PRZY STOŁACH W RZYMIE

Uśmierzenie głodu kosztuje niewiele – znacznych nakładów wymaga jeno wybredność.
(Seneka Młodszy, *Listy* II 17)

Różnice społeczne bardzo silnie wiązały się w Rzymie z rodzajem wykonywanej pracy, ze stosunkiem człowieka do człowieka, z wykształceniem, z sytuacją majątkową. Ta ostatnia decydowała o warunkach życia obywatela i jego rodziny, o warunkach mieszkaniowych, odżywiania, o jego – żeby użyć dzisiejszego określenia – „stopie życiowej". Pod koniec okresu rzeczpospolitej, a jeszcze bardziej za pryncypatu i cesarstwa zarysowuje się w stosunkach rzymskich ogromna różnica, głęboka, trudna do przebycia przepaść. Zmieniały się układy społeczne; niektórzy z tych, którzy byli w początkach w warunkach trudnych, windowali się dzięki bogactwu, jak np. wyzwoleńcy, inni – zrujnowani, spadali niżej.

I jeżeliby można było spojrzeć na stoły i zastawę u bogaczy i biednych, różnicę tę łatwo dałoby się zauważyć.

W pierwszych wiekach istnienia Miasta na stołach Rzymian były skromne potrawy, te jedynie, które można było przyrządzić z artykułów, jakich dostarczała uprawiana ziemia i hodowla bydła.

Podstawowym daniem – jak u Greków *madza* – była w Italii gęsta rozgotowana papka, *puls*, przyrządzana z przemielonego prosa, jęczmienia, pszenicy lub roślin strączkowych, i pozostała ona właściwie głównym posiłkiem ludności ubogiej i wojska; papka ta uchodziła, można by powiedzieć, za italską potrawę narodową. Komediopisarz Plaut, żyjący na przełomie III/II w. p.n.e., robiąc aluzję do swojego italskiego pochodzenia, sam siebie nazywa żartobliwie Pultifagonides – Papkojadacz czy Papkojedzki.

Sztuka kulinarna w Rzymie rozwinęła się dopiero w III w. p.n.e., a w miarę rozszerzania się kontaktów ze wschodem, pod wpływem prądów orientalizujących i importu nieznanych poprzednio artykułów żywnościowych, przy równoczesnym wzbogaceniu się większości obywateli, doszło w czasach cesarstwa do niemającej granic rozrzutności, która doprowadziła do zaniku dobrego smaku i kultury jedzenia.

U Rzymian, podobnie jak u Greków, były ustalone trzy posiłki w ciągu dnia: wcześnie rano – pierwsze śniadanie *ientaculum*, drugie śniadanie *prandium* około południa i obiad spożywany w późnych godzinach popołudniowych – *cena*.

Pierwsze śniadanie składało się z chleba, sera, owoców, mleka lub wina. Dzieci zabierały *ientaculum* do szkoły, zapewne ze względu na wczesną porę rozpoczynania lekcji. *Prandium* rzadko podawano do stołu, gdyż była to raczej zimna przekąska, często danie z poprzedniego dnia, które można było zjeść unikając mycia rąk po nim; „po kąpieli zajadam, nie siadając do stołu, suchy chleb stanowiący moje śniadanie (drugie), po którym nie potrzeba myć rąk" – pisze Seneka do Lucyliusza w *Liście* 83, 6. Mogły to być zimne potrawy mięsne, ryby, ser, owoce, wino. Podstawowym, najobfitszym posiłkiem był obiad, na który podawano dania gorące i obfitsze. W czasach najdawniejszych spożywano obiad w atrium, a kiedy dom przyjął formę grecko-rzymską, przeniesiono ten posiłek do jadalni *triclinium*[1]. Obiad – *cena* – składał się z zasadniczych trzech części. Na początku *gustus* lub *gustatio* – przekąski, wśród których pierwszym daniem były jaja[2]. Jako napój podawano *mulsum* – wino zaprawione miodem. Na główną część obiadu składało się wiele dań mięsnych i rybnych z dodatkiem warzyw i sałat; na przyjęciach wystawnych podawano ponadto różne odmiany ostryg, ślimaki, małże – *echini*, *ostrea*, *balani*, o czym będzie jeszcze mowa. Poszczególne dania nazywano *ferculum* albo też *cena*: *prima cena*, *secunda cena* – pierwsze danie, drugie danie itd. Na koniec podawano deser, zwany *secundae mensae*; przy większych przyjęciach ta część obiadu, zwana *commissatio*, przybierała charakter greckiego sympozjonu. Podawano owoce świeże lub suszone (figi, daktyle), orzechy i ostre przysmaki, które miały pobudzać pragnienie, gdyż wina były właściwie główną treścią *commissatio*.

Oczywiście obok wymienionej papki – *puls* – wcześnie już w gospodarstwie domowym zajmowano się wypiekiem chleba i różnych placków. O wypieku chleba przez zawodowych piekarzy słyszymy dopiero w pierwszej połowie II w. p.n.e. (173 r. p.n.e., według świadectwa Pliniusza Starszego), a w IV w. n.e. były w Rzymie 254 piekarnie. Gospodarka rolna w Italii przechodziła różne koleje w zależności od zmian politycznych i społecznych; po opanowaniu większych obszarów i przy wyższej stopie życiowej zboże z Italii nie wy-

[1] *Atrium* – główny pokój w domu rzymskim, w którym, zwłaszcza w początkach, gdy dom w swym układzie nie uległ jeszcze wpływom greckim, skupiało się życie rodzinne. Triklinium – (*triclinium*, z greckiego: *treis* – trzy, *kline* – sofa) pokój stołowy w domu rzymskim. Ustawiano trzy „sofy" z trzech stron stołu, jedna strona pozostawała wolna, ażeby służba miała swobodne dojście przy podawaniu potraw. Zasiadało więc przy jednym stole najwyżej dziewięć osób.

[2] Stąd przysłowiowe powiedzenie: *ab ovo usque ad mala* – od jajka aż do jabłek (owoców), odpowiadające powiedzeniu: od A do Z = od początku do końca, gdyż jako ostatnie danie podawano owoce.

starczało, obowiązek zaopatrywania Rzymu w żywność spadł na niektóre prowincje. Prowincja Afryka, potem Egipt – stały się spichrzami swego pana. Jednak obowiązkowe dostawy z prowincji nie zaspokajały potrzeb ludności, zwłaszcza w latach, w których były trudności gospodarcze. Problem ten rozwiązywał handel zbożem. Kupcy i bankierzy prowadzili przecież interesy na szeroką skalę, dowozili towary z prowincji, podejmowali się dostaw dla wojska, a przy transakcjach tego rodzaju dochodziło często do nadużyć i spekulacji, gdyż kupcy mieli na względzie przede wszystkim interes własny, a czuli się pewni, gdyż chronił ich senat, a w czasach późniejszych sam cesarz. Senatorom, z których wielu było zaangażowanych w obroty finansowe, gdyż mieli u kupców ulokowane kapitały, zależało na podtrzymaniu transakcji handlowych, a cesarzom w nie mniejszym stopniu zależało na utrzymaniu dobrych stosunków z bogatą sferą kupiecką, często bowiem korzystali z pomocy finansowej jej przedstawicieli. Oktawian August zachowywał ostrożność przy wydzielaniu zboża ubogiej ludności, w obawie, żeby wskutek akcji rozdawnictwa zboża nie ucierpiał stan kupiecki, a cesarz Klaudiusz nałożył na skarb państwa obowiązek pokrycia ewentualnych strat, jakie kupcy mogli ponieść wskutek burzy na morzu. Powstał Związek Dostawców Zboża, którego członkowie korzystali z wyjątkowych przywilejów, zwolnieni byli nawet od obowiązków wobec państwa.

Przy takim stanie rzeczy musiała się wytworzyć silna konkurencja w handlu zbożem i określenie granicy między uczciwością a nieuczciwością było tylko sprawą sumienia i świadomości obowiązków społecznych. Cyceron przedstawia problem do rozstrzygnięcia, który niewątpliwie nasunęła mu obserwacja stosunków w Rzymie, jakkolwiek akcję przenosi na Rodos[3]. Chwilowy brak zboża wywołał wielką drożyznę; kupcy wypłynęli do Aleksandrii po towar. Ten, który wrócił pierwszy, wie dobrze, że za nim w najbliższych dniach powrócą inni i rzucą na rynek wielkie zapasy zboża. Wobec tego, czy może on wykorzystać sytuację i sprzedać zboże po najwyższej cenie, jaką mu się uda osiągnąć, czy też obowiązkiem jego jest uprzedzić ludność, że kryzys w zaopatrzeniu wkrótce minie, gdyż zostaną dowiezione większe zapasy zboża? Nie był to problem oderwany od życia, poddany tylko pod rozważania dyskutującym, lecz był odbiciem sytuacji, jakie niewątpliwie powstawały i w których chęć zysku brała górę nad uczciwością i względami społecznymi.

Zresztą sprawy aprowizacyjne były już wcześnie regulowane przez państwo. Do obowiązków edyla należało m.in. dbać o dobre pieczywo. Organizowanie piekarzy w cechy czy związki zawodowe miało wzmocnić ich poczucie odpowiedzialności i podnieść wartość wypieku. Piekarze dzielili się na związki według gatunku pieczywa, jakie wyrabiali, np. *sigillarii* wypiekali wyroby luksusowe. Były różne gatunki chleba, podobnie jak w Grecji, dowo-

[3] *O powinnościach* (*De officiis*), III 12.

żono też wypieki z wysp, przykładem rozpowszechnione ciastka z Rodos, które jednak wobec długo trwającego transportu nie zawsze nadawały się do spożycia, jeżeli wierzyć Marcjalisowi:

> Na niewolnika nie podnoś ręki – taka moja rada:
> Daj mu ciastka rodyjskie – też zęby postrada.
> (*Epig.* XIV 69 (8))

Wypiekano chleb luksusowy, biały – *mundus*, *candidus*, ciemny razowy, wiejski – *sordidus*, *rusticus*, obozowy – *castrensis* dla wojska, plebejski – *plebeius*, który rozdawano ubogiej ludności, a jeżeli sprzedawano, to po cenie ustalonej, urzędowej. Zmieniano także, żeby wprowadzić coś nowego, kształt pieczywa; obok okrągłych zaczęto z czasem wypiekać bochenki chleba w kształcie sześcianów, w kształcie liry oraz plecione strucle. Bochenki chleba znalezione w Pompejach były okrągłe, lecz ponadcinane dośrodkowo, co miało ułatwić dzielenie chleba na cząstki.

Katon Starszy Cenzor w traktacie *O gospodarstwie wiejskim* podaje m.in. przepisy na wyroby z mąki, nie pomija italskiej papki – *puls*, lecz podaje przepis przyrządzania jej na sposób punicki, prawdopodobnie mniej znany: „*Puls* na sposób punicki tak przyrządzaj: Wsyp do wody funt najdelikatniejszej mąki pszennej i pilnuj, żeby dobrze nasiąkła. Wlej to do czystego naczynia, dodaj trzy funty świeżego sera i pół funta miodu, jedno jajko i wszystko dobrze wymieszaj. Przełóż wszystko do innego garnka (LXXXV). Kulki – *globi* tak przyrządzaj: Wymieszaj ser z najdelikatniejszą mąką. Następnie wyrób tyle kulek, ile zechcesz. Do gorącego miedzianego naczynia włóż słoninę. Potem smaż kulki po jednej lub dwie równocześnie i często obracaj je dwoma patyczkami. Gdy się usmażą, wyjmij je, posmaruj miodem, posyp makiem i podawaj (*ib.* LXXIX).

Faworki (?) – *encytum* – przyrządzano podobnie jak globi; jednak autor radzi: „używać należy naczynia z otworem w dnie. Przez ten otwór przepuść ciasto do gorącej słoniny i nadaj mu piękny kształt jak przy spirze" (tzn. należało skręcać je tak, jakby się splatało powróz). Przewracaj je dwoma patyczkami i tymi wyjmuj. Następnie należy ciastka posmarować tłuszczem[4] i przyrumienić, lecz nie powinny być bardzo gorące. Podawać należy z miodem albo z winnym moszczem przegotowanym z miodem, tzw. *mulsum*".

Pisarze rzymscy często wspominają placek ofiarny zwany *libum*, rodzaj sernika. Według wskazówek Katona tak go należy przyrządzać:

„*Libum* przyrządzaj jak następuje: niech klucznica utrze dobrze w misie dwa funty sera. Gdy dobrze rozetrze, niech wsypie funt mąki z lekkiej pszenicy (*siligo*) albo, jeżeli chcesz, by placek był bardzo delikatny, pół funta najdelikatniejszej mąki pszennej (*similago*) i niech to dobrze wymiesza z se-

[4] Tzn. oliwą, gdyż masła jeszcze nie znano.

rem. Niech doda jedno jajko i wszystko razem dobrze wymiesza. Następnie niech uformuje ciasto w kształt bochenka chleba, ułoży na liściach i piecze na gorącym ognisku pod glinianą pokrywą" (*ibid.* LXXV). Podobnie każe Katon przygotować ciasto na *savillum*, z tą różnicą, iż do pół funta mąki i półtrzecia funta sera każe dodać ćwierć funta miodu i jedno jajko, wyłożyć do glinianej misy wysmarowanej oliwą i piec pod glinianą przykrywą. Przestrzega, żeby dobrze wypiec środek, gdzie ciasto jest najgrubiej wyłożone. Po upieczeniu należało „usunąć miskę" (*ibid.* LXXXIV). Najprawdopodobniej tłuczono gliniane niekosztowne naczynia, i w ten sposób wydostawano upieczone ciasto.

W przepisach powtarzają się te same składniki: mąka pszenna, ser owczy, miód, tłuszcz – tzn. oliwa, rzadko mleko i słonina. Różnica w wypiekach polegała na ilości składników i kształcie wypieku.

Większa niż u Greków była na stołach Rzymian rozmaitość warzyw, które były dostępne nawet ludności ubogiej. Zawsze cieszyła się powodzeniem cebula – *cepa* i czosnek – *allium*; gramatyk IV wieku n.e. Noniusz Marcellus mówi, że wprawdzie od dawnych Rzymian czuć było cebulą, to jednak byli oni pełni energii. Jadano kapustę – *brossica*, sałatę – *lactuca*, rutę – *ruta*, ślaz – *malva*, szczaw – *lapathum*, rzepę i rzodkiew – *napus*, marchew— *pastinaca*, ogórki – *cucumis*, dynię – *cucurbita* oraz różne odmiany jarzyn strączkowych jak groch – *cicer* i soczewicę – *lens*. Wiele z nich uważano za potrawy szczególnie zdrowe, dobrze działające na trawienie, np. ślaz, i zapobiegające bólom głowy i malarii.

Używano w wielkiej ilości przypraw i korzeni (co przetrwało do dzisiaj w kuchni na południu), jednak nazwy ich przeważnie nic nam nie mówią i trudno je zidentyfikować; zastosowanie miały głównie przy przyrządzaniu potraw mięsnych i ostrych sosów – *garum*, *muria*, *alec*, do których dodawano też obficie ocet – *acetum* – i oliwę, niekiedy marynowane ryby.

Kucharze w komedii plautyńskiej przechwalają się swoją sztuką kulinarną i wymieniają niebywałą ilość różnych przypraw – często o nazwach zmyślonych – jakimi potrafią nadać smak przygotowywanym przez siebie daniom. Typowym przykładem może być autoreklama kucharza w komedii Plauta *Pseudolus*; jest to zarazem satyra na wzmagające się już wtedy kulinarne wymagania Rzymian:

A ja nie tak gotuję, jak inni kucharze,
co to łąki uprawne na misach podają,
i jak strawę dla wołów zielska naładują,
a zielsko to przyprawią znowu innym zielskiem,
A więc dają kolendrę, koper, czosnek, rzepę,
do tego znów kapustę, szczaw, ćwikłę i szpinak,
w tym wszystkim rozpuszczają funt cały korzeni,
trzeć każą przeokropną gorczycę, że trącym —
nim ją jeszcze rozetrą, ślepia chcą wykapać!
.....

Ja – gdy w rondle wpakuję taki „kocylender",
„cepolender" czy „makcis" albo i „saupaktis",
to rondle same z siebie w mig się rozgrzewają.
To są wszystko przyprawy zwierzyny Neptuna[5].
Bo lądową przyprawiam zwykle „cycymandrem",
„hapolapsją", „kataraktrią"...
A kiedy w rondlach zawrze – wtedy je odkrywam
I zapach pędzi w górę machając rękami:
Ten to zapach je Jowisz na obiad codziennie.
(w. 900 nn.)

Na deser składały się owoce, i z sadów italskich, i importowane z zagranicy: te ostatnie dostawały się oczywiście jedynie na stoły w bogatych domach. Podawano jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie, jabłuszka rajskie, granaty, figi, orzechy, kasztany, winogrona, oliwki. Wszystko jest poświadczone nie tylko przez literackie opisy uczt, lecz także znajduje swój wyraz w malowidłach ściennych.

Dla ludności ubogiej wymienione warzywa stanowiły często jedyny posiłek, natomiast na stołach zamożnych były tylko dodatkiem do dań mięsnych. Najwięcej spożywano mięsa wieprzowego i koziego, wołowe jedynie ze zwierząt złożonych bogom w ofierze, gdyż woły jako zwierzęta potrzebne do pracy na roli były oszczędzane: polowania dostarczały zajęcy, dzików, a wielce sobie ceniono dania z ptactwa i ryb. Ryby sprowadzano z wybrzeża Morza Czarnego, z Sycylii, z Hiszpanii, a w Italii prowadzono ich hodowlę na wielką skalę dla własnego użytku i na handel. Bogaci obywatele budowali w swoich posiadłościach wielkie baseny, które napełniano odpowiednią wodą w zależności od tego, czy miały być hodowane ryby morskie, czy słodkowodne. Lukullus (Lucius Licinius Lucullus ok. 110–56 p.n.e.), wykwintny smakosz, który zasłynął z wystawnych uczt, doprowadził do basenu z rybami morskimi słoną wodę kanałem, który kazał przekopać w paśmie górskim. Cyceron, krytykując obojętność niektórych bogaczy dla spraw rzeczpospolitej, mówi: „są tak głupi, iż wyobrażają sobie, że po upadku państwa uratują swoje sadzawki z rybami"[6]. Podobno mureny dawały się oswoić i właściciele przywiązywali się do nich jak do innych oswojonych stworzeń, tak że stratę ryby odczuwali nie tylko jako stratę materialną, jeżeli wierzyć Pliniuszowi Starszemu, który opowiada, że Hortensjusz opłakiwał śmierć ulubionej mureny. A że niektórzy bardziej cenili rybę niż człowieka, dał dowód Wediusz Pollio, bogaty ekwita w czasach Oktawiana Augusta, który karmił ryby ciałami niewolników.

Rozwinęła się także hodowla ślimaków i ostryg *(vivaria ostrearum)*. Podobno pierwszy hodowlę ślimaków prowadził Fulwiusz Lupinus w okolicy

[5] Zwierzyna Neptuna – tzn. ryby.

[6] *Listy do Attyka* I 18.

Tarkwiniów. Smakosze wybierali ulubione gatunki ślimaków: iliryjskie, afrykańskie, reatyckie, które karmiono mieszanką sporządzoną z moszczu winnego i z miodu.

Podobnie rozwinęła się hodowla ptaków. Zakładano przy willach ptaszarnie (*aviaria, vivaria avium*); pierwszy miał urządzić taką ptaszarnię M. Leniusz Strabon z Brundyzjum, przyjaciel Warrona (Warron, *O rolnictwie* III 5, 8). Były tam oprócz ptactwa domowego perliczki, bażanty z Azji Mniejszej, pawie, kwiczoły, drozdy. Z biegiem czasu jadłospis wzbogacały inne ptaki, zmieniały się także sposoby ich przyrządzania. Pawie, sprowadzone z wyspy Samos, podano w potrawie po raz pierwszy w 55 r. p.n.e.; za Oktawiana Augusta zaczęto sporządzać dania z bocianów, za Tyberiusza przyszła kolej na ptaki śpiewające, nawet – na słowiki: nie znali Rzymianie aniołów, i nie znali powiedzenia: „słowika zabić – zasmucić anioła". Potem nowością były języki flamingów i potrawy z gęsich nóżek garnirowane kogucimi grzebieniami. W zależności od epoki i stanu zamożności domu pojawiały się na stole różne gatunki wina. Horacy w swych pieśniach wymienia często kilka najlepszych odmian wina italskiego, jak *Falernum* z falernejskich pól w Kampanii, *Massicum* – z winnic na granicy Lacjum i Kampanii, *Caecubum* – z okolic Lacjum na wybrzeżu Morza Tyrreńskiego. Ale odnalezione w Pompejach amfory zawierały wiele innych gatunków wina z terenów Italii, np. *Capuanum, Surrentinum*. Nie zadowalali się Rzymianie swoimi winami, lecz chętnie kupowali importowane z Sycylii, jak *Tauromenitanum* i *Mesopotamium*, z Hiszpanii – *Leuronese*, czy z wysp – wino koskie (z Kos), knidyjskie czy kreteńskie.

Wino należało do podstawowych artykułów codziennego jadłospisu, wyznaczano więc także stały przydział wina dla niewolników; oczywiście było to wino gorsze, robione z wytłoczyn; Katon Starszy Cenzor określa dokładnie przydział wina dla siły roboczej w różnych okolicznościach roku:

„Wino dla czeladzi. Przez trzy miesiące po ukończeniu winobrania niech piją lorę (mocne wino z wytłoczyn). W czwartym miesiącu wydawaj dziennie po jednej heminie, tj. dwa i pół kongia miesięcznie. W miesiącu piątym, szóstym, siódmym i ósmym wydawaj dziennie po jednym sekstariuszu, tzn. pięć kongiów miesięcznie. W następnych miesiącach – po trzy heminy dziennie, co stanowi jedną amforę na miesiąc. Ponadto w święta Saturnalia i Kompitalia dodaj na głowę trzy i pół kongiów. Ogólna ilość wina na głowę rocznie wyniesie siedem kwadrantali. Dla ludzi, którzy pracują skuci, dodaj nieco więcej, zależnie od rodzaju pracy. Jeżeli oni zużyją w ciągu roku po dziesięć kwadrantali, nie będzie za dużo"[7].

[7] Katon, *O gospodarstwie* LVII; wymienione miary: *hemina* = 0,27 l; *congius* = 3,3 l; *sextarius* = = 2 heminy = 0,55 l; *amfora* = kwadrantyl = 26,25 l; 10 kwadrantyli = ok. 260 l. Wino robione w gospodarstwie nie kosztowało wiele, rozdzielał więc je Katon dość hojnie w porównaniu z innymi artykułami żywnościowymi.

Tabela 8
CENY ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH WEDŁUG EDYKTU DIOKLECJANA Z 301 R. N.E.
(EDYKT ZNALEZIONY W PLATEJACH)

Artykuł spożywczy	Miara	Cena w denarach
żyto	1 *modius castrensis* (8,75 l)	60
pszenica	1 *modius castrensis*	100
jęczmień	1 *modius castrensis*	100
owies	1 *modius castrensis*	30
mak	1 *modius castrensis*	150
wino	*sextarius* (ok. 1/2 l)	30
piwo	*sextarius*	4
oliwa I gat.	*sextarius*	40
oliwa stołowa	*sextarius*	12
ocet	*pondo* (= *librae pondo* – funt)	6
sól	1 *modius castrensis*	100
miód	1 *sextarius*	40
mięso wieprzowe	*pondo*	12
mięso wołowe	*pondo*	8
mięso baranie	*pondo*	12
mięso koźle	*pondo*	12
słonina	*pondo*	16
sadło	*pondo*	12
gęś tuczona	1 sztuka	200
kurczęta	para	60
gołębie	para	24
kaczki	para	40
zając	1 sztuka	150
ryba rzeczna	*pondo*	12
ryba solona	*pondo*	6
korzeń ślazowy do przyprawy	5 sztuk	4
czosnek	10 sztuk	4
cebula	*modius castrensis*	50
rzepa	10 sztuk	4
rzodkiewka	10 sztuk	4
dynie	10 sztuk	4
ogórki	10 sztuk	4
zielony bób	1 *sextarius*	4
jaja	4 sztuki	4
kasztany	100 sztuk	4
jabłka	10 sztuk	4
gruszki	10 sztuk	4
śliwki duże	30 sztuk	4
cytryna (?)	1 sztuka	24
figi	25 sztuk	4
daktyle	8 sztuk	4

Znawcy stosowali znane im sposoby dla dodania smaku i mocy różnym gatunkom wina, a nie było im także obojętne, jakie wino do jakich potraw podano:

Wiedz, że Massyk pogodne niebo ci wypraży,
chłód zaś nocny osadzi wszelkie męty na dnie,
Tak, że ostry, niemiły zapaszek odpadnie.
Z winem surrenckim osad Falernu kto zmąci,
ma rozum: osad – jajko gołębie ci strąci,
gdyż męty razem z białkiem zawsze na spód lecą.
Komu pić się już nie chce, temu smak podniecą
rak prażony i ślimak, sałata po winie
Pływa tylko w żołądka zakwaszonym płynie
I o szynkę już raczej, o kiełbasę prosi...
(Horacy, *Satyry* II 4, 51 nn.)

Trudno wprost sobie wyobrazić, jakie sumy musiały pochłaniać owe uczty i przyjęcia i jak wielkie musiały być zasoby, z których czerpano na pokrycie kosztów. Zachował się niezwykle ciekawy i cenny dokument, a mianowicie edykt cesarza Dioklecjana (284–305) wydany w 301 r., a znaleziony w Platejach. Jest to właściwie urzędowy wykaz cen artykułów spożywczych. Nie potrafimy przeliczyć wartości wymienionych w edykcie artykułów według cen dzisiejszych, ale zestawienie to jest ciekawą skalą porównawczą cen różnych artykułów, który pozwala nam zorientować się w pewnym stopniu, jak kosztowne były uczty, na których podawano niezliczoną ilość potraw z ptactwa i dziczyzny, jeżeli do najdroższych artykułów należała gęś i zając. Oczywiście cennik nie obejmuje artykułów luksusowych, tylko te dostępne dla wszystkich.

Innym, nie mniej cennym od tego dokumentu urzędowego świadectwem są rachunki codzienne prowadzone przez jakąś ubogą, trzyosobową rodzinę w Pompejach[8]. Wykaz ten obejmuje notatki z okresu dziewięciu dni. Powtarzają się stale te same artykuły pierwszej potrzeby: chleb, cebula, oliwa, ser, wino; niekiedy wśród tych skromnych wydatków na życie znajdują się przedmioty codziennego użytku: garnek, talerz, lampa. Dwa kolejne dni wyróżniają się większą sumą wydatków, może było to zaopatrzenie przed jakimś świętem, które wymagało kosztowniejszych ofiar lub przyjęcia rodziny. W ciągu ośmiu dni wydano na utrzymanie dla trzech osób łącznie z drobnymi zakupami gospodarczymi 221 asów (= 22 denary 1 as – a według edyktu Dioklecjana jedna gęś miała kosztować 200 denarów!); nie bez znaczenia jest i ten szczegół, że niewolnik dostawał chleb jeszcze w gorszym gatunku niż jego skromnie i oszczędnie żyjący pan.

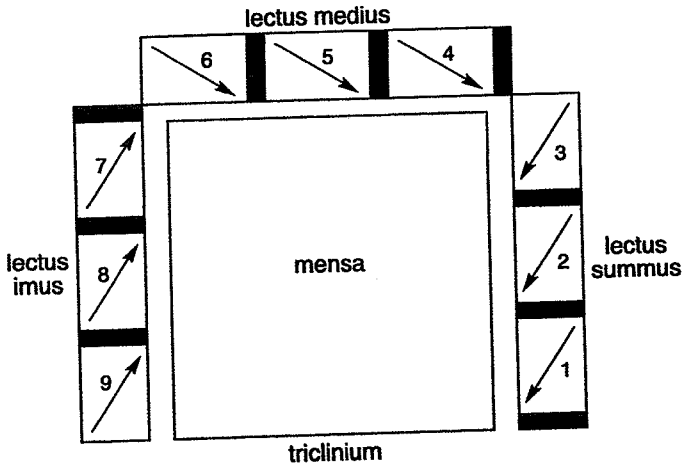
[8] *Pompeianische Wandinschriften*, Diehl, Bonn 1910, nr 390.

WYDATKI UBOGIEJ RODZINY (W POMPEJACH)

Dzień 8 przed Idami:	
ser	1 as
chleb	8 asów
oliwa	3 asy
wino	3 asy
razem	15 asów
Dzień 7 przed Idami:	
chleb	8 asów
oliwa	5 asów
cebula	5 asów
garnek	1 as
chleb dla niewolnika	2 asy
wino	2 asy
razem	23 asy
Dzień 6 przed Idami:	
chleb	8 asów
chleb dla niewolnika	4 asy
kasza	3 asy
razem	15 asów
Dzień 5 przed Idami:	
wino dla „domatora" (pogromcy?)	16 asów
chleb	8 asów
wino	2 asy
ser	2 asy
razem	28 asów
Dzień 4 przed Idami:	
..... (?)	16 asów
chleb	2 asy
femininum (wydatki kobiece?)	8 asów
orkisz	16 asów
bubella (?)	1 as
daktyle	1 as
kadzidło	1 as
ser	2 asy
kiszka	1 as
miękki ser	4 asy
oliwa	7 asów
razem	59 asów
Dzień 3 przed Idami:	
Servato (?) w górach	17 asów
oliwa	25 asów
chleb	4 asy
ser	4 asy
pory	1 as
talerz	1 as
kubek	9 asów
lampa	1 as
razem	62 asy
W przeddzień Id:	
chleb dla niewolnika	2 asy
chleb	2 asy
pory	1 as
razem	5 asów
W Idy:	
chleb	2 asy
chleb (razowy?)	2 asy
oliwa	5 asów
kasza	3 asy
mała rybka	2 asy
razem	14 asów

Była już wzmianka o tym, że w początkach miejscem spożywania posiłków było *atrium*, a kiedy wprowadzono typ domu grecko-rzymskiego, przeniesiono je do *triclinium*. W czasach najdawniejszych do posiłków zasiadano przy stołach, później – jak twierdzi Warron – mężczyźni zaczęli zajmować na sofach – *lectus* – pozycję półleżącą. Kobiety jednak siedziały, gdyż uważano, że pozycja leżąca jest nieelegancka.

Stół – *cilliba*, był kwadratowy, dopiero w czasach późniejszych zaczęto w jadalniach ustawiać stoły okrągłe. Sofy – *lectus*, ustawiano z trzech stron stołu, z czwartej, nie zajętej, służba miała swobodny dostęp, podając potrawy.



82. Schemat triklinium rzymskiego

Klasycznym wzorcem było ustawienie z trzech stron stołu po trzy lectus, tak że przy jednym stole mogło zasiadać najwyżej dziewięć osób. Na podstawie opisu przyjęcia w satyrze Horacego II 8 można odtworzyć układ miejsc:

„Lecz z kimżeś przy stole zaszczyt miał,
Fundaniuszu?" – *pyta Horacy, i słyszy*:
– Pierwsze miejsce ja-m zajął, przy mnie Wiskus; niżej
– jeśli pamiętam – Wariusz; Mecenasa cienie –
Balatro i Wibidiusz – przyszli na jedzenie.
Gospodarz Nomentana zaś miał za sąsiada
i Porcjusza, co śmiesznie całe placki zjadał.

Gość wyróżniony zajmował miejsce na *lectus medius*, gospodarz – na *lectus imus*: zajmowali więc miejsca w następującej kolejności: 1. Fundaniusz, 2. Wiskus, 3. Wariusz, 4. Balatro, 5. Wibidiusz, 6. Mecenas, 7. Nomentans, 8. Nasidienus (gospodarz), 9. Porcjusz (ostatnie miejsce).

Na stole ustawiano tylko naczynie z winem, solniczkę – *salinum* i naczynie z octem – *acetabulum*. Potrawy roznosili niewolnicy, po czym odstawiali półmiski na boczne stoły – *repositorium*. Stoły, niekiedy bardzo piękne, zaczęto nakrywać serwetami dopiero w I wieku n.e., natomiast wcześnie zaczęto używać serwetek – *mappa*, *mantelium* – do otarcia ust i rąk, gdyż podobnie jak w Grecji nie używano widelców ani noży, lecz posługiwano się palcami. Owidiusz przestrzega przed nieeleganckim wycieraniem ust ręką. Serwetki przygotowywał dla gości gospodarz, lecz mniej wytworni goście, zwłaszcza pasożyci dokarmiający się przy cudzych stołach, przynosili własne serwetki, by zgarnąć w nie pozostałe po uczcie resztki dań. Nie uszło uwagi poety Marcjalisa takie zachowanie się gościa:

Co przyjdzie na stół, wnet zmiatasz zgrabniutko:
czy świńską sutkę, czy wieprzowe udko.
Za dwie osoby też jarząbka-ptaka,
połowę flądry, całego szczupaka,
boczek mureny, i ćwiartkę kurczaka,
turkawkę w sosie wykąpaną tłuszczem:
Łup zagarnąwszy do przemokłej chusty
podajesz słudze, by odniósł do domu.
Masz-li wstyd w oczach – oddaj, coś wziął, bracie.
Na dziś, nie jutro prosiłem cię przecie.

(*Epigr.* II 37)

Niewolnicy, przygotowując dania, dzielili mięso na drobne części – *pulmenta*, co wymagało doświadczenia i wprawy, gdyż, jak mówi kpiąc Juwenalis: bo to różnica wielka, zastanawiająca, jakim ruchem ciąć kurę, a jakim zająca. Goście nakładali sobie porcje na talerz płaski – *patella* – lub głęboki – *catinus*. O umiejętności zachowania się przy stole świadczyło zręczne posługiwanie się palcami, w taki sposób, by je jak najmniej zabrudzić. Noży używano jedynie do dzielenia mięsa na porcje. Natomiast znano już łyżki i nadawano im różne kształty zależnie od zastosowania. Wielką wagę przywiązywano do odpowiedniego aparatu do przygotowania win: mieszania, ogrzewania, ochładzania itp. W czasach kiedy lud rzymski odczuwał coraz dotkliwiej głód i domagał się głośnym wołaniem – do którego go zresztą przyzwyczajono – *panem et circenses*, chleba i widowisk – na stołach zamożnych bogata zastawa i wymyślne dania przekraczały daleko granice dobrego smaku. Już w I w. p.n.e. zapominano stopniowo w Rzymie o tradycjach przodków, lecz w czasach cesarstwa zatracano już wszelką miarę w dogadzaniu zachciankom i uleganiu modzie. Literatura przekazała nam niezliczone wprost przykłady tego zmanierowanego życia, opisując dokładnie uczty i przyjęcia u różnych i różnie sytuowanych osób. Tak np. już w połowie I w. p.n.e. Lentulus z okazji przyjęcia godności kapłana Marsa podejmował gości wspaniałą ucztą (*cena pontificalis* – z tytułu kapłaństwa), w której mogły brać udział kobiety, wśród nich westalki. Na przystawki – *gustatio* – podano różne odmiany ostryg, ślimaków, małżów (*echini*, *ostrea*, *balani*, *pelorides*, *glicymares*), surowe i przyrządzane w potrawach, drozdy ze szparagami, tuczoną kurę (prawdopodobnie na zimno?), cynadry z dzika, tuczony drób osmażany w mące. Jako zasadnicze dania podano potrawę z ryb, głowę z dzika, potrawę z wymienia wieprzowego, kaczki, drób pieczony, zające, wreszcie jakiś krem i bułeczki czy ciastka piceńskie. Makrobiusz kończy opis tej uczty z I wieku p.n.e., stawiając pytanie: „jakże można było robić (zwykłym ludziom) zarzuty z powodu rozrzutności, jeżeli uczta kapłanów była nabita tyloma potrawami?"

Horacy ostrze dwóch satyr skierowuje przeciwko przesadnym przyjęciom (II 4; II 8), które łączą się ze studiowaniem sztuki kulinarnej i – zapewne – z literaturą, dotyczącą tej dziedziny życia. Rozmówca Horacego w satyrze II, 4 daje wskazówki, jakby dobrze przestudiował książkę kucharską:

Jajka na stół podłużne dawaj, gdyż to znakiem,
że bielsze mają białka i celują smakiem,
albowiem same się z nich lęgną koguciki.
Od podmiejskiej kapusty lepsze da wyniki
Sucha grządka; wodnistą czyni podlewanie.
Łaskoczą cię wieczorem goście niespodzianie –
Kura – świeżo zabita twarda jest nadmiernie,
więc ją w młodym zanurzyć należy Falernie,
a skruszeje. – Grzyb znowu najlepszy – łąkowy,
inny zaś podejrzany...
Zgłębić należy wpierw teorię smaku:
Nie dość ze stołu drogie zmieść ryby do saku,
trzeba wiedzieć, czy w sosie, czy pieczone lepsze,
po jakiej gość znużony na łokciu się zeprze...
Z zajęczycy znawca je tylko łopatki.
Jak i kiedy jeść ryby i drób – te zagadki
Moje dopiero czułe zgadło podniebienie.

Uczty, z których pokpiwa poeta, są skromne, nie zasługują na uwagę wobec przyjęć, jakie urządzano w czasach cesarstwa. Zdarzali się i cesarze, jak Aleksander Sewer, których posiłki były wykwitne, ale zachowujące umiar, i którzy rozdzielali też potrawy niewolnikom usługującym przy uczcie, naśladując dawne rzymskie tradycje rodzinne. Biograf Aleksandra Sewera, Eliusz Lampridius, podaje ilość wina i chleba, jaką zużywano na ucztę: „Codziennie wychodziło na uczty trzydzieści kwart wina na cały dzień, trzydzieści funtów chleba, w najlepszym gatunku i pięćdziesiąt funtów chleba gorszego, który był przeznaczony na rozdanie. Mięsa, różnego gatunku, określono na trzydzieści funtów, drobiu – dwa funty". Wśród ptactwa wymienia Lampridius gęsi, bażanty. Cesarz był amatorem owoców, które podawano mu jako deser – *mensa secunda*, co dało okazję do utworzenia żartobliwej gry słów, mówiono, że nie było to danie „drugie" (*secunda* dosł. drugie), lecz „owocne" (*fecunda*).

Przesadna wystawność i ilość potraw mogła być dyktowana albo nieposkromionym apetytem, albo chęcią popisania się swoimi możliwościami; przykładem nieopanowanego łakomstwa był cesarz Witeliusz, według relacji Swetoniusza:

„Witeliusz jadał trzy razy, niekiedy cztery razy dziennie: pierwsze śniadanie, drugie, obiad, uczta. Sam się wpraszał do znajomych na przyjęcia, i to w jednym i tym samym dniu do kilku. Głośną stała się uczta, jaką wydał dla niego jego brat na powitanie". Swetoniusz, powołując się na źródła, opowiada, że podano wówczas 2000 najlepszych ryb i 7000 ptaków. Ale na więcej jeszcze zdobył się sam Witeliusz, kiedy wydał przyjęcie z okazji poświęcenia ogromnej misy, którą nazwał „tarczą Minerwy, opiekunki miasta". Na tej misie ułożono wątróbki ryb zamorskich, mózgi bażantów i pawi, języki flamingów, mlecz węgorzy. Cesarz nie był tak wybredny, żeby ograniczać się do tych

wyszukanych potraw: podobno, żeby, zaspokoić swoje łakomstwo, zadowalał się byle jakimi potrawami podawanymi w oberżach, a po złożeniu ofiar łakomie zjadał wnętrzności zwierzęcia złożonego w ofierze i placki orkiszowe[9].

Natomiast już nie łakomstwo ani chęć dogodzenia swojemu i innych podniebieniu, lecz snobizm podsuwał dorobkiewiczom pomysły urządzania przesadnie wystawnych uczt, które świadczyły o zupełnym zaniku dobrego smaku i kultury; przypominają się wtedy – jakby prorocze – słowa Horacego: *„quid leges sine moribus vanae proficiunt?"* cóż mogą zadziałać ustawy, gdy upada obyczajność – dobre obyczaje?[10] Warto jednak poznać przynajmniej wyjątki utworu nie mającego podobnego sobie w literaturze łacińskiej:

83. Uczta, stella nagrobna, II w.

„(...) wniesiono bardzo wytworne zakąski (...) Na tacy stał osieł z korynckiego spiżu, z biesagami, które zawierały z jednej strony oliwki zielone, z drugiej czarne. Nad osłem umieszczone były dwie szale mające na krawędziach wyryte imię Trymalchiona i wagę srebra. Przylutowane mostki dźwigały pieczone koszatki oblane miodem z makiem. Leżały też na srebrnym ruszcie gorące kiełbasy, a pod rusztem śliwki z punickimi jabłkami granatowymi. (...)

Tymczasem wniesiono nam, bawiącym jeszcze przy zakąskach, tacę z koszem, w którym znajdowała się drewniana kura z rozpostartymi wkoło skrzydłami, jak to zwykły czynić kury wysiadujące jaja. Przystąpili dwaj niewolnicy, zaczęli przeszukiwać przy huczącej muzyce słomę i rozdawać biesiadnikom wygrzebywane ciągle jaja pawie. Otrzymujemy łyżki, które nie

[9] Wg Swetoniusza, *Witeliusz* XIII.

[10] *Pieśni* III 24, 35.

ważyły mniej niż pół funta i przebijamy z tłustej mąki podrobione jaja. Ja o mało nie wyrzuciłem swej części, gdyż zdawało mi się, że tam jest już pisklę. Gdym jednak usłyszał bywałego biesiadnika «Tu musi być coś dobrego», zbadałem skorupę ręką i znalazłem bardzo tłustą figojadkę, otoczoną pieprzonym żółtkiem. (...) Po ogólnym poklasku nastąpiło danie, któregośmy wprawdzie nie oczekiwali, jednak nowość jego zwróciła na nie oczy wszystkich. Okrągła bowiem taca mieściła dwanaście znaków niebieskich rozłożonych w kolejnym porządku, a wynalazca ułożył na każdym właściwą mu i odpowiednią potrawę: na Baranie barani groch, na Byku kawał wołowiny, na Bliźniętach jądra i nerki, na Raku wieniec, na Lwie figę afrykańską, na Pannie macicę młodej maciory, na Wadze rzeczywistą wagę, która na jednej szali dźwigała ciepły placek, na drugiej inne ciasto; na Niedźwiadku rybę morską, na Strzelcu zająca, na Koziorożcu langustę, na Wodniku gęś, na Rybach dwa bolenie (...) Gdyśmy nieco smętni przystąpili do tak lichych potraw, rzekł Trymalchion: racz zacząć ucztę.

Gdy to rzekł, czterej słudzy przy wtórze orkiestry przybiegli krokiem tanecznym i zdjęli górną część tacy, po czym ujrzeliśmy pod nią tłusty drób i świńskie wymiona, a pośrodku zająca opatrzonego skrzydłami, tak że wyglądał jak Pegaz. Spostrzegliśmy też w kątach cztery figury Marsjasza, którym z bukłaków płynęła pieprzona polewka na ryby pływające w rodzaju okólnego kanału (...)

Potem wniesiono tacę, na której leżał pierwszej wielkości dzik, a z kłów jego zwisały dwa z palmowych gałązek splecione koszyki, jeden pełen suszonych, a drugi świeżych daktyli. Małe warchlaki z twardego ciasta, leżące wokoło jak gdyby dobierały się do wymion, wskazywały, że zwierzę przedstawia maciorę. Te były przeznaczone do rozdania między gości.

(...) Krajczy, dobywszy myśliwskiego noża, przebił potężnym ciosem bok dzika, z którego rany wyleciały kwiczoły. W pogotowiu stali ptasznicy z prętami pomazanymi lepem i natychmiast pochwycili latające ptaki. Tedy Trymalchion, rozkazawszy dać każdemu jego ptaka, rzekł: Patrzcie, co za wykwintne żołędzie jadł ten dziki wieprz!

Natychmiast niewolnicy przystąpili do koszyczków, które wisiały u kłów, i w równej liczbie rozdzielili świeże i suche daktyle między biesiadników. (...)

Potem taca z ogromną świnią zajęła stół. Kucharz chwycił nóż i trwożną ręką ciął w prawo i w lewo w brzuch świni. Natychmiast z przecięć, rozszerzających się pod ciśnieniem ciężaru, wypadło mnóstwo kiełbas i kiszek. (...)

Gdy następnie Trymalchion kazał po chwili przynieść wtóre stoły, niewolnicy zabrali wszystkie stoły poprzednie, wnieśli inne i rozsiali trociny zabarwione czerwienią i szafranem, i czego nigdy wprzód nie widziałem, sproszkowaną mikę (...) wniesiono ostatnie danie, kwiczoły w pszennej mące, nadziane rodzynkami i orzechami. Potem nastąpiły pigwy przetkane ciernia-

mi, które wyglądały jak jeże (...) Nagle weszli dwaj niewolnicy, jakby stoczyli z sobą bitkę przy studni; przynajmniej mieli jeszcze amfory na karku. Gdy więc Trymalchion rozwadzał skłóconych, obaj, niezadowoleni z wyroku, rozbili sobie nawzajem amfory kijami. Zgorszeni zuchwałością pijanych chłopów, skierowaliśmy wzrok na ich burdę i spostrzegliśmy, że z brzuchów amfor wypadły ostrygi i grzebielniki, które niewolnik zbierał i podawał wkoło. Zręczny kucharz nie dał się wyprzedzić tym niespodziankom: przyniósł bowiem na srebrnym ruszcie ślimaki, śpiewając przy tym drżącym i okropnym głosem (...)"[11]

Starożytni przywiązywali wielką wagę do taktownego, można by powiedzieć, wytwornego i eleganckiego sposobu bycia, zachowania się tak w domu, jak i na ulicy. Owa nieprzetłumaczalna na język polski *humanitas*, *urbanitas* obowiązywała i przy ocenie człowieka, charakterystyce jakiejś postaci zawsze tę cechę podkreślano. Więc też nietakt, małomieszczański sposób zachowania raził, a brak obycia rzucał się w oczy przede wszystkim w towarzystwie. Już wczesna komedia plautyńska krytykowała nietaktowne zachowanie się gości, którzy wyceniają drogie potrawy, przestrzegają gospodarza, żeby nie narażał się – dla nich – na wielkie wydatki, „nie wykosztowywał się". W komedii *Żołnierz samochwał* zaproszony na przyjęcie gość nie chce narażać gospodarza na wydatki:

Jeśli już być musi, kup skromniutko, byle nie rozrzutnie,
Mnie cokolwiek zadowoli...

Na co otrzymuje odpowiedź:

...Ależ, mój ty gościu,
dajże spokój z tym gadaniem, starym, oklepanym!
Ty tak mówisz teraz właśnie jakby ktoś z pospólstwa,
oni mówią tak przy stole, gdy obiad podano:
„Ależ po co te wydatki, tak wielkie – i dla nas!
To szaleństwo! Tego przecież na dziesięć jest osób".
Nigdy jednak nie powiedzą, choć suto się poda:
– „Każ to zabrać! Weź tę misę! Sprzątnij szynkę – dzięki!
Zabierz stąd tę wieprzowinę! Węgorz będzie dobry
i na zimno. Sprzątnij, zabierz!" – Tego nie usłyszysz
od nikogo, lecz się na stół wpół walą sięgając.

Uwagi pana zostają skwitowane przez niewolnika słowami:

tak to nam opisał k i e p s k i e o b y c z a j e[12].

[11] Petroniusz, *Uczta Trymalchiona*.

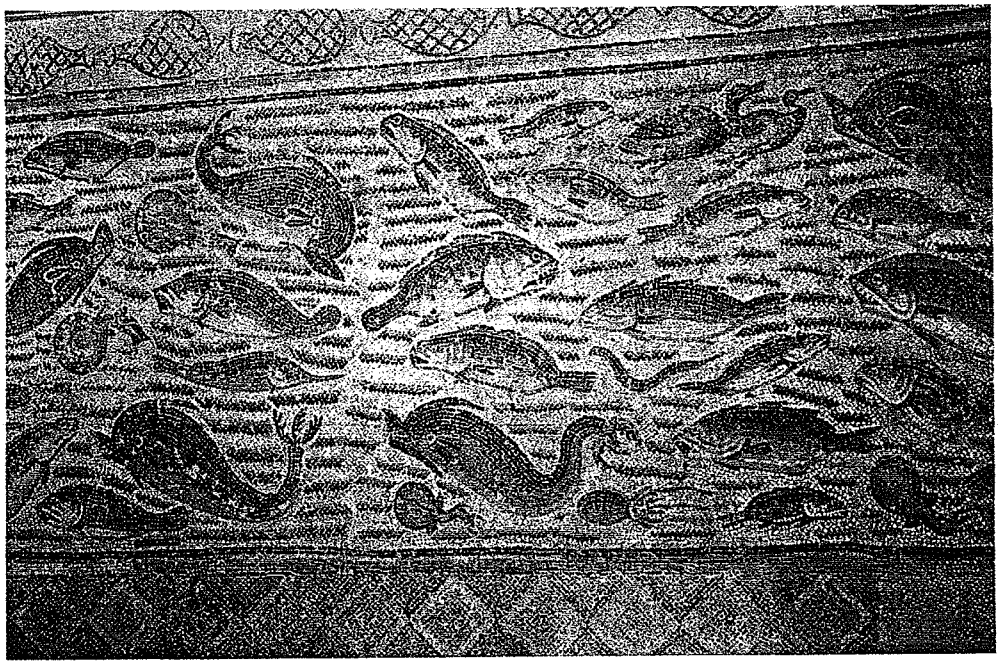
[12] *Żołnierz samochwał* (*Miles gloriosus*), w. 852 nn.

W okresie cesarstwa zaczął rozpowszechniać się inny, również mało elegancki sposób podejmowania gości: dzielono ich na kategorie, na ważniejszych i mniej ważnych, co oczywiście raziło ludzi o wyższym poziomie etycznym i prawdziwie kulturalnych. Do „mniej ważnych" zaliczano ludzi mało wpływowych, klientów, wyzwoleńców. Pliniusz Młodszy, który przypadkowo – jak sam pisze – znalazł się w takim otoczeniu, pisze z oburzeniem o tego rodzaju traktowaniu gości. Jest dyskretny, nie chce nawet wymienić nazwiska nietaktownego gospodarza, zdaje tylko relację, jakie to przywileje mieli goście „ważniejsi": „Dużo trzeba by pisać, i nie jest to ważne, jak to się stało, że chociaż nic mnie nie łączy z tym człowiekiem, znalazłem się u niego na przyjęciu. Człowiek ten uważa, że ma hojną rękę, i że jest zapobiegliwy, moim zdaniem, tkwi w nim skąpstwo obok skłonności do marnotrawstwa.

Otóż kazał podawać sobie i kilku jeszcze osobom jakieś dania wyszukane, a wszystkim innym – tanie i w małych porcjach. Także wino porozlewał do małych naczyń według trzech gatunków, nie w tym celu, żeby każdy mógł sobie wybrać, jakie woli, lecz żeby nikt nie mógł się wymówić od picia tego, jakie mu podano: jedno przeznaczył dla siebie i dla nas kilku, inne dla gości mniej ważnych – bo dzieli przyjaciół według stopni – trzecie dla swoich i naszych wyzwoleńców"[13]. Pliniusz Młodszy, jak sam pisze, zapytany przez swego sąsiada, co myśli o takim traktowaniu gości, miał odpowiedzieć, że wszystkim podaje to samo, gdyż zaprasza na obiad, a nie na oszacowanie majątku, i tych, których zaprasza do jednego stołu, uważa za równych pod każdym względem. Lekceważenie i złe traktowanie klientów stawało się w czasach cesarstwa powszechne. Zanikły więzy, niemal rodzinne, jakie w okresie rzeczpospolitej łączyły klienta z jego patronem; korzystali wówczas wzajemnie ze swoich usług i pomocy, a obowiązki klienta były niemałe. Przecież musiał być zawsze do dyspozycji patrona, uświetniać jego wystąpienia, uczestnicząc w towarzyszącym mu orszaku; o ile sytuacja materialna pozwalała, przyczyniał się do wyposażenia córki patrona, do wykupienia go z niewoli, jeżeli znalazł się w takiej sytuacji, a przede wszystkim – liczył patron na pomoc klientów i agitację, jeżeli kandydował na jakiś urząd. Klient był uważany niemal za członka rodziny, brał udział w uroczystościach familijnych, korzystał z opieki i pomocy materialnej patrona. Stosunki się zmieniły w społeczeństwie rzymskim, klient przestał być potrzebny, zszedł właściwie do roli pasożyta niechętnie widzianego. A niewolnicy, widząc postępowanie pana, gości, których on lekceważył, także lekceważyli, i nawet wytwarzał się w nich pewien kompleks niższości, gdy byli zmuszeni usługiwać mu przy uczcie:

---

[13] *Listy* II 6; jednak nawet wytworny Cyceron podejmował gości podobnie. Opisując w liście do Attyka (XIII 52), jak przyjmował Cezara w swej willi w Puteoli dn. 18 grudnia 45 r. p.n.e., dodaje: „Poza tym w trzech jadalniach bardzo suto była przyjęta jego świta. Mniej wytwornym wyzwoleńcom i niewolnikom niczego nie brakło; wybitniejszych przyjąłem wykwintnie".



84. Ryby, mozaika rzymska

i skłonny do mdłości jegomość! Jak mało owych ostryg, dowożonych z tak wielkich odległości, przemyka przez ten zachłanny przewód pokarmowy! Nieszczęśni! Czyż nie rozumiecie, że wasza żądza przysmaków jest większa niż pojemność waszego brzucha?" (*Listy* 89, 92).

A w innym liście powraca filozof do tego tematu, dopatrując się przyczyn wielu chorób w obżarstwie i pijaństwie: „Nie dziw się, że choroby są tak niezliczone: policz kucharzy. Ustaje wszelki zapał do nauki, a mistrzowie nauczający godnych człowieka wolnego umiejętności zasiadają w próżnych salach, nie mając wcale słuchaczy. W szkołach retorów i filozofów panuje pustka. Lecz jakże ludne są za to kuchnie, ileż to młodzieży tłoczy się wokół kuchennych palenisk w domach różnych utracjuszów! Pomijam już gromady chłopców, których po zakończeniu uczty oczekują w sypialni inne haniebne posługi..., pomijam tłum piekarzy i zostawiam na boku czeredy posługaczy, którzy na dany znak pędzą do zastawiania uczty. Na bóstwa dobre! iluż to ludzi zatrudnia jeden brzuch! I cóż, czy sądzisz, że owe grzyby, będące przyjemną trucizną, nie wyrządzają żadnej ukrytej szkody, choćby ich działanie nie było szybkie? Cóż? Czy mniemasz, że owe spożywane w lecie lody nie powodują odrętwienia wątroby? Jakże? Czy myślisz, że owe ostrygi, czyli tuczone błotem i najbardziej niestrawne mięso, nie wprowadzają do żołąd-

dziej szkodliwy zaś, jak w każdej dziedzinie życia, jest nadmiar, i to szczególnie gdy chodzi o zdrowie: korzystniej jest ograniczać w jakikolwiek sposób to, co by żołądek obciążało[15].

Zasługuje na uwagę fakt, że była siła wyższa od głosów i teorii filozofów, która nie pozwalała im samym realizować własnych haseł. W okresie cesarstwa był silny wpływ filozofii pitagorejskiej, która podtrzymywała wiarę w reinkarnację dusz. Zwolennicy tego kierunku wyrzekali się pokarmów mięsnych – z różnych, lecz zawsze wzniosłych powodów, jak powiada Seneka. Jedni uważali, że i bez zabijania i przelewu krwi ma człowiek dosyć innego pożywienia, i że okrutny zwyczaj zabijania zwierząt powstał tam, gdzie wyniszczano je dla zaspokajania żądzy przyjemności. Inni, idąc za Pitagorasem, wierzyli, że dusza przenosi się co raz do innego ciała, i że zabijając stworzenie mogliby trafić nieświadomie na duszę własnego ojca. Seneka przyznaje, że pod wpływem tych wywodów zaczął wstrzymywać się od pokarmów mięsnych, i pisze: „po upływie roku było to już dla mnie nie tylko łatwe, ale i przyjemne. Zdawało mi się, że mój umysł stał się żywszy, choć i teraz nie mógłbym twierdzić na pewno, że tak było istotnie". I teraz pytanie, jak się to stało, że po tym nie pozbawionym wysiłku odzwyczajeniu się od mięsa, filozof do niego powrócił? Znajdujemy ciekawe dla nas wyjaśnienie: „Okres mojej młodości przypadł na pierwsze lata panowania cesarza Tyberiusza. Wtedy to usuwane były cudzoziemskie obrzędy religijne, przy czym do praktyk zabobonnych zaliczano też powstrzymywanie się od jedzenia mięsa niektórych zwierząt. Ulegając namowom mojego ojca, który nie tyle bał się oskarżenia, ile nie znosił filozofii, powróciłem do dawnego zwyczaju; łatwo zresztą namówił mnie, żebym się zaczął lepiej odżywiać"[16].

USTAWY OGRANICZAJĄCE ZBYTEK

Jakkolwiek Rzymianie w pierwszych wiekach istnienia miasta prowadzili życie raczej skromne, to jednak wcześnie ich zmysł praktyczny kazał im zapobiegać rozrzutności; pomocne miały tu być zarządzenia i ustawy (*leges*). Nie należy, jak to się przeważnie robi, ograniczać ustaw regulujących wydatki do ustaw odnoszących się do kosztów życia i utrzymania. Pierwsze bowiem ograniczenia wydatków dotyczyły kultu zmarłych i obrzędów pogrzebowych, ale były to czasy, kiedy Rzymianie większą przywiązywali wagę do kultu przodków niż do kultu stołu.

Późniejsze ustawy ograniczały zbytek w różnych dziedzinach, ale wznawianie zarządzeń pozwala się domyślać, że nie bardzo były przestrzegane.

---

[15] *Hist. nat.* XI 282–284.

[16] *Listy do Lucyliusza* 108.