

**Univerzita Karlova v Praze**  
**Filozofická fakulta**  
**Ústav řeckých a latinských studií**

# **DIPLOMOVÁ PRÁCE**

Alice Urbanová

**Řecké kulinářské umění**

**The Greek Culinary Art**

**Praha, 2012**

**Vedoucí práce: PhDr. Jan Souček, CSc.**

Na tomto místě bych ráda poděkovala PhDr. Janu Součkovi CSc. za vedení diplomové práce, za čas strávený při konzultacích a rovněž za podporu a užitečné rady a připomínky.

Vřelé díky za podporu nejen při psaní této práce ale i během celého studia patří mé rodině, přátelům a kolegům.

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne

.....

## **Abstrakt**

Cílem této práce je podat přehledné shrnutí a kritické posouzení často nejednoznačných antických svědectví o řeckém kuchařském umění s časovým vymezením od klasického období po císařskou dobu. Jednotlivé spisy jsou řazeny do dvou základních skupin. První skupinu představují díla, která byla sepsána prózou, tedy samotné kuchařské knihy, dále speciální spisy a některá lékařská díla, která se věnují dietetice a vlastnostem potravin. Druhou skupinu pak tvoří básnické spisy s gastronomickými náměty. Podstatný problém představuje značná fragmentárnost dochovaných spisů, která v některých případech zabraňuje činit o obsahu děl jasné závěry. Pozornost je věnována také jídlu jako takovému a složení tehdejší stravy, přičemž celé téma je zasazeno do širšího společenského rámce. Součástí práce je také překlad a komentář několika vybraných dochovaných receptů.

## **Klíčová slova:**

starověké Řecko - kulinářské umění - kulinářské spisy - Athénaios - gastronomie

## **Summary**

The main aim of this thesis is to present a lucid summary and a critical evaluation of the (often ambiguous) ancient testimonies concerning the Greek culinary art from the classical up to the imperial era. The sources are divided in two groups. The first one is made up from prosaic works, i. e. cookbooks themselves, specialised treatises and some medical tractates concerned with dietetics and proprieties of foodstuffs. The second group consists of poems on gastronomic themes. A serious problem is constituted by considerable fragmentariness of the extant sources, which in some cases prevents us from making any definite judgments on the sources' content. Attention is paid also to food as such and the diet composition at the time, the whole theme being set in wider social framework. The thesis also incorporates a translation of and commentary on several selected extant receipts.

## **Key words:**

Ancient Greece - Culinary Art - Cookery Books - Athenaeus - Gastronomy

## OBSAH

<b>Úvod</b> .....	Chyba! Záložka není definována.	<b>8</b>
<b>1. Prameny</b> .....	Chyba! Záložka není definována.	<b>9</b>
1.1. Nejvýznamnější antické literární prameny .....		10
1.2. Sekundární literatura .....		13
<b>2. Jídlo ve starověkém Řecku</b> .....		<b>15</b>
2.1. Mytologie a náboženství.....		16
2.2. Společenské aspekty.....		19
2.3. Složení stravy.....		23
<b>3. Kulinářské umění v próze</b> .....		<b>31</b>
3.1. Kulinářské spisy .....		33
3.2. Speciální spisy.....		41
3.2.1 Speciální spisy o rybách .....		42
3.2.2 Speciální spisy o pečivu.....		43
3.2.3 Speciální spisy o víně .....		44
3.3. Dietetické spisy.....		45
<b>4. Kulinářské umění v poesii</b> .....		<b>52</b>
4.1. Ananiův gastronomický kalendář.....		53
4.2. Hégémón.....		54
4.3. Dva Filoxenové .....		56
4.4. Archestratos z Gely.....		57
4.5. Matrón z Pitany .....		60
4.6. Pokračovatelé gastronomické parodie .....		61
4.7. Další básnické kulinářské spisy.....		62
<b>Závěr</b> .....		<b>65</b>
<b>Appendix</b> .....		<b>67</b>
1. Chléb .....		68
2. Ryby - žralok na kmínu.....		72
3. Maso - <i>mýma</i> .....		77
4. Zákusky - koláč <i>gastris</i> .....		80
<b>Seznam použité literatury</b> .....	Chyba! Záložka není definována.	<b>82</b>

## Seznam použitých zkratek:

Apollod. - Pseudo-Apollodóros (*Bibl. - Bibliotheca*)

Apul. - Apuleius (*Apol. - Apologia*)

Aristot. - Aristotelés (*Poet. - De arte poetica*)

Athen. - Athénaios (*Deipn. - Deipnosofistai*)

Cels. - Aulus Cornelius Celsus

Com. Adesp. - *Comica Adespota*

Diog. Laert. - Diogenés Laértios

Eur. - Eurípidés (*Bacch. - Bacchae*)

Gal. - Galénos (*Alim. Fac. - De alimentorum facultatibus; HVA - In Hippocratis de victu acutorum commentaria; SMT - De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*)

Hdt. - Hérodotos

Hes. - Hésiodos (*Op. - Opera et dies; Theog. - Theogonia*)

Hippokr. - Hippokratés (*Nat. Hom. - De natura hominis*)

Hom. - Homér (*Od. - Odyssea; Il - Ilias*)

Poll. - Iúlios Polydeukés/ Iulius Pollux (*Onom. - Onomasticon*)

Max. Tyr. - Maximos Tyrios (*Diss. - Dissertationes*)

Oreib. - Oreibasios (*Coll. med. - Collatio medicinae*)

Plat. - Platón (*Epist. - Epistulae; Gorg. - Gorgias; Rep. - De re publica*)

Plin. - Plinius (*HN - Historia Naturalis*)

Plutarch. - Plútarchos (*Demetr. - Demetrius*)

Quint. - Quintilianus (*Inst. - Institutio oratoria*)

Schol. Nic. Ther. - *Scholia in Nicandri Theriaca*

Theophr. - Theofrastos (*Hist. plant. - Historia plantarum*)

Xen. - Xenofón (*Lak. pol. - Lakedaimonión politeia; Mem. - Memorabilia*)

RE - Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft

TLG - Thesaurus Linguae Graecae

## ÚVOD

Se zmínkami o jídle se setkáváme v řadě řeckých antických děl. Důležitou roli hraje mimo jiné u Homéra, v líčení dějepisců, v tragédiích a komediích, v poesii, v některých filosofických spisech a v neposlední řadě také v technické literatuře. Ta v sobě zahrnuje lékařská pojednání o výživě a farmakologii, zoologická a botanická díla či samotné kuchařské spisy. Pojetí jídla a jeho význam se v jednotlivých případech různí.

Cílem této práce je přiblížit ta řecká díla, ve kterých bylo jídlo, jeho zpracování nebo požívání ústředním tématem - díla, která právem tvoří součást kulinářského umění (řecky *techné opsartytiké*, resp. *mageiriké*, *opsopoiiké*). Z těchto pojednání se nám bohužel dochovaly často jen fragmenty, za které vděčíme citacím u pozdějších autorů. Jedním takovým nedocenitelným zdrojem informací o kuchařském umění je rozsáhlé dílo *Deipnosophistai*, jehož autorem je Athénaios z Naukratidy. Právě toto dílo spolu s několika dalšími (viz kapitola 1. Prameny) bude tvořit výchozí bod této práce. Pokusíme se zde podat přehledné shrnutí a kritické posouzení leckdy nejednoznačných antických svědectví o řeckých kulinářských spisech od klasického období po ranou císařskou dobu s důrazem na období helénismu, pro které máme k dispozici nejvíce údajů. Kromě spisů psaných prózou, kam řadíme i speciální a dietetické spisy (kapitola 3), se budeme věnovat i básnickým zpracováním kulinářských námětů (kapitola 4). Celé téma zasadíme do širšího rámce hospodářských a sociálních poměrů řeckého světa, které ovlivňovaly stravování Řeků. Pozornost budeme věnovat také obsahu tehdejší stravy (viz kapitola 2). Na závěr této práce uvádíme pro ilustraci překlad a interpretaci některých vybraných receptů z Athénaiosa (viz Apendix).



## 1. PRAMENY

Oproti latinské literární produkci, kde se nám v úplnosti dochovala celá sbírka kuchařských předpisů a receptů pod jménem M. Gavia Apicia<sup>1</sup>, známe z řeckých kuchařských knih a děl zabývajících se gastronomií často jen jejich tituly či jméno autora. V lepším případě se nám někdy prostřednictvím citací u pozdějších autorů zachovaly krátké fragmenty, které jsou ovšem předmětem subjektivního výběru daného autora. Často slouží jako ilustrativní příklad či podpůrná argumentace probíraného tématu a není tudíž zcela jasné, do jaké míry tyto uměle vybrané pasáže zobrazují citované dílo jako celek. Přesto jsou zmíněné fragmenty citované v literárních dílech nedocenitelnou pomocí při studiu řeckých kulinářských děl, neboť bez nich by bylo naše bádání o poznání chudší.

Důležitou součástí primárních pramenů dále tvoří encyklopedická díla. Setkáváme se v nich například s různými popisy živočichů a rostlin, s vysvětlením některých zásadních pojmů či s odkazy na jiné relevantní autory. Oproti moderním encyklopediím jsou ty antické řazeny spíše tematicky nebo na základě analogie a nezbytnou pomůckou při práci s nimi je tudíž index. Klíčovými pojmy při práci s prameny jsou nám výrazy označující již zmíněné kulinářské umění, čili *techné opsartytiké*, resp. *mageiriké*, *opsopoiiké*, a dále termíny užívané pro kulinářské spisy, tj. řecky v jednotném čísle *to opsartytikon*, *hé opsopoiia*, *hé mageriké didaskalia*. Další skupinu možných hledaných pojmů tvoří názvy jednotlivých pokrmů, jmen autorů či jiných potřebných údajů.

Jak již bylo řečeno výše, jídlo hraje důležitou roli v mnoha řeckých dílech, kde však není ústředním tématem daného líčení, nýbrž prostředkem k dokreslení vyprávění či k dosažení jistého vypravěčského cíle daného žánru. V takových případech nám zmínky o jídle, o jeho přípravě, či obecně o stravování a stravovacích zvyklostech mohou pomoci získat představu o hospodářských, sociálních či politických poměrech řeckého světa dané doby.

---

<sup>1</sup> M. Gavius Apicius byl známý římský labužník žijící za vlády Augusta a Tiberia. Kuchařská kniha dochovaná pod jeho jménem ovšem podle všeho není jeho dílem. Lze předpokládat, že recepty uvedené v této knize pocházejí z různých časových období, přičemž konečná podoba díla spadá až do 4. století n. l. Cf. Dalby (2003), str. 16 sqq., s. v. *Apicius (1-4)*.

## 1.1. Nejvýznamnější antické literární prameny

**Athénaios** (konec 2. století n. l.)

Nejdůležitějším zdrojem informací je nám Athénaiovo dílo *Deipnosophistai*. Titul díla bývá do češtiny obecně překládán jako *Hodující sofisté*<sup>2</sup>, ačkoliv samotný spis nebyl doposud do českého jazyka přeložen. Dílo má podobu učeného dialogu, o jehož průběhu informuje zpětně sám Athénaios svého přítele Timokrata. Hostiny se účastnilo celkem dvacet devět hostů, mezi nimi Athénaios jmenuje například i Ulpiana a Galéna, jednalo se však pravděpodobně o fiktivní osoby. Celé dílo následuje strukturu běžné hostiny - s průběhem hostiny se mění i jednotlivá témata, které se řídí převážně podle servírovaných chodů. Hlavním předmětem díla je tedy jídlo, pití a zábava. Projednávaná témata jsou přerušována častými odbočkami, hlavní body jednotlivých knih jsou však přibližně následující: první kniha pojednává o literatuře týkající se jídla a o jídle a víně u Homéra; ve druhé a třetí knize se hosté baví o předkrmech; ve čtvrté knize o uspořádání hostin a o hudbě; předmětem páté knihy je hlavně rozmařilost; v šesté knize se probírají parazité a pochlebovači; v sedmé a osmé knize jsou vyjmenovány různé druhy ryb v alfabetském pořádku; devátá kniha se týká zejména masa; desátá kniha nenasytosti a vína; v jedenácté knize jsou mimo jiné probírány poháry; ve dvanácté knize společenské chování; ve třinácté knize se hosté baví o lásce a hetérách; ve čtrnácté knize o hudbě a druhých chodech a v poslední patnácté knize o věncích a voňavkách.

V celém díle je citováno několik set autorů. Často jsou citovány jen jednotlivé pojmy či dialektické výrazy, které sledují spíše lingvistické zájmy. Jsou však citovány i dlouhé pasáže, oblíbeným zdrojem jsou autoři komedií, parodické básně, autoři lékařských spisů, nebo také krátká anekdotická vyprávění. Pro nás nejdůležitější jsou však citace z autorů, kteří se v nějakém smyslu zabývali kuchařským uměním. Velmi nápomocný je v tomto ohledu index, kde je uveden nejen seznam slov a jmen, ale také všech citovaných autorů a jejich děl. Kromě autorů kuchařských děl jako takových představují předmět našeho zájmu také autoři speciálních a dietetických spisů a autoři básní na gastronomická témata, jako byly například hostiny.

---

<sup>2</sup> Cf. Canfora(2004), str. 613; Souček (2009), str. 18.

Zachovalo se nám celkem patnáct knih, o nichž někteří soudí, že zdaleka nejsou kompletní.<sup>3</sup> První dvě knihy a část třetí se nám však zachovaly pouze v podobě epitomé. Je zde sice uvedeno, co bylo jejich obsahem, nevíme však, co bylo vynecháno. Je možné, že vynechané části obsahovaly informace, které by byly v otázce kuchařského umění relevantní.

Jiný problém představuje značná fragmentárnost dochovaných textů. Athénaios často z kuchařských knih cituje, aby podpořil jinou ústřední myšlenku. Představa, kterou si z dochovaných fragmentů utvoříme, tak může být do jisté míry zkreslená.

### **Iúlios Polydeukés/ Iulius Pollux (2. stol. n. l.)**

Dalším důležitým pramenem je pro nás dílo Iúlia Polydeuka *Onomastikon* o deseti knihách. Dílo má podobu slovníku či encyklopedie, která však není řazena v alfabetském pořádku, nýbrž tematicky podle věcného obsahu. Často jsou zde za sebou řazena pouze slova z daného tematického okruhu a může být tudíž náročnější se v textu zorientovat. Velmi dobrou pomůckou je proto index, který nám může pomoci například při hledání různých používaných výrazů nebo při pátrání po rozličných druzích potravin. Nejdůležitější informací, kterou z tohoto díla čerpáme, je jeden ze seznamů jmen autorů kuchařských knih (druhý seznam, který máme k dispozici, je citován u Athénaia).

### **Gaius Plinius Secundus (23/24 - 79 n. l.)**

Cenným pramenem je nám rovněž dílo Gaia Plinia Secunda, které nese název *Naturalis historia* (Přírodověda). Tato encyklopedie čítá na třicet sedm knih a shrnuje všechny dosud získané lidské vědomosti. Záběr této encyklopedie je ohromný. Pro naše účely jsou důležité knihy pojednávající o živočiších (knihy VIII-XI), o rostlinách (XII-XIX) a zejména pak XIV. kniha, která pojednává o víně - Plinius zde totiž cituje několik řeckých autorů, kteří se vínem zabývali. Důležité pro náš stručný přehled autorů dietetických spisů ve 3. kapitole jsou také knihy XX-XXXII, kde se Plinius touto tematikou sám zabývá a kde

---

<sup>3</sup> Někteří badatelé věří, že dílo mělo původně celkem třicet knih, z nichž se nám dochovalo jen patnáct. Zastáncem této teorie byl také Kaibel. Wilkins (2008) a Rodríguez-Noriega Guillén (2003) naopak, věří, že patnáct knih představuje kompletní dílo.

jmenuje také některé řecké autory. V obecných zmínkách o různých druzích potravin musíme brát v úvahu skutečnost, že Plinius je římským autorem císařské doby, a proto jeho poznámky nemusí být pro náš výzkum relevantní.

## **Komedie**

V komediích hrálo často důležitou roli jídlo, se kterým byly spojeny velmi oblíbené komické postavy, totiž kuchaři. V komediích se setkáváme také s labužníky a často jsou zde popisovány i některé oblíbené pokrmy. Samotné komedie, ačkoliv v nich můžeme vidět jistý gastronomický zájem, samozřejmě mezi kulinářské spisy neřadíme. Z některých komedií se však dozvídáme jména autorů kuchařských spisů, ačkoliv není zcela zřejmé, zda se nejedná jen o fiktivní osoby.

## **Platón**

Z některých Platónových děl zaznívá otevřená kritika proti novým trendům v kuchařském umění, které přicházely do Řecka především ze Sicílie a z jižní Itálie. Na příliš složitá a těžká jídla si stěžuje například v *Ústavě*, kde rovněž kritizuje nové lékařství, které zastupovali autoři dietetických spisů. Zhýralé a okázalé sicilské hostiny kritizuje také ve svém *Sedmém listu*. V dialogu *Gorgiás* si jeho kritiku vysloužil známý kuchař Mithaikos, neboť jej Platón považoval za služebníka a dodavatele žádostí, který své strážníky jen vykrmuje a způsobuje jim tak nemoci, aniž by si to oni sami uvědomili.

## 1.2. Sekundární literatura

Encyklopedii o jídle ve starověkém světě vytvořil Dalby (2003), který se tématem starověkého stravování systematicky zabývá. Jeho kniha zahrnuje přehled nejpodstatnějších pojmů od jednotlivých jídel přes autory, kteří měli s kulinářským uměním co do činění. U jednotlivých slovníkových hesel nalezneme odkazy na primární a sekundární literaturu, která se k danému tématu vztahuje. Velmi dobrou pomůckou je také index řeckých a latinských slov na konci publikace. V některých případech sice není encyklopedie zcela vyčerpávající, tento fakt však musíme přičíst velkému rozsahu práce. Někdy se však autor dopouští až příliš jednoznačných soudů, aniž by pro svá tvrzení předložil dostačující důkazy.

Velmi přínosnou publikaci, kterou tvoří sborník různorodých článků na téma ‚jídlo ve starověku‘, sestavili a vydali Wilkins, Harvey a Dobson (1995). Kniha je rozdělena do celkem šesti tematických oddílů (obiloviny; maso a ryby; společenský a náboženský kontext; svět za hranicemi Řecka a Říma; jídlo v lékařství; jídlo a literatura). Publikace zahrnuje články, které pojednávají především o jídle v řeckém a římském světě, neplatí to však výhradně. Celá publikace je uspořádána velmi přehledně. Poznámky a bibliografický seznam následují vždy za článkem a na konci publikace nalezneme obecný index. Velmi přínosný je zejména poslední oddíl, který čítá čtyři články o jídle v literatuře.

Další obecnou publikací je kniha Wilkinse a Hilla (2006), která se rovněž věnuje jídlu jak v řecké, tak v římské společnosti. Autoři se zde věnují jednak jednotlivým složkám stravy, jednak roli, kterou hrálo jídlo ve společenském a náboženském kontextu. Kniha je relativně obsáhlá a svůj výklad autoři staví především na ukázkách z primární literatury.

Jakou roli hrálo jídlo ve společnosti, řeší ve své publikaci také Garnsey (1999). Jeho pohled však vychází spíše z antropologického hlediska. Mimo jiné svou pozornost obrací na podvýživu, kterou dokládá archeologickými nálezy, a také na potravinové krize, které tehdejší společnost často postihovaly. Líčí, jakou roli hrálo jídlo v různých částech tehdejší společnosti (nesrovnává jen bohaté a chudé, ale věnuje se také postavení žen a dětí).

Velmi přínosný přehled o autorech kuchařských knih nalezneme v RE pod heslem *Kochbücher*, které vytvořil Bilabel (1921). Mnohé cenné informace o jednotlivých autorech nám poskytuje také Susemihl (1891, 1892) ve svých dějinách literatury helénistické doby. Podrobný přehled o autorech zabývajících se kuchařským uměním nalezneme také v úvodu k Isidorovým Etymologiím, jehož autorem je Souček (2009).

Fragmenty z Arcestratovy básně samostatně vydali Wilkins a Hill (2006). Publikaci opatřili úvodem, anglickým překladem a komentářem všech dochovaných zlomků, avšak neuvádí zde řecký text. Fragmenty básníka Matróna z Pitany vydali Olson a Sens (1999), kteří se v úvodu ke své práci věnují také přehledu tradice epické parodie. Publikace obsahuje kromě úvodu také anglický překlad, řecký text a velmi podrobný komentář, který odkazuje na četné reminiscence Matrónovy básně na jiná řecká díla.

## 2. JÍDLO VE STAROVĚKÉM ŘECKU

Cílem této kapitoly je stručně přiblížit postavení jídla v řecké společnosti z náboženského, společenského a hospodářského hlediska. Jídlo je pro lidskou existenci zcela nezbytné a jeho prostřednictvím můžeme mapovat vývoj lidské společnosti. S počátky zemědělství se spojuje i počátek civilizačního procesu lidstva, což je názorně vidět na pozadí řady mýtů. Tyto mýty uvedeme v první části kapitoly.

V druhé části bychom rádi přiblížili některé společenské aspekty týkající se jídla a stravování a upozornili na odlišnosti dané geografickými, politickými a jinými faktory, jako byl například majetek. Poukážeme na rozdílnou stravu, ke které byli lidé nuceni se uchýlit v dobách potravinových krizí a nedostatku.

V závěrečné části se budeme zabývat jednotlivými složkami potravy, jako jsou obiloviny, luštěniny, maso, ryby, víno, olivy, ovoce, zelenina a některé druhy koření a bylinek.

## 2.1 Mytologie a náboženství

Jídlo je pro život člověka zásadní a nezbytné a jako takové bylo pevně začleněno do řeckého náhledu na svět. Získávání potravy je v řecké mytologii spojeno s námahou a utrpením, což popisuje Hésiodova verze mýtu o Prométheovi a o lidských pokoleních<sup>4</sup>. Za vlády Krona lidé žili a jedli v pospolitosti s bohy a neměli starost s opatrováním potravy. Vše se změnilo za vlády Dia, kdy se mělo rozhodnout, jaká část obětovaného zvířete bude příslušet lidem a jaká bohům. Prométheus lstivě rozdělil zabitého býka tak, aby Dia oklamal: na jednu stranu dal maso obalené v kůži a přikryté volským bachorem, na druhou připravil hovězí kosti obalené tukem. Zeus si pro sebe a ostatní bohy vybral druhou z možností. Když poznal Prométheovu lest, rozezlen odebral lidem oheň, ovšem jeho vychytralý protivník získal oheň pro lidi zpět. Jako definitivní trest a nejvyšší zlo bohové stvořili první ženu. Od té doby navíc musí všichni lidé pracovat na polích, neboť Zeus ukryl jídlo do země.

Přínosnou studii tomuto tématu věnoval J. P. Vernant (1989). Uvádí, že tento mýtus spojuje obětní rituál s prvotními událostmi, které z člověka učinily to, co je, totiž smrtelné stvoření žijící na zemi v nesčetném utrpení a živící se obilím z polí, která musí obdělávat.<sup>5</sup> Muže na jeho trudné cestě životem doprovází žena, což ovšem jeho situaci dle básníkova mínění nijak neulehčuje. Poté, co Prométheus lstivě rozdělil obětní zvíře, připadly z něj bohům a lidem dva nerovnoměrné díly. Tento akt znamenal pro člověka definitivní odloučení od blažených nesmrtelných, se kterými dříve žil a stoloval. Rozdělení bohů a lidí je zobrazeno prostřednictvím dvou odlišných typů přijímání posvátné oběti: bohům jsou určeny kosti a vůně ze spalované oběti, kdežto lidé mají maso. Ze strany lidí je jasně patrná snaha vytvořit jakési spojení či druh komunikace mezi nebem a zemí. Obětováním si lidé připomínají vzdálenou dobu zlatého věku, kdy jedli spolu s bohy a byli prosti všeho zla, námahy, nemoci, stáří a žen. Při oběti se bohům dostává kostí a vůně, která vzniká při spalování, lidé naopak získávají maso, ke kterému se nemohou dostat jinak než právě obětováním. Přítomnost bohů jedením masa posvěcuje, ovšem za předpokladu, že se jim dostane toho, co jim patří, totiž života zvířete, který se spolu s duší osvobodí z tělesného spojení ve chvíli, kdy je zvíře poraženo. Bohům se tak dostává těch částí obětního zvířete, které podobně jako vůně, které vznikají během spalování, nepodléhají hnilobnému zániku. Lidé si naopak jedením

---

<sup>4</sup> Mýtus o Prométheovi: Hes. *Theog.* v. 535-616; *Op.* v. 42-105, dále o pokoleních lidí v. 106-201.

<sup>5</sup> Vernant (1989), str. 24.



poživatelných částí zvířete uvědomují svou smrtelnou podstatu a potvrzují tím svou naprostou podřazenost olympským bohům.<sup>6</sup> Dělicí čára mezi bohy, lidmi a zvířaty je zde jasně zřetelná.

Podstatou obětování byla porážka a konzumace domácího zvířete. Nejušlechtilejším obětním zvířetem byl býk, nejčastěji obětované pak byly ovce, kozy a prasata. Nejlevnějšími obětními artikly byla selata. Běžné bylo rovněž obětování drůbeže, ovšem ostatní ptactvo se obětovalo jen vzácně stejně jako ryby.<sup>7</sup> Divoce žijící zvířata se bohům zpravidla neobětovala.<sup>8</sup> Řekové dělili zvířata do dvou skupin, jednak na zvířata, která jsou lovena, protože mohou obci způsobit škodu, jednak na zvířata, která jsou chráněna (a tedy domestikována), neboť mohou lidem prospívat. Rozdíl mezi domácí a divokou zvěří je tedy v případě obětních rituálů patrný.<sup>9</sup> Obětování domácího zvířete představuje přechod k zemědělskému způsobu života od kočovného života a lovu. Kromě domácích zvířat jsou součástí obětování i další plody zemědělství, totiž obilí a víno. Účastníci oběti házeli na oltář a obětní zvíře ještě před jeho porážkou zrna ječmene, víno bylo zase přiléváno do ohně během spalování oběti.<sup>10</sup> Když Odysseovi druzi pro hlad ignorovali četná varování, aby se nedotýkali posvátného Héliova stáda, a přesto je při improvizovaném obřadu obětovali, dopustili se při tom několika zásadních chyb proti obvyklým zvyklostem.<sup>11</sup> Nejenže zemědělské produkty nahradili přírodními, neboť místo zrn ječmene použili dubové listí a místo vína vodu, ale navíc domácí dobytek nahradili božským.<sup>12</sup> Oběť se nemohla zdařit a muži byli bohy za své zpuštěné jednání potrestáni smrtí.

Oběť vykonával *mageiros*. Jeho postavení je do jisté míry nejednoznačné, neboť z dnešního pohledu vykonával hned několik funkcí. Asi nejznámější je nám jeho role kuchaře, kromě toho byl ale rovněž řezníkem a již zmíněným obětníkem. Jeho úkolem byla porážka obětního zvířete, prodej masa a jeho příprava. Tyto tři jeho úlohy spolu plně

---

<sup>6</sup> Vernant (1989), str. 24-25.

<sup>7</sup> Burkert (1985), str. 55. Ryby byly obětovány například bohyni Hekaté či bohu Poseidónovi. Athen. *Deipn.* VII, 325a : bohyni Hekaté se prý obětovala parmice nachová (*triglé*) na základě podobnosti jména této ryby a epiteta bohyně (byla zvaná například *Triglénos*, tedy Trojzraká, či *Triodítis*, neboť byla bohyní rozcestí). O obětování tuňáků Poseidónovi viz Athen. *Deipn.* VII, 297e.

<sup>8</sup> Výjimku mohou tvořit oběti určené např. bohům lovu, zejména bohyni Artemis. Jednalo se ale spíše o děkovné oběti či protiopatření v případě, že se bůh urazil. Cf. Wilkins, Hill (2006), str. 108.

<sup>9</sup> Detienne (1989), str. 8-9.

<sup>10</sup> Burkert (1985), str. 56-57.

<sup>11</sup> Hom. *Od.* XII. v. 353-365.

<sup>12</sup> Wilkins, Hill (2006), str. 32, odkazují zde na výsledek bádání Vidal-Naqueta (1981), *Land and Sacrifice in the Odyssey* (non vidi).

korespondovaly, neboť maso mohlo pocházet jedině z rituální oběti.<sup>13</sup> Když bylo zvíře poraženo a stáhnuto z kůže, bylo naporcováno. Nejprve se na ohni opékaly vnitřní orgány (zejména játra a srdce), které mohl ihned sníst vnitřní okruh účastníků rituálu. Poté byly obětovány nepoživatelné části zvířete, totiž kosti, a následně se v kotli uvařily čtvrtky masa, které byly určeny pro větší hostinu či k přerozdělení v obci.<sup>14</sup> Oběti nemusely být výlučně krvavé. Obvyklé byly i obětní dary v podobě prvotin (například zrna obilí či chléb a koláče, fíky, olivy, víno, mléko a další).<sup>15</sup>

Mýtus o Prométheovi, který představuje mytologický počátek rituálu obětování, je ve své podstatě negativní. Lidé jsou nuceni žít život plný strastí a utrpení a kdykoliv jedí maso, připomínají si svou podřazenost bohům. Zároveň je to ale také kulturní mýtus, neboť od té doby má lidstvo oheň a umí tepelně zpracovávat potravu, zná obětování, různé technologie, zemědělství a sňatky. Kromě tohoto mýtu známe i řadu dalších, které mají co do činění s jídlem a popisují, jak se některé důležité potraviny dostaly za pomoci bohů či héroů k lidem a tím bylo dosaženo dalšího stupně v civilizačním vývoji (ať už je to dobře či špatně). Héraklés například podle tradice přivedl do Řecka dobytek, když ukradl Géryonovi jeho pověstná stáda. Vedl prý dobytek přes Španělsko, jižní Francii, okolo italského a sicilského pobřeží až do Řecka. Eurystheus pak stáda obětoval bohyni Héře.<sup>16</sup> Héraklés se po cestě zastavoval na řadě míst, kde pak byly zřizovány jeho oltáře. Mezi nejznámější z nich patří oltář *Ara maxima Herculis invicti*, který stál v Římě na místě zvaném *Forum Boarium*, což v překladu znamená dobytčí trh. Dionýsos měl z Asie přivést technologii zpracování vína.<sup>17</sup> Démétér naučila podle tradice Triptolema zpracovávat obilí, které pak na voze taženém draky vezl po celém světě, aby je zasel.<sup>18</sup> Na počest této události se každé dva roky vždy po sklizni konala slavnost Eleusinia (nejedná se o Eleusinská mysteria, která se slavila o něco později). Vítěz her získal jako cenu klas obilí. Eleusinské hry nebyly pouze připomínkou první sklizně, ale také procesu civilizování lidstva.<sup>19</sup>

Prostřednictvím mytologických vyprávění jsme seznamováni s pokroky, kterých podle tradice lidstvo dosáhlo za pomoci bohů a héroů. Jsou to stupně na kulturním a civilizačním vývoji lidstva a jako takové představují prostředky, jimiž si lidé mohou ulehčit život plný

---

<sup>13</sup> Detienne (1989), str. 11.

<sup>14</sup> Detienne (1989), str. 10, Burkert (1985), str. 56-57.

<sup>15</sup> Burkert (1985), str. 66-68.

<sup>16</sup> Apollod. *Bibl. II*, 5.10.

<sup>17</sup> Eur. *Bacch.* v. 274-283. Cf. Wilkins, Hill (2006), str. 33.

<sup>18</sup> Apollod. *Bibl. I*, 5.2. Cf. Baudy (1995), str. 179.

<sup>19</sup> Baudy (1995), str. 179-192.

útrap, ke kterému jsou odsouzeni od dob konce zlatého věku, kdy přestali žít ve společenství s bohy. Zároveň znamenají přechod ke kulturnímu způsobu života, který odlišuje lidi od zvířat. Strava starověkých Řeků byla produktem zemědělské výroby a v případě potřeby mohla být tepelně zpracována.

## 2.2 Společenské aspekty

O obsahu stravy a její kvalitě rozhodovala řada faktorů. Velmi podstatné byly regionální rozdíly, které byly do značné míry určeny geografickými a klimatickými podmínkami, stejně důležité však byly také sociální a politické vlivy. Působení těchto vlivů si můžeme dobře uvědomit na příkladech Sparty a Athén. Údolí řeky Eurótás poskytovalo Spartě bohatou úrodu různých plodin. Vojenské klima však vyžadovalo oddělení bojovníků od jejich rodin a přísný stravovací režim. Společné stravování (*syssition*) prý ve Spartě zavedl Lykúrgos, aby předešel rozmařilosti, která podle něj ve společnosti vzniká, když se lidé stravují doma.<sup>20</sup> Helénistický autor Dikaiarchos, kterého cituje Athénaios, nám přibližuje, co se na společných hostinách jedlo. Uvádí, že se všem podával ječný koláč zvaný *máza* (viz níže obiloviny) a víno, obojí dle libosti, k tomu kousek vepřového masa někdy uvařený v polévce. Kromě toho se při hostině mohly podávat také olivy, sýry, fíky, ryby, zajíci, holubi a podobné věci. Každý z účastníků na společnou stravu přispíval.<sup>21</sup> Na tomto příkladu je vidět, že Sparťané efektivně využívali místní potraviny, způsob stravování byl ale silně začleněn do společenského a politického systému. Nepotrpěli si na luxusní stravu a jejich způsob stravování byl opravdu „spartánský“. To potvrzuje i příběh o kuchaři Mithaikovi, kterého prý Sparťané vyhnali, neboť nestáli o jeho kuchařské umění, které bylo proslavené po celém Řecku.<sup>22</sup>

Velká část Attiky byla oproti tomu skalnatá a neúrodná, což omezovalo zemědělskou produkci. Přesto se Athény vyvinuly v mocný městský stát, k čemuž přispěl i zájem o zámoří a dovoz zboží, které obyvatelé Attiky nemohli sami vyprodukovat. To s sebou přinášelo také příliv různých zahraničních vlivů a v případě bohatších vrstev obyvatelstva také sklony k luxusu. Koncem 5. století byl v Athénách patrný makedonský a thrácký vliv. Lov, jedení

---

<sup>20</sup> Xen. *Lak. pol.*, 5.

<sup>21</sup> Athen. *Deipn.* IV, 141a-d.

<sup>22</sup> Max. Tyr. *Diss.*, 17.

masa a honosné makedonské domy na Atéňany podle všeho zapůsobily.<sup>23</sup> Aristofanés například s nadsázkou poukazoval na makedonské hostiny jako na hody blažených.<sup>24</sup> Významný byl také sicilský vliv v 5. a 4. století př. n. l. Ze Sicílie pocházejí první řecké kuchařské knihy Mithaika (viz kapitola 3) a Archestrata (viz kapitola 4). Touha po požitkářském životě se odtud dostala i do pevninského Řecka. Začínají zde působit profesionální kuchaři, které si bylo možné najmout na trhu. Najímání kuchařů se jako známka luxusu vyvinulo ve 4. století př. n. l.<sup>25</sup> Nákladné hostiny dosáhly svého vrcholu na dvorech helénistických vládců a velmožů, kteří se předháněli v jejich pořádání. O podobě takovýchto hostin se dozvídáme například z korespondence Lynkea a Hippolocha, kteří si navzájem líčili všechny hostiny, kterých se zúčastnili (viz kapitola 3). Po výbojích Alexandra Velikého se do Středomoří dostala řada nových pokrmů i zvyklostí. Theofrastos například jmenuje dosud neznámé plodiny, jako byly cedrát či pistácie.<sup>26</sup>

Velmi důležitou roli ve společenském životě hrálo společné stravování. Obecní hostina, kterou pořádali čelní představitelé obce, následovala po veřejné oběti. Od ostatních hostin se nelišila náboženským podtextem, neboť náboženství bylo v řeckém světě všudypřítomné. Její důležitost spočívala v tom, že v občanech probouzela pocit pospolitosti. Po oběti bylo maso mezi občany spravedlivě rozděleno na rovné díly, což poukazovalo také na rovnost mezi občany. I v době demokracie tvořili občané privilegovanou třídu a obecní hostiny je v tom jen utvrzovaly. Mocná a bohatá města, jako byly například Athény, navíc mohla při příležitosti obecních hostin poukázat na vlastní moc.

Společenský, politický a kulturní význam měly také soukromé hostiny (*deipna*), po kterých často následovala *symposia*. Během hostin se hosté po jednom či po dvou ukládali na lehátka<sup>27</sup>, vedle nichž byly postaveny malé stolky (*trapezai*). Ženy se hostin neúčastnily. Pokud se hostiny účastnili i starší synové, sedali si na lehátko otce nebo některého jeho přítele. Když se hosté uložili, přinesli sluhové vodu k umytí rukou. Ještě před samotnou večeří se mohl podávat nápoj (*propoma*), ačkoliv obvykle se pilo až po hlavních chodech.<sup>28</sup> V košících se servíroval pšeničný a ječný chléb a sluhové postupně přinášeli mísy s hlavními

---

<sup>23</sup> Cf. Wilkins, Hill (2006), str. 45.

<sup>24</sup> Aristoph. *Ran.*, v. 85. Když se Héraklés Dionýsa ptá, kde je Agathón, který ve skutečnosti odešel na dvůr makedonského krále Archeláa do Pelly, Dionýsos odpovídá, že hoduje s blaženými.

<sup>25</sup> Wilkins, Hill (2006), str. 46.

<sup>26</sup> Theophr. *Hist. plant.* IV, 4.2 (popisuje zde cedrát, který nazývá *mélon Médikon*). *Hist. plant.* IV, 4, 7 (pistácie).

<sup>27</sup> Ulehat u jídla byl asyrský zvyk, který Řekové, Etruskové a Římané přijímali od 7. a 6. století dále. Cf. Wilkins, Hill (2006), str. 5.

<sup>28</sup> Athen. *Deipn.* II, 58b.

chody. Dalby a Grainger (1996) uvádějí jejich následující pořadí: nejprve se podávaly předkrmy vzbuzující chuť (*paropsidés*), poté čerstvé ovoce, plody moře, pečené ptactvo, tuňák či masové delikatesy připravené v silně kořeněné omáčce. Následovaly čerstvé pokrmy z ryb a vrcholem mohlo být dušené nebo na špízu opečené jehně nebo kůzle.<sup>29</sup> Jídlo se jedlo rukama, ale při jedení tekutějších pokrmů se používala lžíce (*mystilé* či *mystron*), která mohla být vyrobená z chleba.<sup>30</sup> Po hlavních chodech byly stoly sklizeny a na čistých stolech se podávaly druhé chody (*deuterai trapezai* či *tragémata*).<sup>31</sup> Jednalo se o zákusky a dezerty, ke kterým se pilo víno smíšené s vodou. Servírovaly se oříšky, sušené ovoce, různé druhy koláčů a sladkostí, ale také sýry, vejce a kořeněná masitá jídla.<sup>32</sup> Po hostině se vykonala úlitba a přistoupilo se k *symposiu*, společnému pití.

Hostiny a v jistém smyslu požitkářský život byly záležitostí hlavně bohatší skupiny obyvatelstva. Řeckou společnost však postihovala také období nedostatku a potravinové krize, které se týkaly především zemědělského obyvatelstva. Období nedostatku se ve starověku vyskytovala relativně často. Příčinami potravinových krizí mohly být jedna či dvě nezdařené sklizně, problémy s přerozdělováním, popřípadě války. Dlouhodobý hladomor oproti tomu ve starověku příliš častý nebyl. Ačkoliv nebyly tehdejší společnosti schopné vyhnout se krátkodobým krizím, často dokázaly zabránit, aby se vyvinuly v hladomor.<sup>33</sup> V případě, že krize udeřila, zasahovala nejprve venkov a až následně město. Městská elita měla eminentní zájem na tom, aby ve městě nepropukl hladomor, pokud si chtěla udržet svůj vliv, a vynakládala proto dostatečné prostředky k tomu, aby se tomu tak nestalo. Potravinové krize nezasahovaly všechny členy společnosti stejnou měrou. Majetnější lidé měli z pochopitelných důvodů k dispozici lepší prostředky k přežití oproti chudému obyvatelstvu. Bohatým většinou hrozilo zejména již zmíněné ohrožení politické stability, záleželo však na konkrétních případech a vážnosti situace. Přílišné zobecňování by bylo chybné.

---

<sup>29</sup> Dalby, Grainger (1996), str. 11.

<sup>30</sup> Athen. *Deipn.* III, 126a-f.

<sup>31</sup> Iúlios Polydeukés hovoří dokonce o třech chodech, ty ale byly běžné v Římě a nikoliv v Řecku v klasické a helénistické době (Poll. *Onom.* VI, 83).

<sup>32</sup> Athen. *Deipn.* XIV, 639a-664f.

<sup>33</sup> Garnsey (1999), str. 35.

Jedním ze způsobů, jak se vyhnout potravinovým krizím bylo skladování potravin.<sup>34</sup> Skladování umožňovalo lidem překonávat období nedostatku, se kterými by se v neúrodném roce vyrovnali jen stěží, kdyby byli závislí pouze na sklizni z daného roku. O jistém druhu skladování se dá hovořit v případě chovu některých domácích zvířat. Když si například zemědělci nemohli dovolit chovat přes zimu prasata a byli nuceni je porazit, uchýlili se při přetrvávajícím nedostatku k žaludům, které byly primárně určeny jako potrava pro chovaná zvířata.<sup>35</sup>

Během potravinových krizí a hladomorů byli lidé nuceni uchýlovat se k potravinám, které byly za normálních okolností považovány za podřadné. Jedly se horší druhy obilovin, jako například vličí bob nebo vikev, a zvířata, která nebyla za normálních okolností určena na porážku. Tyto potraviny byly i přes své nedostatky stále lidskou stravou, v případě nutnosti se však jedla i potrava určená domácím zvířatům, například kaštiny a žaludy, jak bylo řečeno výše. Poslední skupina už nemohla být považována za jídlo - patřily sem kořeny, větve, listy, kůra či kůže.<sup>36</sup>

Velmi rozšířeným jevem ve starověku byla podvýživa. Garnsey (1999) uvádí příklady nemocí a poruch, které nedostatek živin způsoboval. Nedostatek vitamínu A byl příčinou nemocí očí, nedostatečný příjem vitamínu D zase způsoboval křivici (rachitidu). Na základě archeologických výzkumů pak bylo dokázáno, že nevyvážená strava měla za následek nedostatečný vývoj kostí a zubní skloviny. Podvýživa hrozila především těhotným a kojícím ženám a dětem do pěti let.<sup>37</sup>

---

<sup>34</sup> Cf. Forbes, Foxhall (1995), str. 69-86. Autoři se v článku zabývají příčinami, které vedly k rozhodnutí uskladňovat potravu, a dělí je celkem do tří skupin. Jako rozhodující vidí faktory zahrnující ekologická nebezpečí (např. plísňe, kobylky), ekonomická rozhodnutí (snaha o soběstačnost) a politický zřetel.

<sup>35</sup> Gal. *Alim. Fac. VI*, 620. Cf. Garnsey (1999), str. 40-41.

<sup>36</sup> Garnsey (1999), str. 36-40. Cf. Dalby (2003), str. 139-140, s. v. *Famine*.

<sup>37</sup> Garnsey (1999), str. 45-61.

## 2.3 Složení stravy

Řecká strava se obecně dělila na tři části.<sup>38</sup> Hlavní součást stravy tvořil *sitos*, kam spadaly obilné výrobky a v širším pojetí také luštěniny. *Opson*<sup>39</sup> zahrnovalo veškeré další potraviny, které byly požívány se zmíněnými obilovinami a luštěninami, aby jim dodaly chuť. Do této skupiny patřilo maso, ryby, ovoce a zelenina, ale také různé koření a omáčky. O tom, že slovo *opson* velmi často označovalo zejména ryby, svědčí i vývojový proces v lexikální zásobě řečtiny. Moderní řecký výraz pro rybu, *psari*, se totiž vyvinul ze zdobněliny *opсарion*.<sup>40</sup> Poslední skupinu tvořily nápoje, čili *poton*. Tuto kategorii někdy zastupuje nápoj, který byl při hostinách podáván nejčastěji, tedy víno (*oinos*). Když odhlédneme od tekutin, tvořilo jídlo v podstatě dvojí systém. Rozdíl mezi dvěma popsányými skupinami potravy se nepohyboval pouze v teoretické rovině, ale i v rovině praktické: *sitos* si lidé nabírali do úst za pomoci levé ruky, kdežto *opson* za pomoci pravé ruky.<sup>41</sup> Ačkoliv byl *sitos* důležitější složkou potravy, *opson* jej významně doplňovalo. Mezi oběma skupinami však bylo třeba dodržovat rovnováhu. Pokud strávník věnoval větší pozornost složce *opson*, upřednostňoval ji, či dokonce představovala výhradní obsah jeho stravy, byl označen jako *opsofagos*<sup>42</sup>. Epiteton *opsofagos* se nezdá vyskytovat v Aténách VIII. knize, která se věnuje převážně rybám. Jsou jím vesměs označováni ti, kteří vynikají svou láskou k dobrému jídlu, zejména k rybám, tedy gurmáni a labužníci. Jako příklad za všechny nám může posloužit vyprávění o *opsofagovi* Dioklovi. Ten projedl svá pole a statky. Když jednou spolkl horkou rybu a řekl, že si popálil klenbu úst, Theokritos mu na to odpověděl, že už mu zbývá jen vypít moře a bude mít v sobě tři největší mocnosti: zemi, moře a nebe.<sup>43</sup> *Opsofagoi* nebývají líčení, jak jedí chléb, *opson* si berou přímo z pánve a často si pro svou nenasytlost a nedočkavost popálí ruce či ústa. Jejich opakem a zároveň ukázkovým příkladem strávníka byl Sókratés, o kterém Xenofón ve svých *Vzpomínkách na Sókrata* říká, že chuť na *sitos* mu sloužila jako *opson*.<sup>44</sup>

<sup>38</sup> Davidson (1995), str. 205; Wilkins, Hill (2006), str. 114; Dalby (2003), str. 212-213, s. v. *Meals*.

<sup>39</sup> Cf. Liddell, Scott, s. v. *Opson*. Slovo je tu překládáno jako *vařené maso* či obecně *maso*; *cokoliv požívané s chlebem* či *jídlem*, aby mu to dodalo chuť; dále *koření* či *omáčka*; obecně *lahůdka*. Zejména v Athénách to pak může být *ryba*, neboť ryba byla pro Athéňany hlavní pochoutkou.

<sup>40</sup> Dalby (2003), str. 213, s. v. *Meals*; Purcell (1995), str. 136.

<sup>41</sup> Davidson (1995), str. 205.

<sup>42</sup> Cf. Liddell, Scott, s. v. *Opsofagos*. Uvádí se zde, že pod tímto slovem je označován *člověk, který jí věci, jež se mají jíst pouze s chlebem*, jako jsou *ryby* a *pochoutky*. *Labužník, gurmán, požitkář*.

<sup>43</sup> Athen. *Deipn.* VIII, 344b.

<sup>44</sup> Xen. *Mem.* I, 3.5: σίτω μὲν γὰρ τοσοῦτω ἐχρήτο, ὅσον ἡδέως ἦσθιε, καὶ ἐπὶ τοῦτο οὕτω παρεσκευασμένος ἦει ὥστε τὴν ἐπιθυμίαν τοῦ σίτου ὄψον αὐτῷ εἶναι.

Na následujících stránkách bychom rádi stručně přiblížili jednotlivé složky stravy, jako jsou obiloviny a luštěniny, maso a ryby, olivy, víno a jiné nápoje, ovoce, zelenina a některé druhy koření a bylinek.

## Obiloviny a luštěniny

Obiloviny, dar bohyně Démétry, tvořily nepostradatelnou součást tradiční řecké životosprávy. Podle odhadů představovaly 70-75% celkového příjmu potravy.<sup>45</sup> Nejoblíbenějšími a nejčastěji pěstovanými zástupci této skupiny potravin byly pšenice (*pýros*) a ječmen (*kríthé*). Dále se pěstovalo také proso, oves, žito a další obiloviny, které však nedosahovaly významu pšenice a ječmene. S pěstováním těchto dvou nejrozšířenějších obilovin se podle moderních výzkumů začalo přibližně v 8. tisíciletí př. n. l.<sup>46</sup> Obzvláště v Řecku představoval hlavní součást stravy ječmen, což bylo dáno geografickými podmínkami. Ječmen totiž prospívá nejen v dobře zavlažované úrodné půdě, ale také v polosuché vápencové půdě, která je typická pro Řecko. Tato rostlina je odolnější vůči suchu a méně náročná na zavlažování během klíčení, má kratší dobu zrání a dokáže snášet chladnější i teplejší podnebí.<sup>47</sup> Pšenice je oproti tomu na pěstování mnohem náročnější, a proto ve středním a jižním Řecku příliš neprosplávala. Podmínkám k jejímu pěstování vyhovovaly planiny Thessalie a Boiótie, kromě toho se dovážela od Černého moře a z Egypta.

V době římského císařství byl ječmen považován za podřadnou potravinu vhodnou pouze pro otroky a dobytek.<sup>48</sup> Bylo by však chybné domnívat se, že tento názor byl obecně rozšířen i v klasické době. Pro Řeky byl ječmen významnou surovinou, což dokládají i některé náboženské slavnosti, při kterých se užíval právě ječmen a nikoliv pšenice.<sup>49</sup> Přesto byl ječmen obecně považován za méně výživově hodnotný a celkově méně kvalitní než pšenice, o čemž svědčí i zprávy lékařů zabývajících se dietetikou. Difilos ze Sifnu (3. století př. n. l.)

---

<sup>45</sup> Garnsey (1999), str. 19, Dalby (2003), str. 162, s. v. *Grain*.

<sup>46</sup> Braun (1995), str. 25.

<sup>47</sup> *ibid.*

<sup>48</sup> E. g. Plin. *HN XVIII*, 74: Panem ex hordeo antiquis usitatum vita damnavit, quadripedumque fere cibus est...

<sup>49</sup> Ječmen se užíval například během obětního rituálu (viz výše). Cf. Garnsey (1999), str. 119; Braun (1995), str. 27.



například označil pšeničný chléb za výživnější, stravitelnější a celkově lepší než ječný.<sup>50</sup> Pro výrobu chleba byla pšenice opravdu podstatně vhodnější. Ječmen totiž postrádá bílkoviny tvořící lepek, který je nezbytný pro výrobu kvalitního chleba. Pečený ječný chléb s obsahem kvasnic je velmi chudou náhražkou pšeničného.<sup>51</sup> Z ječmene se proto vyráběla převážně kaše a různé druhy koláčů, jejichž hlavním zástupcem byla *máza*. *Máza*<sup>52</sup> se vyráběla z upraženého ječmene, hnětla se s vodou, mlékem či olejem a vůbec se nepekla. Obvykle stála v přímém protikladu k pšeničnému chlebu (*artos*).<sup>53</sup>

Na druhém místě za obilovinami stály luštěniny. Byly považovány za stravu pro chudé, zároveň ale poskytovaly lidskému tělu živiny, které obiloviny neobsahují. Mezi nejdůležitější a nejčastěji pěstované luštěniny patřily bob obecný, cizrna, čočka a hrách.<sup>54</sup> Sušené luštěniny a horší odrůdy obilovin tvořily stravu chudých rolníků, kteří si nemohli dovolit kvalitní chléb. Luštěniny se však jedly napříč všemi sociálními vrstvami, jediným rozdílem bylo, že pro bohaté nepředstavovaly luštěniny základní složku potravy, nýbrž volbu.<sup>55</sup>

## Maso a ryby

Maso nebylo ve starověku dostupné v takové míře, jako je tomu dnes v západní společnosti, kdy tvoří takřka každodenní součást potravy. V zásadě pocházelo maso určené ke spotřebě výhradně ze zvířat zabitých během obětních rituálů (viz výše) a bylo proto spíše příležitostným obohacením běžného jídelníčku. Chování zvířat na maso bylo navíc často poměrně nákladné. Důvodem tomu byly geografické podmínky, neboť polosuché oblasti Řecka skýtaly jen malé množství přírodních pastvin. Zemědělci proto z ekonomických důvodů před chováním zvířat upřednostňovali pěstování rostlin - to totiž člověku ve výsledku

---

<sup>50</sup> Athen. *Deipn.* III, 115c: Δίφιλος μὲν ὁ Σίφνιος ἐν τῷ περὶ τῶν προσφερομένων τοῖς νοσοῦσι καὶ τοῖς ὑγιαίνουσιν "ἄρτοι, φησὶν, οἱ ἐκ πυρῶν κριθίνων εἰσὶ πολυτροφώτεροι καὶ εὐοικονομητότεροι καὶ τὸ ὄλον κρεῖττονες."

<sup>51</sup> Braun (1995), str. 27.

<sup>52</sup> Podstatné jméno *máza* je odvozené od slovesa *massó*, *hníst*. Cf. Liddell-Scott, s. v. *máza*.

<sup>53</sup> Braun (1995), str. 29. Cf. Hippokr. *Nat. Hom.*, 9: Φανερόν γὰρ δὴ ὅτι τὰ γε διαιτήματα ἐκάστου ἡμέων οὐκ αἰτία ἐστίν, ὅτε ἄπτεται πάντων ἢ νοῦσος ἐξῆς καὶ τῶν νεωτέρων καὶ τῶν πρεσβυτέρων, καὶ γυναικῶν καὶ ἀνδρῶν ὁμοίως, καὶ τῶν θωρησσομένων καὶ τῶν ὑδροποτεόντων, καὶ τῶν μάζαν ἐσθιόντων καὶ τῶν ἄρτον σιτευμένων.

<sup>54</sup> Cf. Garnsey (1999), str. 15; Dalby (2003), str. 194, s. v. *Legumes*. Přehled jednotlivých luštěnin podává Galén: *Alim. Fac.* 6.524-547.

<sup>55</sup> Garnsey (1999), str. 121.

přineslo větší objem potravy než chov.<sup>56</sup> Zmenšení orné půdy na úkor pastvin si mohli dovolit jen bohatí vlastníci rozlehlých pozemků.

Maso ovšem nebylo výhradním důvodem pro chov zvířat: dobytek se choval na práci, ovce byly zdrojem vlny, z ovčího a kozího mléka se vyráběl sýr. Na maso byla chována výhradně prasata a spotřeba vepřového masa tudíž převažovala i s ohledem na skutečnost, že prasata a selata byla v Řecku nejoblíbenějšími obětními zvířaty při soukromé oběti.<sup>57</sup> Hovězí, které bylo podstatně dražší, se jedlo převážně během městských slavností. Významná byla také spotřeba skopového a kozího masa.

Jedly se také různé druhy ptáků. Mezi nejdříve domestikované ptactvo patřily nejspíše husy, které jsou zmíněny již u Homéra.<sup>58</sup> Přibližně v 6. století př. n. l. se do Řecka rozšířila slepice a ihned získala na oblíbenosti. Byla dovezena pravděpodobně z dnešní Indie či z Íránu, což vysvětluje, proč se tento pták někdy v řečtině nazývá *alektór* či *alektryón Persikos*. Slepice byly také vhodným obětním zvířetem.<sup>59</sup> Jedly se také divoké kachny, které byly domestikovány nejspíše až v Itálii za pozdní republiky. Kromě toho se některé druhy ptáků chytaly bez toho, aby byly domestikovány. Tito ptáci pak byli zavíráni do voliér a vykrmováni na jídlo. Do této skupiny patří například jeřábi, křepelky, drozdi či pěnkavy.<sup>60</sup>

Požívání masa samo o sobě nebylo považováno za špatné a obecně vzato v řecké společnosti neznáme podobná tabu, co se obsahu stravy týče, jako například u Židů. Jsou nám však dobře známé případy filosofických či náboženských sekt, které se zdržovaly některých jídel, obzvláště masa. Případy pythagorejců a orfiků se podrobně zabýval Marcel Detienne (1989). Zažitou představu, že odmítání masa vyplývá výhradně z úcty ke všem formám života, doplnil o politicko-náboženský kontext. Pythagorejce dělí do dvou skupin. První z nich představovali striktní odpůrci masa a krvavých obětí, naproti tomu zástupci druhé skupiny odmítali jíst pouze hovězí a jehněčí, vepřové a kozí maso jedli.<sup>61</sup> Odmítání masa znamenalo nepodílet se na nejdůležitějším náboženském aktu a bylo tudíž mimořádně účinným způsobem, jak odmítnout veřejný náhled na svět. Obě skupiny podle Detienna vyjadřovaly svým postojem své politické postoje: první skupina se rozhodla jít cestou

---

<sup>56</sup> Cf. Wilkins, Hill (2006), str. 142, Garnsey (1999), str. 16.

<sup>57</sup> Wilkins, Hill (2006), str. 147, Garnsey (1999), str. 17.

<sup>58</sup> Hom. Od. XIX, 536. Pénélope přirovnává ženichy k husám, které v jejím domě požirají pšenici.

<sup>59</sup> Cf. Dalby (2003), str. 83, s. v. *Chicken*.

<sup>60</sup> Cf. Dalby (2003), str. 51, s. v. *Birds*.

<sup>61</sup> Jedním z důvodů, proč si ke konzumaci vybírali prasata a kozy a nikoliv dobytek a ovce, může být ten, že je vinili z požírání potravy bohy určené lidem: kozy se pásly na Dionýsově vinně, prasata ničila Démétrino obilí. Detienne (1989), str. 6.

odmítání, druhá skupina se snažila o reformu a záchranu obce prostřednictvím změny systému obětování. Tento rozpor se nenachází u orfiků, kteří žili potulným životem a o začlenění do obce se nesnažili. Podle jejich učení je spáchána vražda pokaždé, když je zabit živý tvor a lidská společnost je tak založená na vraždě. Zločin je institucí a mezi lidmi vládne legální kanibalismus. Tento postoj systematicky kritizoval oficiální teologii a ortodoxii obce založenou na vyprávěních Homéra a Hésioda. Podle orfiků vytváří konzumace masa propast mezi lidmi a bohy, neboť obětování upomíná na to, že lidé jsou odsouzeni k hladu a k smrti, kdežto bohové jsou jim nadřazeni. Tuto propast chtěli překonat a vrátit se do doby původní jednoty.<sup>62</sup>

Není sporu o tom, že bohatí jedli více masa než chudí. Maso bylo také do jisté míry symbolem bohatství a moci. Například Athény, které ležely na poměrně suchém a skalnatém terénu, neměly vhodné podmínky pro chov dobytka, přesto ale byly s to porazit v 5. a 4. století př. n. l. při obecních slavnostech stovky kusů, aby tak poukázaly na bohatství a moc demokratického režimu.<sup>63</sup>

Ryby měly oproti masu poněkud odlišnou pozici. Až na výjimky (viz pozn. 7) netvořily součást obětních rituálů, a tak bylo možné si je koupit na trhu. Ryby byly velmi často považovány za luxusní a prestižní jídlo<sup>64</sup>, přesto si je v přímořských oblastech mohli dopřát i chudí. Rozdíl však spočíval v kvalitě a velikosti ryby. Běžný Athéňan si mohl čas od času dovolit čerstvou či solenou mřenku nebo kousek větší ryby, bohatí si pochutnávali na luxusnějších rybách, jako byly pražma, tuňák, mořský úhoř a další.<sup>65</sup> Ryba v tomto ohledu představovala dělicí čáru napříč společností. Vysoká cena ryb a záliba athénských labužníků v této pochoutce byla také předmětem narážek ze strany komediografů.<sup>66</sup> Skladatel staré attické komedie Archippos ve své hře *Ryby (Ichthyes)* líčil válku, která vypukla mezi athénskou obcí a obcí ryb. Jako náhradu vydali Athéňané rybám některé své občany, aby je ryby snědly. Mezi těmito občany byl i tragický básník Melanthios, který byl známým labužníkem.<sup>67</sup>

---

<sup>62</sup> Detienne (1989), str. 6-7.

<sup>63</sup> Wilkins, Hill (2006), str. 145-146.

<sup>64</sup> Příkladem za všechny může být Arcestratovo dílo *Hedypatheia*, z něhož se nám díky citacím u Athénaia dochovaly fragmenty (viz kapitola 4).

<sup>65</sup> Garnsey (1999), str. 117.

<sup>66</sup> Gilula (1995), str. 391.

<sup>67</sup> Athen. *Deipn. VIII*, 343c. Athéňaios podle svých vlastních slov (*Deipn. VII*, 329b-d) napsal pojednání o této Archippově hře. Více o tomto Athéňaiově nedochovaném spisu viz Wilkins (2000), str. 523-535.

Velmi oblíbenou pochoutkou vyráběnou z ryb byla rybí omáčka *garos* známá spíše pod latinským názvem *garum*. Ryba se smíchala se solí a nechala se až tři měsíce kvasit. Vzniklá tekutina se scedila do nádob a používala se jako dochucovadlo pro řadu řeckých a římských jídel. Omáčka je proslavená svým silným zápachem, avšak domnívat se, že byla hnilivá, by bylo mylné. Pro vysoký obsah soli nebyly při procesu přítomny bakterie, nálev byl výsledkem reakce enzymů se solí.<sup>68</sup>

## **Olivy a víno**

Víno a olivy byly spolu s obilovinami nejdůležitějšími plodinami pěstovanými ve Středozezemí. O jejich důležitosti svědčí i mytologické příběhy, které jejich původ spojují s božstvy. Olivovník podle tradice zasadila na Akropoli Athéna, když s Poseidónem soupeřila o přízeň attického města. Do pevninského Řecka se strom dostal z Kréty, kde se podle výzkumů pěstoval už v 2. tisíciletí př. n. l.<sup>69</sup> Není zcela jisté, kdy se z plodů začal lisovat olej a stal se základní součástí potravy, ale už v polovině 1. tisíciletí byl olivovník rozšířen po celém pobřeží Středozezemního moře. Pěstoval se hlavně při pobřeží, neboť prospívá pouze ve středozezemním podnebí: nesnáší mrazy a v nadmořské výšce nad 800 metrů obvykle již neroste.<sup>70</sup> V oblastech, kde nebyly pro jeho pěstování vhodné podmínky, proto představoval důležitý dovozní artikl. Podobně jako je tomu u vína, tak se i druhy olivového oleje lišily kvalitou a chutí v závislosti na různých faktorech (kvalita plodů, podmínky při pěstování, skladování a podobně). Tím se lišily kvalitní luxusní výrobky s dobrým jménem od takřka nepoživatelných a neprodejných olejů.

Víno bylo darem boha Dionýsa. Podle posledních výzkumů se s pěstováním vína začalo ve východním Turecku okolo 5. tisíciletí př. n. l., odkud se rostlina rozšířila dále do Mezopotámie a do Evropy.<sup>71</sup> Podle svědectví dokladů psaných lineárním písmem B a archeologických nálezů Řekové minojské a mykénské bronzové doby víno znali. Při zpracování vína se šťáva vymačkala a vylisovala a následně se nechala v sudu silně vykvasit. V utěsněných sudech víno zrállo přibližně čtyři měsíce. Rozlišovalo se víno tmavé, červené a

<sup>68</sup> Dalby, Grainger, (1996), str. 19-20.

<sup>69</sup> Olivovník byl pravděpodobně vyšlechtěn v Sýrii či v blízkém okolí ve 4. tisíciletí př. n. l. Cf. Dalby (2003), str. 237-238, s. v. *Olive*.

<sup>70</sup> Garnsey (1999), str. 14.

<sup>71</sup> Wilkins, Hill (2006), str. 171.

bílé.<sup>72</sup> Bylo dobrým zvykem mísit víno s vodou, při čemž poměr pro míšení se řídil podle kvality vína. Kvalitní víno vyrábělo malé procento výroben, které byly známé podle jména oblasti, kde byly vyrobeny. (například víno z Lesbu, Chiu, Thasu a podobně). Zemědělci si většinou vyráběli víno pro vlastní nebo místní spotřebu.<sup>73</sup>

## Ovoce a zelenina

Ovoce i zelenina byly velmi oblíbenou součástí stravy. Ovoce je možné rozdělit do dvou skupin na základě způsobu, jakým se šlechtilo. Do první skupiny patří plodiny, které se rozmnožovaly řízkováním a šlahouny, jako například olivy, víno (obojí viz výše), fíky, datle či granátová jablka. Druhá skupina zahrnuje plodiny, které se rozmnožovaly semeny. Patřily sem různé druhy ořechů (například mandle, vlašské ořechy, lískové ořechy), dále jablka, hrušky, švestky či třešně. Různé druhy ovoce se do Středomoří dostávaly v průběhu helénistické doby, jako například již zmiňované pistácie a cedráty.<sup>74</sup> Broskve a meruňky se do Středozeší dostaly asi za Augusta, citrony a pomeranče nejspíše až pod arabským vlivem v 8. století n. l.<sup>75</sup>

Zelenina byla zcela jistě podstatnou součástí stravy - zemědělské obyvatelstvo si mohlo dopřávat spíše zeleninu než maso a ryby, které byly často velmi drahé. Podobně jako maso a ryby, také zelenina představovala složku *opson*, která se jedla s chlebem či jinými obilnými výrobky nebo luštěninami. Mezi oblíbené druhy zeleniny patřila například cibule, česnek, zelí, řepa, špenát či chřest. Zelenina se pěstovala obvykle na zahradě, sbíraly se ale také divoce rostoucí houby či lanýže.<sup>76</sup> Lilek, který je dnes ve středomořské kuchyni velmi oblíbený, se do Středozeší nejspíše dostal podobně jako některé druhy ovoce až pod arabským vlivem.

---

<sup>72</sup> Athen. *Deipn.* I, 32c. Cf. Dalby (2003), str. 352-352, s. v. *Wine-making*.

<sup>73</sup> Dalby (2003), str. 354, s. v. *Wine regions*.

<sup>74</sup> Dalby (2003), str. 151, s. v. *Fruit*.

<sup>75</sup> Wilkins (2006), str. 14.

<sup>76</sup> Orth (1921), str. 949.

## Koření a bylinky

Oproti Apiciovi, který používal až deset druhů koření v jediném receptu, byla řecká kuchyně střídmější: na jeden pokrm se využívaly přibližně tři až čtyři druhy koření. Používal se například kmín, pepř, koriandr, šafrán, anýz, hořčičná semínka či sumach. Významné postavení mezi kořeními zaujímalo *silfion*, které se získávalo z pryskyřice rostliny podobné fenyklu a rostlo pouze v Kyrenaice. Toto koření bylo nesmírně ceněné, o čemž svědčí jeho četné vyobrazování na mincích z Kyrény, odkud se mimo jiné vyváželo také do Athén. Bylo prý tak drahé, že bylo v římské státní pokladně uloženo vedle zlata a stříbra. Zcela se přestalo vyskytovat v 1. století n. l. a podle Plinia byl jeho poslední zbytek poslán císaři Neronovi.<sup>77</sup> Bylo nahrazeno jiným kořením známým jako *asafoetida*, které se rovněž podobá fenyklu. Toto koření se dochovalo dodnes (v češtině je známé jako čertovo lejno) a mimo jiné se přidává do Worcesterské omáčky. Z bylinek se hojně využívaly oregano, tymián, máta, kopr či bazalka.

---

<sup>77</sup> Plin. *HN XIX*, 38-45.

### 3. KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ V PRÓZE

Zcela nejstarší kuchařské spisy, které nám jsou dnes známé, pocházejí z Mezopotámie přibližně ze 17. století př. n. l. V dochovaných textech psaných klínovým písmem je popisována příprava pokrmů z masa, ptactva a zeleniny. Jsou zde zcela vynechány ryby, ovoce, polévky a jiná jídla, která byla zcela jistě součástí tehdejší mezopotamské stravy. Vybrané pokrmy, jejichž příprava je na hliněných tabulkách popisována, nebyly velmi pravděpodobně určeny obyčejným lidem, ale bohatší vrstvě, možná dokonce králům a bohům. Texty nejspíše neměly didaktický, nýbrž normativní účel - tyto pokrmy mohly být součástí rituálů a mohly být zaznamenány proto, aby v jejich přípravě nedošlo k žádným změnám.<sup>78</sup>

První evropské kulinářské spisy byly sepsány v Řecku nejspíše v 5. století př. n. l. Řekové byli prvními, v jejichž pojetí bylo kulinářské umění prostředkem k obohacení lidského života. Obohacení však bylo veskrze tělesné, což vedlo k morálnímu odsouzení některých autorů kuchařských knih ze strany filosofů. Spolu s vývojem společnosti nabývalo kuchařské umění stále na důležitosti. Podstatnou roli hrál zejména řecký západ, tedy Sicílie a jižní Itálie, odkud pocházeli mnozí vyhlášení kuchaři a autoři kuchařských spisů. Velký pohyb ve Středomoří, k němuž vedly obchodní, vojenské, politické či jiné důvody, přinášel ohromné rozšíření zboží a technologií. Kromě toho se rozšiřovaly také zahraniční recepty na pokrmy, které byly doposud neznámé. Athénaios nás například seznamuje s lýdskými pokrmy, které se nazývaly *karyké* a *kandaulos*.<sup>79</sup> Právě při zmínce o kořeněné omáčce *karyké* činí Athénaios pro nás velmi význačnou poznámku o autorech, kteří napsali návod na přípravu tohoto pokrmu ve svých kuchařských knihách (*Opsartytika*).<sup>80</sup> Podle Athénaia jimi byli Glaukos z Lokroi, Mithaikos, Dionysios, dva Hérakleidové rodem ze Syrakús, Agis, Epainetos, další Dionysios, Hégésippos, Erasistratos, Euthydémos, Kritón, Stefanos, Archytas, Akesias, Dioklés a Filistón.<sup>81</sup> Podobný seznam nalezneme i u lúlia Polydeuka ve výtahu z jeho díla *Onomastikon*. Mezi autory kulinářských spisů (*opsopoiika syngramata*) jsou zde uvedeni Pantoleón, Mithaikos, Zópyrinos, Sofón, Hégésippos, Paxamos, Epainetos, Hérakleidés ze

<sup>78</sup> Botteró (1995), str. 248-255.

<sup>79</sup> *Karyké* byla silně kořeněná omáčka. Pokrm *kandaulos* měl více druhů - mohl se připravovat na sladko i kořeněný s masem. O různých lýdských specialitách a zvycích více Harvey (1995), str. 273-285.

<sup>80</sup> Samotný návod na přípravu *karyké* však Athénaios neuvádí na žádném místě. Víme tak pouze, kdo o kořeněné omáčce psal.

<sup>81</sup> Athen. *Deipn. XII*, 516c.

Syrakús, Tyndarichos ze Sykiónu, Simónaktidés z Chiu a Glaukos z Lokroi.<sup>82</sup> Athénaios jmenuje celkem sedmnáct autorů kuchařských knih, Iúlios Polydeukés oproti tomu uvádí jedenáct jmen, z nichž pět nalezneme i v Athénaiově seznamu. Dohromady nám představují dvacet tři autorů, pod jejichž jmény kolovaly kuchařské knihy. Je to však zároveň ukázka toho, oč jsme přišli. Žádná z řeckých kuchařských knih se nám nedochovala v úplnosti a o některých autorech víme někdy jen tolik, co je uvedeno ve zmíněných seznamech, totiž že napsali kuchařský spis.<sup>83</sup> V některých případech se nám dochovaly kratší i rozsáhlejší zlomky, za něž vděčíme především Athénaiovi. S ohledem na Athénaiovo dílo *Deipnosofistai* je nutné poznamenat, že jeho první dvě knihy a část třetí se nám dochovaly pouze v podobě epitomé a je tudíž možné, že zde Athénaios zaznamenal více odkazů na kuchařské knihy, než o kolika víme.

Kuchařské knihy mohly být členěny na základě chodů, které se běžně podávaly na hostinách. Je proto možné, že obsahovaly recepty na předkrmy, hlavní jídla i zákusky. Někteří autoři se však věnovali pouze jednotlivým druhům pokrmů. Tohoto typu byly spisy o pečivu, o rybách či o víně, které řadíme mezi tak zvané speciální spisy. Zpracování pokrmů se věnovali i mnozí lékaři, z nichž někteří jsou uvedeni i v Athénaiově seznamu. O jednotlivých pokrmech informovali zejména z dietetických důvodů a jejich díla tudíž řadíme mezi dietetické spisy.

Díla, jež se zabývala gastronomií, avšak byla sepsána ve verších, probereme v následující kapitole (kapitola 4).

---

<sup>82</sup> Poll. *Onom.* VI, 70-71.

<sup>83</sup> O následujících autorech, kteří figurují na jednom ze seznamů, se nám nepodařilo zjistit nic bližšího: Agis, Dionysios, Kritón, Stefanos, Archytas, Akésias, Pantoleón. V přehledu naopak uvedeme některé autory kuchařských knih, kteří v citovaných seznamech nejsou, ale jsou Athénaiem či jiným zdrojem uváděni samostatně.



### 3.1. Kulinářské spisy

Za nejstaršího autora kuchařských knih je tradičně považován **Mithaikos** (5. - 4. století př. n. l.), který pocházel ze Syrakús na Sicílii. Není zcela jisté, kdy přesně Mithaikos žil. Platón jej zmiňuje spolu s pekařem Thearionem a vináříkem Sarambem ve svém dialogu *Gorgiás*,<sup>84</sup> který mohl být sepsán koncem devadesátých let 4. století př. n. l.<sup>85</sup> Nelze však bezpečně určit, zda Mithaikos žil ještě v době, kdy byl dialog sepsán. Jeho činnost se proto datuje přibližně na konec 5. století př. n. l.<sup>86</sup> Platón se o Mithaikovi ve zmíněné pasáži dialogu *Gorgiás* nevyjadřuje nijak pozitivně. Mithaika a zbylé dva jmenované považuje za služebníky a dodavatele žádostí, kteří svému řemeslu nijak nerozumí, své strážníky jen vykrmují a způsobují jim tak nemoci. Platónovo stanovisko nijak nepřekvapuje. V *Ústavě* Platónův Sókratés navrhuje, aby se v ideálním státě složka *opson* (tj. příloha podávaná k chlebu) omezila pouze na sůl, olivy, sýr, vařené cibulky a zeleninu. Jako zákusky (*tragémata*) chce servírovat fíky, cizrnu a boby a nad ohněm opékat žaludy a myrtu. Ačkoliv se nám Mithaikova kuchařská kniha nedochovala, můžeme s jistotou říct, že se s Platónovými představami zcela určitě neshodovala.

O Mithaikovi a jeho životě nás informuje Maximos z Tyru. Uvádí, že Mithaikos byl pro své kulinářské umění mezi Řeky stejně slavný jako Feidiás pro svůj sochařský um. S nadějí, že svým uměním sklídí úspěch, přišel Mithaikos do Sparty, která byla tehdy velmi mocná. Z města byl však vykázán s odůvodněním, že Lakedaimoňané upřednostňují prostou stravu před vyumělkovanou a že si nepřejí mít těla zhýčkaná kuchaři. Mithaikos tedy ze Sparty odešel jinam, kde jej přijali s nadšením a nijak jím nepohrdli za to, že ve Spartě neuspěl.<sup>87</sup>

Z Mithaikovi kuchařské knihy se nám dochoval jediný velmi krátký recept psaný v dórsském dialektu, který cituje Athénaios. Mithaikos v něm radí jak připravit rybu zvanou *tainia*. Rybě se má odstranit hlava a má se vykuchat, následně se má umýt a naporcovat. Dochutit se má sýrem.<sup>88</sup> Ze seznamu autorů kuchařských knih také víme, že ve spise napsal

---

<sup>84</sup> Plat. *Gorg.*, 518b.

<sup>85</sup> Canfora (2004), str. 437.

<sup>86</sup> Bilabel (1921), str. 934.

<sup>87</sup> Max. Tyr. *Diss.*, 17.

<sup>88</sup> Athen. *Deipn.* VII, 325a. Ryba *tainia* byla nejspíš dlouhá a tenká. Svým tvarem musel připomínat stuhu či pásku. Cf. Liddell, Scott, s. v. *Tainia*.

také recept na kořeněnou omáčku *karyké*. Athénaios také říká, že Mithaikos ve své knize zmiňuje rybu *alféstés*.<sup>89</sup> Nevíme však, co o ní říká.

Podle Athénaia napsali kuchařské sbírky (*Opsartytika*) také dva **Hérakleidové** (asi 4. století př. n. l.), oba rodem ze Syrakús. O jejich životě však bohužel není nic bližšího známo. Kuchařskou knihu jednoho z nich zmiňuje Athénaios na několika místech. Jedná se však o velmi krátké poznámky, které směřují k probíranému tématu. Nelze si z nich tudíž vytvořit jasnou představu, jak mohlo Hérakleidovo dílo jako celek vypadat. Tak Athénaios říká, že Hérakleidés ze Syrakús a Epainetos nejvíce oceňují paví vejce, za ně řadí husí a pak slepičí.<sup>90</sup> Na dvou místech velmi krátce cituje Hérakleidovo stanovisko o probíraných rybách.<sup>91</sup> A o chlebu *kybos* prý Hérakleidés říká, že je čtvercového tvaru, ochucený anýzem, sýrem a olejem.<sup>92</sup>

Athénaios uvádí, že Hérakleidés ze Syrakús a rovněž Glaukos z Lokroi (viz níže) ve svých kuchařských knihách zaznamenali verš, v němž se praví, že kuchařské umění není určeno pro otroky a často se nehodí ani pro nejlepší ze svobodných.<sup>93</sup> Tento verš vedl k otázce, zda nebylo dílo zpracováno básnicky. Jedná se však s největší pravděpodobností o citát z komedie, o čemž svědčí i to, že verš nalzáme i u Glauka. Pokud verš pochází z Alexidovy komedie *Lebés*, jak se mnozí domnívají, pak je oba autory možné zařadit do 4. stol. př. n. l.<sup>94</sup>

Athénaios cituje i z jiného díla, jehož autorem byl Hérakleidés ze Syrakús. Ve spisu *Peri thesmón* (*O ustanoveních*)<sup>95</sup> Hérakleidés popisuje koláče nazývané na Sicílii *mylloi*, které sloužily jako obětiny o slavnosti Thesmoforií. Tyto koláče se připravovaly ze sezamu a medu a měly tvar ženského přirození. Je možné, že autorem tohoto spisu byl druhý Hérakleidés ze Syrakús. Athénaios možná znal již jen výtah z jeho díla a protože je zde popsán (ač stručně)

---

<sup>89</sup> Athen. *Deipn.* VII, 282a. Ryba *alféstés* nejspíše pochází z čeledi Pyskounovitých. Cf. Wilkins, Hill (1995), str. 431.

<sup>90</sup> Athen. *Deipn.* II, 58b.

<sup>91</sup> Athen. *Deipn.* III, 105c; VII, 328d.

<sup>92</sup> Athen. *Deipn.* III, 114a.

<sup>93</sup> Athen. *Deipn.* XIV, 661e: καὶ οἱ τὰ Ὀψαρτυτικά δὲ συγγράψαντες Ἡρακλείδης τε καὶ Γλαῦκος ὁ Λοκρὸς οὐχ ἀρμόττειν φασι <"δούλοισι"> τὴν μαγειρικὴν, ἀλλ' οὐδὲ τοῖς τυχοῦσι τῶν ἐλευθέρων."

<sup>94</sup> Cf. Bilabel (1921), str. 935. Susemihl (1891), str. 877-878.

<sup>95</sup> Kaibel zde navrhuje opravit název díla na *Peri edesmatón* (O potravinách). Vede jej k tomu skutečnost, že oba Hérakleidové ze Syrakús měli být autory kuchařských knih (*Opsartytika*). Jím zvolený název mu proto připadá příhodnější. S ohledem na obsah fragmentu však považujeme za správný původní název spisu.

způsob výroby koláče, mohl se rozhodnout zařadit mezi autory kuchařských knih i tohoto Hérakleida.<sup>96</sup>

**Glaukos** (asi 4. století př. n. l.) pravděpodobně pocházel z jihoitalských Lokroi Epizefyroi a nikoliv z Lokridy v mateřském Řecku. Původ ve Velkém Řecku měla většina autorů kuchařských knih a je tudíž možné, že tomu tak bylo i v tomto případě.<sup>97</sup> Z jeho kulinářského spisu se nám dochoval jediný recept, který cituje Athénaios. Omáčka *hyposfagma* má podle jeho návodu obsahovat vařenou krev, silfium, svařený vinný mošt či med, ocet, mléko, sýr a nasekané vonné bylinky. Lékař Erasistratos, jehož návod na přípravu téhož pokrmu zde Athénaios také cituje, do omáčky přidává kromě zmíněných surovin i sůl a kmín. Naopak nezmiňuje mošt ani mléko.<sup>98</sup> Erasistratova omáčka měla být podávána k vařenému masu a můžeme tedy předpokládat, že se složení omáčky mohlo měnit v závislosti na tom, k čemu byla servírována. Omáčky byly oblíbené a obecně se jedly k vařeným pokrmům.<sup>99</sup>

Kuchařskou knihu napsal rovněž **Hégésippos z Tarentu** (asi 4. století př. n. l.). Kromě receptu na přípravu lýdské omáčky *karyké* obsahoval jeho spis také návod na přípravu lýdského pokrmu *kandaulos*, který se nám díky Athénaiovi dochoval. Athénaios uvádí, že existovaly celkem tři druhy tohoto pokrmu, z čehož vyvozuje, že měli Lýdové sklony k požitkářskému životu. Podle Hégésippova receptu se *kandaulos* připravuje z vařeného masa, nalámaného chleba, fryžského sýra, kopru a tučného vývaru.<sup>100</sup>

Hégésippos podle Athénaia napsal také pojednání o pečivu (*plakúntopoiikon syngramma*), které mohlo být součástí jeho kuchařské knihy. Athénaios rovněž uvádí, že Hégésippos byl spolu s ostatními autory spisů o pečivu uveden v Kallimachových Katalozích (*Pinakes*)<sup>101</sup>, což nám poskytuje *terminus ante quem* pro dobu jeho života.<sup>102</sup>

**Sofón**, kterého Iúlios Polydeukés uvádí ve svém seznamu autorů kulinářských spisů, patří mezi autory, z jejichž díla se nám bohužel nic nedochovalo. Některé informace o jeho

<sup>96</sup> Cf. Dalby (2003), str. 176, s. v. *Heracleides (2) of Syracuse*. Bilabel (1921), str. 934-935.

<sup>97</sup> Souček (2009), str. 19. Susemihl (1891), str. 878.

<sup>98</sup> Athen. *Deipn.* VII, 324a.

<sup>99</sup> Cf. Dalby (2003), str. 293-294, s. v. *Sauce*.

<sup>100</sup> Athen. *Deipn.* XII, 516c-d.

<sup>101</sup> Athen. *Deipn.* XIV, 643f.

<sup>102</sup> Cf. Bilabel (1921), str. 935. Dalby (2003), str. 174, s. v. *Hegesippus*.

osobě se však dozvídáme z komedie *Enkalyptomenos* (Zahalený), z níž se nám díky Athénaiovi dochoval rozsáhlejší zlomek o takřka padesáti verších. Autorem této komedie mohl být jinak neznámý básník Anthippos, avšak většina badatelů za autora komedie považuje komediografa Anaxippa činného na přelomu 4. a 3. století.<sup>103</sup> Kuchař, který ve zlomku promlouvá, uvádí, že Sofón z Akarnanie byl spolu s Damoxenem z Rhodu žákem sicilského kuchaře Labdaka. Spolu prý z kuchařských knih vymazali všechny zastaralé recepty. Přestali používat koření a dochucovadla, jako byl kmín, ocet, silfium, sýr či koriandr. Jediné, co potřebovali, byl olej, nová pánev a mírný plamen. Byli odpůrci příliš kořeněných jídel, která jen vhání slzy do očí. Damoxenos se prý upil, ale Sofón podle kuchařových slov vládl Iónii (myšleno kuchařským uměním).<sup>104</sup> Sicilská kuchyně byla proslavená silně kořeněnými a těžkými jídly. Nechuť k této praxi není ojedinělá - podobný postoj k přílišnému používání koření a dochucovadel zastával i básník Arcestratos z Gely, o němž více v následující kapitole.

Sofón je zmiňován i ve zlomku z komedii *Euergetai* (Dobrodinci), který cituje Athénaios.<sup>105</sup> Jejím autorem byl komediograf Batón činný v polovině 3. století př. n. l. Předkládá zde katalog slavných kuchařů a kromě Sofóna jmenuje také Sémonaktida z Chiu, Tyndaricha ze Sikyónu a Zópyrina, které známe rovněž ze seznamu Iúlia Polydeuka, ale o nichž nám jinak není známo nic bližšího.<sup>106</sup>

Gastronomická témata ve svém rozsáhlém díle zpracovával i **Lynkeus ze Samu** (4. - 3. století př. n. l.), jehož bratrem byl historik a samský vládce Dúris (340 - 270 př. n. l.). Oba byli žáky Aristotelova nástupce a peripatetického filosofa Theofrasta z Eresu.<sup>107</sup> Z jeho děl se nám u Athénaia dochovala řada rozličných fragmentů, které mají často anekdotický charakter. Sbírkami anekdotických vyprávění byly nejspíš spisy *Apomnémoneumata* a *Apofthegmata*, ze kterých se nám dochovala krátká vyprávění o pochlebnících, parazitech, pištcích a hetérách. Kromě toho napsal také dvě knihy o Menandrovi, kde kromě jiného pojednával o komických postavách z jeho her. O tom, že se velmi aktivně zajímal o dobré jídlo, jeho obstarávání a

<sup>103</sup> Kaibel ve svém vydání Athénaia nabízí Valckenaerovu korekturu z Anthippó na Anaxippó. Návrh je mezi badateli obecně přijímán. Cf. Edmonds (1961), str. 158-161. Telò (2005), str. 262-266.

<sup>104</sup> Athen. *Deipn.* IX, 403e-404e.

<sup>105</sup> Athen. *Deipn.* XIV, 662c-d.

<sup>106</sup> Cf. Susemihl (1891), str. 878. Bilabel (1921), str. 937.

<sup>107</sup> Athen. *Deipn.* VIII, 337d: Λυγκεὺς δ' ὁ Σάμιος, ὁ Θεοφράστου μὲν μαθητῆς, Δούριδος δὲ ἀδελφὸς τοῦ τὰς ἱστορίας γράψαντος καὶ τυραννήσαντος τῆς πατρίδος. IV, 128a: Λυγκέα καὶ Δοῦριν τοὺς Σαμίους, Θεοφράστου δὲ τοῦ Ἐρεσίου μαθητάς.

hostiny svědčí další jeho díla. Ve spise *Techné opsónétiké* (tj. Umění nakupovat) radil přátelům, co mají říct neurvalým prodavačům ryb, aby bezpečně nakoupili, co chtějí. V dochovaném fragmentu radí dostat prodavače do úzkých například poukazem na čerstvost ryb.<sup>108</sup> Je otázkou, jestli taková rada mohla vést k bezpečnému a bezúhonnému nákupu, neboť prodavači ryb byli známí svou neurvalostí. Lynkeus byl také autorem komedie *Kentauros*. V jediném fragmentu, který se nám z komedie dochoval, zesměšňuje athénské hostiny za to, že se najednou podává hned několik rozličných chodů. Než člověk stačí jeden chod sníst, jsou už ostatní chody snězené dalšími hosty.<sup>109</sup>

Lynkeus je také autorem několika literárních dopisů. V dopise příteli Diagorovi srovnává athénské a rhodské pochoutky a při té příležitosti zmiňuje jistý druh chleba zvaný *escharités*, který se opékal nad ohněm a potíral se nejspíše něčím sladkým. Chléb byl prý tak vynikající, že i sytému se s tímto chlebem vrátila chuť.<sup>110</sup> Vzájemnou literární korespondenci udržoval Lynkeus s jiným milovníkem hostin, jímž byl jeho přítel **Hippolochos z Makedonie**. Podle Athénaia se spolu domluvili, že si navzájem popíší jakoukoliv hostinu, které se jeden z nich zúčastní. Lynkeus prý Hippolochovi popsal athénskou hostinu, kterou na počest krále Démétria Poliorkéta pořádala jeho milenka, pištyně Lamia. O této hostině se zmiňuje i Plútarchos v Démétriově životopisu, kde říká, že peníze Lamia vybrala od čestných občanů.<sup>111</sup> Kromě toho prý Lynkeus Hippolochovi popsal také hostinu krále Antigona pořádanou při Afroditině svátku a hostinu krále Ptolemaia. Ani jeden z těchto dopisů se nám nedochoval. Takřka v doslovném znění se nám však dochoval Hippolochův dopis, v němž popisuje svatební hostinu bohatého Karana z Makedonie.<sup>112</sup> Opulentní hody jsou představovány nejen rozmanitostí a bohatostí chodů, ale také zlatem, stříbrem a slonovinou, z nichž jsou vyrobeny tácy, mísy i příbory. Hosty baví zástupy tanečnic a hudebníků. Tento typ hostin se začal rozvíjet po expanzi Alexandra Velikého na východ a po jeho smrti. Do Řecka se dostala řada nových pokrmů i zvyků a zbohatlí místní králové a velmožové se předháněli v rozmařilých hodech. Jedním z nich byl nejspíše i Karanos, který mohl být také Hippolochovým příbuzným.<sup>113</sup>

---

<sup>108</sup> Athen. *Deipn.* VII, 313f; VI, 628c.

<sup>109</sup> Athen. *Deipn.* IV, 131f-132b.

<sup>110</sup> Athen. *Deipn.* III, 109d-e. Cf. Dalby (2003), str. 60, s. v. *Bread*.

<sup>111</sup> Plutarch. *Demetr.* 27.

<sup>112</sup> Athen. *Deipn.* IV, 128a-130d.

<sup>113</sup> Cf. Dalby (2003), str. 203, s. v. *Lynceus*; str. 178, s. v. *Hippolochus*. Susemihl (1891), str. 487-489.

Literární dopis s tématem hostiny prý napsal také **Chairefón z Athén**, jehož jméno uvádí Kallimachos mezi ostatními autory, kteří se věnovali tématu hostin. Dopis směřoval parazitovi Kybériovi, kromě první věty se nám z něj však nic nedochovalo. Jeho prozaické dílo *Deipnon* (Hostina) mohlo být dokonce prvním svého druhu.<sup>114</sup>

**Parmenón z Rhodu** žil pravděpodobně v helénistické době. Athénaios jej zmiňuje na jediném místě, když odkazuje na jeho spis *Mageiriké didaskalia* (Škola kuchařského umění). Jedná se opět spíše o lingvistickou poznámku, že okoun (*sarpedés*) se nazývá také *platistakos*.<sup>115</sup> O Parmenónově životě ani dalším díle nám není nic známo.<sup>116</sup>

**Epainetos** (asi 1. pol. 1. století př. n. l.) je jako autor kuchařské knihy jmenován v seznamu Athénaia i Iúlia Polydeuka. *Terminus ante quem* pro dobu jeho života nám poskytuje Athénaiosova zmínka, že Artemidoros (1. století př. n. l.) a Pamfilos z Alexandrie (2. století n. l.) citovali z Epainetova spisu ohledně způsobů pojmenování bažanta.<sup>117</sup> Kromě kuchařské knihy (*Opsartytika*) zmiňuje Athénaios na jednom místě jiné jeho dílo nadepsané *Peri ichthyón* (O rybách). Již Kaibel se domníval, že název byl uveden chybně. Ve stejné pasáži je citován také Dórión, který byl autorem stejnojmenného spisku, a je proto možné, že opisovači či samotný Athénaios omylem přidělili Epainetovi Dóriónova slova.<sup>118</sup> Je však také možné, že spis o rybách byl ve skutečnosti jednou z částí Epainetovy kuchařské knihy. Ryby byly základní součástí tehdejší stravy a především velkou pochoutkou, je tudíž samozřejmé, že kuchařské knihy obsahovaly i pasáže o rybách. Navíc u Athénaia nalézáme řadu fragmentů, ve kterých Epainetos o rybách hovoří. Ač se jedná jen o velmi krátké zmínky, z nichž nelze vyvodit nic bližšího, není pochyb o tom, že jeho kuchařská kniha obsahovala také pasáže o rybách. Podle scholiasty Nikandrova spisu *Thériaka* (O hadech a jedovatých zvířatech) byl Epainetos také autorem spisu *Peri lachanón* (O zelenině).<sup>119</sup> I tento spis mohl být součástí celé jedné kuchařské knihy.<sup>120</sup>

---

<sup>114</sup> Susemihl (1891), str. 881.

<sup>115</sup> Athen. *Deipn.* VII, 308f.

<sup>116</sup> Cf. Bilabel (1921), str. 938. Dalby (2003), str. 249, s. v. *Parmenon*.

<sup>117</sup> Athen. *Deipn.* IX, 387d-e. Cf. Bilabel (1921), str. 935-936.

<sup>118</sup> Kaibel, Athen., svazek III, str. 611: ‚paene certum est, hoc loco turbasse Athenaeum sive epitomatore: citatur Dorionis de piscibus liber.‘ Citované místo v textu: Athen. *Deipn.* VII, 328f.

<sup>119</sup> Schol. *Nic. Ther.* 585.

<sup>120</sup> Cf. Bilabel (1921), str. 935-937. Susemihl (1892), str. 425.

Z celé Epainetovy kuchařské knihy se nám dochoval pouze jediný recept, a sice na přípravu pokrmu zvaného *mýma*. Překlad a komentář návodu na přípravu tohoto masitého pokrmu uvádíme v závěru práce (viz Appendix).

Jak již bylo řečeno, z Epainetovy kuchařky čerpal kromě jiných také **Artemidóros z Tarsu** (1. století př. n. l.). Nebyl však autorem kuchařského spisu *Opsartytika* jako mnozí z těch, které jsme již zmínili, nýbrž lexikografického díla, ve kterém zaznamenával pojmy, týkající se kuchařského umění. Athénaios uvádí jeho spis pod dvěma názvy. V epitomé z první knihy je název díla uveden jako *Opsartytikai Lexeis*, na zbylých místech pak vždy jako *Opsartytikai Glóssai*. V obou případech můžeme název přeložit jako Kulinářský slovník. Z fragmentů, které Athénaios uvádí, vyplývá, že slovník měl relativně široký tematický rozsah. Dochoval se nám jeho výklad ke slovu *nastos*, které vysvětluje jako velký bochník kynutého chleba.<sup>121</sup> Jinde se vyjadřuje k pohárům na pití.<sup>122</sup> Artemidóros se však neomezoval jen na prostý výklad pojmů. Můžeme se domnívat, že u pokrmů udával také návody na jejich přípravu, popřípadě výčet ingrediencí, ze kterých se daný pokrm připravoval. Tak tomu je také v případě masitého pokrmu *mýma*, kde se od Artemidóra dozvídáme, z čeho se jídlo skládalo (viz Appendix). U jiného pokrmu zvaného *mattyé* dokonce uvádí relativně obsáhlý návod na jeho přípravu. Podle Artemidóra se jako *mattyé* označovaly obecně okázalé pokrmy a je tedy možné, že se jednalo spíše o chod než o konkrétní pokrm. Artemidoros popisuje přípravu *mattyé* z ptactva.<sup>123</sup>

Athénaios označuje Artemidóra přízviskoem *Aristofaneios* či *Pseudoaristofaneios*, neboť Artemidóros nejspíše patřil do skupiny následovníků Aristofana Byzantského, kteří ve svém studiu úzce navazovali na svého učitele.<sup>124</sup>

Velmi všestranným spisovatelem byl **Paxamos** (1. století př. n. l.). Athénaios sice neuvádí název žádného jeho spisu a jeho jméno uvádí pouze na jednom místě, o jeho mnohých dílech se však dozvídáme ze slovníku *Suda*. Kromě jiného napsal například spis o zemědělství (*Geórgika*) či boiótské dějiny o dvou knihách. Nejdůležitější je pro nás však informace, že byl autorem alfabetycky uspořádané kuchařské knihy (*Opsartytika kata*

---

<sup>121</sup> Athen. *Deipn.* III, 111c.

<sup>122</sup> Athen. *Deipn.* XI, 485c.

<sup>123</sup> Athen. *Deipn.* XIV, 663c-e.

<sup>124</sup> Schmid, Stählin (1974), str. 263-264.

*stoicheion*), která mu v kulinářském umění jistě zajistila určitý vliv. Zdá se, že v jeho díle měly velký prostor ryby, jak alespoň vyplývá z poznámek uvedených na jeho osobu v byzantské kompilaci o zemědělství (*Geoponica* XX, 6). O tom, že napsal kuchařskou knihu, svědčí i ona jediná Athénaiova zmínka o jeho osobě. Když totiž kuchař Athénaiova hostitele Larensia hovoří o pokrmu *iskion*<sup>125</sup>, odkazuje se při tom právě na Paxama se slovy, že Paxamos je jeho spisovatelem.<sup>126</sup> A kdo jiný by mohl být pro kuchaře spisovatelem, než autor kuchařských knih. Je také možné, že byl tvůrcem ječných sušenek zvaných *paxamas* či *paxamidon*.<sup>127</sup>

---

<sup>125</sup> Latinské slovo *isicium* a řecké *isikion* označovalo mleté či drcené maso, které mohlo pocházet z jakéhokoliv zvířete. Cf. Dalby (2003), str. 294, s. v. *Sausage*.

<sup>126</sup> Athen. *Deipn.* IX, 376d.

<sup>127</sup> Dalby (2003), str. 252, s. v. *Paxamus*. Bilabel (1921), str. 937-938. Susemihl (1891), str. 842-843.



### 3.2. Speciální spisy

Kromě knih, které pojímaly kuchařské knihy jako celek a které tedy pravděpodobně obsahovaly recepty na jednotlivé druhy pokrmů, které se na hostinách běžně podávaly, vznikaly také spisy, které se věnovaly výhradně zvolenému druhu jídel. Takové spisy nazýváme speciálními. Asi nejčastěji se autoři speciálních spisů věnovali rybám, pečivu a vínu. Je více než pravděpodobné, že podobně jako obecné kuchařské knihy, tak i tyto byly určeny vyšší bohaté třídě občanů, kteří si mohli dovolit vybírat si z potravin dostupných na tehdejší trhu. Všechny tyto potraviny - ryby, pečivo i víno - představovaly z obecného hlediska jakousi dělicí čáru ve společnosti. I když byly ryby považovány za nesmírné pochoutky, ne všechny druhy ryb se těšily stejné oblibě. Větší druhy kvalitních a hlavně čerstvých ryb si mohli dovolit jen bohatší občané, na chudé zbývaly menší šproty či solené kusy větších ryb. Cena kromě toho závisela také na místě bydliště a přístupnosti k moři. Podobně tomu bylo i s chlebem a s obilnými výrobky. Athénaios uvádí na sedmdesát dva druhů chleba, což už je samo o sobě známkou luxusu. Rozlišuje je na základě tvaru, místa původu, způsoby přípravy a dalších faktorů. Je tedy jasné, že i některé druhy chleba mohly být jídlem výhradně bohatých. Chudší lidé jedli jeho levnější varianty, nebo také ječné a luštěninové kaše. Nijak nás nepřekvapí, že podobně rozdělovalo společnost i víno. Cena závisela na kvalitě a původu vína podobně, jako je tomu dnes. Bohatší si mohli dovolit kvalitní vína z dovozu, chudší lidé si dopřávali místní vína či domácí.

Z jednotlivých spisů se nám dochovalo jen velmi málo fragmentů. Obecně však můžeme říct, že kuchařská pojednání směřovala k vyšším třídám. Musíme si tudíž uvědomit, že se odtud nedozvíme, jak se stravovala celá společnost.

### 3.2.1 Speciální spisy o rybách

**Dórión**, který žil nejspíše v helénistické době, pojednává o rybách ve svém spisu *Peri ichthyón*. Obecně se jeho dílo a život datuje do 1. století př. n. l., pokud však není pravdou to, co naznačuje jeden z Athénaiových spoluhodovníků, totiž že jediný Dórión, kterého je možné spojovat s tímto tématem, je hudebník z doby Filipa Makedonského. Mluvčí však vzápětí uvádí, že tento Dórión miloval ryby, spisovatelem však nebyl.<sup>128</sup> O tomto labužníkovi následně vypráví řadu anekdotických vyprávění.

Athénaios z jeho díla uvádí velké množství fragmentů, které mnohdy nejsou příliš vypovídající. Jedná se často o prosté poznámky, kterými Athénaios ilustruje právě probírané téma. Několikrát však cituje i návody na přípravu některých druhů ryb, což svědčí o tom, že Dóriónova kniha byla také jakousi kuchařkou. Radí například, jak připravit ančovičku (*bembras*): pokud je větší, má se jí odstranit hlava, má se omýt a vařit v osolené vodě podobně jako parmice.<sup>129</sup> Rybu zvanou *iúlis* (snad kněžík duhový) doporučuje vařit v mořské vodě, smažit na pánvi.<sup>130</sup> Složitější přípravu navrhuje u ryby *kokkyx* (nejspíš štítník). Má se rozkrojit podél páteře a péct z obou stran. Jako koření se mají použít bylinky, sýr, silfium, sůl a olej.<sup>131</sup> Dórión zjevně vybírá jednodušší i snazší přípravu v závislosti na typu ryby, což svědčí o tom, že rybám i jejich chutím velmi dobře rozuměl.

Kromě Dórióna je za autora spisu o rybách označován také Epainetos. Jeho spis však mohl být součástí kuchařské knihy, jejímž byl autorem (viz výše).

---

<sup>128</sup> Athen. *Deipn.* VIII, 337c: πόθεν δὲ ὑμῖν, ὦ σοφώτατοι, ἐπῆλθε καὶ ὁ ὄψο λόγος Δωρίων, ὡς καὶ συγγραφεὺς τις γενόμενος; ὃν ἐγὼ κρουματοποιὸν οἶδα ὀνομαζόμενον καὶ φίλιχθον, συγγραφέα δὲ οὐ.

Cf. Dalby (2003), str. 122, s. v. *Dorion*. Bilabel (1921), str. 938.

<sup>129</sup> Athen. *Deipn.* VII, 287c.

<sup>130</sup> Athen. *Deipn.* VII, 304f.

<sup>131</sup> Athen. *Deipn.* VII, 309f.

### 3.2.2 Speciální spisy o pečivu

Speciální spisy o pečivu byly obzvláště oblíbené, nakolik můžeme soudit podle množství zpráv, které se nám o nich dochovalo. Často se nám však dochovaly právě jen zprávy či informace o autorství a názvu díla. Tak je tomu i v případě několika mužů, které uvádí Kallimachos ve svých Katalozích (*Pinakes*) jakožto autory knih o pekařském umění (*plakúntopoiika syngammata*). Byli jimi **Aigimios**, **Hégésippos**, **Métrbios** a **Faitos**.<sup>132</sup> Kallimachovo svědectví nám kromě důležitých údajů poskytuje také *terminus ante quem* pro dobu života zmíněných autorů. Je možné, že žili ve 4. století př. n. l. nebo byli Kallimachovými současníky, pokud je ovšem do seznamů nezanesl až Aristofanés Byzantský.<sup>133</sup> Bližší informace máme jen o díle Hégésippa (viz výše), o životě a díle zbylých autorů není známo nic bližšího.

O dalších autorech se nám dochovalo o něco více informací, ačkoliv zejména otázka datace je poněkud nejistá. Nejspíše v době pozdního helénismu žil **Harpokratión** z egyptského města Mendés.<sup>134</sup> Athénaios jej zmiňuje pouze na jediném místě, kde odkazuje na jeho spis pojednávající o koláčích (*Peri plakúntón*). Z této jediné zmínky víme, že psal o koláči, který Alexandrijští nazývají *pankarpia*. Připravuje se z více koláčů, které se nalámou a vaří s medem. Když je směs uvařená vytvaruje se do koule, která se ováže, aby držela tvar.<sup>135</sup>

Rovněž v době helénismu žil nejspíše **Iatroklés**, který se také zabýval pečivem. Pod jeho jménem jsou zaznamenány dva tituly, *Artpoiikon* a *Peri plakúntón*, ale lze předpokládat, že se jedná o tentýž spis či o jeho dvě části.<sup>136</sup> Ve svém spise psal o koláči zvaném *krimnités*, který se připravuje z hrubé ječné mouky. Dále jeho spis obsahoval návod na přípravu koláče *staitités*, který se vyrábí z pšenice a medu: pšeničná mouka se navlhčí a pak smaží v pánvi, následně se přidá med, sezam a sýr.<sup>137</sup> Na dalších místech jsou uvedeny jen názvy koláčů.

<sup>132</sup> Athen. *Deipn.* XIV, 643f: οἶδα δὲ καὶ Καλλίμαχον ἐν τῷ τῶν παντοδαπῶν συγγραμμάτων Πίνακι ( fr. 100d 7 Schn ) ἀναγράφαντα πλακουντοποιικὰ συγγράμματα Αἰγίμιου καὶ Ἠγησίππου καὶ Μητροβίου, ἔτι δὲ Φαίτου.

<sup>133</sup> Cf. Bilabel (1921), str. 935 a 938. Souček (2009), str. 22.

<sup>134</sup> Dalby (2003), str. 173, s. v. *Harpocraton*. Bilabel (1921), str. 938.

<sup>135</sup> Athen. *Deipn.* XIV, 648b-c.

<sup>136</sup> Kaibel, Athen., sv. III, str. 631: ‚videntur non duo libri esse, sed aut duae unius libri partes aut duo eiusdem libri nomina.‘

<sup>137</sup> Athen. *Deipn.* XIV, 646a-b.

Autorem, z jehož díla o pečivu se nám dochovalo největší množství fragmentů, byl **Chrýsippos z Tyany**. Athénaios uvádí ve třetí knize rozsáhlejší exkurz o různých druzích chleba, kde mimo jiné cituje také z Chrýsippova díla *Artopoiikon*. Ve čtrnácté knize, ve které se probírají zejména zákusky a koláče, cituje Athénaios z jeho spisu *Artokopikon*. Je pravděpodobné, že se jednalo o jedno a totéž dílo. Jazyk, kterým Chrýsippos píše, není příliš stylisticky vytříbený, a kromě toho v textu užívá i řadu římských výrazů a názvů. Není pochyb o tom, že byl pod silným římským vlivem a že tudíž nejspíše působil v Itálii. Názory na dataci jeho života se různí. Bilabel (1921) pokládá za samozřejmé, že žil v době císařství, Dalby (2003) oproti tomu Chrýsippa zařazuje do 2. či 1. století př. n. l.<sup>138</sup> Překlad a komentář k návodům na přípravu některých chlebů a sladkého koláče *gastris* uvádíme na konci práce (viz Appendix).

### 3.2.3 Speciální spisy o víně

O speciálních, respektive technických spisech o víně máme velmi málo informací. Athénaios sice o víně, jeho druzích i důsledcích jeho užívání hovoří, avšak o spisech, které by pojednávaly o výrobě či přípravě vína, mlčí. Plinius ve své čtrnácté knize Přírodovědy, která se výhradně věnuje vínu, uvádí, že existují spisy pojednávající o tom, jak zabránit, aby víno zplesnivělo či zkyslo.<sup>139</sup> Aby se zajistila vínu trvanlivost, používaly se rozličné přísady, jako byla mořská voda, jíl, dehet či smůla. Na jiném místě pak Plinius píše, že někteří Řekové napsali samostatné spisy o přípravě vína a učinili z toho umění. Jmenuje zde **Hikesia**, **Kommiada**, **Eufroia** a **Aristomacha**.<sup>140</sup> Hikesios byl lékař, který žil nejspíše v 1. století př. n. l., a o víně pojednával z hygienického hlediska. O zbylých autorech nemáme bezpečné informace.<sup>141</sup>

<sup>138</sup> Cf. Bilabel (1921), str. 938. Dalby (2003), str. 86, s. v. *Chrysippus of Tyana*.

<sup>139</sup> Plin. *NH XIV*, 131: Proprium autem inter liquores vino mucescere aut in acetum verti, extantque medicinae volumine.

<sup>140</sup> Plin. *NH XIV*, 120: Verum et de apparatu vini dixisse conveniat, cum Graeci privatim ea praecepta condiderint artemque fecerint, sicut Euphronius et Aristomachus et Commiades et Hicesius.

<sup>141</sup> Susemihl (1891), str. 839-840.

### 3.3. Dietetické spisy

Dietetika byla podstatnou součástí lékařského umění. Lékaři léčili nemoci za pomoci léků a různých zákroků.<sup>142</sup> Další možností, jak bojovat proti nemocem, když to situace dovozovala, bylo dodržování vhodné životosprávy. Oproti tradiční léčbě za pomoci léků a zákroků byl tento způsob léčby relativně nový: to potvrzuje také Platónova *Ústava*, ve které Sókratés srovnává staré a nové lékařství.<sup>143</sup> Nový způsob léčení nemocí, který se zakládal na dlouhodobém dodržování životosprávy, nepovažoval za nijak přínosný. Takováto léčba odváděla dle jeho názoru občany od jejich povinností a všeobecně byla výsadou bohatých. Pracující člověk nemá, jak uvádí, na takový způsob léčby čas: radši si od lékaře vezme lék a nemoc vydává, nebo se podrobí vypálení či řezu. Buď se pak uzdraví, nebo zemře a zbaví se tak trápení, což je prý lepší než dlouhodobé žití v nemoci. Z lékařského pohledu však tento způsob léčby, který kladl velký důraz na stravovací režim a cvičení, znamenal jistý pokrok. Aby však mohli lékaři nemocnému předepsat vhodný stravovací režim, bylo nezbytné znát vlastnosti jednotlivých potravin a nápojů.<sup>144</sup> Právě tento aspekt dietetiky je předmětem našeho zájmu. Autoři dietetických spisů ve svých pojednáních mnohdy věnují značnou pozornost jednotlivým druhům potravin. S ohledem na jejich povahu popisují účinek a vliv, který mají na lidský organismus. Mezi základními vlastnostmi potravin, které lékaři popisovali, byla zejména stravitelnost a výživová hodnota. Jídlo také mohlo tělo zahřívát, chladit, zvlhčovat, či vysoušet a měnit tak rovnováhu základních tekutin v těle.<sup>145</sup> Athénaios některé ze známých lékařů jmenuje ve svém seznamu autorů kuchařských knih, což dosvědčuje, že kulinářské umění a určitá část dietetiky byly sousedními a v některých případech prolínajícími se obory. Díla lékařů, která Athénaios jmenuje jako *Opsartytika*, však jistě neměla tentýž charakter jako díla autorů výše zmiňovaných a jejich povaha byla převážně dietetická.

Na následujících stranách se pokusíme podat stručný přehled lékařů, o nichž víme, že se z lékařského pohledu zabývali jídlem, nebo byli označeni jako autoři kuchařských knih (*Opsartytika*).

---

<sup>142</sup> O různých druzích zákroků, jako bylo vyprazdňování, pouštění žilou či kauterizace více viz in Jouanna (1992), str. 158-164.

<sup>143</sup> Plat. *Rep. III*, 405a-407a.

<sup>144</sup> Jouanna (1992), str. 164-165.

<sup>145</sup> Wilkins (1995), str. 337-338.

K nejstarším lékařům, kteří se zabývali dietetikou, patří sicilský lékař **Akrón z Akragantu** (5. století př. n. l.).<sup>146</sup> Ze slovníku Suda se dozvídáme, že byl autorem dietetického spisu *Peri trofés hygieinón*, který podle názvu pojednával o stravě, kterou má člověk jíst, když je zdravý. Kromě toho napsal v dórsském dialektu také knihu *Peri iatrikés* (O lékařství), avšak ani jedno jeho dílo se nám nedochovalo. Byl Empedoklovým současníkem. Když prý Akrón žádal městskou radu o vystrojení náhrobku jeho otci, Empedoklés, který byl zastáncem rovnosti, mu to zmařil a navrhl mu ironický epitaf.<sup>147</sup>

Dietetice se věnoval také **Filistión z Lokroi** (4. století př. n. l.). Podle Galéna mohl být dokonce autorem dvou hippokratovských spisů *Peri diaités* (O životosprávě) a *Peri diaités hygieinés* (O životosprávě ve zdraví), i když Filistón není jediný, koho Galén jmenuje jako možného autora.<sup>148</sup> Podstatnou informaci nám podává Athénaios, když jej jmenuje mezi autory kuchařských knih, kteří popsali lýdskou omáčku *karyké* (viz str. 1). Je pravděpodobné, že kuchařská kniha, kterou Athénaios zmiňuje, měla ve skutečnosti podobu dietetického spisu.<sup>149</sup> Z jeho díla Athénaios cituje ještě na jednom místě, kde se s ostatními hodovníky baví o účincích a stravitelnosti různých druhů chleba. V této souvislosti je uveden také Filistiónův soud (nejvíce síly podle něj člověku dodá chléb z jemné mouky, na druhé místo řadí chleby z hrubé mouky a za ně chleby z obyčejné mouky).<sup>150</sup>

Jak bylo uvedeno, dietetická pojednání obsahoval také soubor lékařských spisů, který je znám pod jménem známého lékaře Hippokrata z Kóu (asi 460 - 370 př. n. l.) jako **Corpus Hippocraticum**. Ve dvou spisech můžeme nalézt katalogy věnované vlastnostem různých potravin.<sup>151</sup> Delší a úplnější z nich je součástí spisu *Peri diaités* (O životosprávě), který pochází nejspíš z konce 5. nebo z první poloviny 4. století př. n. l.<sup>152</sup> Ve třetí knize (kapitoly 39-56) jsou popsány vlastnosti všech složek tehdejší stravy. Autor hovoří o obilovinách, mase, rybách, zelenině, ovoci, vejcích či sýrech. Věnuje se také vlastnostem vody (jakožto nápoje),

---

<sup>146</sup> Bilabel (1921), str. 939.

<sup>147</sup> Diog. Laert. VIII, 65: „ἄκρον ἰατρὸν Ἄκρων Ἀκραγαντῖνον πατρὸς Ἄκρου κρύπτει κρημνὸς ἄκρος πατρίδος ἀκροτάτης.“ Poodle některých byl autorem epitafu Simónidés.

<sup>148</sup> Gal. *Alim. Fac.*, 6.473 (Kühn), *HVA* 15.455 (Kühn).

<sup>149</sup> Bilabel (1921), str. 939.

<sup>150</sup> Athen. *Deipn. III*, 115d.

<sup>151</sup> Cf. Jouanna (1992), str. 165-166.

<sup>152</sup> Jouanna (1992), str. 406-407.

vína či octu. U jednotlivých potravin jsou upřesněny jejich vlastnosti a účinky na lidské tělo. Uvádí, jaké potraviny člověka zahřívají, zchlazují, vysouší či zvlhčují, jaké potraviny jsou stravitelné a jaké méně, a další účinky potravin na lidský organismus.

Druhý katalog pak najdeme ve spise pojednávajícím o chorobách (*Peri pathón*), přesněji v druhé části tohoto spisu (kapitoly 39-61). Obsahuje obecné rady ohledně vhodného stravování při onemocněních. Autor udává, jaké potraviny a nápoje se mají podávat v jednotlivých případech - když chce lékař například pacientovo tělo posílit či zbavit vlhkosti. Lékař musí brát v úvahu vlastnosti potravin, neboť každá potravina má nějakou vlastnost a buď prospívá, nebo škodí (47). Jmenuje, jaká jídla jsou lehká, posilující, diuretická, projímavá a podobně. Spis byl sepsán nejspíše počátkem 4. století př. n. l.<sup>153</sup> Různé poznatky o potravinách a jejich působení nalezneme i v dalších spisech napříč hippokratovským corpusem.

Mezi autory kuchařských knih je na Athénaiově seznamu jmenován také **Dioklés z Karystu** (4. století př. n. l.), který byl podle Plinia druhým nejproslulejším lékařem hned po Hippokratovi.<sup>154</sup> Napsal přinejmenším dvacet spisů, které se dotýkaly různých oblastí lékařství. Jeho spisy se však v úplnosti nedochovaly a jediné, co máme, jsou tak fragmenty, které pocházejí z děl různých autorů.<sup>155</sup> Dioklés se zabýval mimo jiného také dietetikou a vlastnostmi různých druhů potravin a nápojů. Pojednání, které tomuto tématu věnoval, nese název *Hygieina pros Pleistarchon*. Velké množství dochovaných fragmentů pochází od Athénaia, který na tento spis odkázal celkem čtyři a dvacetkrát. Podle toho, co se nám dochovalo, zde také Dioklés popisoval vlastnosti a účinky jednotlivých potravin, často i s poukazem na jejich vhodnost k tepelné přípravě.<sup>156</sup>

Autorem lékařského spisu *Peri edestón* (O potravinách) byl lékař **Mnésitheus z Athén** (1. polovina 4. století př. n. l.).<sup>157</sup> Z jeho díla se nám dochovaly fragmenty díky hojným citacím u Athénaia a Galéna. Z dochovaných zlomků vyplývá, že se zabýval především

---

<sup>153</sup> Jouanna (1992), str. 377-378.

<sup>154</sup> Plin. *NH XXVI*, 10: Hippocratis certe, qui primus medendi praecepta clarissime condidit, referta herbarum mentione invenimus volumina, nec minus Diocli Carysti, qui secundus aetate famaue exitit.

<sup>155</sup> Veškeré dochované fragmenty souhrnně vydal P. van der Eijk (2000). Podrobný přehled dochovaných fragmentů s poukazem na autora, u kterého byl zlomek citován, a název díla (který není vždy dohledatelný) nalezneme na str. xxvi-xxxii.

<sup>156</sup> E.g. Athen. *Deipn. II*, 68d-e. Jmenuje zde rostliny, které je možné vařit.

<sup>157</sup> Cf. Dalby (2003), str. 220-221, s. v. *Mnesitheus*.

otázkou, jak jsou různé potraviny výživné a stravitelné. Tyto jejich vlastnosti porovnával u jídel syrových a vařených. Kromě toho také doporučoval, jaké tepelné zpracování je u jednotlivých potravin nejvhodnější. Uvádí například, že raci, krabi a krevety jsou těžce stravitelní, ale stravitelnější než ostatní druhy ryb, a že je lepší je péct než smažit.<sup>158</sup>

Athénaios jmenuje mezi autory kuchařských knih také jistého **Erasistrata** (přelom 4. a 3. století př. n. l.), avšak není zcela jisté, jestli se jedná o významného autora lékařských pojednání Erasistrata z Ílidy na Keu, který byl také lékařem Seleuka I., nebo pouze o jeho jmenovce.<sup>159</sup> Je však pravděpodobné, že šlo opravdu o lékaře Erasistrata, neboť Athénaios na jednom místě cituje i z jiného jeho díla (*Hé peri tón katholú pragmateia*) a autora označuje přívlastkem Ílíétés.<sup>160</sup> Kdyby se jednalo o dvě různé osoby, je pravděpodobné, že by je Athénaios lépe rozlišil.<sup>161</sup> Z jeho kuchařské knihy *Opsartytika* Athénaios cituje návod na přípravu omáčky *hyposfagma*, která se podávala k vařenému masu.<sup>162</sup> Podle Erasistratova návodu se připravuje z krve, která se smíchá s medem, sýrem, solí, kmínem, silfiem a octem (pro podobnou verzi tohoto pokrmu viz výše u Glauka).

Dalším autorem kuchařské knihy byl podle Athénaia lékař **Euthydémos z Athén** (asi přelom 4. a 3. století). Athénaios z tohoto spisu již nikde necituje, uvádí a cituje však jiná dvě jeho díla, která byla speciálními spisy. Z pojednání *Peri lachanón* (O zelenině) se nám dochovalo u Athénaia několik zlomků, z nichž nevyplývá, že by jeho součástí byly také předpisy na přípravu zeleniny. Athénaios si jej bere za autoritu, jen když jmenuje různé druhy zeleniny a způsoby jejich pojmenování. Fragменты jsou Athénaioým subjektivním výběrem a nijak neobjasňují povahu díla.

Euthydémos byl také autorem speciálního spisu o slanečkách (*Peri tarichón*). Z dochovaných fragmentů opět nevyplývá, že by spis obsahoval také nějaké recepty - podobně jako v předešlém případě jsou uváděny různé druhy ryb a jejich pojmenování. Z tohoto spisu se nám však zachoval jeden velmi zajímavý fragment, ve kterém Euthydémos

---

<sup>158</sup> Athen. *Deipn.* III, 106d.

<sup>159</sup> Dalby (2003), str. 135, s. v. *Erasistratus*. Susemihl (1891), str. 798-811.

<sup>160</sup> Athen. *Deipn.* XV, 666a. Athénaiovi spoluodborníci zde hovoří o zvyku vypít po koupeli velký doušek vína, aby se tak pročistil žaludek. Citují z Erasistrata, podle něž to škodí očím a svírá žaludek.

<sup>161</sup> Knihu *Opsartytika* uvádí mezi díly lékaře Erasistrata z Ílidy i Susemihl (1891), str. 811.

<sup>162</sup> Athen. *Deipn.* VII, 324a.



uvádí krátkou báseň o třinácti verších, jejíž autorství připisuje Hésiodovi.<sup>163</sup> Toto jeho tvrzení podrobili kritice již Athénaiovi spoluhodovníci, kteří se domnívali, že autorem byl spíše než Hésiodos nějaký kuchař nebo samotný Euthydemos. Báseň obsahuje řadu anachronismů, na které upozorňuje již Athénaios, a není proto pochyb, že Hésiodos opravdu nebyl jejím autorem.<sup>164</sup> Tato báseň složená v hexametrech popisuje různé druhy ryb. Autor poukazuje také na jejich místo původu a mnohdy i chutnost, což připomíná styl básníka Archestrata z Gely (viz kapitola 4).

Autorství kuchařské knihy je připisováno také lékaři **Fylotimovi** (3. století př. n. l.), který byl žákem Práxagora z Kóu, významného představitele místní lékařské školy (2. polovina 4. století).<sup>165</sup> Athénaios jej však nejmenuje v seznamu autorů, kteří psali o lýdské omáčce *karyké*, ale jako autora knihy *Opsartytikon* jej uvádí zcela nezávisle.<sup>166</sup> Již v předchozích případech jsme však byli svědky, že Athénaios často označoval jako kuchařské knihy některá díla lékařů, která mohla být pravděpodobněji spíše dietetickými spisy. Je proto i v tomto případě možné, že *Opsartytikon* je totožné s Fylotimovým pojednáním *Peri trofés* (O výživě), z kterého Athénaios cituje na několika místech.<sup>167</sup> V relativně rozsáhlých dochovaných fragmentech pojednává zejména o stravitelnosti různých druhů ovoce.<sup>168</sup> Několik fragmentů se dochovalo také ve sbírce lékařských spisů Oreibasias z Pergama, který byl lékařem císaře Iúliána Apostaty. Zde hodnotí kromě stravitelnosti některých potravin také kvalitu masa podle různých faktorů - za lepší považuje například maso z mladšího a vykrmeného kusu, z částí zvířat je prý lepší zadní maso než přední.<sup>169</sup> Velmi často si jej bere jako autoritu rovněž Galén ve spise *Peri trofón dynaméós* (O vlastnostech potravin), kde z něj hojně cituje.<sup>170</sup>

---

<sup>163</sup> Athen. *Deipn.* III, 116a-c.

<sup>164</sup> Cf. Dalby (2003), str. 136, s. v. *Euthydemus*. Bilabel (1921), str. 940.

<sup>165</sup> Cf. Dalby (2003), str. 259, s. v. *Phylotimus*.

<sup>166</sup> Athen. *Deipn.* VII, 308f. Athénaios se na Fylotima odkazuje při debatě o rybě zvané *korakínos*, která mohla být druhem pražmy nebo smuhy. Cf. Dalby (2003), str. 76, s. v. *Castagnole*.

<sup>167</sup> Bilabel (1921), str. 940.

<sup>168</sup> Athen. *Deipn.* III, 79a-d (o stravitelnosti fíků); III, 81a-b (jablka jsou pro zažívání horší než hrušky); II, 53f (o stravitelnosti některých druhů ořechů).

<sup>169</sup> Oreib. *Coll. med.* II, 69.

<sup>170</sup> Často na něj odkazuje v otázce stravitelnosti ryb. E.g. *Alim. Fac.*, 6.726.

Lékař **Difilos ze Sifnu** (přelom 4. a 3. století př. n. l.) žil za vlády thráckého krále Lýsimacha.<sup>171</sup> Pravděpodobně na jeho dvoře napsal dietetický spis *Peri tón prosferomenón tois nosúsi kai tois hygiainúsi* (tj. O pokrmech předkládaných nemocným a zdravým), z něhož se nám dochovaly pouze četné fragmenty kratšího i delšího znění u Athénaia. Lze z nich však vyčíst, že jeho zdrojem byli Dioklés z Karystu, Aristotelés a Praxagoras.<sup>172</sup> Věnuje se zde podobně jako mnozí předchozí autoři výživovým hodnotám různých potravin, jako byly chléb, koláče, čerstvé i solené ryby, ovoce, zelenina či luštěniny.

Podle dochovaných zpráv se dietetikou zabýval také **Kleofantos** (polovina 3. století př. n. l.), z jehož díla se nám bohužel nic nedochovalo. Na jeho dietetická pravidla a léčebné metody však podle antických zpráv navázal slavný lékař Asklepiadés z Prúsy v Bithynii (1. století př. n. l.). Zdá se, že Kleofantos při léčení používal prostých léků, jako byla voda a víno, a že tedy také o užívání vína psal. Je pravděpodobné, že z tohoto jeho spisu Asklepiadés vycházel.<sup>173</sup> Kromě toho napsal také gynekologický spis *Gynaikeia*, který měl přinejmenším jedenáct knih.<sup>174</sup>

Dietetikou se zabýval rovněž lékař **Hérakleidés z Tarentu** (1. století př. n. l.). Kromě řady jiných lékařských spisů byl také autorem pojednání *Symposion* (Hostina), které složil pravděpodobně podle předobrazu stejnojmenného básnického díla Nuména z Hérakleie (viz kapitola 4).<sup>175</sup> Z tohoto Hérakleidova díla se u Athénaia dochovalo několik fragmentů. Nakolik z nich můžeme vyvozovat nějaké závěry, dílo pojednávalo o vlastnostech a povaze jídla podávaného při hostinách. Na jednom místě například radí sníst před pitím vína trochu jídla a nejlépe takového, na které je člověk zvyklý.<sup>176</sup>

V císařské době byl činný lékař **Xenokratés z Afrodisiady** v Karii (1. století n. l.). Galén jej ostře kritizoval za to, že z léčebných důvodů navrhoval pacientům jíst například lidské maso, mozek, játra, či moč a výkaly. Jeho návrhy odmítal nejen proto, že byly zákonem

---

<sup>171</sup> Athen. Deipn. II, 51a.

<sup>172</sup> Cf. Susemihl (1891), str. 783. Dalby (2003), str. 119-120, s. v. *Diphilus of Siphnos*.

<sup>173</sup> Cels. Artes III, 14: Quidam ex antiquis medicis Cleophrantus in hoc genere morborum multo ante accessionem per caput aegrum multa calida aqua pertundebat, deinde vinum dabat. quod, quamvis pleraque eius viri praecepta secutus est Asclepiades, recte tamen praeteriit.

<sup>174</sup> Susemihl (1891), str. 814.

<sup>175</sup> Cf. Susemihl (1892), str. 419-424. Dalby (2003), str. 176, s. v. *Heracleides (3) of Tarentum*.

<sup>176</sup> Athen. Deipn. III, 120b-d.

zakázané, ale také z morálních důvodů. Xenokratés podle Galénových slov tyto léčebné postupy sám vyzkoušel.<sup>177</sup> U Orebasia se dochovalo jeho dietetické pojednání *Peri tés apo tón enydrón trofés* (O stravě pocházející z vod), které bylo nejspíše součástí delšího spisu *Peri tés apo tón zoión trofés* (O živočišné stravě).<sup>178</sup> Probírá zde různé druhy ryb a mořských živočichů a hodnotí na základě jejich vlastností.

Dietetice se věnoval také již několikrát zmíněný a citovaný **Galénos z Pergama** (129-199 n. l.). Jeho spis *Peri trofón dynaméós* (O vlastnostech potravin) byl sepsán okolo roku 180 n. l. a podává nám encyklopedický pohled na stravu v době římského císařství. Ve svém pojednání Galénos navázal na některá zmiňovaná dietetická díla. Jednotlivé potraviny jsou zde důkladně hodnoceny na základě jejich vlastností a povahy. Podobně jako předešlí autoři hodnotí, jestli je jídlo dobře či špatně stravitelné, jestli tělo ohřívá nebo ochlazuje, jaké tělní tekutiny produkuje a kromě toho řadu dalších faktorů.<sup>179</sup> Ve třech knihách systematicky probírá veškeré potraviny od obilovin a luštěnin, přes různé druhy ovoce, zeleniny a některých koření až po potraviny živočišného původu.

Galénos byl rovněž autorem krátkého spisu o ječné polévce (*Peri ptisanés*). K napsání tohoto pojednání jej vedlo zjištění, že mnoho lékařů neví, v jaké podobě a v jakých případech se má ječná polévka podávat. Z toho důvodu zde podrobně radí, jak nejlépe polévku připravit a v jakých případech se má pacientům podávat. Byl také autorem speciálního pojednání *Peri leptynúsés diaités* (O dietě způsobující hubnutí), kde probírá jednotlivé potraviny s ohledem na jejich dietní účinky v dnešním slova smyslu.

---

<sup>177</sup> Gal. *SMT*, 12.248sq: ἔνια μὲν γὰρ αὐτῶν ἀσελιγῆ τέ ἐστι καὶ βδελυρὰ, τινὰ δὲ καὶ πρὸς τῶν νόμων ἀπηγορευμένα, περὶ ὧν οὐκ οἶδα πῶς ἔγραψεν ὁ Ξενοκράτης, ἄνθρωπος οὐ πάσαι γεροντῶς, ἀλλὰ κατὰ τοὺς πάππους ἡμῶν, τῆς Ῥωμαϊκῆς βασιλείας ἀπηγορευτικῆς ἀνθρώπους ἐσθίειν, ἀλλ' ἐκεῖνός γε ὡς αὐτὸς πεπειραμένος ἀξιοπίστως πάνυ γράφει τίνα πάθη θεραπεύειν πέφυκεν ἐγκέφαλος ἐσθιόμενος ἢ σάρκες ἢ ἥπαρ ἀνθρώπου, τίνα δὲ τὰ τῆς κεφαλῆς ἢ κνήμης ἢ δακτύλων ὅσα τὰ μὲν καυθέντα, τὰ δ' ἄκαυστα πινόμενα, τίνα δ' αὐτὸ τὸ αἷμα.

<sup>178</sup> Dalby (2003), str. 363, s. v. *Xenocrates*. Souček (2009), str. 28.

<sup>179</sup> Cf. Grant (2000), str. 10-11.

#### 4. KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ V POESII

Kromě kuchařských knih psaných prózou jsou nám známá i básnická díla, jejichž autoři se zabývali tématem gastronomie. Podobně jako tomu bylo u prozaických kulinářských spisů, ani žádná z básní na gastronomické téma se nám bohužel nedochovala v úplnosti. Prostřednictvím citací v Athénaiově díle *Deipnosophistai* se nám však některé básně dochovaly alespoň ve fragmentech. Charakteristickým rysem básní tohoto typu je lehkost a vtip. Autoři popisují potěšení, které skýtají plné stoly a vybrané pochoutky, podrobně popisují jednotlivé chody a někdy také poskytují rady, kde sehnat nejlepší suroviny či dokonce jak popisovaný pokrm co nejchutněji připravit. Tento typ poesie obecně nazýváme poesií gastronomickou.<sup>180</sup> Vzhledem k tomu, že některé tyto básně byly také parodiemi, užíváme pro jejich označení spojení gastronomická parodie.<sup>181</sup>

Tento typ poesie je možné tematicky rozdělit do dvou kategorií. Do první skupiny se mohou zařadit autoři, kteří popisují hostiny, a jejichž básně také většinou nesou název *Deipnon*. Ve svých skladbách líčí hostiny a jejich průběh a věnují pozornost jednotlivým lahůdkám v pořadí, v jakém jsou předkládány na stůl. Používají jazykové prostředky vlastní epické poesii, kterou také ve svých básních parodují. Do druhé skupiny je možné zařadit básně, v nichž básníci podávají nejrůznější rady a doporučení, mnohdy dokonce i návody na přípravu popisovaných jídel, a parodují tak povětšinou didaktickou poesii. V našem přehledu nicméně jednotlivé autory uvádíme chronologicky.

Zájem o dobré jídlo, někdy až chorobný, velmi často nalzáme i v některých komediích. Autory komedií však z pochopitelných důvodů do našeho přehledu neřadíme, neboť jejich primárním zájmem není jídlo, ale vylíčení povahových rysů některých typů komických postav. Jídlo ani gastronomie rozhodně nejsou ústředním tématem. Úmyslně také v našem přehledu neuvádíme dílo Oppiána z Kilikie (2. století n. l.) nesoucí název *Haliutika* (Rybolov), kde autor probírá jednotlivé druhy ryb, nikoliv však z pohledu strávníka.

---

<sup>180</sup> Tento pojem zavedl Enzo Degani, který se podrobně zabýval poesií, jejímž ústředním tématem byla právě gastronomie. Cf. Degani (1995), str. 413-428, kde používá spojení *gastronomic poetry*. Degani (1998), str. 81-90, italsky *poesia gastronomica*.

<sup>181</sup> Tento termín používá Canfora (2004), str. 515.

## 4.1. Ananiův gastronomický kalendář

Asi nejstarším básníkem, který se ve svém díle cíleně zabýval gastronomií, byl skladatel iambů **Ananios**<sup>182</sup>, činný v 6. století př. n. l. Z jeho tvorby se nám dochovalo celkem pět fragmentů, z nichž čtyři fragmenty složené v choliambu se dochovaly díky Athénaiovi. O celkovém obsahu jeho tvorby nemáme příliš informací, ale ze zmíněných zlomků vyplývá, že se do jisté míry zabýval dobrým jídlem a požitkářstvím, ačkoliv jeho dílo jako celek se dost možná výhradně jídla netýkalo. O tom, že se příliš neví o Ananiově životě, nás informuje i sám Athénaios, který se o něm zmiňuje v souvislosti s tím, že se rád oddával požitkářskému životu.<sup>183</sup> Ve třetí knize Athénaios cituje řadu autorů, kteří psali o fících, a uvádí také Ananiovu mluvenou slovo o tomto sladkém ovoci:

Když v dům by někdo plno zlata uzavřel,  
i něco fíků, k tomu lidi dva či tři,  
tu teprv pozná, oč jsou fíky nad zlato!<sup>184</sup> (přeložil R. Hošek)

Básník převrací obvyklý žebříček hodnot a připomíná tím vyprávění o králi Midasovi. Zábavné zhodnocení fíků jako suroviny cennější než zlato je typické pro řeckou poesii zabývající se gastronomií: básně, které sem můžeme zařadit, obecně bývají komické, překvapivé a leckdy neuctivé.<sup>185</sup>

V nejdelším z dochovaných fragmentů pak básník doporučuje nejvhodnější lahůdky s ohledem na roční období.<sup>186</sup> Z ryb je podle jeho slov na jaře nejlepší *chromis* a v zimě *anthias*.<sup>187</sup> Za nejlepší pochoutku (*opson*) považuje garnáty ve fíkovém listu. Na podzim doporučuje kozí maso a vepřové, také lišky, psy a zajíce. V létě volí jehněčí a tuňáka, který je nejlepší, když je připraven v ostré omáčce. Tučné hovězí je podle jeho názoru skvělé

---

<sup>182</sup> Básníka Anania je nutno odlišovat od postavy Anania z Kleitóru, jehož básnické dílo tvoří středobod zdánlivě vědecké práce (ve skutečnosti však důmyslné fikce) George Economou z roku 2009. Historický Ananios byl nejspíše pro George Economou inspirací, neboť tento fiktivní básník psal údajně o jídle a potěšení a i jeho dílo se mělo dochovat pouze ve fragmentech, tentokrát v díle *Deipnopaideiai* spisovatele Theonáia, jehož jméno se nápadně podobá jménu Athénaios.

<sup>183</sup> Athen. *Deipn.* XII, 511c-d: οὐδεις δὲ λέγει τὸν Ἀριστείδου βίον ἡδύν... οὐδὲ τὸν Ἀγησιλάου τοῦ Λακεδαιμονίων βασιλέως, ἀλλὰ μᾶλλον, εἰ ἔτυχεν, τὸν Ἀνάτιος οὕτως ἀοράτου κατὰ δόξαν ὄντος...

<sup>184</sup> Athen. *Deipn.* III, 78f.

<sup>185</sup> Wilkins, Hill (1995), str. 430.

<sup>186</sup> Athen. *Deipn.* VII, 282b-c.

<sup>187</sup> Uvádíme zde řecké názvy, neboť není zcela zřejmé, o jaký druh ryb se jednalo. *Chromis* by pravděpodobně mohla být smuha (rod *Umbrina*) patřící do čeledi Smuhovitých (*Sciaenidae*), cf. Dalby (2003), str. 211, s.v. *Meagre*; Wilkins, Hill (2011), str. 65. Pod názvem *Anthias anthias* je dnes označován bradáč červený dorůstající do velikosti okolo 20 centimetrů. Antický *anthias* však bývá popisován jako poněkud větší ryba, a proto není možné tuto rybu bezpečně identifikovat. Cf. Dalby (2003), str. 45, s.v. *Barbier*.

kdykoliv. Ananios nám zde předkládá skutečný gastronomický kalendář a bez pochyby jej proto můžeme označit za prvního nám známého skladatele gastronomické poesie.<sup>188</sup> Nesetkáváme se u něj sice s konkrétními návody na přípravu jídel, ve své básni nám však doporučuje pokrmy, které sám považoval za nejchutnější v daném ročním období. Podobný přístup průvodce gastronomií později zaujímal i Arcestratos z Gely, který ve svém díle představoval nejvybranější pokrmy Středomoří a z jehož díla se nám dochovalo podstatně více fragmentů (viz 4.4).

## 4.2. Hégémón

Mezi autory, kteří psali básně s tematikou hostin (*deipna*), jmenuje Athénaios **Hégémóna z Thasu**<sup>189</sup>, činného v druhé polovině 5. století př. n. l. Ačkoliv se nám z jeho básně bohužel nic nedochovalo, spojení tohoto autora s básněmi, jejichž ústředním tématem byly hostiny, je nanejvýš zajímavé. Hégémón z Thasu byl podle Aristotela prvním autorem parodií<sup>190</sup> a právě parodie byly v gastronomické poesii velmi oblíbené, jak uvidíme dále. Aristotelovo tvrzení o Hégémónově prvenství však nelze brát doslovně, ale spíše v tom smyslu, že byl prvním profesionálním skladatelem parodií.<sup>191</sup> Tomu by i odpovídal Polemónův výrok, že se Hégémón jako první účastnil soutěží parodického básnictví.<sup>192</sup> Tuto poznámku je možné chápat v tom smyslu, že byl prvním, kdo v takové soutěži zvítězil.<sup>193</sup> Vítězství prý dobyl s několika svými parodiemi a zejména pak s parodickou básní *Gigantomachia*, kterou publiku představil roku 413 př. n. l.<sup>194</sup>

Z básně složené v daktylském hexametru na téma hostiny se nám, jak již bylo řečeno, bohužel nic nedochovalo. Je možné, že stejně jako tematicky podobné básně jiných autorů, i

<sup>188</sup> Montanari (1999), str. 68.

<sup>189</sup> Athen. *Deipn.* I, 5b: ὅτι δείπνων ἀναγραφὰς πεποιήνται ἄλλοι τε καὶ Τιμαχίδας ὁ Ῥόδιος δι' ἐπῶν ἐν ἑνδεκα βιβλίοις ἢ καὶ πλείοσι καὶ Νουμήνιος <ὁ> Ἡρακλεώτης, ὁ Διεύχους τοῦ ἱατροῦ μαθητῆς, καὶ Ματρέας ὁ Πιταναῖος ὁ παρωδὸς καὶ Ἡγήμων ὁ Θάσιος ὁ ἐπικληθεὶς Φακῆ, ὃν τῇ ἀρχαίᾳ κωμωδίᾳ τινὲς ἐντάττουσιν.

<sup>190</sup> Aristot. *Poet.* 1448a 12sq: Ἡγήμων δὲ ὁ Θάσιος <ὁ> τὰς παρωδίας ποιήσας πρῶτος.

<sup>191</sup> Známé je nám například parodické dílo *Margítés*, za jehož autora je považován básník a filosof Xenofanés z Kolofónu působící v 6. století př. n. l., cf. Canfora (2011), str. 515. Polemón za objevitele parodie zase označuje básníka Hippónakta (rovněž 6. stol. př. n. l.), Athen. *Deipn.* XV, 698b: εὐρετὴν μὲν οὖν τοῦ γένους Ἰππώνακτα φατέον τὸν ἰαμβοποιόν.

<sup>192</sup> Athen. *Deipn.* XV, 699a: τούτων δὲ πρῶτος εἰσηλθὲν εἰς τοὺς ἀγῶνας τοὺς θυμελικοὺς Ἡγήμων καὶ παρ' Ἀθηναίοις ἐνίκησεν ἄλλαις τε παρωδίαις καὶ τῇ Γίγαντομαχίᾳ.

<sup>193</sup> Olson, Sens (1999), str. 7.

<sup>194</sup> Diváci prý byli jeho básní natolik unešení, že zůstali v hledišti i poté, co se dozvěděli o nezdaru athénské výpravy na Sicílii. S přednesem ustal až sám Hégémón, když se o tragédii také dozvěděl. Cf. Athen. *Deipn.* IX, 407a-b.

tato nesla titul *Deipnon*. Díky Athénaiovi se nám však dochovala jiná jeho parodická báseň složená v hexametrech, ze které se dozvídáme některé podrobnosti o básníkově životě. Popisuje zde, jak nepřátelsky byl přijat, když se vrátil na Thasos poté, co se zúčastnil múzické soutěže. K vystoupení jej přiměl jeho nuzný život a vidina výhry. Ačkoliv doufal v zisk jedné miny, dostalo se mu jen padesáti drachem, což svědčí o tom, že v nejlepším případě obsadil v soutěži druhé místo.<sup>195</sup> Když však přemítal nad svou neúspěšnou účastí a bídným životem, zjevila se mu bohyně Athéna, šlehla jej zlatým proutkem a vyzvala ho, aby se soutěže zúčastnil znovu. Básník se rozhodl uposlechnout jí a pět ještě hlasitěji.<sup>196</sup> Od Homéra si básník kromě některých výrazů a spojení<sup>197</sup> vypůjčil také motiv Athény a jejího zlatého proutku, kterým měnila podobu hrdiny Odyssea v žebráka a naopak.<sup>198</sup> Zábavného výsledku básník dosahuje tím, že vlastní ubohý život popisuje epickým jazykem. Navíc svou osobu spojuje se slavným hrdinou Odysseem, jako by chtěl naznačit, že i on je něčím víc, než pouhým chudákem, totiž básnickým mistrem, který se skrývá v šatě žebráka.

O samotných soutěžích, kde básníci své parodické básně představovali, toho není příliš známo. Malé množství zmínek o tomto typu vystupování svědčí o tom, že parodie nebyla běžnou součástí múzických soutěží, ale spíše přidruženým žánrem, který se na soutěžích prezentoval jen občas. Autoři parodií tak jistě skládali své básně rovněž pro nesoutěžní příležitosti. Mohli je prezentovat při soukromých událostech, jako byla například symposia.<sup>199</sup>

Ve skládání parodií na Hégémona navázali i další tvůrci gastronomické poesie, zejména pak Arcestratos z Gely (viz 4.4) a Matrón z Pitany (viz 4.5), z jejichž díla se nám díky Athénaiovým citacím dochovalo nejvíce fragmentů.

---

<sup>195</sup> Olson, Sens (1999), str. 8.

<sup>196</sup> Athen. *Deipn.* XV, 698d-699a. Zakončení básně: Athen. *Deipn.* IX, 406e-f.

<sup>197</sup> Viz Olson, Sens (1999), str. 9.

<sup>198</sup> Hom. *Od.* XIII, 429-438; XVI, 172-176; XVI, 454-459.

<sup>199</sup> Olson, Sens (1999), str. 12.

### 4.3. Dva Filoxenové

Báseň s názvem *Deipnon* složil podle Athénaia rovněž básník **Filoxenos z Kythéry** (asi 435 - 380 př. n. l.). O jeho životě nám podává několik anekdotických vyprávění Fainiás z Eresu.<sup>200</sup> Filoxenos prý žil na dvoře syrakúského vládce Dionysia I. Když však vyšlo najevo, že Filoxenos sváděl královu milenku Galateiu, byl prý poslán do syrakúského kamenolomu, kde údajně napsal skladbu *Kyklóps* známou také pod názvem *Galteia*. V té pak vylíčil svůj osud, přičemž král Dionýsios představoval Kyklópa, jeho milenka nymfu Galateiu a on sám byl Odysseem.

Báseň *Deipnon* se nám nejspíše zachovala takřka v úplnosti díky Athénaioovým citacím rozmístěným skoro po celém jeho díle. Tato epická parodie složená v hexametrech popisuje okázalou hostinu, která se odehrála v nějakém řeckém městě, kterým mohou být Syrakúsy. Podává se zde velké množství rozličných pokrmů a je popisován i průběh hostiny. Filoxenos používá nově složená slova a celou hostinu, obzvláště jednotlivé chody, líčí velmi detailně. Není však zcela jisté, jestli byl autorem této skladby opravdu Filoxenos z Kythéry. Athénaioi nás seznamuje i s jeho jmenovcem, vyhlášeným labužníkem **Filoxenem z Leukady** (5. - 4. století př. n. l.) a rovněž jemu připisuje autorství básně *Deipnon*.<sup>201</sup> Z jeho básně zde cituje komický básník Platón ve své hře *Faón*. Z této krátké ukázky se zdá být báseň Filoxena z Leukady velmi stylisticky odlišná od předešlé. Nalezneme i jisté formální odlišnosti - první báseň je honosně popisuje průběh hostiny, kdežto báseň Filoxena z Leukady působí spíše jako soubor kuchařských návodů. V jednom z odkazů na prvně zmíněnou báseň *Deipnon*<sup>202</sup> je pak jasně uvedeno, že báseň citovanou Platónem složil Filoxenos z Kythéry a nikoliv jeho jmenovec z Leukady, což do věci nepřináší příliš světla. Dodnes se badatelé nemohou shodnout, zda tito stejnojmenní autoři složili dvě básně s totožným titulem, nebo zda byl autorem jen jeden z nich.<sup>203</sup>

Po Filoxenovi z Leukady byly prý pojmenovány koláče zvané *plakúntes Filoxenioi*.<sup>204</sup>

---

<sup>200</sup> Athen. *Deipn.* I, 6e-7a.

<sup>201</sup> Athen. *Deipn.* I, 5b-c.

<sup>202</sup> Athen. *Deipn.* IV, 146f: Φιλόξενος δ' ὁ Κυθήριος ἐν τῷ ἐπιγραφῶ μὲν Δείπνῳ—εἴπερ τούτου καὶ ὁ κωμωδιοποιὸς Πλάτων ἐν τῷ Φάωνι ἐμνήσθη ( I 646 K ) καὶ μὴ τοῦ Λευκαδίου Φιλοξένου—τοιαύτην ἐκτίθεται παρασκευὴν δείπνου ( fr. 2 B )·

<sup>203</sup> Cf. Dalby (2003), str. 257-258, s. v. *Philoxenus (1) of Cythera, Phyloxenus (2) of Leucas*.

<sup>204</sup> Athen. *Deipn.* I, 5e.



#### 4.4. Arcestratos z Gely

Významné místo mezi tvůrci gastronomické poezie zaujímá **Arcestratos z Gely** (4. století př. n. l.). Jeho didaktická báseň složená v hexametrech představuje jakéhosi starověkého průvodce po oblastech, kde bylo podle básníkovy mínění možné sehnat nejkvalitnější potraviny na tehdejší trhu, zejména pak ryby. Kromě toho také často poskytuje rady, jak nejlépe jídlo z místních specialit připravit. Vzhledem k tomu, že Athénaios věnoval jeho osobě relativně velkou pozornost, dochovalo se nám celkem 62 zlomků (přibližně tři sta veršů) z jeho básně, které bylo přisuzováno hned několik názvů. Ty jsou vyjmenovány již při první zmínce, která se týká Arcestratovy osoby. Podle Chrýsippa neslo dílo název *Gastronomia*, Lynkeus a Kallimachos báseň nazývají *Hédypatheia*, Klearchos *Deipnologia* a podle jiných se báseň jmenovala *Opsopoiia*.<sup>205</sup> Četnost, s jakou bylo na dílo odkazováno, svědčí o tom, že bylo dobře známé. Báseň byla zcela jistě rozšířená i v době, kdy žil římský básník Ennius (239 - 169 př. n. l.), který se jí očividně nechal inspirovat při psaní své vlastní básně o gastronomii, kterou nazval *Heduphaetica* (O lahůdkách). Pokud Ennius toto dílo skutečně napsal před *Anály*, jak tomu vše nasvědčuje, pak se jedná dokonce o první latinskou báseň v hexametrech, která se nám dochovala.<sup>206</sup> Z Enniovy básně známe bohužel pouze jedenáct veršů, které cituje ve své *Obraně* Apuleius.<sup>207</sup> I když se nám z obou básní dochovaly pouze zlomky, není při bližším srovnání pochyb o tom, že inspiračním zdrojem byla Enniovi opravdu Arcestratova báseň.<sup>208</sup> Je také velmi pravděpodobné, že se Ennius neinspiroval pouze obsahem Arcestratovy básně, ale i jejím názvem. Tento poznatek a také

---

<sup>205</sup> Athen. *Deipn.* I, 4e: ὅτι Ἀρχέστρατος ὁ Συρακούσιος ἢ Γελῶος ἐν τῇ ὡς Χρύσιππος ἐπιγράφει Γαστρονομία, ὡς δὲ Λυγκεὺς καὶ Καλλιμάχος Ἡδυπαθεία, ὡς δὲ Κλέαρχος Δειπνολογία, ὡς δ' ἄλλοι Ὀψοποιία—ἐπικὸν δὲ τὸ ποίημα, οὗ ἡ ἀρχὴ ( fr. I Ribb. )· ἱστορίας ἐπίδειγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάση— Tato ukázka pochází z první knihy, která se dochovala pouze v podobě epitomé. Dozvídáme se zde proto, co Athénaios říkal, ačkoliv skutečnou podobu jeho sdělení neznáme.

<sup>206</sup> Conte (2003), str. 81.

<sup>207</sup> Apul. *Apol.*, 39. Apuleius z Enniovy básně cituje v druhé části spisu, kde se snaží vyvrátit obžalobu, že propadl magii. Zároveň zde dotvrzuje svou činnost filosofa, čímž chce dokázat svou morální a kulturní převahu nad žalobci. Cf. Conte, str. 487 sqq.

<sup>208</sup> Zjevná podobnost je například mezi těmito verši:

· Mures sunt Aeni, asp[er]a ostrea plurima Abydi[mus], Mytilenae est pecten C<h>aradrumque apud Ambraciai (Apul. *Apol.*, 39).

· τοὺς μῦς Αἴνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεα δ' Ἄβυδος, τὰς ἄρκτους Πάριον, τοὺς δὲ κτένας ἢ Μιτυλήνη· πλείστους δ' Ἀμβρακία παρέχει καὶ ἄπλατα μετ' αὐτῶν (Athen. *Deipn.* III, 92d ~ fr. 56).

autorita Kallimachova tvrzení, že se Arcestratova báseň jmenovala *Hédypatheia*, tedy Sladký život<sup>209</sup>, vedou badatele k tomu, že zmíněný název považují za nejméně pravděpodobnější.<sup>210</sup>

Athénaios uvádí, že Arcestratos pocházel ze Syrakús či z Gely (viz poznámka 205). Mezi oběma městy si volí pouze na jednom místě, kde za básníkovo rodiště uvádí druhou z možností. Nezdá se však, že by tento závěr plynul z jeho přesvědčení, ale spíše se zdá být motivován hrou se slovy Gela - Katagela.<sup>211</sup> Badatelé se i tak shodují, že Arcestratos byl pravděpodobně právě z Gely.<sup>212</sup> Ať tomu bylo jakkoliv, pocházel zcela jistě ze Sicílie, která byla v 5. a 4. století př. n. l. centrem gastronomie a kuchařských dovedností. Sicílie byla v pevninském Řecku proslavená opulentními hody a sklony k luxusu místních panovníků.<sup>213</sup> Pocházeli odtud také autoři prvních kuchařských knih, kteří byli proslulí i mimo svou vlast. Sicilská kuchyně byla známá složitými kombinacemi chutí a výrazně kořeněnými jídly. Právě složité chutě a honosné sicilské hody byly předmětem kritiky Platóna, který byl zastáncem střídavého životního stylu.<sup>214</sup>

Názory ohledně datace díla se do jisté míry rozcházejí. Vznik básně badatelé obecně kladli přibližně do doby okolo roku 330 př. n. l.<sup>215</sup> S novým pohledem přišel Dalby (1995), který se domnívá, že byla báseň napsána přibližně o dvacet až třicet let dříve. Původní *terminus ante quem* se pohyboval právě okolo roku 330, kdy zemřel komediograf Antifanés, jehož hra *Arcestraté* velmi pravděpodobně odkazovala na našeho labužníka Arcestrata. Dalby svůj výzkum nezakládá na odkazech jiných autorů, ale na místech, které měl Arcestratos procestovat. Nejprve stanovuje *terminus post quem*. V jednom z fragmentů Arcestratos doporučuje tuňáka ze sicilského města Tyndaris,<sup>216</sup> které bylo založeno roku 396 př. n. l. Ve stejném fragmentu doporučuje i tuňáka z Hipponia a na jiném místě pak úhoře z Rhegia.<sup>217</sup> Obě tato města byla dobytá a částečně zničena syrakuským vládcem

<sup>209</sup> Název díla překládáme jako *Sladký život*. Zmíněné spojení je relativně doslovným překladem řeckého výrazu a navíc ve smyslu italského *la dolce vita* evokuje život naplněný potěšením. Příhodným překladem je také *Život v příjemném potěšení*, cf. Souček (2009), str. 23-24. Překlad *Dobré bydlo* považujeme za neobratný, cf. Beranová, Řešátko (2000), str. 9.

<sup>210</sup> Wilkins, Hill (2011), str. 35.

<sup>211</sup> Athen. *Deipn.* VII, 314e-f: Ἀρχέστρατος δὲ φησὶν ... τίς οὕτως τακτικὸς ἀκριβῆς ἢ τίς οὕτως κριτικὸς ὄψων ὡς ὁ ἐκ Γέλας, μᾶλλον δὲ Καταγέλας ( Ar. Ach. 606 ) οὗτος ποιητής;

<sup>212</sup> Wilkins, Hill (2011), str. 35. Montanari (1999), str. 67-77.

<sup>213</sup> Cf. Athen. *Deipn.* XII, 527c-e, 541 c-e.

<sup>214</sup> Plat. *Epist.* VII, 326b. Platón zde odsuzuje tak zvaný šťastný život plný italských a syrakuských hostin, kdy si člověk dvakrát denně naplňuje žaludek a nikdy není sám. Plat. *Rep.* III, 404d. Odmítá sicilskou vytříbenou kuchyni, kterou staví do protikladu k prostě stravě homérských hrdinů.

<sup>215</sup> Wilkins, Hill (2011), str. 11.

<sup>216</sup> Athen. *Deipn.* VII, 301f (fr. 34).

<sup>217</sup> Athen. *Deipn.* VII, 298e (fr. 8).

Dionýsiem I. začátkem 4. století př. n. l. Situace se mohla uklidnit teprve po Dionýsiově smrti roku 367 př. n. l., kdy se do měst směli navrátit vyhnaní občané. Teprve po těchto událostech mohl Arcestratos podle Dalbyho doporučit návštěvu zmíněných míst. Naopak návštěva Olynthu, kde Arcestratos doporučuje koupit rybu *glaukos*, nebyla možná po roce 348 př. n. l., kdy město zničil Filip Makedonský. Na základě těchto událostí datuje vznik básně mezi roky 360 a 348 př. n. l.<sup>218</sup> Jak však namítají Wilkins a Hill (2011), Arcestratos nemusel nutně sepsat svou básně v téže době, kdy podnikal cesty, které popisuje, a báseň mohl vytvořit až zpětně.<sup>219</sup> S tímto závěrem nelze než souhlasit. *Terminus ante quem* by tudíž zůstal rok 330 př. n. l.

Jak již bylo řečeno, Arcestratova báseň má podobu gastronomického průvodce po místech, kde je podle autorova mínění možné sehnat ty nejkvalitnější suroviny. Vzhledem k tomu, jaký měl básník přehled o jednotlivých místech a jejich produktech, není pochyb o tom, že různé oblasti Středoziemního a Černého moře sám procestoval a že jsou tedy poznatky v jeho básni předmětem autopsie. Je možné, že Arcestrata vedlo k cestování jeho zaměstnání. Není však možné vyvodit, zda byl obchodníkem, sofistou, lékařem či třeba učitelem rétoriky.<sup>220</sup>

Dochované fragmenty se v převážné většině týkají ryb. Ostatní druhy pokrmů jsou zastoupeny velmi sporadicky. Jen dva zlomky popisují nejlepší typy chlebů a místa, kde je možné je pořídit. Za nejlepší považuje Arcestratos ječný chléb z Lesbu a radí pořídit si domácího pekaře z Foiníkie či Lýdie.<sup>221</sup> Další dva fragmenty stručně pojednávají o předkrmech (o cibulkách a olivách).<sup>222</sup> V jiných dvou fragmentech autor hodnotí nejlepší vína na základě jejich původu.<sup>223</sup> Pouhé tři fragmenty pak pojednávají o pokrmech připravených z masa. V jednom radí, jak nejlépe připravit zajíce, v jiném podává velmi stručný návod na přípravu husy a ve třetím pak na přípravu dělohy prasnice.<sup>224</sup>

Arcestratos obecně radí připravovat pokrmy na jednoduchý a lehký způsob. Doporučuje používat jen malé množství koření, nejčastěji kmín, a nekombinovat příliš mnoho chutí. Kromě toho radí užívat olej a bylinky. Odsuzuje sicilské a italské kuchaře, kteří ve svých pokrmech kombinují příliš mnoho chutí a vaří těžká jídla. Přehnaným užíváním sýra, octu a

<sup>218</sup> Dalby (1995), str. 403-404.

<sup>219</sup> Wilkins, Hill (2011), str. 25.

<sup>220</sup> Cf. Dalby (1995), str. 407. Wilkins, Hill (2011), str. 25.

<sup>221</sup> Athen. *Deipn.* III, 111e (fr. 4); III, 112b (fr. 5).

<sup>222</sup> Athen. *Deipn.* II, 64a (fr. 6), II, 56c (fr.7).

<sup>223</sup> Athen. *Deipn.* I, 29b (fr. 59-60).

<sup>224</sup> Athen. *Deipn.* IX, 399d (fr. 57); IX, 384b (fr. 58) a III, 101b.

silfia pokrmy dle Arcestratova názoru jen kazí.<sup>225</sup> Stejný přístup zastává Archsrtatos i při přípravě filetu ze žraloka, jehož návod na přípravu uvádíme přeložený a okomentovaný v závěru práce (viz Appendix).

#### 4.5. Matrón z Pitany

Dalším významným autorem gastronomické poesie byl **Matrón z Pitany**. Z Matrónova díla se nám dochovalo celkem 142 veršů, které jsou uspořádány do sedmi fragmentů a které se nám dochovaly opět jen díky Athénaiovi. Pouze dvacet veršů není součástí jednoho dlouhého a neporušeného fragmentu. Athénaios nám neříká, kolik básní Matrón napsal, když však básníka zmiňuje, hovoří o jeho díle v množném čísle.<sup>226</sup> Název *Deipnon Attikon*, tedy Atická hostina, je výsledkem moderního bádání a vychází z Athénaiova popisu Matrónova díla.<sup>227</sup> Je velmi pravděpodobné, že Matrón napsal přinejmenším dvě gastronomické básně a jednu báseň jiného druhu, ke které snad patří fragment 7.<sup>228</sup>

Že je Matrónova báseň parodií Homérových eposů je jasné od prvního verše, ve kterém básník vyzývá Múzy a napodobuje při tom první verš z *Odysseie*:

δεῖπνα μοι ἔννεπε, Μοῦσα, πολύτροφα καὶ μάλα πολλὰ<sup>229</sup>

(O hostinách tak výživných a přechetných, Múzo, mi vypravuj.

Bohatou hostinu, kterou Matrón popisuje, uspořádal rétor Xenoklés. Hostina je spíše než hostinou bitvou, ve které jsou nepřáteli neustále podávané chody. Gastronomická poesie je obecně bohatá na válečná přirovnání a je tomu tak i v případě Matrónovy básně. Na jednotlivé pokrmy je třeba zaútočit a následně je dobýt. Hostitel s kuchaři jsou v roli stratégů, kteří musí mít přehled o nastalé situaci, kdežto hosté mezi sebou soupeří o slávu z bitvy. V básni jsou líčeny jednotlivé chody, z nichž velkou část tvoří ryby. To bylo také důvodem, proč se nepříteli dlouhé básni někdy přezdívá katalog ryb s poukazem na známý katalog lodí z druhé knihy *Illiady*.<sup>230</sup>

<sup>225</sup> Athen. *Deipn.* VII, 311a (fr. 45).

<sup>226</sup> Athen, *Deipn.* II, 64c: μνημονεύει δὲ βολβίνης Μάτρων ἐν παρωδίας. Athen, *Deipn.* III, 73e: Μάτρων ἐν παρωδίας. Athen, *Deipn.* XIV, 656e: ΣΙΤΕΥΤΩΝ δὲ ὀρνίθων μὲν μνημονεύει Μάτρων ἐν ταῖς Παρωδίας οὕτως.

<sup>227</sup> Athen. *Deipn.* IV, 134d.

<sup>228</sup> Athen. *Deipn.* XV, 697f-698a. Cf. Olson, Sens (1999), str. 3-5.

<sup>229</sup> Athen. *Deipn.* IV, 134d. Pro podrobný přehled dalších reminiscencí na Homéra viz Degani (1995), str. 415-419. Olson, Sens (1999), str. 13-24.

<sup>230</sup> Degani (1995), str. 416-418.

Zdá se, že Matrón nepsal své básně pro totéž publikum jako Arcestratos. Arcestratos psal pravděpodobně pro úzký okruh učených přátel, kteří byli jistě schopni postřehnout a ocenit jeho jemné parodické odkazy. Matrón oproti tomu, podobně jako Hégémón, oslovoval své publikum přímočařeji. Zvolil si proto k parodování Homéra, kterého většina jeho obecnstva bezpečně znala.

#### 4.6. Pokračovatelé gastronomické parodie

Na tradici gastronomické parodie podle všeho navázal helénistický básník **Hipparchos** (asi 4. - 3. století př. n. l.), o jehož osobě a díle máme bohužel velmi málo informací. Athénaios z jeho básně, která nesla název *Egyptská Iliada*, cituje na dvou místech. V prvním případě básník připomíná svá oblíbená jídla, kterými byly děloha prasnice<sup>231</sup> a lahodně vonící sele.<sup>232</sup> Ve druhém zlomku odmítá egyptský způsob života, a to z toho důvodu, že Egypťané jedli oškubané křepelky<sup>233</sup> a jiné blíže neidentifikovatelné jídlo.<sup>234</sup> Název díla napovídá, že se jednalo o parodii Homérovy Iliady. Vzhledem k omezenému množství dochovaných veršů lze však jen stěží činit bezpečné závěry o celkové povaze díla. Obsah Hipparchových veršů však napovídá, že se báseň mohla do jisté míry tematicky podobat Matrónově *Atické hostině*.<sup>235</sup>

Básně, jejichž tématem byly hostiny (*deipna*) napsali podle Athénaia také Núménios z Hérakleie a Timachidas z Rhodu.<sup>236</sup> Navázali tak na parodické básně tohoto typu, které před nimi napsali již Hégémón z Thasu a Matrón z Pitany. Básně ani jednoho z nich se nám však bohužel nedochovaly.

**Núménios z Hérakleie** (3. stol. př. n. l.) byl podle Athénaia žákem lékaře Dieucha. Kromě nedochované básně, jež mohla nést titul *Deipnon* a kterou Athénaios zmiňuje pouze

<sup>231</sup> Tento pokrm byl ve starověku velmi oblíbený. Jednalo se o dělohu prasnice, která potratila. Latinsky se jídlo nazývalo *vulva eiectitia*. Cf. Dalby (2003), str. 360, s. v. *Womb*.

<sup>232</sup> Athen. *Deipn.* III, 101a: τῆς δὲ διαφορᾶς τῆς περὶ τὴν ἐκτομίδα μνημονεύει Ἱππάρχος ὁ τὴν Αἰγυπτιακὴν Ἰλιάδα συνθεὶς ἐν τούτοις· ἀλλὰ λοιπὰς μὲν εὐφραίνῃ ἢ μήτρης καλὰ πρόσωπα ἐκβολάδος, δέλφαξ <δ'> ἐν κλιβάνῳ ἠδέα ὄζων.

<sup>233</sup> Hipparchovi se nejspíše nelíbil egyptský zvyk jíst křepelky syrové a naložené v soli. O tomto zvyku viz Hdt. II, 77. Cf. Dalby (2003), str. 274, s. v. *Quail*.

<sup>234</sup> Athen. *Deipn.* IX, 393c: καὶ Ἱππάρχος ἐν τῇ Αἰγυπτίᾳ Ἰλιάδι· οὐδὲ μοι Αἰγυπτίων βίος ἤρεσεν οἷον ἔχουσι, γέννια τίλλοντες †καλκατιαδεισαλέοντα.

<sup>235</sup> Olson, Sens (1999), str. 11.

<sup>236</sup> Athen. *Deipn.* I, 5b: viz poznámka 189.

na jediném místě, napsal Núménios také báseň *Halieutikon* (O rybolovu). Z té Athénaios několikrát cituje ve své VII. knize, která se věnuje převážně rybám. Fragментy z této básně jsou jen velmi krátkými odkazy na různé druhy ryb, o kterých zrovna Athénaiovi spoluhodovníci hovoří. Své rady ohledně rybolovu nerozšiřuje z hlediska, jak ryby připravit, a nepřidává ani své hodnocení o chutnosti jednotlivých druhů ryb. Podobného typu jako báseň *Halieutikon* byla nejspíš i báseň *Thériakon* (O lovu), z níž se dochoval pouze jeden porušený fragment (viz TLG).

Učená báseň *Deipnon*, jejímž autorem byl filolog **Timachidas z Rhodu** (asi 1. století př. n. l.), měla podle Athénaia jedenáct knih či více a byla složená v hexametrech (viz poznámka 189). Athénaios zmiňuje tuto báseň ještě na dalších čtyřech místech, z čehož dvakrát z básně dokonce cituje.<sup>237</sup> Vždy se však jedná o velmi stručné odkazy, které se vztahují k probíranému tématu. Athénaios využívá Timachidovy básně spíše z filologických důvodů podobně jako jiné jeho dílo nazvané *Glóssai*, z kterého rovněž několikrát cituje (celkem devětkrát) a které bylo jakýmsi slovníkem dialektických a místních výrazů. Zdá se, že se také báseň *Deipnon* týkala spíše lexikografie a gramatiky.<sup>238</sup> Timachidas kromě toho komentoval některé komedie a dramata, jako například Aristafofanovy *Žáby* či Eurípidovu *Médeu*.<sup>239</sup>

#### 4.7. Další básnické kulinářské spisy

Jsme zvyklí, že autoři komedií divákům často představují ve svých hrách zábavné postavy kuchařů, kteří byli typickými postavami střední a nové komedie. Athénaios cituje úryvek z Alexidovy komedie *Linos*, kde je kuchař **Simos** dokonce pokládán za autora veršované kuchařské knihy (*Opsartysia*).<sup>240</sup> Linos byl Héraklovým učitelem, a když jednou svého žáka vyzval, aby si vybral a přečetl některou z knih, mezi nimiž byla i díla Homéra,

---

<sup>237</sup> Athénaios cituje tři jeho verše v *Deipn.* XV, 684f (o květu théseion, ze kterého prý byl uvit Ariadnin věnec), jeden verš v *Deipn.* VII, 283c (jmenuje dva druhy ryb). Na dalších místech Athénaios Timachida přímo necituje, jen stručně uvádí Timachidovo (spíše filologické) stanovisko: *Deipn.* II, 82d (o jablkách), *Deipn.* XV, 682c (jak Arkáďané nazývají růži).

<sup>238</sup> Dalby (2003), str. 328, s. v. *Timachidas*.

<sup>239</sup> Susemihl (1892), str. 118-189.

<sup>240</sup> Athen. *Deipn.* IV, 164b-d.

Hésioda, Orfea a dalších významných umělců, Hérakles si bezpečně zvolil Simův kuchařský spis. Simos byl podle Linových slov nejlepším kuchařem mezi herci a nejlepším hercem mezi kuchaři. Z dochovaných veršů nelze jednoznačně vyvodit, že Simos skutečně žil.<sup>241</sup> Celá scéna spíš dokresluje komickou postavu Hérakla, který je v komediích obecně popisován jako celkem nedovtipný milovník jídla a který si proto ze všech knih vybere zrovna kuchařský spis. I přesto je však možné, že Alexis zmínil kuchařskou knihu, která skutečně v jeho době existovala a jejímž autorem byl Simos. Stejně tak je však možné i to, že Simos byl jen předmětem tvůrčí licence básníka a tedy zcela vymyšlený.

Athénaios cituje také několik zlomků z nedochované básně *Geórgika* (O zemědělství), jejímž autorem byl alexandrijský básník **Níkandros z Kolofónu** (asi polovina 2. století př. n. l.). Tato didaktická báseň složená v hexamtru měla podle Athénaia celkem dvě knihy.<sup>242</sup> V dochovaných zlomcích podává autor rady ohledně pěstování různých plodin, přičemž na několika místech dokonce nabízí kuchařské návody na přípravu pokrmů z plodin, o kterých zrovna hovoří. Jeden z Athénaiových spolutvůrců, Aimilianos, například cituje Níkandrovu veršovaný návod na přípravu kaše z krup. Básník radí smíchat nadrcené kroupy s olejem, zalít vývarem připraveným z masa kůzlete, jehněte či drůbeže a následně dusit pod pokličkou.<sup>243</sup> Na jiném místě Níkandros doporučuje, jak nejlépe zpracovat tuřín. Oloupaný a nakrájený tuřín se má usušit na slunci a uvařit. Plátky se mají následně vložit do připravené směsi z bílého sladkého vína a octu, kam je možné přidat také nadrcené hrozinky a ostrá hořčičná semínka.<sup>244</sup> Usušené a vyuzené kousky tykve zase mohly sloužit jako základ do polévky, kterou v zimě jedli otroci. Kromě kousků tykve se do ní mohly přidat také houby či sušená zelenina.<sup>245</sup> Kromě různých druhů plodin jmenuje básník v jednom zlomku také některé druhy mořských měkkýšů.<sup>246</sup> Nejdlejší dochovaný fragment, který čítá přes sedmdesát veršů, představuje katalog zahradních květin, ze kterých bylo možné uvít věnec.<sup>247</sup>

---

<sup>241</sup> Souček (2009), str. 24.

<sup>242</sup> Athen. *Deipn.* III, 126b (fr. 68).

<sup>243</sup> Athen. *Deipn.* III, 126b-d. Aimilianos cituje z Níkandrových básně, neboť chce poukázat na užití slova, jež označovalo lžici (*mystron*). Podle Ulpiana bylo toto slovo novodobým výmyslem a upřednostňuje proto výraz *mystilé*. Jak však Aimilianos dokázal, slovo užíval již Níkandros. Tento typ lžice byl vyroben z chleba a měl lžícovitý tvar. Cf. Liddell, Scott, s. v. *Mystilé*.

<sup>244</sup> Athen. *Deipn.* IV, 133c-e (fr. 70).

<sup>245</sup> Athen. *Deipn.* IX, 372e-f (fr. 72).

<sup>246</sup> Athen. *Deipn.* III, 92c-d (fr. 83).

<sup>247</sup> Athen. *Deipn.* XV, 683a-684d (fr. 74).

Podle toho, co se nám z básně dochovalo, můžeme soudit, že autor kladl důraz spíše na drobné zemědělství a praktické rady, které se týkaly zejména přípravy či skladování vypěstovaných plodin. Nesmíme však zapomínat, že dochované zlomky jsou předmětem subjektivního Athénaiova výběru. Vzhledem k tomu, že se dílo nedochovalo zdaleka celé, není možné činit jednoznačné závěry.

Z Níkandrova díla se dochovaly spisy *Thériaka* (O hadech a jedovatých zvířatech) a *Alexifarmaka* (Protijedy). Některé Níkandrovky básně, či přinejmenším jejich názvy, mohly inspirovat přední římské básníky při skládání tematicky podobných básní.<sup>248</sup> Podle Quintiliana byli Níkandrovými následovníky Vergilius a Aemilius Macer.<sup>249</sup> Publius Vergilius Maro byl, jak známo, autorem skladby *Georgica*, Aemilius Macer složil v hexametrech báseň o hadech *Theriaca*.<sup>250</sup>

---

<sup>248</sup> Cf. Conte (2003), str. 744.

<sup>249</sup> Quint. *Inst.* X, 1.56: Audire videor undique congerentis nomina plurimorum poetarum. Quid? Herculis acta non bene Pisandros? Quid? Nicandrum frustra secuti Macer atque Vergilius?

<sup>250</sup> Cf. Conte (2003), str. 383.



## ZÁVĚR

Vedle prvořadé úlohy nasytit, mělo jídlo také řadu dalších funkcí. Hrál například významnou roli v mytologických vyprávěních, kde byla znalost technologií a zpracování potravin spojována s civilizačním procesem vývoje lidstva. Obecní hostiny společnost spojovaly a dávali lidem pocit sounáležitosti. Ve srovnání se současností si lidé mnohem více uvědomovali hodnotu masa a jedinou možnost, jak si na něm pochutnat, byly rituály, při kterých pociťovali svůj lidský osud. Lidé již nehodovali ve společnosti bohů, ale byli odsouzeni k celoživotní tvrdé práci. Tento osud jim pomáhaly usnadnit některé vymoženosti, kterých většinou za pomoci bohů dosáhli. Mezi ně patřilo například tepelné zpracování potravy, neboť lidé od Prométhea dostali oheň.

Kulinářství, které lidem dodávalo potěšení z umě připravených pokrmů, se vyvinulo v opravdové umění přibližně na přelomu 5. a 4. století př. n. l. Tehdy začali sicilští a italští kuchaři ohromovat svými dovednostmi a tehdy také začaly vznikat první kuchařská pojednání. Velmi záhy také básníci začali skládat básně na gastronomická témata, která byla v převážné většině parodiemi didaktických a epických děl minulosti. Tento vývoj kuchařského umění, které často směřovalo k rozmařilosti a luxusu, však nebyl přijímán ze všech stran kladně. Zejména Platón se k novému trendu sicilské kuchyně vyjadřoval velmi negativně. Sicilská a jihoitalská kuchyně, které vynikaly silnými kořeněnými chutěmi, však nebyly kritizovány pouze ze strany filosofů. Do úst si je brali i jiní autoři kuchařských knih, kteří upřednostňovali jednoduchost a kvalitu. Mezi takové bezpochyby patřil například Archestratos z Gely.

Vrchol zažilo kuchařské umění v době helénistické, k čemuž přispělo hned několik faktorů. Po expanzi Alexandra Velikého se do Středomoří dostala celá řada nových pokrmů a zvyklostí. Helénističtí králové a velmožové tehdy také začali pořádat rozmařilé hostiny, ve kterých se doslova předháněli. Z korespondence Lyknea a Hippolocha se o podobě takovýchto hostin dozvídáme cenné gastronomické detaily. Doba přála kuchařským mistrům a nadále také vznikala různá kuchařská pojednání. Kromě klasických kuchařských knih vznikala také speciální pojednání, jejichž autoři se věnovali výhradně určité složce stravy. Podle dochovaných zpráv psali jejich autoři například o pečivu, rybách či víně. Autoři se zabývali stravou také v dietetických pojednáních, kde popisovali vlastnosti jednotlivých potravin. Sám Athénaios někdy autorům dietetických spisů přisuzoval také autorství

kuchařských knih, což představuje zajímavou spojitost mezi oběma obory, které se jídlem zabývaly. Je však pravděpodobné, že díla, která Athénaios označoval jako *Opsartytika*, byla ve skutečnosti součástí dietetických spisů.

Ve srovnání se 4. stoletím př. n. l. a obdobím helénismu v císařském období již není patrný zájem o psaní kuchařských knih. Nedochoval se nám přinejmenším žádný údaj, že by se někdo psaním kulinářských spisů zabýval.

Je třeba upozornit, že žádná řecká kulinářská kniha se nám nedochovala v úplnosti. Všechno, co máme k dispozici, jsou fragmenty, které nám ve velké většině zprostředkoval Athénaios. Vzhledem ke značné fragmentárnosti dochovaných knih je mnohdy takřka nemožné činit o obsahu díla jasné závěry. Díla, která se zachovala kompletnější a dokonce obsahují návod na přípravu nějakého pokrmu, nám přinášejí ukázkou kulinářského umění starého tisíce let. Názorně tak můžeme vidět, jak se lidé ve starověku stravovali. Musíme si však uvědomit, že kuchařské knihy jistě nebyly určeny prostým a obyčejným lidem k inspiraci při domácím vaření, jako tomu může být dnes v případě kuchařek, které si můžeme pořídit v knihkupectví. Kuchařské spisy, nebo přinejmenším jídla v nich popisovaná, byly určeny bohaté vrstvě obyvatelstva, která si nákladné pokrmy mohla dovolit. Mezi největší speciality patřily, jak jsme mohli vidět, zejména ryby. Ryby si mohli dopřát také chudší lidé, podstatný rozdíl byl však v kvalitě. Stejně rozdíly panovaly také u ostatních potravin. Poměr kvality a ceny jistě rozhodoval také u pečiva, vína, olivového oleje nebo u rybí omáčky zvané *garum*. Také koření je možné rozdělit v závislosti na ceně. Chudí lidé jídla dochucovali kořením či bylinkami, které byly snadno dostupné, bohatí si nemohli vynachválit vzácné koření silfium, které se dováželo z Kyrenaiky a bylo velmi drahé. Podobně je tomu však i dnes, kdy se cena odvíjí od kvality.

## APPENDIX

Na tomto místě uvádíme pro ilustraci několik starověkých řeckých receptů, které jsme vybrali z kulinářských spisů autorů, jejichž díla se nám zlomkovitě dochovala prostřednictvím citací v Athénaiově díle *Deipnosophistai*. Celkem čtyři zvolené recepty představují kategorie, které u starověkých hostin jistě nemohly chybět, totiž pečivo, ryby, maso a sladký dezert. Jejich odlišnost od dnešních receptů je na první pohled naprosto zřejmá. V antických návodech na přípravu jídel chybí u jednotlivých ingrediencí jakékoliv udání množství a popisy jsou leckdy až příliš stručné. Nejedná se proto o recepty v dnešním slova smyslu, ale spíše o prostý výčet surovin potřebných pro výrobu pokrmu. Máme tak velmi dobrou představu, jaké suroviny a zejména jaké koření jídlo obsahovalo, nevíme však v jakém množství a pořadí se jednotlivé ingredience přidávaly. Vaření však není exaktní věda a jako dnes tak i v minulosti záleželo na chuti strávníka. Základní postupy byly jistě obecně známé a ochucování mohlo být otázkou místního či osobního zvyku a vkusu. Pokusit se připravit jídlo v přesně takové podobě, v jaké ho připravovali antičtí kuchaři je bohužel takřka nemožné. Změnila se technologie výroby některých potravin, jako je olej či ocet, a některá koření jako například velmi oblíbené silfium již zcela vymizelo. I přesto je však možné na základě antických návodů pokrmy vytvořit a přiblížit se tak přinejmenším požadované podobě a chuti. Tato zkušenost může přinést nejen inspiraci, ale také poučení, jak se lidé (v tomto případě spíše zástupci vyšší vrstvy) ve starověku stravovali. U každého z receptů je uveden řecký text, český překlad a komentář.

Za povšimnutí stojí způsob, jakým autoři receptů popisují způsob výroby a pobízejí své čtenáře či posluchače k přípravě chutných jídel. Podobně jako dnes najdeme několik možných gramatických prostředků, jak zájemce o přípravu popisovaného jídla instruovat, jak uvidíme v následujících ukázkách. Časté je použití imperativu v druhé osobě jednotného čísla, obvyklé jsou také neosobní vazby v podobě třetí osoby jednotného čísla mediopasiva či sloves typu *chré* (je třeba).

## 1. CHLÉB

### A) Řecký text (Athen. *Deipn.* III, 113a-d)

τούτων οὕτω λεχθέντων ἔφη τις τῶν παρόντων γραμματικῶν, Ἀρριανὸς ὄνομα· "ταῦτα σιτία Κρονικά ἐστίν, ὧ ἑταῖροι. ἡμεῖς γὰρ "οὔτ' ἀλφίτοισι χαίρομεν (πλήρης γὰρ ἄρτων ἢ πόλις)" οὔτε τῶ τῶν ἄρτων τούτων καταλόγῳ. ἐπεὶ δὲ καὶ ἄλλῳ Χρυσίππου τοῦ Τυανέως συγγράμματι ἐνέτυχον ἐπιγραφομένῳ Ἀρτοποιικῶ καὶ πεῖραν ἔσχον τῶν αὐτόθι ὀνομασθέντων παρὰ πολλοῖς τῶν φίλων, ἔρχομαι καὶ αὐτὸς λέξων τι περὶ ἄρτων. 5

...

ὁ δὲ ΒΩΛΗΤΙΝΟΣ καλούμενος ἄρτος πλάττεται μὲν ὡς βωλήτης, καὶ ἀλείφεται ἢ μάκτρα ὑποπασσομένης μήκωνος, ἐφ' ἣ ἐπιτίθεται ἢ ματερία, καὶ ἐν τῷ ζυμοῦσθαι οὐ κολλᾶται τῇ καρδόπῳ. ἐπειδὴν δ' ἐμβληθῆ ἑῖς τὸν φοῦρνον, ὑποπάσσεται τῷ κεράμῳ χόνδρος τις καὶ τότε ἐπιτίθεται ὁ ἄρτος καὶ ἔλκει χρῶμα κάλλιστον, ὁμοῖον τῷ φουμῶσφ τυρῶ. ὁ δὲ ΣΤΡΕΠΤΙΚΙΟΣ ἄρτος συναλαμβάνεται γάλακτι ὀλίγῳ, καὶ προσβάλλεται πέπερι καὶ 10 ἔλαιον ὀλίγον· εἰ δὲ μή, στέαρ. εἰς δὲ τὸ καλούμενον ΑΡΤΟΛΑΓΑΝΟΝ ἐμβάλλεται οἰνάριον ὀλίγον καὶ πέπερι γάλα τε καὶ ἔλαιον ὀλίγον ἢ στέαρ. εἰς δὲ τὰ ΚΑΠΥΡΙΑ τὰ καλούμενα τράκτα μίξεις ὥσπερ καὶ εἰς ἄρτον."

### B) Český překlad

Po těchto slovech řekl jeden z přítomných učenců jménem Arriános: „Toto pečivo je zastaralé, přátelé. Vždyť ,nás nemohou těšit ječné kroupy (neboť město je plné pšeničného chleba)‘ ani seznam těchto druhů chleba. Vzhledem k tomu, že jsem se seznámil ještě s jiným spisem, a to od Chrýsippa z Tyany, nadepsaným *O pečení chleba* a že jsem vyzkoušel to, co zde mnozí přátelé jmenovali, přicházím i já sám, abych pověděl něco o chlebu.

...

Chléb zvaný *bólétinos* (hříbek) má tvar jako hřib. Dříve se vymaže a posype mákem, na nějž se pokládá těsto, a tak se během kynutí k nádobě nelepí. Když se má vložit do pece, nasype se trocha krup na hlíněný táč, potom se na něj položí chléb a ten nabude překrásnou barvu podobající se uzenému sýru. Pletený chléb *streptikios* obsahuje trochu mléka, přidává se pepř a trocha olivového oleje, pokud není, tak lůj. Do chlebové placky zvané *artolaganon* se

přidává trocha vína, pepř, mléko a také trocha olivového oleje nebo loje. Do chleba *kapyria* zvaného *tracta* přimícháš totéž jako do běžného chleba.

### C) Komentář

Tato ukázka, v níž se seznamujeme se způsobem přípravy několika druhů chleba, je součástí pasáže, ve které se Athénaios a jeho spolutvůrci věnují tomuto pečivu podrobněji (Athen. *Deipn.* III, 108f-116a). Při té příležitosti jmenují na 72 druhů chleba, na které mohl tehdejší člověk ve Středomoří narazit. Ačkoliv je zmíněné číslo relativně vysoké, jistě se nejedná o konečný počet. Stejně jako dnes tvořil chléb základní složku potravy a jeho jednotlivé druhy se lišily v závislosti na místě, prostředcích, způsobu přípravy, individuálních chutích a řadě dalších faktorů. Druhů chleba bylo jistě nespočetné množství a ty, o kterých nás informuje Athénaios a jeho přátelé jsou otázkou subjektivního výběru - mohly být více rozšířené, popřípadě něčím zajímavé. Mluvíme zde o učenec Arriános, který v celém Athénaiově spisu promlouvá pouze na tomto místě (Athen. *Deipn.* III, 113a-d). Do debaty přispívá znalostmi, které nabyl četbou díla *Artopoiikon* (O pečení chleba) spisovatele Chrýsippa z Tyany (viz kapitola 3). Jeho příspěvek byl přijat kriticky ze strany kynického filosofa Kynulka, vlastním jménem Theodóra, který Arriánovy žáky označil za jednooké, když se dokážou smířit s takovýmto učitelem (Athen. *Deipn.* III, 113d-e). Důvodem urážlivé kritiky byla jistě zejména gramatická kvalita Arriánova příspěvku. Jak podotýká Dalby (2003, str. 86 s. v. *Chrysippus of Tyana*), Chrýsippos, na kterého se Arriános odkazuje a kterého velmi pravděpodobně i doslovně cituje, psal nápadně špatnou řečtinou a řadu slov přejímal z latiny, což můžeme názorně vidět i v naší ukázce. Arriános na Kynulkovu kritiku již nereagoval a více nepromluvil ani v celém spisu. Pro ilustraci zde přinášíme překlad Chrýsippova návodu na přípravu čtyř vybraných chlebů z celkového počtu šesti, které Arriános uvádí.

2: "οὗτ' ἀλφίτοισι χαίρομεν (πλήρης γὰρ ἄρτων ἡ πόλις)". Arriános zde cituje z nám neznámého komického autora (*Com. Adesp.* CAF 425/ FCG 18). Ječné kroupy jsou postaveny do ostrého protikladu vůči pšeničnému chlebu, který byl obecně považován za kvalitnější oproti chlebu ječnému, a tím spíše oproti obyčejným kroupám. Arriános svůj příspěvek chápe jako vyvrcholení celé debaty o druzích chleba. Jako je pšeničný chléb nadřazený

ječným kroupám, tak mají být i jeho slova nadřazená tomu, co bylo doposud řečeno. Svou znalost tématu zakládá na vlastní zkušenosti a na četbě Chrýsippova díla.

**3-4: καὶ ἄλλω... συγγράμματι.** Čteme s Kaibelem, který ve svém vydání Athénaiova díla (1889) uvádí, že Arriánův výrok je třeba chápat v tomto smyslu: *„praeter libros antea expilatos ego alium novi Chryssipi“*.

**6: βωλητῖνος καλούμενος ἄρτος.** Patří do skupiny chlebů, které byly pojmenovávány podle svého tvaru. *Βωλήτης*, respektive *βωλίτης* je suchozemská houba v latině známá jako *bōlētus*, tedy hřib (rod *Boletus*). Popis na přípravu chleba není příliš podrobný a můžeme se proto jen domnívat, jak bylo požadovaného tvaru dosaženo. Upečený chléb možná svým tvarem připomínal klobouk hřibu. Je rovněž možné, že byl pečen v nádobě válcovitého tvaru o menším průměru, takže když těsto během kynutí přesáhlo okraj nádoby, připomínalo vzrostlou houbu. Vzhledem k tomu, že zde nejsou popsány suroviny, ze kterých se připravovalo těsto, předpokládáme, že se použilo základní chlebové těsto, jehož složení bylo obecně známé. Chléb tedy nebyl neobvyklý svým složením, nýbrž pouze tvarem.

O druzích chleba a způsobech jejich pojmenování hovoří Plinius (*NH XVIII*, 102). Nejrůznější druhy chleba jsou uvedeny rovněž ve výtahu z Pollydeukova díla *Onomastikon* (VI, 72-9). Chléb mohl být pojmenován na základě různých faktorů. Primárně se rozlišoval chléb kynutý a nekynutý, celozrnný a bílý. Dále se chleby lišily podle druhu obilí nebo drtě, ze které byly vyrobeny (byly např. chleby pšeničné, ječné, ale také luštěninové). Pojmenování mohly být podle způsobu výroby, svého tvaru, či místa výroby. (Cf. Dalby, 2003, str. 58-61, s. v. *Bread*).

**7-9: ματερία... φούρνων... φουμόςσω.** V návodu na přípravu chleba ve tvaru houby použil Chrýsipos hned tři latinské výrazy transkribované do řečtiny. Pro označení těsta užil latinského slova *māteria*, pro pec si místo řeckého *ipnos* vybral latinský výraz *furnus* a při popisu nazlátlé barvy chleba, kterou přirovnává k uzenému sýru, použil latinské adjektivum *fūmōsus*. Z jeho častého používání latinských slov lze vyvodit, že nejspíš působil v Itálii (Cf. Dalby, 2003, str. 86, s. v. *Chrysippus of Tyana*).

**10: στρεπτίκιος ἄρτος.** I tento chléb je pojmenován na základě svého tvaru, který nejspíš připomínal dnešní pletýnky. Mléko, pepř a olej či lůj se pravděpodobně přidávaly do základního chlebového těsta.

**11: ἄρτολάγανον.** Samostatné *laganon* označovalo tenkou placku či lívanec. Název *artolaganon* odkazuje na chlebovou podstatu pečiva - bylo vyrobeno z chlebového těsta za

přidání vyjmenovaných surovin. Cf. Athen. *Deipn.* XVI, 647e-648a, kde se pod označením *laganon* míní těsto vypracované do tenké široké placky (viz ukázka č. 4).

**12-13: καπύρια τὰ καλούμενα τράκτα.** Není zcela zřejmé, o jaký druh pečiva se jednalo. S pojmem *tracta* se setkáváme v receptech Catona i Apicia, v obou případech je však součástí dalších jídel a nikoliv samostatným pokrmem. Cato používá *tracta* při výrobě koláče *placenta*, jehož přípravu popisuje ve svém spise *O zemědělství*, 76. Tenké vysušené vrstvy těsta označované jako *tracta* střídavě prokládá vrstvami náplně vyrobené z měkkého ovčího sýra a medu. Apicius v díle *O kuchařském umění* používá *tracta* jako zahušťovadla například při přípravě mléčné kaše (V, 1.3) nebo smetanové omáčky podávané ke kuřeti (VI, 9.13). Podle jeho návodu se mají kulatá *tracta* do kaše či omáčky nalámat. *Tracta* a jejich spojitost s tureckým pokrmem *tarhana* podrobněji probírají Hill a Bryer (1995, str. 44-54).

*Kapyria* (či *kapyridia* podle rukopisu A, C a E) by mohl být tenký typ suchého chleba do určité míry podobný chlebové placce *artolaganon*.

## 2. RYBY - ŽRALOK NA KMÍNU

A) Řecký text (Athen. *Deipn.* VII, 310a-e; IV, 163d-e)

ΚΥΩΝ ΚΑΡΧΑΡΙΑΣ. περι τούτων φησίν Ἀρχέστρατος ὁ τῶν ὀψοφάγων Ἡσίοδος ἢ Θεόγνις·

...

ὁ δ' οὖν Ἀρχέστρατος ἐν ταῖς καλαῖς ταύταις ὑποθήκαις παραινεῖ ( fr. 28 R )·

ἐν δὲ Τορωναίων ἄσται τοῦ καρχαρία χρῆ

τοῦ κυνὸς ὀψωνεῖν ὑπογάστρια κοῖλα κάτωθεν.

εἶτα κυμίνῳ ταῦτα πάσας ἀλί μὴ συχνῶ ὄπτα·

5

ἄλλο δ' ἐκεῖσε, φίλη κεφαλή, μηδὲν προσενέγκης,

εἰ μὴ γλαυκὸν ἔλαιον. ἐπειδὰν δ' ὄπτα γένηται,

ἤδη τριμμάτιόν τε φέρειν καὶ ἐκεῖνα μετ' αὐτοῦ.

ὄσσα δ' ἂν ἐν λοπάδος κοίλης πλευρώμασιν ἔψης,

μήτ' ὕδατος πηγὴν .... μήτ' οἴνινον ὄξος

10

συμμίξεως, ἀλλ' αὐτὸ μόνον κατάχουον ἔλαιον

αὐχμηρόν τε κύμινον, ὁμοῦ δ' εὐώδεα φύλλα.

ἔψε δ' ἐπ' ἀνθρακιῆς φλόγα τούτοις μὴ προσενεγκῶν

καὶ κίνει πυκινῶς, μὴ προσκαυθέντα λάθη σε.

ἀλλ' οὐ πολλοὶ ἴσασι βροτῶν τόδε θεῖον ἔδεσμα

15

οὐδ' ἔσθαι ἐθέλουσιν, ὅσοι κεφαττελεβώδη

ψυχὴν κέκτηνται θνητῶν εἰσὶν τ' ἀπόπληκτοι

ὡς ἀνθρωποφάγου τοῦ θηρίου ὄντος. ἅπας δὲ

ἰχθὺς σάρκα φιλεῖ βροτέαν, ἂν που περικύρση.

ὥστε πρέπει καθαρῶς ὅποσοι τάδε μωρολογοῦσι

20

τοῖς λαχάνοις προσάγειν καὶ πρὸς Διόδωρον ἰόντας

τὸν σοφὸν ἐγκρατέως μετ' ἐκείνου πυθαγορίζειν.



## B) Český překlad

ŽRALOK. Hovoří o nich Archestratos, ten Hésiodos či Theognis labužníků;

...

A Archestratos tedy ve svých dobrých radách doporučuje:

„Ve městě Toróné musíš koupit vykuchané břicho žraloka, spodní část ryby. Posyp jej pak kmínem, trochou soli a peč; nic jiného k tomu, můj milý, nepřidávej snad kromě zelenavého olivového oleje. Když je to upečené, již podávej zálivku z drcených bylin a s ní i rybu. Cokoliv budeš vařit mezi stěnami zahnuté pánve, nepřidávej k tomu proud vody ... ani vinný ocet, ale zalij to pouze olivovým olejem spolu se sušeným kmínem a vonnými bylinkami. Vař nad žářem z uhlíků, ale jídlo drž dál od plamene a často jej míchej, aby se nespálilo, aniž by ses nadál. Mnozí ze smrtelníků tento božský pokrm neznají; a ti, kdo mají duši buňáka či kobylky, jej netouží ani ochutnat a jsou vyděšení, protože to zvíře požívá lidi. Ale každá ryba jí ráda lidské maso, kdykoliv k tomu má příležitost. Proto je zcela příhodné, aby se všichni ti, kdo takto hloupě mluví, vrhli na zeleninu, přidali se k filosofovi Diodórovi a spolu s ním vedli zdrženlivý život podle Pýthagorových nauk.

## C) Komentář

Tento fragment se skládá ze dvou částí, které se nacházejí na odlišných místech Athénaiova díla. První část zlomku Archestratovy básně (řádky 2-19) cituje Athénaios ve své VII. knize, která se takřka výhradně věnuje rybám a kde jsou jednotlivé druhy ryb uváděny v abecedním pořádku. Verše od řádku 15 po řádek 19 jsou shodně citovány rovněž ve IV. knize. Bezprostředně na ně zde navazují další tři verše (20-22), které v VII. knize již uvedené nejsou, a báseň tak doplňují.

Jak již bylo řečeno výše, větší ryby byly velmi oblíbenou pochoutkou, a to zejména pro vyšší třídu, která si čerstvé a vybrané druhy ryb mohla dovolit. Pro vyšší třídu psal nejspíše i Archestratos, jehož dílko je spíše než kuchařskou knihou gastronomickým průvodcem po místech, která podle jeho názoru nabízela nejkvalitnější potraviny na tehdejšímu trhu. Při té příležitosti přináší i několik návodů na přípravu vybraných jídel, z nichž návod na přípravu filetu ze žraloka uvádíme na tomto místě. Archestratos obecně volí

jednoduchou a lehkou úpravu jídel a naopak odsuzuje sicilské a italské kuchaře, kteří dodávají svým jídlům příliš složité a těžké chutě (fr. 45 ~ Athen. *Deipn.* VII, 311a).

**1: κύων καρχαρίας.** Ačkoliv primární význam řeckého slova *kyón* je pes, může označovat v daném kontextu také máčku nebo žraloka (Cf. Liddell, Scott, s. v. *Kyón*). Vyskytuje se v tomto smyslu již u Homéra, když Odysseus líčí, jaké druhy velkých ryb loví mořská obluda Skylla (Hom. *Od.* XII, v. 96). Rovněž slovo *karcharias*, odvozené od přídavného jména *karcharos* (zoubkatý), se překládá jako žralok (Cf. Liddell, Scott, s. v. *Karcharias*). Zajímavé je srovnání s některými moderními jazyky: v angličtině se menší druhy žraloků a máčky souhrnně označují výrazem *dogfish*, takže analogie mezi oběma jazyky je patrná. Podobně je tomu i v novořečtině, kde se žralok řekne *to skylópsaro* či *o karcharías*. Není zcela zřejmé, zda měl Athénaios na tomto místě na mysli menší druhy žraloků obecně nebo nějaký konkrétní druh.

Podle Dalbyho (2003, str. 299, s. v. *Shark*) by se mohlo jednat o žraloka sledového (*Lamna nasus*), který má poměrně vysoké mohutné tělo a dorůstá do maximální délky až 3,5 metru. I dnes se může vyskytovat ve Středozeří a je loven pro maso. Žádný konkrétní důkaz pro své tvrzení však neuvádí a jeho návrh proto není příliš průkazný.

**ὀψοφάγων Ἡσίοδος ἢ Θεόγνις.** Athénaios ironicky označuje Archestarta za Hésioda a Theognida labužníků. Vtipným přirovnáním k těmto básníkům však dává jasně najevo, čím Arcestratova báseň není. Arcestratovu dílu nemůžeme upřít jistý didaktický charakter, jeho zájem však směřuje zcela odlišným směrem, než jakým se ubírá Hésiodos ve své skladbě *Práce a dny*. Bolestná práce, ke které je podle Hésioda člověk odsouzen bohy, stojí v ostrém protikladu k Arcestratovu ‚sladkému životu‘. Stejně tak se u Arcestrata nesetkáme ani s moralizujícím tónem Theognidových básní. (Cf. Wilkins a Hill, 2011, str. 22).

**3: Τορωναίων ἄσται.** Přístavní město Toróné se nacházelo na poloostrově Chalkidické na severu Řecka.

**4: ὑπογάστρια.** Filety z břicha ryby patřily k nejchutnějším a tedy i nejvyhledávanějším částem větších ryb (podobně se dnes cení maso z břicha tuňáka italsky zvané *ventresca di tonno*). Obliby se těšily kromě toho také rybí hlava, ocas a naporcované filety (Cf. Dalby 2003, str. 145, s. v. *Fish*).

Galén oproti Arcestratovi maso ze žraloka za dobré nepovažoval. Podle jeho názoru bylo příliš tvrdé a znečištěné a jedlo se proto prý jen příležitostně, nasolené a dochucené hořčicí, octem či jinými výraznými omáčkami: ἐξῆς δὲ κύνας ἔγραψεν, οὓς ἐν τοῖς κητώδεσιν

ἐχρῆν ἠριθμηθῆσθαι σκληρὰν καὶ περιττωματικὴν ἔχοντας τὴν σάρκα καὶ διὰ τοῦτο τεμαχιζομένους τε καὶ ταριχευομένους ἐδώδην τ' ὄντας ἀνθρώπων τῶν ἐπιτυχόντων· καὶ γὰρ ἀηδεῖς εἰσι καὶ βλενωδεις καὶ διὰ τοῦτο καὶ διὰ νάπυός τε καὶ ὀξελαίου καὶ τῶν οὔτω δριμέων ὑποτριμμάτων αὐτοὺς ἐσθίουσιν. (Gal. Alim. Fac. 6. 728 Kühn)

Možná právě proto, že maso ze žraloka nebylo obecně považováno za chutné, neznali podle básníka mínění mnozí lidé tento božský pokrm (řádek 15), který však Arcestratos připravoval z té nejlepší části ryby, tedy z jejího břicha (Cf. Wilkins a Hill, 2011, str. 60).

**5: κυμίνω.** Kmín byl oblíbeným kořením, se kterým se setkáváme v řadě dalších receptů. Arcestratos do pokrmu dále přidává již jen sůl, olivový olej a směs bylin. Napříč všemi svými recepty volí velmi jednoduché dochucování, neboť přehnané zvýrazňování rozdílných chutí může jídlu dle jeho názoru jen uškodit. To potvrzuje i v již zmíněném fragmentu, kde kritizuje sicilské a italské kuchaře za přehnané používání sýra, octu a silfia, čímž rybu akorát kazí.

**8: τριμμάτιόν.** Dalby (2003, str. 294, s. v. *Sauce*) uvádí, že *trimmation* byla směs drcených čerstvých bylin. Mohla se do jídla přidávat během vaření, nebo podávat s hotovým jídlem zalitá olejem či octem.

**16-17: ὄσοι κεφαττελεβώδη ψυχὴν κέκτηνται.** Arcestratos zde vtipně hodnotí ty, kdo netouží ochutnat maso ze žraloka, které on sám považuje za vynikající. Aby popsal jejich povahu, spojuje do jednoho slova názvy dvou živočichů: buňňáka (*kepfos*) a kobyly (*attelabos*). Přídavné jméno *kepfattelebódés* nacházíme pouze na tomto místě u Arcestrata (podle TLG) a jedná se tedy o hapax legomenon. Ukázkou toho, jaký lidský povahový rys mohl být v přirovnáních přisuzován buňňákovi, nacházíme u Aristofana (*Pax*, 1067-8): καὶ κέπφοι τρήρωνες ἀλωπεκιδεῦσι πέπεισθε, ὧν δόλιαι ψυχαί, δόλιαι φρένες. Bázlivý buňňák tu stojí proti vychytralé lišce. Podobně mohlo být nahlíženo i na maličkou kobyly. Liddell se Scottem (s. v. *kepfattelebódés*) přídavné jméno překládají ‚hloupý jako buňňák nebo kobylyka‘.

Kromě toho zde Arcestratos zjevně činí narážku na Pýthagorovo učení o převtělování duší a na odmítavý postoj pythagorejců k jedení masa (Cf. Wilkins a Hill, 2011, str. 60). Nárazka má navíc dva stupně: maso žraloka netouží ochutnat ti, kdo mají duši buňňáka či kobyly, tedy stoupenci pythagoreismu, a duši buňňáka či kobyly mají ti, kdo jsou bojácní nebo hloupí. Takoví lidé podle něj mají jíst zeleninu a podle pythagorejských nauk vést zdrženlivý život, který však sám básník jistě nepovažuje za uspokojivý. Odmítavý postoj,

který měli pythagorejci k masu, byl častým terčem komediografů. Některé příklady najdeme citované u Athénaia (*Deipn. IV*, 160f-161d).

**17-18:** ἀπόπληκτοι ὡς ἀνθρωποφάγου τοῦ θηρίου ὄντος. Obava z toho stát se potravou zvěře či ryb nebyla ničím neobvyklá. Když shodí Achilles mrtvé tělo Priamova syna Lykáona do řeky, odsoudí ho tak k trestu horšímu než smrt: jeho tělo se stane potravou rybám a nedostane se mu tak důstojného pohřbu, kde by jej oplakala matka (*Hom. II. XXI*, v. 122-7). O tom, jaký měli lidé ve starověku vztah k moři a rybám, viz Purcell (1995, str. 132-149).

**21:** Διόδωρον. Arcestratos si za cíl své ironické poznámky bere filosofa Diodóra z Aspendu (4. stol. př. n. l.), který byl podle všeho zarputilým stoupencem Pýthagorova učení. Jeho osobě se Athénaios věnuje podrobněji v pasáži, která následuje po uvedení Arcestratova fragmentu (*Deipn. IV*, 163e-164a) a cituje zde řadu autorů, kteří se o Diodórovi vyjadřovali. Nejčastěji k jeho osobě zaznívá, že měl dlouhé vlasy a vousy a chodil špinavý a bosý. Způsobem života a svým zevnějškem bývá přirovnáván ke kynickým filosofům.

### 3. MASO - ΜΥΜΑ

#### A) Řecký text (Athen. *Deipn.* XIV, 662d-e)

ἐγὼ δὲ τοιοῦτονι βρῶμα ὑμῖν, ἄνδρες φίλοι, τὸ μῦμα φέρω. περὶ οὗ Ἄρτεμίδωρος μὲν ὁ Ἀριστοφάνειος ἐν Ὀψαρτυτικαῖς Γλώσσαις φησὶν ὅτι σκευάζεται ἐκ κρεῶν καὶ αἵματος, πολλῶν ἀρτυμάτων συνεμβαλλομένων. Ἐπαίνετος δ' ἐν Ὀψαρτυτικῷ λέγει ταῦτα· "μῦμα δὲ παντὸς ἱερείου, καὶ ὄρνιθος δὲ χρὴ ποιεῖν τὰ ἀπαλὰ τῶν κρεῶν μικρὰ συντεμόντα καὶ τὰ σπλάγχνα καὶ τὸ ἔντερον καὶ τὸ αἷμα διαθρύψαντα καὶ ἀρτύσαντα ὄξει, τυρῶ ὀπτῶ, σιλφίῳ, 5 κυμίνῳ, θύμῳ χλωρῶ καὶ ξηρῶ, θύμβρα, κοριάννῳ χλωρῶ τε καὶ ξηρῶ καὶ γητίῳ καὶ κρομμύῳ καθαρῶ πεφωσμένῳ ἢ μήκωνι καὶ σταφίδι ἢ μέλιτι καὶ ῥόας ὀξεΐας κόκκοις. εἶναι δὲ σοι τὸ αὐτὸ μῦμα καὶ ὄψον."

#### B) Český překlad

Přináším vám, milí přátelé, takovýto pokrm, kterým je *mýma*. Artemidóros, Aristofanův žák, o něm ve svém *Kulinářském slovníku* říká, že se připravuje z masa a krve za přidání mnoha druhů koření. Epainetos pak ve své *Kuchařce* říká toto: „*Mýma* z jakéhokoliv obětního zvířete nebo ptactva se má připravit tak, že nakrájíme na drobno libové maso, nasekáme vnitřnosti a střeva spolu s krví a dochutíme octem, rozpuštěným sýrem, silfiem, kmínem, čerstvým i sušeným tymiánem, saturejkou, čerstvým i sušeným koriandrem, pórkem, očištěnou a osmaženou cibulí či mákem, hrozinkami či medem a jádérky z kyselého granátového jablka. Tento pokrm můžeš podávat i jako přílohu při hlavním chodu.“

#### C) Komentář

Mluvčím v této ukázce je kuchař Athénaiova hostitele Larensia. Přináší hostům masitý pokrm, který podle reakce hostů nebyl příliš známý. Kuchař se při té příležitosti ujímá slova a dlouze hovoří o prvních kuchařích, jejich postavení a funkcích, přičemž svá slova dokládá četnými citacemi (Athen. *Deipn.* XIV, 658e-662e). Na závěr svého vyprávění seznamuje hosty podrobněji s pokrmem, který přináší. Nejprve jej uvádí stručným popisem, který čerpá z Artemidórova slovníku věnovaného kulinářským pojmům, samotný návod na přípravu jídla

následně cituje z Epainetovy kuchařské knihy (o obou autorech viz kapitola 3). Recept, o němž nás kuchař informuje, je ve své podstatě výčtem ingrediencí a druhů koření. Jídlo bylo zjevně velmi silně kořeněné a výrazně se v něm mísily sladká, slaná a kyselá chuť.

Kuchařovo líčení je součástí druhé poloviny XIV. knihy, která se věnuje druhým chodům (*deuteraí trapezai*) zvaným také *tragémata*. Stoly byly po hlavních chodech sklizeny a na „druhých stolech“ se s vínem podávaly zákusky a dezerty. Servírovaly se oříšky, sušené ovoce, různé druhy koláčů a sladkostí, ale také vejce a kořeněná masitá jídla, jako byly například velmi oblíbený pokrm *mattyé* či právě *mýma* (Athen. *Deipn.* XIV, 639a-664f).

**1: Ἀρτεμίδωρος μὲν ὁ Ἀριστοφάνειος.** Filolog Artemidóros z Tarsu (1. století př. n. l.) patřil nejspíše do skupiny následovníků Aristofana Byzantského, kteří ve svém studiu úzce navazovali na svého učitele (Cf. Schmid, Stählin, 1974, str. 263-264). Na jiném místě dává Athénaios Artemidórovi přízvisko *Pseudaristofaneios* (Athen. *Deipn.* I, 5b).

**5: σπλάγχνα.** Z vnitřností se nejčastěji jedly játra a srdce, dále také plíce, slezina a ledviny (Cf. Dalby, 2003, str. 310, s. v. *Splankhna*).

**5: ὄξει.** Ocet se ve starověku vyráběl takřka výhradně z vína (vzniká jeho druhotným kvašením). Byl velmi oblíbenou ingrediencí při vaření, používal se však také jako konzervační prostředek či v lékařství. (Cf. Dalby, 2003, str. 343, s. v. *Vinegar*).

**5-7: ἀρτύσαντα ὄξει... ῥόας ὀξείας κόκκοις.** Jídlo se podle receptu dochucovalo celou řadou surovin, takže výsledný pokrm musel představovat velmi výraznou kombinaci chutí, zejména sladké a kyselé. Všechna koření zmíněná v textu byla v řecké i římské kuchyni velmi oblíbená. Nejoblíbenější a zároveň nejvzácnější z koření však bylo silfium, které dnes bohužel známe jen podle názvu. Míšení rozdílných a zároveň velmi výrazných chutí do značné míry připomíná dnešní orientální kuchyni.

**7: ῥόας.** Granátové jablko (*rhoa*) se do Evropy dostalo z Íránu, ale v Řecku bylo známé již v archaické době. Již Homér jej popisuje jako jeden ze stromů, které rostly v Alkinoově zahradě (Hom. *Od.* VII, 115). V latině nese ovoce název *Malum punicum* a je tedy možné, že se jej Římané (a snad potažmo i Řekové) naučili pěstovat právě od Féníčanů. (Cf. Dalby, 2003, str. 266, s. v. *Pomegranate*).

**7-8: εἶναι δέ σοι τὸ αὐτὸ μῦμα καὶ ὄψον.** Jak již bylo řečeno, pokrm *mýma* byl spolu s ostatními dezerty součástí druhého chodu. Základem prvního chodu byly složky *sitos* a *opson*. Pojem *sitos* zahrnoval veškeré obilné výrobky, *opson* zase tvořily přílohy, které se

s chlebem či kaší podávaly (jako například zelenina, maso, ryby a další). Autor zde tedy snad chce upozornit, že pokrm *mýma* nemusí být podáván jen jako druhý chod, ale i jako příloha (*opson*) při prvním chodu. Pokud měl však autor na mysli druhotný význam slova *opson*, kterým je *ryba*, pak bychom větu museli přeložit následovně: ‚Tento pokrm můžeš připravit i z ryby.‘ Přikláníme se nicméně k první možnosti, neboť celá pasáž, ve které je recept citován, se věnuje druhým chodům, které tak stojí v protikladu k hlavním jídlům, na které zde autor podle našeho názoru naráží.

#### 4. ΖÁKUSKY - KOLÁČ GASTRIS

##### A) Řecký text (Athen. *Deipn.* XIV, 647f-648a)

„ἐν Κρήτη δέ, φησίν, πλακουντάριον ποιῶσιν, ὅπερ ὀνομάζουσι γάστριν. γίνεται δὲ οὕτως· κάρυα Θάσια καὶ Ποντικὰ καὶ ἀμύγδαλα, ἔτι δὲ μήκων, ἃ [ὄν] φρύξας θεράπευσον καλῶς καὶ εἰς θυίαν καθαρὰν τριῖπον ἐπιμελῶς· συμμίξας τε τὴν ὀπώραν μάλαξον μέλιτι ἠψημένῳ, προσβαλὼν πέπερι πλεον καὶ μάλαξον· γίνεται δὲ μέλαν διὰ τὴν μήκωνα. διαπλατύννας ποιήσον τετράγωνον. εἶτα σήσαμον λευκὸν τρίψας μάλαξον μέλιτι ἠψημένῳ καὶ ἔλκυσον 5 λαγάνια δύο καὶ ἐν θῆς ὑποκάτω καὶ τὸ ἄλλο ἐπάνω, ἵνα τὸ μέλαν εἰς μέσον γένηται, εὖ ῥύθμισόν τε αὐτό." ταῦτα καὶ ὁ σοφὸς πεμματολόγος Χρύσιππος.

##### B) Český překlad

„A na Krétě,“ říká, „vyrábějí menší koláč, který nazývají *gastris*. Dělá se tímto způsobem: velmi opatrně opraž sladké mandle z Thasu, lískové ořechy z Pontu, hořké mandle a ještě mák a pečlivě je nadrtí v čistém hmoždíři; plody smíchej a změkči je svařeným medem, přidej větší množství pepře a vytvoř měkké těsto; bude černé kvůli máku. Roztáhni ho a zformuj do čtverce. Pak rozdrť bílý sezam, změkči jej svařeným medem a natáhni do dvou placiček - jednu polož dolů a druhou nahoru, aby bylo černé těsto uprostřed, a řádně to uprav.“ Toto říká Chrysippos, zkušený odborník přes koláče.

##### C) Komentář

Tato ukázka je součástí delší pasáže, ve které jeden z Athénaiových spoluodborníků filosof Pontianos jmenuje různé druhy koláčů (Athen. *Deipn.* XIV, 643e-649a). Koláče byly podobně jako předchozí pokrm jedním z dezertů, které se s vínem podávaly v rámci druhého chodu. Pontianos cituje z díla Chrysippa z Tyany, které neslo název *Artokopikon* či *Artpoiikon* (O pečení chleba) a s nímž jsme se seznámili již v první ukázce. Chrysippovu dílu zde věnuje velkou pozornost a kromě koláče *gastris* jmenuje i celou řadu dalších druhů koláčů. Někdy je uvádí jen podle názvu, jindy přidává i bližší popis či dokonce recept (Athen. *Deipn.* XIV, 647c-



648a). Je zajímavé, že se některé z koláčů (včetně koláče *gastris*) vůbec nepřipravují z mouky, ačkoliv Chrysopeiovo dílo nese název O pečení chleba.

**1: ἐν Κρήτη.** Ostrov Kréta byl proslulý rovněž pro výrobu Krétského vína, které bylo podle všeho známé pro svou velmi sladkou chuť (Athen. *Deipn.* X, 440f).

**2: κάρυα Θάσια καὶ Ποντικὰ καὶ ἀμύγδαλα.** Typickým dodavatelem vyšlechtěných sladkých mandlí byl ostrov Thasos, po kterém tento druh ořechů získal i své přízvisko. Termín *amygdala* označoval mandle obecně, a tedy i hořké mandle. Ty jsou do jisté míry jedovaté a před požitím se proto musí opražit či tepelně upravit. (Cf. Dalby, 2003, str. 6, s. v. *Almond*). Abychom oba druhy mandlí odlišili, překládáme výraz *amygdala* jako hořké mandle a spojení *karya Thasia* jako sladké mandle.

Lískové ořechy se v klasické době do Řecka dovážely z Pontu. Podobně jako sladké mandle, získal tedy i tento druh ořechů své jméno na základě geografického určení. (Cf. Dalby, 2003, str. 173, s. v. *Hazelnut*).

**3: συμμίξας τε τὴν ὀπώραν.** Jednotlivé druhy ořechů a mák se nejspíše v hmoždíři drtily zvlášť. Celý postup při výrobě koláče musel být přibližně následující: rozdrcené ořechy a mák se smíchaly se svařeným medem a vytvořilo se tak měkké tmavé těsto, které se ještě dochutilo pepřem. Podobně se s horkým medem smíchal i bílý sezam, takže vzniklo světlé těsto. To se zpracovalo do co nejtencí placky, která se rozdělila na dva díly. Na jeden díl se položilo zpracované tmavé těsto a to se následně přikrylo zbylým dílem světlého sezamového těsta.

**4: πέπερι.** Ve starověku byl známý pepř dlouhý a pepř černý. V krátké pasáži pojednávající o pepři cituje Athénaios z Theofrastova *Rostlinopisu*, kde jsou oba druhy pepře rozlišeny. Theofrastos zde uvádí, že pepř dlouhý je mnohem silnější než pepř černý, ačkoliv jsou oba velmi pálivé, a proto se používají jako protijed proti bolestem hlavy (Athen. *Deipn.* II, 66e = *Hist. plant.* IX, 20.1). V našem receptu není upřesněno, jaký pepř se má při přípravě pokrmu použít.

**5: σήσαμον.** Plinius uvádí, že sezam se do Středozeší dostal z Indie, kde se z něj vyráběl také olej (*NH XVIII*, 96). Používal se jako přísada do koláčů nebo se jím (podobně jako dnes) posypával chléb.

## Seznam použité literatury

### Prameny:

ATHENAEUS NAUCRATITA. *Deipnosophistarum Libri XV, Vol. I-III*. Leipzig : Teubner, 1887 - 1890.

ATHENAIOS VON NAUKRATIS. *Das Gelehrtenmahl*. Leipzig : Sammlung Dietrich, 1985, přeložili U. a K. Treu.

*Nejstarší řecká lyrika*. Praha : Svoboda, 1981, přeložili F. Stiebitz, F. Novotný, P. Oliva, R. Hošek, R. Mertlík.

PLINIUS, *Naturalis Historia*. Leipzig : Teubner. [1. července 2012] Dostupné na [www: http://penelope.uchicago.edu/thayer/e/roman/texts/pliny\\_the\\_elder/home.html](http://penelope.uchicago.edu/thayer/e/roman/texts/pliny_the_elder/home.html)

POLLUX. *Onomasticon, Vol. I-II*. Leipzig : Teubner, 1900 - 1931.

### Sekundární literatura:

BAUDY, G. (1995): Cereal Diet and the Origins of Man. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 177-195.

BERANOVÁ, M.; ŘEŠÁTKO, J. (2000): *Jak se jedlo ve starověku. Římská kuchařka*. Libri : Praha 2000.

BILABEL, F. (1921): Kochbücher. In *Paulys Real-Enzyklopädie der classischen Altertumswissenschaft XI,1*. Stuttgart : Metzler, s. 932-943, 1921.

BOTTÉRO, J. (1995): The Most Ancient Recipes of All. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 248-255.

BRAUN, T. (1995): Barley Cakes and Emmer Bread. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 25-37.

BRAUND, D.; WILKINS, J. (vyd.). (2003): *Athenaeus and his World*. Exeter : University of Exeter Press, 2003.

BRAUND, D. (1994): The Luxuries of Athenian Democracy. In *Greece & Rome, Second Series*. 1994, vol. 41, no. 1, s. 41-48.

BURKERT, W. (1985): *Greek Religion*. Cambridge : Harvard University Press, 1985.

CANFORA, L. (2004): *Dějiny řecké literatury*. Praha : KLP, 2004.

- CONTE, G. B. (2003): *Dějiny římské literatury*. Praha : KLP, 2003.
- DALBY, A. (1995): Archestratos: Where and When? In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 400-412.
- DALBY, A. (2003): *Food in the Ancient World from A to Z*. London; New York : Routledge, 2003.
- DALBY, A.; GRAINGER, S. (1996): *Küchengeheimnisse der Antike*. Würzburg : Flechsig, 1996.
- DAVIDSON, J. (1995): Opsophagia: Revolutionary Eating at Athens. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 204-213.
- DEGANI, E. (1995): Problems in Greek Gastronomic Poetry: on Matro's Attikon Deipnon. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 413-428.
- DETIENNE, M.; VERNANT, J. P. (vyd.). (1989): *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*. Chicago; London : The University of Chicago Press, 1989.
- DETIENNE, M. (1989): Culinary Practices and the Spirit of Sacrifice. In DETIENNE, M.; VERNANT, J. P. (vyd.). *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*. Chicago; London : The University of Chicago Press, 1989, s. 1-20.
- EDMONDS, J. M. (1961): *The Fragments of Attic Comedy (Volume IIIA)*. Leiden : E. J. Brill, 1961.
- EIJK, P. VAN DER (2000): *Diocles of Carystus. A Collection of the Fragments with Translation and Commentary*. Oxford : Oxford University Press, 2000.
- FORBES, H.; FOXHALL, L. (1995): Ethnoarchaeology and Storage in the Ancient Mediterranean: Beyond Risk and Survival. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 69-86.
- GARNSEY, P. (1999): *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge : Cambridge University Press, 1999.
- GILULA, D. (1995): Comic Food and Food for Comedy. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 386-399.
- GRANT, M. (2000): *Galen on Food and Diet*. London; New York : Routledge, 2000.
- HARVEY, D. (1995): Lydian Specialities, Croesus's Golden Baking-Woman, and Dogs's Dinners. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 273-285.

- HILL, S.; BRYER, A. (1995): Byzantine Porridge: tracta, trachaná and tarhana. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 44-54.
- JOUANNA, J. (1994): *Ippocrate*. Torino : Società Editrice Internazionale, 1994.
- MONTANARI, O. (1999): I pesci di pregio nella Vita di delizie di Arcestrato di Gela. In *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité*. 1999, vol. 111, no. 1, s. 67-77.
- OLSON, D. G.; SENS, A. (1999): *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE. Text, Translation and Commentary*. Atlanta : Scholars Press, 1999.
- ORTH, E. (1921): Kochkunst. In *Paulys Real-Enzyklopädie der classischen Altertumswissenschaft XI,1*. Stuttgart : Metzler, s. 944-982, 1921.
- PURCELL, N. (1995): Eating Fish: the Paradox of Seafood. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 132-149.
- RODRÍGUEZ-NORIEGA GUILLÉN, L. (2003): Are the Fifteen Books of the Deipnosophistae an Excerpt? In BRAUND, D.; WILKINS, J. (vyd.). (2003): *Athenaeus and his World*. Exeter : University of Exeter Press, 2003, str. 244-255.
- SCHMID, W.; STÄHLIN, O. (1974): *Geschichte der griechischen Literatur*. München : C. H. Beck, 1974.
- SCINA, D. (1842): *Gastronomia di Arcestrato. Frammenti*. Venezia : Giuseppe Antonelli editore, 1842.
- SOUČEK, J. (2009): Ozvuky každodenního života římského světa v Isidirových etymologiích. In *Isidor ze Sevilly, Etymologiae XIX-XX/ Etymologie XIX-XX*. Praha : Oikúmené, 2009.
- SPARKES, B. A. (1962): The Greek Kitchen. In *The Journal of Hellenistic Studies*. 1962, vol. 82, s. 121-137.
- SUSEMIHL, F. (1891; 1892): *Geschichte der griechischen Literatur in der Alexanderzeit, I-II*. Leipzig : Teubner, 1891-1892.
- TELÓ, M. (2005): Anaxippus Fr. 1.46-7 K.-A.: Awakening Nature. In *Mnemosyne*. 2005, vol. 52, Fasc. 2, s. 262-266.
- VERNANT, J. P. (1989): At Man's Table: Hesiod's Foundation Myth of Sacrifice. In DETIENNE, M.; VERNANT, J. P. (vyd.). *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*. Chicago; London : The University of Chicago Press, 1989, s. 21-86.
- WILKINS, J. (2003): Athenaeus and the Fishes of Archippus. In BRAUND, D.; WILKINS, J. (vyd.).

- Athenaeus and his World*. Exeter : University of Exeter Press, 2003, str. 523-535.
- WILKINS, J. (2008): Athenaeus the Navigator. In *The Journal of Hellenistic Studies*. 2008, vol. 128, s. 132-152.
- WILKINS, J. (2003): Land and Sea: Italy and the Mediterranean in the Roman Discourse of Dining. In *The American Journal of Philology*. 2003, vol. 124, s. 359-375.
- WILKINS, J.; HILL, S. (2011): *Archestratus. Fragments from the Life of Luxury. A Modern Translation with an Introduction and Commentary*. Devon : Prospect Books, 2011.
- WILKINS, J.; HILL, S. (2006): *Food in the Ancient World*. Oxford : Blackwell Publishing, 2006.
- WILKINS, J.; HILL, S. (1995): The Sources and Sauces of Athenaeus. In WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995, s. 429-438.
- WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M. (vyd.). (1995): *Food in Antiquity*. Exeter : University of Exeter Press, 1995.

Originální řecké texty byly převzaty z aplikace Thesaurus Linguae Graecae dostupné na serveru *Litterae ante portas*. Texty latinsky píšících autorů byly převzaty z programu Bibliotheca Teubneriana Latina tamtéž.