

Beata MAGIER\* (UwS, Polska)

## **Uczty Heliogabala a kuchnia starożytnego Rzymu na podstawie wybranych źródeł epoki (Elagabalus' feasts and the cuisine of ancient Rome based on selected sources from the era)**

**Abstract:** *The article is an analysis of the culture and eating customs in ancient Rome, with particular emphasis on the organization of feasts. It describes changes in the way of life and diet of the Romans during the existence of the Empire, the introduction of products from other countries and the extravagances that took place during feasts. The author focuses on the controversial reign of Emperor Elagabalus, whose behavior earned him a reputation as a madman and a lecher. It describes his exceptionally expensive and extravagant feasts, full of exquisite dishes and lavish setting, which aroused outrage and surprise among Roman citizens. It also touches on the problem of the reliability of the authors of historical sources describing the short reign of Elagabalus.*

**Key words:** *Elagabalus, Roman cuisine, food, antiquity*

**Streszczenie:** *Artykuł stanowi analizę kultury i zwyczajów jedzenia w starożytnym Rzymie, ze szczególnym uwzględnieniem organizacji uczt. Opisuje zmiany w sposobie życia i odżywiania Rzymian w okresie istnienia Cesarstwa, wprowadzaniu produktów z innych krajów i ekstrawagancji odbywających się podczas uczt. Autorka skupia się na kontrowersyjnym panowaniu cesarza Heliogabala, który przez swoje zachowanie zyskał w dziejach opinię szaleńca i rozpustnika. Opisuje jego wyjątkowo kosztowne i ekstrawaganckie uczty, pełne wyszukanych potraw i wystawnej oprawy, które budziły oburzenie i zdziwienie wśród obywateli rzymskich. Dotyka również problemu rzetelności autorów źródeł historycznych opisujących krótkie panowanie Heliogabala.*

**Słowa kluczowe:** *Heliogabal, kuchnia rzymska, pożywienie, starożytność*

---

\* [bm88791@stud.uws.edu.pl](mailto:bm88791@stud.uws.edu.pl) – Uniwersytet w Siedlcach.

## Wstęp

Wiele osób żyjących w XXI wieku myśląc o spożywaniu posiłków w starożytnym Rzymie, wyobraża sobie biesiady arystokratów jako pełne przepychu, rozpusty i pijaństwa. Obraz ten ugruntowała głównie literatura piękna<sup>1</sup>. Rzeczywiście w kulturze antycznej biesiadowanie było istotnym elementem życia społecznego i kulturowego. Charakter uczt uzależniony był od okazji (narodziny, śluby, pogrzeby, uroczystości rodzinne, towarzyskie, religijne) oraz od statusu społecznego ich uczestników. Organizowano je w celu zaspokojeniu głodu, ale miały też służyć tworzeniu więzi społecznych i budowaniu tożsamości grupy. Ważną rolę odgrywały również podczas odprawiania rytuałów religijnych<sup>2</sup>.

W początkowym okresie istnienia Cesarstwa jego obywatele prowadzili życie skromne i oszczędne. Takie w tym okresie również jadali potrawy. Z biegiem czasu nastąpiła zmiana w sposobie ich życia, a co za tym idzie i odżywiania. Związana ona była z poszerzaniem granic cesarstwa, kontaktami ze wschodem, importem niedostępnych i nieznanych dotąd produktów z innych krain, a przede wszystkim z bogaceniem się obywateli<sup>3</sup>.

Organizacja uczt dawała możliwość pochwalenia się pozycją społeczną i bogactwem, zwłaszcza poprzez wyzwoleńców i różnej maści dorobkiewiczów, zdobycia przychylności zaproszonych i klientów, a tym samym mogła zapewnić awans społeczny i nawiązanie nowych kontaktów. Aby to osiągnąć, starano się olśnić gości na różne sposoby<sup>4</sup>. Doprowadzało to do ogromnej przesady, obżarstwa i ekstrawagancji. Zgorszony Seneka pisał: „wymiotują aby jeść, jedzą, ażeby wymiotować”<sup>5</sup>.

Organizatorem jednych z najbardziej ekstrawaganckich przyjęć epoki był cesarz Heliogabal. Wydawane przez niego ucztły były kosztowne, pełne wyszuka-

---

<sup>1</sup> Zob. H. Sienkiewicz, *Quo vadis*, Kraków 2004, s. 51-60; Horacy, *Satyra II 8* [w:] Horacy, *Satyry*, przełożył J. Sękowski, Warszawa 1972; Petroniusz, *Uczta Trymalchiona*, przełożył L. Staff, Warszawa 1994.

<sup>2</sup> GAJEWSKI 2016: 37-38.

<sup>3</sup> WINNICZUK 2006: 317; BERDOWSKI 1998: 177.

<sup>4</sup> GAJEWSKI 2016: 42.

<sup>5</sup> Seneka, *Caus.ad Helv.* 10.3. za: BERDOWSKI 1998: 163, Juwenalis, XI, 174-175, za CARCOPINO 1960: 289-308.

nych potraw i wystawnej oprawy. W swojej pracy spróbuję odpowiedzieć na pytania: czy organizowane przez niego imprezy były rzeczywiście czymś niezwykłym na tle epoki, czy spożywanie posiłków wyglądało tak, jak się obecnie powszechnie o tym myśli i co jedli antyczni mieszkańcy Rzymu?

### Cesarz skandalista

Varius Avitus Bassianus, po śmierci najczęściej nazywany Heliogabalem, od boga El Gabala, którego był kapłanem, panował zaledwie przez 4 lata – od 218 r. do 222 r.<sup>6</sup> Władzę uzyskał, w 14 roku życia dzięki poparciu gwardii pretoriańskiej, a zwłaszcza działaniom swej babki, Julii Mezy, która rozpuściła pogłoskę, że jest on synem zamordowanego cesarza Karakalli i która wsparła dążenia wnuka finansowo<sup>7</sup>. Według źródeł pochodzący z Syrii młody cesarz nie interesował się polityką. Skupił się głównie na sprawowaniu funkcji kapłańskiej oraz udziale w orgiach i uctach. Kulturowanie przez niego wschodnich zwyczajów powodowało oburzenie obywateli rzymskich. Dotyczyło to zwłaszcza ubioru i sposobu życia<sup>8</sup>. W źródłach pokazywano go głównie jako szaleńca i rozpustnika, a skandale seksualne, które wywoływał przeszły do legendy<sup>9</sup>. Postępowanie Heliogabala spowodowało, że stracił on poparcie Rzymian, zwłaszcza pretorian i babki, którym zawdzięczał tron<sup>10</sup>. W 222 r. został brutalnie zamordowany razem ze swoją matką Julią Soemias, a ich

---

<sup>6</sup> *Słownik kultury antycznej. Grecja – Rzym*, red. L. Winniczuk, Warszawa 1989, s. 181.

<sup>7</sup> Herodian, *Historia Cesarstwa Rzymskiego*, przeł. L. Piotrowicz, Herodian V.4, Wrocław 2003; *Kasjusz Dion, Historia Rzymska Księgi Sewerianskie (LXXIII – LXXX)*, Wstęp, tłumaczenie i komentarz K. Biały, Szczecin 2017, 79 (78).31.3; HA 15.9, *Historycy Cesarstwa Rzymskiego. Żywoty cesarzy od Hadriana do Numeriana*, tłum. H. Szalast, 1966, HA, Hel 17.2.

<sup>8</sup> HA, Hel. 17.5, 17.23, Herodian, V.2-3, V.6.3.

<sup>9</sup> KRÓLCZYK 2017: 271. Heliogabal wiódł rozpustne życie nawet jak na standardy Rzymskie. Oficjalnie miał trzy żony. Jedną z nich była westalka Aquilia Severa (D. Okoń, *Reforma religijna cesarza Heliogabala...*, s. 285). Oprócz żon miał wiele kochanek, z którymi spędzał najwyżej jedną noc (HA, Hel, 17,23). Kasjusz Dion twierdził, że stosunki z kobietami miały nauczyć młodzieńca zachowania podczas uprawiania miłości z kochankami płci męskiej, z którymi się nie krył, a swoich faworytów adorował publicznie (Kasjusz Dion. 80 (79). 13.1, HA, Hel. 17.5, 17.13). Słudzy specjalnie poszukiwali w Rzymie dobrze zbudowanych mężczyzn (z dużym członkiem), aby ci mogli zadowolić cesarza (HA, Hel.17.5). Heliogabal odwiedzał również gospody i domy publiczne, gdzie w kobiecym przebraniu wykonywał pracę kurtyzan, za co brał pieniądze i chwalił się zarobkami. Specjalnie dla niego przy pałacu wybudowano pomieszczenie, które pełniło rolę domu publicznego. Młodzieniec, niczym prostytutka, przyjmował tam klientów (Kasjusz Dio. 80 (79). 13).

<sup>10</sup> Głównym powodem utraty poparcia był wrogi stosunek do adoptowanego syna, późniejszego cesarza Aleksandra Sewera, Kasjusz Dion. 80 (79).19.1<sup>1</sup>.

zwłoki zostały zbezczeszczone<sup>11</sup>. Senat uznał, że Heliogabal był tak złym władcą, że został skazany na karę zapomnienia<sup>12</sup>.

Pomimo *damnatio memoriae* o skandalizującym cesarzu nie zapomniano. Antyczni biografowie starali się ukazywać go z jak najgorszej strony<sup>13</sup>. Kulturowaniu czarnej legendy miały służyć opisy prezentujące go jako brutalnego potwora, człowieka rozpustnego i rozrzutnego. W biografii znajdującej się w zbiorze *Historicy Cesarstwa Rzymskiego. Żywoty cesarzy od Hadriana do Numeriana*, której autorem miał być Eliusz Lampridiusz<sup>14</sup>, znajdujemy obszerny opis wystawnych zabaw i uczt, które urządzał. Autor podkreślał, że: „Jedynym celem życia było dla niego wyszukiwanie nowych przyjemności”<sup>15</sup>. Według niego Heliogabal starał się przede wszystkim podkreślać luksus, jakim się otaczał. W przeciwieństwie do Rzymian, wybierających głównie lniane szaty, chodził ubrany w jedwabne tuniki w kolorze złotym lub purpurowym, na modłę perską przyozdabiane drogimi kamieniami. Na głowę lubił zakładać zdobiony nimi diadem. Kosztownościami ozdabiał nawet sandały<sup>16</sup>. Biograf oceniał, że każda z wydawanych przez niego kolacji kosztowała minimum 100 tys. sesterców (30 funtów srebra), ale często nawet trzy razy więcej. Zawyżał on zresztą ceny przygotowanych potraw, aby na biesiadnikach zrobić większe wrażenie, co w jego mniemaniu pobudzało ich apetyt<sup>17</sup>. Aby pokazać, o jak dużej kwocie mówimy, możemy ją porównać z wydatkami trzyosobowej ubogiej rodziny z Pompejów, która w ciągu 8 dni wydawała na utrzymanie 22 denary i 1 as<sup>18</sup>. Zgodnie z edyktem Dioklecjana z 301 r. n. e. ujednolicającym ceny produktów spo-

---

<sup>11</sup> Kasjusz Dion 80(79).20.1-2; *Eutropio, Brevarium ab Urbe Codita*, Milano 2016, 22.1., Herodian, V.8., HA, Hel.17.1.

<sup>12</sup> Ha.Alex.18.1; KRÓLCZYK 2019: 46.

<sup>13</sup> Z. Kuształ, *Emesa: historia miasta od momentu jego powstania (I w. p.n.e. /I w. n.e.), aż do początku VII w. n.e.* Praca doktorska napisana pod kierunkiem prof. W. Kaczanowicza, Instytut Historii Uniwersytetu Śląskiego w 2014 r., s. 139, KRÓLCZYK 2017: 270.

<sup>14</sup> Autorstwo zawartych w zbiorze biografii wzbudza wiele wątpliwości. Wśród autorów znajdujemy sześć nazwisk, ale badacze podejrzewają, że wszystkie teksty mogły wyjść spod jednej ręki. Podważane są również informacje w nich zawarte. Zob. R. Suski, *Jowisz, Jahwe i Jezus. Religie w Historia Augusta*, Warszawa 2020, s. 1-35.

<sup>15</sup> HA, Hel, 17.19.

<sup>16</sup> HA, Hel.17.23, 26.

<sup>17</sup> HA, Hel, 17.24, 29.

<sup>18</sup> WINNICZUK 2006: 326-327.

żywczych gęś kosztowała 200 denarów, zając 150, para kurcząt 60, para gołębi 24<sup>19</sup>. 1 sesterc stanowił ¼ denara<sup>20</sup>.

Zgodnie ze zwyczajem Rzymian, Heliogabal przed wieczerzą zażywał kąpieli, ale nie chodził do łaźni, tylko korzystał z basenów, w których znajdowała się woda z olejkami lub szafranem<sup>21</sup>. Na jego rozkaz starannie przygotowywano sale jadalne. Łoża ważniejszych biesiadników przykrywano złotymi nakryciami, a to, na którym miał zasiąść sam władca, zajęczką sierścią albo pierzem spod skrzydeł kuropatw. Sale zdobiły również wonne kwiaty, między którymi spacerował<sup>22</sup>. Biograf w *Historia Augusta* pisał: „Naśladując Apicjusza, jadł często pięty wielbłądów, grzebienie zdjęte z żywych kogutów oraz języki pawy i słowików”. Na wydawanych przez niego ucztach podawano potrawy, które miały zadziwić: ogromne półmiski pełne wnętrzości barwen, mózgow ptaków wodnych, kwiczołów, głowy papug, bażantów i pawy, jaja kuropatw, ogromne brody (wąsy) barwen, a także strusie<sup>23</sup>. Dalej pisze, że na jednej z uczt Heliogabal kazał podać głowy sześciuset strusi, aby móc do woli raczyć się ich mózdkami<sup>24</sup>. Gości częstowano grochem ze złotymi monetami, soczewicą z drogimi kamieniami, bobem z bursztynem i ryżem z perłami. Tymi ostatnimi „przyprawiano” również ryby i trufle. Zdarzało się, że wino korzenne na rozkaz władcy zaczerpywano bezpośrednio z sadzawek<sup>25</sup>. W menu biesiad urządanych w dużym oddaleniu do morza pojawiała się wszystko, co najlepszego ono oferuje. Nad morzem dla odmiany kazał podawać wszystko, co z nim nie jest związane<sup>26</sup>. Młody cesarz lubił urządzać uczyty tematyczne, podawano na nich dania z jednego rodzaju zwierząt, np. bażanta, czy strusia<sup>27</sup>. Desery na ucztach Heliogabala były tak przemyślnie robione, że wyglądały jak inne dania<sup>28</sup>. Zdarzało się, że urządzał biesiady, które trwały kilka dni. Zorganizowano to w ten sposób, że

---

<sup>19</sup> Ibidem., s. 325.

<sup>20</sup> *Słownik...*, s. 293.

<sup>21</sup> HA. Hel.17.20.

<sup>22</sup> HA. Hel.17.19.

<sup>23</sup> HA. Hel.17.20, 17.28.

<sup>24</sup> HA. Hel.17.31.

<sup>25</sup> HA, Hel.17.21.

<sup>26</sup> HA, Hel.17.23.

<sup>27</sup> HA. Hel.17.32.

<sup>28</sup> HA, Hel.17.27.

posiłki spożywano w różnych domach, a pomiędzy daniami kąpano się i spółkowano z kobietami. W ten sposób „wieczera” miała 22 dania<sup>29</sup>.

Dla biesiadników widzianych raczej niechętnie, tzn. tych, którzy wprasali się na przyjęcia (nazywanych przez autora biografii pieczeniarczami), cesarz kazał rozpościerać worki skórzane, z których w czasie uczyty służący często dla żartu wypuszczali powietrze, tak, że goście lądowali na podłodze<sup>30</sup>. Czasami na rozkaz Heliogabala zrzucano z góry na gości uwielbiających korzystać z okazji najedzenia się na cudzy koszt kwiaty w tak dużej ilości, że dusili się pod ich ciężarem<sup>31</sup>. Dla tych zresztą biesiadników miał też inne niespodzianki. Zdarzało się, że przygotowywano dla nich poczęstunki z potrawami ze szkła, wosku, drzewa, marmuru, kamienia, kości słoniowej lub wyhaftowanymi na serwetach czy namalowanymi na obrazach. Co ciekawe, mieli udawać, że jedzą, nawet myli ręce pomiędzy daniami. W tym czasie władca i jego przedniejsi goście jedli prawdziwe potrawy<sup>32</sup>. Młodzieniec dla zabawy lubił wpuszczać do jadalni podczas wieczery dzikie zwierzęta (co prawda pozbawione kłów i pazurów), aby przerazić gości. Podobnie robił, kiedy pijani biesiadnicy zostawali na noc w jadalni<sup>33</sup>. Za komiczne uważał zapraszanie gości z ułomnościami lub wyróżniających się wyglądem, którym kazał pomieścić się na jednej sofie<sup>34</sup>.

Dla zabawienia gości przed ucztą pokazywano walki gladiatorów i pięściarzy, a w czasie jej trwania przedstawienia, które dzisiaj nazwalibyśmy pornograficznymi<sup>35</sup>. Podczas biesiad urządzano losowania podarunków. Za losy służyły łyżki, na których wypisane były nagrody: 10 strusi, 10 funtów złota, ale można było trafić także na 10 jaj kurzych, czy 10 much<sup>36</sup>. Często też obdarowywał gości kielichami,

---

<sup>29</sup> HA. Hel.17.30.

<sup>30</sup> HA. Hel.17.19, 17.26.

<sup>31</sup> HA. Hel.17.21.

<sup>32</sup> HA. Hel.17.25,17. 27.

<sup>33</sup> HA. Hel.17.21, 17.25.

<sup>34</sup> HA.Hel.17.29. „Miał zwyczaj zapraszania na ucztę ośmiu ludzi łysych, ośmiu ślepych, ośmiu podagrycznych, ośmiu głuchych, ośmiu czarnych, ośmiu wysokich i tęgich, aby ich wszystkich ośmieszyć, gdyż nie mogli się pomieścić na jednej sofie”, Ibidem.

<sup>35</sup> HA, Hel.17.25.

<sup>36</sup> HA, Hel.17.21.

z których pili na ucztę<sup>37</sup>. Wielkim przysmakiem starożytnych – gęsimi wątróbkami – karmił swoje psy, koniom dawał do jedzenia najlepsze winogrona, trzymanym przez siebie lwom – papugi i bażanty, a wołom ryby wyławiane z sadzawek<sup>38</sup>.

Autor używający pseudonimu Lampridiusz, podsumowując życie Heliogabala, pisał: „pewne rzeczy robił podobno jako człowiek prywatny, inne jako cesarz, twierdząc, że w życiu prywatnym naśladuje Apicjusza, a jako cesarz – Nerona, Otona i Witeliusza”<sup>39</sup>. Biograf uważał, że uczyty wydawane przez młodego cesarza przewyższały jednak te wydawane przez Apicjusza i Witeliusza<sup>40</sup>.

### Papkożercy

Badacze podkreślają, że w początkowym okresie istnienia Rzymu jego mieszkańcy żyli raczej skromnie i żywili się potrawami typowymi dla społeczeństw rolniczych. Na ich stołach najczęściej pojawiały się dania z mąki, roślin strączkowych, sera, miodu, maku, oliwy i jaj, rzadko mięso. Jadano rzepę, brukiew, szparagi, bób, łubin, soczewicę, kalarepę, rzodkiew, kapustę, sałatę, cebulę, szczaw, marchew, ogórki, dynię, oliwki, gruszki, jabłka, pigwy, figi, orzechy, pine i inne<sup>41</sup>. Podstawą kuchni była gęsta zacierka pszenna, zwana puls (pulta), którą przyrządzano z mąki, sera, miodu i jaj. Komedio pisarz Plaut (III/II w. p.n.e.), podkreślając swoje pochodzenie, przedstawiał się żartobliwie jako Pultifagondes (Papkożjadacz)<sup>42</sup>. Chleb zaczęto wypiekać znacznie później. Najbiedniejsi i niewolnicy mogli pozwolić sobie tylko na czarny, słabej jakości. Białe pieczywo, najdelikatniejsze, było wypiekane tylko dla najlepiej sytuowanych obywateli<sup>43</sup>. Bardzo ważną pozycję w żywieniu Rzymian zajmowały ryby i owoce morza. Były one tak popularne, że budowano specjalne baseny, w których hodowano, w zależności od upodobań, ryby morskie i słodkowodne. Rzymianie nawet próbowali oswajać

---

<sup>37</sup> HA, Hel.17.29.

<sup>38</sup> HA. Hel.17.21, 17.24.

<sup>39</sup> HA, Hel, 17.18.

<sup>40</sup> HA, Hel.17.24.

<sup>41</sup> BERDOWSKI 1998: 182, WINNICZUK 2006: 321, MADDOLI 1968: 79.

<sup>42</sup> Plaut, Poenulus.54, za: BERDOWSKI 1998: 179, WINNICZUK 2006: 317.

<sup>43</sup> MADDOLI 1968: 73, WINNICZUK 2006: 320.

mureny<sup>44</sup>. Mieszkańcy Półwyspu Apenińskiego hodowali także ptaki przeznaczone na stół. W ptaszarniach trzymano kury, kaczki, gęsi, perliczki, bażanty, pawie, kwiczoły, drozdy, bociany, słowiki, flamingi<sup>45</sup>.

Nie we wszystkich rzymskich domostwach były kuchnie, a więc i piece. Potrawy przygotowywano najczęściej na przenośnych paleniskach, na których ustawiano metalowy ruszt na krótkich nóżkach, nazywany po grecku *eschara*, a po łacinie *craticula*. Opalano go drewnem lub węglem drzewnym<sup>46</sup>. Na jedzenie mięsa mogli pozwolić sobie tylko najbogatsi Rzymianie. Najczęściej spożywano wieprzowinę, jagnięcinę i kozłinę. Na stole rzymskim pojawiały się też tuczone gęsi, kurczęta, gołębie, kaczki i zające<sup>47</sup>. Mięso najpierw marynowano w charakterystycznym dla rzymskiej kuchni sosie rybnym zwanym *garum* lub *liquamem*, oliwie i przyprawach. Sosu tego używano zresztą nie tylko do mięs, ale właściwie do większości dań (np. do jaj, ogórków)<sup>48</sup>. Na przygotowanie tej przyprawy było wiele sposobów. Można je znaleźć w bizantyjskiej encyklopedii rolniczej z X w. *Geoponica*. Jeden z nich polegał na włożeniu rybich wnętrzności do naczynia i ich zasoleniu. Następnie dokładano niewielkie ryby w całości i znów zasypywano warstwą soli. Tak przygotowane naczynie wystawiano na słońce i co jakiś czas energicznie nim potrząsano. W tym czasie zawartość fermentowała. Kiedy ten proces się zakończył, sos precedzono i był już gotowy do spożycia<sup>49</sup>.

Po marynowaniu obróbka mięsa miała kilka etapów, ponieważ w zależności od upodobań grillowano je, gotowano, obsmażano, również pieczono<sup>50</sup>. Potrawy przygotowywano bezpośrednio na ruszcie, w naczyniach, na rożnie, ognisku,

---

<sup>44</sup> MADDOLI 1968: 79, WINNICZUK 2006: 322. Wedusz Pollio, wg. Lidii Winniczuk, bogaty ekwita, karmił nawet mureny ciałami niewolników.

<sup>45</sup> WINNICZUK 2006: 324, MADDOLI 1968: 79

<sup>46</sup> RZEŹNICKA, s.10. Drewna używano w celu uzyskania wysokiej temperatury i szybkiego zagotowania, np. wody. Węgiel z kolei świetnie nadawał się do utrzymywania temperatury potraw i ich wolnego grillowania. Odmianą zaletą tego ostatniego środka była mniejsza ilość wytwarzanego dymu.

<sup>47</sup> WINNICZUK 2006: 325. Ceny mięsa z tych zwierząt znajdujemy w edykcji Dioklecjana z 301 r. n.e.

<sup>48</sup> Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, tłum. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 2012, ks. III, VI, 1.

<sup>49</sup> KOKOSZKO 2006: 290-291.

<sup>50</sup> RZEŹNICKA, op. cit., s. 11, 16.



wkładano także garnki w rozżarzone węgle<sup>51</sup>. Końcowy produkt był bezkrwisty i słodki<sup>52</sup>. Przy przygotowywaniu mięs i sosów Rzymianie nie mogli obejść się bez ostrych przypraw, korzeni, octu i oliwy<sup>53</sup>.

Antyczni Rzymianie mieli niewiele napojów do wyboru. Pili wodę, mleko (najczęściej kozie) i wino. Nie był to jednak napój, którym raczymy się obecnie. To ostatnie było gęste, zawiesiste, rozcieńczane wodą, często mieszane z miodem, a nawet solą morską. Pili je wszyscy mieszkańcy Półwyspu Apenińskiego niezależnie od pozycji społecznej, również niewolnicy, chociaż dla nich oczywiście przeznaczano wino gorszej jakości<sup>54</sup>.

Kilkanaście przepisów na najstarsze i najpowszechniejsze dania kuchni rzymskiej zapisał Marek Porcjusz Katon (234-149 r. p.n.e.) w swoim traktacie dotyczącym prowadzenia gospodarstwa rolnego *De agri cultura* (*O gospodarstwie wiejskim*). Czytelnicy na jego podstawie mogli przygotować podstawowe w tym okresie potrawy, czyli placki, ciastka, papki i zacierki. Katon radził: „Pultę [puls] na sposób punicki tak gotuj: Wrzuc do wody funt najcieńszej [drobno mielonej] mąki pszennej i dopilnuj, by dobrze nawilgła [namokła]. To wlej do czystego korytka [naczynia], dodaj do tego trzy funty świeżego sera i pół funta miodu oraz jedno jajo i dobrze wymieszaj całość. Następnie przełóż do nowego garnka”<sup>55</sup>. Przepisy na wykonanie placków niewiele różnią się od siebie. W składzie najczęściej mamy różne rodzaje mąki, wodę, ser, jajka i miód. Wyrabiane z tych składników ciasto było formowane na różnorakie sposoby i gotowane lub pieczone. Najpopularniejszym plackiem była placenta. Przepis Katona jest dosyć obszerny, więc nie podaję go tu w całości. Autor zalecał wykonanie kilku kawałków ciasta (placków?): dolnego i górnego z mąki pszennej i wody, pozostałych z połączenia mąki orkiszowej i pszennej zmieszanych z wodą. Po ich wyrobieniu należało odłożyć je

---

<sup>51</sup> MADDOLI 1968: 70.

<sup>52</sup> VEYNE 2005: 199, 201.

<sup>53</sup> WINNICZUK 2006: 321,

<sup>54</sup> MADDOLI 1968: 79, WINNICZUK 2006: 324. Katon w swoim dziele o prowadzeniu gospodarstwa wiejskiego wyliczał ile wina powinno się zabezpieczyć dla czeladzi (Marcus Porcius Cato, *O gospodarstwie wiejskim*, Wrocław – Kraków, tłum. S. Łoś, 1956, LVII).

<sup>55</sup> M. Porcius Cato, op. cit., LXXXV.

na jakiś czas<sup>56</sup>. Później przecierano je oliwą i układano warstwami: ciasto na zmianę z masą z bryndzy i miodu. Całość po przykryciu glinianą pokrywą wkładano do pieca i po ułożeniu na wiewku rozgrzanych węgla pieczono<sup>57</sup>.

Katon podaje też przepisy na równie proste desery. Jednym z nich jest przepis na kulki globi: „Globi tak przyrządzaj: W ten sam sposób wymieszaj ser z najcieńszą mąką. Następnie wytocz tyle kulek, ile ich mieć pragniesz. Do miedzianego gorącego naczynia nałóż słoniny. Potem smaź kulki po jednej stronie lub po dwie naraz i przewracaj je często dwoma patyczkami. Gdy się usmażą, wyjmij je, posmaruj miodem, posyp makiem i tak podawaj”<sup>58</sup>. Przepisy te są proste w wykonaniu i składają się z niewielu, ale za to łatwo dostępnych składników. Badacze podkreślają także ich wysoką kaloryczność, a jednocześnie bogactwo składników odżywczych<sup>59</sup>.

### **Jentaculum, prandium i cena**

Ze względu na panujące od południa upały, mieszkańcy Rzymu wstawali zazwyczaj wcześniej rano i wykonywali swoje zadania tak, aby uciec przed gorącem<sup>60</sup>. Zwyczajowo spożywali trzy posiłki. Pierwsze śniadanie (*jentaculum*) jadano między 7 a 9 naszego czasu, a drugie (*prandium*) pomiędzy 11 a 12<sup>61</sup>. Wielu Rzymianom wystarczało poranne wypicie wody. Inni jedli resztki z poprzedniego dnia oraz chleb i ser. *Prandium* również nie stanowiło sytego posiłku. Spożywano kawałek chleba, zimne mięso, jakieś jarzyny i owoce popijane winem. Były to raczej skromne przekąski, jedzone w pośpiechu, bez zasiadania przy stole<sup>62</sup>. Najob-

---

<sup>56</sup> Tak jak robimy dzisiaj z ciastem drożdżowym, chociaż musiało to mieć inny cel niż wyrośnięcie; Katon pisał, że odłożył do „wysuszenia”. Berdowski podaje, że mogło chodzić o uaktywnienie się glutenu, który miał spajać ciasto, BERDOWSKI 1998: 172.

<sup>57</sup> Marcus Porcius Cato, op. cit., LXXVI.

<sup>58</sup> Ibidem, LXXIX.

<sup>59</sup> BERDOWSKI 1998: 182.

<sup>60</sup> GRAINGER 2006: 16.

<sup>61</sup> MADDOLI 1968:74.

<sup>62</sup> CARCOPINO 1960: 300-301.

fitym posiłkiem, a tym samym najbardziej celebrowanym, była cena, która zaczynała się po zakończeniu dziennych zajęć i po kąpieli, około 15<sup>63</sup>.

Przed wieczerzą Rzymianie udawali się najczęściej do term, gdzie oczyszczali po całym dniu ciało. Było to również miejsce rozrywki i spotkań towarzyskich. Niektórzy szukali tam gospodarza, który byłby skłonny ugościć ich wieczorem. Dopiero potem ruszali na wieczerzę<sup>64</sup>. Uczestnicy uroczystych biesiad na głowy zakładali wieńce z kwiatów, a swoje ciała smarowali wonnymi olejkami<sup>65</sup>.

Do ceny zasiadali przedstawiciele wszystkich grup społecznych, nawet najubożsi, chociaż środki finansowe ograniczały ich możliwości. Dla nich był to czasami jedyny posiłek w ciągu dnia. Spożywano ją, polegając na łożach, co miało podkreślać uroczysty charakter posiłku<sup>66</sup>. Dla wielu był okazją do obżarstwa i pijactwa. Jerome Carcopino stwierdza: „Rzymianie zależnie od okoliczności, temperamentu i poziomu moralnego zdolni byli uczynić ze swojego jedynego posiłku ordynarną hulankę albo też przyjęcie pełne dystynkcji i kultury”<sup>67</sup>.

Wieczerzę spożywano początkowo w *atrium*<sup>68</sup>, a w późniejszym okresie w jadalni zwanej *triclinium*. Nazwa tej ostatniej pochodziła od łożek ustawionych w trzech liniach (*triclinia*) wokół czworokątnego stołu, do którego dojście z jednej strony było wolne, aby słudzy mogli podawać dania. Łoża przykrywano ozdobnymi kapami i poduszkami. Na każdym z nich znajdowały się po trzy miejsca, na których polegiwali goście. Najważniejszy gość zasiadał po lewej stronie środkowej sofy<sup>69</sup>. Zdarzało się także, że używano okrągłych stołów, a wtedy ustawiano jedno łoże w kształcie księżycy. W tej sytuacji honorowe miejsca znajdowały się na jego zakończeniach. Jeżeli goście nie mieścili się przy jednym stole, ustawiano dla nich kolejne<sup>70</sup>. Przez długi czas kobiety i dzieci siedziały podczas przyjęć na krzesłach

---

<sup>63</sup> Cena była posiłkiem zjadanym w późnych godzinach popołudniowych, dlatego pisząc o niej pozwolę sobie zamiennie stosować pojęcia obiad, kolacja, wieczerza, obiadokolacja.

<sup>64</sup> CARCOPINO 1960 : 289-300, KACZYŃSKI 1978: 60.

<sup>65</sup> VEYNE 2005: 199, 201.

<sup>66</sup> Ibidem, s. 199, 201; MADDOLI 1968: 72-74.

<sup>67</sup> CARCOPINO 1960: 301.

<sup>68</sup> W początkowych wiekach istnienia Cesarstwa było to główne środkowe pomieszczenie w domu rzymskim, w którym znajdowało się ognisko oraz basen na deszczówkę, *Słownik...*, s. 68.

<sup>69</sup> MADDOLI 1968: 76.

<sup>70</sup> CARCOPINO 1960: 303.

lub na łożach przy swoich mężach. W późniejszym okresie one również zajmowały miejsca leżące<sup>71</sup>.

Na stole nie ustawiano talerzy, tylko solniczki, naczynia z octem i winem. Niewolnicy podawali potrawy na półmiskach, a następnie odstawiali je na boczne stoliki. Biesiadnicy używali noży, wykałaczek i różnych rodzajów łyżeczek. Poza tym jedli rękami, które często myto w perfumowanej wodzie. Dania było podzielone na drobne części, które biesiadnicy nakładali na talerze – płaskie lub głębokie. Goście mieli też ze sobą serwetki, którymi zasłaniaли się, żeby nie pobrudzić. Wielu z nich wynosiło w nich potrawy, aby móc zjeść je później<sup>72</sup>. Na wystawnych ucztach podawano nawet siedem dań. Wieczere zaczęły przekąski, potem był czas na trzy dania pierwsze, dwie pieczenie i deser<sup>73</sup>.

Kolacja dzieliła się na dwie części: najpierw jedzono, później pito wino, oglądano artystyczne występy, koncerty, rozmawiano na tematy filozoficzne i losowano upominki<sup>74</sup>. Większość obywateli rzymskich lubiła kończyć dzień spokojnym, skromnym posiłkiem spożywanym w gronie rodziny lub przyjaciół, czemu towarzyszyła muzyka, a główną rozrywką były rozmowy, czasami występy komików. Z listów Pliniusza Młodsze dowiadujemy się, że podczas przyjęcia częstował gości sałatą, ślimakami, jajkami, oliwkami, cebulą i dynią, ciastem orkiszowym popijanym winem. Przyjmował zaproszenia tylko od tych, którzy gwarantowali podczas gościny umiarkowanie<sup>75</sup>. Poeta Marcjalis zapraszając gości, podkreślał, że poczęstuje ich warzywami ze swojego ogrodu (sałatą, porem, miętą, rorkietami). Wśród przekąsek miały się znaleźć ryby ułożone na rucie ozdobione drobno siekanymi jajkami oraz wymiona świńskie podane z sosem z tuńczyka. Dalej zachęcał: „potem mój skromny posiłek będzie miał tylko jedno danie: koźle wydarte z zębów okrutnego wilka, kotlety smażone i młoda zieloną kapustę. Do tego dojdzie kurczę i szynka, która przetrwała już trzy posiłki”. Podczas deseru zamierzał poczęstować gości owocami i butelką wina oczyszczoną z osadu. Za-

---

<sup>71</sup> Ibidem, s. 302; MADDOLI 1968: 76.

<sup>72</sup> WINNICZUK, op. cit., s. 328-329.

<sup>73</sup> CARCOPINO, op. cit., s. 304.

<sup>74</sup> VAYNE 2005: 199, 201; GAJEWSKI 2016: 38; CARCOPINO 1960: 307-308.

<sup>75</sup> Pliniusz Młodszy, Ep, VI, 31, 13, Ep, III, 12.1, Ep, I, 1, za: CARCOPINO 1960: 310.

pewnia! „Liczcie jeszcze na żarty bez żółci, szczerłość, której nie będziecie sobie wyrzucać następnego rana, i na to, że nie będziecie żałować żadnego z wypowiedzianych słów”<sup>76</sup>. Również rzymski poeta i satyryk Juwenalis zapewniał zaproszonych gości, że wydana przez niego wieczerza będzie skromna. Zamierzał poczęstować młodym koźlęciem, które jeszcze ssało mleka matki, szparagami zebranyymi w górach i jajkami. Na deser proponował winogrona, gruszki i jabłka<sup>77</sup>.

### Hulanki i swawole

Proste potrawy i także życie z czasem przestawały wystarczać Rzymianom. Wraz z bogaceniem się społeczeństwa rosło ich upodobanie do luksusu, które doprowadzało do skupiania się na celebrowaniu przyjemności, a nie na obowiązkach. Problem zauważały władze, które próbowały opanować rozrzutność obywateli. Pojawiły się ustawy, które miały ograniczać zbytek. Większość z nich dotyczyła wydatków na uczyty. I tak np.: w 161 r. p.n.e. senat podjął uchwałę, że w okresie świąt ku czci Wielkiej Macierzy Bogów urzędnicy nie wydadzą na przyjęcie więcej niż 120 asów (w koszty nie wliczano warzyw, mąki i wina, przy czym wino miało być tylko krajowe). Nakazy odnosiły się również do ilości osób, które mogły być na uczcie, oraz miejsca ich organizacji. Zgodnie z nowymi wymogami wieczerze jadano na oczach wszystkich, przy otwartych drzwiach. O tym, że próby te niewiele dawały, świadczy fakt, że co kilka lat wydawano kolejne uchwały. Od 217 r. p.n.e. do 18 r. p.n.e. było ich przynajmniej 18<sup>78</sup>. Coraz większa dekadencja powodowała także oburzenie konserwatywnej części społeczeństwa, zwłaszcza ludzi wykształconych. Wśród krytyków obżarstwa i pijaństwa znajdujemy Petroniusza, Horacego, Katona i Senekę Młodszego<sup>79</sup>. Zauważano, że taki styl życia powodował problemy zdrowotne. Ważną kwestią stało się bezmyślne wydawanie

---

<sup>76</sup> Marcjalis, *Epigramy*, X, 48, za: CARCOPINO 1960: 310-311.

<sup>77</sup> Juwenalis, XI, 64-76, za: CARCOPINO 1960: 311.

<sup>78</sup> WINNICZUK 2006: 338-345.

<sup>79</sup> Seneka, Listy 89,92, 95, 23nn., za: WINNICZUK 2006: 335-336.

ogromnych pieniędzy na ucztę, trwonienie majątków i zaniedbywanie swoich obowiązków przez obywateli rzymskich<sup>80</sup>.

Rosła przepaść pomiędzy bogatymi mieszkańcami Rzymu a plebejuszami, dla których rarytasem był chleb. Pisarze i poeci coraz częściej piętnowali takie zachowania. Makrobiusz opisuje wydaną przez kapłana Lentulusa w poł. I w. p.n.e. wystawną ucztę. Jako przystawki na jego stole pojawiły się małże, ostrygi, ślimaki przyrządzane na różne sposoby, drozdy ze szparagami, tuczony drób, cynadry z dzika. Wśród dań głównych były potrawy z ryb, głowa dzika, danie z wymion wieprzowych, pieczony drób, zające, a na deser podano pieczone bułeczki i ciasteczka<sup>81</sup>.

Przykładem przyjęcia zorganizowanego przez nuworysza jest opisana przez Horacego w *Satyrach* ucztą wydana przez niejakiego Nazidiena, który chciał zaimponować zaproszonym gościom, a naraził się tylko na krytykę i kpiny. Już na wstępie częstował potrawą z dzika w warzywach i pikantnych przyprawach w miejsce typowych w tym okresie przekąsek<sup>82</sup>. Zaraz po nim podano wina, których goście sobie nie żalowali, co spowodowało jednak niezadowolenie gospodarza, gdyż szybko się upijali<sup>83</sup>. Następnie spożywano potrawy z ptaków, skorupiaków i ryb<sup>84</sup>, potem murenę z krabami w sosie rybnym<sup>85</sup>. Ucztę zakłócało opadnięcie kotary z sufitu. Po przywróceniu porządku gospodarz częstował mięsem żurawia pieczonego w mące z dużą ilością soli, wątróbkami gęsi pasionych figami, grzankami, łopatkami zajęczyc, dzikimi gołębiami bez kuprów i pieczonymi mostkami kosów<sup>86</sup>. Potrawy wydają się wyszukane, ale gości irytowały uwagi wygłaszane przez Nazidiena, który opisywał, w jaki sposób przygotowywano je i z jakich to niespotykanych składników, po to, aby podkreślić wystawność przyjęcia. W tej sytuacji wyszli niezadowoleni<sup>87</sup>.

---

<sup>80</sup> WINNICZUK 2006: 341.

<sup>81</sup> Ibidem, s. 329.

<sup>82</sup> Horacy, *Satyry*, tłum. J. Sękowski, Warszawa 1972, *Satyry* II 8.6.

<sup>83</sup> Ibidem, II 8.35-40.

<sup>84</sup> Ibidem, II 8.25-32.

<sup>85</sup> Ibidem, II 8.42-53.

<sup>86</sup> Ibidem, II 8.86-91.

<sup>87</sup> Ibidem, II 8.92-93.

Najsłynniejszym opis snobistycznego przyjęcia, który przetrwał do naszych czasów, zawiera *Uczta Trymalchiona*, autorstwa Petroniusza. Trymalchion był wyzwolencem, który wydał bankiet mający olśnić uczestniczących w nim gości. Służyły temu nie tylko specjalne potrawy i ich ilość, ale przede wszystkim sposób ich podania. Przekąski wniesiono na osiołku z brązu, do którego przymocowano woreczki, w których znajdowały się oliwki, z jednej strony zielone, z drugiej czarne. Ponad nim były dwie tace z wrytym imieniem gospodarza i wagą srebra, jakie na nie zużyto. Przylutowane były tam mostki, które podtrzymywały pieczone koszatki, które polano miodem i obsypano makiem. Pod spodem, niczym węgle, ułożono śliwki i granaty<sup>88</sup>. Gospodarz pojawił się na przyjęciu przesadnie wystrojony, ze złotymi pierścieniami i naramiennikami na rękach. Demonstracyjnie również używał srebrnych wykałaczek. Nie zasiadł z gośćmi do uczty, tylko kontynuował grę, podczas której również ukazywał swoje bogactwo<sup>89</sup>. Pierwsze danie podano w koszu, w którym na słomie znajdowała się drewniana kwoka wysiadująca pawie jajka. W ich wnętrzu znajdowały się figojadki otoczone opieprzonym żółtkiem. Trymalchion dopiero wtedy dołączył do jedzących. Dla podkreślenia luksusu, do mycia rąk podawano, zamiast wody wino<sup>90</sup>. Drugie pierwsze danie ułożono na okrągłej tacy ozdobionej znakami zodiaku, dla każdego przygotowując 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 rybkę morską; na Strzelcu zająca; na Koziorożcu langustę; na Wodniku gęś; na Rybach dwa bolenie. Na środku była świeżo skoszona murawa a na niej plaster miodu”<sup>91</sup>. Kiedy na znak pana niewolnicy zdjęli pokrywę, ujrzano właściwe dania: drób, świńskie wymiona, zająca uformowanego na Pegaza. Ustawiono tam też cztery figury trzymające bułki, z których wpływał sos do ryb<sup>92</sup>. Daniem głównym był dzik, na którego

---

<sup>88</sup> Petroniusz, *Uczta Trymalchiona*, tłum. L. Staff, Warszawa 1994, s. 13-14.

<sup>89</sup> Ibidem, s. 14.

<sup>90</sup> Ibidem, s. 15.

<sup>91</sup> Ibidem, s. 16-17.

<sup>92</sup> Ibidem, s. 17.

klach powieszono świeże i suszone daktyle. Otoczony był warchlakami w cieście. Po przebicciu jego boku z rany wyleciały kwiczoły<sup>93</sup>. Następnie podano świnię, w której środku zaszyto kiełbasy i kiszki<sup>94</sup>. Po pewnym czasie wniesiono gotowane cielę z hełmem na głowie<sup>95</sup>. Na deser podano ciasto uformowane na Priapa, który w rękach miał różnego rodzaju ciastka, owoce i winogrona<sup>96</sup>. Na koniec gości uraczono drozdami w mące, nadziewanymi rodzynkami i orzechami oraz pigwami, które wyglądały jak jeże<sup>97</sup>. Pojawiły się również ostrygi i małże oraz ślimaki<sup>98</sup>. Dania podawano w taki sposób, żeby olśnić gości, odgrywając przy tym różne scenki, które często wprowadzały przybyłych w zakłopotanie. Gospodarz przez cały czas podkreślał swoje bogactwo i płynące z niego możliwości<sup>99</sup>. Coraz bardziej pijany, nie chciał wypuścić gości i wymyślał kolejne zabawy. Doszło do tego, że zwabiona hałasem w domu pojawiła się straż ogniowa<sup>100</sup>.

### **Żarłok, hulaka i utracjusz**

Jako że niniejsze rozważania dotyczą przede wszystkim ucztowania, a Hellogabal głosił, że w tej kwestii chce się upodobnić do Apicjusza, pochylmy się chwilę nad tą postacią.

Apicjusz urodził się prawdopodobnie w 25 r. p.n.e. (okres po Katonie, Horacym i Petroniuszu) i odziedziczył po rodzicach ogromną fortunę. Roztrwonił majątek na organizowanie uczt i korzystanie z przyjemności, jakie daje jedzenie. Popułnił samobójstwo, uważając, że pozostałe mu środki (10 milionów sestercji!) nie wystarczą na dalsze korzystanie z kulinarnych przyjemności. Starożytni pisarze opisywali go jako żarłoka, hulakę i utracjusza<sup>101</sup>. Pamięć o nim przetrwała do cza-

---

<sup>93</sup> Ibidem, s. 21-22.

<sup>94</sup> Ibidem, s. 32-33

<sup>95</sup> Ibidem, s. 44.

<sup>96</sup> Ibidem, s. 44.

<sup>97</sup> Ibidem, s. 55.

<sup>98</sup> Ibidem, s. 56-57.

<sup>99</sup> Ibidem, np. 34,

<sup>100</sup> Ibidem, s. 66-67.

<sup>101</sup> WYSZOMIRSKI 2012: 6-7.



sów współczesnych, dzięki zbiorowi przepisów kulinarnych *De re coquinaria libri decem* (*O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*). Dzieło jest ważne, gdyż jest to jedyna książka kucharska z kręgu kultury śródziemnomorskiej, która przetrwała do czasów obecnych<sup>102</sup>. Antyczni autorzy podkreślali, że Apicjusz uwielbiał wątróbki gęsi, które karmione były suszonymi figami. Podawano je w zalewie z wina i miodu. Przepadał również za potrawą z brzan morskich w sosie gurum<sup>103</sup>. Zgodnie z tytułem dzieło zawiera dziesięć ksiąg: „Zapobiegliwy gospodarz”, „O potrawach z siekanego mięsa”, „O potrawach z warzyw”, „O potrawach różnych”, „O potrawach z warzyw strączkowych”, „O potrawach z drobiu”, „O potrawach wykwintnych”, „O potrawach z czworonogów”, „O potrawach z fauny morskiej”, „O sosach do ryb”. Zawarto w nich około 450 przepisów.

Znajdują się wśród nich oczywiście dania z ryb, ślimaków i owoców morza, ptactwa domowego, jak kurczak i gęś, ale także z mięsa strusi, żurawi, paw, flamingów, z dziczyzny, ale i zwierząt domowych: królików, cieląt, jagniąt i prosiąt. W tych przepisach również stosowano mleko, sery, jajka i mód oraz warzywa i owoce. Wszechobecne są tu również sosy z ryb, o których traktuje ostatnia księga, której autorstwo Apicjusza uznaje większość badaczy.

Podkreślić należy, że wiele miejsca w zbiorze poświęcono zachowaniu świeżości potraw. Miało temu służyć polewanie octem ryb zaraz po smażeniu<sup>104</sup> czy smarowanie świeżego mięsa miodem i powieszenie go w wiszącym naczyniu<sup>105</sup>. Owoce konserwowano poprzez włożenie ich do miodu, tak aby się nie stykały<sup>106</sup>. Znajdujemy tam przepis na wino z fiołków i róż: ”Wino z róży przyrządzisz następująco: płatki róży po usunięciu z nich białych części włożysz w lniane płótno i zawiążesz je w węzełek. Zanurz w winie jak najwięcej płatków i niech po-

---

<sup>102</sup> S. Grainger dowodzi, że Apicjusz nie był autorem dzieła, a jego nazwisko znalazło się w tytule jako informacja o zawartości pracy (jako znany smakosz), a na przestrzeni wieków uznano go za autora zbioru. Wg. niej był on raczej smakoszem niż kucharzem, a dzieło wg. niej jest dziełem kucharza. Autorka dopuszcza jednak możliwość, że był autorem kilku receptur, zwłaszcza sosów i potraw nazwanych od jego imienia. (GRAINGER 2006: 13-14). Podobnie uważa S. Wyszomirski przywołujący prace Vollmera Brandta i in. Do możliwych receptur Apicjusza zalicza nowy sposób przyrządzania wątróbki gęskiej, przepisy na większość sosów i niektóre ciasta. (WYSZOMIRSKI 2012: 7-11).

<sup>103</sup> WYSZOMIRSKI 2012: 8.

<sup>104</sup> Apicjusz, op. cit., ks. I. XI.

<sup>105</sup> Ibidem, ks. I. VIII.

<sup>106</sup> Ibidem, ks. I. XX.

zostaną w nim przez siedem dni. Po siedmiu dniach wyjmiesz róże z wina i w ten sam sposób włożysz nowe świeże węzélki, aby przeleżały w winie przez siedem dni, a potem róże usuniesz. Podobnie postąpisz po raz trzeci, po czym wyjmiesz róże, a wino przecedzisz i kiedy będziesz chciał się napić, dodasz miodu, a otrzymasz wino z róży. Bacz pilnie na to, by użyć róży suchej i najlepszego gatunku. W podobny sposób, jak wyżej, otrzymasz z fiołków. wino fiołkowe i tak samo przyprawisz je miodem”<sup>107</sup>. W następnym przepisie autor podaje, jak zrobić wino z płatków róży bez róży (!). Podróbkę taką robiono za pomocą liści drzewa cedratowego<sup>108</sup>.

Wśród potraw z siekanego mięsa znajdujemy przepisy na pulpety, kiełbaski, ale i na macice świń. „Siekane macice świń przyrządza się następująco: należy wziąć mielonego pieprzu, kminu rzymskiego, dwie małe główki porów obrane do miąższu, ruty, sosu ze sfermentowanych ryb i to wszystko połączyć z dobrze ubitą i utartą masą mięsną. Po powtórnym utarciu całej masy i dokładnym jej wymieszaniu dodaje się ziarenka pieprzu i orzeszki piniowe, które ubijesz w bardzo czystym materiale. To wszystko gotuje się w wodzie, oliwie, sosie ze sfermentowanych ryb z pączkiem porów i koprem ogrodowym”<sup>109</sup>. Przepisy w zbiorze pokazują, że Rzymianie do wszystkiego dodawali sosu ze sfermentowanych ryb, nawet do ogórków: „Ogórki obrane ze skórki przyrządzisz albo w sosie ze sfermentowanych ryb, albo w sosie ze sfermentowanych ryb na winie: przekonasz się, że są one lekkostrawne i nie powodują wymiotów i dolegliwości”<sup>110</sup>.

Wśród wykwintnych potraw znajdujemy przepisy na dania ze strusia: „Sos do strusia gotowanego w wodzie: weźmiesz pieprzu, mięty, prażonego kminu rzymskiego, nasion selera, daktyli zwykłych lub daktyli caryota, miodu, octu, wina z rodzynek, sosu ze sfermentowanych ryb i trochę oliwy. To wszystko ugotujesz w garnku. Zagęścisz krochmalem. Porcje strusia ułożone na półmisku polejesz

---

<sup>107</sup> Ibidem, ks. I. IV.1.

<sup>108</sup> Ibidem, ks. I. IV.2.

<sup>109</sup> Ibidem, ks. II. III.1.

<sup>110</sup> Ibidem, ks. III, VI, 1.

przygotowanym sosem i oprószysz z wierzchu pieprzem. Jeślibyś zaś chciał gotować w tym sosie strusia, dodaj kaszy z orkiszu”<sup>111</sup>.

W księdze „O potrawach wykwintnych” znajdziemy szereg receptur na dania z macic młodych świń, ich wymion, na mięsa porcjowane, pieczenie, sosy do tychże mięs, słodkości, trufle, ślimaki, a nawet jaja. Chciałam podkreślić, że je również podawano z sosem rybnym: „Sos do jaj gotowanych na miękko: weźmiesz pieprzu, lubczyku ogrodowego, namoczonych wcześniej orzeszków piniowych. Dolejesz miodu i octu. To wszystko wymieszasz z sosem ze sfermentowanych ryb”<sup>112</sup>. W zbiorze nie brakuje też przepisów na dania z dzików, jeleni czy zajęcy oraz z ryb i owoców morza.

### **Podsumowanie**

Na podstawie przedstawionych źródeł można zauważyć, że dania jadane na ucztach najbogatszych mieszkańców Rzymu gotowano raczej z podobnych produktów. Różnice polegały bardziej na sposobie ich podania i ilości jedzenia niż samych potrawach. Jak przedstawiłam to wyżej, była grupa mieszkańców, która podkreślała prostotę swojego życia i stołu oraz tacy, dla których najważniejszym celem było wyróżnienie się z tłumu i zaskoczenie gości. Stąd wymyślne dania, potrawy ukryte w innych potrawach (np. kiełbaski w brzuchu pieczonej świni na uczcie Trymalchiona), jedzenie wyglądające na coś innego niż w rzeczywistości („pawie” jajka wysiadywane przez drewnianą kwokę) oraz potrawy umieszczone w złotych lub srebrnych naczyniach, lub przyozdabiane drogimi kamieniami, jak u Heliogabala. Na stołach najbogatszych pojawiały się ryby, owoce morza, dziczyzna, ptaki, mięso zwierząt hodowlanych, dania mączne oraz warzywa i owoce. W opisach źródłowych pojawiają się też dania z mięsa strusi, żurawi i paw. Uczty Heliogabala wyróżnia zbytkowe otoczenie oraz dodawanie do potraw dużej ilości klejnotów. Uwagę gości miały zwrócić również różnorakie rozrywki, w tym scenki, które u nieświadomych niczego gości potrafiły zaskoczyć i wywrzeć wrażenie.

---

<sup>111</sup> Ibidem, ks. VI.1.1.

<sup>112</sup> Ibidem, ks. VII, XVII.3.

Nie wszystkie charakteryzowały się dobrym smakiem i kulturą. Takie były „zabawy” Heliogabala, Trymalchiona czy Namiziena.

Podkreślić należy, że dzieła Petroniusza i Horacego miały charakter komiczny. Fantazje Heliogabala miały wiele wspólnego z tymi obśmianymi przez nich. Stosunek biografów do młodego cesarza<sup>113</sup> pozwala przypuszczać, że starał się go pokazać w jak najgorszym świetle. Na pewno jego pomysły były dziecinne i infantylne, co mógł usprawiedliwiać wiek Heliogabala (wypuszczanie powietrza z siedzisk, straszenie dzikimi zwierzętami, ośmieszanie gości w związku z ich wyglądem). Zamiłowanie do luksusu można było tłumaczyć wschodnim pochodzeniem chłopca, pełnioną przez niego funkcją kapłańską oraz otoczeniem, które nie miało właściwie na niego wpływu i pozwalało mu na wiele<sup>114</sup>. Ale czy te relacje są prawdziwe? Powody do wątpienia daje sam Lampridusz, który odnosząc się do niektórych opowieści na temat umiłowania luksusu przez Heliogabala, pisał: „Sądzę jednak, że i to, i niektóre inne równie niewiarygodne rzeczy wymyślili ludzie, którzy chcieli w złym świetle przedstawić Heliogabala, by przypodobać się Aleksandrowi”<sup>115</sup>. Z pewnością nie udało mu się utrzymać miłości poddanych, zwłaszcza tych z wyższych warstw społecznych, skoro jego panowanie zakończyło się morderstwem i karą *damnatio memoriae*. Późniejsi biografowie dbali o to, żeby legendę złego cesarza utrzymać<sup>116</sup>. Bardzo często zdarzało się bowiem, że ukazywano cesarzy stronniczo. Pozytywnym postaciom przypisywano pochlebne cechy charakteru: uczciwość, oddanie i lojalność względem państwa, wolę walki w imię ojczyzny, szlachetność, skupienie na religii, przestrzeganie ustalonych praw, a także zasad moralnych, utrzymywanie tradycji i obyczajów. Przejawiały się one w życiu codziennym, a więc i jedzeniu. Swetoniusz podkreśla, że Juliusz Cezar pił mało wina, a do jedzenia nie przywiązywał wagi<sup>117</sup>. Oktawian August, według tego autora, jadł potrawy prostych ludzi: chleb, ryby, ser, jakieś owoce. Zdarzało się,

---

<sup>113</sup> HA, Hel. 17, 1.

<sup>114</sup> Herodian V.5.3.2, Kasjusz Dion 80 (79).3.4-5, 4.3-7., 5.1-4., 7.1-4, OKOŃ 2010: 282.

<sup>115</sup> HA Hel.17, 30.

<sup>116</sup> Ha.Alex.18.1; K. Królczyk, *Hic finis...*, s. 46.

<sup>117</sup> Gajus Swetoniusz Trankwillus, *Żywoty Cezarów*, Wrocław-Warszwa-Kraków-Gdańsk-Łódź, 1987, Księga I, 53.

że nie jadł podczas wieczerzy<sup>118</sup>. Autor *Historia Augusta* krytycznie opisujący zwyczaje kulinarne Heliogabala zupełnie inaczej przedstawia jego następcę, Aleksandra Sewera. Pisał: „Wydawane przez niego uczy publiczne były tak samo proste, jak prywatne; powiększała się jedynie ilość miejsc przy stole i liczba biesiadników, czego zresztą nie lubił, mówiąc, że je w teatrze albo w cyrku”<sup>119</sup>. W dzień rzadko jadał śniadania, zadowalał się mlekiem, chlebem i jajkami. Na kolację podawał chleb i mięsa różnego gatunku: na co dzień zająca, w święta gęś, bażanty i drób. Ilość produktów była dokładnie określona. Przepadał za owocami<sup>120</sup>. Swetoniusz Klaudiusza znowu opisuje jako człowieka łakomego<sup>121</sup>. Według niego Witeliusz jadał nawet cztery razy dziennie, a żeby sprostać tak dużej ilości jedzenia, wymuszał wymioty. Był tak żarłoczny, że wyjadał wnętrzności zwierząt ofiarnych, kiedy jeszcze dymiły, ale także potrawy z dnia poprzedniego, a nawet nadjedzone. Koszty wyprawianych dla niego uczt przekraczały 400 tys. sesterców. Autor przytacza, że na wydanej przez siebie uczcie kazał podać wątróbki ryb zamorskich, mózgi bażantów i pawi, języki flamingów i mleczce węgorki<sup>122</sup>.

Rzymianie odżywiali się zupełnie inaczej niż współczesny człowiek. Ta odmienność wynikała z braku wielu produktów, które znamy i jadamy obecnie. W okresie antycznym nie znajdziemy ziemniaków, kukurydzy, pomidorów, cytrusów, kawy, herbaty, cukru czy czekolady<sup>123</sup>.

Pomimo że mamy dostęp do przepisów na dania popularne w starożytności, nie jest łatwe wykonanie ich według tych receptur. Brakuje dokładnych proporcji, trudno też często odgadnąć, co znajduje się pod nazwą składnika i co dokładnie oznaczają czynności w nich opisane<sup>124</sup>. Badacze próbują odtworzyć dania z przepisów odnalezionych w źródłach, chociaż przyznają, że jest to trudne, a ich

---

<sup>118</sup> Ibidem, Księga II, 76-77.

<sup>119</sup> HA. Aleks. 18.35.

<sup>120</sup> HA, Aleks. 18.30, 37.

<sup>121</sup> Ibidem, Księga V, 33.

<sup>122</sup> Ibidem, Księga VIII, III, 13.

<sup>123</sup> MADDOLI 1968: 70.

<sup>124</sup> Widać to np. w przedstawionym wyżej przepisach na puls (sformułowanie „wysuszyć ciasto”), czy placentę (trakta – można przypuszczać, że chodzi o kawałki ciasta, ja nazwałam je współcześnie „placzkami”).

smak nie przypada współczesnym do gustu<sup>125</sup>. Oczywiście próby te dotyczą dań prostszych, obecnych raczej w codziennej diecie. Trudno zresztą odnaleźć przepisy na najdroższe dania. Nie ma ich u Apicjusza, którego upodobania do jedzenia miał podzielać Heliogabal. Powodów może być kilka. Być może rzeczywiście komponując zbiór przepisów, ominięto je celowo. A może miały stanowić tajemnicę najbieglejszych kucharzy, bo tylko jako takie mogły olśnić biesiadników. A może były po prostu wymysłem pisarzy i poetów?

## **Bibliografia**

### **Źródła**

Apicjusz, O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć, tłum. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 2012.

Gajus Swetoniusz Trankwillus, Żywoty Cezarów, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk-Łódź 1987.

Historycy cesarstwa rzymskiego, Żywoty cesarzy od Hadriana do Numeriana,, tłum. H. Szelest, Warszawa 1966.

Herodian, Historia Cesarstwa Rzymskiego, przeł. L. Piotrowicz, Wrocław 2003.

Horacy, Satyry, przeł. J. Sękowski, Warszawa 1972.

Kasjusz Dion, Historia Rzymska Księgi Sewerianskie (LXXIII-LXXX), Wstęp, tłumaczenie i komentarz K. Biały, Szczecin 2017.

Marcus Porcius Cato, O gospodarstwie wiejskim, Wrocław – Kraków, tłum. Stanisław Łoś, 1956.

Petroniusz, Uczta Trymalchiona, przeł. L. Staff, Warszawa 1994.

### **Literatura**

BERDOWSKI P., (1998) Przymaki Katona, czyli o najstarszych przepisach kulinarnych Rzymian, „Nowy Filomata”, nr 3.

CARCOPINO J., (1960) Życie codzienne w Rzymie w okresie rozkwitu cesarstwa, Warszawa.

Eutropio, Brevarium ab Urbe Codita, (2016) Milano.

GAJEWSKI W., (2016) Uczty w świecie grecko-rzymskim. Kilka uwag na temat funkcji i struktury, „Christianitas Antiqua”, vol. 8.

GRAINGER S., (2006) Cooking Apicius. Roman Recipes for Today, Blackawton, Totnes, Devon.

---

<sup>125</sup> Działaniami tymi zajmuje się archeologia doświadczalna. Wyniki takiego eksperymentu przedstawia S. Grainger (*Cooking Apicius...*). Z polskich badaczy do takich prób przyznaje się m.in. Berdowski (BERDOWSKI 1998: 182).

Historia życia prywatnego, t. 1: Od Cesarstwa Rzymskiego do roku tysięcznego, (2005) red. P. Veyne, Wrocław, Warszawa, Kraków.

KACZYŃSKI J. R., (1978) Uczty rzymskie okresu cesarstwa, „Mówią wieki”, nr 6.

KOKOSZKO M., (2006) Sosy w kuchni greckiej. Garum (garos) i pochodne. „Vox Patrum”, t. 26.

KRÓLCZYK K., (2019) Hic finis Antoninorum nomini in re publica fuit. Assassination of Emperor Elagabalus and Condemnation of His Memory, „Res Historica”, nr 48.

KUSZTAL Z., Emesa: historia miasta od momentu jego powstania (I w. p.n.e. / I w. n.e.), aż do początku VII w. n.e. Praca doktorska napisana pod kierunkiem prof. W. Kaczanowicza, Instytut Historii Uniwersytetu Śląskiego w 2014 r.

Przemoc w świecie starożytnym. Źródła – struktura – interpretacje, (2017) red. D. Słapek i I. Łuć, Lublin.

Słownik kultury antycznej. Grecja – Rzym, (1989) red. L. Winniczuk, Warszawa.

Spółczeństwo i religia w świecie antycznym, (2010) red. S. Olszaniec, P. Wojciechowski, Toruń.

SUSKI R., (2020) Jowisz, Jahwe i Jezus. Religie w Historia Augusta, Warszawa.

W dawnym Rzymie, (1968) red. Vincenzo Arangio Ruiz, Wrocław-Warszawa-Kraków.

WINNICZUK L., (2006) Ludzie, zwyczaje i obyczaje starożytne Grecji i Rzymu, Warszawa.

WYSZOMIRSKI S., (2012) Apicjusz, O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć, Toruń.

**Jak cytować:** MAGIER B.: (2024) Uczty Heliogabala a kuchnia starożytnego Rzymu na podstawie wybranych źródeł epoki, *Officina Historiae* 7, 17-39.



© 2024 The Author(s). This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license.