

PIOTR BERDOWSKI

Rzeszów

**PRZYSMAKI KATONA,
CZYLI O NAJSTARSZYCH PRZEPISACH KULINARNYCH
RZYMIAN**

*Homini cibus utilissimus simplex,
acervatio saporum pestifera et condimento
perniciosior.* (Plin. HN 11.282)

Gdy mówimy o sztuce kulinarnej starożytnych Rzymian, pierwsze, często odruchowe skojarzenia przywołują na myśl opisy wystawnych uczt rzymskich bogaczy i dorobkiewiczów, dobrze znane z literatury łacińskiej. Spożywano tam mnóstwo potraw, nierzadko bardzo wymyślnych, pijąc przy tym wielkie ilości wina. Wspomnijmy tylko ucztę Trymalchiona, znanego rzymskiego wyzwolenca, której opis znajdujemy w „Satyrykach” Petroniusza, czy ucztę Nasidienusa znaną z satyry 2.7 Horacego. Bogactwo stołu, niewiarygodna ilość potraw, przystawek i deserów, ogromne ilości wypitego wina budzą w nas szczerze zdumienie. Nieuchronnie ciśnie się na usta pytanie: czy człowiek, choćby najgłodniejszy, mógł zjeść tak wiele? Seneka, negatywnie oceniając takich biesiadników, mówi: *vomunt ut edant, edunt ut vomant* („wymiotują aby jeść, jedzą ażeby wymiotować”).¹

Wysoki kunszt rzymskiej sztuki kulinarnej potwierdza wiele wzmianek rozproszonych w literaturze łacińskiej. Wystarczy baczna lektura epigramatów Marcjalisa, a przede wszystkim rzymskiej książki kucharskiej *De re coquinaria*, przypisywanej według tradycji M. Gawiuszowi Apicjuszowi, znanemu smakoszowi, żyjącemu w czasach cesarza Tyberiusza (14-37 n.e.). Sam utwór jest jednak kompilacją, powstała w IV/ V wieku n.e. i oprócz przepisów wspomniane-

¹ Sen. *Caus. ad Helv.* 10.3.

go Apicjusza zawiera także materiał późniejszy. Tym, co zwraca uwagę czytelnika *De re coquinaria*, jest niezliczona ilość potraw, sosów i dodatków. To prawda, że obok wykwintnych potraw znajdujemy tam również przepisy na proste dania, jednak bogactwo i różnorodność recept kuchennych Apicjusza pozwala na konstatację, iż rzymska sztuka kulinarna mogłaby z powodzeniem konkurować z współczesną wykwintną kuchnią francuską czy włoską.

Baczny czytelnik zauważy bez trudu, że przywołany obraz rzymskiej sztuki kulinarnej odnosi się do okresu schyłku Republiki, a przede wszystkim Cesarstwa. Nasuwa się więc pytanie, jak wyglądała *cuisine romaine* na stulecie, dwa i więcej przed epoką Horacego, Petroniusza, czy Apicjusza. Od razu wypada jednak uprzedzić czytelnika, że o ile materiał dla okresu Cesarstwa jest względnie bogaty, o tyle niewiele źródeł posiadamy dla III i II wieku p.n.e. Co do czasów jeszcze wcześniejszych, musimy wyznać naszą ignorancję, która wynika z jednej strony z braku świadectw rodzimych (łacińskich), a z drugiej z braku analogicznych świadectw greckich, gdzie upodobania kulinarne Kwirytów znalazłyby jakieś odbicie. Niewiele pomoże tu archeologia czy paleobotanika. Obie dyscypliny odpowiedzą na pytanie, jakie uprawiano zboża, warzywa i owoce, jakie hodowano zwierzęta, jednak nic konkretnego nie powiedzą nam o sztuce kulinarnej najdawniejszych mieszkańców Rzymu i Lacjum.

Tym łatwiej dostrzec wyjątkowe znaczenie dla badań nad tą problematyką traktatu rolniczego *De agri cultura* Marka Porcjusza Katona (234-149 p.n.e.), wybitnego mówcy, skrzętnego kwestora, pretora i konsula, nieprzejednanego wroga Kartaginy, surowego cenzora, znanego strażnika starorzymskich obyczajów (*mores maiorum*), żywą legendę republikańskiego Rzymu, wreszcie ojca łacińskiej prozy.² *De agri cultura* Katona, będąc pierwszym zachowanym w całości zabytkiem prozy łacińskiej, jest źródłem wyjątkowym nie tylko dla historyków rolnictwa, historyków gospodarczych i filologów klasycznych, ale także dla językoznawców, historyków religii i obyczajów, archeologów i wielu innych przedstawicieli nauk o starożytności. My także znajdziemy tam wiele informacji użytecznych dla po-

² Por. Plut. *Cato Maior*, passim.

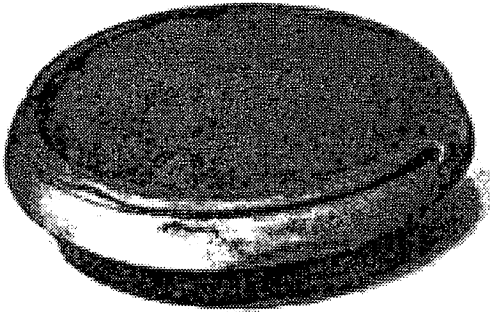


Fig. 1. Moździerz (*mortarium*) używany do rozcierania składników potraw. Często występuje w przepisach Katona. (Wg *The Roman Cookery Book. A critical translation of the art of cooking by Apicius*, trans. B. Flower, E. Rosenbaum, London 1958, s. 32)

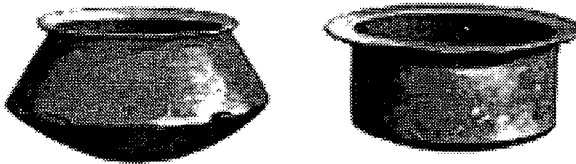


Fig. 2. Kociołki brązowe używane do gotowania, u Katona *aulae*. (Wg P. Connolly, *W Pompejach*, Wrocław 1992 (seria „Tak żyli ludzie”)

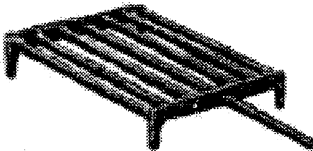


Fig. 3. Żelazny ruszt (*craticula*), często używany w kuchni rzymskiej. (Wg P. Connolly, *op. cit.*)

znania wczesnej kuchni rzymskiej, bowiem Katon oprócz szczegółowych wskazówek dotyczących uprawy roli, hodowli zwierząt, przetwórstwa oliwek i winorośli, podstawowych zabiegów weterynaryjnych i wielu innych informacji istotnych dla właściciela gospodarstwa rolnego typu *villa*, przekazuje kilkanaście przepisów kuchennych, stanowiących rodzaj mini-książki kucharskiej. Możemy więc dokonać porównania „Katonowych smakołyków” z tym, co wiemy o rzymskiej sztuce kulinarnej ze źródeł późniejszych, a przede wszystkim z *De re coquinaria* Apicjusza.

Ogromna różnica, łatwa do zauważenia przy takim porównaniu, nie zdziwi zapewne czytelnika, gdyż wiadomo, że linia rozwojowa umiejętności kucharskich (tak zresztą jak i innych) przebiega zawsze od rozwiązań najprostszych w kierunku bardziej skomplikowanych i wyrafinowanych, a nie odwrotnie. Proste w wykonaniu, jednostajne w składnikach potrawy Katona kontrastują z wysublimowaną kuchnią Apicjusza. Ale i Rzym, w którym przyszło żyć naszemu bohaterowi, był inny od Rzymu Augusta i jego następców. Był to czas istotnych zmian, można by nawet rzec – czas przełomu. Wyjątkowo długie życie Katona obejmuje okres prawie trzech pokoleń, w czasie których *urbs aeterna* zmieniła się nie do poznania. Gdy przyszło Katonowi zamknąć na zawsze swe powieki w 149 roku p.n.e., niewiele pozostało z Rzymu, który pamiętał z czasów swojej młodości. To nie tylko czas wojen i ekspansji Rzymu poza Italię, to także czas wielkich zmian społeczno-ekonomicznych, czas przełomu dla kultury, sztuki i staroitalskiej religii, wreszcie czas zmian w sposobie życia i myślenia mieszkańców miasta nad Tybrem. Impulsem dla przemian we wszystkich tych dziedzinach była zdecydowana ekspansja greckich obyczajów i kultury. W literaturze naukowej często mówi się o hellenizacji Italii. Jest ona związana zarówno z powolnym procesem oddziaływania Greków zamieszkujących południową Italię (*Magna Graecia*) i Sycylię na plemiona italskie, jak i wzorami czerpanymi ze wschodnich monarchii hellenistycznych (od II wieku p.n.e.).

Rzymianie, włączając sukcesywnie do swego państwa wschodnie obszary basenu Morza Śródziemnego, zapoznawali się z bogatą kulturą i obyczajami zhellenizowanego Orientu, którego nieodzownymi

cechami były zawsze monumentalizm i przepych niemal w każdej dziedzinie życia. Postawy filohelleńskie, coraz bardziej popularne wśród Kwirytów, przyczyniły się do znacznej zmiany sposobu myślenia chłopskiego społeczeństwa rzymskiego. Zmiany te nie omiły sfery życia codziennego. Rzymscy arystokraci i dowódcy wojskowi, oczarowani wschodnim przepychem, naśladowali tamtejszy sposób obcowania ze sztuką, ubierania się, jedzenia itp., narażając się przy tym na krytykę konserwatywnie nastawionych Rzymian. Najwybitniejszym ich przedstawicielem był M. Porcjusz Katon. Jego niechęć do wszystkiego, co helleńskie, była przysłowiowa. Znana jest spiskowa teoria Katona o zbrodniczych zamiarach greckich lekarzy, którzy mieli jakoby truć z premedytacją obywateli rzymskich. Stosunek Katona do kultury greckiej był jednak bardziej złożony. Wiele jej elementów odrzucał manifestacyjnie; z drugiej jednak strony korzystał — mniej lub bardziej świadomie — ze zdobyczy greckiej nauki, czy raczej, ściśle rzecz biorąc, wiedzy praktycznej. Wiele informacji przekazanych w *De agri cultura* zaczerpnął z greckich doświadczeń agronomicznych, co więcej, większość nazw potraw, których przepisy skrzętnie zanotował, ma źródłosłowy greckie, co niedwuznacznie wskazuje na greckie wpływy także w sferze kulinarnej - jakkolwiek są to wpływy tej kuchni, która hołdowała prostym rozwiązaniom. Katon nie opierał się takiej hellenizacji, gdyż była ona procesem długotrwałym i niemalże niezauważalnym. Proces ten, rozłożony w czasie na stulecia wzajemnego sąsiedztwa Greków i plemion italskich, uległ gwałtownemu przyspieszeniu dopiero wraz z podbojem wschodnich monarchii hellenistycznych.

Kwestia recepcji greckich przepisów kulinarnych jest jednak bardziej skomplikowana. Potrawy Katona są typowe dla społeczeństw rolniczych, niezbyt rozwiniętych pod względem społeczno-ekonomicznym, i można śmiało znaleźć dla nich analogie nie tylko w Grecji. Jest więc możliwe, że w niektórych przypadkach Rzymianie zapożyczyli dla własnych potraw tylko grecką terminologię. Jakkolwiek było, można przypuszczać że cechy „Katonowych smakołyków”, a więc prostota i oszczędność, są reprezentatywne dla kuchni rzymskiej III wieku p.n.e. (przynajmniej kuchni wiejskiej), a zapewne i okresu wcześniejszego.

Zanim przejdę do przedstawienia przepisów Katona, kilka słów na temat ich przekładu na język polski. Znane są trudności przy tłumaczeniu języków klasycznych na języki nowożytnie. W przypadku przepisów kulinarnych dochodzą dodatkowe utrudnienia. Jakkolwiek antyczni nie stosowali podziału na „literaturę piękną” i „fachową”, język recept kuchennych niewiele daje możliwości popisania się literackim kunsztem. Jest to język krótkich, urywanych zdań, przeważnie w trybie rozkazującym, a całość robi wrażenie raczej notatek niż tekstów o przemyślanej kompozycji. Tłumaczenie tekstów jest jednocześnie ich interpretacją, co w przypadku recept kuchennych — jak podkreśla E. Rosenbaum, tłumaczka Apicjusza na język angielski — jest szczególnie prawdziwe.³ Z powyższych powodów zdecydowałem się zamieścić obok swojego przekładu również tekst oryginalny, aby Czytelnik mógł na każdym etapie porównać przekład z językiem oryginału.

Przy tłumaczeniu przepisów na język polski przyjąłem za najważniejsze dwa kryteria: (1) zgodność przekładu z myślą oryginału, (2) dokonanie takiego tłumaczenia, które pozwoliłoby dzisiaj, po z górą dwóch tysiącleciach, wykonać potrawy Katona - w ramach eksperymentu, czy zwykłej ciekawości.

Jeśli chodzi o drugie kryterium, to trzeba powiedzieć, iż jest w nim tyle samo zabawy, co postępowania naukowego, gdyż rekonstrukcja starożytnych potraw poprzez eksperyment jest częścią dyscypliny zwanej w nauce „archeologią doświadczalną”.

Jeszcze jedna uwaga *à propos* przekładu. Katon używa przeważnie formy rozkazującej czasu przyszłego w 2 lub 3 osobie liczby pojedynczej. Ponieważ końcówki czasownika dla obu osób są formalnie identyczne, nie wiadomo, czy Katon zwraca się bezpośrednio do czytelnika, czy też do kogoś ze służby. Jeśli by założyć, iż Katon konsekwentnie miał na myśli tę samą osobę we wszystkich przepisach, należałoby wybrać drugą możliwość, gdyż w dwóch prze-

³ *The Roman Cookery Book. A critical translation of the art of cooking by Apicius*, trans. B. Flower, E. Rosenbaum, London 1958, s. 18. O trudnościach tłumaczenia przepisów Apicjusza por. uwagi współautora polskiego przekładu S. Wyszomirskiego: Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, tł. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1995, s. 14.

pisach używa koniunktywu iussywnego w 3 osobie liczby pojedynczej. Jednak tam, gdzie to było możliwe, wybrałem 2 osobę liczby pojedynczej, dzięki czemu przepisy brzmią bardziej naturalnie i zwracają się bezpośrednio do współczesnego czytelnika, jak jest przyjęte we współczesnych receptach kuchennych.

Przepisy Katona można podzielić na cztery grupy:

- I. duże placki
- II. małe placki
- III. ciastka
- IV. papki i zacierki.

I. DUŻE PLACKI

Ich cechą charakterystyczną są duże rozmiary i znaczna waga (prawie 7 kg). Katon podaje recepty na pięć placków, które tylko nieznacznie różnią się od siebie. Różnice te sprowadzają się do uformowania ciasta, oraz rodzaju obróbki termicznej. Zmiany w składnikach są minimalne.

[placenta] - *De agr.* 76

Wśród wszystkich przepisów Katona, najbardziej szczegółowy jest przepis na placentę. Wiele tu jednak niejasności i znaków zapytania. Łaciński termin *placenta* pochodzi od greckiego *plakous*, oznaczającego płaski placek.⁴

(1) *Placentam sic facito: farinae siligineae L. II unde solum facias; in tracta farinae L. IIII et alicae primae L. II. alicam in aquam infundito: ubi bene mollis erit, in mortarium purum indito siccatoque bene; deinde manibus depsito: ubi bene subactum erit, farinae L. IIII paulatim addito. id utrumque tracta facito: in qualo, ubi arescant, componito: ubi arebunt, componito puriter. (2) cum facies in singula tracta, ubi depsueris panno oleo uncto tangito et circumtergeto unguitoque; ubi tracta erunt, focum, ubi cocas calfacito bene et testum. postea farinae L. II conspargito eondepsitoque; inde facito solum tenue. casei ouilli p. XIII ne acidum et bene recens in aquam indito: ibi macerato, aquam ter mutato. inde eximito siccatoque bene paula*

⁴ Tekst łaciński podaję za wydaniem A. Mazzarino, *M. Porci Catonis De agri cultura*, Lipsiae 1982.

tim manibus: siccum bene in mortarium imponito. (3) ubi omne caseum bene siccaueris, in mortarium purum manibus condepsito cominuitoque quam maxime. deinde cribrum farinarium purum sumito caseumque per cribrum facito transeat in mortarium. postea indito mellis boni p. IIIIS: id una bene commisceto cum caseo. postea in tabula pura, quae pateat p. I, ibi balteum ponito: folia laurea uncta supponito, placentam fingito. (4) tracta in singula in totum solum primum ponito; deinde de mortario tracta linito, tracta addito singulatim, item linito, usque adeo donec omne caseum cum melle abusus eris. in summum tracta in singula indito, postea solum contrahito ornatoque, focum deuerrito temperatoque, tunc placentam imponito: testo caldo operito, pruna insuper et circum operito. uideto ut bene et otiosae percoquas: aperito, dum inspicias, bis aut ter. ubi cocta erit, eximito et melle unguito: haec erit placenta semodialis.

(1) Placentę przyrządzaj w ten sposób. <Przygotuj> 2 funty [650 g] mąki zwykłej⁵ z której zrobisz placek dolny, <zaś> na trakta 4 funty [1300 g] mąki zwykłej i 2 funty drobnej mąki orkiszowej⁶. Mąkę orkiszową wsep do wody. Gdy już dobrze rozmięknie, przełóż do czystego móździerza i dobrze wysusz, <a> następnie wyrób rękoma. Gdy <już> będzie dobrze wyrobiona, dodawaj stopniowo 4 funty mąki zwykłej. Z tego zrób trakta. Ułóż <je> w koszyku, ażeby wyschły, <a> gdy wyschną, starannie poukładaj. (2) Gdy będziesz wyrabiał poszczególne trakta, po wyrobieniu przetrzyj <je> dookoła i namaść szmatką zmoczoną w oliwie. Gdy trakta będą <gotowe> ogrzej dobrze piec, w którym będziesz piekł oraz glinianą pokrywę. Następnie skrop <wodą> 2 funty mąki i wyrób z niej cienki placek dolny. <Potem> włóż do wody 14 funtów [4580 g] świeżego sera owczego, nie skwaśnialego. Rozmiękczonego, zmieniając wodę trzykrotnie. Wyjmuj z wody i powoli osuszaj rękoma, dobrze wysuszony układaj w móździerzu. (3) Gdy dobrze wysuszysz wszystkie ser, ugniataj <go> rękoma w czystym móździerzu i jak najbardziej rozdrobnij. Następnie weź czyste sito do mąki i przesiej ser przez sito do <drugiego> móździerza. Potem dodaj $4\frac{1}{2}$ funta [1470 g] dobrego miodu i dobrze wymieszaj z serem. Następnie na czystym

⁵ Zwyczajna mąka pszeniczna *Triticum vulgare*.

⁶ *Alica* to mąka orkiszowa tłuczona w móździerzu. Poprzez użycie sita otrzymano trzy gatunki: *prima* lub *minima* (najdrobniejsza), *secunda* (średnia) i *grandissima* (najgrubsza, były to właściwie krupy mączne).

stole, który jest dostępny, <wyrób i> ułóż <z> 1 funta [330 g] <mąki> obramowanie <placenty>. Podłóż liście laurowe, namaszczone <oliwą i> uformuj placentę. (4) Ułóż pojedyncze trakta na całej powierzchni dolnego placka, następnie pokryj je <masą serową> z moździerza, dodawaj pojedyncze <warstwy> traktów w ten sam sposób pokrywając <je masą serową>. <Postępuj> w ten sposób dotąd, aż zużyjesz wszystkie ser z miodem. Na ostatniej <warstwie> połóż pojedyncze trakta, następnie podwiń dolny placek i ozdób. Wyczyść i ogrzej piec. Wtedy wsadź <do niego> placentę, przykryj ogrzaną pokrywą <i> obsyp po wierzchu i naokoło żarem. Pilnuj, abyś piekł starannie i bez pośpiechu. Odkrywaj dwu- lub trzykrotnie, ażeby sprawdzić. Gdy się upiecze, wyciągnij <ją> i namaść miodem. To będzie placenta na $\frac{1}{2}$ modiusa [ok. 4,4 litra].

Spróbujmy teraz uporządkować nieco chaotyczny przepis Katona. Pierwszą czynnością ma być odmierzenie 2 funtów zwykłej mąki (*siligo*) na placek dolny (*solum*) oraz 4 funtów takowej i 2 funtów drobniejszej mąki orkiszowej (*alica*) na trakta (*tracta*). Stajemy tu przed problemem rozstrzygnięcia, czym były owe trakta. Zapewne kawałkami ciasta, ale jakiego kształtu? Substantywizowane participium *tractum*, pochodzące od czasownika *trahere*, może wskazywać, iż chodzi o kawałki ciasta ciągnięte, zwijane, marszczone lub, równie dobrze, szarpane. Nieco światła na tą kwestię może rzucić przepis Katona na odmianę placenty o nazwie *spira* (*De agr.* 77). Spira różni się od placenty tym, że trakta (układane w przypadku placenty na placku dolnym naprzemiennymi warstwami z masą serową) należy ułożyć na placku dolnym „w ten sposób jakbyś skręcał linę” (*tamquam restim tractes*). Niełatwo sobie wyobrazić, jak wyglądała spira, wydaje się jednak, że skoro mowa o skręcaniu traktów na wzór liny okrętowej, to musiały być to podłużne, cienkie kawałki ciasta. Jeśli nie byłyby one cienkie, z trudem mogłyby się upiec wewnątrz placenty.

Po wyrobieniu ciasta i uformowaniu traktów należało je ułożyć w koszu, ażeby wyschły (*ubi arescant*). Takie jest znaczenie czasownika *aresco*. Jednak takie tłumaczenie nasuwa poważne wątpliwości, bowiem suszenie ciasta przed pieczeniem jest pozbawione sensu. Zresztą skręcanie suchych i twardych traktów — jak w przypadku

spiry — byłoby zupełnie niemożliwe. J. Solomon zwrócił uwagę, iż chodzi tu nie tyle o wysuszenie ciasta, ile o jego odłożenie na ok. 30 min. do 1 godziny. Wtedy uaktywnia się w mące substancja zwana glutenem, która czyni ciasto bardziej spoistym, mniej wilgotnym i lepkiem.⁷ W tym sensie ciasto rzeczywiście robi się bardziej suche. Jest znamienne, iż Katon nie używa tu czasownika *siccare*, którym posługuje się, gdy chce powiedzieć o suszeniu *sensu stricto*, np. mąki, sera.

Gotowe trakta należy przetrzeć szmatką zmoczoną w oliwie. Następnie z odłożonych na samym początku 2 funtów mąki należy zrobić placek dolny (*solum*), czyli podstawę placenty. W międzyczasie trzeba przygotować masę serową, składającą się z sera owczego i miodu. Potem należy ułożyć na stole *balteus*, coś, co można by przetłumaczyć jako kawałek ciasta, mający opasać placentę dookoła. Niestety, jest to fragment bardzo niejasny i trudno zrekonstruować wygląd i funkcję *balteus*. Termin ten może oznaczać „pas”, np. żołnierski, ale również „kraj”, „krawędź”. Sprawę komplikuje fakt, iż jest to jedyne zdanie, w którym Katon wspomina o *balteus*. Jeśli istotnie chodzi tu o „opasanie” placenty, czynność ta musiała być wykonana na końcu, a na pewno po ułożeniu warstw traktów na placku dolnym. Zdanie o *balteus* jest jednak wtrącone, gdy trakta nie znalazły jeszcze tam miejsca.

Pod dolny placek (*solum*) należy podłożyć liście laurowe namaszczone oliwą i uformować placentę. M. Sergeenko sugerowała, iż chodzi tu o podłożenie liści pod *balteus*, nie ma to jednak większego sensu, zatem Katon ma zapewne na myśli *solum*.⁸ Po ułożeniu naprzemiennych warstw traktów i masy serowej, należy dołożyć jeszcze pojedyncze trakta na ostatniej warstwie, a następnie podwinąć i ozdobić placek dolny (*solum contrahito ornatoque*). Zapewne należało podwinąć krawędzie *solum* do góry, aby zabezpieczyć trakta przed ewentualnym wysypianiem. Teraz oczekiwalibyśmy wzmianki o *balteus*, gdyż dopiero po ułożeniu warstw traktów można by pla-

⁷ J. Solomon, *Tracta: A Versatile Roman Pastry*: Hermes 106 (1978), s. 544.

⁸ M. Porcij Katon *Zemledelie*. Perevod i komentarij M.E. Sergeenko, Moskva-Leningrad 1950, s. 46.

centę „opasać”. Bez względu na to, czy miałyby to polegać na przykryciu warstw traktów plackiem „górnym”, zachodzącym na podwinięty placek dolny, czy może „opasaniu” ułożonych warstw traktów pasem ciasta dookoła, czynność ta musiała być wykonywana jako jedna z ostatnich.

Lakoniczne wskazówki, bez trudu zrozumiałe przez współczesnych Katonowi, nam sprawiają wiele kłopotów. Tak jak w przypadku *balteus*, nic pewnego nie da się powiedzieć, jak miałyby wyglądać ozdobienie placenty (*ornare*).

Gotową placentę należało piec w piecu pod glinianą pokrywą. Dzięki niej można było obłożyć pieczony placek żarem także od góry, co pozwalało na bardziej równomierne pieczenie. Gotową placentę maszczono miodem (*melle inguere*).

Placenta należała do najbardziej popularnych placków. Znalazła swoje miejsce w *menu* uczty Trymalchiona (Petr. *Sat.* 35), często wspomina o niej Marcjalis w swoich epigramatach (np. 3.77; 5.39; 6.75; 7.20). Atenajos z Naukratis zachwala *placentae* (*plakountes*) z Parion na Hellesponcie i z Samos (Athen. 14.644b). Zapewne było wiele odmian tego placka, zróżnicowanych pod względem wielkości i składników. Horacy mówi we wspomnianej już satyrze 2.8 o niejakim Porcjuszu pożerającym *placentae* w całości (*Porcius [...] ridiculus totas semel absorbere placentas*). Musiały to być placki dużo mniejsze od Katonowego.

[scribilita] - *De agr.* 78

Scribilita jest odmianą placenty. Różnica sprowadza się do tego, iż nie należy dodawać miodu do sera owczego.

[erneum] - *De agr.* 81

Erneum jest również odmianą placenty. Różnica dotyczy fazy pieczenia. Placentę należy włożyć do glinianego naczynia (*in <h>irneam fictilem*), które zostaje umieszczone w spiżowym kociołku z gotującą się wodą (*in aulam aheneam aquae calidae plenam*). W ten sposób placenta, zamiast pieczona, będzie gotowana.

Słowo *erneum* być może ma związek z greckim *eranos* (<*eraneion), oznaczającym posiłek wyprawiany sumptem jakiejś grupy osób lub zbiorową składkę.

[spira] - De agr. 77

Przepis na spirę był już przywoływany przy okazji rekonstrukcji kształtu traktów. Także i w tym przypadku składniki są identyczne jak przy placencie. Różnica polega na uformowaniu placka. Po ułożeniu traktów na placku dolnym należy je namaścić miodem i skrócić, jak się splata linę (*tamquam restim tractes, facito*), a potem dopełnić gęsto pojedynczymi traktami (*simplicibus completo bene arte*). M. Sergeenko sądziła, że trakta nasmarowane miodem były zwijane w rurki, a następnie skręcane jak powróż. Powstawało coś w rodzaju współczesnej chałki, ułożonej na placku dolnym (*solum*), dopełnionej pojedynczymi traktami. Kiedy spira była gotowa można było te pojedyncze trakta odrywać i jeść oddzielnie.⁹

Spira to termin grecki (*speira*), który wśród wielu znaczeń był używany na określenie przedmiotów, które zostały skręcone, zwinięte, np. zwój, sznur, sposób ułożenia włosów i inne.

Przepis na spirę jest nie do końca jasny i rekonstrukcja powyższa nie może być rozstrzygająca.

[spaerita] - De agr. 82

Spaeritę należy przyrządzać tak, jak spirę, inaczej należy jednak uformować trakta. Na dolnym placku należy umieścić bochenki wielkości pięści, wyrobione z traktów i masy serowej, a następnie „ułożyć w ten sposób, jak przy spirze” (*eodem modo componito atque spiram*). Nie bardzo jednak wiadomo, jak miałyby to wyglądać.

II. MAŁE PLACKI

Katon przekazuje 3 przepisy na niewielkie placki, od najprostszego *panis depsticius* do bardziej skomplikowanego *savillum*. Małe placki należały do podstawowego pożywienia wieśniaczych społeczności w wielu zakątkach świata antycznego. W odróżnieniu od przepisów przedstawionych wyżej, gdzie widoczne są wpływy greckie, przepisy na *libum*, *panis depsticius* i *savillum* mają, jak się zdaje, italską proveniencję.

⁹ *Ibidem*, s. 189-90.

[libum] - De agr. 75

Libum hoc modo facito: casei p. II bene disterat in mortario: ubi bene distriuerit, farinae siligineae libram aut, si uoles tenerius esse, selibram similaginis solum eodem indito permiscetoque cum caseo bene; ouum unum addito et una permisceto bene inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter.

Libum przyrządzaj w ten sposób. Niech <kucharz>¹⁰ rozetrze dobrze w moździerz 2 funty [650 g] sera. Gdy <go> dobrze rozetrze, niech doda 1 funt [330 g] zwykłej mąki, albo, jeśli chcesz, żeby <ciasto> było delikatniejsze $\frac{1}{2}$ funta [160 g] mąki drobniejszej¹¹ i niech dobrze wymiesza z serem. Niech doda jedno jajo i niech dobrze razem wymiesza. <Następnie> niech wyrobi z tego placek <i> niech podłoży <pod niego> liście.¹² <Potem> niech piecze powoli w rozgrzanym piecu pod glinianą pokrywą.

Placek *libum* był popularny w Rzymie, długo po czasach Katona, a zapewne także przed nimi. Jego nazwa pochodzi od łacińskiego czasownika *libare*, opisującego czynność składania bogom ofiary. Wskazuje to, iż *libum* było używane jako *votum* ofiarne (por. Ovid. *Fast.* 1.127; 4.743). Było jednak również zwykłym „świeckim” placakiem (Hor. *Sat.* 2.7.102). W późniejszym okresie sporządzano *libum* nie tylko z mąki pszennej, ale również z prosa (Ovid. *Fast.* 4.743). Powiększano też liczbę składników, np. o miód (Ovid. *Fast.* 3.761), czy mleko (Athen. 3.125f).

[panis depsticius] - De agr. 74

Panem depsticius sic facito: manus mortariumque bene lauato. farinam in mortarium indito, aquae paulatim addito subigitoque pulchre: ubi bene subegeris, defingito coquitoque sub testu.

Placek chlebowy tak przyrządzaj. Dokładnie wymyj ręce i moździerz. Wsyp do moździerza <trochę> mąki, dodawaj powoli wody i dobrze wymieszaj. Gdy dobrze wymieszasz, ukształtuj <placek> i piecz <w piecu> pod glinianą przykrywą.

¹⁰ Katon mógł się w tym miejscu zwracać do zarządcy (*vilicus*), jego żony (*vili-ca*), niewolnika lub kogoś ze służby.

¹¹ *Similago* to drobno ucierana mąka pszeniczna. Zob. Plin. *HN* 18.89.

¹² Podłożenie liści ziołowych nadawało plackowi charakterystycznego aromatu.

Panis depsticius można przetłumaczyć dosłownie jako „chleb ugniatany”. Wydaje się jednak, iż tłumaczenie „placek chlebowy” brzmi zřeczniej. *Panis depsticius* jest typowym plackiem wiejskim. Charakteryzuje się wielką prostotą w przygotowaniu. Potrzeba jedynie dwóch składników: mąki i wody. Katon nie podaje tutaj dokładnych proporcji, co jest oczywiste, gdyż nawet najmniejsze obycie z kuchnią pozwala na wyrobienie ciasta o takiej konsystencji, która jest odpowiednia do pieczenia.

[savillum] - De agr. 84

Sauillum hoc modo facito: farinae selibram, casei p. IIS una commisceto quasi libum, mellis p. [=] et ouum unum. catinum fictile oleo unguito. ubi omnia bene commiscueris, in catinum indito: catinum testo operito. uideto ut bene percocas medium, ubi altissimum est: ubi coctum erit, catinum eximito, melle unguito, papauer infriato, sub testum subde paulisper, postea eximito: ita pone cum catillo et lingulas.

Savillum przyrządzaj w ten sposób. Wymieszaj $\frac{1}{2}$ funta [160 g] mąki razem z 2 $\frac{1}{2}$ funta [820 g] sera, tak jak przy libum. <Dodaj> $\frac{1}{4}$ funta [80 g] miodu i jedno jajo. <Następnie> nasmaruj gliniane naczynie oliwą. Gdy wszystko dobrze wymieszasz, przełóż do naczynia. <Potem> przykryj je glinianą pokrywą. Pilnuj, ażebyś dobrze wypiekl ę środek, gdzie <placek> jest najgrubszy. Gdy się upiecze wyjmij z naczynia, nasmaruj miodem, posyp makiem <i> przykryj na chwilę glinianą pokrywą. Potem wyjmij i podaj na talerzu z łyżkami.

Savillum jest plackiem bardzo podobnym do *libum*. Składniki są w zasadzie takie same, z tą jednak różnicą, że do *savillum* należy dodać nieco miodu (ok. 80 g). O różnym smaku tych dwóch placków decydowały jednak — choć w ograniczonym stopniu — inne proporcje i wykończenie. *Savillum* miało więcej sera, a poza tym było wykończone miodem i makiem.

III. CIASTKA

Katon przekazuje 3 przepisy ciastka. Składniki są tu bardziej urozmaicone niż przy plackach. Pojawiają się przyprawy i moszcz winny.

[globi] - De agr. 79

Globos sic facito: caseum cum alica ad eundem modum misceto; inde, quantos uoles facere, facito. in aenum caldum unguen indito. singulos aut binos coquito uersatoque crebro duabus rudibus: coctos eximito, eos melle unguito, papauer infriato: ita ponito.

Pączki tak przyrządzaj. Wymieszaj ser z najdrobniejszą mąką orkiszową w ten sam sposób.¹³ Z tego zrób tyle <pączków>, ile chcesz. <Następnie> włóż do rozgrzanego kociołka tłuszcz zwierzęcy. Smaż <pączki> po jednym, albo po dwa często <je> obracając dwoma patykami. Usmażone wyjmij, natrzyj miodem, posyp makiem <i> tak podawaj.

Globi, czyli kulki z mąki i sera były rodzajem antycznych ciastek. Spożywano je często na ucztach jako deser. Tłumaczenie *globi* jako „pączki”, jakkolwiek anachroniczne, oddaje ich funkcje na antycznych stołach. Nowością jest tutaj użycie do pieczenia tłuszczu zwierzęcego. Wiemy, iż wobec taniego i dostępnego tłuszczu roślinnego (oliwki), tłuszczów zwierzęcych używano w mniejszym zakresie. Warron wspomina, iż *globi* smażono także na oliwie (Varro *LL* 5.107).

[encytum] - De agr. 80

Encytum ad eundem modum facito uti globos, nisi calicem pertusum cauum habeat. ita in unguen caldum fundito. honestum quasi spiram facito idque duabus rudibus uorsato praestatoque; item unguito coloratoque caldum ne nimium. id cum melle aut mulso apponito.

Encytum przyrządzaj w ten sam sposób jak pączki, z wyjątkiem tego, że powinienes mieć naczynie z otworem. <Przez otwór> przeciskaj ciasto do rozgrzanego tłuszczu. Uformuj elegancki kształt podobny do spiry. Obracaj encytum dwoma patykami i nimi wyjmuj. Namaść je¹⁴ i przyrumień. Niech nie będzie zbyt gorące. Podawaj z miodem lub moszczem winnym.

Encytum należy przyrządzać tak, jak pączki, jedynie kształt ciastek ma być odmienny. Katon mówi, że tak należy kształtować lane

¹³ Zapewne Katon odnosi się do wcześniejszego przepisu. W kolejności będzie to przepis na spirę. Nie ma tam jednak wzmianki o mieszaniu sera z mąką.

¹⁴ Przymuszczalnie chodzi tu o tłuszcz, w którym *encytum* jest pieczone.

na tłuszcz ciasto, aby przybrało kształt podobny do spiry. Niestety przepis na spirę jest niejasny i nic konkretnego nie można powiedzieć o kształcie *enchytoi*. *Encytum* podawano z miodem i *mulsum*, czyli winem zaprawionym miodem.¹⁵

Przepis ten jest przypuszczalnie greckiego pochodzenia. Wskazuje na to grecka nazwa *enchytos*, pochodząca od czasownika *encheo*, oznaczającego tyle co „wlewać, nalewać”. Ciastka o takiej nazwie były znane przez Greków już w czasach archaicznych. Wspomina *enchytoi* Hipponaks (fr. 37 Diehl). Mówi o nich także Menander w komedii *Pseudo Herakles* (ap. Athen. 14.644c) oraz komiczny poeta Ewangelos (ap. Athen. 14.644e). Nie wiemy jednak, czy były to takie same ciastka jak te, na które przepisy dostarczył nam Katon. *Enchytoi* były popularne także w okresie cesarstwa. Wspomina o nich Chrysippos z Tiany, autor podręcznika wypieku chleba (*Artopoiikon*), żyjący w I w n.e. (ap. Athen. 14.647d).

[mustacei] - De agr. 121

Mustaceos sic facito: farinae siligineae modium unum musto conspargito: anes, cuminum, adipis p. II, casei libram, et de uirga lauri deradito, eodem addito, et, ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques.

Ciastka na moszczu tak przyrządzaj. Pokrop moszczem winnym jeden modius [8,75 l] zwykłej mąki. Do tego dodaj anyżu, kminku, 2 funty [650 g] tłuszczu, 1 funt [330 g] sera i <korę> zdrapaną z gałązki laurowej. Gdy ukształtujesz ciasto podłóż pod <niego> liście laurowe na czas pieczenia.

Ciastka na moszczu różniły się w smaku od *globi* i *encytum*. Nie używa tu się miodu, za to jest więcej przypraw. Moszcz spełnia rolę zakwasu. Ściśle biorąc, *mustacei* nie były słodyczami (*dulcia*). Spożywano je także w okresie cesarstwa (Iuv. 6.202; Chrysippos ap. Athen. 14.647d; Stat. *Silv.* 1.6.19).

¹⁵ Zob. przepis na *mulsum* Kolumelli (RR 12.41) oraz Pliniusza Starszego (HN 22.113-14).

IV. PAPKI I ZACIERKI

Potrawy z tej grupy były powszechnym pożywieniem w okresie wczesnego Rzymu. Obok placków, warzyw i owoców stanowiły trzon diety większej części rzymskiego społeczeństwa. W okresie późniejszym, gdy gusta Rzymian stały się bardziej wyrobione i subtelne, wciąż odgrywały istotną rolę w wyżywieniu biedniejszej części społeczeństwa.

[puls] - *De agr.* 85

Pultem punicam sic facito: libram alicae in aquam indito, facito uti bene madeat. id infundito in alueum purum, eo casei recentis p. III, mellis p. S, ouum unum: omnia una bene permisceto. ita insipito in aulam nouam.

Puls (pultę) po punicku tak przyrządzaj. Wsyp do wody 1 funta [330 g] drobnej mąki orkiszowej <i> przypilnuj, aby dobrze namokła. Przełóż to do czystego naczynia, < dodaj > do tego 3 funty [980 g] świeżego sera, $\frac{1}{2}$ funta [160 g] miodu <i> jedno jajo. Wszystko dobrze wymieszaj razem i tak przełóż do nowego naczynia.

Puls, czyli kleik z mąki, sera, miodu i jaj stanowił podstawowe pożywienie znacznej części społeczeństwa rzymskiego. Był odpowiednikiem greckiej zacierki *poltos*. W czasach Katona *puls* był bardzo popularny. Uważano go za potrawę „narodową”, o czym mógłby świadczyć prolog Plauta do komedii *Poenulus*, gdzie autor zwracając uwagę na swój italski rodowód nazywa się „zjadaczem papki” (*Pultiphagonides* - *Poen.* 54). Pliniusz Starszy w swojej encyklopedii *Historia Naturalis* mówi, że od dawna Rzymianie przywiązywali większą wagę do papki niż do chleba (18.83-84). Warron określa *puls* mianem *antiquissima* (LL 5.105). Także w okresie późniejszym *puls* był spożywany, szczególnie przez biedniejszą część społeczeństwa. Stanowił też składnik diety żołnierzy. Katon podaje przepis na punicką odmianę *puls*.

[granea] - *De agr.* 86

Graneam triticeam sic facito: selibram tritici puri in mortarium purum indat, lauet bene corticemque deterat bene eluatque bene: postea in aulam indat et aquam puram cocatque. ubi coctum erit. lacte addat paulatim, usque adeo donec cremor crassus erit factus.

Kaszę pszenną tak przyrządzaj. Niech <kucharz> wsypie do czystego moździerza $\frac{1}{2}$ funta [160 g] jasnej mąki pszenicznej. Niech dobrze wymyje <ziarno>, dokładnie zetrze łupiny i dobrze wyczyści. Następnie niech przesypie do kociołka, <niech wleje> czystej wody i niech gotuje. Gdy się zagotuje, niech dodaje powoli mleka dotąd, aż powstanie gęsty kleik.

Przepis na kaszę pszenną również należy do potraw łatwych do wykonania. Pojawia się tu mleko, które w przepisach Katona występuje tylko dwa razy. Obok ziarna pszenicznego można było użyć innych odmian, wszędzie jednak proces przygotowania potrawy był jednakowy.

[amulum] - De agr. 87

Amulum sic facito: siliginem purgato bene; postea in alueum indat, eo addat aquam bis in die. die decimo aquam exsiccato, exurgeto bene, in alueo puro misceto bene: facito tamquam faex fiat. id in linteum nouum indito, exprimito cremorem in patinam nouam aut in mortarium: id omne ita facito et refricato denuo. eam patinam in sole ponito areseat: ubi arebit, in aullam nouam indito: inde facito cum lacte coquat.

Krochmal tak przyrządzaj. Oczyszczyć dobrze mąkę zwykłą, następnie wsyp do naczynia. Dodawaj do tego wodę dwa razy dziennie. Dziesiątego dnia odlej wodę, wyciśnij <masę> dokładnie i wymieszaj w czystym naczyniu. Postępuj tak, aby stała się gęsta. Przełóż tę <masę> do czystej szmatki lnianej <i> wyciskaj krochmal na nowy talerz lub do moździerza. Wyciśnij w ten sposób całą <masę> powtarzając <to> od nowa. Wystaw ten talerz na słońce, ażeby <masa> wyschła, gdy wyschnie, przełóż do nowego garnka. Spraw, ażeby następnie była gotowana z mlekiem.

Amulum pochodzi od greckiego *amylon*, *amylion*. Terminu tego używano na oznaczenie placka (Arist. *Acharn.* 1092) i krochmalu mącznego (Hipocr. *Mul.* 2.197). Pliniusz Starszy mówi, że wyrabianie krochmalu *amylum* było wynalazkiem mieszkańców wyspy Chios. Oprócz krochmalu z Chios chwalono także kreteński i egipski (HN 18.76-77). Apicjusz podaje recepty na sos krochmalowy (*amulatum*), gdzie *amulum* jest tylko jednym ze składników (2.2.8-

9). *Amulum* jest także dodatkiem do innych potraw, np. pulpetów, czy tykiew (2.2.7; 3.4.2).

*
* *

Przepisy kuchenne Katona przedstawione wyżej odznaczają się prostotą, zarówno w zakresie składników, jak i techniki przyrządzania. Używa się przede wszystkim mąki, sera, miodu, oliwy i jaj. Monotonny zestaw składników jest urozmaicany przez formowanie ciasta na różne sposoby oraz przez wykańczanie potraw np. poprzez polewę miodową, czy posypywanie makiem. Stosowano też przyprawy, chociaż w skromnym zakresie: przede wszystkim kminek, anyż, laur. Nieskomplikowane były też zabiegi przy obróbce termicznej. Stosowano pieczenie, gotowanie i smażenie. Używano do tego celu pieca (*focus*), który przypominał bardziej palenisko, niż piec we współczesnym rozumieniu. Gotowano i pieczono na specjalnym rusztowaniu (*eraticulum*). Przy wypiekaniu używano form glinianych, nadających kształt pieczywu. W niektórych przypadkach po upieczeniu ciasta tłuczono formę. Używano także glinianych pokryw, które zapewniały bardziej równomierny wypiek, gdyż obsypywane żarem ogrzewały ciasto także od góry.

Warto by się zastanowić, jaki smak miały „Katonowe smakołyki”. Trudna to jednak sztuka, gdyż ocena walorów smakowych jest niesłychanie indywidualna. *De gustibus non est disputandum* – mówi średniowieczna sentencja, z którą wypada się zgodzić. Gust kulinarny może być kształtowany przez niezliczoną ilość czynników. Chodzi tu o uwarunkowania historyczne, środowiskowe, kulturowe, wychowanie, tradycję i, oczywiście, indywidualne upodobania. Z punktu widzenia Polaka żyjącego pod koniec XX wieku połączenia składników zaproponowane przez Katona wydają się w wielu przypadkach ryzykowne. Nie zwykliśmy np. mieszać bryndzy z miodem. Smak potraw o takich składnikach byłby dla nas słono-słodki, a przy tym mdły.

Pewnej pomocy w odtworzeniu wyglądu i, co szczególnie interesujące, smaku antycznych potraw może dostarczyć wspomniana już archeologia doświadczalna. Oczywiście istnieje wiele obiektywnych okoliczności, które zmuszają do ostrożnego traktowania wyników

tej dyscypliny. Nie mamy bowiem do dyspozycji tych samych składników i narzędzi, którymi dysponowali starożytni, a jeśli nawet te ostatnie uda nam się zrekonstruować, często nie ma pewności, jak należy ich użyć. Dziesiątki wieków dzielących nas od starożytności to okres ewolucji zbóż i roślin, która mogła zmienić ich właściwości, choć podkreśla się, że różnice te nie są znaczne. Przy wszystkich minusach dyscypliny zwanej archeologią doświadczalną, korzyści wynikające z porównania wyników eksperymentów z tym, co wiemy o starożytności na podstawie źródeł pisanych, mogą być wcale wymierne.

Autor niniejszego artykułu jeszcze w czasie studiów historycznych podjął próbę wykonania placenty według wskazań Katona. W istocie jej smak nikomu z braci studenckiej nie przypadł do gustu. Trudno się temu dziwić, skoro niejeden przysmak współczesnej kuchni francuskiej u wielu Polaków nie wzbudza apetytu, a czasami wręcz odwrotnie. Cóż dopiero, jeśli porównujemy upodobania kulinarne kultur tak odległych od siebie w czasie.

Z punktu widzenia współczesnej diety trzeba powiedzieć, iż potrawy przekazane przez Katona w *De agri cultura* były kaloryczne i bogate w składniki odżywcze. Zawierały one wystarczającą ilość białka, tłuszczów, cukrów, soli mineralnych i niektórych witamin. Brak innych składników był rekompensowany przez spożycie warzyw i owoców. Dzięki pojedyńczym wzmiankom rozrzuconym w całym traktacie wiemy, że spożywano: rzepę, brukiew, szparagi, bób, łubin, soczewicę, kalarepę, rzodkiew, kapustę, oliwki, gruszki, jabłka, pigwy, figi, orzechy, pinie, cyprysy i inne. Zastanawia brak wśród przepisów dań mięsnych. Spożywano je w gospodarstwach wiejskich rzadziej, chociaż i one miały swoje miejsce w diecie Rzymian. Katon wspomina np. o konserwowaniu mięsa wieprzowego (162).

Obraz prostej kuchni, bez wyszukanych potraw, doskonale harmonizuje z modelem gospodarstwa zarządzanego przez Katona i opisanego w *De agri cultura*. Jego celem było maksymalne wykorzystanie wszystkich czynników dla uzyskania jak największych korzyści, oczywiście przy jak najmniejszych kosztach. Rozwiązaniom Katona zawsze towarzyszą prostota i praktyczne podejście do problemu. Założeniami tym jest również porządkowana kuchnia. Jest

charakterystyczne, że wśród składników potraw nie ma takich, których nie dostarczyłoby gospodarstwo wiejskie.

Interesujące byłoby poznać proveniencję przepisów Katona. Liczne greczyzny sugerują ich helleńskie pochodzenie. Zapożyczenie greckiej terminologii nie zawsze musiało jednak oznaczać przejęcie przepisów i umiejętności. Jest jednak bardzo prawdopodobne, iż Katon zaczerpnął (przynajmniej w części) przepisy kulinarne z literatury greckiej. Wiele miejsc w *De agri cultura* wskazuje, iż mimo manifestowanej niechęci do wszystkiego co helleńskie, Katon czytał grecką literaturę agronomiczną. Z greckimi przepisami kulinarnymi mógł się zetknąć w czasie II wojny punickiej, gdy w latach 214-209 p.n.e. brał udział w działaniach na terenie Kampanii i południowej Italii, terenach silnie zhellenizowanych. Znana jest jego przyjaźń z Grekiem, pitagorejczykiem Nearchosem, zawiązana w Tarencie, po zdobyciu go przez Fabiusza Maksimusa w 209 p.n.e. (Plut. *Cato Maior* 2.2).

Sądzę, iż Katon mógł korzystać z greckich książek kucharskich, stykając się z tą literaturą w południowej Italii i na Sycylii. Jest znamienne, iż to właśnie Sycylia była kolebką greckiej literatury gastronomicznej. Stąd pochodzili twórcy tego gatunku: Mithajkos, Heraklejdes z Syrakuz i Glaukos z Lokroj. Niewykluczone, iż greczyzny w przepisach kulinarnych Katona są również przejawem mody. Być może nazwy greckie podnosiły atrakcyjność potraw.

Katon był zwolennikiem prostej kuchni. W okresie późniejszym Rzymianie zrobili wiele aby wzbogacić i uszlachetnić swoją sztukę kulinarną, często ponad miarę. Jednak nawet wtedy obok obżartuchów, takich jak cesarz Neron czy Witeliusz, nie brakowało zwolenników prostej kuchni. Pliniusz Młodszy przyjmuje zaproszenie na obiad pod warunkiem, iż nie będzie zbyt wystawny.¹⁶ Także wielu innych podpisałoby się pod powiedzeniami Katona, które dotarły do nas za pośrednictwem Plutarcha: „Na cóż się przyda państwu takie to ciało, w którym między gardłem a nogami wszystko zajmuje tyl-

¹⁶ Plin. *Ep.* 3.12.

ko brzuch”; „Nie mogę przebywać z człowiekiem mającym podniebienie wrażliwsze niż serce”.¹⁷ I dzisiaj są one aktualne.

Wskazówki bibliograficzne:

Podstawową pracą o rzymskiej sztuce kulinarnej jest praca J. André, *L'alimentation et la cuisine a Rome*, Paris 1961. Wiele informacji czytelnik znajdzie w encyklopedii *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, C. Daremberg, E. Saglio eds., 10 vols., Paris 1877-1918. O pożywieniu w szerszej perspektywie geograficznej i czasowej pisze M. Toussaint-Samat, *A History of Food*, Oxford 1997. Wprowadzenie do archeologii doświadczalnej: J. Coles, *Archeologia doświadczalna*, Warszawa 1977.

Dysponujemy polskim przekładem *De agri cultura*, dokonany przez S. Łosia: M. Porcius Cato, *O gospodarstwie wiejskim*, Wrocław 1956. Cenne uwagi o dziele Katona i jego przepisach kulinarnych można znaleźć w pracach: M. Porcij Katon, *Zemledelie*. Perevod i komentarj M.E. Sergeenko, Moskva-Leningrad 1950; J. Solomon, *Tracta: A Versatile Roman Pastry*, Hermes 106 (1978), s. 539-56. Przy identyfikacji niektórych składników potraw, jak zboża, przyprawy, pomocny jest słownik J. André, *Lexique des termes de botanique en Latin*, Paris 1956.

Literatura w języku polskim dotycząca sztuki kulinarnej w starożytności jest nader skromna. Brak prac całościowych, a wspomniane zagadnienia omawiane są w podręcznikach i innych opracowaniach, traktujących o życiu codziennym starożytnych: L. Winniczuk, *Ludzie, zwyczaje, obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*, Warszawa 1983, s. 371-406; J. Carcopino, *Życie codzienne w Rzymie w okresie rozkwitu cesarstwa*, Warszawa 1960, s. 300-13; *W dawnym Rzymie* [pr. zb. pod red. G. Giannelli, U. Enrico], Wrocław 1968, s. 69-80. Interesujące uwagi znajdzie czytelnik we wstępie do polskiego tłumaczenia Apicjusza: Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, tł. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1995, s. 3-17.

¹⁷ Plut. *Cato Maior* 9 (Plutarch z Cheronei, *Żywoty sławnych mężów*, tł. M. Brożek, Wrocław 1996).