

Algunas ayudas para la lectura del libro de San Isidoro de LAS ETIMOLOGÍAS. Se ha dado un título a cada punto en relación con el contenido del mismo.

El libro de LAS ETIMOLOGIAS es una enciclopedia. Su modo de proceder es el estudio de diferentes conceptos contenido en una o varias palabras. Para ello se busca el contenido de las palabras a través de su origen: las palabras españolas proceden en su mayoría del latín, muchas palabras latinas proceden del griego.

Lista de los capítulos y el número de términos de cada tema

1. Acerca de las mesas, 3
2. De la comida, 37
3. De la bebida, 20
4. Respecto a la vajilla, 15
5. Vasos para beber, 5
6. Vasijas para el vino y para el agua, 9
7. Recipientes para el aceite. 6
8. Vajilla de la cocina, 6
9. De los recipientes para guardar cosas, 10
10. De los recipientes luminosos, 10
11. Respecto a los lechos y asientos, 12
12. De los vehículos, 5
13. De otras cosas que se emplean, 5
14. Aperos de labranza, 13
15. Maquinarias hortícolas, 4
16. Respecto a los arneses de los caballos, 8

Lectura de Libro XX de las Etimologías

### **1. Acerca de las mesas.**

#### **1: Mesa**

- *Dédalo*, por alusión a Dédalo personaje mitológico figu: laberinto, cosa confusa y enredada.

*Apicio*, Marco Gavio Apicio, gastrónomo romano del siglo I, supuesto autor del libro *De re coquinaria*, que constituye una fuente sobre la gastronomía del siglo I.

- Mesa (*mensa*)

#### **2: Lecho**

- Lecho (*torus*), tiene su origen en las hierbas retorcidas (*tortus*).
- *Stiladium*, lecho semicircular, tomó su nombre de *Stipes* (tronco).
- *Stipadium*, al principio se llamó así.
- *Accubitum*, lecho para comer.
- *Cibus*, comida.
- *Ad cibatum*, para la comida.

### 3: Festin

- *Convivium*, festín.
- *Compotatio*, beber en compañía.
- *Potón*, bebida.
- *Convictus*, compañía.
- *Vita*, vida.
- *Convescentes*, el conjunto de personas que comen juntos en un *convivium* (festin).
- *Victus*, mesa privada.

*Virgilio* (En. 1, 708 y 1,723), Publio Virgilio Marón (70 a. de C. a 19 a. de C.), uno de los más grandes poetas del Imperio romano, autor de la *Eneida*, las *Bucólicas* y las *Geórgicas*. En la *Eneida*: Eneas le cuenta a la reina Dido la historia de la caída de Troya, Los griegos construyen un gigantesco caballo de madera y dejaron dentro a un ejército de soldados. Se trata de un poema épico de unos 9.896 versos escritos al estilo homérico, narra la huida de Troya y las aventuras de Eneas hasta llegar al Lacio, donde tiene que luchar con diversos enemigos para lograr establecer la nueva Troya, según el mandato de los dioses. Es uno de los más famosos poetas de la época de Augusto, se ha considerado como profeta/vidente en la Edad Media, guio a Dante a través del infierno, es quien retrató la vida del campo, quien da consejos a los agricultores, quien canta el origen de la urbe romana.

- *Crateras*, del latín *cratera* y del griego *krater*. Vasija grande y ancha donde se mezclaba el vino con agua antes de servirlo en copas durante las comidas en Grecia y Roma.

## 2. De la comida.

### 1: Comida

- *Cibus*, comida... También *Esca*, porque es la boca la que la toma.
- *Os capit*, lo toma la boca.
- *Capere*, tomar.

Nada tiene que ver *cibus* y *capere*. Puede venir de que los griegos llaman *cibus* al saco donde se mete la comida.

- *Victus*, que mantiene la vida.
- *Invitare*, invitar.

### 2: Sustento

- *Alimonia*, sustento.
- *Alere*, sostener.
- *Alimentum*, alimento.

### 3: Sobreabundancia

- *Affluentia*, sobreabundancia.

Efusión ....

- a) Derramamiento de un líquido y más comúnmente de la sangre.
- b) Expansión e intensidad de los afectos generoso o alegres del ánimo.
- c) Exuberancia, abundancia suma, plenitud.

### 4: Opulencia

- *Opulencia*, abundancia, riqueza (*ops*) y sobra de bienes. Sobreabundancia de cualquier otra cosa.
- *Ops*, de esta palabra deriva opulencia.
- *Opitulare*, servir de ayuda.

### 5: Comida

- *Epulae*, comida. Deriva de opulencia

### 6: Banquetes

### 7: Guiso

- *Pulmentum*, guiso. *Pulmentum* deriva de *Puls*: gachas.
  - a) Gachas, cualquier masa muy blanda que tira a líquido.
  - b) Cuenco, escudilla de loza o barro.
  - c) Comida compuesta de harina cocida con agua y sal, la cual se puede aderezar con leche, miel u otro cualquier aliño.

### 8: Saciedad

- *Satietas*, saciedad, cantidad suficiente, puede decirse de un solo alimento.
- *Satis*, se tiene bastante, suficiente.
- *Saturitas*, hartazgo, deriva de *satura*, comida compuesta por toda variedad de alimentos (cf. Eti, V, 16.).

### 9: Voracidad inmoderada

- *Crapula, cruda epula* (alimento crudo).

### 10: Desayuno

*Nigidio* (109) Publio Nigidio Figulo, en latín *Publius Nigidius Figulus* (98 a. de C. – 45 a. de C.). Fue un político erudito, filósofo y gramático romano. Se ha considerado como el primer pensador. Todas las obras propias de *Fígulo* se han perdido, se conoce su pensamiento a través de las referencias a él que hacen Séneca, Aulo Gelio, Servio y Macrobio.

### 11: Alimento o Comida

- *Prandium* o comida (deriva de preparación de la misma (*apparatus edendi*). Los antiguos llamaban *prandium* al alimento que tomaban los soldados antes de trabar combate.

*Leónidas* fue una persona real, “hijo de león”. (Esparta c. 540 a. de C - Termópilas 11 de agosto de 480 a. de C). Fue el 17º rey agiada de Esparta. Rey espartano quien, famosamente, dirigió un pequeño contingente de aliados griegos en la batalla de las Termópilas en 480 a, de C. dónde los griegos defendieron valientemente el paso, a través del cual, el rey persa Jerjes buscaba invadir Grecia con su inmenso ejército. Según nos cuenta Cicerón momentos antes de la batalla de las Termópilas, recomendó a sus soldados, jocosamente, que tomaran de momento el desayuno, pues la cena la harían “en los infiernos”.

### 12: Merienda

- *Postmeridie edendi*, lo que se va a comer después de mediodía o “antecena”: *Meridie edere*.

### 13: Hora nona (de comer)

- *Annona*, el diccionario actual lo traduce como cosecha anual. San Isidoro ha utilizado una etimología de *An nona* fijándose en la hora nona en que los antiguos eran convocados a comer.

*Marcial*, Marco Valerio Marcial (*Marcus Valerius Marcialis*) Calatayud (antes Bilbilis), 1 de marzo de c. 40.

Poeta satírico latino. Unos mil quinientos poemas pertenecientes a un solo género literario, el *epigrama*; composición poética breve que expresa un solo pensamiento principal, festivo o satírico, de forma ingeniosa.

### 14: Cena

- *Koinon*, los griegos lo llaman a lo común.
- *Communicantes*, que se reúnen comúnmente.
- *Vesperna*, comida vespertina.
- *Prandium*, Antiguamente la comida que se hacía por la mañana se llamaba *prandium*, la del medio día, *cena*; y la de la noche *vesperna*. Más tarde, cuando se comenzó a retrasar la cena para la noche, la comida de mediodía se llamó *prandium*, y la de antes del mediodía *ientaculum*; la que se hacía después del mediodía se llamaba *merenda*.

### 15: Pan

- *Adponere*, el pan se llama así porque acompaña a todo tipo de alimentos...o *Adpetere*, porque lo apetecen todos los animales.
- *Pân*, en griego significa todo.
- *Cibarius*, es el pan que se da a los esclavos.
- *Fermentacius, fermentum*, es el pan hecho con levadura.
- *Ázimo*, pan ázimo, el que se ha hecho sin poner levadura en la masa.
- *Ádsymus*, significa sin levadura.
- *Acrozymus*, es el pan ligeramente fermentado.
- *Siligenus*, es el pan que recibe el nombre del tipo de trigo de que está hecho. *Siligo*, trigo de primera calidad.
- *Rubidus*, es el pan recocado que presenta un color rubio.
- *Subcinericius*, es el pan que está cocido entre la ceniza, se le conoce también como *focacius*.
- *Clibanicus*, es el pan cocido en un recipiente de barro.

### 16: Esponja

- *Spungia, esponja*. Es el pan reblandecido en el agua.

### 17: Panes que deleitan

- *Placentae*, panes que se hacen con espelta.  
Espelta, escanda: especie de trigo propia de países fríos y terrenos pobres.  
De paja dura y corta y cuyo grano se separa difícilmente del cascabillo.
- *Liba, (libere)* los panes que agradan.
- *Libere*, agradar.
- *Placere*, deleitar.

### 18: Dulces

- *Fragmenta, (fracta)* fragmento.
- *Fermentum*, levadura (*fervor*).
- *Far*, trigo.  
De *Far* derivan su nombre:
  - \* *Farina*, Harina.
  - \* *Furfur*, Salvado. De salvar, cáscara del grano de los cereales desmenuzado por la molienda.

### 19: Harina

- *Amolum*, la flor de harina, finísimo y expulsado por la *Mola*, muela molinera.  
*A mola*, procedente de la muela.
- *Simila*, flor de harina.
- *Pollines*, flor de harina.

## 20: Carnes

- *Caro*. Se denominan las carnes que son muy estimadas y por lo tanto *caro*, caras. o
- *Crear*, por lo que los griegos las denominaron *kréas*.
- *Cruentum*, es decir, aparece con sangre, es crudo.

## 21: Forma de cocinar: Cocido

- *Coctum*, cocido.
- *Coactum*, o sea sometido (*actum*) de modo violento a la acción del fuego o el agua hasta hacerlo apto para ser comido.
- *Coctum*, maduro, lo que tiene ya mucho tiempo, también pan maduro, el que tiene mucho tiempo.

## 22: Forma de cocinar: Asado

- *Assum*, asado.
- *Ardere*, arde.
- *Arsum*, quemado.
- *Elixum*, lo cocido en agua sola.
- *Lixa*, así se califica al agua, debido a su soltura.
- *Luxus*, Lujuria, libertad de la pasión.
- *Luxados*, los miembros dislocados.

## 23: Forma de cocinar: Frito

- *Frixum*, frito, por el ruido que produce frito en aceite.
- *Salsum*, salado o *sale asparsum*, rociado con sal.
- *Rancidum*, rancio, *raucum* áspero.

## 24: Carnes cortadas

- *Succidia*, carnes curadas para su consumición.
- *Succidere*, cortar.
- *Lardum*, el tocino, se conserva colgado en casa.
- *Lares*, casa.
- *Taxea*, nombre galo de tocino.

*Afranio*, Lucio Afranio, (n. 154-155 a. de C.) . Fue un comediógrafo latino autor de *Fabulae*, del que solo queda la fama. Fue el más fecundo y más perfecto en el género de la comedia. Un político y militar romano. Como uno de los más leales partidarios de Pompeyo sirvió como su *legatus*.

## 25: Grasa

- *Axungia*, grasa de puerco.
- *Unctio*, que unta.
- *Sus*, cerdo. *Suebum*, el cerdo produce la grasa en abundancia.

## 26: Bocado

- *Offa*, bocado pequeño tomado con los dientes.
- *Offella*, forma diminutiva de *Offa*.
- *Offatim* pequeños trozos.
- *Offarius*, cocinero porque cocina poco a poco.
- *Offa latrantium* (bocados de ladrones) es el bocado que se arroja a un perro con el que rápidamente se siente satisfecho.

## 27: Bocado

- *Frustum*, el bocado que cabe por el gargate.
- *Frumen*, gargate, parte superior de la garganta.
- *Pulpa*, carne. *Puls* Mezclada con gachas.
- *Pulmentarium*, guisado.
- *Pulmentum*, estofado.

## 28: Salchichón

- *Lucanica*, salchichón.  
*Lucania*, lugar donde primero se embutió.
- *Basilicata*, históricamente conocida como Lucania es una de las veinte Basilicatas. Una de las veinte regiones que conforman la República Italiana.
- *Farcimen*, embutido (muy picada y cortada).
- *Farcire*, embutir.



## 29: Picadillo

- *Minutal*, picadillo.
- *Minutatim*, picados.
- *Aphratum*, en latín *Spumeum* (espumosa) y es que espumosa en griego *Aphrós*.
- *Martisium*, majando el pescado en un mortero.

### **30: Pescado**

- *Isocis* es una clase del pescado.
- *Isicium*, la confección de esa clase de pescado.

### **31: Albóndigas**

- *Galatica* color lechoso.  
*Gála*, los griegos llaman a la leche.
- *Sphaerae*, Albóndigas  
Proviene del griego *Sphaîra*, lo que tiene forma redonda.

### **32: Caldo**

- *Ius*, Caldo, el que tiene el derecho. Porque el caldo es la ley del condimento.
- *Zema*, llaman los griegos al caldo.

### **33: Queso**

- *Caseus*, queso.
- *Carere serum*, carece de suero.
- *Careus*.

### **34: Leche**

- *Lac (de origen griego)*, leche.
- *Leukon*, palabra griega que significa blanco.

### **35: Cuajo**

- *Quactum*, *Cuajo* que viene a ser como *Coactum* (comprimido).
- *Coagulatum*, coagulado.

### **36: Miel**

- *Mélissa* en griego abeja, miel. Virgilio (Geor. 4,1.).
- *Favus*, panal de miel y viene del griego donde *phageîn* es comer.

### **37: Dieta según la edad.**

- *Galieno* en su obra titulada *Persie*. Muy interesante, lo deben comer los niños y los jóvenes, los hombres y mujeres que se encuentran en la flor de la edad, que padecen en su interior un calor que los caldea, frío; en cambio para los ancianos, que padecen de un humor frío, alimentos cálidos y vino añejo.



*Galienu* (218-268) hijo de Valeriano y Mariniana, gobernó como coemperador con su padre (253-260) y como único emperador romano desde 260 hasta 268.

### 3. Sobre la bebida

#### 1: El agua.

- *Potio*, bebida, se deriva del griego *pótos*.
- *Aqua*, *aqua*, *aequelis* porque tiene una superficie lisa.
- *Aequor*, viene de **aqua**, el agua de beber debe ser corriente, no debe ser añeja; por el contrario de lo que sucede con el vino, bueno es el añejo.

#### 2: El vino.

- *Vino*, llena las venas con su sangre.
- *Lyaeus*, porque nos libra de preocupaciones.
- *Veneno*, los antiguos lo llamaron “veneno”.

*San Jerónimo* (Dalmacia c. 374 –Belén 429) Es uno de los grandes teólogos de la época paleo cristiana, es uno de los grandes doctores de la Iglesia, es un santo y un Padre de la Iglesia. Entre los años 391-405 tradujo la Biblia (Antiguo y Nuevo Testamento) del hebreo y griego al latín, versión que se conoce como la Vulgata, considerada por la Iglesia como la versión oficial y única que se permitió durante mucho tiempo. En el siglo IV algunas damas romanas, alentadas y dirigidas por san Jerónimo se dedicaron a la ascesis y a la oración, luego, dirigidas por Paula, pasaron con San Jerónimo a Belén, donde fundaron el primer monasterio femenino, hoy los y las Jerónimos y Jerónimas. La obra **“Sobre la necesidad de conservar la virginidad”**, no se trata de un libro, sino de la carta 22 a Eustoquio, hija de Paula, con el título *De custodienda virginitate*. En la antigüedad las mujeres no probaban el vino sino en algún día extraordinario.

#### 3: El vino puro

- *Merum*: vino puro, se utiliza la palabra *merum* para denominar lo que es puro, agua *mera* (pura).
- *Merenda* se deriva de *merum* (merienda), porque antiguamente a los esclavos trabajadores se les daba como alimento (mero pan), o bien porque en este espacio de tiempo duermen la siesta, el lapso de tiempo que sigue a la mitad del día, *meridies*, mitad del día, se llama merienda. Porque es puro.

La última parte del texto no está claro. El traductor para clarificarlo hace referencia a otros lugares de Las Etimología donde se habla del vino: Libro III, 41,3; Libro V 30,15; Libro XIII, 1, 6; Libro XVI, 7, 2.

#### **4: Mosto**

- *Mustum*, es el vino recién sacado del lagar que contiene en sí, (*limus*) limo y tierra mezclados (*mixtus*).
- *Mus* significa tierra, de donde deriva la palabra *humus* (Tierra, suelo).

#### **5: Rosado**

- Es el vino de color rojizo.
- *Amineum*, sin mineo, es decir sin color rojizo, pues es blanco.
- *Sucinacium*, ambarino, vino de ese color.

#### **6: Transparente**

- *Limpidum* o transparente, el vino que tiene apariencia de agua. Como si dijera *lymphidum*, pura *lymph*a, *lymph*a es agua.
- *Turbidum*, con posos.

#### **7: El recipiente apropiado para transportar el vino**

- *Colatum*, vasija colada.
- El vino *gaceo* deriva su nombre de la región de su procedencia, Gaza es una ciudad de Palestina.
- Vino falerno (de Falerna, en la región italiana de Campania).
- *Infertum*, se dice del vino que se sirve y ofrece (*inferre*) en el altar
- *Spurcum*, es el que no se puede ofrecer, mezclado con agua, (*spurium*), inmundo.

#### **8: El vino que se ofrece a reyes y poderosos.**

- *Honorarium*, vino que se ofrecía a reyes y poderosos. Como honor.

Catón en la *Defensa de su inocencia* dice: “Cuando estuve en la provincia, como legado, muchísimos ofrecían vino en honor a los pretores y a los cónsules; yo jamás lo acepté, ni siquiera como persona privada”.

Catón, Marcus, Porcius Cato, llamado el Viejo o el Censor, estadista romano (234 a. de C – 149 a. de C). Intervino en la segunda guerra Púnica luchando contra Aníbal. A partir del 205 a. de C. prosiguió su carrera cívico-militar en Roma. Fue elegido tribuno de los soldados, cuestor de Escipión en Sicilia (204), gobernador de Cerdeña (198) y Censor ((184). En 195 el Senado lo envió a Hispania Citerior para aplacar la rebelión de las tribus, generalizada en 197 a. de C. como protesta por los abusos de Roma. Desembarcó en Emporion (195) donde redujo a los indígenas, marchó a Tarraco para someter a los bargusios hasta el Ebro y Levante. Penetró en el territorio de los celtíberos para envolver Seguntia (Sigüenza). La política de Catón no tuvo otro horizonte que el de imponer por las armas la voluntad del senado romano, expolio y represión de los hispanos. Aureolado por su fama represiva evitó

cualquier sublevación en la zona del Guadalquivir. En 193 a. de C, abandonó la Península Ibérica con un botín muy cuantioso, en su mayor parte procedente de la venta como esclava de la población sometida.

### **9: El vino áspero**

- *Crucium*, es el vino áspero que beben los esclavos.
- *Acetum*, el vinagre, se llama así porque es penetrante.
- *Acutum*, que está aguado.
- *Aquatum*, el vino mezclado con agua que toma el sabor agrio.
- *Acidum*, que viene a equivaler a *Aquidum*, aguado.
- *Canditum*, (fabricado) el vino que no es puro, sino que está elaborado con mezcla de colorantes.

### **10: Bebidas mezcladas con leche o con miel**

- *Lactatum*, bebida que se hace con leche.
- *Mulsum*, es lo mezclado con miel (con vino o con agua).
- *Melicraton*, lo que los griegos llamaban a la bebida de agua y miel.

### **11: Mosto mezclado con miel**

- *Oenomelum*, mosto mezclado con miel.
- *Saccatum*, (aguachirle) es una bebida que se obtiene mezclando agua y posos de vino pasándolo por un *saccus* o filtro.
- *Lorea*, (aguapié).

### **12: Mezcla de miel y vinagre**

- *Oxymelum*, la mezcla de vinagre y de miel. Se considera un expectorante.
- *Rhodomelum*, miel mezclada con esencia de rosas.
- *Melicratum*, vino mezclado con miel.

### **13:**

- *Melus*, lo que se elabora a base de miel.
- *Faecula*, uva gorda cocida hasta alcanzar la consistencia de la miel. Muy saludable para el estómago.

### **14:**

- *Passum*, liquido obtenido de prensar las uvas pasas (*passas*). Se deriva de *pati* (sufrir) pues la uva bastante seca es golpeada y luego se cuece y así se elabora el *passum*.
- *Defrutum*, vino cocido. Se llama así porque defrauda (*defr(a)udare*) padecer un fraude.

### **15: Vinos cocidos**

- *Carenum*, vino dulce sometido a cocción.
- *Sapa*, le vino que al hervir queda reducido a su tercera parte.
- *Hipocrás*, viene del griego (*krasis* significa mezcla), y se refiere a una preparación a base de vino tinto hervido, especias y miel. Bebida del medioevo que todavía se toma hoy para combatir el frío.

### **16: Sidra**

- *Sicera*, sidra, toda bebida que puede embriagar.

### **17: Cerveza**

- *Cervisia*, cerveza, deriva su nombre de Ceres, es decir de los cereales.

### **18: Elaboración de la cerveza ¿?**

- *Caelia*, se deriva de *Calefacere* calentar.

### **19: Garum**

- *Garum*, salsa líquida a base de pescado.

### **20: Elaboración de la salsa *Garum***

- *Liquamen*, los pececillos empleados en la elaboración del *garum*.
- *Salsugo*, saladura o *muria* (salmuera).
- *Muria*, agua en la que se ha disuelto la sal y que tiene un gusto semejante a la sal marina.

### **21: Jugo**

- *Sucus o jugo*, porque se exprime en una coladera (*saccus*) como las tisanas.
- *Ptisanas* (tisana), *zema* (caldo) y *apotema* (sopicaldo) son vocablos griegos.

## **4. Respecto a la vajilla**

### **1: La Vajilla**

- *Vasa*, vajilla.
- *Vesci*, alimentarse.
- *Vascula*, recipiente pequeño.

### **2: Loza**

- *Fictilia*, loza.
- *Fingere*, hacer, dar forma, plasmar.
- *Fictile*, dar una forma determinada.

Dice San Pablo a los Romanos en el 9,20: “! Vamos, hombre! ¿Quién eres tú para contestarle a Dios? ¿Va a decirle la arcilla al que la modela: porque me has hecho así?”

### 3: La vajilla, su evolución

- Se inició en Samos (isla griega del mar Egeo, próximo a Turquía).
- Greda: La greda es una arcilla utilizada principalmente para alfarería, se origina de rocas arcillosas que son las rocas sedimentarias más abundantes sobre la Tierra. Se utiliza principalmente en platos y artesanías.

### 4: Arcilla

- *Testa*, arcilla, porque la arcilla al someterla al calor se endurece y por eso su nombre deriva de *tosta* (calor).

### 5: Vasija Arretina

- *Arretina*, *Arretium*.
- *Arezzo*, municipio de Italia en la Toscana, donde se fabrica la vasija arretina de color rojo.  
*Sedulio*: “Sirve las legumbres que ha colocado en la roja fuente de barro”.



*Coelius Sedulius* fue un sacerdote y poeta latino de principios del siglo v. Se cree que nació en Italia, donde estudió filosofía. Isidoro de Sevilla indica que fue presbítero en el prólogo de *Carmen paschale*, poema épico que consta de cinco libros, basado en la vida de Jesús.

### 6: Vasos samios

- Porque se hacían en Samos, isla griega en el este del Mar Egeo, frente a la costa del oeste de Turquía, de la que está separada por el estrecho de Mycale de 1,6 kilómetros de ancho.
- Porque se hacían con una clase de greda llamada “samia” que procede de Italia, no lejos de Roma.

### 7: Vasija de plata o de oro

- Se denomina *Cinzelada*, porque tienen relieves en su interior y exterior.
- *Caelum*, buril, vulgarmente *cilio*.

### 8: Vasos dorados

- *Chrysendela*, vaso dorado.
- *Anaglyphá*, los que están encerados en su parte inferior.
- *Àno*, significa arriba
- *Gliphé*, (escultura), indica lo esculpido arriba.

Todas estas palabras son de origen griego.

### 9: El plato

- *Discus*, antiguamente *scus* por su forma de escudo (*scutum*).
- *Scutella*, de ahí escudilla.
- *Discus*, porque en él se sirve la comida (*dare escas*).
- *Discumbentes*, lo que están recostados.
- *Diskin*, los que yacen (tengan en cuenta que los romanos comían recostados).

### 10: El platillo de la balanza

- *Messorium*, platillo de la balanza, deriva de mesa en latín *mensa*
  - *Pararpsies*, recipiente cuadrangular y cuadrilátero.
  - *Patena*, parece que desde el principio se utilizó para denotar un recipiente plano abierto de la naturaleza de una placa o plato, por sus bordes alargados y abiertos.



Plato o disco pequeño donde se deposita la durante la celebración “Más limpio que una



poco profundo de metal precioso hostia eucarística en la Misa. patena”.

### 11: Otros recipientes

- *Lanx*, plato.
- *Gavata*, cuenco. Está cavada “Cavada” del latín *Cavata*. Cuenco o recipiente de madera. Ha tenido las más diversas utilidades, como la de amasar gofio, dar de comer a los animales, fregar, recoger la leche del ordeño, etc.
- *Conca*, concha. Está convexa.
- *Scutella*, escudilla es un diminutivo de escudo (*scutum*).

## 12: Otros recipientes

- *Apophoretum*, fuente, que sirve para portar (*ferre*) frutas o cualquier otra cosa. Es plano.
- *Salinum*, salero. Vaso apropiado para contener la sal.
- *Acitabulum*, vinajera. *Acetaphorum* porque sirve para portar el vinagre (*acetum ferre*).

## 13: La cuchara

- *Coclear*, cuchara. Deriva del primer uso de las cucharas (lo que hoy sería una cucharada, en razón de su peso).

Dice *Marcial*: “Soy apta para los caracoles, *colea* y no menos útil para los huevos. ¿Sabes por qué precisamente se me llama cuchara (*coleare*)?”

*Marco Valerio Marcial* (Bílbilis —actual Calatayud—, c. 40 d.C-c. 104 d.C.), poeta latino. Estudió en Roma bajo las enseñanzas de **Séneca**. En lo literario, Marcial se dedicó a los *Epigramas*, campo en el que destacó. Sus doce libros recogen con su imperativa ironía, mordacidad, austeridad, verbal y final sorpresivo, los hábitos de la sociedad romana de su tiempo (Epigrama 14,121).

## 14: Trípode

- *Trisceles* (nombre griego), en latín se llama *tripedes* (trípode) lo que se apoya en cuatro patas (forma abusiva).

## 15: Conclusión

Para que las vajillas resulten gratas habrá tener en cuenta tres detalles:

1. La mano del artista.
2. El peso de la plata.
3. El brillo del metal.

## 5. Vasos para beber

### 1: Copa

- *Poculum*, copa, que deriva de *potare* (beber).
- *Phialae*, las copas fabricadas en vidrio, vidrio en griego *hyalos*.



### 2: Pátera

- *Paterae*, copas (*phialae*) de poco fondo y bordes aplastados. Se usaba en los sacrificios antiguos. Estos recipientes se usaban para libaciones o para derramar ofrendas líquidas, y se consideraban símbolos de abundancia y fertilidad.

### 3: Cratera

- *Cratera*, proviene del latín *cratera* y del griego *krater*. Vasija grande y ancha donde se mezclaba el vino con agua antes de servirlo en copas durante las comidas en Grecia y Roma. Las crateras se fabricaban en barro y en metales preciosos y se modelaban con formas distintas según el gusto del artista. Tenía siempre una boca muy ancha y asas.



*Virgilio*, “colocan grandes crateras y coronan el vino”. Ver en Etimologías libro XX 1,3 y *Eneidas* 1,724.

*Persio*, “si yo te trajera crateras de plata...” SAT 2,51

*Aulo Flaco Persio* (Volterra, 34 - Roma, 62) Poeta latino. Discípulo del estoico Lucio Anneo Cornuto, que ejerció sobre él una profunda influencia, escribió seis Sátiras en las que, con un estilo rebuscado y oscuro, critica la relajación de costumbres en la Roma de Nerón.

### 4: Tipos de copas

- *Cyathus*, *Scyphus* y *Cymbium*. Son nombres genéricos de copas.
- *Cymbium*, viene su nombre del parecido con la nave *cymba* (esquife: bote o barco pequeño que se lleva en el navío para saltar a tierra y para otros usos).
- *Amystis*, copa que se bebe de un solo trago.
- *Bacceia*, en principio se llamó así por su parecido con el nombre de Baco (Dios del vino) y después se utilizó para el agua.

### 5: Mas tipos de copas

- Los *Calices*, *calathi* y *scalae* son tipos de copas fabricadas en madera de donde tomaron su nombre. En griego *kâlon* es madera.
- *Ampulla* (botella) de *ampla bulla* (burbuja grande)..

### 6. Vasijas para el vino y para el agua

#### 1: Recipiente para cualquier tipo de vino

- *Oenophorum*, pues *oinos* significa vino.

*Lucilio*, *Sátira* 139: “se revuelve el fondo de la tinaja y en nosotros nuestro parecer”.



*Cayo Lucilio*, (Sessa Aurunca, Caserta, 148 o 147 a. C. a. C. - Nápoles 102 o 101 a. C.), autor republicano, considerado el forjador del género de la sátira romana.

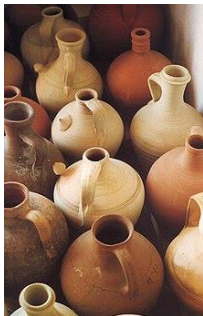
## 2: Corambres (odre)

- *Flascae*, de origen griego.  
Piel de algún animal, cosida, pegada y preparada para guardar o contener líquidos, especialmente vino o aceite.



## 3: Cántaro

- Recipiente o vasija hecho de barro o de algún metal u otro material impermeable, que sirve para guardar, conservar y transportar líquidos



- *Lágenos* lo dicen los griegos y los latinos Lagoena ; los griegos dicen *sikelé* y los latinos *sicula*.

La Cántara fue una medida de volumen utilizada en España que se aplicaba preferentemente para medir el vino.

Esta medida puede variar dependiendo de la región, pero la más comúnmente utilizada equivale a 16 litros.

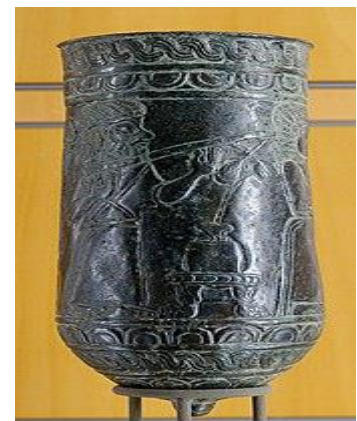
## 4: Recipiente para el agua

- *Hydria*, vaso propio para el agua. Deriva de la palabra griega *hýdor* (agua).



Hídria es una vasija de cerámica de la Antigua Grecia usada para contener agua. Su característica es que disponía de tres asas, dos paralelas y pequeñas en el vientre del recipiente para verter el agua y una tercera mayor y vertical, situada en el cuello, para su transporte. Localizada en el periodo arcaico y en el siglo IV a. C., puede hallarse tanto en el estilo de figuras rojas como de figuras negras, incluyendo escenas de la mitología griega.

- *Situla*, vaso apropiado para que beban los sedientos, los griegos la llaman *kádos*. Es también el término para los tipos de vasos griegos antiguos en forma de cubo, algunos muy finamente pintados.



## 5: Diferentes tipos de recipientes

- *Catinum*, vasija de barro.
- *Salinum*, vaso apropiado para la sal.
- *Orca*, especie de ánfora.

Su forma menor es el *urceus* (pote).

Pote: En Navarra y P. Vasco. Vaso de vino que se toma en los bares.

y la más pequeña el *urcelus* (cantarillo).

“cantarillo que muchas veces va a la fuente, o deja el asa o la frente” Refrán que advierte que el que frecuenta las ocasiones peligrosas perece en ellas.

- *Scyphus*, (aguamanil) donde nos lavamos las manos.

## 6: Jarras

- *Seriola*, jarra. Es lo más parecido a una *orca* (vasija de barro) que comenzó a emplearse en Siria para guardar el vino.
- *Cilicises*, de Cilicia de donde se importaron por primera vez.
- Cilicia, zona costera meridional de la península de Anatolia.
- *Dollum*, tonel.

## 7: Tres recipientes diferentes

- *Cupus* y *Cupa*, Barril que deriva de *capere* (contener) es decir conservar el vino o el agua.
- También deriva *caupones*, taberneros.
- *Uter*, odre, que deriva de *uterus* (utero).
- *Mulgarium* o *Mulctrum*, recipiente donde se ordeña (*mulgere*) el ganado.

## 8: Barreños

- *Labrum*, barreño. Donde se bañan (*labatio*) a los niños. *Labellum* en diminutivo.
- *Albeum*, en él suelen hacerse abluciones (*ablutio*).
- *Pelvis* (latín) significa Lebrillo donde uno se lava los pies (*pedes*).

## 9: Sifon

- *Sifon*, porque arroja el agua soplando (*sufflare*). Se usan en Oriente.

## 7. Recipientes para el aceite

### 1: Para contener el aceite

- *Hemicadium*, recipiente para contener el aceite.
- *Scortia*, odre para el aceite. Porque está hecho de cuero (*corium*).

### 2: Alabastro

- *Alabastrum*, vasija para conservar ungüentos sin que estos se corrompan. Alabastro, piedra con la que está hecha.

### 3: Pomos

- *Pyxides*, pomos para ungüentos fabricados en boj (*luxus* en latín y *pýxos* en griego).

Una píxide ( griego : πυξίς ; pl.: píxides) es una forma de recipiente del mundo clásico, generalmente una caja cilíndrica con una tapa separada y sin asas. Se usaban para guardar cosméticos, baratijas o joyas, pero también se usaban para dispensar incienso y por los médicos para contener medicamentos. Las píxides supervivientes son en su mayoría cerámica griega , pero también podían estar hechas de madera. El nombre deriva de las cajas corintias hechas de madera del árbol En castellano y hoy en día, se refiere a diferentes utensilios.

### 4: Pomo de cobre o plata

- *Lenticula*, pomo para ungüentos en cobre o en plata. Deriva de *Linire* (ungir). Para reyes y sacerdotes.

## 8: Vajilla de la cocina

### 1: Recipiente para cocer

- *Coculum*, recipiente para cocer (*coquere*).  
Dice *Plauto*: "Toda la compasión se me ha cocido en pucheros de cobre" (frag. 181).

*Tito Maccio Plauto* (Sarsina, Umbría; 254 a. C.-Roma, 184 a. C.) fue el comediógrafo latino más afamado de la Antigua Roma junto a Terencio. Conocido por su audaz ingenio, escribió numerosas obras, como "Anfitrión" o "Mostellaria", caracterizadas por su humor extravagante, personajes muy cómicos y enredos amorosos.

## 2: Olla

- La Olla, se llama así porque en ella bulle el agua (*ebullire*) al someterla al fuego.
- *Bulla*, también deriva el nombre de la burbuja que flota en el agua.
- *Patella* (perol), olla muy ancha de boca. *Patula* (abierta).

## 3: Marmita

- *Caccabus* y la *cucuma* (marmita) debido al sonido del agua al hervir.

## 4: Cacerola

- *Lebetae*, (cacerolas), ollas pequeñas para cocinar, de cobre.

## 5: Sarten

- *Sartago*, sarten.
- *Tripedes*, trébedes porque se sostienen sobre tres pies.



- Habitación o parte de ella que, a modo de hipocausto, se calienta con paja.
- Trípode metálico en forma de aro o triángulo usado para calentar o cocinar. En ciertas zonas, también se llama así a una sartén que lleva soldadas en su parte inferior tres patillas, para apoyarla sobre las brasas de la chimenea.

## 6: Diferentes herramientas

- *Mola*, mortero, debe su nombre a su redondez.
- *Cribrum*, criba, tamiz, porque en ella corre (*currere*) el trigo ....*currifrum*. - --
- *Rutabulum*, pala, porque sirve para voltear (*prorruere*) el estiércol o el fuego, para cocer el pan. Pala ; espátula (para cocinar); cualquiera de otra herramienta con un extremo aplanado.