

## SZKICE HUMANISTYCZNE

Wybrane teksty wykładów  
wygłoszonych na Wydziale Historycznym w ramach  
Poznańskiego Festiwalu Nauki i Sztuki

Redakcja  
Rafał Koliński, Anna Kotłowska,  
Iwona Barczyńska, Kajetan Polakowski



Instytut Historii  
Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza

Poznań 2010

---

© Copyright by Instytut Historii UAM, Poznań 2010

Projekt okładki: *Piotr Namiota*

Łamanie: *Małgorzata Nowacka*

ISBN 978-83-89407-69-6

Druk:  
INSTYTUT HISTORII UAM  
ul. Święty Marcin 78  
61-809 Poznań  
tel./fax 061 829 47 25  
e-mail: [history@amu.edu.pl](mailto:history@amu.edu.pl)  
[www.historia.amu.edu.pl](http://www.historia.amu.edu.pl)

Druk okładki i oprawa:  
ZAKŁAD GRAFICZNY UAM  
ul. Wieniawskiego 1  
61-712 Poznań

---

## Spis treści

Wstęp . . . . .	7
MAKSYMILIAN FRĄCKOWIAK, Wciąż żywa historia, czyli o czym szumią drzewa . . . . .	17
LESZEK GARDEŁA, Sztuka seiðr. Magia wikingów w świetle archeologii	25
ANDRZEJ MICHAŁOWSKI, Celtowie – lud z żelaza. . . . .	35
KATARZYNA BALBUZA, Triumf w starożytnym Rzymie . . . . .	43
KAJETAN POLAKOWSKI, Rola idoli ocznych i innych schematycznych figurek antropomorficznych w społecznościach Mezopotamii północnej i Anatolii u schyłku chalkolitu i we wczesnej epoce brązu	59
WITOLD TYBOROWSKI, Afery polityczne na starożytnym Wschodzie .	67
DANUTA MINTA-TWORZOWSKA, Czy malowidła i rysunki naskalne to „sztuka” pradziejowa?. . . . .	99
WITOLD TYBOROWSKI, Uczty bogów starożytnej Mezopotamii . . . .	113
RAFAŁ KOLIŃSKI, Uczty i posiłki dawnych mieszkańców Mezopotamii	137
Ewa BUGAJ, Starożytni Rzymianie i ich uczty . . . . .	147
MAGDALENA STULIGROSZ, Uczta dla zmysłów – estetyczna funkcja opisu w greckiej poezji gastronomicznej na przykładzie Uczty Filoksenosa z Leukady . . . . .	165
ANNA JANKOWIAK, Greckie obyczaje biesiadne . . . . .	177
MICHAŁ GÓRECKI, Etykieta stołu królów polskich . . . . .	185

---

EWA BUGAJ

---

## Starożytni Rzymianie i ich uczy

Studia nad starożytnym sposobem jedzenia, które podejmować można z różnorodnych punktów widzenia, a których tradycja sięga czasów co najmniej renesansu, pozostają dzisiaj wciąż popularne i interesujące. Ostatnio prowadzi się je przy wykorzystaniu szerszej wiedzy z zakresu antropologii kulturowej oraz socjologii, ponieważ badacze zajmujący się kulturą klasyczną zaczęli skupiać większą uwagę na rozpoznawaniu kluczowego znaczenia pożywienia oraz zasad spożywania posiłków dla struktury, kształtu i funkcjonowania starożytnych społeczności.

W poniższym tekście pragnę pokrótce wskazać w jakim stopniu przekazy wizualne i pozostałości kultury materialnej wykorzystane bywają do zbadania rzymskiego sposobu spożywania posiłków i ucztowania, nie pomijając rzecz jasna bardzo istotnych źródeł pisanych, przy jednoczesnym rozważeniu, na ile wiernie źródła owe oddają minioną rzeczywistość, a ile jest w nich konwencji oraz presji konkretnej chwili historycznej i sytuacji politycznej, która rządziła ich powstaniem. Słowo uczyta lub bankiet, w przeciwieństwie do zwykłego spożywania pokarmów zaspokajającego głód, będzie się odnosiło do posiłku związanego z jakąś celebracją i piciem alkoholu, a należy pamiętać, iż biesiadne spożywanie posiłków oraz picie stanowiło jeden z najbardziej znaczących rytuałów społecznych w świecie starożytnym, nierozzerwalnie splecionych zarówno z tkanką życia publicznego, jak i prywatnego. Podobnie w Rzymie, wspólnotowe ucztowanie odgrywało zasadniczą rolę w stosunkach między członkami rzymskich elit a ich poddanymi, między różnymi wspierającymi się grupami, a nawet w tworzeniu więzi w ramach całej społeczności.

---

Uczty odbywano po południu lub wieczorami, tym niemniej rozpoczynano je jeszcze przed zachodem słońca. W zależności od pory roku ósma, dziewiąta a nawet dziesiąta godzina dnia były zwyczajowym czasem podstawowego rzymskiego posiłku – obiadu. Obiad (*cena*) skupiał uwagę Rzymian, był bardzo ważnym momentem każdej rzymskiej doby oraz toczącego się w jej ramach życia społecznego i domowego. Był to czas zarówno zasadniczego, codziennego posilania się, jak i rozmów, odpoczynku oraz rozrywki.

Odmienne niż w Atenach, kobiety w Rzymie (podobnie jak w kulturze Etrusków) towarzyszyły mężczyznom w posiłkach nie tylko rodzinnych, ale i w oficjalnych ucztach z udziałem zaproszonych gości, mogły także w pełni uczestniczyć w rozmowach. Co więcej, udział w biesiadach brały nawet dzieci.

Jeśli wszystko postępowało bez przeszkód to do każdej uczty starannie się przygotowywano: w kuchni pracowano „na pełnych obrotach”, stoły były przygotowane wcześniej, wino również. Gospodarze przywdziewali specjalne stroje biesiadne – raczej nie były to ciężkie odzienia wierzchnie (nie zakładano np. togi, chyba, że był to obiad w towarzystwie cesarza) – ale lekkie, aczkolwiek wytworne szaty „spodnie” (tzw. *synthesis*). Goście lub ich niewolnicy przynosili takie szaty ze sobą, nieraz dostarczali je sami gospodarze. W domu noszono lekkie sandały, a w trakcie uczty biesiadnicy zajmowali miejsca bosi (z gołymi, umyтыми uprzednio stopami).

Najbardziej majątni Rzymianie w swych okazałych siedzibach mogli zatrudniać nawet kilkoro kucharzy biegłych w różnych rodzajach potraw. Byli także kelnerzy oraz krojczy (*scissor*), dbający o to, aby wielkość kawałków w podanych daniach była odpowiednia do łatwego nabierania, co było bardzo istotne ze względu na fakt jadania przez Rzymian głównie palcami. Kucharze i książki kucharskie zaczęły rozpowszechniać się wraz z wpływami greckimi i orientalnymi począwszy od II w. przed Chr., wtedy to gotowanie stało się sztuką a wielu ludzi zaczęło

---

sobie kulinarnie dogadzać. W czasach wcześniejszych w świecie rzymskim posiłki przygotowywali po prostu umiejący gotować niewolnicy, a kucharza wynajmowano na forum jedynie na specjalne okazje, aczkolwiek już w komediach Plauta (ok. 250–184 przed Chr.), takich jak np. *Pseudolus* („Krętacz”), kucharze przechwalają się swoimi kulinarnymi umiejętnościami. Z czasem, kiedy wśród elit zaczęła panować prawdziwa gastronomiczna ekstrawagancja, kucharze stali się bardzo poszukiwani, zaczęli osiągać wysokie zarobki i tworzyli sprawnie działające organizacje zawodowe. Pliniusz Starszy (ok. 23–79 po Chr.) w *Historii naturalnej* (IX, 67–68) stwierdza, iż do niedawna ludzie uskarżali się, że kucharz kosztuje więcej niż dobry koń, a w czasach, w których pisał dzieło za kucharza trzeba było już zapłacić tyle, ile za trzy konie lub urządzenie całego triumfu.

Zanim przyjrzymy się potrawom i przebiegowi uczt, spójrzmy najpierw na rzymską kuchnię, będącą istotnym pomieszczeniem każdego bogatego domostwa, czy to w mieście czy poza jego obszarem. Kuchnia taka, sama w sobie była, ze względu na wyposażenie i wygląd, pomieszczeniem zwyczajnym i prostym, w przeciwieństwie do niektórych niesłychanie wymyślnych rzymskich dań, które tam przygotowywano. W piecach kuchennych palono węglem drzewnym lub drewnem, a dym ulatniał się poprzez otwór okienny. W zależności od potrzeb gotowano albo na płytach posadowionych na ceglanych piecach wzniesionych ponad paleniskiem, albo opiekano potrawy bezpośrednio ponad płomieniami, lub też zapiekano je w zamknięciu w piecach typu piekarnik. Wykopaliska w Pompejach i Herkulanum, jak również w Ostii, dostarczyły wielu przykładów dotyczących urządzenia i wyposażenia kuchni. W Domu Wettiuszów w Pompejach znaleziono m. in. całą kolekcję brązowych naczyń kuchennych, natomiast z Domu Jeleni w Herkulanum pochodzą znaleziska naczyń ceramicznych wykorzystywanych do gotowania.

Najpowszechniejsze zastosowanie w kuchni miała ceramika – była najtańsza, łatwo można ją było zastąpić kolejną, dobrze

nadawała się do powolnego gotowania i duszenia potraw. Brąz z kolei był najczęściej wykorzystywany do wykonywania naczyń metalowych. Były one nie tylko bardzo funkcjonalne ale także często je dekorowano. Sita miały dziurki ułożone we wzory, a łyżki dekorowane uchwyty. Chochle, topory rzeźnicze i rozmaite noże kuchenne, widelce (najczęściej o dwóch szpikulcach), patelnie, różnorodne patery (*paterae*) i naczynia na nóżkach (trójnogach) oraz takie, które służyły do rozcierania potraw (moździerz), należały do najpowszechniejszych sprzętów w kuchni. Ponadto dzbany, wiadra, duże dwuucche amfory, a nawet rodzaj czajnika na podstawce, to wszystko wyposażało rzymską kuchnię i było wystarczające do przyrządzania najwymyślniejszych dań.

Bardzo ciekawym urządzeniem do przygotowywania potraw jest przykład tzw. *thermospodium* z Pompejów, będącego rodzajem samowara, który służył do utrzymywania wysokiej temperatury płynów, być może wina zaprawionego korzeniami lub tylko wody. Urządzenie to stało na ozdobnych nóżkach, na których spoczywała prostokątna taca. Następnie na owej tacy, będącej swoistym pojemnikiem, było posadowione duże naczynie na trunek z wychodzącą z niego rurką zakończoną kurkiem. Na powierzchni tacy-pojemnika umieszczano żar lub popiół, który utrzymywał wszystko w cieple. Całość była przenośna, elegancka i ozdobna – zatem ustawiano ją zapewne w pomieszczeniu jadalnym (*triclinium*) podczas uczt.

Rzymska spiżarnia zawierała produkty znane nam dzisiaj i zapewne takie, których dzisiaj nie jadamy i nie znamy. Podstawą diety starożytnych Rzymian, podobnie zresztą jak i innych społeczności w basenie Morza Śródziemnego, były rośliny strączkowe (rozmaitego rodzaju fasole, grochy i soczewice), a następnie zboża. Wśród zbóż królowała przede wszystkim pszenica, której w Italii było pod dostatkiem aż do końca Republiki (w czasach późniejszych Afryka stała się spichlerzem Rzymu), uprawiano także późniejszy jej rodzaj – orkisz, spożywano ponadto jęczmień. Orkisz i jęczmień stanowiły podstawowy składnik chleba, zup oraz różnorodnych papek/zacierek (tzw. *puls*) i wodzianek.

Wśród płynnych składników kuchni rzymskiej na pierwszym miejscu wymienić należy rozmaite rodzaje kuchennych win. Było to tzw. *passum*, aromatyczne wino z rodzynek; *mulsum*, mikstura wina i miodu, a ponadto różnorodne pozostałości mięszu z winogron (czasem zaprawiane innymi owocami lub płatkami kwiatów) oraz woda z miodem (*hydromel*). Stosowano to wszystko do potraw zarówno kwaśnych jak i słodkich, a Rzymianie mieli zwyczaj mieszać te smaki.

Przy okazji wspomnienia wina jako dodatku do potraw warto od razu wspomnieć jego wagę jako samodzielnego trunku w świecie rzymskim. Wielkim obszarem produkcji wina w czasach rzymskich w Italii była Kampania gdzie bogate wulkaniczne gleby dobrze służyły uprawom winorośli. W rzeczywistości połowa wina, którą spożywano w samym Rzymie pochodziła z tego regionu. Najbardziej sławnym winem był falem, jednakże wina z innych obszarów także ceniono ze względu na ich walory smakowe. Winiarstwo było znaczącym interesem – w przybliżeniu pół miliona amfor rocznie eksportowano z Italii do Galii. Różne wina wlewano w amfory o odmiennych kształtach, a stempeł kupca widniał na ich rączkach. Zamykano je korkiem i woskiem lub żywicą. W *Historii Naturalnej* Pliniusza Starszego jest cała księga dotycząca uprawy winorośli i wytwarzania wina (XIV), która przez stulecia służyła producentom win jako podręcznik.

Należy wreszcie wymienić produkt, bez którego żadna rzymska kuchnia nie mogła się obyć, a był to powszechnie stosowany sos rybny, tzw. *garum*, którego istniało wiele odmian, w zależności od wykorzystanego gatunku ryb i sposobu przyrządzania oraz gęstości. Wyrabiano go z wyciskanych rybich wnętrzności i krwi, posypywano przyprawami i solą, a następnie pozostawiano prawie na miesiąc by dojrzał. Badania archeologiczne wskazują, że ten rzymski ulubiony dodatek wielu potraw, w tym również słodkich, stał się w czasach imperium na tyle popularny, że produkowano go wokół całego Morza Śródziemnego, a zajęcie

to należało do niezmiernie intratnych i przyniosło fortuny wielu wyzwoleńcom. Tam gdzie go nie produkowano, Rzymianie transportowali go ze sobą lub importowali. Za pierwszorzędny uznawano *liquamen* wyrabiany z makreli i tłustych sardynek; późniejsze gatunki sosu to *allex* i *muria* sporządzane z wybrakowanych sardeli.

W rzymskiej kuchni obficie stosowano zioła i przyprawy. Niektóre uprawiano i czerpano z przydomowych ogrodów, inne były kosztownymi importami. Stwierdzić jednak przy tej okazji można, że Rzymianie mieli pieniądze, kontakty i wpływy aby spełniać swe kulinarne kaprysy, zatem generalnie przypraw, również tych sprowadzanych z bardzo daleka, było wiele. Seneka (ok. 4 przed Chr. – 65 po Chr.) w *Listach moralnych do Lucyliusza* (95) piętnuje nadmierne smakoszostwo i łakomstwo, przypominając przy tym, że kiedyś pokarm służył do zaspokajania głodu, a w jego czasach jada się aby podniecać apetyt, z tego też powodu wprowadzono wiele niezwykłych przypraw. Część ze stosowanych w rzymskiej kuchni przypraw jest popularna do dzisiaj, między innymi: pieprz, imbir, kolendra, tymianek, oregano, seler. Kolejne, chociaż do dzisiaj znane, nie są już tak popularne, a należą do nich lubczyk, mięta polej, ruta, oman wielki. Dalszych natomiast, takich jak mastyks, spikanard oraz sylfium, prawie już obecnie nie spotykamy (mastyks jest rodzajem żywicy wytwarzanej z drzewa orzeszków pistacji i wciąż bywa używany na Bliskim Wschodzie; spikanard był ulubionym aromatem starożytnych Egipcjan, importowano go ze Wschodu i Indii – liść laurowy może być odpowiednim jego substytutem; sylfium był to daleki krewny selera rosnący wokół północnoafrykańskiej Cyreny, wytrzebiony już w I stuleciu naszej ery).

Rzecz jasna można tutaj dodać wiele warzyw i owoców, które znano i jadano, a których uprawie klimat Italii służył wyśmienicie (pamiętać jednak należy, iż tak popularne w dzisiejszych Włoszech pomidory i papryka, jak również ziemniak, pojawiły się w Europie z terenów Nowego Świata wiele stuleci później).

Wśród warzyw spotykamy kapustę, rozmaite sałaty, szczaw, rzepę, rzodkiew, pora, czosnek, cebulę, ogórek, dynię, melony; wśród owoców jabłka, gruszki, śliwki, wiśnie, pigwy, brzoskwinie, granaty, figi, winogrona, orzechy, oliwki – wymieniając te najczęściej wspomniane w starożytnych przepisach kulinarnych i pojawiające się na freskach pompejańskich.

Ryby i owoce morza również były wielce cenione, a posiadanie stawów rybnych na terenie posiadłości ze słodką, a nawet morską wodą, było niewątpliwym znakiem zamożności. Jadano rzecz jasna różnorodne mięsa: kurczaki, wieprzowinę oraz koźlinę, ale również dziczyznę – dzika, zająca lub bażanta, aż po stawy pochodzenia zwierzęcego, które dzisiaj wydają się nam okropne – delfiny, jądra kapłonów, języki flamingów czy mózgi pawia, faszerowane wymiona maciory. Nad wyraz popularne miały być kiełbaski, często sprzedawane na ulicach, a najbardziej ceniono te pochodzące z Lukanii. Jedzono ślimaki, w tym również hodowlane – znamy nawet specjalną łyżkę (*cochlear*), której zakończenie uchwytu służyło do wydłubywania ich ze skorup. Tym niemniej, produkty mięsne w codziennej rzymskiej diecie należały do rzadkości i spożywali je najbogatsi. Warto jeszcze tutaj wspomnieć, że w świecie rzymskim hodowano i spożywano również koszatki (duże, jadalne myszy domowe).

Generalnie rzymskie jadło uznać można za bardzo zróżnicowane – od prostego i nie wymagającego zbyt wielu przygotowań kremu z jajek lub jajek wrzuconych po prostu bez skorupki do wina, aż po żołądki faszerowane mieloną wieprzowiną, mózdkami, jajkami, orzechami, ziołami i przyprawami, pieczone, wędzone, a potem jeszcze gotowane. Przepisy na ciasto także były rozmaite – zarówno proste, jak i bardzo wymyślne. Te ostatnie znaleźć możemy u Katona Starszego (234–149 przed Chr.) w dziele *O gospodarstwie wiejskim* (LXXVI.1–4), gdzie autor podaje instrukcję na skomplikowane i czasochłonne ciasto z serem i ziołami, które miało odzwierciedlać rzymską cnotę *gravitas*; prostszy przepis na szybko i łatwo dające się przygotować ciastka

w miodzie mamy u smakosza Apicjusza, rzymskiego gastronomo żyjącego w czasach Augusta i Tyberiusza, któremu przypisywane jest autorstwo księgi kucharskiej *O sztuce kulinarnej*.

Zanim ułożymy się wygodnie do ucztowania spójrzmy jeszcze na kilka prostych i bardziej wystawnych przepisów, które przygotowano w starożytnej kuchni.

Jedno proste danie jest opisane przez Owidiusza (43 przed Chr. – 17/18 po Chr.) w *Metamorfozach* (VIII, 630 ff.), w opowieści kiedy biedni staruszkowie Filemon i Baucis przygotowują strawę dla niespodziewanych gości (którzy przecież okazali się bogami, Jowiszem i Merkurym, przybyłymi w ludzkiej postaci). Na pierwsze danie jest gotowany bekon z kapustą, świeżą miętą, endywią i rzodkwią, oliwkami, winem, serem i jajkami zapiekanymi w skorupkach; potem następują orzechy, figi, daktyle, śliwki, jabłka, winogrona oraz plaster miodu. To naprawdę niezłe jak na kuchnię ubogich staruszków, jednak trzeba wziąć pod uwagę, że to poezja Owidiusza. Ponadto dzieje się to na wsi gdzie było łatwo o świeże produkty. Życie i jądanie w mieście znacznie od tego odbiegało.

Rzymscy poeci satyryczni pisali często o jedzeniu. Marcjalis (ok. 40–104 po Chr.) na przykład zaprasza przyjaciela Toraniuma na kolację – ale lekką, gdyż nie chce przytyć (*Epigramy V, 78*). Na początek podaje sałatę, pory i tuńczyka z jajkami, następnie brokuły, bekon, fasolę i kiełbaski z białym budyniem, a w końcu na deser rodzynki, gruszki i prażone kasztany. Przypuszczając jednak, że znalazłoby się w żołądkach jeszcze miejsce proponuje dalej oliwki, nasiona łubinu oraz groch włoski.

Pliniusz Młodszy (ok. 62–113 po Chr.) w swych listach wspomina obiady jakie wydawał cesarz Trajan w willi w Centumcellae, podkreślając, że były one nad wyraz skromne (*Listy VI, 31,13*). Zachowało się ponadto również menu obiadu, który sam Pliniusz wydał dla Septycjusza Klarusa. Składało się na nie: sałata, trzy ślimaki i dwa jaja na osobę, oliwki, cebula i dynie, ciasto z orkiszu pokropione winem z domieszką miodu (*Listy I, 15*).

W kontraście do powyższych prostych, a jednak apetycznych posiłków, pozostają cieszące się złą sławą biesiady panującego w 69 r. po Chr. cesarza Witeliusza, które przydały na wieki rzymskim ucztom fatalnej reputacji. Słynął on z biesiadowania co najmniej cztery razy dziennie i wymiotowania na bieżąco w trakcie posiłków. Miał w zwyczaju wpraszać się do rozmaitych nieszczęśników, którzy musieli zapewniać mu rujnujące ich uczy. Jedną z nich, którą wydał brat Witeliusza na jego powitanie, a która stała się głośna, opisał Swetoniusz (*Witeliusz*, 13). Wśród dań pojawić się miało 2000 ryb oraz 7000 upolowanych ptaków. Kolejną biesiadą wzmiankowaną przez Swetoniusza jest ucza wydana przez samego rozwiązłego panującego z okazji poświęcenia ogromnej misy, nazwanej „tarczą Minerwy, opiekunki miasta”. Specjalnie na ową okazję sporządzano dania, do których ściągnięto składniki z całego imperium i ułożono je na owej misie. Były więc i wątróbki szczupaka, mózdzki bażanta i pawia, języki flamingów oraz śledziony minoga morskiego. Takie obsceniczne dogadzanie sobie należy w tym wypadku potraktować raczej jako aberrację niż normalność, aczkolwiek nie tylko pojedynczy panujący ale także elity rzymskie posiadały pieniądze oraz czas aby spełniać najbardziej wymyślne kaprysy kulinarne i niektórzy tak czynili.

Potwierdza to najdobitniej utwór dotyczący najślawniejszej uczy ze wszystkich, o których traktują starożytne źródła, a mianowicie opisaną w *Satyrykach* Petroniusza (zm. w 66 r. po Chr.) – *Ucztę Trymalchiona*. Owa ucza, uchodząca za najlepszą i najzabawniejszą część *Satyryk*, przeszła do historii jako swoiste studium o starożytnych bogaczach pławiących się w zbytku i bezczynności. Petroniusza razi wystawność biesiady, nieumiarkowanie w picciu i jedzeniu, spoufalenie z niewolnikami, pozór ogłady. Z talentem satyryka wykpiwa tryb życia wzbogaconego pospólstwa, pragnącego – jak Trymalchion – olśniewać otoczenie swoją wystawnością i głębią refleksji.

Zatrzymując się na moment przy menu, które jest wymienione podczas owego przyjęcia, należy rozpocząć od przystawki

(łac. *gustatio*), którą stanowiły: oliwki, koszatki w miodzie i maku, kielbaski ze śliwkami i granatami, kulki ciasta z małymi ptaszkami wewnątrz – a wszystko zapijano winem miodowym. Dalej, na początek głównego obiadu (*fercula*), podano na tacy z tarczą przedstawiającą dwanaście znaków zodiaku, dania zaaranżowane według tych wzorów; były tam m.in. barani groch, wołowina, jądra i nerki byka, figi afrykańskie, macica młodej maciory, placki i ciastka, ryby, zając, skorupiaki i owoce morza, gęś itd. Następnie pojawiło się dobrze utuczone dzikie ptactwo, wymiona maciory, zające (którym doprawiono skrzydła) oraz ryby, na które z figurek zaaranżowanych jako małe fontanny w kształcie Marsjasza (obdartego wg podań mitologicznych ze skóry), tryskał pieprzny sos – *liquamen*. Jedzenie było cięte i podawane w stosownych kawałkach bezpośrednio przy stole, a popijano je falernem (najlepszym starożytnym winem), który, jak utrzymywał Trymalchion, miał być stuletni. Esencję wy rafinowania można docenić gdy wiadomo kiedy skończyć – Trymalchion nie wiedział. Zatem następnie w menu pojawił się na jednej tacy olbrzymi dzik z koszami doczepionych do jego kłów świeżych syryjskich i tebańskich daktyli, otoczony prosiaczkami z ciasta, wewnątrz których umieszczono drozdy; a na drugiej tacy wieprz, z którego wnętrza wysypywały się całe zwoje kiełbas i kiszek. Na tym nie koniec. Kolejne prosiaczki paradowały między gośćmi i kiedy jakiegoś wskazano do spożycia szlachtowano go i podawano. Ostatnim daniem części zasadniczej obiadu było ugotowane w hełmie cielę, które kroił służący odziany jak Ajas, a miało to przypominać mitologiczne wyróżnienie w szale przez herosa spod Troi innych zwierząt – stada baranów.

Nie pozostawiono gościom wiele oddechu przed deserem (*mensa secunda*), i chociaż ciastka, jabłka i winogrona duszone w szafranie przygotowywano szybko, to owoce mocowano w gniazdkach na dobrze wyposażonym przez naturę fallusie Priapa wykonanym z ciasta. Ale tym ekstrawagancjom jeszcze nie było dosyć gdyż na stole ponownie pojawiło się trochę ptasz-

ków z ciasta faszerowanych orzechami i rodzynkami, pigwy nabijane cierniami aby przypominały morskie jeżozwierze, tłuste gęsi otoczone rybami i dziczyzną, a w końcu podano ostrygi, małże i ślimaki.

To, co opisał Petroniusz to jest oczywiście satyra, tym niemniej w jakiejś mierze odnosząca się do znanej autorowi rzeczywistości. Z innych źródeł pisanych wiemy, iż na przykład cesarz Heliogabal, panujący w latach 218-222 po Chr. ponoć urządzał uczty składające się z dwudziestu kilku dań, z których każde utrzymane było w tym samym kolorze - wydawano więc uczty różowe, szmaragdowe itp. Biesiadnik, który przedstawił przepis na nieznaną dotąd potrawę, otrzymywał od władcy cenny podarunek. Oczywiście w taki sposób odżywiali się tylko nieliczni, bardzo bogaci. Przeciętny Rzymianin jadał o wiele skromniej, a dania w dobrych domostwach składały się po prostu z ziół i warzyw, ryb i mięsa, jajek, sera i owoców, podawanych w rozsądnych proporcjach.

Przypuszcza się, że jadło w ciągu dnia w domostwach bywało całkiem skromne, zatem domownicy i goście naprawdę wyczekiwali wieczoru aby się lepiej pożywić i rozerwać. Biesiadowano w *triclinium* - jadalni z zaaranżowanymi dookoła jej ścian łóżkami. Była ona wykorzystywana dopiero w trakcie obiadu, w ciągu dnia tam nie przebywano. Duże domostwa mogły się szczycić nawet kilkoma jadalniami, a do tego posiadały pomieszczenia otwarte, specjalnie urządzone i dekorowane do biesiadowania pod gołym niebem. Dobrymi przykładami są domy pompejańskie.

Jako ważne pomieszczenie publiczne każdego domostwa *triclinium* zasługiwało na kosztowną dekorację, najczęściej w intensywnych kolorach, które zaczęły panować w malarstwie szczególnie w tzw. Trzecim i Czwartym Stylu Pompejańskim (podobnie intensywne kolory stosowano wówczas w sypialniach). Owe style dekoracji ścian rzymskich domostw ulegały licznym przemianom, a miało to miejsce zwłaszcza w okresie pomiędzy

końcem II w. przed Chr. a schyłkiem I w. po Chr. Styl najstarszy, Pierwszy, określany również jako „inkrustacyjny” był w użyciu w II wieku przed Chr. i trwał mniej więcej do lat 80-tych I w. przed. Chr. Charakteryzował się prostotą a polegał na malarskiej imitacji okładzin ściennych wykonywanych wcześniej z płyt kolorowych marmurów. W Drugim Stylu, zwanym także „architektonicznym”, rozwijającym się w I wieku przed Chr., na ścianach zdobionych malowidłami podkreślającymi ich tektonikę, pojawia się malowana w sposób realistyczny architektura oraz elementy pejzażu. Dekoracja taka dawała efekt przestrzeni, iluzję głębi, gdyż podzielona na trzy pasy ściana, w owym środkowym, największym, dekorowana była tak, jakby poprzez wyobrażone okna oraz przestrzenie między filarami lub kolumnadami miała otwierać się na zewnątrz. Wrażenie takie pozostawało, pomimo tego, że w owej środkowej części lokowano przedstawienia mitologiczne. W Trzecim Stylu, określanym również jako „ornamentacyjny”, który rozwinął się pod koniec I wieku przed Chr., drobne motywy i małe obrazki (imitujące obrazy sztalugowe) oraz szczegółowo opracowane fryzy dekoracyjne zdobiły duże powierzchnie ścian powlekanych na jednolity czarny, głęboko czerwony lub czasami żółty kolor. W Czwartym Stylu, rozwijającym się od ok. 35 r. do końca I stulecia po Chr., na połaciach ścian zdobionych jednolitymi kolorami umieszczano sceny teatralne i fantastyczną architekturę oraz elementy pejzażu, co tworzyło razem skomplikowany, wieloplanowy i fantastyczny świat, dający dobrą oprawę toczącym się w owych wykwinie dekorowanych jadalniach ucztom.

Nawet wewnętrzne jadalnie w rzymskich willach lokowano jednak tak, aby mogły otwierać się na ogród, co miało zarówno zapewniać dopływ światła, jak i miłe widoki oraz zapachy. Tym niemniej, po zapadnięciu zmroku zapalano lampy, w których jako paliwo w świecie rzymskim zasadniczo wykorzystywano oliwę z oliwek. Różne, mniejsze lub większe lampki znaleźć można na terenie całego imperium. Kształtami przypominały

nieraz małe lódeczki, miały uchwyty lub były bez nich, bywały proste lub bogato ornamentowane, najczęściej reliefowo. Najpowszechniejsze są lampki z terakoty, ale wykonywano je także z brązu lub złota. Wiele małych lampek ustawiano lub zawieszano na kandelabrach – wysokich stojakach na nóżkach, najczęściej metalowych. Rzymianie znali także przenośne latarnie oraz świece.

W jadalni stały szerokie łoża biesiadne (*kline*), ustawione dłuższymi bokami z trzech stron dookoła prostokątnej przestrzeni, czwarta strona była otwarta po to, aby służba miała łatwy dostęp do biesiadujących. W kierunku środka pomieszczenia łoża biesiadne były lekko podniesione, opadały do ściany. Wyściełane były materacami i poduszkami, a każde łoże pomieścić mogło trzech, ułożonych w pozycji półleżącej biesiadników. Pośrodku stał albo jeden duży, niski stół, albo przed każdym biesiadnikiem umieszczano małe stoliki. Talerze i miski, czy to wykonane z materiałów zwykłych czy prestiżowych, ustawiano na stołach przed uczującymi wraz z nożami, wykałaczkami oraz łyżkami (widelców używano jedynie w kuchni, a w Italii stały się one powszechne jako część zastawy stołowej dopiero w renesansie). Kubki, pucharki i czarki do picia wina były wystawione, a służba musiała się uwijać aby je napełniać.

Porządek zasiadania w *triclinium* był bardzo sformalizowany. Najważniejszym łożem biesiadnym było to pośrodku, szczytowe, zwane *lectus medius* z miejscem honorowym. *Lectus summus* – to miejsce konsularne, a *lectus imus* było najniższe rangą. W sumie dookoła stołu biesiadowało 9 osób – podczas większych uczt multiplikowano układ trzech łoży biesiadnych. Czasami goście najważniejsi, tacy jak cesarz, zajmowali łoże szczytowe sami.

Początkowo kobiety jadały siedząc na krawędziach łoża lub na oddzielnych krzesłach lecz z czasem zajmują miejsce obok mężczyzn na łożach biesiadnych. Owidiusz zauważa, jak to jest w jego zwyczaju, że takie sąsiedowanie daje możliwość kosztowania dodatkowych uciech oprócz tych, których dostarcza gos-

podarż (*Miłoski*, I, 4). Rzeczywiście kiedy zapadnie zmrok pojawiają się w takich sytuacjach dodatkowe pokusy, co ukazują nam niekiedy reliefy ze scenami biesiad. Owidiusz ostrzega jednak przed niesławą, w którą mogą popaść młode kobiety zbyt dużo pijące (*Sztuka kochania*, III, 764–8). Większość pożywienia spożywano palcami, zatem ważnym było aby je nabierać delikatnie. Inne ostrzeżenie Owidiusza w tej samej części *Sztuki kochania* (III, 755–6) dotyczy bycia ostrożnym w trakcie podbierania pożywienia. Autor zaleca aby nie rozmazywać jedzenia na twarzy. Niewolnicy z reguły stali obok ucztujących, przygotowani, aby myć ręce i twarze biesiadników zarówno przed, w trakcie, jak i po posiłku. Inną oznaką wulgarnej ekstrawagancji Trymalchiona było to, że ręce jego gości myte były w winie.

Rzymskie wina były zasadniczo ciężkie i słodkie, przy czym nigdy nie pijano ich niemieszanych – jak również bez dobrego towarzystwa. Podczas obiadu lub pijącego przyjęcia (*commissatio*), które mogło nastąpić po obiedzie, *arbiter elegantiae*, mistrz ceremonii, ustalał proporcje wedle których mieszano wino z wodą, ponadto ile pucharów owego trunku można było spożyć, jak również sposób samego picia. Pito albo w koło, zaczynając od gościa siedzącego najwyżej (*a summo*), albo kolejno, co oznaczało, że każdy napełniał opróżniony przez siebie puchar i podawał go sąsiadowi z życzeniami, albo wreszcie mistrz ceremonii wybierał jednego z obecnych, za którego zdrowie każdy pił tyle razy, ile było liter w jego trzech imionach (*tria nomina*).

W taki sposób mijał obiad – główny posiłek dnia, często przybierający w Rzymie postać wystawnej uczt. W jego trakcie mogły pojawiać się rozmaite rozrywki i uciechy, takie jak muzyka, czytanie na głos i recytowanie, występy tancerek, akrobatów, rozmowy towarzyskie, a nawet plotkowanie.

Tymczasem ci, którzy nie posiadali ogromnych jadalni oraz nie zostali zaproszeni na jakieś przyjęcie – ucztę obiadową, jedli posiłek spokojnie w swoim skromnym domu, a następnie zastanawiali się nad zażyciem kąpieli lub pójściem do tawerny.

Jak widzimy na podstawie wybranych danych przedstawionych powyżej, studiowanie zwyczajów kulinarnych oraz sposobów biesiadowania może być rzeczą fascynującą ponieważ przywołuje bardzo wiele kwestii badawczych, do których należą m.in.: zwyczaje żywieniowe i ich wyrafinowanie, pozyskiwanie i dystrybucja produktów oraz artykułów spożywczych, bogactwo i możliwości danego społeczeństwa, jego rozwój, kontakty, zależność od własnych zasobów i szukanie nowych, podatność na zmiany oraz mody itd.

Na zakończenie chciałabym jeszcze w kilku słowach zwrócić uwagę na te obszary rzymskiej plastyki, w których sceny ucztowania pojawiają się najczęściej, i które w jakiejś mierze same w sobie, bez odniesień do przekazów pisanych, mogą stanowić punkt wyjścia do badań nad rozważaną problematyką, jak również na te sfery rzymskich przekazów wizualnych gdzie taka tematyka nie pojawia się.

Trzeba stwierdzić, że przedstawienia ucztowania i picia w sztuce rzymskiej są bardzo liczne, a manifestowane bywają przez różnorodne media plastyczne. Ukazują one z reguły grupy biesiadujących lub pojedyncze osoby, dalej tematy powiązane z jedzeniem i piciem, służących usługujących ucztującym, samo jadło i napitki, poza tym towarzyszące gry, zabawy, występy itp. Tematyka taka pojawia się i rozpowszechnia szczególnie w okresie od I w. przed Chr. do końca I w. po Chr., w czasach następnym trwa nadal ale powoli zanika w V i VI wieku; najliczniejsze przykłady ikonograficzne pochodzą ze sfery domowej oraz funeralnej.

W obrębie domostw wszelkiego rodzaju scen uczt dostarcza przede wszystkim malarstwo ścienne (najliczniejsze pochodzą ze wspomnianych tutaj wielokrotnie Pompejów i Herkulanum), a dalej mozaiki (te znamy już w ogromnym kontekście geograficznym i chronologicznym). Wśród zabytków funeralnych są to malowidła ścienne z grobowców, ale przede wszystkim reliefy z urn, sarkofagów i pomników nagrobnych, a czasami ołtarzy. Wreszcie same naczynia – najczęściej luksusowe, bardziej przeznaczone na

pokaz niż do praktycznego zastosowania, także zdobione są przedstawieniami uczt, podkreślającymi ich funkcję.

Te wszystkie obrazy ucztowania dają nam częstokroć sugestywny przekaz jak odbywała się komunikacja i rozmowa między biesiadnikami, jak się do siebie odnosili, jaka mogła panować atmosfera oraz etos tych spotkań itd. Ponadto, oprócz scen uczt na naczyniach, znamy same formy owej zastawy stołowej, poprzez które prześledzić możemy sposób jej wykorzystania.

Niektóre ważne aspekty uczt nie są jednak reprezentowane w rzymskich źródłach plastycznych. Może to być spowodowane stanem zachowania, aczkolwiek nie wydaje się to w pełni przekonujące. Nie mamy na przykład przedstawień ukazujących biesiadujących cesarzy (oczywiście mogły takie sceny występować na przykład na ścianach jadalni pałaców cesarskich, które się nie zachowały, ale nie ma co do tego pewności). Wydaje się, że po prostu taka tematyka nie była promowana jako oficjalna sztuka cesarska, co jest sytuacją odwrotną do tej spotykanej w źródłach pisanych, gdzie mamy opisy licznych kulinarnych fascynacji cesarskich czy też opisy uczt wydawanych dla konkretnych celów politycznych.

Podobnie tematyka uczt nie była nigdy ważnym komponentem tradycyjnej ikonografii religijnej w świecie rzymskim. Pomimo tego, że dla przykładu uroczystości *lectisternium*, obchodzone w Rzymie od 399 przed Chr., to takie, podczas których urządzano ucztę ofiarne ku czci spoczywającego w pozycji półleżącej na *pulvinarium* bóstwa (jego wizerunku), które w ten sposób biesiadowało razem z ludźmi, nie ukazywano tego w sztuce. Mitologiczne bankiety bóstw są również niezmiernie rzadkim tematem sztuki rzymskiej. Głównym wyjątkiem jest tutaj Dionizos, ukazywany najczęściej jako ucztujący i pijący w towarzystwie swego orszaku; podobnie Herkules pokazywany jako hulaka i uczestnik biesiad, a obrazy takie pojawiają się na mozaikach podłogowych, na ścianach jadalni, w dekoracji łoża biesiadnych oraz naczyń, jak również sarkofagów.

Na koniec owego szkicu dotyczącego Rzymian i ich uczt, pragnę przytoczyć za I. Grześczak, stosowny również moim zdaniem, cytat z zafascynowanego rzymskimi ucztami francuskiego smakosza i prawnika, Anthelme Brillant-Savarina (1755-1826), autora dzieła *Fizjologia smaku albo medytacja o gastronomii doskonałej* (przekład J. Guze):

Rozkosze stołu są przywilejem każdego wieku, każdej kondycji, każdego kraju, każdego dnia: mogą być w zgodzie z wszelką przyjemnością i one na ostatek są nam pociechą po utracie innych.

### Literatura dodatkowa

- Carcopino J., *Życie codzienne w Rzymie w okresie rozkwitu cesarstwa*. Warszawa 1966.
- Connolly P., Dodge H., *Antyczne miasta*. Warszawa 1998.
- Deighton H. J., *A Day in the Life of Ancient Rome*. Bristol 1996.
- Dunbabin K. M. D., *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. Cambridge 2003.
- Dupont F., *Daily Life in Ancient Rome*. Oxford 2004.
- Grześczak I., *Ścieżki śródziemnomorskie*. Warszawa 2002.
- Nappo S., *Pompeje. Przewodnik po starożytnym mieście*. Warszawa 2000.
- Winniczuk L., *Ludzie, zwyczaje, obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*. Warszawa 2003.