



STAROŻYTNOSĆ NA TALERZU

W 161 roku p.n.e. konsul Gajusz Fanniusz wydał edykt przeciw zbytowi, w którym zakazywał między innymi przyrządzania wykwentnych potraw z tuczonych kur. Jednak Rzymianie, ojcowie systemu prawnego, szybko zorientowali się, że ustawodawca nie uwzględnił w dekreście kogutów. Dlatego, jak czytamy w *Historii naturalnej*, zakaz „obchodzono” podając ptakom paszę z dodatkiem mleka, co sprawiło, że ich mięso nabierało walorów smakowych¹. To za ledwie jeden z gastronomicznych wątków w jakie obfituje historia antyku, wiele z nich dostarcza także ówczesna literatura piękna. Wystarczy bowiem zajrzeć do poezji Horacego, Marcjalisza czy do opisanego przez Petroniusza uczty, wydanej przez Trymalchiona, by przekonać się jak ważną rolę w życiu mieszkańców *Imperium Romanum* pełniło dobre jedzenie. Dla historyka zajmującego się dziejami gastronomii szczególnie ważne jest jedno, niepozorne dziełko.

Mowa o jedynej zachowanej do naszych czasów w całości starożytnej książce kucharskiej, *De recoquinarum libri decem*, czyli *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, której autorstwo przypisuje się żyjącemu na początku

pierwszego wieku naszej ery, rzymskiemu smakoszowi – Markowi Gajuszowi Apicjuszowi. W rzeczywistości zbiór ten stanowi kompilację przepisów, która ostatecznie została zredagowana w IV w. Warto jednak poświęcić nieco uwagi jej domniemanemu twórcy. Mimo że nie jesteśmy w stanie szczegółowo odtworzyć jego biografii, na podstawie fragmentów tekstów źródłowych możemy być pewni, że była to postać o niezwykle barwnej osobowości. Zgodnie z tradycją przyjmuje się, że nasz bohater cały przez całe życie oddawał się ucztowaniu i kulinarnym eksperymentom, co oczywiście wiązało się z bająnskimi wydatkami. Jednak jego beztraska egzystencja skończyła się wraz z roztrwonieniem na przyjemności podniebienia olbrzymiego majątku. Kiedy bowiem okazało się, że cały jego kapitał wynosi „jedynie” dziesięć milionów sestercji, Apicjusz zrozpaczony, że nie będzie w stanie żyć na poziomie, do którego przywykł, otrulił się². Ten krótki, na poły legendarny, biogram możemy uzupełnić kilkoma anegdotami na temat Marka Gajusza, znanym dzięki starożytnym autorom, którym zawdzięczamy kilkanaście wzmianek dokumentujących zażywanie Apicjusza do wyszukanych smakolek. Najsurowszy w swojej »

¹Pliniusz, *Natural history with an English translation in ten volumes*, X, LXXI, 139–140, transl. H. Rackham, vol. III, London, Cambridge–Massachusetts 1940, (dalej: Pliniusz, *Historia Naturalis*). Por. P. Faas, *Around the Roman table. Food and feasting in ancient Rome*, transl. S. Whiteside, Chicago–London 2005, s. 294.

²Por. L. Anneusz Seneka, *De consolatione ad Helviam*, XII, 10, 8, idem, *Moral Essays*, vol. II, transl. J.W. Basore, London–New York 1932, (dalej: Seneka, *De consolatione ad Helviam*).



ocenie, jak na stoika przystało, był Seneka, który stwierdził, że koneser dobrej kuchni był złym człowiekiem, ponieważ stał się niewolnikiem przyjemności³, a co gorsza, sprawił, iż nauka o tajnikach gastronomii stała się poważną konkurencją dla filozofii⁴. Trzeba bowiem wiedzieć, że w myśl obyczajów zajmowanie się kulinariami było zajęciem niegodnym osób szlachetnie urodzonych, ponieważ w Rzymie „mistrzami patelni” najczęściej byli niewolnicy lub ci, którzy, aby zarobić na swoje utrzymanie najmowali się do pomocy w przygotowaniach wystawnych uczt⁵. Natomiast inaczej sytuacja przedstawiała się w Grecji, gdzie kucharze byli ludźmi wolnymi, cieszącymi się powszechnym szacunkiem. Powróćmy jednak do Apicjusza. O jego niekonwencjonalnym zachowaniu pisze Atenajos z Naukratis w *Uczcie mędrców*, gdzie przytacza anegdotę, według której amator wyszukanych potraw zapragnął skosztować, znanych ze swych okazałych rozmiarów, libijskich krewetek i nie zważając na niekorzystną pogodę wypłynął w poszukiwaniu przysmaków. Z pokładu swojego okrętu zauważył miejscowych rybaków i poprosił, by ci podali mu najdrodniejszy okaz. Jeden z nich posłusznie wręczył Apicjuszowi wspaniałą krewetkę, a ten, rozczarowany jej

wielkością postanowił natychmiast wrócić do domu, nie schodząc nawet na ląd⁶. Bardziej wyrozumiały w stosunku do smakosza okazał się Pliniusz Starszy, który w *Historii naturalnej*, kilkakrotnie wspomniął o udoskonaleniu przez Marka Gawiusza technologii kulinarnej. Jak podaje encyklopedysta, przypisuje się mu między innymi zapoczątkowanie praktyki karmienia gęsi i świń suszonymi figami, dzięki czemu wątroby wspomnianych zwie-



W myśl obyczajów zajmowanie się kulinariami było zajęciem niegodnym osób szlachetnie urodzonych, ponieważ w Rzymie „mistrzami patelni” najczęściej byli niewolnicy



rząt traciły charakterystyczną gorycz, zyskując przy tym niepowtarzalny smak⁷. Warto wspomnieć, że starożytna tradycja podawania zwierzętom tego rodzaju paszy przetrwała w Europie do dnia dzisiejszego, a przyrządzany z pozyskanych w ten sposób podrobów pasztet – *foie gras*, jest jednym z droższych smakolepów⁸. »

³L. Anneusz Seneka, *De vita beata*, VII, 11, 4 – 12, 1, [in:] idem, *Moral Essays*, vol. II, transl. J.W. Basore, London–New York 1932.

⁴Por. Seneka, *De consolatione ad Helviam*, XII, 10, 8.

⁵Por. Plaut, *Misa pełna złota*, 409, [w:] idem, *Komedie*, t. II, tłum. E. Skwara, Warszawa 2003.

⁶Atenajos, *Uczta mędrców*, I, 7 a–c, tłum. K. Bartol, J. Danielewicz, Poznań 2010.

⁷Pliniusz, *Historia Naturalis*, VIII, LXXVII, 209. Metoda ta doskonale znana była także starożytnym Grekom, por. A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003, s. 162.

⁸Ibidem.



Przepis na danie z wątróbki dokarmianych figami zwierząt, zwanej po łacinie *ficatum*, znajduje się w księdze siódmej *De re coquinaria*, traktującej o wykwinnych potrawach. Zgodnie z recepturą, ponacinaną trzcinowym nożem wątróbę marynowano w mieszaninie sosu rybnego (*garum*), pieprzu, lubczyku ogrodowego i jagód lauru. Następnie, owinięty w błonę otrzewnową, surowiec grillowano na ruszcie⁹. Gotowe danie podawano



Jeden z nich postępnie
wręczył Apicjuszowi
wspaniałą krewetkę,
a ten rozczarowany jej
wielkością postanowił
natychmiast wrócić do
domu, nie schodząc
nawet na ląd.



z dodatkiem sosu składającego się z *garum*, pieprzu, tymianku, lubczyku ogrodowego, wina i oliwy¹⁰. Mimo iż podroby były zaliczane w świecie śródziemnomorskim do przystępnych cenowo wiktuałów, to wspomniana potrawa, ze względu na sposób tuczenia zwierząt, należała do kategorii luksusowych, co czyniło ją dostępną jedynie dla najbogatszych.

Natomiast podstawą diety większości społeczeństwa *Imperium*

Romanum były produkty zbożowe, a daniem, które w antycznej Italii zyskało status „potrawy narodowej” stała się *puls*. Była to breja z gotowanej kaszy, która dla wielu niezamożnych Rzymian stanowiła codzienny substytut chleba. Według jednej z receptur zawartych w kulinarnym *opusculum*, przygotowywano ją gotując namoczoną w wodzie kaszę z dodatkiem oliwy, do której dodawano utarte w moździerzu mózdzki i posiekane mięso. Całość, po doprawieniu pieprzem, lubczykiem ogrodowym, nasionami kopru włoskiego, sosem rybnym i winem, starannie rozcierano na papkę¹¹. Równie ważnym składnikiem wielu potraw były rośliny strączkowe: groch, soczewica, fasola czy ciecierzycy, które wykorzystywano na przykład jako zasadniczy składnik pożywnych, aromatyzowanych ziołami zup bądź jako dodatek do potraw mięsnych. Menu oparte na mącznych i strączkowych surowcach było zazwyczaj urozmaicone dzikimi bądź uprawnymi roślinami jadalnymi. Te pierwsze, do których należały chociażby: prawoślaz¹² malwy lub pokrzywy¹³, najczęściej spożywali najubożsi. Jednym ze sposobów serwowania liści malw było przygotowanie z nich sałatki doprawionej sosem przygotowanym z *garum*, oliwy i octu winnego¹⁴. Z kolei najczęściej konsu-

⁹Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, VII, 3, 2, tłum. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 2012, (dalej: Apicjusz, *De re coquinaria*).

¹⁰Apicjusz, *De re coquinaria*, VII, 3, 1.

¹¹Apicjusz, *De re coquinaria*, V, 1, 4.

¹²J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 34.

¹³Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 17. Por. J. André, *op. cit.*, s. 33.

¹⁴Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 8.



mowane rośliny uprawne to na przykład: cebula, czosnek, buraki, marchew, karczochy, szparagi, sałata i kapusta. Były one dodatkami do przeróżnych potraw, takich jak zupy, farsze czy zapiekanki. Często podawano je również na stół jako samodzielne potrawy. Dużą popularnością cieszyły się lodyżki młodej kapusty, *cyma*¹⁵, które Pliniusz Starszy opisuje jako młodą, delikatną, wiosenną jarzynę, która w miejsce ściętych pędów daje nowe odrosty¹⁶. Z przekazu wspomnianego autora wynika jednak, że do

~ * ~



Rzymska mozaika
Willa Tor Marancia, II w. n.e.
obecnie w Galerii Kandelabrow,
Muzea Watykańskie

~ * ~

amatorów tego warzywa nie zaliczał się syn cesarza Tyberiusza, Druzus, który w dzieciństwie, za namową Apicjusza, miał stanowczo sprzeciwić się

zjedzeniu tak mało wyszukanej potrawy¹⁷. Dzięki zapiskom łacińskiego kompilatora dysponujemy kilkoma recepturami na tego typu danie. Według jednej z nich ugotowane w wodzie lodyżki podawano wraz z mieszaniną sosu rybnego, oliwy, czystego wina i kminu rzymskiego, a na koniec potrawę doprawiano pieprzem, porem, kminem rzymskim i świeżą kolendrą¹⁸.

Powyższe rozważania są jedynie skromną próbką, dającą ogólny zarys obszernego i niezwykle ciekawego zagadnienia jakim jest historia gastronomii. Okazuje się bowiem, że wystarczy spojrzeć na dzieje Rzymu z innej perspektywy (od kuchni), aby przekonać się, iż jego mieszkańcy to nie tylko niestrudzeni żołnierze, wielcy zdobywcy, architekci, prawnicy, czy politycy. To również, często anonimowi ludzie, którzy wraz z zętknięciem się z cywilizacją Wschodu, razem z tamtejszą kulturą przyswoili sobie nieznane dotąd przyprawy, które stały się inspiracją do kulinarnych poszukiwań i bodźcem do odkrywania nowych smaków, czego dowodem jest chociażby niewielkie dziełko, któremu patronuje najsłynniejszy smakosz epoki antyku.

Zofia Rzeźnicka
(filologia klasyczna)

¹⁵A. Dalby, *op. cit.*, s. 67.

¹⁶Pliniusz, *Natural history with an English translation in ten volumes*, XIX, XLI, 137–138, transl. H. Rackham, vol. V, Cambridge–Massachusetts, London 1961, (dalej: Pliniusz, *Historia Naturalis*).

¹⁷Pliniusz, *Historia Naturalis*, XIX, XLI, 137–138.

¹⁸Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 9, 3.