vocatum, quasi ad cibatum epularum.

(3) Convivium apud Graecos a conpotatione, ἀπὸ τοῦ ποτοῦ. Apud nos vero a convictu rectius appellatur, vel quia vitae conlocutionem habet. Item convivium a multitudine convescentium; nam privata mensa victus est, convivium non est. Convivii triplex est modus: discumbendi, edendi et bibendi. Discumbendi, ut:

„Toris iussi discumbere pictis.“

Edendi et bibendi, ut:

„Postquam prima quies epulis mensaeque remotae,
crateras magno statuunt et vina coronant.“

⁵ Etymologie subst. *torus*, „lehátko“, je nejasná. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *torus*. Při výkladu subst. *torus* vycházel Isidor ze Servia, *In Verg. Aen.* I,708.

⁶ Subst. *stibadium*, označující půlkruhovou lavici, etymologicky nijak nesouvisí se subst. *stipes*, „kmen“. Jedná se o slovo převzaté z řečtiny: řec. výraz *στιβάδιον* (*stibadion*) je deminutivum subst. *στιβάς* (*stibas*), jež označovalo lůžko připravené ze slámy, listí nebo rákosí. Lat. výrazem *stibadium* byla pojmenována lavice zvláštního tvaru, na kterou mohlo usednout více osob. Nejprve se používala k venkovním příležitostem, později také jako kus nábytku v interiéru (srv. G. M. A. Richter, *The Furniture*, str. 52 a 104).

⁷ Subst. *accubitum*, označující jídelní lehátko, je odvozeno od slovesa *accumbere*, jež má význam „ulehnout“ a také „zúčastnit se jídla“, neboť při jídle se leželo. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *cubo*. Etymologická souvislost se subst. *cibus*, „jídlo“, zde není; Isidor obě slova uvedl pouze na základě jejich zvukové podobnosti. Slovem *accubitum* byla pojmenována jídelní lavice či lehátko půlkruhového tvaru; šlo tedy o obdobu řeckého *stibadia*. Srv. předch. pozn.

(2) Lehátko (*torus*) se nazývá podle stočených (*tortus*) rostlin, které se podkládají pod ramena ležících hodovníků.⁵

Lavice (*stibadium*) se jmenuje podle kmenů (*stipes*) jakoby *stipadium*; tak totiž kdysi vznikla.⁶

Jídelní lehátko (*adcubitum*) se nazývá podle jídla (*cibus*), jako by se řeklo „k požívání“ (*ad cibatum*) jídla.⁷

(3) Hostina (*convivium*) se v řečtině jmenuje podle společného popíjení (*conpotatio*), ἀπὸ τοῦ ποτοῦ (apo tú potú). My ji správněji nazýváme podle společného žití (*convictus*) nebo podle toho, že se při ní koná rozmluva (*conlocutio*) o životě (*vita*). Hostina (*convivium*) má také jméno podle množství hodujících (*convescentes*), neboť soukromému jídlu se říká *victus*, nikoli *convivium*.⁸ Hostina se skládá ze tří činností: z ležení, jezení a popíjení. O ležení se mluví zde:

„Na výzvu (paní) si na pestré pokrývky lehli.“⁹

O jídle a pití se píše:

„Když jsou skončeny hody a sklizena byla už jídla,
staví měsidla velká a zdobí poháry věnci.“¹⁰

⁸ Subst. *convivium*, „hostina“, je odvozeno od slovesa *vivere*, „žít“, „stýkat se“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *vivo*. K tomuto substantivu uvádí Isidor jako etymologie tři výrazy (*convictus*, *conlocutio*, *convescentes*), z nichž přibuzné se subst. *convivium* je pouze slovo *convictus*, které je rovněž odvozeno od slovesa *vivere*. Lat. subst. *conpotatio* (klas. *compotatio*), „společné popíjení“, je překlad řec. slova *συμπόσιον* (*symposion*) téhož významu. Definici slova *convivium* převzal Isidor od Jeronýma, *Comm. Is.* I,1,22 (*CCL* 73,22). Řecká hostina (*symposion*) sestávala vždy ze dvou částí: v první části se četní hosté zúčastnili společného jídla. Po uklizení nádobí následovala druhá část hostiny, a sice společné popíjení vína, vlastní *symposion*. Během něho se hosté věnovali různým zábavným činnostem. Římská hostina (*convivium*) měla stejný průběh jako řecké *symposion*, ale společné popíjení (*comissatio*) nemuselo být vždy její součástí. Základní informace o průběhu řecké a římské hostiny uvádí *NP* IV, s. v. *Gastmahl*.

⁹ Vergilius, *Aen.* I,708.

¹⁰ Vergilius, *Aen.* I,723–724.

2. DE ESCIS

(1) *Cibus dictus, quia capitur ore, sicuti esca; quia eam os capit. Victus proprie vocatus, quia vitam retinet; unde et ad cibum vocare invitare dicitur.*

(2) *Alimonia dicitur, eo quod eius sumptu corpus alatur. Hanc iuvenes accipiunt ad incrementum, senes ad perseverantiam; neque enim subsistere poterit caro, nisi confortetur alimentis. Alimentum enim est, quo alimur; alimonium alendi cura.*

(3) *Afluentia nuncupata quasi rei nimium exuberantis effusio, ultra quam satis est, modusque non est.*

(4) *Opulentia ab ope dicta est, quam si discutias, invenies eam tenere modum. Nam quomodo opitulatur, quod nimium est, quum incommodius sit saepe quam parum?*

(5) *Epulae ab opulentia rerum dictae. Epulae autem simplices in duo necessaria dividuntur, panem et vinum, et duo superflua, quae terra et mari vescendi causa exquirunt.*

¹¹ Etymologie subst. *cibus*, „jídlo“, není zcela jasná, jistě však není vytvořeno ze spojení slov *capere* – *os*, jak se zřejmě domnívá Isidor. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *cibus*.

¹² Subst. *esca*, „pokrm“, je odvozeno od slovesa *ēsse*, „jíst“, nikoli ze spojení slov *os* – *capere*, jak se pravděpodobně domnívá Isidor. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *edo*.

¹³ Subst. *victus*, „potrava“, je odvozeno od slovesa *vivere*, „žít“, a se subst. *vita*, „život“, je příbuzné. Se slovesem *invitare*, „zvat“, však subst. *victus* ani *vita* nesouvisejí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *vivo*.

¹⁴ Subst. *alimonia*, „výživa“, i subst. *alimentum*, „pokrm“, jsou odvozena od slovesa *alere*, „živit“, „krmit“, a Isidorovy etymologie jsou tedy správné. Subst. *alimonium*, „výživa“, je pouze další formou slova *alimonia*. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *alo*.

¹⁵ Subst. *afluentia*, jehož základní významy jsou „hojnost“, „nadbytek“, má rovněž význam „hýřivost“, „rozmařilost“. Je odvozeno od slovesa *affluere*, „oplývat“, „mít nadbytek“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *fluo*. Výklad slova *afluentia* je převzat z Augustina, *De beata vita*, IV,32 (CCL 29,83).

2. JÍDLA

(1) Jídlo (*cibus*) se jmenuje podle toho, že se přijímá ústy (*capitur ore*),¹¹ a stejně tak i pokrm (*esca*) má název podle toho, že jej přijímají ústa (*os capit*).¹² Potrava je zcela náležitě nazvána *victus*, protože zachraňuje život (*vita*); a proto „zvat k jídlu“ se řekne *invitare*.¹³

(2) Výživa (*alimonia*) se nazývá podle toho, že se jejím přijímáním tělo vyživuje (*alere*). Výživu přijímají mladí lidé proto, aby rostli, starci proto, aby dál žili, neboť tělo nevydrží, není-li posilováno pokrmem. Pokrm (*alimentum*) je totiž to, čím se krmíme (*alere*), zatímco *alimonium* je zajišťování obživy (*cura alendi*).¹⁴

(3) Hýřivost (*afluentia*) je název pro marnotratné plýtvání něčím, čeho je veliká hojnost, v množství větším, než je zapotřebí, a překračujícím míru.¹⁵

(4) *Opulentia* (bohatství) má jméno podle slova *ops* (bohatství).¹⁶ Jestliže bohatství rozhazuješ, zjistíš, že má určitou mez. Vždyť k čemu je to, čeho je příliš, když je to často nepohodlnější než to, čeho je málo?¹⁷

(5) Hostiny (*epulae*) jsou nazvány podle bohatství (*opulentia*) věcí. Jednoduché hostiny mají dvě nezbytné součásti, chléb a víno, a dvě nadbytečné, které se kvůli výživě získávají ze země a z moře.¹⁸

¹⁶ Subst. *opulentia*, „bohatství“, je vytvořeno z adj. *opulens*, „bohatý“, jež je vedlejší formou adj. *opulentus* téhož významu. Obě adj. jsou odvozena od subst. **ops*, jehož základní významy jsou „bohatství“, „moc“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. **ops*. Výklad slova převzal Isidor od Augustina, *De beata vita*, IV,32 (CCL 29,83).

¹⁷ Isidor na tomto místě zřejmě parafrázoval Cicerona, *Orat.* 22,73, který napsal: *Etsi enim suus cuique modus est, tamen magis offendit nimium quam parum.* („Ačkoli má totiž vše svoji míru, přece více škodí nadbytek než nedostatek.“)

¹⁸ Subst. *epulae*, „hostiny“, i *opulentia*, „bohatství“, patří do skupiny slov souvisejících s výrazem *ops*, „bohatství“ (viz výše pozn. 16). Základ prosté hostiny tvořil tedy podle Isidora chléb a víno, k nimž se přidávaly některé dary moře, zejména ryby, a dary země, patrně nějaká zelenina.

(6) *Dapes autem regum sunt, epulae privatorum. Deliciae nuncupatae, quod his delectentur homines, easque suaviter appetant.*

(7) *Pulmentum vocatum a pulte; sive enim sola pultis, sive quid aliud eius permixtione sumatur, pulmentum proprie dicitur.*

(8) *Satietas autem et saturitas sibi differunt: nam satietas ex uno cibo dici potest, pro eo, quod satis sit; saturitas autem a satura nomen accepit, quod est vario alimentorum adparatu compositum.*

(9) *Crapula est inmoderata voracitas, quasi cruda epula, cuius cruditate gravatur cor et stomachus indigestus efficitur. Inmoderata enim voracitas vitium est, sed tantum id [est] salutis, quantum sustentationi naturaeque sufficiat.*

¹⁹ Prvotním významem subst. *daps* je „obětní hostina“, později se však začalo používat pro označení jakékoli hostiny, ale také jídla. Jedná se o slovo archaické. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *daps*.

²⁰ Subst. *deliciae*, „lahůdky“, i sloveso *delectare*, „těšit“, jsou odvozena od slovesa *delicere*, „svádět“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *lacio*.

²¹ Subst. *pulmentum*, „příloha“, je nejasného původu. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *pulmentum*. Isidorova etymologie vznikla pouze na základě částečné hláskové shody obou slov. Kaše (*puls*) z mouky nebo mletých bobů byla hlavní součástí stravy starých Římanů před zavedením hromadného pečení chleba (přibližně ve 2. stol. př. Kr.). Mohla být různě ochucena, např. ovocem, medem, kořením apod. Později se stal základem jídla chléb a vše ostatní, ať už maso nebo zelenina, bylo pokládáno za přílohu. I poté však kaše zaujímal nej důležitější místo v jídelníčku prostých lidí. Srv. M. Beranová – J. Řešátko, *Jak se jedlo ve starověku. Římská kuchařka*, Praha 2000, str. 20, 22; R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, Leiden – Boston – Köln 2001, str. 361.

²² Subst. *satietas*, „syťost“, je skutečně odvozeno od adv. *satis*, „dosti“. Subst. *saturitas*, „hojnost“, i subst. *satura*, označující směs ovoce nebo zeleniny či různorodé jídlo, byly ve skutečnosti odvozeny od adj. *satur*, „syť“ (adv. *satis* a adj. *satur* jsou navzájem blízce příbuzná). Srv. Ernout–Meillet, s. v. *satis*, *satur*.

(6) Hodokvasy (*dapes*) pořádají králové, hostiny soukromé osoby.¹⁹

Lahůdky (*deliciae*) se jmenují podle toho, že se jimi lidé těší (*delectari*) a že po nich sladkobilně touží.²⁰

(7) Příloha (*pulmentum*) má jméno podle kaše (*puls*); ať už se totiž kaše požívá samotná, nebo se smíchá s něčím jiným, obojímu se říká *pulmentum*.²¹

(8) *Satietas* (syťost) a *saturitas* (hojnost) se od sebe liší: neboť syťost se může dostavit po jednom jídle, protože je ho dostatek (*satis*), zatímco *saturitas* má jméno podle směsi (*satura*), což je jídlo sestavené z různorodých potravin.²²

(9) Přejídání (*crapula*) je nesmírná žravost; působí stejně jako neuvažené jídlo (*cruda epula*),²³ jehož syrovostí se zatěžuje srdce a jež způsobuje, že žaludek obsahuje nezpracované látky.²⁴ Nesmírná žravost je totiž hřích²⁵ a jen takové množství jídla je zdravé, kolik dostačuje k zachování přirozeného stavu.

²³ Subst. *crapula* má základní význam „opilost“, ale později se jím označovala také „žravost“, „přejídání“. Jde o latinizovanou podobu řec. subst. *κραিপάλη* (*kraipalé*), „opilost“, „opojení“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *crapula*.

²⁴ Podle středověké představy o trávení se v žaludku nacházel tzv. *chylus*, natrávenina z přijaté potravy. Trávení, které si představovali antičtí i středověcí lékaři jako proces varu, začínalo právě v žaludku (*digestio prima*) a pokračovalo v játrech, kde se *chylus* přeměňoval na krev (*digestio secunda*). Krev se podle této představy spotřebovávala dále v jednotlivých orgánech, kde sloužila k jejich výživě (*digestio tertia*). Odpadními produkty trávení byla žlutá a černá žluč, moč a další výměšky. Nesprávně natrávené látky v žaludku tak narušovaly další proces trávení a zatěžovaly organismus. Viz LMA V, s. v. *Humoralpathologie*.

²⁵ Isidor zde zmiňuje jeden ze smrtelných hříchů, nestřídmost, pro niž je ohledně jídla vžitý termín obžerství. Pojem nestřídmost se však týká jak jídla, tak i nadměrného pití. Křesťanská věrouka ke smrtelným hříchům řadí ještě pýchu, lakomství, závist, hněv, smilstvo a lenost (cf. *LThK* 9,1183 s. v. *Sünde*).

(10) *Iantaculum* est primum cibum, quo ieiunium solvitur; unde et nuncupatum. Nigidius: „Nos ipsi ieiunia iantaculis levibus poluimus.“

(11) *Prandium* ab apparatu edendi dictum. Proprie autem veteres prandium vocabant omnium militum cibum ante pugnam; unde est illud ducis adloquium: „Prandeamus tamquam ad inferos cenaturi.“

(12) *Merenda* est cibus, qui declinante die sumitur, quasi postmeridie edenda et proximo cenae: unde et antecenia a quibusdam vocantur. Item merendare quasi meridie edere.

(13) *Annona tractum* est a tempore, quo Romani veteres ad cibos advocantur. Sic Martialis:

„Imperat excelsos frangere nona toros.“

Quod et usque hodie Persae faciunt.

(14) *Coenam* vocari a communione vescentium: *κοινὸν* quippe Graeci commune dicunt: unde et communicantes, quod commu-

²⁶ Subst. *iantaculum* či *ientaculum* označovalo první denní jídlo, tedy snídani. Subst. *iantaculum* i subst. *ieiunium*, „hlad“, je odvozeno od adj. *ieiunus*, „hladový“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *ieiunus*.

²⁷ Nigidius, *Op. rel.* 109.

²⁸ Subst. *prandium*, označující druhou snídani, je odvozeno od slovesa *prandere*, „snídat“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *prandeo*. Tato druhá snídani se podávala kolem 11. hodiny dopolední; z dnešního hlediska se tedy jedná spíše o oběd. Srv. též Festus, *De verb. signif.* 249,12.

²⁹ Isidor na tomto místě parafrázuje výrok spartského krále Leonida, který uvádí Cicero v *Tusc. disp.* I,42,101: *Quid ille dux Leonidas dicit? „Per-gite animo forti, Lacedaemonii, hodie apud inferos fortasse cenabimus.“* („A co říká slavný vojevůdce Léonidas? „Jen statečně vpřed, Lakedaimoňané! Večeřet dnes možná budeme v podsvětí!““) O tom, že *prandium* označuje jídlo před bitvou, se zmiňuje např. Trebellius Pollio, *Hist. Aug.* XXIII, 20,5: „... vojáci nazývají *prandium* podle toho, že připravuje (*parare*) vojáky na boj.“

³⁰ Subst. *merenda*, „odpolední jídlo“, „svačina“, je odvozeno od slovesa *merere* (či *mereri*) s významem „obdržet jako odměnu“, „zasloužit si“. Se slovesem *edere*, „jíst“, ani se subst. *meridies*, „poledne“, etymologicky nespojují. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *mereo*. *Merenda* byla odpolední svačina,

(10) Snídaně (*iantaculum*) je první jídlo, kterým se zahání hlad (*ieiunium*); odtud má i svůj název.²⁶ Nigidius píše: „My sami jsme porušili hladovění lehkými snídaněmi.“²⁷

(11) Druhá snídaně (*prandium*) je nazvána podle jídelního náčiní (*apparatus edendi*).²⁸ Dříve se tak označovalo výhradně jídlo celého vojska před bitvou; odtud vychází vojevůdcovo oslovení: „Snídejme jako ti, kdo budou večeřet v podsvětí.“²⁹

(12) Svačina (*merenda*) je jídlo, které se požívá na sklonku dne, jako by se řeklo *postmeridie edenda* (odpolední jídlo),³⁰ a je blízko hlavnímu jídlu (*cena*): proto ji také někteří nazývají *antecenia*.³¹ Rovněž *merendare* (svačit) znamená jakoby *meridie edere* (jíst v poledne).³²

(13) Slovo *annona* (potrava) je odvozeno od doby, v níž byli staří Římané zvaní k jídlu.³³ Tak Martialis píše:

„Devátá hodina (*nona*) káže pokořit vysoká lůžka.“³⁴

A to až dodnes činí Peršané.

(14) Hlavní jídlo (*coena*) se nazývá podle společenství (*communio*) těch, kdo se jí účastní: *κοινόν* (*koinon*) totiž řecky znamená

která se jedla v době mezi druhou snídaní (*prandium*) a hlavním jídlom (*cena*).

³¹ Subst. *antecenia*, „odpolední svačina“, je kompozitum skládající se z prefixu *ante-*, „před“, a subst. *cena*, „hlavní jídlo“, „hostina“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *cena*. O subst. *cena* viz níže pozn. 35.

³² Sloveso *merendare*, „jíst odpolední jídlo“, „svačit“, je odvozeno od subst. *merenda* a se slovy *meridies*, „poledne“, a *edere*, „jíst“, etymologicky nespojují. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *mereo*. Viz též výše pozn. 30.

³³ Subst. *annona*, které má mnoho významů, mezi jiným také „potrava“ či „potraviny“, je ve skutečnosti odvozeno od subst. *annus*, „rok“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *annus*. Se subst. *nona* (Isidor měl patrně na mysli spojení *a nona hora*), „devátá hodina“, etymologicky nespojují. Devátá hodina by odpovídala naší třetí hodině odpolední. Dělení dne na hodiny po římském způsobu přetrvávalo i do středověku. Srv. G. Friedrich, *Rukověť křesťanské chronologie*, Praha 1934, str. 29–30.

³⁴ Martialis, *Epigramm.* IV,8,6. Veršem je vyjádřeno, že lidé mají ulehnout na jídelní lehátka, aby mohli začít stolovat.

niter, id est pariter, convenient. Apud veteres enim solitum erat in propatulo vescere et communiter epulari, ne singularitas luxuriam gigneret. Est autem cena vespertinum cibum, quam vespertam antiqui dicebant; in usu enim non erant prandia.

(15) Panis dictus, quod cum omni cibo adponatur, vel quod omne animal eum adpetat; πᾶν enim Graece omne dicitur. Cibarius est, qui ad cibum servis datur, nec delicatus. Fermentacius fermentis confectus. Azymus non fermentatus; nam ἄζυμος est sine fermento, sincerus. Acrozymus leviter fermentatus, quasi acrozymus. Siligineus panis a frumenti genere nuncupatur; siligo enim genus est

³⁵ Subst. *cena* (neklas. *coena*), „hlavní jídlo“, mající původně podobu **cesna*, se subst. *communio* nijak nespojují. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *cena*. Subst. *communio* je odvozeno od adj. *munis*, „kdo vykonává svůj úřad nebo úkol“, jež se nachází ve složeninách. Od téhož adj. vzniklo rovněž sloveso *communicare* i adv. *communiter*. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *munis*. Hlavní jídlo se v Římě podávalo kolem 15. či 16. hodiny; dnes bychom jej pokládali za časnou večeři. Večer se původně podávalo jen lehké jídlo. Od pozdní republiky bylo lehké večerní jídlo (*vespertina*) nahrazeno jídlem hlavním (*cena*), které obsahovalo vícero chodů. *Cena* začínala v pozdním odpolední a mohla se protáhnout až do noci. O denních jídlech více viz NP VII, s. v. *Mahlzeiten*.

³⁶ Adj. *vespernus* i *vespertinus*, „večerní“, jsou odvozena od subst. *vesper*, „večer“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *vesper*. To, že se hlavním jídlem (*cena*) stalo jídlo požívané navečer, zvané původně *vespertina*, dosvědčuje např. Festus, *De verb. signif.* 457,1 a 505,26. Viz též výše pozn. 35.

³⁷ Subst. *panis*, „chléb“, je nejistého původu a s řeckým výrazem πᾶν (pán), „všechno“, nespojují. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *panis*. O původu chleba vypráví Seneca v dopisech určených Luciliovi, *Ep.* 90,23: byl prý vynalezen napodobením. Tak jako se zrní drtí zuby, mísí se pomocí jazyka se slinami v ústech a dále se zpracovává varem v žaludku, tak se prý začalo zrní třít mezi dvěma kameny, k tomu se přidala voda a vzniklé těsto se peklo v nádobě položené v horkém popelu a později v pecích. Podrobný výklad o výrobě chleba podává R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 358–370.

³⁸ Adj. *cibarius*, „týkající se jídla“, „krmný“, přeneseně také „hrubý“, „obyčejný“ (tímto adj. se označovalo jídlo nižší kvality – pro lidi i dobytek), je odvozeno od subst. *cibus*, „jídlo“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *cibus*;

„společné“ (*commune*). Odtud pochází i výraz *communicantes* (stýkající se navzájem), protože se *communiter*, to znamená společně scházejí.³⁵ U starých Římanů bylo totiž zvykem jíst venku a hodovat společně, aby osamělost při jídle nevedla k plýtvání. Hlavní jídlo je jídlo večerní (*vespertinus*) a staří Římané je nazývali *vespertina*;³⁶ druhé snídaně (*prandia*) neexistovaly.

(15) Chléb (*panis*) má jméno podle toho, že se předkládá s každým jídlem, anebo podle toho, že po něm dychtí každý živočich; πᾶν (pán) totiž řecky znamená „všechno“.³⁷ Hrubý chléb (*cibarius*) je takový chléb, který se dává k jídlu otrokům (*ad cibum servis*); není vybrané chuti.³⁸ Kvašený (*fermentacius*) je chléb, k jehož přípravě se používá kvásek (*fermenta*).³⁹ Přesný chléb (*azymus*) je nekvašený, neboť ἄζυμος (*azymos*) znamená „bez kvasu“, „čistý“.⁴⁰ *Acrozymus* je lehce kvašený chléb, jakoby *acrozymus*.⁴¹ *Siligineus* je chléb, který se nazývá podle druhu obilí; *siligo* je totiž druh pšenice.⁴² *Rubidus* je chléb přepečený a načervenalé barvy (*ru-*

o slově *cibus* viz též výše pozn. 11. *Cibarius panis* byl hrubý chléb z ječné mouky (srv. subst. *cibarium*, „hrubá ječná mouka“). Opakem tohoto méně kvalitního chleba byl *panis candidus* či *siligineus*, bílý chléb zhotovovaný z mouky pšeničné. *Cibarius panis* byl někdy nazýván také *panis secundarius*, „chléb druhé kvality“. Viz R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 369. Nižší vrstvy obyvatelstva jedly také žitný chléb. Srv. NP II, s. v. *Brot*. Další názvy základních druhů chleba uvádí J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981, str. 68–69. Přehledný výklad historie chleba podává M. Beranová v knize M. Beranová – J. Řešátko, *Jak se jedlo ve starověku*, str. 15–20.

³⁹ Adj. *fermentacius*, „kvašený“, je skutečně odvozeno od subst. *fermentum*, „kvas“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *fermentum*.

⁴⁰ Adj. *azymus*, „nekvašený“, „přesný“, je slovo přejaté z řečtiny. Řecký výraz zní ἄζυμος (*azymos*), „nekvašený“, a Isidor tedy uvádí správnou etymologii.

⁴¹ Adj. *acrozymus*, „lehce kvašený“, je výpůjčka z řec. ἀκρόζυμος (*akrozymos*) téhož významu, jež je složeno z adj. ἄκρος (*akros*), „vrchní“, „krajní“, a subst. ζυμή (*zymé*), „kvas“.

⁴² Adj. *siligineus*, „pšeničný“, je odvozeno od subst. *siligo*, „obilí“, „pšenice“, „jemná pšeničná mouka“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *siligo*.

tritici. Rubidus, recoctus et rubefactus. Subcinericius, cinere coctus et reversatus: ipse est et focacius. Clibanicius, in testo coctus. (16) Spungia panis aqua diutius malaxatus similam modicam accipit et fermentum modicum et habet humectationis plus quam omnis panis; unde et spungiae nomen accepit.

(17) Placentae sunt, quae fiunt de farre. Quae alii liba dicunt, eo quod libeant et placeant.

(18) Dulcia sunt genera pistorii operis, a sapore dicta; melle enim asparso sumuntur.

⁴³ Adj. *rubidus* má význam „červený“, „rudý“. Chléb tak dostal jméno podle svého vzhledu – jeho dobře vypečená kůrka měla zřejmě syté hnědočervené zbarvení. Srv. Festus, *De verb. signif.* 318,20.

⁴⁴ Název chleba zvaného *subcinericius* je složen z prefixu *sub-*, „pod“, „v“, a subst. *cinis*, „popel“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *cinis*. Isidor odvozuje tedy tento název správně. Při domácí výrobě se chleba zprvu pekl na horkém popelu; srv. např. Ovidius, *Fasti*, VI,315–316. Postup rekonstruoval R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 368, podle dochovaných literárních pramenů: na nízké ohniště se umístila terakotová deska, která se zahřála. Na desku se položilo těsto, které bylo přikryto nějakým listím, snad vavřínovým či celerovým, jež dodalo těstu na chuti. Kolem těsta se navršily uhlíky a poté se čekalo, až se chléb upeče. Později se těsto umísťovalo pod terakotový poklop, který se zahrnoval uhlíky, či do nádoby zvané *clibanus*. O této nádobě viz níže pozn. 46.

⁴⁵ Slovo je doloženo pouze na tomto místě u Isidora.

⁴⁶ Subst. *clibanicius*, označující chléb pečený v pečicí nádobě, je odvozeno od subst. *clibanus*, „pečicí nádoba“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *clibanus*. Římské chleby mívaly většinou kulatý tvar a byly na povrchu děleny zářezy na čtyři, šest nebo osm dílů (chléb se nekrájel, ale lámal, což tyto zářezy usnadňovaly), mohly být ale i čtverhranné (*panis quadratus*). Luxusní chleby mohly mít díky tvarovaným pečicím nádobám na povrchu i různé obrazy, např. hlavu Medúzy, nebo mohly mít jiný, i žertovný, tvar, např. prasátka či zajíce. Srv. R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 365 a 370. *Clibanus* byl vyráběn z kameniny, bronzu nebo ze železa a používal se nejen k pečení chleba, ale i masa. Byla to nádoba, jejíž dno bylo širší než vršek, kulatého nebo oválného tvaru. Viz R. I. Curtis, tamt., str. 368.

⁴⁷ Subst. *spungia* (také *spungia*, *sfungia*, *spongea*), „houba“, je přejímka z řec. σπογγιά (*spongiá*) téhož významu. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *spungia*. Název vznikl na základě konzistence tohoto vlhkého druhu chle-

befactus).⁴³ *Subcinericius* je chléb pečený v popelu (*cinis*) a obrácený:⁴⁴ tento chléb se nazývá také *focacius* (pečený v ohništi).⁴⁵ *Clibanicius* je chléb pečený v pečicí nádobě.⁴⁶ (16) *Spungia* je chléb poměrně dlouho zvláčňovaný vodou, který obsahuje málo mouky a málo kvasu a je vlhčí než jakýkoli jiný chléb; proto má jméno podle houby (*spungia*).⁴⁷

(17) Koláče zvané *placentae* se vyrábějí ze špaldy.⁴⁸ Někteří je nazývají jménem *liba*, protože chutnají (*libere*) a jsou oblíbené (*placere*).⁴⁹

(18) Sladkosti (*dulcia*) jsou druhy pekařských výrobků nazvané podle své chuti; jedí se totiž pokapané medem.⁵⁰

ba. Byl pojmenován také *panis Parthicus*, protože byl vyráběn podle parthského receptu, anebo *panis aquaticus*. Píše o něm např. Plinius Starší, *Natur. hist.* XVIII,105; srv. J. André, *L'alimentation*, str. 66.

⁴⁸ Subst. *placenta* je přejato z řec. subst. πλακοῦς, gen. πλακοῦντος (plakús, plakúntos), „koláč“, přičemž lat. výraz byl hláskově ovlivněn slovesem *placere*, „líbit se“, „být příjemný“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *placenta*. Název pekařského výrobku *placenta* označoval plochý koláč z vyššího těsta, který se krájel na řezy a podával se politý medem. Viz J. André, *L'alimentation*, str. 212. Špalda, lat. *far*, zvaná také samopše, je starobylý druh pšenice (pšenice špalda, *Triticum spelta* L.). Během dozrávání se osa klasu rozpadá; při mlácení tohoto druhu obilí zůstávají obilky zabalené v pluchách. Srv. *OSN XXV*, s. v. *Triticum*. Znali ji staří Egypťané, Řekové i Římané.

⁴⁹ Subst. *libum*, „koláč“, souvisí se slovesem *libare*, „obětovat“, nikoli s výrazem *libere*, „být libo“, „těšit“, jak uvádí Isidor. Viz Ernout–Meillet, s. v. *libum*. Koláče vyráběl pekař zvaný *libarius*, zatímco pekař, který pekl chléb, se označoval slovem *pistor*. Srv. R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 370. Tento typ koláče se obětoval bohům, ale stejným názvem se označoval i koláč vyráběný pro běžnou spotřebu. Přesný recept se nedochoval. Srv. J. André, *L'alimentation*, str. 211.

⁵⁰ Isidor uvádí, že *dulcia*, „sladkosti“, jsou nazvány podle chuti – správně tím míní, že jejich název vznikl z adj. *dulcis*, „sladký“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *dulcis*. Sladkosti pekl pekař nazývaný *dulciarius*, případně *placentarius* nebo *crustularius* – *crustula* byl rovněž druh koláče. Srv. R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 370. O různých typech koláčů pojednává J. André, *L'alimentation*, str. 210–214. Koláče se často potíraly medem nebo sypaly mákem či sezamem a pekly se nad vonným listím.

Crusta superficies panis: ipsa et fragmenta, quia dividitur, ut fracta.

Fermentum a fervore nuncupatum, quod plus prima hora non potest contineri; crescendo enim excedit.

Farina et furfures a farre dictae, cuius sunt purgamenta.

(19) Amolum flos farinae, tenuissimum, prae levitate de mola eiectionum; unde et appellatum, quasi a mola.

Simila.

Pollines.

(20) Carnes dictae, quia caro sunt; sive a creando, unde et a Graecis κρέας vocantur.

⁵¹ Subst. *fragmentum*, „úlolek“, „kousek“, je skutečně odvozeno od slovesa *frangere*, „lámat“ (participium perfekta pasiva *fractus*). Srv. Ernout–Meillet, s. v. *frango*. Tvar *fragmenta* (sg. fem.) pro označení rozpraskané chlebové kůrky je však doložen pouze u Isidora.

⁵² Subst. *fermentum*, „kvas“, „kvásek“, je příbuzné se slovesem *fervere*, „kypět“, „vřít“. Od tohoto slovesa bylo odvozeno také subst. *fervor*, „kypění“, „vření“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *fermentum*, *ferveo*. Podle zprávy Plinia Staršího, *Natur. hist.* XVIII,68, se užíval v Galii a Hispánii jiný typ kvásku než v Řecku a Římě, a sice pивní kvasnice, díky nimž byl prý tamní chléb mnohem lehčí než římský. Srv. též R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 363; *NP II*, s. v. *Brot*. Plinius Starší v *Natur. hist.* XVIII,102 uvádí, že existoval i další druh kvásku, totiž kvásek připravený z hroznové šťávy, do níž se vhodily otruby zbylé po mletí mouky. Tato směs se postavila na tři dny na slunce, aby vyschla, a pak se z ní vytvořila placka. Placku pak pekař namočil do vody smíchané se špaldovou moukou a poté ji přidal do mouky, z níž se měl zhotovit chléb. Srv. R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 363; výklad o různých kváscích podává také J. André, *L'alimentation*, str. 65.

⁵³ Subst. *farina*, „mouka“, je skutečně odvozeno od subst. *far*, „špalda“. Subst. *furfur*, „obilná slupka“ (častěji pl. *furfures*, „otruby“), však se subst. *far* nijak nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *far*. Slovo *farina* bylo používáno jako obecné označení mouky získané mletím obilí. U semleté mouky se rozlišovaly tři různé stupně jemnosti – od nejjemnějšího druhu (*flos farinae*, *pollen*) přes střední (*simila*, *similago*) až po mouku nejhorsí kvality, která obsahovala otruby. Jemnost mouky se zajišťovala prosiváním. Srv. J. André, *L'alimentation*, str. 59–60. O špaldě viz též výše pozn. 48. Stejný výklad slova *farina* podává Plinius Starší, *Natur. hist.* XVIII,88.

Kůrka (*crusta*) je povrch chleba: označuje se také jako *fragmenta*, protože se láme, tedy jako by se řeklo *fracta*.⁵¹

Kvas (*fermentum*) se nazývá podle prudkého kypění (*fervor*), protože se v těstě neudrží déle než jednu hodinu; kynutím se totiž vytrácí.⁵²

Mouka (*farina*) a otruby (*furfures*) se jmenují podle špaldy (*far*); otruby jsou jejím odpadem.⁵³

(19) Škrob (*amolum*) je velmi jemný prášek z mouky, který pro svou lehkost z mouky (*mola*) vylétává; a odtud má i název, jako by byl pojmenován ze spojení *a mola* (z mouky).⁵⁴

Simila (jemná mouka).⁵⁵

Pollines (velmi jemné mouky).⁵⁶

(20) *Carnes* mají tento název proto, že je to maso (*caro*); anebo se jmenují podle slova *creare* (tvořit), a proto se i řecky nazývají κρέας (*kreas*).⁵⁷

⁵⁴ Nejstarší formou tohoto subst. je *amilum* (z pozdější doby jsou doloženy také tvary *amylum*, *amulum* i *amolum*); jedná se o výpůjčku z řec. ἄμυλον (*amylon*), „nemleté“. Toto slovo bylo lidovou etymologií mylně spojováno se subst. *mola*, „mlýn“, metonymicky „mouka“, které je odvozeno od slovesa *molere*, „mlýt“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *amilum*, *molo*. Tato etymologie se objevuje také u Isidora. Výroba škrobu byla vynalezena Řeky: obilná zrna se na deset dnů namočila do vody, která se vyměňovala. Změkčená zrna se po deseti dnech povařila a několikrát lisovala. Po odstranění slupek se hmota protlačovala přes plátno a poté se sušila na slunci. Řeckové používali škrob k výrobě chleba a koláčů, zatímco Římané jej takto příliš nevyužívali; v římské kuchyni se škrob uplatnil zejména při zahušťování omáček. Srv. J. André, *L'alimentation*, str. 57.

⁵⁵ Subst. *simila* je slovo nejasného původu. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *simila*. Slovo označovalo pšeničnou mouku střední kvality jemnosti.

⁵⁶ Subst. *pollen* je příbuzné např. s lat. *puls*, „kaše“ (viz výše *Etymol.* XX,2,7), či čes. *pleva*. Srv. Walde–Hofmann a Ernout–Meillet, s. v. *pollen*. Slovo označovalo nejjemnější druh pšeničné mouky.

⁵⁷ Subst. *caro*, „kus masa“, „maso“, se slovesem *creare*, „tvořit“, etymologicky nesouvisí; odvozuje se od kořene s významem „krájet“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *caro*. Mezi řec. subst. κρέας (*kreas*), „kusy masa“, „maso“, a lat. slovesem *creare* existuje pouze částečná hlásková shoda. Slovo *carnes* patrně označuje nějakou typickou úpravu kusů či kousků

Crudum, quod sit cruentum; est enim cum sanguine.

(21) Coctum [quasi coactum, id est ab igne vel aqua violenti modo actum usuque comestionis aptum]. Sed et multi temporis aliquid coctum vocatur.

(22) Assum, quod ardeat, quasi arsum.

Elixum, eo quod in aqua sola decoquitur. Lixa enim aqua dicitur ab eo, quod sit soluta; unde et solutio libidinis luxus et membra loco mota luxa dicuntur.

(23) Frixum a sono dictum, quando ardet in oleo.

Salsum, quasi sale asparsum, demtis e medio syllabis [tribus].

Rancidum ex vitio nuncupatum, quod raucos efficiat.

(24) Succidia carnes in usum repositae, a succidendo dictae.

masa, nic bližšího však Isidor neuvádí. Z masa bylo v jídelníčku Řeků a Římanů zastoupeno hlavně maso rybí, dále vepřové (i vnitřnosti), maso ovčích a kozi, ale také psí, maso domácího ptactva i pávů, droždů a jiných neobvyklých druhů, které byly považovány za lahůdku, maso z divokých ptáků, jako bažantů, koroptví, křepelek a jiných. O druzích masa používaných ve starověkých kulturách píše M. Beranová v knize M. Beranová – J. Řešátko, *Jak se jedlo ve starověku*, str. 25–34.

⁵⁸ Adj. *crudus*, „syrový“, bylo odvozeno od subst. *cruor*, jež původně označovalo „krvavé maso“. Protože však v lat. již existovalo pro pojem „maso“ označení *caro*, slovo *cruor* se nakonec začalo používat ve významu „sražená krev“ (v opozici k subst. *sanguis*, „krev, která je v pohybu“). Adj. *cruentus*, „krvavý“, je rovněž odvozenina ze subst. *cruor*. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *cruor*.

⁵⁹ Adj. *coctus* je participium perfekta pasiva slovesa *coquere*, „vařit“, „péci“, a etymologicky nesouvisí s adj. *coactus*, „sražený“, jež je participium perfekta pasiva slovesa *cogere*, „zhušťovat“, „srážet“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *coquo*.

⁶⁰ Adj. *assus*, „pečený“, souvisí se slovesem *ardere*, „hořet“, „planout“: adj. *assus* totiž pravděpodobně vzniklo z původního nedochovaného tvaru **ars(s)us*, přičemž hlásková skupina *-rss-* se zjednodušila na *-ss-*. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *assus*.

⁶¹ Adj. *elixus*, „vařený ve vodě“, a subst. *lixa*, „voda“, jsou skutečně slova blíže příbuzná (obě jsou odvozena od nedochovaného adj. **lixus*, „tekutý“). Srv. Ernout–Meillet, s. v. *lixa*. Se subst. *luxus*, „prostopášnost“, a adj. *luxus*, „vymknutý“, „vykloubený“, však slovo *lixa* nesouvisí. O slově *elixum* viz též Nonius Marcellus, *De comp. doct.* 69, 17.

Crudum (syrové) se tak nazývá, protože je krvavé (*cruentum*); obsahuje totiž krev.⁵⁸

(21) *Coctum* (vařené nebo pečené) [se nazývá to, co je jakoby sražené (*coactus*), tedy zpracované na prudkém ohni nebo ve vařící vodě a přizpůsobené k požití].⁵⁹ Ale jmenuje se tak i to, co se vaří nebo peče dlouho.

(22) *Assum* (pečené) se tak jmenuje proto, že se škvaří (*ardere*), jako by se řeklo *arsum*.⁶⁰

Elixum (vařený ve vodě) se tak jmenuje proto, že se vaří v pouhé vodě. Voda se totiž nazývá *lixa* podle toho, že je volná od příměsí; odtud i volný průchod chůlče se pojmenovává *luxus* (prostopášnost) a vykloubené údy se nazývají *membra luxa*.⁶¹

(23) *Frixum* (smažené) má název podle zvuku, který vzniká, když se jídlo škvaří v oleji.⁶²

Salsum (solené) je jakoby posypané solí (*sale asparsum*), když ovšem odejmeme z prostředku [tři] slabiky.⁶³

Rancidum (zažluklé) se jmenuje podle vady, která dává potravinám nepříjemnou (*raucus*) chuť.⁶⁴

(24) *Succidia* (uzené vepřové maso) je maso odložené k pozdějšímu užití, nazvané podle toho, že se odřezává (*succidere*).⁶⁵

⁶² Adj. *frixus*, „smažený“, je participium perfekta pasiva slovesa *frigere*, „pražit“, „péci“, „smažit“, přičemž poslední význam vznikl až sekundárně – původně toto sloveso označovalo vysušování něčeho vařením či pečením, čili vaření „na sucho“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *frigo*.

⁶³ Adj. *salsus*, „solený“, je participium perfekta pasiva slovesa *sallere*, „solit“, jež je odvozeno od subst. *sal*, „sůl“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *sal*.

⁶⁴ Adj. *rancidus*, „zažluklý“, je odvozeno od slovesa *rancere*, „být žluklý“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *ranceo*. S adj. *raucus*, „chraplivý“, „drsný“, které označuje především nepříjemné zvuky, ale může označovat i jiné nepříjemné vjemy, etymologicky nesouvisí.

⁶⁵ Subst. *succidia*, „uzené vepřové maso“, je odvozeno od slovesa *succidere*, „řezat“, „sekat“, jež je odvozenina od slovesa *caedere*, „sekat“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *caedo*. Jiní badatelé chápou toto subst. jako kompozitum ze slova *sus*, „svině“, a slovesa *caedere*, „sekat“, přičemž forma *succidia* měla vzniknout analogií ke tvaru slovesa *succidere*, „řezat“. Srv. Walde–Hofmann, s. v. *suc(c)idia*.

Lardum, eo quod in domo repositum conservatur; nam antiqui domos lares dicebant. Taxea lardus est Gallice dictum. Unde et Afranius in Rosa:

„Gallum sagatum pingui pastum taxea.“

(25) Axungia ab unctione vocata.

Sebum a sue dictum, quasi suebum, quod plus pinguedinis hoc animal habeat.

(26) Offa est proprie frustum dentium, cuius diminutivum offellam facit. Unde et offarii coqui, quia particulatim, id est offatim, excoquunt. Nunc „offa latrantium“, qua, si in os canis iacitur, satiatus ilico conpescitur et silescit.

(27) Frustum vocatum, quod capiatur a frumine; est enim frumen summa pars gulae.

⁶⁶ Etymologie subst. *lardum*, „slanina“, je neznámá, slovo však rozhodně nesouvisí se subst. *lar*, jež původně označovalo domácí ochranné božstvo, duchy zemřelých předků. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *lardum*. U slova *taxea* se předpokládá souvislost se subst. *taxus*, „jezevec“ (srv. Walde–Hofmann, s. v. *taxea*).

⁶⁷ Afranius, *Prosa* (?) II (str. 238). Jedná se o fragment z Afraniova nedochovaného díla, jehož název označili otazníkem novodobí vydavatelé. Je pravděpodobné, že Isidor název zkomolil na *Rosa*.

⁶⁸ Subst. *axungia*, „tuk“, je složené slovo, jehož první část tvoří kořen subst. *axis*, „osa“, a druhou část pak kořen slovesa *ungere*, „mazat“, „potírat“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *axis*. Podle Plinia Staršího je *axungia* totéž co *adeps* – tuk, sádlo či lůj. Sádlo se v kuchyni užívalo bez příměsí nebo ochucené solí; používalo se zejména sádlo vepřové, ale i kančí či husí. Mnohem více se však sádlo uplatňovalo v lékařství, a to jako základ mastí a jako součást obkladů. Zvířecí tuk se používal rovněž k mazání kol u vozů (přesněji jejich osy – *axis*), aby se kola snadněji otáčela; odtud má prý tento tuk i název. Srv. Plinius Starší, *Natur. hist.* XXVIII, 136–141.

⁶⁹ Subst. *sebum*, „lůj“, a subst. *sus*, „svině“, spolu ve skutečnosti etymologicky nesouvisí. Srv. Walde–Hofmann, s. v. *sebum*, *sus*.

⁷⁰ Subst. *offa* označuje zaoblené sousto či knedlíček zhotovený z těsta nebo masa; jedná se o slovo neznámého původu. Srv. Ernout–Meillet, s. v.

Lardum (slanina) má jméno podle toho, že se uskládňuje v domě; neboť staří Římané nazývali domy *lares*. *Taxea* je galský název pro slaninu.⁶⁶ Proto i Afranius v díle *Rosa* praví:

„Gala oděného pláštěm, živého tučnou slaninou.“⁶⁷

(25) *Axungia* (tuk) se nazývá podle mazání (*unctio*).⁶⁸

Sebum (lůj) má jméno podle prasete (*sus*), jako by se řeklo *suebum*, protože tento živočich má poměrně hodně tuku.⁶⁹

(26) *Offa* je v původním smyslu slova kousek jídla ukousnutý zuby; jeho zdrobnělinou je *offella* (malé sousto). Odtud mají i kuchaři název *offarii*, protože vaří kousky, tedy *offatim*.⁷⁰ A sousloví *offa latrantium* (sousta pro štěkající psy)⁷¹ vyjadřuje skutečnost, že hodí-li se psovi do tlamy kousek masa, nasytí se a ihned zkrotne a ztichne.

(27) Sousto (*frustum*) má název podle toho, že jej přijímá hltnan (*frumen*); hltnan je totiž horní část jícnu.⁷²

offa. Mezi jeho odvozeniny patří také subst. *offarius* (doloženo pouze u Isidora), jež znamená „kuchař“, a adv. *offatim*, s významem „po soustech“, „po kouscích“. Subst. *offellae* (pl.) označovalo také kousky masa napíchnuté na špejle a opékané, tedy naše špízy. Hlavní používanou úpravou masa v Římě bylo zejména vaření, neboť vývary se hodily ke zhotovení omáček nebo polévek. Maso se také peklo, buď na rožni nebo na špejli, nejvíce však v peci, méně se používalo grilování (grilovaly se např. klobásy). Vybraná jídla z masa byla připravována s nádivkou. Viz J. André, *L'alimentation*, str. 146–147.

⁷¹ Sousloví *offa latrantium* a jeho výklad převzal Isidor z Placidovy gloxy ke slovu *offella*: <Offa> latrantium est; deminutivum offellam facit; haec si in os canis iacitur, ilico conpescitur et silescit. („<Sousto> pro štěkající psy; zdrobnělina je *offella* [malé sousto]; hodí-li se kousek masa psovi do tlamy, ihned zkrotne a ztichne.“). Viz Placidus, *Glossae*, O 25 (*GlossL* IV, 31).

⁷² Subst. *frustum*, „kousek“, „sousto“, je slovo neznámého původu. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *frustum*. Toto subst. nemá žádnou souvislost se subst. *frumen*, jež označovalo jak „hrtan“, tak i „hltnan“, ale i „hrdlo“ či „jícen“. Isidor obě slova spojil na základě jejich částečné hláskové shody.

Pulpa dicta, quod cum pulte olim mixta vescebatur. Unde et pulmentarium et pulmentum dictum.

(28) Lucanicae dictae, quod prius in Lucania factae sunt.

Farcimen caro concisa et minuta, quod ea intestinum farciatur, hoc est inpleatur, cum aliarum rerum connixione.

(29) Minutal vocatum, quod fiat de piscibus et isiciis oleribusque minutatim concisis.

Aphratum, quod Latine spumeum vocatur; ἀφρός enim Graece spuma dicitur.

Martisia in mortario ex pisce fiunt: inde et nominata.

⁷³ Subst. *pulpa*, „libové maso“, nemá známou etymologii a jeho vztah k subst. *puls*, „kaše“, a subst. *pulmentum*, „příloha“, z něhož dále vzniklo subst. *pulmentarium* (téhož významu jako *pulmentum*), není jasný. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *pulpa*. Souvislost mezi slovem *pulmentum* a *puls* je uvedena i v *Etymol.* XX,2,7. Plinius Starší, *Natur. hist.* VIII,83, odvozuje slovo *pulmentarium* rovněž od slova *puls*: „Je zřejmé, že Římané se dlouho živili kaší (*puls*), nikoli chlebem, poněvadž i dnes se přílohy nazývají *pulmentaria*.“ O kaši viz též výše pozn. 21.

⁷⁴ Jedná se o uzené klobásy, které se vyráběly v Lukánii (kraj v jižní Itálii), podle níž dostaly i název. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *lucana*. Recept na zhotovení lukánských klobás uvádí Apicius, *De re coquin.* II,4,61: klobásy se připravovaly ze sedmi druhů koření, z pikantní rybí omáčky a z najemno rozemletého vepřového masa. Tyto přísady se smíchaly, do směsi se přidal ještě celý pepř, ořechy a hodně sádla. Směs se nacpala do střívek a poté se klobásy daly vyudit. Recept prý přinesli do Říma vojáci, jak píše Varro, *De lingua Lat.* V,111.

⁷⁵ Subst. *farcimen* je odvozenina slovesa *farcire*, „plnit“, „nádívat“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *farcio*. Výrazem *farcimen* se označovala „sekaná“, „nádívka ze sekaného masa“, ale i „klobása“. Recepty na přípravu různých druhů klobás jsou dochovány např. v kuchařské knize připisované Apiciovi, *De re coquin.* II,5,62–65.

⁷⁶ Subst. *minutal* označuje pokrm z nadrobno nasekaných kousků jídla a je stejně jako adv. *minutatim*, „na kousky“, „po kouscích“, odvozeno od slovesa *minuere*, „zmenšovat“, „dělat z něčeho malé kousky“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *minuo*. Různé předpisy uvádí např. Apicius, *De re coquin.*

Libové maso (*pulpa*) má jméno podle toho, že se kdysi jedlo smíchané s kaší (*puls*). Téhož původu jsou i slova *pulmentarium* a *pulmentum* (příloha).⁷³

(28) Lukánské klobásy (*Lucanicae*) se jmenují podle toho, že byly poprvé vyrobeny v Lukánii.⁷⁴

Farcimen je rozsekané a rozmělněné maso a jmenuje se tak proto, že se jím nacpává (*farcire*), tedy naplňuje střívko, a to spolu se směsí jiných přísad.⁷⁵

(29) *Minutal* se tak jmenuje proto, že se vyrábí z ryb, sekaného masa a zeleniny, přičemž tyto potraviny jsou rozsekány na malé kousky (*minutatim*).⁷⁶

Aphratum je to, co se latinsky jmenuje *spumeum* (pěňivé); ἀφρός (afros) totiž v řečtině znamená „pěna“.⁷⁷

Martisia se připravují v hmoždíři (*mortarium*) z ryby: odtud mají i název.⁷⁸

IV,3,165–172. V této knize nalezneme návod, jak připravit *minutal marinum* (mořské), *minutal Terentinum* (s masovými knedlíčky podle Terentia), *minutal Apicianum* (z kapounů a s brzlíky ze selat podle Apicia), *minutal Matianum* (s jablky podle Matia), *minutal dulce ex citriis* (sladké z citrónů), *minutal ex praecoquiis* (z meruněk), *minutal ex iecineribus et pulmonibus leporis* (ze zaječích jater a plic) či *minutal ex rosis* (z růží).

⁷⁷ Subst. *aphratum* vzniklo z řec. ἀφρώτων (afróton), „pěňivé“, jež je odvozeno od řec. subst. ἀφρός (afros), „pěna“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *afrutum*. Podle dokladu uvedeného v *TLL* II,232, s. v. *afrutum*, se jedná zřejmě o nějakou pěnu připravenou z kuřete a vejecných bílků.

⁷⁸ Subst. *martisia* (pl.) je doloženo pouze u Isidora. Jeho původ i význam je nejasný. Srv. Ernout–Meillet, s. v. **martisia*. Je možné, že se jedná o záměnu se subst. *moretarium*, které také označuje pochutiny připravené v hmoždíři. Návod na přípravu směsi zvané *moretarium* podává např. Apicius, *De re coquin.* I,20,41. Směs se připravuje tak, že se rozetře čerstvá máta, ruta, koriandr, fenykl, libeček, pepř a do tohoto koření se ještě přidá med a pikantní rybí omáčka. Je-li třeba, přidá se také ocet. Jedná se tedy spíše o pastu nebo omáčku než o hotové jídlo. Rovněž *TLL* VIII,1488 definuje slovo *moretaria* (pl. neutr.) jako směs koření pro takzvané *moretum*, jež se připravovalo z rozetřených bylin, oleje, sýra a dalších přísad.

(30) *Isocem piscem quendam dictum, ex quo primum isicia facta sunt; et quamvis ex alio genere piscium fiant, initium tamen piscis vocabulum dedit.*

(31) *Galaticae a colore lacteo nominatae; Graeci enim γάλα lac dicunt.*

Sphaeras a rotunditate Graeco vocabulo appellatas; quidquid enim in rotundum formatur, σφαῖρα a Graecis dicitur.

(32) *Ius coquinae magistri a iure nuncupaverunt, quia [ea] est lex condimenti eius. Hanc Graeci zemam vocant.*

(33) *Caseum vocari, quod careat serum, quasi careum: nam serum ei omne deducitur, ut ponderibus arguatur.*

⁷⁹ Subst. *isicium* označovalo sekané maso, nádivku ze sekaného masa i klobásu. Etymologické slovníky toto subst. vztahují ke slovesu *secare*, „sekat“, „řezat“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *i(n)sicium*. *Isicium* bylo jídlo připravené z rozsekaného masa, které mohlo být ještě následovně rozmělněno v hmoždíři. Poté se hmota tvarovala do podoby knedlíčků. Srv. J. André, *L'alimentation*, str. 147. *TLL* VII,2,492 v definici slova *isicium* uvádí, že původně šlo o jídlo připravované z masa vepřového nebo hovězího a až později také z masa rybího. Jméno *isox* (psáno též v podobě *esox*) označovalo nějakou velkou rybu vyskytující se v řece Rýnu (srv. např. Plinius Starší, *Natur. hist.* IX,44), snad lososa, štika nebo jesetera; srv. E. de Saint-Denis, *Le vocabulaire des animaux marins*, Paris 1947, str. 37.

⁸⁰ Adj. *galacticus* (Isidor uvádí tvar *galaticus*) je latinizovaná podoba řec. adj. γαλακτικός (*galaktikos*), „mléčný“, „z mléka“, které je odvozeno od subst. γάλα (*gala*), gen. γάλακτος (*galaktos*), „mléko“. Subst. *galaticae* tedy pravděpodobně označuje jídla připravená z mléka či s mlékem.

⁸¹ Subst. *sphaera*, jehož základní význam je „koule“, je latinizované řec. subst. σφαῖρα (*sfaira*) téhož významu. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *sphaera*. Podobu koule mohl mít např. druh pečiva z kynutého těsta smaženého v oleji, který vytvořil asi takovou podobu, jakou má dnešní koblíha, anebo mohlo být do tvaru koule formováno např. pečivo ze sýra či samotný sýr, ale i jiné pochutiny. Srv. Varro, *De lingua Lat.* V,107; Ch. Holliger, *Culinaría Romana: so assen und tranken die Römer*, Brugg [1983], str. 25.

⁸² Význam subst. *ius* je šťáva, která vzniká vařením různých přísad, a slovo tak může označovat vývar i omáčku, tedy nějakou hustší tekutinu. Subst. *ius*, „právo“, s vykládaným slovem etymologicky nesouvisí, obě slova jsou

(30) *Isox* je název jakési ryby, ze které byla poprvé připravena *isicia*; a ačkoli se nyní připravují z jiného druhu ryb, přesto první ryba dala jídlu jméno.⁷⁹

(31) Jídla z mléka (*galaticae*) se jmenují podle mléčné barvy; řecky se totiž mléko nazývá γάλα (*gala*).⁸⁰

Sphaerae (koule) mají jméno podle řeckého výrazu pro kulatost; vše, čemu se totiž dává kulatý tvar, se řecky nazývá σφαῖρα (*sfaira*).⁸¹

(32) Vývar (*ius*) pojmenovali mistři kuchaři podle práva (*ius*), protože platí „pravidla“ o jeho kořenění. Řekové vývar označovali slovem *zema*.⁸²

(33) Sýr (*caseum*) se takto jmenuje proto, že postrádá syrovátku (*carere serum*), jako by se řeklo *careum*: neboť jak se dokazuje vážením, všechna syrovátka je z něho odstraněna.⁸³

pouze homonyma. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *ius (ious)*, *ius*. Isidor k výkladu slova *ius*, „vývar“, používá homonymum *ius*, „zákon“, a významově blízké subst. *lex*, „zákon“. Dochází tak k nelogičnosti v další větě, kde je psáno *Hanc (tj. legem) Graeci zemam vocant*: správně by zde mělo být užitto zájmena *hoc*, odkazujícího na subst. *ius*, „vývar“, jemuž významem odpovídá také řecké subst. ζέμα (*zema*). Žádný z rukopisů Lindsayovy edice takové čtení neuvádí, v překladu se však přidržujeme logického znění. Z celé řady receptů na omáčky, které jsou zapsány v kuchařské knize *De re coquinaria* a z nichž téměř každý obsahuje vícero druhů koření a pikantních přísad, uvádíme pro ilustraci např. recept na alexandrijskou omáčku k pečené rybě (Apicius, *De re coquin.* X,1,439): má se vzít pepř, usušená cibule, libeček, kmín, dobromysl, celerové semínko, švestky z Damašku zbavené pecek, medové víno, ocet, ostrá rybí omáčka, svařený vinný mošt a olej, a to vše se má povařit. Výklad slova *ius* je parafrází výkladu Varronova, *De lingua Lat.* V,109. O slově *zema* viz též níže *Etymol.* XX,3,21.

⁸³ Subst. *caseum* (častěji *caseus*), „sýr“, se slovesem *carere*, „nemít něco“, nesouvisí. Etymologie slova je však neznámá. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *caseus*. Sýr byl častou a oblíbenou součástí jídla. K jeho vysrážení z mléka se používalo zvířecí syřidlo nebo šťáva z fíkovníku. Sýr se jedl čerstvý či zpracovaný: uchovával se ve formách anebo se udil. Mohl být ochucen solí a různým kořením. K výrobě se používalo především kozího nebo ovčího mléka; byl znám také tvaroh. Viz Ch. Holliger, *Culinaría Romana*, str. 25.

(34) Colostrum lac novum; quod neutri generis est.

Lac a Graeco sermone derivatum est pro candore; Graeci enim album λευκόν dicunt. Lac vero et sanguis, quod nutrit et quod nutritur; nam lacte nutrimur, vivimus sanguine.

(35) Quactum, quasi coactum, quasi coagulatum; accepta enim secum alia specie coagulat.

(36) Mel Graecae appellationis est, quod ab apibus nomen habere probatur; nam apes Graece μέλισσα dicitur. Antea autem mella de rore erant inveniebanturque in arundinum foliis. Unde et Vergilius:

„Hactenus aeri mellis caelestia dona.“

Siquidem hucusque in India et Arabia conligatum reperitur ramis inhaerens in similitudinem salis. Omne autem mel dulce: Sardum amarum est absinthii causa, cuius copia eius regionis apes nutriuntur.

⁸⁴ Subst. *colostrum*, jež se častěji vyskytuje v podobě feminina *colostra*, je slovo neznámého původu. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *colostra*. V moderní medicíně se výrazem *colostrum* označuje mlezivo, tekutina, která se tvoří v mléčné žláze před vylučováním mléka. Viz M. Vokurka, *Praktický slovník medicíny*, Praha 1994, str. 181, s. v. *colostrum*. Výraz bychom očekávali spíše v lékařském pojednání.

⁸⁵ Subst. *lac*, „mléko“, je příbuzné s řec. γάλα (*gala*) téhož významu; s adj. λευκός (*leukos*), „bílý“, etymologicky nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *lac*. Výrok o mléku a krvi převzal Isidor s mírnou úpravou od Servia, *In Verg. Aen.* III,67. Servius na tomto místě také vysvětluje vztah mezi krví a duší: kde není duše, není ani krev, a tedy ani život. Podobný výklad slova *lac* podává Isidor i v *Etymol.* XI,1,77.

⁸⁶ Subst. *quactum* označuje patrně sýr nebo tvaroh; výraz se vyskytuje pouze na tomto místě u Isidora. Adj. *coactum* je participium perfekta pasiva slovesa *cogere*, jehož základní významy jsou „shánět dohromady“, „shromážďovat“. V rolnickém životě získalo toto sloveso další významy, jako „zhušťovat“, „sražet“, jež se uplatňovaly zejména při výrobě sýra. Od slovesa *cogere* bylo odvozeno také subst. *coagulum*, označující syřidlo ke srážení sýra, a od něj pak vznikla odvozenina *coagulare*, „sražet“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *ago*. O hroudě tvarohu vzniklé ze sraženého mléka se zmiňuje např. Ovidius, *Metam.* VIII, 664–666, v popisu venkovské hostiny: *ponitur hic ... lactis massa coacti* („klade na stůl ... sýr domácí, tvarohu hroudu“).

(34) *Colostrum* (mlezivo) je první mléko; slovo je středního rodu.⁸⁴

Slovo *lac* (mléko) je odvozeno z řečtiny kvůli své bělosti; řecky se totiž bílé nazývá λευκόν (*leukon*). Mléko je to, co živí, a krev je to, co je živeno; neboť mlékem se živíme, díky krvi žijeme.⁸⁵

(35) *Quactum* je jakoby *coactum* (zhuštěné) nebo *coagulatum* (sražené); sraží se totiž a přitom mění i svůj vzhled.⁸⁶

(36) Jméno medu (*mel*) je řeckého původu, protože, jak je známo, název převzal od včel. Včela se totiž řecky jmenuje μέλισσα (*melissa*).⁸⁷ Dříve se ale med vytvářel z rosy a nacházel se na listech rákosí. O tom píše Vergilius:

„Med, ten nebeský dar, teď vylíčím, vzdušnou tu rosu.“⁸⁸

Dodnes se totiž v Indii a v Arábii nachází vysrážený na větévkách, na nichž ulpívá a podobá se soli.⁸⁹ Každý med je sladký: sardinský je však hořký. Příčinou je pelyněk, který je v tom kraji hojný a živí se jím včely.⁹⁰

⁸⁷ Lat. výrazu *mel*, „med“, odpovídá řec. slovo μέλι (*meli*), gen. μέλιτος (*melitos*), téhož významu, od něhož je odvozen název včely μέλισσα (*melissa*); nelze tedy tvrdit, že by lat. subst. *mel* bylo odvozeno od řec. slova s významem „včela“, i když obě slova navzájem příbuzná jsou. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *mel*. Výklad o původu medu převzal Isidor od Servia, *In Verg. Georg.* I,131. Med se používal jako sladidlo do jídel: do cukrovinek, pečiva, ale i do omáček a salátů, dále se užíval při přípravě masa, byl součástí řady nápojů a sloužil také jako konzervant pro ovoce. Srv. Ch. Holliger, *Culinaria Romana*, str. 25.

⁸⁸ Vergilius, *Georg.* IV,1.

⁸⁹ Isidor na tomto místě čerpal z Dioskoridova díla *De mater. med.* II,104. Dioskorides píše, že existuje určitý druh medu, který se nazývá cukr a který se vylučuje na kolínkách cukrové třtiny; podobá se prý soli a nachází se v Indii a v Arábii. O tomto medu zvaném cukr píše také Plinius Starší, *Natur. hist.* XII,32. Cukr byl velmi vzácný a používal se pouze v medicíně; ke slazení se užívalo medu. Viz též J. André, *L'alimentation*, str. 186.

⁹⁰ Tvzení o hořkosti medu produkovaného na Sardinii převzal Isidor od Dioskorida, *De mater. med.* II,102. V Řecku a Římě se rozlišovaly různé druhy medu nejen podle doby sběru (jarní, letní, podzimní), ale také podle chuti, kterou mu dodávaly rostliny, na nichž se pásly včely: nejchutnější prý byl med satirejkový, mateřídouškový a majoránkový, za nejcennější

(37) Favum vocari, quia comeditur, magis quam bibitur; φαγεῖν enim Graeci comedere appellant. Aiunt autem medici, et qui de humanorum corporum scripsere naturis, praecipueque Gal[en]us in libris, quorum titulus est †περσικε in quo†, puerorum et iuvenum ac perfectae aetatis virorum mulierumque corpora insito calore fervere, et noxios esse his aetatibus cibos, qui calorem augeant, sanitati-que conducere frigida quaeque in esum sumere; sicut [e] contrario senibus, qui pituita laborant et frigore, calidos cibos et vina vetera prodesse.

3. DE POTU

(1) Potio a Graeca derivatione vocata; hanc enim illi πότος dicunt.

Aqua generaliter vocata, quod superficies eius aequalis sit: hinc et aequora. Quam inde recentem dicimus, quia non est utilis vetusta, ut vinum, sed statim sublata de flumine et fonte vel puteo; fetescit enim vetusta.

(2) Vinum inde dictum, quod eius potus venas sanguine cito repleat. Hoc alii, quod nos cura solvat, Lyaeum appellant. Veteres

pak byl pokládán med, který odkapával z pláství zvolna a samovolně, anebo med panenský, který byl odebírán od včelstev, jež nebyla vykuřována – dým totiž zanechával na medu příchut kůže. Ostatní druhy medu se získávaly z pláství tlakem při stáčení. Srv. J. André, *L'alimentation*, str. 186. O druzích medu a jeho užití v různých oborech lidské činnosti viz tamt., str. 186–189.

⁹¹ Lidová etymologie spojovala v antice slovo *favus*, „plástev medu“, se slovesem *favere*, „být přízniv“, „prokazovat přízeň“. Isidor vztahuje lat. subst. *favus* k řec. slovesu φαγεῖν (*fagein*), „jíst“, ale ani tato etymologie není správná. Pravá etymologie slova *favus* je neznámá. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *favus*.

⁹² V těchto místech avizuje Lindsayova edice porušený text. Isidor v tomto odstavci cituje text z Jeronýmova listu *Ep.* 54,9 (*PL* 22,554), kde Jeroným zmiňuje Galénovo dílo Περί υγιεινῶν (*peri hygieinón*; lat. *De sanitate tuenda*, „O zdraví“).

⁹³ V tomto tvrzení se projevuje znalost nauky o čtyřech tělesných šťávách, které měly své základní kvality (krev byla pokládána za vlhkou a teplou, žlutá žluč za suchou a teplou, černá žluč za studenou a suchou a hlen

(37) Plástev (*favus*) má jméno podle toho, že se spíše jí než pije; φαγεῖν (*fagein*) totiž řecky znamená „jíst“.⁹¹ Avšak lékaři a ti, kdo psali o povaze lidského těla, zejména Galénos v knihách, jejichž název zní †περσικε (*persie*), v kterých ...†,⁹² praví, že těla dětí, mladistvých i dospělých mužů a žen jsou rozpálená vrozeným teplem, a tak jídla, která teplo zvyšují, jsou pro lidi v tomto věku škodlivá, a že zdraví prospívá jíst pokrmy povahy studené. Naopak pro starce, kteří trpí přemírou hlenu a chladem, je prospěšné, aby požívali jídla povahy teplé a stará vína.⁹³

3. NÁPOJE

(1) Slovo *potio* (nápoj) je odvozeno z řečtiny; Řekové totiž nápoj nazývají πότος (*potos*).⁹⁴

Voda se obecně nazývá *aqua*, protože má rovný (*aequalis*) povrch: odtud mají jméno i vodní hladiny (*aequora*).⁹⁵ Vodu nazýváme „čerstvá“, protože se neužívá stará jako víno, ale ihned odebrána z řeky, pramene nebo studny; stará totiž zatuchne.

(2) Víno (*vinum*) má název podle toho, že jeho pití rychle naplňuje žíly (*venae*) krví.⁹⁶ Někteří je nazývají lyejské (*Lyaeum*),⁹⁷ proto-

byl považován za studený a vlhký). Čtyřem tělesným šťávám byly postupně přiřazovány další charakteristiky. Např. převažující přítomnost černé žluči v těle, s níž je spojena vlastnost „studený“, byla pokládána za znak stařeckého věku. Těla starých lidí jsou tak podle této teorie ovládána chladem, k jehož vyrovnání potřebují jídla a nápoje, které teplo dodávají. U mladých a dospělých lidí je tomu právě naopak. Více viz *LMA* V, s. v. *Humoralpathologie*.

⁹⁴ Subst. *potio*, „pití“, „nápoj“, je deverbativum od slovesa *potare*, „pít“. V řečtině mu odpovídá slovo πόσις (*posis*), „pití“, „pitka“, „nápoj“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *poto*. Domněnku o vzniku slova *potio* z řec. subst. πότος (*potos*) převzal Isidor od Varrona, *De lingua Lat.* V, 122.

⁹⁵ Lat. subst. *aqua*, „voda“, ve skutečnosti nesouvisí ani s adj. *aequalis*, „rovný“, ani se subst. *aequor*, „povrch“, „hladina“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *aqua*.

⁹⁶ Subst. *vinum*, „víno“, je nejasného, zřejmě neindoevropského původu; se subst. *vena*, „žíla“, etymologicky nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *vi-*

vinum venenum vocabant; sed postquam inventus est virus letiferi sucus, hoc vinum vocatum, illud venenum. Unde et Hieronymus in libro, quem de virginitate servanda scripsit: „Adolescentulas,“ inquit „ita vinum debere fugere ut venenum, ne pro aetatis calore ferventi bibant et pereant.“ Inde est, quod apud veteres Romanos feminae non utebantur vinum, nisi sacrorum causa certis diebus.

(3) Merum dicimus, cum vinum purum significamus; nam merum dicimus, quidquid purum atque sincerum est, sicut et aquam meram, nulli utique rei mixtam. Hinc et merenda, quod antiquitus id temporis pueris operariis quibus panis merus dabatur; aut quod meridient eo tempore, id est soli ac separatim, non, ut in prandio aut in cena, ad unam mensam. Inde credimus etiam illud tempus, quod post medium diem est, meridiem appellari, quod purum sit.

(4) Mustum est vinum e lacu statim sublaturum. Dictum autem creditur mustum, quod in se limum et terram habeat mixtam; nam mus terra, unde et humus. Cuius tanta vis fervoris est, ut vasa quamvis grandia ex eo repleta absque spiramine ilico dirumpat.

num. Původní významy slova *venenum* byly „odvar z magických rostlin“ či „kouzelný nápoj“, význam „jed“ získalo až druhotně. Není však doloženo, že by slovo *vinum* mělo původně stejný význam jako slovo *venenum*, jak tvrdí Isidor níže. Souvislost je tu pouze věcná v tom smyslu, že u obou látek jde o nějakou šťávu, v jednom případě o šťávu z vinné révy, ve druhém o šťávu z bylin zvláštních vlastností.

⁹⁷ Jméno *Lyaeus* (Λυαῖος [Lyaïos]), „lyejský“, je původem řecké přízvisko boha Dionýsa a dalo by se přeložit jako „bůh, který uvolňuje vše spoutané“ (srv. λύειν [lyein], „uvolňovat“). V Římě byl Dionýsos uctíván pod jménem *Liber pater*, „Rozpustilý bůh“, nebo byl nazýván také *Bacchus*. Viz *NP III*, s. v. *Dionysios* (sl. 657). Jméno *Lyaeus* uvádí např. Ovidius, *Metam.* IV, 11.

⁹⁸ Isidor v tomto odstavci ve skutečnosti cituje (zkráceně) Jeronýmův text *Comm. Gal.* III, 508–509 (*PL* 26, 417C–D). Jeronýmovým spísem o panenství se míní list nazvaný *De custodia virginitatis* (viz Jeroným, *Ep.* 22 [*PL* 22, 394–425]), v němž Jeroným mimo jiné rozvádí myšlenku o tom, že víno a mládí jsou příčinami žádostivosti, a proto je třeba se vínu vyhýbat. Na druhé straně však prý může být víno v malém množství i lékem.

⁹⁹ Toto tvrzení odpovídá nauce o čtyřech tělesných šťávách, která mladému organismu přisuzovala kvalitu „teplý“ podle teplé šťávy krve, jež prý v tomto věku v těle převažuje. Viz též výše pozn. 93.

že nás zbavuje starosti. Staří Římané nazývali víno *venenum*, ale když byl objeven jed smrtonosné šťávy, bylo víno nazváno *vinum* a jed *venenum*. Proto i Jeroným⁹⁸ v knize o zachovávání panenství praví: „Mladé dívky se mají vínu vyhýbat jako jedu, nemají je pít kvůli prudkému teplu, které je vlastností mladého věku,⁹⁹ aby neupadly do záhuby.“ Proto bylo zvykem, že u starých Římanů ženy víno nepily, s výjimkou určitých dnů kvůli posvátným úkonům.¹⁰⁰

(3) Víno nazýváme *merum* tehdy, když máme na mysli „čisté“ víno; neboť výraz *merum* používáme pro cokoli, co je čisté a nesmíšené, jako například i pro čistou vodu, nesmíšenou s jinou látkou. Z toho pochází i slovo *merenda* (odpolední svačina), protože za starých dob se v ten čas dával pracujícím otrokům čistý (*merus*) chléb;¹⁰¹ anebo proto, že v tu dobu odpočívají po jídle (*meridiane*),¹⁰² a to osamoceně a odděleně, a nejsou u jednoho stolu jako při druhém snídani nebo při hlavním jídle. Proto se také, jak se domníváme, i ta část dne, která nastává po jeho polovině, nazývá *meridies* (poledne), protože je nejjasnější.¹⁰³

(4) *Mustum* (mošt) je víno ihned odebrané z kádě. Panuje domněnka, že *mustum* se jmenuje proto, že má v sobě přimíseno bláto a hlínu – *mus* je totiž země, a odtud pochází i slovo *humus* (půda).¹⁰⁴ Mošt kvasí tak silně, že nádoby jakékoli velikosti, které jsou jím naplněné a nemají otvor, ihned rozbije.

¹⁰⁰ Isidor se zde opírá o text Plinia Staršího, *Natur. hist.* XIV, 89–90.

¹⁰¹ Adj. *merus*, „čistý“, „bez příměsí“, jehož původní význam je však „jasný“, s subst. *merenda*, „odpolední jídlo“, „svačina“ (viz výše pozn. 30), etymologicky nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *merus*.

¹⁰² Sloveso *meridiare*, jež znamená „odpočívát po obědě“, je odvozeno od subst. *meridies*, „poledne“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *meridies*.

¹⁰³ Lidová etymologie vztahuje subst. *meridies*, „poledne“, na základě částečné hláskové shody k adj. *merus*, „čistý“, „bez příměsí“, původně „jasný“, s nímž však ve skutečnosti etymologicky nesouvisí. Toto substantivum vzniklo ze sousloví *medio die/diei*, „v prostředku dne“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *meridies*. Podobný výklad slova *meridies* uvádí Isidor také v *Etymol.* V, 30, 15 a XIII, 1, 6.

¹⁰⁴ Subst. *mustum*, „mošt“, je vytvořené od adj. *mustus*, „nový“, „mladý“, jehož etymologie je nejasná. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *mustus*. Praví-li se v textu, že jde o víno ihned odebrané z kádě, má Isidor na mysli poloto-

(5) *Roseum vinum*, id est cum rubore; rosa enim rubet.

Amineum vero quasi sine mineo, id est sine rubore; nam album est.

Sucinacium *sucinae gemmae simile est*, id est fulvi coloris.

(6) *Limpidum vinum*, id est perspicuum, ab aquae specie dictum, quasi *lymphidum*; *lympa* enim aqua est.

Turbidum, quasi *terbidum*, id est terra commixtum, quod est faece.

Falernum vinum vocatum a Falerna regione Campaniae, ubi optima vina nascuntur.

(7) *Colatum vas proprium nuncupavit*, in quo deportatur: *Gazeum* vero regio, unde defertur; *Gaza* enim oppidum est Palaestinae.

Infertum vinum dicitur, quod altario libatur atque offertur.

var k výrobě vína, tedy ještě nekvašenou vylišovanou šťávu z vinné révy, mošt. Subst. *mus* znamená v klas. latině „myš“; domněnku, že slovo *mus* má také význam „země“ a že odtud vzniklo i slovo *humus*, „půda“, uvádí Isidor i v *Etymol.* XII,3,1. Slovník *TLL* ani slovníky středověké latiny však takový význam pro slovo *mus* nezaznamenávají.

¹⁰⁵ Adj. *roseus*, „z růže“, „růžový“ (o barvě), je odvozeno ze subst. *rosa*, „růže“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *rosa*.

¹⁰⁶ Název vína *amineum* (*vinum*) je dán podle Isidora jeho barvou („bez červeně“). Výklad tohoto slova převzal Isidor od Servia, *In Verg. Georg.* II,97; podle Servia se však může jednat také o víno, jehož název pochází od národa Amineů, kteří se usadili v Thesalii a tuto révu přenesli i do Itálie. Výkladu, že aminejské víno se nazývá podle kraje, odkud pochází, se drží i další antičtí autoři, a Isidorův výklad je tak ojedinělý. Viz *TLL* I,1916. Aminejské víno patřilo k nejoblíbenějším druhům vína. Adj. *mineus*, „červený jako rumělka“, je odvozeno od subst. *minium*, „rumělka“, což je karmínově červený nerost (sulfid rtuťnatý), který se používá k přípravě červené barvy. Srv. Walde–Hofmann, s. v. *minium*. Stejnou etymologii vína zvaného *amineum* uvádí Isidor i v *Etymol.* XVII,5,18.

¹⁰⁷ Adj. *sucineus* či *sucinus*, „jantarový“, je odvozeno od subst. *sucinum*, „jantar“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *sucinum*. Tvar *sucinacius* je doložen pouze na tomto místě u Isidora.

¹⁰⁸ Adj. *limpidus*, „čirý“, „průzračný“, je nejasného původu, jeho spojitost se subst. *lympa*, „voda“ (z původního *lumpa* / *limpa*), je ale možná. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *limpidus*.

(5) *Roseum* (růžové) je víno rudé barvy; růže je totiž rudá.¹⁰⁵

Amineum (aminejské) je víno jakoby *sine mineo*, to znamená bez červeně; je totiž bílé.¹⁰⁶

Sucinacium se podobá drahokamu jantar (*sucina*), to znamená, že má žlutou barvu.¹⁰⁷

(6) *Limpidum*, to jest průzračné víno, je nazváno podle toho, že vypadá jako voda, jako by se řeklo *lymphidum*; *lympa* je totiž voda.¹⁰⁸

Turbidum (kalné) je jakoby *terbidum*, to znamená smíšené se zemí (*terra*) neboli s kalem.¹⁰⁹

Falernské (*Falernum*) víno má jméno podle falernského kraje v Kampánii, kde se rodí nejlepší vína.¹¹⁰

(7) Filtrovanému vínu (*colatum*) dala jméno nádoba, v níž se přepravuje,¹¹¹ vínu nazývanému *Gazeum* zase kraj, z něhož se dováží; *Gaza* je totiž město v Palestině.

Obětní (*infertum*) víno má název podle toho, že se na oltáři ulévá a obětuje (*offerre*).¹¹²

¹⁰⁹ Adj. *turbidus*, „kalný“, „zakalený“, je denominativum ze subst. *turba*, „neklid“, „zmatek“, „ruch“, a se subst. *terra*, „země“, ve skutečnosti etymologicky nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *turba*.

¹¹⁰ Falernské víno, *Falernum* (*vinum*), se pěstovalo v Kampánii v oblasti Falerna, jak Isidor správně uvádí. Existovalo několik druhů falernských vín: trpké, sladké, žluté a tmavé. Nejlepší prý bylo víno staré patnáct let. Falernské víno bylo velice oblíbené a pro jeho nedostatek se chuť jiných vín falšovala na jeho způsob. Viz *OSN* VIII, s. v. *Falernské víno*. O druzích vína pojednává např. Plinius Starší, *Natur. hist.* XIV,59–79; mezi nimi zmiňuje i víno falernské.

¹¹¹ Málo frekventované adj. *colatus*, „prosátý“, „procezený“, „vyčištěný“, je participium perfekta pasiva slovesa *colare*, „prosévat“, „cedit“, odtud přeneseně i „čistit“. Subst. *colatum* označovalo čistý, přecezený nápoj i nádobu. Srv. *TLL* III,1670. V Isidorově textu se míní zřejmě nádoba, v níž se přepravovalo vyčištěné, tj. filtrované víno. Římská vína se musela filtrovat, neboť obsahovala velké množství usazeniny. Viz Ch. Holliger, *Culinaria Romana*, str. 36.

¹¹² Etymologie adj. *infertus*, „přinášený k oběti“, „obětní“, je nejasná: od slovesa *inferre*, „obětovat“ (odvozenina z *ferre*, „nést“, od něhož je odvozeno i Isidorem zmíněné *offerre*), jehož participium perfekta pasiva zní *illatus*, odvozeno nebylo. Snad toto adj. souvisí se slovesem *infercire*, „naplnit“, jehož participium perfekta pasiva zní *infertus*. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *fero*.

Spurcum, quod offerri non licet, aut cui aqua admixta est, quasi spurium, hoc est inmundum.

(8) Honorarium vinum, quod regibus et potentibus honoris gratia offertur. Cato de innocentia sua: „Quum essem in provincia legatus, quamplures ad praetores et consules vinum honorarium dabant: numquam accepi, ne privatus quidem.“

(9) Crucium vinum est insuave, quod servi potant.

Acetum, vel quia acutum, vel quia aquatum; vinum enim aqua mixtum cito in hunc saporem redigitur. Unde et acidum, quasi aquidum.

Conditum vocatum, quod non sit simplex et commixtione pigmentorum compositum.

(10) Lactatum est potio e lacte.

Mulsum ex melle mixtum; est enim potio ex aqua et melle, quod Graeci μελίκρατον vocant.

(11) Oenomelum mustum melle admixtum vehementerque agitata atque commotum.

¹¹³ Adj. *spurcus*, „smíchaný“, „nečistý“, má zcela nejasnou etymologii, přestože se jedná o běžný výraz; jeho souvislost s adj. *spurius*, jehož význam je „nemanželský“, ale také „smíšený“, je rovněž nejasná. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *spurcus*. Isidor přejímá výklad od Festa, *De verb. signif.* 474,31.

¹¹⁴ Adj. *honorarius*, „dávaný jako pocta“, „čestný dar“, je odvozeno od subst. *honor*, „pocta“, „čestný dar“, jehož etymologie není známa. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *honos*.

¹¹⁵ Cato Starší, *Fr.* XXXII,132.

¹¹⁶ Adj. *crucius*, „trýznivý“, vzniklo odvozením od subst. *crux*, které původně označovalo různé mučící nástroje z kůlů či trámů, mezi nimi také „kříž“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *crux*. Mluví-li se o víně, označuje toto adj. v přeneseném významu nepříznivé chuťové vlastnosti vína, jako např. „velmi trpké“, „kyselé“. Výklad přejímá Isidor z Festa, *De verb. signif.* 46,12.

¹¹⁷ Subst. *acetum*, „vinný ocet“, „kyselé víno“, je zřejmě vytvořeno od adj. **acetus*, jež bylo odvozeno od slovesa *acere*, „být kyselý“. Toto subst. patří k mnoha odvozeninám vytvořeným od kořene *ac-*, který se nachází ve slovech označujících vjem ostré, štiplavé chuti anebo ostrý předmět. Adj. *acutus*, „ostrý“, i adj. *acidus*, „kyselý“, patří rovněž do rodiny slov odvozených od kořene *ac-*. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *ac-*. Adj. *aquatus*, „smíše-

Spurcum se nazývá víno, které se nesmí používat k obětem anebo které je smíchané s vodou, jako by bylo *spurium* (smíšené), to znamená nečisté.¹¹³

(8) Víno zvané *honorarium* má jméno podle toho, že se dává králům a velmožům jako prokázání pocty (*honor*).¹¹⁴ Cato o své poctivosti píše: „Když jsem byl legátem v provincii, četní lidé dávali pretorům a konzulům *vinum honorarium*: já jsem je nikdy nepřijal, ani jako soukromá osoba.“¹¹⁵

(9) *Crucium* je víno trpké, které pijí otroci.¹¹⁶

Acetum se jmenuje podle toho, že je buď ostré (*acutus*), anebo smíšené s vodou (*aquatus*); víno smíchané s vodou totiž rychle nabývá této chuti. Proto se mu říká i *acidum* (kyselé víno), jako by se řeklo *aquidum* (vodnaté).¹¹⁷

Conditum se nazývá víno, které není prosté, nýbrž obsahuje směs koření.¹¹⁸

(10) *Lactatum* je nápoj z mléka (*lac*).¹¹⁹

Mulsum je nápoj namíchaný z medu (*mel*); jedná se totiž o nápoj z vody a medu, který Řekové nazývají μελίκρατον (*melikrátton*).¹²⁰

(11) *Oenomelum* je vinný mošt smíchaný s medem (*mel*), důkladně zamíchaný a protřepaný.¹²¹

ný s vodou“, je odvozeno od subst. *aqua*, „voda“, a se subst. *acetum* tedy etymologicky nesouvisí. Srv. tamt., s. v. *aqua*.

¹¹⁸ Adj. *conditus*, „kořeněný“, je participium perfekta pasiva slovesa *condire*, „kořenit“, jež nemá jistou etymologii. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *condio*. *Vinum conditum* bylo podle Plinia Staršího, *Natur. hist.* XIV,108, víno kořeněné pepřem a medem; také bylo nazýváno *pipertatum*, „pepřové“. Při kořenění vína se však mohly uplatnit i jiné kombinace koření.

¹¹⁹ Subst. *lactatum*, „nápoj z mléka“, je zpodstatnělé participium perfekta pasiva slovesa *lactare*, „dávat mléko“, „kojit“, jež je odvozeno od subst. *lac*, „mléko“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *lac*. Výraz *lactatum* s uvedeným významem se vyskytuje pouze na tomto místě u Isidora.

¹²⁰ Subst. *mulsum* označující nápoj připravený z vody a medu je odvozeno od subst. *mel*, „med“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *mel*. Nápoj zvaný μελίκρατον (*melikrátton*) byl připravován z medu a mléka.

¹²¹ Subst. *oenomelum* je latinizované řec. subst. οινόμελι (*oinomeli*), jež označuje víno smíchané s medem. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *mel*.

Hydromelum, quod fiat ex aqua et malis Matianis.
Saccatum liquor est aquae faece vini admixtus et sacco expressus.
Lorea.

(12) Oxymeli appellatum, quod aceti et mellis permixta conficiatur materia, unde et dulcedinem retinet et acorem.

Rhodomelum dicitur, eo quod in suco rosae mel admisceatur.
Melicratum vinum melle mixtum.

(13) Medus, quasi melus, quia ex melle fit; sicut calamitas pro cadamitas.

Faecula uva pinguis, decocta usque ad crassitudinem mellis ac refrigerata, utilis stomacho.

¹²² Subst. *hydromelum* označuje dva typy nápojů: jednak nápoj připravený z vody a jablek, jednak nápoj připravený z vody, jablek a medu (srv. *TLL* VI,3,3135). Jedná se o latinizované řec. subst. ὑδρομέλιον (*hydromélon*) označující nápoj z vody a takzvaného μηλόμελι (*mélomeli*), tj. medu ochuceného kdoulemi. Srv. Liddell–Scott, s. v. ὑδρομέλι (*hydromeli*), μηλόμελι (*mélomeli*); srv. též J. André, *L'alimentation*, str. 175. Pojem *mala Matiana* označoval původně pozlacená a ovoněná jablka, která vynalezl C. Matius, přítel Caesarův. Později se toto pojmenování přeneslo na označení jablek vůbec, bez rozlišení jejich druhu. Viz Apicius, *De re coquin.* IV,3, poznámka k receptu č. 168.

¹²³ Subst. *saccatum*, „cezený nápoj“, je odvozeno od participia perfekta slovesa *saccare*, „cedit“, „filtrvat“, jež bylo odvozeno od subst. *saccus*, „pytel“, „měch“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *saccus*. Vinné kvasnice způsobují kvašení vína, při němž se cukry štěpí na alkohol a kyselinu uhličitou. *Saccatum* byl tedy nápoj z vinných kvasnic a vody, který se filtroval, aby se z něj odstranil kal.

¹²⁴ Subst. *lorea* označovalo špatné víno, přesněji nápoj ze slupek, které zbyly po vylišovaných hroznech a které se vymáčely ve vodě. Subst. *lorea* bývá vztahováno ke slovesu *lavare*, „smáčet“, „smývat“. Srv. Walde–Hofmann, s. v. *lorea*. Přípravu tohoto nápoje popsal např. Varro ve spisu *Res rust.* I,54,3: nápoj zde nazývá *lora* a jeho název odvozuje rovněž od slovesa *lavare* (... *quod lota acina* [... protože jsou to vymáčená vinná zrna]). Tento nápoj zmiňuje rovněž Plinius Starší, *Natur. hist.* XIV,86: nazývá jej také jménem *lora* a říká, že by správně vůbec neměl být označován za víno. O nápoji zvaném *lora* viz též Nonius Marcellus, *De comp. doctr.* 884,10 a 14.

Hydromelum je nápoj, který se připravuje z vody (*aqua*) a z jablek (*mala Matiana*).¹²²

Saccatum je šťáva z vinných kvasnic a vody, scezená přes filtrační vak (*saccus*).¹²³

Lorea (víno ze slupek).¹²⁴

(12) *Oxymeli* se jmenuje podle toho, že tento nápoj vzniká smícháním octa a medu, a zachovává si tak sladkost i kyselost.¹²⁵

Rhodomelum se tak nazývá proto, že do růžové (*rosa*) šťávy se přimíchává med (*mel*).¹²⁶

Melicratum je víno smíchané s medem (*mel*).¹²⁷

(13) *Medus* (nápoj z medu) připomíná slovo *melus*, protože se připravuje z medu (*mel*); podobně se místo *cadamitas* říká *calamitas* (pohroma).¹²⁸

Faecula je hustá šťáva z hroznů svařená do hustoty medu a ochlazená; prospívá žaludku.¹²⁹

¹²⁵ Jedná se o řec. subst. ὀξύμελι (*oxymeli*), jež označuje ocet smíchaný s medem. O přípravě tohoto nápoje píše např. Plinius Starší, *Natur. hist.* XIV,114, který uvádí, že součástí tohoto nápoje byl med, ocet, mořská sůl a dešťová voda. Srv. též J. André, *L'alimentation*, str. 175.

¹²⁶ Subst. *rhodomelum* je latinizované řec. subst. ῥοδόμηλον (*rhodomélon*), jež označuje směs růžové šťávy s medem.

¹²⁷ Subst. *melicratum* je latinizované řec. subst. μελίκρατον (*melikrátton*) označující nápoj z medu a vody. Latinský výraz však označuje také nápoj připravený z medu a vína. Srv. *TLL* VIII,615.

¹²⁸ Subst. *medus* je slovo germánského původu. Srv. Ernout–Meillet, s. v. **medus*. Výraz označuje nápoj připravený z medu a vody nebo z medu a vína. Srv. *TLL* VIII,603. Isidor odůvodňuje svoji etymologii záměnou hlásek -d- a -l- a analogií k dvojici *calamitas* – *cadamitas*. Forma *cadamitas* je však neologismus vzniklý důsledkem mylného spojování subst. *calamitas*, „pohroma“, se slovesem *cadere*, „padat“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *calamitas*. Isidor uvedl dvojici slov *calamitas* a *cadamitas* i v *Etymol.* I,27,14.

¹²⁹ Subst. *faecula*, „svařený mošt“, je odvozeno od subst. *faex*, označujícího kal v kvasícím víně, usazeninu či vinné kvasnice. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *faex*.

(14) *Passum*, quidquid ex uva passa compressum effluxerit. Dicitur autem passum a patiendo: nam percuitur uva siccior et decoquitur, et inde fit passum.

Defrutum dictum est, quod defrudatur et quasi fraudem patijatur.

(15) *Carenum*, eo quod fervendo partem careat; tertia enim parte musti amissa quod remanserit, carenum est. Cui contraria sapa est, quae fervendo ad tertiam redacta descenderit.

(16) *Sicera* est omnis potio, quae extra vinum inebriare potest. Cuius licet nomen Hebraeum est, tamen Latinum sonat pro eo, quod ex suco frumenti vel pomorum conficiatur, aut palmarum fructus in liquorem exprimantur, coctisque frugibus aqua pinguior, quasi succus, colatur, et ipsa potio sicera nuncupatur.

(17) *Cervisia* a *Cerere*, id est fruge vocata; est enim potio ex seminibus frumenti vario modo confecta.

¹³⁰ Adj. *passus*, „rozprostřený“, je participium perfekta pasiva slovesa *pandere*, „rozprostírat“. Spojení *passa uva* označuje „usušený hrozen“: rozprostřením a sušením hroznů na slunci se vyráběly rozinky. Spojení *passum vinum* podle toho tedy znamenalo „rozinkové víno“ (víno vytlačené ze sušených hroznů). Isidor spojuje adj. *passum* se slovesem *pati*, „trpět“, „snášet“, protože je veden představou tlaku vyvíjeného na lisovaný hrozen, který tak „trpí“. O výrobě rozinkového vína píše podrobně Plinius Starší, *Natur. hist.* XIV,81–82. Viz též např. J. André, *L'alimentation*, str. 163. Výklad slova *passum* převzal Isidor od Servia, *In Verg. Georg.* II,93. O tomto nápoji píše též např. Nonius Marcellus, *De comp. doct.* 885,23.

¹³¹ Adj. *defrutus*, „svařený“, je odvozeno od slovesa **defruere*, „svařit“, a nesouvisí se slovesem *defrudare*, což je archaická podoba slovesa *defraudare*, „zmenšovat“ (odvozeniny od subst. *fraus*, „újmá“). Srv. Walde–Hofmann, s. v. *defrutum*. Výklad slova *defrutum* převzal Isidor ze Servia, *In Verg. Georg.* II,93. *Defrutum (vinum)* podle pramenů uvedených v *TLL* V,1,375 znamená víno svažené na polovinu nebo na třetinu původního objemu. O tomto nápoji srv. např. Nonius Marcellus, *De comp. doct.* 885,21.

¹³² Subst. *carenum* je latinizované řec. subst. *κάρουινον* (*karoionon*), „svažené víno“. Isidor toto subst. neprávem spojuje s lat. slovesem *carere*, „nemít něco“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *careo*. J. André, *L'alimentation*, str. 163–164, řadí nápoje jménem *carenum*, *defrutum* (viz předch. pozn.) i *sapa* (viz násl. pozn.) mezi velmi sladká likérová vína, která se připravovala svařováním vinného moštu. Množství moštu zůstávající po svaření bývá v pramenech uváděno různě.

(14) *Passum* (rozinkové víno) je to, co vytéká při lisování z usušeného hroznů (*uva passa*). Tento nápoj se nazývá *passum* podle slovesa *pati* (trpět), neboť se lisuje a stáčí vyschlý hrozen, a z toho vzniká rozinkové víno.¹³⁰

Defrutum se tak jmenuje proto, že se jeho objem vařením snižuje (*defrudari*), a tak jakoby dochází újmy (*fraus*).¹³¹

(15) *Carenum* má takový název proto, že část ztrácí (*carere*) vařem; třetina moštu se totiž vyvaří a to, co zůstane, je *carenum*.¹³² Opakem je *sapa*, nápoj, který se svařil na třetinu.¹³³

(16) *Sicera* je každý nápoj kromě vína, který může způsobit opilost. Ačkoli je jeho název hebrejský, přesto zní latinsky, neboť se připravuje ze šťávy (*sucus*) z obilí nebo ovoce, anebo se na šťávu lisují plody datlových palem; ze svařených plodů se připravuje hustší tekutina, jakoby šťáva, a tento nápoj se nazývá *sicera*.¹³⁴

(17) Pivo (*cervisia*) má název podle bohyně *Ceres*, to znamená podle jejích plodů; je to totiž nápoj z obilných zrn, který se připravuje různým způsobem.¹³⁵

¹³³ Subst. *sapa* je název pro „svažené víno“. Podle Plinia Staršího, *Natur. hist.* XIV,80, se jedná o nápoj svažený na třetinu původního objemu. Naopak podle dokladů, o něž se opírá J. André, *L'alimentation*, str. 164, může být mošt svařen i na polovinu (tak to uvádí např. i Nonius Marcellus, *De comp. doct.* 885,18).

¹³⁴ Nápoj označovaný jménem *sicera* byl druh opojného nápoje. Slovo je přejato z řec. *σίκερα* (*sikera*), „kvašený nápoj“, jež je výpůjčkou z hebrejštiny. Se subst. *sucus*, „šťáva“, však slovo *sicera* etymologicky nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *sicera*. Isidor zde zkráceně cituje text Jeronýma, *Ep.* 52,11 (*PL* 22,536–537).

¹³⁵ Subst. *cervisia*, „pivo“, je slovo galského původu a je doloženo v různých grafických podobách. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *cervesia*. Jméno *Ceres* označuje v římské mytologii bohyni orby a úrody, metonymicky však také znamená „obilí“. Nápoj podobný našemu pivu se připravoval z různých druhů obilí, nejvíce z ječmene, ale i z pšenice, prosa, ovsa i z čiroku. Srv. J. André, *L'alimentation*, str. 177. Pivo nebylo v římské společnosti příliš oblíbené. Nápoj se těšil oblibě především v Egyptě a v Hispánii a připravoval se zde několika způsoby. Zprávy o přesných postupech při jeho výrobě se však nedochovaly; ví se jen, že se vyráběl z obilí namáčeného ve vodě. Podle jiné z dochovaných zpráv byl základem výroby piva ječný slad, který se zpracovával na těsto, do něhož se přidaly kvasnice. Pak se těsto

(18) *Caelia* a calefaciendo appellata; est enim potio ex suco tritici per artem confecta. Suscitatur enim igne illa vis germinis made-factae frugis ac deinde siccatur et post in farinam redacta molli suco admiscitur, quo fermentato sapor austeritatis et calor ebrietatis adicitur. Quae fit in his partibus Hispaniae, cuius ferax vini locus non est.

Fex dicta, quod sese vasis emergendo adfigat.

(19) *Garum* est liquor piscium salsus, qui olim conficiebatur ex pisce, quem Graeci γάργον vocabant; et quamvis nunc ex infinito genere piscium fiat, nomen tamen pristinum retinet, a quo initium sumpsit.

(20) *Liquamen* dictum, eo quod soluti in salsamento pisciculi eundem humorem liquant. Cuius liquor appellatur salsugo vel muria. Proprie autem muria dicitur aqua sale commixta effectaque gustu in modum maris.

zformované v jakýsi chléb dalo napolo upéci, poloupečené se namočilo do vody a poté vymačkalo přes síto. Získaná tekutina se uchovávala v zásobnících. Viz R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 370–371.

¹³⁶ Subst. *caelia*, označující kvašený nápoj rozšířený v Hispánii, není latinského původu. Toto subst. tedy etymologicky nesouvisí se slovesem *calefacere*, „zahřívát“, jak se domnívá Isidor. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *caelia*. Tento nápoj se připravoval z pšenice a byl to vlastně druh piva. O druzích piva pojednává např. J. André, *L'alimentation*, str. 177–178.

¹³⁷ Subst. *faex*, „usazenina“, „kal“, je slovo neznámého původu. Se slovesem *affigere*, „zachytit se“, „ulpívat“, etymologicky nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *faex*.

¹³⁸ Subst. *garum* označuje rybí omáčku; jedná se o latinizované řec. subst. γάργον (*garon*) téhož významu. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *garum*. Ryba zvaná γάργος (*garos*) nebyla doposud identifikována. Výklad o původu této omáčky připravované z nakládaných rybích vnitřností, původně z ryby zvané *garos*, převzal Isidor od Plinia Staršího, *Natur. hist.* XXXI, 93–94, který mimo jiné píše, že omáčka se připravuje především z makrel. Tato omáčka byla vynalezena v Řecku a Římané ji převzali pod názvem *garum* či *liquamen* (viz násl. pozn.). Jednalo se o tekutinu získanou ze zbytků ryb, tedy z jejich vnitřností a krve, které se nasolené nechávaly ve velkých nádobách dva až tři měsíce kvasit. Poté se zhoustlá tekutina obsahující pevné zbytky přecedila přes síta (používaly se proutěné koše)

(18) *Caelia* se jmenuje podle zahřívání (*calefacere*), protože jde o nápoj složitě připravený z pšeničné šťávy. Ohněm se totiž vzbudí síla zrna namočeného obilí, potom se zrno usuší a rozmělněné na mouku se přimíchává do lahodné šťávy. Zkvašené šťávě dodává trpkou chuť a žár vyvolávající opojení. *Caelia* se připravuje v těch hispánských krajích, jejichž půda není úrodná pro víno.¹³⁶

Usazenina se nazývá *fex*, protože když se vytváří, usazuje se (*adfigere*) na stěnách nádob.¹³⁷

(19) *Garum* je slaná omáčka z ryb, která se kdysi připravovala z ryby, již Řekové nazývali γάργος (*garos*); a ačkoli se nyní připravuje z mnoha druhů ryb, přesto si podržuje staré jméno podle toho, jak se omáčka na začátku připravovala.¹³⁸

(20) *Liquamen* má jméno podle toho, že tuto tekutinu pouštějí (*liquare*) rybičky naložené ve slanečném láku.¹³⁹ Takováto tekutina se nazývá *salsugo* (solenka) nebo *muria* (lák).¹⁴⁰ V původním smyslu však *muria* označuje vodu smíchanou se solí a uzpůsobenou v chuti tak, že chutná jako mořská voda.

a šťáva, která tímto postupem vznikla, se nazývala *garum*. Tato oblíbená pikantní rybí omáčka byla užívána jako koření; mohla se ještě dochucovat, např. vínem či octem. Rychlejší příprava základní tekutiny spočívala v rozvaření ryb nebo jejich vnitřností ve slanečném nálevu či v rozvaření samotných nasolených ryb a následném zahuštění vývaru. Poté se tekutina opět přecedila. Viz M. Beranová v knize M. Beranová – J. Řešátko, *Jak se jedlo ve starověku*, str. 11, 56–58; srv. též J. André, *L'alimentation*, str. 195–198; R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 404–405, 414.

¹³⁹ Subst. *liquamen*, „rybí omáčka“, je odvozeno od slovesa *liquare*, „rozpouštět“, a Isidor tedy uvádí správnou etymologii. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *liquo*. O této omáčce, jež je totožná s omáčkou zvanou *garum* (viz předch. pozn.), píše také Ch. Holliger, *Culinaria Romana*, str. 22–23. Jindy se za *liquamen* považuje šťáva, která se připravuje z rybích zbytků, jež zůstanou po výrobě omáčky *garum*: zbytky se přelijí horkou vodou, takže následně pustí slanou a pikantní šťávu, která je druhotné kvality, tzv. *liquamen*. Viz R. I. Curtis, *Ancient Food Technology*, str. 414.

¹⁴⁰ *Salsugo* je název slanečného nálevu, který se pojmenovával také *muria*. Tento nálev se používal k nakládání masa, zeleniny, sýra či ryb, ale i k výrobě rybí omáčky. Viz Ch. Holliger, *Culinaria Romana*, str. 23.

(21) *Sucus dicti, quod sacco exprimantur, ut ptisanae. Ptisana, zema, apozema Graeca vocabula sunt.*

4. DE VASIS ESCARIIS

(1) *Vasa dicta a vescendo, quod in ea escae adponantur. Cuius diminutivum vascula, quasi vescula.*

(2) *Fictilia dicta, quod fiant et fingantur ex terra. Fingere enim est facere, formare et plasmare, unde et figuli dicuntur. Et vas fictile dicitur non fictum [in] illud, quod mendacium est, sed quod formatur, ut sit et habeat aliquam formam. Unde et Apostolus dicit: „Numquid dicit figmentum ei, qui se finxit: Quare me sic fecisti?“*

(3) *Fictilia vasa in Samo insula prius inventa traduntur, facta ex creta et indurata igni; unde et Samia vasa: postea inventum et rubricam addere et ex rubra creta fingere. Antiquiorem autem fuisse usum fictilium vasorum quam fundendi aeris aut argenti; apud veteres enim nec aurea nec argentea, sed fictilia vasa habebantur, sicut ad vina doliis excogitatis, ad aquas amphoris, hydriis ad balneas ac reliquis, quae in usibus hominum aut rota fiunt aut manu aptantur. (4) Argilla autem excocta testae vocabulum suscipit, quia dum*

¹⁴¹ Subst. *sucus*, „šťáva“, je slovo neznámého původu, které se subst. *saccus*, „pytel“, „měch“, nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *sucus*.

¹⁴² Subst. *ptisana*, „ječný vývar“, je převzato z řec. πτισάνη (*ptisané*), „ječná krupice“. Řec. subst. ζέμα (*zema*) označovalo „vývar“, stejně jako řec. subst. ἀπόζεμα (*apozema*). O slově *zema* viz též výše *Etymol. XX*, 2,32.

¹⁴³ Subst. *vas*, „nádoba“, pl. „nádobí“, se slovesem *vesci*, „živit se“, „jíst“, jež nemá jasnou etymologii, nesouvisí. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *vas*, *vescor*. Isidor obě slova spojil pouze na základě zvukové podobnosti.

¹⁴⁴ Adj. *fictilis*, „hliněný“, „z hlíny“, a subst. *figulus*, „hrnčič“, jsou skutečně odvozena od slovesa *fingere*, které má význam „vytvářet“, „vyrábět“, ale i „vymýšlet si“. Srv. Ernout–Meillet, s. v. *tingo*. Text tohoto odstavce je parafrází Augustinova výkladu v *Enarr. Psalm. 93,23 (CCL 39,1324)*.

(21) Štávy (*sucus*) mají název podle toho, že se vytlačují přes váček (*saccus*), jako například vývary.¹⁴¹

Ptisana (ječný vývar), *zema* a *apozema* (vývar) jsou slova řecká.¹⁴²

4. JÍDELNÍ NÁDOBÍ

(1) Nádobí (*vasa*) se jmenuje podle jezení (*vesci*), protože se v něm předkládají jídla.¹⁴³ Zdrobnělinou tohoto slova je *vascula* (drobné nádobí), jako by se řeklo *vescula*.

(2) Hliněné nádobí (*fictilia*) se tak nazývá proto, že se vyrábí a tvaruje (*fingere*) z hlíny. *Fingere* totiž znamená vyrábět, formovat a tvořit, a odtud mají jméno i hrnčiči (*figuli*). Hliněná nádoba se nazývá nikoli podle slova *fictum* ve významu „nepravda“, ale podle toho, že se tvaruje, aby byla právě taková a měla nějaký tvar.¹⁴⁴ Proto apoštol praví: „Řekne snad výtvar svému tvůrci: „Proč jsi mě udělal takto?““¹⁴⁵ (3) Říká se, že hliněné nádobí bylo nejdříve vynalezeno na ostrově Samu,¹⁴⁶ bylo vytvořeno z hlíny a vypáleno ohněm; proto se také nazývá samské nádobí (*Samia vasa*). Později bylo objeveno, že do hlíny je možné přidávat i červenou hlinku a že nádoby lze vyrábět z červené hlíny.¹⁴⁷ Znalost výroby hliněného nádobí však byla starší než znalost lití bronzu nebo stříbra; předkové totiž neměli ani zlaté, ani stříbrné nádobí, ale nádobí hliněné, jako např. důmyslné sudy na vína, amfory na vodu, hydrie na koupele a ostatní nádoby, které se pro potřeby lidí vyrábějí za pomoci hrnčičského kruhu nebo se zhotovují ručně.¹⁴⁸ (4) Vysušená hrnčičská hlína se

¹⁴⁵ Ř 9,20.

¹⁴⁶ V textu je míněn řecký ostrov Samos u íonského pobřeží, na němž leží stejnojmenné město. Ostrov proslul hrnčičskou výrobou a byl domovem významných osobností řecké kultury. Stejně tvrzení o původu a názvu samského nádobí, které chválí např. Plinius Starší, *Natur. hist. XXXV*,160, uvádí Isidor i v *Etymol. XIV*,6,31. Srv. i níže *Etymol. XX*,4,6.

¹⁴⁷ Text týkající se červené hlinky převzal Isidor z Plinia Staršího, *Natur. hist. XXXV*,152.

¹⁴⁸ Isidorovo tvrzení, že nádoba zvaná amfora se používala na vodu, je neobvyklé. Podle dochovaných zpráv a nálezů se amfory používaly přede-