

SYLWIA SZCZYGIEŁ

Uniwersytet Wrocławski

RZYMSKA SZTUKA KULINARNA.
NA PODSTAWIE DZIEŁA
DE COMPENDIOSA DOCTRINA
(KS. XVIII) NONIUSZA MARCELLUSA

Sztuka kulinarna Rzymian budzi duże zainteresowanie badaczy. Starożytni pozostawili bowiem wiele wzmianek na temat potraw w antycznym świecie. W XVIII księdze dzieła *De compendiosa doctrina* Noniusza Marcellusa znajdujemy nazwy roślin, zwierząt i gatunków win, z których w starożytnym Rzymie przyrządzano potrawy. W księdze zatytułowanej *De generibus ciborum vel potiorum* znajduje się szesnaście lematów. Są one egzemplifikowane fragmentami pochodzącymi z pism filozoficznych, filozoficzno-historycznych, agronomicznych, pism z zakresu „starożytności”, a także z *Satyry menippejskich* Warrona i komedii Plauta. Przy niektórych lematach Noniusz umieścił krótki komentarz, objaśniający dany wyraz.

Prawie połowę haseł wymienionych przez leksykografa stanowią nazwy roślin. Są to: *asparagus* (szparag), *blitum* (szarłat), *lapatium* (szczaw)¹, *nasturcium* (pieprzycyca), *marisca* (figa), *ocimum* (bazylia) oraz *portulaca* (portulaka)². Większość z nich to zioła, z których już w starożytności przyrządzano lekarstwa i mikstury.

Niezwykle cenioną rośliną w Rzymie był szparag. Starożytni wyróżniali szparagi dzikie i uprawiane (jadalne)³. Szparag dziki miał różne nazwy. Najczęściej używano terminu *corruda*⁴. U Pliniusza czytamy: *corrudam – hunc enim intellego silvestrem asparagum*,

¹ W świadectwach starożytnych istnieją dwie formy tego rzeczownika: *lapatium* oraz *lapathium*.

² Klasyfikacji nazw roślin dokonaliśmy za pomocą następujących słowników: J. André, *Lexique des termes de botanique en latin*, Paris 1956; J. Kreiner, *Słownik etymologiczny łacińskich nazw i terminów używanych w biologii oraz w medycynie*, Wrocław–Kraków 1960; Z. Podbielkowski, B. Sudnik-Wójcikowska, *Słownik roślin użytkowych*, Warszawa 2003⁽⁷⁾; *Słownik botaniczny*, red. A., J. Szwejkowscy, Warszawa 2003⁽²⁾; R. Lepert, E. Turyn, *Słownik polsko-łacińsko-francuski. Rośliny i zwierzęta*, Warszawa 2005.

³ Por. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 22–23.

⁴ Varro *Rust.* I 23, 5, przeł. I. Mikołajczyk; Plin. *Nat.* XIX 54; XIX 145.

quem Graeci ὄρμινον aut μούκωνθον vocant⁵. Dwie greckie nazwy spotykamy także u Dioscoridesa i Pseudoapulejusza⁶. Ten ostatni wymienia także nazwy: *sparagus agrestis*, *miacanta*, *sparagus agrius*, *sparagus rusticus*, *sparagus noster*⁷. U Kolumelli spotykamy się z nazwą *asparagus sativus*⁸. Poza tym w satyrze Juwenalisa występuje określenie *asparagus montanus*⁹.

Pliniusz podaje inne odmiany szparagów, w zależności od krainy geograficznej. Jest pewna odmiana, która rośnie w górach, na polach górnej Germanii, łagodniejsza w smaku niż dziki szparag¹⁰. Mówiąc o tej odmianie, cesarz Tyberiusz twierdził, że rośnie w Germanii ziele podobne do szparaga. Według Pliniusza najlepsze szparagi rosną w Rawennie¹¹.

Szparag uprawiany, jadalny (*asparagus officinalis*) pochodzi od dzikich szparagów: *ibi corrudam serito, unde asparagi fiant*¹². O ich uprawie przez starożytnych dowiadujemy się z dzieł Katona, Warrona, Kolumelli i Palladiusza¹³. Szparagi uprawiane pojawiały się na stołach zamożnych ludzi. Ze spisu cen dokonanego przez Dioklecjana (III/IV w. n.e.) dowiadujemy się, że wiązka 25 szparagów uprawianych kosztowała 6 denarów¹⁴, natomiast wiązka 50 szparagów dzikich – jedynie 4 denary¹⁵.

Roślina ta miała rozmaite zastosowania w kuchni rzymskiej. Przygotowywano z niej potrawę zwaną *patina*¹⁶. Niestety nie mamy wiele informacji na temat jej przyrządzenia. Wiadomo, że jednym ze składników potrawy były surowe jaja¹⁷. Według A. Forcelliniego *patina* była plackiem, przekładanym odpowiednim farszem¹⁸. Szparagi gotowały się bardzo szybko. W starożytności powstało związane z tym powiedzenie, przypisywane Oktawianowi Augustowi, *ad exprimendam festinatae rei velocitatem*: „*celerius quam asparagi cocuntur*”¹⁹.

W literaturze starożytnej niejednokrotnie podkreślano walory lecznicze rośliny. Stosowano ją w schorzeniach układu pokarmowego, bólach żołądka, śledziony²⁰. Ponadto szparag miał dobry wpływ na pracę nerek i pęcherza moczowego²¹. Korzeń

⁵ Plin. *Nat.* XIX 149.

⁶ Diosc. *De mat.* II 125 – ὀσπάρραγος πετραίος; Pseudoap. *Herb.* LXXXV.

⁷ Pseudoap. *Herb.* LXXXV.

⁸ Colum. *De re r.* XI 3, 43, przeł. I. Mikołajczyk.

⁹ Iuv. *Sat.* XI, 69–70, przeł. J. Sękowski.

¹⁰ Plin. *Nat.* XIX 145.

¹¹ *Ibidem*, XIX 149.

¹² Cato *Agr.* VI 4, przeł. S. Łoś.

¹³ Cato *Agr.* CLXI 1; Varro *Rust.* I 23, 5; Colum. *De re r.* XI 3, 43; Pall. *Opus agr.* IV 9, 10, przeł. I. Mikołajczyk.

¹⁴ Denar – jednostka monetarna w starożytnym Rzymie, równająca się 10 asom.

¹⁵ *Edit. Diocl.* 6, 34.

¹⁶ Apic. *De re coquin.* IV 2, 5; IV 2, 6, przeł. I. Mikołajczyk.

¹⁷ *Ibidem*, przyp. IV 9, s. 272.

¹⁸ *Totius latinitatis Lexicon, opera et studio Aegidii Forcellini*, t. IV, Prati 1868, s.v. *patina*, s. 529–530.

¹⁹ Suet. *Aug.* 87, 2, przeł. J. Niemirska-Pliszczyńska.

²⁰ Plin. *Nat.* XX 108; Cels. *De med.* II 29, 1; IV 16, 1.

²¹ Plin. *Nat.* XX 109; XXVI 84; Cels. *De med.* II 31, 1, Pseudoap. *Herb.* LXXXV 4.

był składnikiem lekarstwa przeznaczonego na zadyszkę, długotrwały ból ud i przepuklinę²². Sok rośliny stosowano na różnego rodzaju porażenia i paraliże²³.

Według starożytnych walory lecznicze miała także pieprzycza (*nasturcium*). W literaturze greckiej roślinę tę nazywa się κάρδαμον²⁴. Łacińskie świadectwa przekazują nam inne nazwy rośliny: *cardamum*, *cardamum nigrum*, *cinocardamon*, *cardamina*, *semet*²⁵. Starożytni wyróżniali dwie odmiany rośliny: dziko rosnącą *nasturcium silvestre* oraz uprawianą, *nasturcium* lub *cardamon*. Dzika odmiana, czyli *nasturtium officinale*, ma polską nazwę rukiew wodna²⁶. Natomiast odmiana uprawiana, *lepidium sativum*, to pieprzycza siewna, nazywana błędnie rzeżuchą²⁷.

Ostry sok rośliny miał właściwości przeczyszczające²⁸. Ponadto pieprzycza była składnikiem napoju na bóle śledziony²⁹. Gotowana w wodzie razem z miętą łagodziła niestrawności³⁰. Starożytni podkreślali jej walory w leczeniu kaszlu i zadyszki³¹, a także dolegliwości związanych z pęcherzem moczowym³². Z pieprzycy przygotowywano także okłady, m.in. na bóle lędźwi³³ oraz na wrzody i łupież³⁴.

Nie mamy informacji o spożywaniu tej rośliny przez Rzymian. Według Cyceron, Persowie jedli chleb jedynie z pieprzycą³⁵. Jak podaje Kolumella, drobno posiekaną roślinę podawano piskletom, ponieważ była dla nich najlepszym przysmakiem³⁶. W *Satyrykach* Petroniusza ekstrakt z pieprzycy był komponentem ofiary przygotowanej przez Ojnoteję w celu przebłagania boga Priapa za kradzież jego umiłowanej gęsi³⁷.

Do mieszanek leczniczych dodawano także bazylię (*ocimum*). Starożytni przypisują jej właściwości chłodzące i ściągające³⁸. Ponadto, wymieszana z olejkami różanym lub mirtowym doskonale służyła jako okład na bóle głowy³⁹. Połączona

²² Scrib. Larg. *Comp.* 79, Marcell. *De medicam.* XXXIII 23.

²³ Marcell. *De medicam.* I 33.

²⁴ Por. Theoph. *Hist. Plant.* I 21, 1; VII 1, 2–3; VII 1, 6; VII 4, 1, VII 5, 5, przeł. J. Schnayder.

²⁵ *Cardamum*: Marcell. *De medicam.* IX 117; Pseudoap. *Herb.* XX 5, *cardamum nigrum*: Scrib. Larg. *Comp.* 129; *cinocardamon*, *cardamina*, *semet*: Pseudoap. *Herb.* XX 5.

²⁶ Podbielkowski, Sudnik-Wójcikowska, *Słownik...*, s.v. *rukiew wodna*, s. 408.

²⁷ *Ibidem*; K. Łatowski, *Pieprzycza siewna*, [w:] *Słownik botaniczny...*, s. 650.

²⁸ Cels. *De med.* II 25, 2; IV 24, 2.

²⁹ Scrib. Larg. *Comp.* 129; Plin. *Nat.* XX 127.

³⁰ Marcell. *De medicam.* XX 79; XXX 43; Pseudoap. *Herb.* XX 3.

³¹ Plin. *Nat.* XX 128; Marcell. *De medicam.* XVI 10; XVII 17.

³² Cels. *De med.* II 31, 3; Marcell. *De medicam.* XXVI 103.

³³ Marcell. *De medicam.* XXV 28.

³⁴ Marcell. *De medicam.* XV 57; Pseudoap. *Herb.* XX 2, 4–5.

³⁵ Cic. *Tusc.* V 99, przeł. J. Śmigły, który wyraz *nasturcium* tłumaczy jako rzeżucha.

³⁶ Colum. *De re r.* VIII 14, 10.

³⁷ Petron. *Sat.* 138, przeł. M. Brożek: „miesza ekstrakt rzeżuchy [organ. *nasturcii sucum*] z bożym drzewkiem i myje mi tym podbrzusze [...]”.

³⁸ Cels. *De med.* II 33, 2.

³⁹ Pseudoap. *Herb.* CXVIII 1.

z winem pomagała na choroby oczu⁴⁰. W kuchni bazylię używano jako przyprawę. Apicjusz podaje, że dodawano ją do potraw z grochem⁴¹.

W różnych dziedzinach życia wykorzystywano właściwości portulaki. Można ją było konserwować. Po dokładnym oczyszczeniu, kładło się w cieniu. Po czterech dniach sypało się na dno naczynia sól, następnie wkładało portulakę do środka naczynia, zalewało się ją octem i posypywało solą⁴². Sok rośliny wykorzystywano w gospodarstwie domowym. Aby drzewo granatu obficie owocowało, jego pień polewano sokiem wilczomleczka i portulaki⁴³. Ponadto sok rośliny niszczył mrówki atakujące wiśnię⁴⁴. Dodawano go do mieszanki leczącej chorobę oczu u kur⁴⁵.

Autorzy starożytni wielokrotnie wspominają o właściwościach leczniczych rośliny. Najczęściej mówi się o żuciu portulaki w celu leczenia różnych chorób⁴⁶. Żucie rośliny łagodzi bowiem dolegliwości dziąseł, stany zapalne jamy ustnej, a także pomaga przy ruszających się zębach (*mobiles dentes*)⁴⁷. Portulaka miała właściwości chłodzące i ściągające⁴⁸. Wzmacniała głos i hamowała pragnienie⁴⁹. Stosowano ją we wszelkiego rodzaju chorobach układu pokarmowego: na bóle żołądka, zapalenie jelit, biegunkę, kolkę⁵⁰. Roślinę podawano jako lek na rozkruszenie kamieni w pęcherzu moczowym, na jego stan zapalny, a także przeciw chorobom nerek⁵¹. Leczono nią także wrzody, choroby pasożytnicze oraz rany po ukąszeniu przez skorpiona⁵². Portulakę stosowano także zewnętrznie. Połączona z kaszą jęczmienną służyła jako okład na bóle głowy i zapalenie oczu⁵³. Przy gorączce kładziono ją razem z polentą⁵⁴.

W XVIII księdze dzieła Noniusza znajdujemy roślinę o nazwie *lapatium*. W starożytności roślina ta miała także nazwę *rumex*⁵⁵. Rzeczownika *lapatium* używano na określenie dziko rosnącego szczawiu, natomiast *rumex* – na określenie szczawiu ogrodowego⁵⁶. Był również szczaw żółty (*rumex patientia*), roślina trwała, osiągająca

⁴⁰ *Ibidem*, CXVIII 2.

⁴¹ Apic. *De re coquin*. V 3, 1.

⁴² Colum. *De re r*. XI 13, 2.

⁴³ Pall. *Opus agr*. IV 10, 6.

⁴⁴ *Ibidem*, XI 12, 8.

⁴⁵ *Ibidem*, I 27, 39.

⁴⁶ *Portulaca (com)manducata*: Varro *Disc*. VIII; Cels. *De med*. XI 5; Scrib. Larg. *Comp*. 53; Plin. *Nat*. XX 211; Marcell. *De medicam*. XII 44.

⁴⁷ Cels. *De med*. IV 11, 5; Scrib. Larg. *Comp*. 53; Diosc. *De mat*. II 124, 2; Plin. *Nat*. XX 211; Marcell. *De medicam*. XII 44; XX 39; Galen. *De alim. fac*. II 46; Pseudoap. *Herb*. CIV 2.

⁴⁸ Cels. *De med*. II 33, 2; Diosc. *De mat*. II 124, 1; Plin. *Nat*. XX 212;

⁴⁹ Varr. *Disc*. VIII – *portulaca manducata cito tollit*; Plin. *Nat*. XX 212.

⁵⁰ Cels. *De med*. IV 22, 2; Diosc. *De mat*. II 124; Plin. *Nat*. XX 212; XXIII 143; Marcell. *De medicam*. XXVII 120;

⁵¹ Cels. *De med*. IV 16, 3; Diosc. *De mat*. II 124; Plin. *Nat*. XXIII 143.

⁵² Diosc. *De mat*. II 124; Plin. *Nat*. XX 210–211; XXIII 143.

⁵³ *Ibidem*.

⁵⁴ Plin. *Nat*. XX 212.

⁵⁵ *Ibidem*, 231; Pseudoap. *Herb*. XIII.

⁵⁶ Plin. *Nat*. XIX 184.

wysokość do dwóch metrów⁵⁷. Istnieje blisko dwieście gatunków tej rośliny⁵⁸. Już autorzy starożytni wspominają o takich odmianach, jak: *oxylapathum* (*lapathium acutum*)⁵⁹, które jest podobne do szczawiu uprawnego, lecz ma ostro zakończone liście, *hydrolapathum*⁶⁰, rosnące w wodzie; *hippolapathum*⁶¹, o wielu właściwościach leczniczych.

Szczaw był rośliną mało cenioną w starożytnym Rzymie. Już w atellanie *Maialis* Pomponiusza (Frassinetti²) czytamy:

<qui> quidem apud forum praesente testibus mihi vendidit. I
Lapathium nullum utebatur, lardum lurchabat lubens. II

Pewien człowiek na rynku w obecności świadków sprzedał mi
szczaw, do niczego niepotrzebny, a sam ochotczo pożerał słoninę.

Ale już u Horacego szczaw pojawia się jako jedna z przystawek podawanych podczas uczy⁶². Jak zaświadcza Pliniusz, dziko rosnący szczaw odznacza się łagodnym i miłym smakiem⁶³.

Wiele miejsca poświęcono właściwościom leczniczym rośliny. Wykorzystywano ją przede wszystkim w zaparciach jako środek przeczyszczający i wywołujący wymioty⁶⁴. Wpływ rośliny na żołądek był różnie postrzegany. Celsus zalicza szczaw do pokarmów niewłaściwych dla żołądka (*aliena vero stomacho sunt*)⁶⁵. Natomiast według Izidora roślina ta wzmacnia żołądek (*stomachum confortat*)⁶⁶. Ponadto była środkiem leczniczym w chorobach skóry i ranach⁶⁷.

W spisie Noniusza pojawia się roślina uważana przez Rzymian za bezwartościową – szarłat (*amaranthus blitum*). Już w komediach Plauta roślina ta jest elementem tzw. barbarzyńskiej diety⁶⁸. Kucharz, bohater komedii *Pseudolus*, wyśmiewa tych, którzy podają na miskach „łąki uprawne”, wśród których pojawia się szarłat⁶⁹. W innej sztuce komediopisarza, *Casina*, Olimpion każe przygotować dla siebie ucztę, wykwinną, pozbawioną barbarzyńskiego szarłatu⁷⁰.

⁵⁷ Podbielkowski, Sudnik-Wójcikowska, *op. cit.*, s. 455; M. Nowiński, K. Latowski, *Szczaw*, [w:] *Słownik botaniczny...*, s. 877–879.

⁵⁸ *Ibidem*.

⁵⁹ Plin. *Nat.* XX 231; Pseudoap. *Herb.* XXXIII.

⁶⁰ Plin. *Nat.* XX 231.

⁶¹ *Ibidem*.

⁶² Hor. *Sat.* II 4, 29, przeł. S. Gołębiowski.

⁶³ Plin. *Nat.* XIX 185.

⁶⁴ *Ibidem*, XX 234; Cels. *De med.* II 29, 1; III 6, 14; Marcell. *De medicam.* XXVII 26.

⁶⁵ Cels. *De med.* II 25,2.

⁶⁶ Isid. *Orig.* XVII 10, 20.

⁶⁷ Plin. *Nat.* XX 235; Scrib. *Larg. Comp.* 253; Marcell. *De medicam.* XIX 8; XXVI 33; XXXVI 72.

⁶⁸ E. Gowers, *The Loaded Table. Representations of Food in Roman Literature*, Oxford 1996, s. 57. Por. także André, *op. cit.*, s. 31.

⁶⁹ Plaut. *Pseud.* 810–815.

⁷⁰ Plaut. *Cas.* 746–747, *nil moror barbico bliteo*. W przekładzie G. Przychockiego wyraz *blitum* jest tłumaczony jako szpinak.

Według Pliniusza, roślina ta jest mdła i bez smaku, to dlatego w zaginionej komedii Menandra mężowie czynią wyrzuty żonom, które zapewne przygotowały szarłat jako posiłek⁷¹. O roślinie tej wspomina także Izydor: *genus holeris saporis evanidi, quasi vilis beta*, porównując ją z tanim burakiem⁷².

Szarłat nie tylko charakteryzuje się mdłym smakiem, ale jego spożycie zakłóca pracę układu pokarmowego, może także wywoływać biegunkę⁷³. Jak podaje Pliniusz, napój przyrządzony z tej rośliny i wina działa odstrasżająco na skorpiony⁷⁴. Ponadto szarłat wcierany w nogi pomaga na zylaki, natomiast podawany z olejem służy przy bólach śledziony i skroni⁷⁵. Dioscorides w pracy *De materia medica* twierdzi coś zupełnie innego, a mianowicie, że szarłat nie ma żadnych właściwości leczniczych⁷⁶.

Warto zauważyć, że rzeczownik *blitum* miał inne, przenośne znaczenie. Powstałe z niego *composita* oznaczały głupotę. W komedii Arystofanesa *Chmury* wyraz βλιτομόμιω oznacza gamonia⁷⁷. Język łaciński przejął z języka greckiego rzeczownik *blitum* zarówno na oznaczenie rośliny, jak i głupoty⁷⁸. Od rzeczownika pochodzi przymiotnik *bliteus* (marny, głupi). Pojawia się on u Plauta w komedii *Truculentus*⁷⁹ oraz u Laberiusza⁸⁰, autora mimów. Na temat znaczeń rzeczownika *blitum* wypowiada się P. Festus (34 L.): *Blitum genus holeris a saporis stupore, appellatum esse ex Graeco putatur, quod ab his βλάξ dicatur stultus*. W języku polskim także mamy przykłady zjawiska, w którym rzeczownik, oznaczający roślinę, ma inne, pejoratywne znaczenie. Rzeczownikiem burak określamy osobę pochodzącą ze wsi, pozbawioną ogłady i wykształcenia (prostak)⁸¹.

Wśród nazw roślin występujących w XVIII księdze dzieła Noniusza pojawia się owoc, figa odmiany *marisca*. W literaturze rzymskiej termin *ficus marisca* nie występuje zbyt często. O owocach tych wspominał Katon w *De agri cultura*, udzielając wskazówek dotyczących sadzenia różnych odmian fig⁸². *Marisca* została umieszczona na początku wykazu. Rzymianie rozróżniali wiele odmian fig, przede wszystkim ze względu na ich pochodzenie. Pliniusz wymienia m.in. figi Aleksandryjskie, rodyjskie, tiburtyjskie, z wyspy Chios⁸³. Figi *marisca* nie były zbyt cenione przez Rzymian. Pliniusz twierdzi,

⁷¹ Plin. *Nat.* XX 252: *Blitum iners videtur ac sine sapore aut acrimonia ulla, unde convicium feminis apud Menandrum faciunt mariti*.

⁷² Isid. *Orig.* XVII 10,15.

⁷³ Plin. *Nat.* XX 252; Gal. *De alim. fac.* II 45 πρὸς ἔκκρισιν ἐπεγείρουσαν τὴν γαστέρα.

⁷⁴ Plin. *Nat.* XX 252.

⁷⁵ *Ibidem*.

⁷⁶ Diosc. *De mat.* II 117, οὐδεμίαν ἔχον φαρμακώδη δύναμιν.

⁷⁷ Arist. *Nub.* 1000–1001, przeł. J. Ławińska-Tyszkowska.

⁷⁸ P. Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots*, Paris 1968, s.v. βλίτον, s. 181.

⁷⁹ Plaut. *Truc.* 854–855, *blitea et luteast meretrix nisi quae sapit in vino ad rem suam/ si alia membra vino madeant, cor sit saltem sobrium*.

⁸⁰ Laber. 92, *bipedem blitam beluam*.

⁸¹ A. Nagórko, M. Łaziński, H. Burkhardt, *Dystyngywny słownik synonimów*, Kraków 2004, s. 62.

⁸² Cato *Agr.* VIII 1.

⁸³ Plin. *Nat.* XV 70–72.

że ta odmiana nadaje się najlepiej do suszenia na słońcu⁸⁴. W epigramatach Marcjalisa figa ta jest porównywana z figą pochodzącą z greckiej wyspy Chios, bardzo cenioną przez Rzymian. Figa *chia* jest smaczna, natomiast *marisca* mdła⁸⁵. W utworze Seneki Starszego *Suasoriae* jedzenie figi *marisca* jest jednym z objawów szaleństwa⁸⁶.

W XVIII księdze dzieła *De compendiosa doctrina* znajdujemy nazwy dwóch gatunków ryb: *maena* oraz *acipenser*. Dotąd nie zidentyfikowano ryby o nazwie *maena*. Przypuszcza się, że może to być rodzaj szprotki lub sardynki. Rzeczownik ten przetrwał jako określenie małej ryby w niektórych dialektach języków romańskich (franc. *la mendole*⁸⁷, hiszp. *mena*, wł. *menua* i *menella*⁸⁸).

Informacje na temat ryby podaje Arystoteles⁸⁹. Uważa, że należy ona do gatunku ryb zwanego ὀφύη. Zaznacza, że jest najpłodniejszą spośród zwyczajnych ryb. Składa ikrę po zimowym przesileniu dnia z nocą. Samica ma kształt zaokrąglony, a samiec charakteryzuje się kształtem bardziej wydłużonym. Gdy samice znoszą jaja, samce zmieniają barwę, stają się ciemniejsze i cętkowane. Arystoteles twierdzi, że najlepiej smakuje szprotka brzemienna. Opis wyglądu ryby przedstawia Pliniusz, według którego szprotki w lecie zmieniają swoją białą barwę na ciemniejszą⁹⁰. Marcjalis określa szprotki przymiotnikiem *breves*, tzn. małe⁹¹.

Szprotka nie była cenionym pożywieniem w Rzymie. Rybę tę podawano robotnikom pracującym w winnicy⁹². Uważano ją za pożywienie biednych ludzi. W zachowanych fragmentach atellany Syri Pomponiusza (Frassinetti²) czytamy:

..... animos Venus veget voluptatibus.	I
miseret me eorum, qui sine frustis ventrem frustrarunt suum.	II
cenam quaeritat:	III
si eum nemo vocat, revortit maestus ad maenam miser.	

Wenus pobudza zmysły rozkoszami.
Współczuję temu, który nie mając jedzenia, oszukuje żołądek.
Niech szuka uczyć:
Jeśli nikt go nie zaprosi, wróci smutny do nędznej szprotki.

W jednym z epigramatów Marcjalis określa szprotkę przydawką *inutilis*, ponieważ jest ona rybą uznawaną za nieużyteczną⁹³. Przejawia się to także w użyciu tego rzeczownika w funkcji przezwiska w jednej z komedii Plauta, *deglupta mena* (dosł. oskrobana

⁸⁴ *Ibidem*, XV 72.

⁸⁵ Mart. *Epigr.* VII 25, 6–7.

⁸⁶ Sen. *Suas.* 2, 17: *eo pervenit insania eius ut calceos quoque maiores sumeret, ficus non esset nisi mariscas, concubinam ingentis staturae haberet.*

⁸⁷ Forma ta istniała w języku prowincjonalnym: *Trésor de la langue française. Dictionnaire de la langue du XIX^e et du XX^e siècle (1789–1960)*, vol. 8, Paris 1985, s.v. *mendole*.

⁸⁸ Ovid. *Hal.*, w. 120, przeł. A. Mikołajczak, Gniezno 1997, przyp. 120, s. 83.

⁸⁹ Arist. *Hist. anim.* VI 15, 569b, 28; VI 17, 570b, 27, przeł. P. Siwek.

⁹⁰ Plin. *Nat.* IX 81.

⁹¹ Mart. *Epigr.* XI 31, 14, przeł. J. Czubek.

⁹² Cato *Agr.* XXIII 1.

⁹³ Mart. *Epig.* XII 32, 17.

z łusek szprotka)⁹⁴. Użycie rzeczownika *maena* jako przezwiska przetrwało do dziś w dialekcie weneckim – *magna menola* oznacza obżartucha, łakomczucha⁹⁵.

Należy zaznaczyć, że szprotkę dodawano do lekarstw. Starożytni twierdzili, że pomaga w chorobach układu pokarmowego, zwłaszcza w zaparciach. Popiół z głów solonych szprotek dodawano do mikstur i maści przeznaczonych do leczenia brodawek (*ad thymia crudis*), świerzbu, trądu (*lichenas et lepras*), wrzodów jamy ustnej (*oris ulcera*), narządów rodnych (*ad verendorum pusulas*)⁹⁶. Mieszanki z tym popiołem stosowano także przy anginie i spuchniętych migdałkach⁹⁷. Interesujący przykład wykorzystania tego popiołu znajdujemy u Owidiusza⁹⁸. Poeta przedstawił opis ofiary dla bogini *Tacita*⁹⁹. Najpierw starszka, siedząca wśród młodych dziewcząt, trzymając trzema palcami ziarna, wkłada je do kadzidła, znajdującego się pod progiem, tam, gdzie mała mysz zrobiła tajne przejście. Następnie przymocowuje do czarnego ołowiu trzy zaczarowane nici. „Krećci” w swoich ustach siedem czarnych ziaren. Wszystko to przeszywa spiżową igłą. Następnie pali w ogniu zaszytą głowę szprotki i zrasza to wszystko winem. Ofiara spełniana przez starszkę zawiera wiele elementów magicznych: liczby trzy i siedem, próg, myszy, zaczarowane nici. Być może popiół z głów solonych szprotek również miał magiczną moc.

Szprotkę, rybę mało cenioną, przeciwstawiano jesiotrowi, który był oznaką dostatku. *Acipenser* (jesiotr zachodni) to ryba żyjąca przy wybrzeżach Europy Zachodniej oraz w zachodnich rejonach Morza Śródziemnego¹⁰⁰. Jest to gatunek wędrowny, spędzający życie głównie w morzu¹⁰¹. Na wiosnę wchodzi na tarło do rzek z wartkim prądem¹⁰². Badacze przypuszczają, że w Numidii, ojczyźnie Noniusza, jesiotry najprawdopodobniej nie występowały¹⁰³. Mogło się więc zdarzyć, że Noniusz nie widział tego gatunku ryby, lecz znał go jedynie z opisów autorów starożytnych¹⁰⁴.

Po raz pierwszy w literaturze rzymskiej termin *acipenser* poświadczony jest u Plauta, w zachowanym fragmencie zaginionej komedii *Bacaria*:

⁹⁴ Plaut. *Poen.* 1312.

⁹⁵ E. De Saint-Denis, *Le vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris 1947, s. 62.

⁹⁶ Plin. *Nat.* XXXII 83, 88, 107, 128.

⁹⁷ *Ibidem*, XXXII 90.

⁹⁸ Ovid. *Fasti* II 571–579: *Ecce anus in mediis residens annosa puellis / sacra facit Tacitae vix tamen ipsa tacet, / et digitis tria tura tribus sub limine ponit, / qua brevis occultum mus sibi fecit iter / tum cantata ligat cum fusco licia plumbo, / et septem nigras versat in ore fabas, / quodque pice adstrinxit, quod acu traiecit aena / obsutum maenae torret in igne caput; / vina quoque instillat.*

⁹⁹ Ofiary ku czci bogini *Tacita* (zwanej także *Dea Muta*) składa się podczas tzw. Feraliów, obchodzonych 21 lutego. W dalszej części dzieła (II 569–616) Owidiusz przedstawia mit o nimfie Lara-Lala, którą Jowisz za gadatliwość ukarał wyrwaniem języka. Zgwałcona przez Merkurego, została umieszczona jako bogini-matka bliźniąt Larów w państwie zmarłych pod imieniem *Tacita*, por. P. Ovidi Nasonis *Fastorum libri sex*, edkl. H. Peter, Leipzig–Berlin 1907, s. 109; S. Stabryła, *Owidiusz. Świat poetycki*, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk, 1989, s. 185.

¹⁰⁰ S. Rutkiewicz, *Encyklopedia ryb morskich*, Gdańsk 1982, s. 163.

¹⁰¹ *Ibidem*.

¹⁰² *Ibidem*.

¹⁰³ Por. G. Maggiulli, *Il XVIII libro di Nonio*, Studi Noniani XI, 1986, s. 97.

¹⁰⁴ *Ibidem*.

Quis est mortalis <aut fuit> tanta fortuna affectus
umquam quam ego nunc sum, cuius haec ventri portatur pompa?
Venit nunc qui mihi in mari acipenser latuit antehac,
cuius ego latus in latebras reddam meis dentibus et mandibulis.

Jaki człowiek jest (albo był) dotknięty losem
 Takim jak ja, kiedy mój brzuch doświadcza takiej obfitości?
 Przybywa bowiem jesiotr, który wcześniej ukrywał się przede mną w morzu,
 Jego mięso schowam do kryjówek dla moich zębów i szczęk.

Powszechnie przyjmuje się, że jesiotr był rybą cenioną w starożytnym Rzymie. Najstarsze świadectwa, poczynając od Plauta, chwalą jakość i smak ryby. We fragmencie satyry Lucyliusza, cytowanym następnie przez Cyncerona, czytamy:

‘O Publi, o gorges Galloni, es homo miser’ inquit.
 ‘*cenasti in vita numquam bene, cum omnia in ista*
consumes squilla atque a «cupe» nsere cum decimano’¹⁰⁵.

Mówi: „O, Publiusz Gallonie, hulako, jesteś nieszczęśliwym człowiekiem. Nigdy w życiu nie najadłeś się do syta, chociaż wszystkie pieniądze Roztrwonileś na raki morskie i jesiotry”.

Cycero przytacza ten fragment w kontekście swoich rozważań na temat rozkoszy i dobra. Mimo że Galloniusz jadał najbardziej wykwintne posiłki, raki morskie i jesiotry, to nie można powiedzieć, że jadał dobrze. Do postaci Galloniusza nawiązuje Horacy: „Galloniusz, niedawno woźny, wślawił się tym, że dał na stół jesiotra, jakby flądry naówczas nie istniały w morzu”¹⁰⁶. Jesiotra jako wykwintną potrawę wymienia także Marcjalis:

Ad Palatinas acipensem mittite mensas
*Ambrosias ornent munera rara dapes*¹⁰⁷.

Na palatyńskie stoły przynieście jesiotra,
 Niech rzadkie dary ozdobią ambrozyjskie uczty.

Jednak u Pliniusza znajdujemy informację, że w jego czasach, tzn. w I w. n.e., jesiotr nie był już cenioną rybą¹⁰⁸. Autor uważa to za dziwne, ponieważ była to ryba rzadko spotykana¹⁰⁹.

Na ten temat wypowiada się także Makrobiusz¹¹⁰. Według niego już za czasów cesarza L. Septimiusza Sewera ryba ta odzyskała swoje dawne znaczenie¹¹¹. Przytacza tu świadectwo Sammonikusa Serenus, uczonego męża¹¹², który w liście do cesarza

¹⁰⁵ Lucil. *Carm.* 1133–1137.

¹⁰⁶ Hor. *Serm.* II 2, 47–48.

¹⁰⁷ Mart. *Epigr.* XIII 91.

¹⁰⁸ Plin. *Nat.* IX 60.

¹⁰⁹ *Ibidem.*

¹¹⁰ Macr. *Sat.* III 16, 1–10.

¹¹¹ *Ibidem*, II 16, 6.

¹¹² Por. E.E. Kind, *Serenus Sammonicus*, RE II A, 2, Stuttgart 1923, col. 1675.

Sewera wspomina, że „jesiotr wraca z powrotem na ucztę”, zwłaszcza kiedy wnoszą go ozdobieni wieńcami słudzy przy brzmieniu fletów¹¹³.

U Noniusza pojawia się także nazwa gatunku skorupiaka morskiego – *lepas* (kaczenica)¹¹⁴. W literaturze rzymskiej określenie to pojawia się bardzo rzadko, jedynie w komediach Plauta¹¹⁵. Wobec tak niewielu świadectw trudno stwierdzić, czy kaczenice były cenione w kuchni rzymskiej. Jedynie bowiem w komedii *Casina* zwierzę to wraz z mątwami, sepiami i rybami jest określone jako smakołyk (*mollisculae escae*)¹¹⁶.

Ostatni lemat księgi XVIII nie należy do gatunków roślin i zwierząt. *Turunda* to rodzaj ciasta, o którym nie można za wiele powiedzieć. Wyraz ten występuje jedynie w utworach Katona i Warrona. Ma dwa znaczenia. U Katona, w rozdziale poświęconym odmianom kapusty, *turunda* jest nazwą plastra na rany¹¹⁷. Ponadto terminem *turunda* określa on także rodzaj klusek, którymi tuczy się kury i gęsi¹¹⁸. Także Warron wspomina o *turunda* jako karmie dla kur¹¹⁹. Noniusz, objaśniając ten lemat, przekazuje fragment utworu Warrona, *Cato vel de liberis educandis*: „*alii adferunt libum ac turundam*”. Ponadto sam wyjaśnia lemat: *turundam, ut libum, sacrum quoddam ex farre genus panificii* (*turunda*, jak placek, rodzaj ofiarnego chleba z orkiszu)¹²⁰. Jak widzimy, w tym przypadku rzeczownik *turunda* odnosi się do pokarmu przeznaczonego dla ludzi¹²¹. Podawano go przy okazji jakiejś uroczystości lub ofiary. W celu prawidłowego odczytania i zrozumienia cytatu przekazanego przez Noniusza, G. Maggiulli proponuje analizę pozostałych fragmentów tego utworu¹²². Przypuszcza, że Warron opisuje uroczystość tuż po urodzeniu dziecka, kiedy niemowlęciu przynosi się pierwsze jedzenie i picie. Autorka artykułu widzi analogię między karmieniem kur, gęsi, aby szybko rosły, a karmieniem małego dziecka¹²³. Wynika z tego, że rzeczownik *turunda* mógł być używany jako nazwa pożywienia zarówno dla zwierząt, jak i dla ludzi.

W literaturze przedmiotu nie zwrócono dotąd uwagi na deminutivum tego rzeczownika, *turundula*. Forma ta występuje w dziele *Herbarius* (XIII, 1) Pseudoapulejusza, przedstawiającym rośliny lecznicze i przyrządzane z nich lekarstwa. Znajduje się tam opis mikstury przeznaczonej do leczenia wrzodów pachwin (*ad peniculum, quae in inguine na-*

¹¹³ Macr. Sat. II 16, 7: *vel eo magis quod gratiam eius video ad epulas quasi postliminio redisse; quippe qui, dignatione vestra cum intersum convivio sacro, animadvertam hunc piscem a coronatis ministris cum tibicine introferri.*

¹¹⁴ *Lepas anatifera* to zwierzę należące do bezkręgowców, do gromady wąsonogów (*cirripedia*), por. C. Juka, *Bezkregowce. Podstawy morfologii funkcjonalnej, systematyki, filogenezy*, Warszawa 2002, s. 451–455; *Bezkregowce*, red. E. Keller, przeł. J. Gruszczyńska, Warszawa 2003, s. 71.

¹¹⁵ Plaut. *Rud.* 296–298; *Cas.* 494, fr. *Parasito Medico*.

¹¹⁶ Plaut. *Cas.* 492.

¹¹⁷ Cato *Agr.* XCVII 14.

¹¹⁸ *Ibidem*, LXXXIX 1.

¹¹⁹ Varro *Rust.* III 9, 20.

¹²⁰ Non. 885, 15 L.

¹²¹ Por. André, *op. cit.*, s. 216.

¹²² Maggiulli, *op. cit.*, s. 120.

¹²³ *Ibidem*.

scitur). Najpierw miążdzy się ziele szczawiu i miesza z tłuszczem. Następnie formuje się z tego ową *turundula*, otacza się to wszystko liściem kapusty i wkłada do gorącego popiołu. Gdy mikstura się zagrzeje, przykładą się na wrzód i obwiązuje chustką. Nie można jednoznacznie określić, czym była i jak wyglądała *turundula*. Być może to rodzaj plastra, o którym wspomina Kato. Jeżeli weźmiemy pod uwagę związek tego rzeczownika z wyrazem *rotunda*, można przypuszczać, że plaster ten miał okrągły kształt.

Noniusz w XVIII księdze swego dzieła zamieścił pięć nazw gatunków win: *passum*, *sapa*, *lora*, *murrina*, *moriola*. Podział na te gatunki wiąże się ze sposobem otrzymywania win. Leksykograf nie podaje znanych i cenionych gatunków, o których niejednokrotnie można przeczytać w utworach Horacego, Petroniusza, Juwenalisa czy Marcjalisa.

Passum to rodzaj wina, które otrzymywano z suszonych winogron. O takiej produkcji wspomina już Hezjod w *Pracach i dniach* (w. 609–614). W literaturze rzymskiej dokładny opis produkcji wina przedstawia m.in. Kolumella¹²⁴. Według niego najlepsze *passum*, zgodnie z przepisem Magona, otrzymuje się w następujący sposób: zrywa się dojrzałe winogrona, następnie układa się je na plecionce z sitowia i suszy na słońcu. Należy pamiętać, by przykrywać je na noc, aby nie pokryły się rosą. Wysuszone jagody należy wrzucić do kadzi lub beczki i zalać najlepszym moszczem, tzn. pochodzącym z pierwszego tłoczenia. Po sześciu dniach winogrona przekłada się do plecionego koszyka i wyciska się je pod prasą, a wino zlewa się do naczyń. Następnie należy udeptać wytłoczyny, dodać świeżego moszczu, wymieszać i w ten sposób przerobioną masę włożyć pod prasę. Otrzymane, drugie z kolei, wino należy wlać do szczelnych naczyń. Po dwudziestu dniach fermentacji przelewa się je do innych naczyń, których pokrywki uszczelnia się gipsem i nakrywa skórą.

Oprócz tak otrzymywanego *passum*, istniało tzw. *passum secundarium*, wino gorszej jakości¹²⁵. Jego produkcja była bardzo podobna do produkcji *passum*, ale do zalewania suszonych winogron używano odstałej (klarownej) wody deszczowej (*aquam caelestam veterem*)¹²⁶ lub wody studziennej (*aquae puteanae*)¹²⁷.

Passum było winem bardzo cenionym w starożytnym Rzymie, nawet bardziej niż wina z Krety, Cylicji czy Afryki. Wspominają o tym m.in. Juwenalis¹²⁸, Marcjalis¹²⁹ i Pliniusz¹³⁰. Przede wszystkim dodawano je do różnych potraw: do sosów, mięsa, zup i warzyw¹³¹. Służyło także do konserwowania owoców i warzyw, np. jagód, jarzębiny, gruszek, oliwek¹³².

¹²⁴ Colum. *De re r.* XII 39, 1–2.

¹²⁵ Por. André, *op. cit.*, s. 165.

¹²⁶ Colum. *De re r.* XII 39, 4.

¹²⁷ Plin. *Nat.* XIV 82.

¹²⁸ Iuv. *Sat.* XIV, 270–271: *qui gaudes pingue antiquae de litore Cretae/ passum et municipes Iouis aduexisse lagonas?*

¹²⁹ Mart. *Epigr.* XIII 106: *Gnosia Minoae genuit vindemia Cretae/ hoc tibi, quod mulsum pauperis solet.*

¹³⁰ Plin. *Nat.* XIV 81: *passum a <C>ret<i>co Cilicium probatur et Africum.*

¹³¹ Apic. *De re coquin.* III 2, 3; III 20, 3; VIII 7, 8; X 1, 7.

¹³² Colum. *De re r.* XII 10; XII 16; XII 48; XII 49.

Sapa to rodzaj wina, które Noniusz nazywa *mellacium*¹³³. Leksykograf, powołując się na Warrona, podaje, że *sapam appellabant quod de musto ad mediam partem decoxerant; defrutum, si ex duabus partibus ad tertiam*¹³⁴. Z wyjaśnienia encyklopedysty wynika, że wino to otrzymywano w wyniku gotowania moszczu do połowy jego początkowej objętości. Późniejsi autorzy, Pliniusz, Palladiusz i Izydor¹³⁵, podają, że wino *sapa* otrzymuje się w wyniku gotowania moszczu do jednej trzeciej początkowej objętości. Kolumella łączy oba stanowiska, twierdząc, że niektórzy wygotowują czwartą część tego moszczu, drudzy trzecią część. Ale zaznacza, że najlepsze wino *sapa* uzyska ten, kto wygotuje moszcz do połowy¹³⁶.

W literaturze rzymskiej pojawiają się różne nazwy tego wina. U Pliniusza czytamy: *nam siraeum, quod alii hepsema, nostri sapam appellant*¹³⁷. Nazwy *hepsema* używa także Marcellus w dziele *De medicamentis liber: hepsemae, id est sapae*¹³⁸.

Wino to podawano na ucztach. Marcellus wymienia ten trunek wśród drobnych i tanich podarków od klientów¹³⁹. Było ono także składnikiem mieszanek leczniczych. Przyrządzony z niego napój pomagał m.in. na ból nerek czy katar¹⁴⁰. Kiedy indziej mieszano je z mlekiem. U Owidiusza czytamy:

*lac niveum potes purpureamque sapam*¹⁴¹

wypijesz białe mleko z purpurowym winem.

Napój ten miał nazwę *burratica potio*. Jego definicję podaje Festus: *burratica potio appellatur lacte mixtum sapa a rufo colore quem burrum vocant*¹⁴².

Spośród wymienianych przez Noniusza win, *lora* charakteryzuje się najgorszą jakością. Wino to bowiem powstawało po wymieszanu wytlóczyn z wodą. Katon nazywa je także *vinum familiae*, ponieważ było ono przeznaczona dla czeladzi i robotników¹⁴³. Zalecał podawać je przez trzy miesiące po ukończeniu winobrania. Jak podaje Warron, niegdyś wino to piły kobiety w średnim wieku¹⁴⁴.

Dwa rzeczowniki podane przez Noniusza: *murrina* i *moriola*, budzą największe zainteresowanie badaczy. Do dzisiaj trwają dyskusje nad zakresem semantycznym obu wyrazów¹⁴⁵. Wynika to przede wszystkim z niedostatecznej liczby świadectw, które

¹³³ Non. 885, 3 L.

¹³⁴ Varro *De vita pop.* fr. 43.

¹³⁵ Plin. *Nat.* XIV 80; Pall. *Opus agr.* XI 18; Isid. *Etym.* XX 3, 15.

¹³⁶ Colum. *De re r.* XII 19, 1.

¹³⁷ Plin. *Nat.* XIV 80.

¹³⁸ Marcell. *De medicam.* XXVI 36.

¹³⁹ Mart. *Epigr.* VII 53, 7.

¹⁴⁰ Marcell. *De medicam.* V 16; XXVI 36.

¹⁴¹ Ovid. *Fasti* IV 780.

¹⁴² P. Festus, 33 L.

¹⁴³ Cato *Agr.* LVII 1.

¹⁴⁴ Varro *De vita pop.* fr. 39.

¹⁴⁵ Zagadnienie to znacznie wykracza poza ramy artykułu. Przedstawiamy jedynie literaturę przedmiotu: F. Buecheler, *Bemerkungen über die varronischen Satiren*, Rheinisches Museum für Philologie 14, 1859, s. 440–452; M. Voigt, *Über muriola, murrata und murrina*, Rheinisches Museum für Philologie

pomogłyby w znalezieniu odpowiednich znaczeń tych wyrazów. Ponadto istniejące świadectwa dostarczają na ten temat często sprzecznych informacji¹⁴⁶. Część badaczy przyjmuje, że oba rzeczowniki oznaczają to samo, a mianowicie, że jest to wino klasyfikowane pod względem jakości umieszczane między *passum* a *lora*¹⁴⁷. Natomiast Noniusz rozróżnia oba te rzeczowniki. Podaje, że *murrina* to *potio confecta*, a lemat *moriola* pozostawia bez objaśnienia. Na podstawie zachowanych świadectw można przyjąć, że *murrina* to najprawdopodobniej wino pachnące mirrą, o gorzkim smaku¹⁴⁸. Natomiast *moriola* to rodzaj słodkiego wina albo jakieś wino, otrzymywane z winogron o nazwie *murrina*¹⁴⁹. Kwestii tej nie można jednoznacznie rozstrzygnąć.

XVIII księga dzieła *De compendiosa doctrina* dostarcza nam wielu cennych informacji na temat sztuki kulinarnej Rzymu. Pojawiają się w niej bowiem nazwy mniej znanych gatunków roślin, zwierząt czy win. Przynajmniej są to określenia, które pojawiały się w rzymskiej literaturze w okresie archaicznym i cycerońskim. Niektóre nazwy, takie jak: *marisca*, *lopas*, *moriola* znajdziemy wyłącznie w dziełach pochodzących z tego okresu. Większość z podanych przez leksykografa gatunków ma właściwości lecznicze. Warto zauważyć, że autor nie wymienia produktów mięsnych ani serów, popularnych przecież w starożytnym Rzymie.

Należy zaznaczyć, iż badania nad XVIII księgą dzieła Noniusza nie dotyczą wyłącznie kwestii kulinarnych. Są doskonałym punktem wyjścia do badań językoznawczych (zwłaszcza w dziedzinie etymologii), paleobotanicznych czy medycznych.

ROMAN CUISINE ON THE BASIS OF
DE COMPENDIOSA DOCTRINA (BOOK 18) BY NONIUS MARCELLUS

Summary

The subject of the article is the book 18 of *De compendiosa doctrina* by Nonius Marcellus. It contains names of plants, animals and wines that acquaint us with the Roman culinary tradition. The majority of plants mentioned are herbs that served to prepare medicines and concoctions. We also find there two names of fish and a sea crustacean. Nonius mentions also a dish *turunda* that cannot be identified. The nouns given by the lexicon do not always correspond with the vision of a sumptuous feast. Therefore the research carried out on the book 18 of the work not only concerns culinary issues, but also is a perfect starting point for linguistic, paleobotanical and medical research.

Translated by Anna Jezierska

28, 1873, s. 56–64; W.M. Lindsay, *On the Fragments of Varro De vita populi Romani I preserved in Nonius XVIII*, *The Classical Review* 20, 1906, s. 440–441; P. Wessner, *Zu Varro de vita populi Romani*, *Hermes* 41, 1906, s. 460–471; André, *op. cit.*, s. 165; Maggiulli, *op. cit.*, s. 116–117.

¹⁴⁶ Świadectwa: Plaut. *Pseud.* 739–741; Plaut. *Achar.* fr.; Plaut. *Fabula*, fr. 24; Varro *Men.* 40; Plin. *Nat.* XIV 93; Gell. *N. A.* X 23, 2; Fest. 131 L.

¹⁴⁷ J. André, *Murrina 'Vin Myrrhé'?*, *Annales publiées par la Faculté des Lettres d' Aix* 25, 1951, s. 57; André, *L'alimentation...*, s. 165; Maggiulli, *op. cit.*, s. 117.

¹⁴⁸ Por. literatura podana w przyp. 145.

¹⁴⁹ *Ibidem*.