


<https://doi.org/10.18778/1644-857X.20.01.01>

KRZYSZTOF JAGUSIAK

UNIwersytet Łódzki / UNIVERSITY OF ŁÓDŹ

 <https://orcid.org/0000-0003-3751-7882>

JOLANTA DYBAŁA

UNIwersytet Łódzki / UNIVERSITY OF ŁÓDŹ

 <https://orcid.org/0000-0002-5635-5834>

MACIEJ KOKOSZKO

UNIwersytet Łódzki / UNIVERSITY OF ŁÓDŹ

 <https://orcid.org/0000-0002-9563-2902>

## ***Historiae* Grzegorza z Tours jako źródło informacji o diecie mieszkańców VI-wiecznej Galii**

ABSTRACT

### ***Historiae* of Gregory of Tours as a source of information on the diet in 6<sup>th</sup>-century Gaul**

The present article focuses on the presentation of excerpts from the main historical work written by Gregory, bishop of Tours, which deal with food and drink in the diet of his contemporaries in Gaul. The author devoted most space to the menu of the Frankish state elite – royal families, bishops and secular nobles. In addition, he gave some information on a diet of people who avoided the luxury and pleasures for God.

The narration of Gregory is our article supported in our article by other sources: medical, historiographical, gastronomical, patristic *etc.* The most important among them were these written by Venantius Fortunatus, Sidonius Apollinaris, Anthimus, Galen, Oribasius, and Athenaeus of Naucratis.

The analysis of the sources, leads us to the conclusion that despite the deep, multidimensional changes that took place between the 5<sup>th</sup> and 6<sup>th</sup> centuries in the areas known as Gaul, there were no major changes in the nutritional habits of the local people. It does not mean that the Germanic population did not influence the culinary world of 6<sup>th</sup>-century Gaul in any way. Sources confirm such influence, however, on this field it was not great. On the basis of the preserved

treatises – and the *Historiae* of Gregory of Tours is one of our key source – one can observe the survival (and continuation) of ancient culinary traditions in the Frankish state.

**Keywords:** history, history of food, Gregory of Tours, Gaul

#### STRESZCZENIE

Artykuł skupia się na przedstawieniu fragmentów głównego dzieła historycznego napisanego przez Grzegorza, biskupa Tours, w których mowa jest o pożywieniu i napojach w diecie współczesnych mu mieszkańców Galii. Autor poświęcił najwięcej miejsca jadłospisowi elity państwa Franków: rodzin królewskich, biskupów i świeckich możnych. Prócz tego podał garść informacji o tym, czym żywili się ludzie stroniący w imię poświęcenia dla Boga od uciech stołu. Dieta pozostałych ludzi interesowała go tylko, gdy dotyczyło to skrajnych zachowań w obliczu klęski głodu.

Przekaz zawarty w *Historiae* został przez nas ukazany na tle fragmentów innych źródeł z epoki późnego antyku i wczesnego średniowiecza, które przybliżają gastronomiczne realia tamtych czasów i stanowią odniesienie dla wiadomości podanych przez Grzegorza z Tours. Duże znaczenie miał tu korpus pism medycznych autorstwa Galena, Orybazjusza, Aecjusza oraz szczególnie bliskiego geograficznie i czasowo Grzegorzowi Antimusa. Ważne były też pisma Sydoniusza Apolinarego i Wenancjusza Fortunata. Pozostałe źródła (patrystyczne, kulinarne, historiograficzne *etc.*) miały dla nas mniejsze znaczenie, choć uzupełniały rekonstruowaną w artykule rzeczywistość.

Na podstawie analizy wykorzystanych dzieł można wysnuć wniosek, że mimo głębokich, wielowymiarowych przemian, jakie nastąpiły między V a VI stuleciem na terenach określanych jako Galia, w wyżywieniu zamieszkujących je ludzi nie zaszły większe zmiany. Zasób produktów (zarówno tych, dostępnych elitom, jak i reszcie społeczeństwa), uzyskiwanych z nich potraw i zwyczajów żywieniowych pozostał bardzo zbliżony. Nie oznacza to, że ludność germańska nie wpłynęła w żaden sposób na kulturę żywieniową VI-wiecznej Galii. Źródła potwierdzają ślady takiego wpływu, jednak w tej dziedzinie życia nie był on wielki. Na podstawie zachowanych traktatów – a *Historiae* Grzegorza z Tours są jednym z kluczowych świadectw tego zjawiska – można więc mówić o przetrwaniu (i dalszym trwaniu) późnoantycznych tradycji kulinarnych w państwie Franków.

**Słowa kluczowe:** historia, historia jedzenia, Grzegorz z Tours, Galia

Tytułem wstępu do właściwych rozważań warto zwięźle przedstawić sylwetkę autora głównego, analizowanego przez nas w artykule, źródła. Urodził się w 538 lub 539 r. w okolicach Clermont<sup>1</sup>. Pochodził ze znamienitej galijskiej rodziny arysto-

<sup>1</sup> Szczegóły na temat biografii Grzegorza z Tours por. H. Leclercq, *Grégoire de Tours*, [w:] *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, t. VI, p. 2,

kratycznej. Większość jego poprzedników na urzędzie biskupim w Tours, których wymienił na końcu swoich *Historiae*, była z nim w jakiś sposób spokrewniona<sup>2</sup>. W okolicach roku 563 został diakonem. Zaczął wówczas przebywać w rodzinnym majątku, którym osobiście zarządzał. Gdy w 563 r. bardzo ciężko zachorował, udał się z pielgrzymką do grobu św. Marcina w Tours i tam odzyskał zdrowie. W 573 r., wkrótce po wyświęceniu na prezbitera, został biskupem Tours.

Urząd, jeden z najważniejszych w hierarchii kościelnej państwa Franków, sprawował aż do śmierci około 594 r. Z racji swego stanowiska był w ciągu około 20 lat posługi biskupiej nierzadko w centrum politycznych wydarzeń królestwa znajdującego się w burzliwym stadium swego istnienia.

Dzieło biskupa Grzegorza, które jest przedmiotem naszej analizy (w artykule posługiwać się będziemy tytułem *Historiae*, choć w Polsce znane jest głównie jako *Historia Franków*), jest najważniejszym utworem w jego spuściźnie<sup>3</sup>. Do naszych czasów praca ta przetrwała w łącznie 50 manuskryptach zawierających jej całość bądź większe lub mniejsze fragmenty. Długo panował pogląd uznający *Historiae* za dzieło historiograficzne, dlatego też tak je czytano, rozumiano i interpretowano. W związku z tym samego autora postrzegano jako osobę naiwną, przesadną i prymitywną w swoich poglądach. Ostatnio podejście to uległo zmianie i badacze uważają, że *Historiae* nie są kroniką, bardziej pracą historiozoficzną, mającą na celu pouczenie czytelników, a nie zaznajomienie ich z przeszłością<sup>4</sup>. Cztery pierwsze księgi opisują dzieje od początku

---

Paris 1925, k. 1711–1753; E. James, *Introduction*, [w:] *Gregory of Tours, Life of the Fathers*, trans. E. James, Liverpool 1991, Translated Texts for Historians, 1, s. IX–XII; I. Wood, *Gregory of Tours*, Bangor 1994; D.A. Sikorski, *Wstęp*, [w:] Grzegorz z Tours, *Historie. Historia Franków*, przekł. K. Liman, T. Richter, Kraków 2002, s. 7–44; M. Heinzelmann, *Gregory of Tours. History and Society in the Sixth Century*, trans. Ch. Carroll, Cambridge–New York 2006, s. 7–35; idem, *Gregory of Tours. The Elements of a Biography*, [w:] *A Companion to Gregory of Tours*, ed. A.C. Murray, Boston 2015, s. 5–34.

<sup>2</sup> M. Heinzelmann, *Gregory of Tours. History...*, s. 23–28.

<sup>3</sup> Na temat *Historiae* autorstwa Grzegorza por. W. Goffart, *The Narrators of Barbarian History (A.D. 550–800). Jordanes, Gregory of Tours, Bede and Paul the Deacon*, Princeton 1988, s. 112–127; D.A. Sikorski, *op. cit.*, s. 16–40; M. Heinzelmann, *Gregory of Tours. History...*, s. 94–152; A.C. Murray, *The Composition of the Histories of Gregory of Tours and Its Bearing on the Political Narrative*, [w:] *A Companion to...*, s. 61–101.

<sup>4</sup> D.A. Sikorski, *op. cit.*, s. 34–35.

świata do 575 r., następne zaś czasy współczesne autorowi i to na nich właśnie zamierzamy się skoncentrować.

*Historiae* Grzegorza obfitują we wzmianki odnoszące się do pokarmów i napojów, a także do czynności jedzenia i picia, czy szerzej kultury kulinarnej współczesnych mu mieszkańców Galii. Nimi chcemy się zająć w dalszej części naszego tekstu. Rozsiane są one w wielu miejscach dzieła i mają różny charakter. Różni je przede wszystkim długość i stopień szczegółowości oraz znaczenie dla opowiadanych zdarzeń, niekiedy bowiem stanowią jedynie krótkie napomknięcia w toku poświęconej czemu innemu narracji, innym zaś razem przedstawiają istotną przyczynę bądź sedno opisywanych w danym passusie historii.

Wzmianki te związane są bezpośrednio lub pośrednio z agronomią (zatem opowiadają też o klęskach żywiołowych, głodzie, nieurodzaju, niezwykłych zjawiskach i pustoszeniu zasiewów przez ludzi), zwyczajami kulinarnymi czy też z przekraczaniem przyjętych w związku z konsumpcją norm (zarówno rozpustą, jak i wstrzemięźliwością).

Produktem spożywczym, który na stronach *Historiae* pojawia się najczęściej, jest wino. Grzegorz wzmiankuje je przy różnych okazjach. Uwagę zwraca powszechność jego picia wśród pojawiających się w narracji biskupa Tours osób czy zbiorowości. Część informacji dotyczących wina stanowią u niego krótkie, czasem rzucane jakby mimochodem uwagi, w których pisze np., że trafiło ono na stoły podczas królewskich uczt u Burgundów<sup>5</sup> albo że było obecne na stole frankijskiego króla Chilperyka<sup>6</sup>. Wprawdzie wzbogacają one i ożywiają narrację, same w sobie nie są jednak szczególnie wartościowe, fakt bowiem konsumpcji wina przez elity w pierw celtyckich, a potem germańskich plemion ulegających czarowi tego trunku, a także innych aspektów cywilizacji grecko-rzymskiej jest dobrze znany<sup>7</sup>. Ciekawiej brzmią passusy dotyczące rozmiarów

<sup>5</sup> *Gregorii Turonensis Libri historiarum X*, III, 5, eds B. Krusch, W. Levinson, Hannover 1884 [dalej: Grzegorz z Tours, *Historiae*].

<sup>6</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, V, 18.

<sup>7</sup> W interesującym nas okresie wino było już dobrze zadomowione na stołach Franków (a przynajmniej tych lepiej sytuowanych spośród nich) i jego picie stanowiło pewną normę, choć równolegle istniał popyt na piwo i miód pitny, por. np. *Venanti Fortunati carmina*, XI, 4, [w:] *Venanti Honori Clementiani Fortunati presbyteri italici opera pedestria*, rec. F. Leo, Berolini 1881 [dalej: Wenancjusz Fortunat, *Carmina*]; *Venanti Fortunati vitae sancte Redegundis*, XV, 36, [w:] *Venanti*

handlu winem, jak ten o kupcu Krzysztofie i jego wyprawie do Orleanu, gdzie zgromadzono olbrzymią ilość rzeczonoego trunku<sup>8</sup>, czy o pojemnych magazynach, w których frankijscy królowie i możni przechowywali znaczne jego zapasy<sup>9</sup>, choć przecież zarówno kupczenie winem, jak i jego magazynowanie w kraju takim, jak VI-wieczna Galia nie powinno wywoływać zdziwienia.

Grzegorzowi zdarzało się jednak zapisywać informacje, które znacznie więcej mówią o kulturze picia wina w jego czasach i których czasami nie sposób znaleźć w innych źródłach z epoki. O mieszkańcach Dijon stwierdził, że mają wokół miasta winnice dające tak pyszne wino, że gardzą nawet szalońskim<sup>10</sup>. Ta krótka wzmianka sugeruje, że trunek pochodzący z okolic Chalon-sur-Saône był w czasach Grzegorza wysoko ceniony nie tylko na rynku lokalnym, lecz także zapewne w całej Galii (odległość dzieląca Tours od Chalon-sur-Saône wydaje się, jak na warunki wczesnośredniowieczne, zbyt duża, by mówić jedynie o regionalnej sławie tego wina). Co więcej, opinia głosząca, że wino dijońskie może być jeszcze lepsze, kusząco koreluje z późniejszą sławą win burgundzkich, cierpliwie wytwarzanych przez średniowiecznych mnichów<sup>11</sup>.

---

*Honori Clementiani Fortunati presbyteri italici opera pedestria*, rec. B. Krusch, Berolini 1885. O importowaniu wina przez Germanów mieszkających na prawym brzegu Renu pisał już Tacyt (P. Cornelius Tacitus, *Germania*. Publiusz Korneliusz Tacyt, *Germania*, 23, 1, przekł. T. Płóciennik, Poznań 2008). Około 150 lat wcześniej Cezar pisał o belgijskich Nerwiach, którzy nie importują wina, co m.in. odróżnia ich od mieszkających bardziej na południe, utrzymujących ze światem rzymskim wymianę handlową (a zatem pijących wino) Galów (*C. Iulii Commentarii Rerum in Gallia Gestarum VII A. Hirti Commentarius VII*, I, 1, 3, ed. T. Rice Holmes, Oxonii 1914). Znajomość tego trunku na interesującym nas obszarze Galii i wśród ludów germańskich z Galią sąsiadujących miała więc w czasach Grzegorza już kilkusetletnią historię.

<sup>8</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VII, 46. Sednem tej opowieści nie jest jednak handel winem, a ponura śmierć Krzysztofa z rąk własnych sług, niezadowolonych z powodu błażej przyczyny.

<sup>9</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VII, 15; VII, 22. Takie magazyny bywały niekiedy, wedle słów Grzegorza, rozkradane w przypadku śmierci monarchy bądź politycznego upadku możnowładcy.

<sup>10</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, III, 19.

<sup>11</sup> A. Dominé, E. Supp, U. Sautter, W. Faßbender, *Burgundia*, [w:] *Wino*, ed. A. Dominé, przekł. Z. Zawadzki, Ożarów Mazowiecki 2008, s. 180–209. Literackim świadectwem głębokich korzeni produkcji wina charakteryzującego się wysoką jakością w rejonie późniejszej Burgundii jest słynny fragment panegiryku skierowanego przez mieszkańców Autun do cesarza Konstantyna w 312 r., w którym mowa o trunkach produkowanych w tej krainie. Por. T. Unwin, *Wine and*

Opisując podstępą próbę zamordowania frankijskiego dostojnika Eberulfa, który oskarżony o udział w zamachu na króla znalazł azyl w kościele św. Marcina w Tours, Grzegorz stwierdza, jak to niejaki Klaudiusz, podjąwszy się dokonania tej zbrodni, postanowił udawać przed swą ofiarą przyjaciela. Zbliżył się do niego, a pewnego razu, gdy już obaj zanadto popili, spytał Eberulfa, czy nie ma on u siebie wina przyprawionego na słodko, albo choć jakiegoś mocniejszego niż pite dotąd. Aby uczynić zadość prośbie fałszywego przyjaciela, Frank posłał swoje sługi po napitek pochodzący z Laodycei i Gazy znajdujący się w jego zapasach<sup>12</sup>. Widzimy tu nie tylko żywą praktykę doprawiania wina w celu zmiany jego właściwości smakowych, dobrze znaną od czasów antycznych i poświadczoną szczególnie wyraźnie u autorów dzieł medycznych, jak Dioskorides czy Orybazjusz (którzy wymieniają szereg przypraw stosowanych w tym celu, np. piołun, hyzop, płatki kwiatów, miód, żywicę sosnową)<sup>13</sup>, lecz także – skądinąd nieodosobnione – świadectwo obecności w VI-wiecznej Galii win importowanych niekiedy z odległych rejonów Morza Śródziemnego. Zwłaszcza wino pochodzące z okolic Gazy stało się na Zachodzie w V i VI w. synonimem trunku doskonałej jakości – pojawiając się m.in. na kartach dzieła Sydoniusza Apolinarego<sup>14</sup> – co wiązało się z rozwojem tamtejszego rolnictwa (w tym winogrodnictwa), którego początek datuje się na IV w. i wiąże z rozkwitem monastycyzmu<sup>15</sup>. Sydoniusz poza

---

*the vine: An historical geography of viticulture and the wine trade*, London–New York 2005, s. 116–117; D. Thurmond, *From vines to wines in classical Rome. A handbook of viticulture and oenology in Rome and the Roman West*, Leiden–Boston 2017, s. 43–45.

<sup>12</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VII, 29.

<sup>13</sup> Na temat różnych dodatków do win stosowanych w czasach grecko-rzymskich i później por. np. *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri V*, V, 6, 5; V, 27, 1, 1; V, 34, 1, 1–2, 5; V, 39, 1, 1; V, 40, 1, 1–2, 4, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914; *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, V, 25, 10, 1–14, 1; V, 25, 35, 2–38, 2; V, 25, 39, 2; V, 33, 1, 1–5, 4, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933 [dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*]; *Anthimus, De observatio ciborum*, 15, ed. S.H. Weber, Leiden 1924 [dalej: Antimus, *De observatione ciborum*]; *Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, III, 73, 1–8, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950 [dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*].

<sup>14</sup> Por. C. *Sollii Apollinaris Sidonii carmina*, XVII, 386, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Migne, vol. LVIII, Paris 1862 [dalej: Sydoniusz Apolinary, *Carmina*].

<sup>15</sup> P. Mayerson, *The wine and vineyards of Gaza in the Byzantine period*, „Bulletin of the American Schools of Oriental Research” 1985, No. 257, s. 75–80. Popularność wina z Gazy na zachodzie Europy autor przypisuje ruchowi piel-



falernem wspomina jeszcze trunek z Chios<sup>16</sup>, a kolejny autor, współczesny Grzegorzowi Wenancjusz Fortunat, pisze przy innej okazji o słynnym winie z Falernum, podanym do posiłku u pewnego galijskiego biskupa<sup>17</sup>, poświadczając tym samym kolejny kierunek importu do Galii. Wspomnianą zaś praktykę doprawiania wina do smaku przywołuje Grzegorz przy jeszcze jednej okazji. W rzeczonym trunku dosłodzonym miodem i doprawionym piołunem (co wedle biskupa Tours było normalnym zwyczajem) królowa Fredegunda rozpuściła truciznę, by pozbyć się jednego ze swych oponentów<sup>18</sup>. W *Historiae* czytamy o jeszcze jednej praktyce związanej z pićm wina, mianowicie podgrzewaniu go. Takim ciepłym napitkiem raczyli się strażnicy pilnujący na rozkaz biskupa Kautyna z Clermont jednego z jego nieposłusznych kapłanów<sup>19</sup>.

Jednak najwięcej miejsca przy okazji pisania o winie poświęcił Grzegorz ekscesom związanym z jego nadmiernym spożyciem oraz skutkom incydentalnych pijaństw i stałego nadużywania alkoholu. Nie ma potrzeby przytaczać tu wszystkich tego rodzaju opisów, posłużymy się więc jedynie przykładami ilustrującymi pewne zachowania. I tak nadmierne picie wina czyni ludzi niezdolnymi do obrony przed wrogami, którzy niekiedy tylko czyhają na taką okazję, i może skończyć się dla upojonego tragicznie. Tak zdarzyło się w przypadku Lupusa i jego świty, spalonych żywcem we własnym dworze przez Ursusa<sup>20</sup>. Upici winem ludzie nie kontrolują się i nie panują nad sobą, przez co bywają porywcy i krzywdzą innych, jak wspomniany Eberulf, który po pijanemu skatował sługę niemal na śmierć<sup>21</sup>. Pijani ludzie również sami na siebie ściągają nieszczęście, jak diakon Teodulf, który, zamroczony winem, stracił równowagę i zabił się, spadając z murów miejskich Angers<sup>22</sup>. Co gorsza, nadużywanie wina powoduje poważne choroby. Biskup Euniusz z tego,

---

grzymkowemu, argumentując, że powracający w rodzinne strony z Palestyny po-  
 bóżni wędrowcy musieli opowiadać już na miejscu o jakości tego trunku, co wzbudzało ciekawość ich pobratymców i przyczyniało się do importu.

<sup>16</sup> Sydoniusz Apolinary, *Carmina*, XVII, 386. Autor zarówno w przypadku wina z Gazy, Falernum, jak i Chios pisze przewrotnie, że gość na organizowanym u niego przyjęciu nie będzie mógł liczyć na tego typu specjalne trunki, bo wszystko będzie skromne.

<sup>17</sup> Wenancjusz Fortunat, *Carmina*, III, 13 c.

<sup>18</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VIII, 31.

<sup>19</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, IV, 12.

<sup>20</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, IV, 46.

<sup>21</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VII, 22.

<sup>22</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, X, 14.

wedle Grzegorza, powodu doznał krwotoku z ust i nosa<sup>23</sup>, a wspomniany już biskup Kautyn – zachorował na epilepsję<sup>24</sup>. Ulec nałogowi mogą niepostrzeżenie nawet ci, którzy wybrali życie w ascezie, jak pewien Winnoch, który ostatecznie zmarł niemal pogrążony w obłędzie po tym, jak poddał się nałogowi i stał się niebezpieczny dla otoczenia<sup>25</sup>. Wreszcie nadużywanie wina odróżnia fałszywych proroków od prawdziwie świątobliwych mężów, co ilustruje przykład pewnego oszusta udającego człowieka pobożnego, złapanego w końcu nieprzytomnego z przepicia<sup>26</sup>. Opisy te jakby mimochodem, choć zapewne to celowy zabieg autora, przekonują czytelnika, że pijaństwo jest złe, niemoralne i przynosi wiele nieszczęść<sup>27</sup>.

Jednak picie wina, które z obrazu świata przedstawionego w *Historiae* jawi się jako coś powszechnego, samo w sobie nie jest naganne i nie zostało przedstawione przez Grzegorza w złym świetle. Nie powinno to zresztą dziwić nie tylko z racji ówczesnych galijskich zwyczajów kulinarnych (co dobrze ilustrują wzmianki w utworach przyjaciela Grzegorza, Wenancjusza Fortunata<sup>28</sup>, czy wcześniejsze Sydoniusza Apolinarego<sup>29</sup>), ale przede wszystkim rygorów religii chrześcijańskiej, nie tylko niewzbraniającej spożywania tego trunku<sup>30</sup>, lecz także wykorzystującej go w liturgii. Taki stosunek do wina dobrze ilustruje wzmianka o pokucie, jaką decyzyj synodu w Mâcon (585 r.) miał odbyć za zdradę króla Guntrama

<sup>23</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, V, 40.

<sup>24</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, IV, 12.

<sup>25</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VIII, 34.

<sup>26</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, IX, 6.

<sup>27</sup> Nieco wcześniej surowo na temat nadużywania alkoholu wypowiadał się inny galijski biskup, Cezary z Arles, którego pisma miały znaczny wpływ na Kościół w Galii i, zapewne pośrednio, na samego Grzegorza z Tours. Por. L. Bailey, „*These Are Not Men*”: *Sex and Drink in the Sermons of Caesarius of Arles*, „*Journal of Early Christian Studies*” 2007, vol. XV, No. 1, s. 23–43.

<sup>28</sup> Por. Wenancjusz Fortunat, *Carmina*, III, 27; VII, 2.

<sup>29</sup> Por. C. Sollii *Apollinaris Sidonii epistulae*, VIII, 11, 235, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Migne, vol. LVIII, Paris 1862.

<sup>30</sup> Chodzi oczywiście o picie wina, a nie upijanie się nim czy nadużywanie go, które były przez Kościół oficjalnie potępiane, a zarazem stanowiły pojawiający się niekiedy problem. To wyraźne rozróżnienie dobrze widać np. u Palladiusza, Grzegorza z Nyssy czy Jana Chryzostoma. Jeśli chodzi o czasy bliższe Grzegorzowi z Tours, to warto wspomnieć o regule Benedykta z Nursji, który przewidział określoną ilość wina w codziennej diecie mnichów, a także pozabawianie tego trunku jako karę. Por. S. Pater Benedictus, *Regula*, 40, 533–534; 43, 576, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Migne, vol. LXVI, Paris 1847. Por. też M.W. Adamson, *Food in medieval times*, Westport–London 2004, s. 49–50.



biskup Ursycyn z Cahors. W jej ramach miał m.in. przez trzy lata nie pić wina<sup>31</sup>, co oznacza, że powstrzymywanie się od niego było w ówczesnych realiach dotkliwą karą. Powstrzymywanie się od wina było zresztą dla Grzegorza tak nietypowe, że wiąże się u niego ze skrajnymi przykładami ascezy, zawsze godnymi podkreślenia. Wina nie pili np. Julian, duchowny słynący z czynienia cudów<sup>32</sup>, pustelnik Patrokłus<sup>33</sup> czy Jan, bardzo wstrzemięźliwy młodzieniec oddany na nauki do przyszłego biskupa Rodez, Innocentego<sup>34</sup>.

Dieta zaprawiających się w ascezie ludzi jest zresztą dla Grzegorza okazją do poczynienia kilku interesujących z naszej perspektywy uwag nie tylko pod kątem spożycia wina. Prócz niebudzących zdziwienia informacji, że unikali oni jedzenia mięsa<sup>35</sup>, biskup Tours pisze o niejakiem Hospicjuszu żyjącym w pobliżu Nicei, że jadł tylko suchy chleb z odrobiną daktyli, a w czasie Wielkiego Postu gotował korzenie nieokreślonych egipskich ziół, otrzymywanych od kupców i wypiwszy uzyskany wywar, zjadał je ugotowane<sup>36</sup>. We fragmencie tym zwracają uwagę dwie rzeczy. Po pierwsze, palmy daktylowe nie rosły na galijskich wybrzeżach Morza Śródziemnego. Wspomniany pustelnik musiał się więc żywić owocami importowanymi. Wydaje się przy tym, że z racji na skrajną wstrzemięźliwość, w jakiej żył (z którą nie kłóci się sam pomysł jedzenia daktyli, ponieważ już pierwsi egipcyscy i palestyńscy anachoreci i cenobici, jak św. Antoni, bazowali na tych bogatych w cukry, tłuszcze i witaminy owocach<sup>37</sup>, a bliskowschodnie tradycje przenikały do Galii od dawna choćby za sprawą Jana Kasjana<sup>38</sup>),

<sup>31</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VIII, 20.

<sup>32</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, IV, 32.

<sup>33</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, V, 10.

<sup>34</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, X, 8.

<sup>35</sup> Czynili tak przytoczeni już Julian i Patrokłus, choć można się domyślać, że również inni asceci wspomniani przez Grzegorza ograniczali spożycie mięsa.

<sup>36</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VI, 6.

<sup>37</sup> Por. M. Dembińska, *Diet: A comparison of food consumption between some eastern and western monasteries in the 4<sup>th</sup>–12<sup>th</sup> centuries*, „Byzantion” 1985, vol. LV, s. 434–437. Z kolei pisząc o regule ustanowionej przez Pachomiusza, autorka sugeruje, że daktyle były wymieniane przez mniszą społeczność na inne dobra z zewnątrz lub trzymane do jedzenia na specjalne okazje (M. Dembińska, *op. cit.*, s. 441–442).

<sup>38</sup> Jan Kasjan, który ostatnie dwudziestolecie IV w. spędził na Bliskim Wschodzie i w Egipcie, przesiąkając idealami tamtejszych anachoretów, w początkach wieku V ruszył na zachód, a około 410 r. osiadł w Galii Narbońskiej, gdzie zainicjował ruch monastyczny i silnie na niego wpływał. Por. C. Stewart, *Kasjan mnich*, przekł. T. Lubowiecka, Kraków 2004, *passim*, zwłaszcza 154–156;

nie sięgały po produkty egzotyczne, rzadko dostępne i drogie, słowem: luksusowe. Jeśli tak, to oznaczałyby, że w VI-wiecznej Galii, a przynajmniej w jej najbardziej na południe wysuniętej części, sprowadzone zza morza daktyle nie były rzadkością. Potwierdzać może to wzmianka, jaką na ich temat zamieścił kilka dekad wcześniej w swym *De observatione ciborum* Antimus<sup>39</sup>. Po drugie, Grzegorz pisze o egipskich ziołach, nie precyzując, o jakie rośliny chodzi. Niestety, trudno na podstawie tego fragmentu snuć przypuszczenia dotyczące identyfikacji gatunków, zwłaszcza że nie ma pewności co do precyzji sformułowania użytego przez autora *Historiae*<sup>40</sup>. Ciekawym odniesieniem do tego passusu wydają się słowa Wenancjusza Fortunata, który w jednym z wierszy wspomina, że podróźni mają w zwyczaju przywozić „zza morza” zagraniczne przysmaki, by ucztę były wykwintniejsze<sup>41</sup>, co zresztą zdaje się być zjawiskiem o korzeniach sięgających w znacznie bardziej zamierzchłą przeszłość. Jedzenie było też częstym podarkiem wręczanym sobie przez osoby duchowne<sup>42</sup>.

Z kolei diakon Wulfilach, który opowiedział Grzegorzowi swoją historię, miał niegdyś radykalnie umartwiać się, żyjąc na słupie, póki

---

A. Nocoń, *Jan Kasjan*, Kraków 2004, *passim*. Oczywiście nie był on jedynym, który wschodnie tradycje przeszczepiał na zachodni grunt. Wymienić należałoby tu choćby Atanazego, ale też wielu anonimowych pielgrzymów. Por. C.H. Lawrence, *Medieval monasticism. Forms of religious life in Western Europe in the Middle Ages*, London–New York 1992, s. 11–17.

<sup>39</sup> Antimus, *De observatione ciborum*, 92. Wprawdzie Antimus podał w swej pracy za silnie osadzonym w realiach śródziemnomorskich modelem układu tematycznego, wypracowanym przez Galena i kontynuowanym np. u Orybazjusza, jednak równocześnie wyraźny jest u niego wpływ lokalnych obyczajów kulinarnych kraju, w którym pisał. Stąd jego passus o daktylach nie musi być jedynie świadectwem oderwanego od galijskiej rzeczywistości trzymania się tekstu uznanych autorytetów, lecz śladem ich faktycznej obecności w państwie Franków.

<sup>40</sup> Znamy wiele roślin jadanych w Egipcie przez tamtejszych mnichów u schyłku epoki antyku i później. Ich zestawienie (por. B. Caseau, *Nourritures terrestres, nourritures célestes. La culture alimentaire à Byzance*, Paris 2015, s. 278–279) nie pomaga jednak w rozwikłaniu zagadki egipskich ziół Hospicjusza. Większość bowiem roślin, których korzenie wykorzystywano nad Nilem, znana była około VI w. w całym basenie Morza Śródziemnego. Nieco inaczej rzecz mogła się mieć z kolibłem egipskim (*Balanites aegyptiaca* [L.] Delile), którego korzenie stosowano w Egipcie i który nie był powszechnie występującą w rejonie śródziemnomorskim rośliną.

<sup>41</sup> Wenancjusz Fortunat, *Carmina*, VII, 24 b.

<sup>42</sup> Por. D. Shanzer, *Bishops, letters, fast, food, and feast in later Roman Gaul*, [w:] *Society and culture in late antique Gaul. Revisiting the sources*, eds. R.W. Mathisen, D. Shanzer, Aldershot 2001, s. 217–236.

dostojnicy kościelni nie wyperswadowali mu niedorzeczności naśladowania wszystkich wschodnich wzorów w klimacie środkowej Galii. Poszcząc, Wulfilach jadał tylko chleb z kapustą i pił wodę<sup>43</sup>. W przeciwieństwie do nieco zaskakującego jadłospisu Hospicjusza, wyżywienie Wulfilacha jawi się jako typowe – choć skrajnie uproszczone i zubożone – dla stron, w których żył. Kapusta była od wieków jedną z podstaw diety ludów zamieszkujących Europę<sup>44</sup>, a korzystny wpływ jej konsumpcji na zdrowie podkreślali liczni antyczni i wczesnobizantyńscy autorzy zajmujący się medycyną i agronomią: od Katona<sup>45</sup>, przez Galena<sup>46</sup>, Orybazjusza<sup>47</sup>, Aecjusza z Amidy<sup>48</sup>, po anonimowego autora *Geoponika*<sup>49</sup>, choć Anthimus stwierdził, że powinno się ją jeść tylko zimą<sup>50</sup>. Niestety, w swojej opowieści o Wulfilachu Grzegorz nie wdaje się w szczegóły. Nie wiemy w związku z tym, czy asceta żywił się kapustą surową czy gotowaną i czy okraszał ją jakimiś dodatkowymi składnikami, które znamy z antycznych przekazów, jak oliwa, ruta, kolendra czy ocet zmieszany z miodem<sup>51</sup>.

<sup>43</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VIII, 15.

<sup>44</sup> D. Zohary, M. Hopf, *Domestication of plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and in the Nile Valley*, Oxford 1993, s. 186; A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003, s. 67; J.P. Alcock, *Food in the ancient world*, Westport–London 2006, s. 50; J.M. Wilkins, S. Hill, *Food in the ancient world*, Malden–Oxford 2006, s. 134–138.

<sup>45</sup> *M. Porci Catonis de agri cultura*, 156, 1–157, 10, rec. H. Keil, Lipsiae 1895 [dalej: Katon, *De agri cultura*].

<sup>46</sup> *Galeni de alimentorum facultatibus libri III*, 630, 16–633, 8, vol. VI; 460, 10–461, 11, vol. VI, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823 [dalej: Galen, *De alimentorum facultatibus*].

<sup>47</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 5, 1, 1–3, 2; IV, 4, 1, 1–5, 2.

<sup>48</sup> Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 221, 7–15.

<sup>49</sup> *Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae*, XII, 17, 2–11, rec. H. Beckh, Lipsiae 1895.

<sup>50</sup> Antimus, *De observatione ciborum*, 50. Jedzenie kapusty w lecie powoduje, wedle tego autora, powstawanie w organizmie człowieka czarnej żółci.

<sup>51</sup> O jedzeniu surowej kapusty, do smaku maczanej niekiedy w occie, pisał Katon (*De agri kultura*, 156, 1), choć wydaje się, że powszechniej jadano ją po ugotowaniu, co zapisał też Atenajos z Naukratis (*Athenaei Naucratis deipnosophistarum libri XV*, IX, 370, e–f [10, 16–32], rec. G. Keibel, vol. I–III, Lipsiae–Berolini 1887–1890, dalej: Atenajos, *Deipnosophistae*), ale najwięcej na temat możliwości jej podania napisano w anonimowym *De re coquinaria* (Apicius. *A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, III, 9, 1–6; III, 10, 2; III, 21, 3; IV, 2, 7; IV, 4, 2; V, 5, 2; VIII, 7, 14, eds Ch. Grocock, S. Grainger, Blackawton–Totnes 2006).

Wreszcie o wspomnianym już młodzieńcu imieniem Jan, który przebywał u biskupa Innocentego, Grzegorz pisze, że w ramach postów nie tylko nie pił wina, o czym wspomnieliśmy, lecz także w miejsce chleba pszennego jadał pieczywo jęczmienne<sup>52</sup>. Koresponduje to z innym passusem *Historiae*, w którym frankijski król Guntram nakazał mieszkańcom trawionej zarazą Marsylii pokutować za grzechy w nadziei na odzyskanie Bożej przychylności. Jednym z elementów tej pokuty miało być jedzenie chleba z jęczmienia zamiast z pszenicy<sup>53</sup>. Oba te fragmenty wskazują, że w drugiej połowie VI w. w rządzonej już przez Franków Galii chleb pszenny był uważany za pokarm lepszy niż chleb jęczmienny i to do tego stopnia, że spożywanie tego drugiego wiązało się z poważnymi wyrzeczeniami i nie było sytuacją codzienną. Jest to ważne świadectwo potwierdzające obserwowaną już w społeczeństwach antycznych generalną i powolną tendencję do zastępowania pokarmów jęczmiennych pszennymi<sup>54</sup>. Zjawisko to wynikało z czynników, takich jak smak i jakość uzyskiwanych wypieków, ale podparte było ówczesną teorią medyczną. Chociaż bowiem jęczmień był przez lekarzy doceniany i zalecany, to w gradacji zbóż pod względem jakości i zalet dla zdrowia zawsze u autorów dzieł medycznych ustępował pszenicy zwyczajnej<sup>55</sup>. Co więcej, opinia na temat przewagi pszenicy

<sup>52</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, X, 8.

<sup>53</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, IX, 21.

<sup>54</sup> Szerzej zjawisko to dotyczy w ogóle zastępowania przez pokarmy oparte na pszenicy zwyczajnej tych zrobionych ze wszystkich pozostałych zbóż, od innych gatunków pszenic, przez jęczmień i owies, po proso. Nie oznacza jednak zupełnie przestawienia się ówczesnych europejskich społeczeństw na wyroby pszenne, a jedynie stały – w skali wielkich obszarów, jak prowincje czy królestwa – i powolny wzrost ich roli względem nadal spożywanych, ale z upływem stuleci tracących znaczenie produktów z innych zbóż. Te ostatnie, zwłaszcza jęczmień, pozostawały na interesujących nas obszarach istotnymi uprawami, ważnymi dla utrzymania żywego inwentarza i ludzkich społeczności (np. w przypadku nieurodzaju pszenicy) na długo po VI w., którym się tu zajmujemy. Por. C. Morrison, J.-P. Sodini, *The sixth-century economy*, [w:] *The economic history of Byzantium*, ed. A. Laiou, vol. II, Washington 2002, s. 195–196; J. Rodzińska-Nowak, *Gospodarka żywnościowa ludności kultury przeworskiej*, Kraków 2012, s. 100–104; I. Anagnostakis, *Byzantine diet and cuisine. In between ancient and modern gastronomy*, [w:] *Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and Byzantine cuisine*, ed. I. Anagnostakis, Athens 2013, s. 50.

<sup>55</sup> Por. M. Kokoszko, K. Jagusiak, Z. Rzeźnicka, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 1 (*Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum [II–VII w.]*), Łódź 2014, s. 332–337.

nad jęczmieniem była tak rozpowszechniona, że niekiedy karmienie jęczmieniem zamiast pszenicą mogło być formą kary. W armii rzymskiej, co podkreślają autorzy źródeł pisanych od czasów republiki po okres dominatu, tacy jak Polibiusz<sup>56</sup>, Swetoniusz<sup>57</sup>, Plutarch<sup>58</sup>, Kasjusz Dion<sup>59</sup>, Frontyn<sup>60</sup> czy Wegecjusz<sup>61</sup>, oddziałom, które nie wykonały rozkazu, stchórzyły w obliczu wroga bądź wykazały inną formę niesubordynacji, odbierano czasem racje pszenicy i zastępowano je za karę jęczmieniem niekiedy nawet na całe lata. Poza tym w stuleciu, którym się zajmujemy, konsumpcja pszenicy była tak rozpowszechniona, że jedzenie jęczmienia bądź innych zbóż jako podstawy jadłospisu mogło wręcz, w oczach przedstawicieli kultury grecko-rzymskiej, graniczyć z barbarzyństwem, jak w opisie zwyczajów Maurów przedstawionym przez Prokopiusza z Cezarei<sup>62</sup>. Sięganie po chleb jęczmienny w ramach pokuty czy umartwiania się nie powinno więc dziwić, korzenie tego zjawiska tkwiły bowiem głęboko w świadomości ówczesnych społeczeństw<sup>63</sup>.

W *Historiae* Grzegorza z Tours znajdujemy też kilka niezwiązanych ze sobą i niedających się zakwalifikować do jednej grupy wzmianek o konkretnych pokarmach. Będą one ostatnimi, jakie omówimy. Nie wnoszą wiele nowego do naszej wiedzy na temat jadłospisu mieszkańców VI-wiecznej Galii, ale warte są przytoczenia. Dwukrotnie Grzegorz wspomina o drobiu przygotowywanym do jedzenia, raz u króla Chilperyka<sup>64</sup>, a w innym miejscu, gdy przytacza dzieje kucharza imieniem Leon, służącego u pewnego możnego Franka i wyczarowującego dlań wspaniałe potrawy<sup>65</sup>. O ile

<sup>56</sup> Polibius, *The histories*, VI, 3–39, ed. W.R. Paton, vol. I, Cambridge, Mass. 1998. Z przekazu wynika też, że jęczmień wykorzystywano w armii przede wszystkim jako paszę dla zwierząt.

<sup>57</sup> *Suetonius' The lives of the twelve caesars*, II, 24, ed. J.C. Rolfe, London 1913–1914.

<sup>58</sup> Plutarch, *Marcellus*, 25, 10, 2, [w:] Plutarch, *Lives*, ed. B. Perrin, vol. V, Cambridge, Mass. 1917.

<sup>59</sup> Dio Cassius, *Roman history*, XLIX, 38, 4, ed. E. Cary, Cambridge, Mass. 1914.

<sup>60</sup> Frontinus, *Strategems*, IV, 1, 25; IV, 1, 37, [w:] Frontinus, *Strategems. Aqueeducts of Rome*, ed. C.E. Bennett, Cambridge, Mass. 1925.

<sup>61</sup> Vegetius, *Epitome of military art*, I, 13, transl. N.P. Milner, Liverpool 2001.

<sup>62</sup> *Procopius with an English translation*, IV, 6, 13, transl. H.B. Dewing, vol. I–VI, London–New York 1914–1928.

<sup>63</sup> Por. J.L. Teall, *The grain supply of the Byzantine Empire, 330–1025*, „Dumbarton Oaks Papers” 1959, vol. XIII, s. 99.

<sup>64</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, V, 18.

<sup>65</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, III, 15.



w drugim przypadku nie padają, niestety, żadne bliższe szczegóły na temat tego, w jaki sposób kucharz przygotowywał kury i z czym je podawał (choć można się domyślać, że było to coś wykwintnego, goście bowiem zachwycali się jego kunsztem<sup>66</sup>), o tyle pisząc o zastawionym jadłem stole królewskim, Grzegorz wspomina, że były tam dania z drobiu i ciecierzycy. Roślina ta, w Starym Świecie znana od czasów najdawniejszych, do epoki Grzegorza doczekała się różnych kulinarnych zastosowań, które częściowo znamy dzięki anonimowemu traktatowi *De re coquinaria*. Bywała nie tylko ingrediencją gęstych i pożywnych zup<sup>67</sup>, lecz także swego rodzaju sałatek<sup>68</sup>. Jadano ją też samą<sup>69</sup>, gotując lub prażąc<sup>70</sup> i podawano na deser<sup>71</sup>. O jej popularności świadczy poniekąd również to, że doczekała się obszernej charakterystyki dietetycznej w literaturze poświęconej lecznictwu, w której konsekwentnie podkreślano jej zalety, takie jak pożywność<sup>72</sup>, zdolność do oczyszczania<sup>73</sup> i rozgrzewania<sup>74</sup> organizmu czy diuretyczność<sup>75</sup>. Niestety, w omawianym fragmencie

<sup>66</sup> Warto nadmienić, że w VI-wiecznej Galii, przynajmniej wśród wykształconych ludzi, nie było obce imię niemal legendarnego rzymskiego smakosza Apicjusza, któremu przypisywano autorstwo książki kucharskiej znanej jako *De re coquinaria* (dziś wiemy, że powstała kilka stuleci po jego śmierci i datujemy ją na IV/V w. n.e.). Por. Wenancjusz Fortunat, *Carmina*, VII, 2. Nie można wykluczyć, że i sam traktat stanowił inspirację dla bardziej wyrobionych kucharzy.

<sup>67</sup> *De re coquinaria*, IV, 4, 2; V, 5, 2.

<sup>68</sup> *De re coquinaria*, V, 8, 1–2.

<sup>69</sup> *De re coquinaria*, V, 8, 2.

<sup>70</sup> Antimus, *De observatione ciborum*, 68. W tej formie ciecierzycza była przysmakiem od czasu do czasu urozmaicającym jadłospis ciężko poszczających pustelników, por. *Joannis Cassiani Collationum*, VIII, 1, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Minge, vol. XLIX, Paris 1846.

<sup>71</sup> Atenajos, *Deipnosophistae*, IV, 138, a (14, 40); XIV, 642 e–f (50, 8–14); XIV, 649 a (60, 17–20).

<sup>72</sup> Galen, *De alimentorum facultatibus*, 533, 8–16, vol. VI; Orybazjusz, *Collectiones medicae*, I, 20, 1, 1–3, 4; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 250, 1–21.

<sup>73</sup> Galen, *De alimentorum facultatibus*, 533, 8–16, vol. VI; Atenajos, *Deipnosophistae*, II, 55 b (44, 43–44); Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XIV, 47, 1, 1–3, 4; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 260, 1–26; Paulus Aegineta, I, 79, 1, 1–15, ed. I.L. Heiberg, vol. I–II, Lipsiae–Berolini 1921–1924.

<sup>74</sup> Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XIV, 14, 1, 1–17, 2; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 198, 1–13.

<sup>75</sup> *Dioscuridis peri haplon farmakon*, II, 119, 1, 1–5, 10, [w:] *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque*, ed. M. Wellmann, vol. III, Berolini 1914; Atenajos, *Deipnosophistae*, II, 55 b (44, 43–44); Orybazjusz, *Collectiones medicae*, XIV, 49, 1, 1–12, 4. Por. Antimus, *De observatione ciborum*, 73.



*Historiae* znów brakuje informacji co do sposobu przyrządzenia samego mięsa kur. Pisany nieco wcześniej dla frankijskiego króla Teuderyka traktacik *De observatione ciborum* Antimusa zaleca ich gotowanie, a także pieczenie jako zdrowe<sup>76</sup>, w innym zaś swoim dziele sam Grzegorz wspomina, jak ludzie po prostu ugotowali kurę w garnku<sup>77</sup> i zapewne którąś z podanych metod obróbki termicznej zastosowano w obu przypadkach spisanych w *Historiae*. Co do sposobów przyprawienia drobiu, to skalę możliwości nadal dostępnych zarówno elicie galijskiej nawet po upadku Cesarstwa Zachodniorzymskiego, jak i równie chętnie korzystającemu z uciech stołu możnowładztwu frankijskiemu<sup>78</sup> oddaje wspomniana już, skomponowana około 150–200 lat wcześniej, książka kucharska *De re coquinaria*, w której zachowało się wiele przepisów na tego typu dania<sup>79</sup>.

W podsumowaniu chcielibyśmy zwrócić uwagę na kilka kwestii. Po pierwsze, w *Historiae* Grzegorza z Tours można natrafić na stosunkowo liczne wzmianki poświęcone jedzeniu i picciu. Nie jest to coś niespotykanego na tle ówczesnej historiografii. Obszerne źródła narracyjne powstałe w antyku i średniowieczu (do jakich dzieło Grzegorza się zalicza) od czasu do czasu zaskakują zainteresowanego historią żywienia czytelnika pobudzającymi wyobraźnię i urozmaicającymi tok opowiadania passusami z tej tematyki. Jeśli coś wyróżnia pod tym względem dzieło Grzegorza, to liczba tego rodzaju wzmianek i ich charakter. Z reguły pojawiają się w związku z opisami skrajnych zachowań: przesady w picciu wina i jej konsekwencji oraz postów, mając przy tym moralnie wartościujący

<sup>76</sup> Antimus, *De observatione ciborum*, 23.

<sup>77</sup> *Sancti Georgii Florentii Gregorii episcopus libri miraculorum*, 97, 830 b–c, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Migne, vol. LXXI, Paris 1849.

<sup>78</sup> Trzeba pamiętać, że jedzenie i picie bywało w społeczeństwie ówczesnej Galii (a także w innych krajach i nie tylko w tej epoce) elementem manifestowania statusu. Menu władców i możnych było bardziej urozmaicone i zdecydowanie mniej zależne od kaprysów sił natury i ludzkich postępów powodujących głód wśród mas. Biskup Grzegorz należał do najwyższych elit państwa i wzmianki w jego pismach o charakterze kulinarnym dają temu – trudno powiedzieć na ile świadomie – wyraz. Por. Y. Hen, *Food and drink in Merovingian Gaul*, [w:] *Tätigkeitsfelder und Erfahrungshorizonte des ländlichen Menschen in der frühmittelalterlichen Grundherrschaft (bis ca. 1000)*. Festschrift für Dieter Hägermann zum 65. Geburtstag, hrsg. B. Kasten, Stuttgart 2006, s. 105–107.

<sup>79</sup> Por. *De re coquinaria*, VI, 8, 1–15.

charakter. Znacznie mniej jest wzmianek dotyczących zwyczajnych praktyk kulinarnych, przy czym te, które są, dotyczą głównie politycznych elit państwa Franków, ponieważ jedzenie mas zwykłych ludzi, tak germańskiego, jak i galijskiego pochodzenia, interesuje Grzegorza właściwie tylko w przypadku opisywania klęsk głodu, gdy informuje o tym, co spożywały one w obliczu skrajnego niedożywienia i zagrożenia głodową śmiercią<sup>80</sup>. Nawet jednak relacje dotyczące owych dwóch skrajności mogą pozwolić na wysunięcie pewnych wniosków dotyczących diety mieszkańców VI-wiecznej Galii, co staraliśmy się w naszym artykule pokazać. Z lektury *Historiae* wyłania się obraz kraju, o którym można powiedzieć, że mimo głębokich i wielowymiarowych przemian, jakie w nim zaszły w V i VI w., związanych z inwazjami ludów zza Renu i upadkiem rzymskiego panowania, zachował większość kulinarnych zwyczajów i przyzwyczajień. I choć znajdujemy tam wiele mówiącą informację o biskupie Eteriuszu jedzącym posiłek na leżąco, zamiast siedząc, podaną w tonie wskazującym na niezwykłość tej, kojarzonej z antykiem grecko-rzymskim postawy<sup>81</sup>, a obraz nowych tendencji wzmacniają przekazy innych autorów, jak ten Antimusa o niezwykłej predylekcji Franków do surowego boczku<sup>82</sup> czy Sydoniusza Apolinarego o woni masła dochodzącej od Burgundów<sup>83</sup>, z relacji Grzegorza odmalowuje się przed nami świat, w którym nadal podstawę wyżywienia stanowić musiał pszeniczny chleb, wino utrzymało swą popularność, a codziennym do niego dodatkiem były warzywa, w tym rośliny strączkowe. Uzasadnione wydaje się

<sup>80</sup> Por. Grzegorz z Tours, *Historiae*, VI, 36. Biskup Tours nie był w tym względzie odosobniony. Wystarczy wspomnieć Antimusa, który w swym dziele opisał wiele produktów, których zapewne przeciętny mieszkaniec Galii nie widywał na co dzień. Ujmując rzecz ogólnie, teksty kulinarne i medyczne (a także inne) skierowane były do elit, które mogły sobie pozwolić na urozmaicone menu. Por. R. Nadeau, *Body and soul*, [w:] *A cultural history of food in antiquity*, ed. P. Erdkamp, London–New York 2016, s. 152.

<sup>81</sup> Grzegorz z Tours, *Historiae*, VI, 36.

<sup>82</sup> Antimus, *De observatione ciborum*, 14.

<sup>83</sup> Sydoniusz Apolinary, *Carmina*, XII, 369. Konsumpcja masła miała dla Greków, Rzymian i ludzi aspirujących do przynależności do ich kultury (w czym zwyczaje kulinarne odgrywały niemałą rolę) marginalne znaczenie. Korzystanie z niego kojarzone było z barbarzyńskością. Por. Z. Rzeźnicka, M. Kokoszko, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 3 (*Ab ovo ad γάλα. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i w sztuce kulinarnej [I–VII w.]*), Łódź 2016, s. 170–182.

w związku z tym stwierdzenie, że i większość innych, nieopisanych wprawdzie przez biskupa Tours, ale znanych skądinąd zwyczajów kulinarnych utrzymywała się w VI-wiecznej Galii.

## Bibliografia

### ŹRÓDŁA DRUKOWANE

- Aetii Amideni libri medicinales I-VIII*, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950.
- Anthimus, De observatio ciborum*, ed. S.H. Weber, Leiden 1924.
- Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, eds Ch. Grocock, S. Grainger, Blackawton–Totnes 2006.
- Athenaei Naucratis deipnosophistarum libri XV*, rec. G. Keibel, vol. I–III, Lipsiae–Berolini 1887–1890.
- C. Iuli Commentarii Rerum in Gallia Gestarum VII A. Hirti Commentarius VII*, ed. T. Rice Holmes, Oxonii 1914.
- C. Sollii Apollinaris Sidonii carmina*, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Migne, vol. LVIII, Paris 1862, s. 639–748.
- C. Sollii Apollinaris Sidonii epistulae*, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Migne, vol. LVIII, Paris 1862, s. 443–639.
- Dio Cassius, *Roman history*, ed. E. Cary, Cambridge, Mass. 1914.
- Dioscuridis peri haplon farmakon*, [w:] *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque*, ed. M. Wellmann, vol. III, Berolini 1914, s. 149–326.
- Frontinus, *Strategems*, [w:] *Frontinus, Strategems. Aqueducts of Rome*, ed. C.E. Bennett, Cambridge, Mass. 1925, s. 1–329.
- Galenii de alimentorum facultatibus libri III*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. C.G. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823, s. 453–748.
- Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae*, rec. H. Beckh, Lipsiae 1895.
- Gregorii Turonensis Libri historiarum X*, eds B. Krusch, W. Levinson, Hannover 1884.
- Joannis Cassiani Collationum*, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Migne, vol. XLIX, Paris 1846, s. 477–1328.
- M. Porci Catonis de agri cultura*, rec. H. Keil, Lipsiae 1895.
- Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933.
- P. Cornelius Tacitus, *Germania*. Publiusz Korneliusz Tacyt, *Germania*, przekł. T. Płóciennik, Poznań 2008.
- Paulus Aegineta, ed. I.L. Heiberg, vol. I–II, Lipsiae–Berolini 1921–1924.
- Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri V*, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914.

- Plutarch, *Marcellus*, [w:] Plutarch, *Lives*, ed. B. Perrin, vol. V, Cambridge, Mass. 1917, s. 436–523.
- Polibius, *The histories*, ed. W.R. Paton, vol. I, Cambridge, Mass. 1998.
- Procopius with an English translation*, transl. H.B. Dewing, vol. I–VI, London–New York 1914–1928.
- S. Pater Benedictus, *Regula*, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, vol. LXVI ed. J.-P. Migne, Paris 1847, s. 215–932.
- Sancti Georgii Florentii Gregorii episcopus libri miraculorum*, [w:] *Patrologiae cursus completus, series latina*, ed. J.-P. Migne, vol. LXXI, Paris 1849, s. 705–828.
- Suetonius' The lives of the twelve caesars*, ed. J.C. Rolfe, London 1913–1914.
- Vegetius, *Epitome of military art*, transl. N.P. Milner, Liverpool 2001.
- Venanti Fortunati carmina*, [w:] *Venanti Honori Clementiani Fortunati presbyteri italici opera pedestria*, rec. F. Leo, Berolini 1881, s. 1–292.
- Venanti Fortunati vitae sancte Redegundis*, [w:] *Venanti Honori Clementiani Fortunati presbyteri italici opera pedestria*, rec. B. Krusch, Berolini 1885, s. 38–49.

#### OPRACOWANIA

- Adamson M.W., *Food in medieval times*, Westport–London 2004.
- Alcock J.P., *Food in the ancient world*, Westport–London 2006.
- Anagnostakis I., *Byzantine diet and cuisine. In between ancient and modern gastronomy*, [w:] *Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and Byzantine cuisine*, ed. I. Anagnostakis, Athens 2013, s. 43–63.
- Bailey L., “*These Are Not Men*”: *Sex and Drink in the Sermons of Caesarius of Arles*, „*Journal of Early Christian Studies*” 2007, vol. XV, No. 1, s. 23–43.
- Caseau B., *Nourritures terrestres, nourritoures célestes. La culture alimentaire à Byzance*, Paris 2015.
- Dalby A., *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003.
- Dembińska M., *Diet: A comparison of food consumption between some eastern and western monasteries in the 4<sup>th</sup>–12<sup>th</sup> centuries*, „*Byzantion*” 1985, vol. LV, s. 431–462.
- Dominé A., Supp E., Sautter U., Faßbender W., *Burgundia*, [w:] *Wino*, ed. A. Dominé, przekł. Z. Zawadzki, Ożarów Mazowiecki 2008, s. 180–209.
- Goffart W., *The Narrators of Barbarian History (A.D. 550–800). Jordanes, Gregory of Tours, Bede and Paul the Deacon*, Princeton 1988.
- Heinzelmann M., *Gregory of Tours. History and Society in the Sixth Century*, trans. Ch. Carroll, Cambridge–New York 2006.
- Heinzelmann M., *Gregory of Tours. The Elements of a Biography*, [w:] *A Companion to Gregory of Tours*, ed. A.C. Murray, Boston 2015, s. 5–34.
- Hen Y., *Food and drink in Merovingian Gaul*, [w:] *Tätigkeitsfelder und Erfahrungshorizonte des ländlichen Menschen in der frühmittelalterlichen Grundherrschaft (bis ca. 1000). Festschrift für Dieter Hägermann zum 65. Geburtstag*, hrsg. B. Kasten, Stuttgart 2006, s. 99–110.

- James E., *Introduction*, [w:] Gregory of Tours, *Life of the Fathers*, trans. E. James, Liverpool 1991, Translated Texts for Historians, 1, s. IX–XXV.
- Kokoszko M., Jagusiak K., Rzeźnicka Z., *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 1 (*Zboża i produkty zbożowe w źródłach medycznych antyku i wczesnego Bizancjum [II–VII w.]*), Łódź 2014.
- Lawrence C.H., *Medieval monasticism. Forms of religious life in Western Europe in the Middle Ages*, London–New York 1992.
- Leclercq H., *Grégoire de Tours*, [w:] *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, t. VI, p. 2, Paris 1925, k. 1711–1753.
- Mayerson P., *The wine and vineyards of Gaza in the Byzantine period*, „Bulletin of the American Schools of Oriental Research” 1985, No. 257, s. 75–80.
- Morrison C., Sodini J.-P., *The sixth-century economy*, [w:] *The economic history of Byzantium*, ed. A. Laiou, vol. II, Washington 2002, s. 171–220.
- Murray A.C., *The Composition of the Histories of Gregory of Tours and Its Bearing on the Political Narrative*, [w:] *A Companion to Gregory of Tours*, ed. A.C. Murray, Boston 2015, s. 61–101.
- Nadeau R., *Body and soul*, [w:] *A cultural history of food in antiquity*, ed. P. Erdkamp, London–New York 2016, s. 145–162.
- Nocoń A., *Jan Kasjan*, Kraków 2004.
- Rodzińska-Nowak J., *Gospodarka żywnościowa ludności kultury przeworskiej*, Kraków 2012.
- Rzeźnicka Z., Kokoszko M., *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 3 (*Ab ovo ad γάλα. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i w sztuce kulinarnej [I–VII w.]*), Łódź 2016.
- Shanzer D., *Bishops, letters, fast, food, and feast in later Roman Gaul*, [w:] *Society and culture in late antique Gaul. Revisiting the sources*, eds. R.W. Mathisen, D. Shanzer, Aldershot 2001, s. 217–236.
- Sikorski D.A., *Wstęp*, [w:] Grzegorz z Tours, *Historie. Historia Franków*, przekł. K. Liman, T. Richter, Kraków 2002, s. 7–44.
- Stewart C., *Kasjan mnich*, przekł. T. Lubowiecka, Kraków 2004.
- Teall J.L., *The grain supply of the Byzantine Empire, 330–1025*, „Dumbarton Oaks Papers” 1959, vol. XIII, s. 87–139.
- Thurmond D., *From vines to wines in classical Rome. A handbook of viticulture and oenology in Rome and the Roman West*, Leiden–Boston 2017.
- Unwin T., *Wine and the vine: An historical geography of viticulture and the wine trade*, London–New York 2005.
- Wilkins J.M., Hill S., *Food in the ancient world*, Malden–Oxford 2006.
- Wood I., *Gregory of Tours*, Bangor 1994.
- Zohary D., Hopf M., *Domestication of plants in the Old World. The origin and spread of cultivated plants in West Asia, Europe and in the Nile Valley*, Oxford 1993.

NOTKA O AUTORACH:

**Dr Krzysztof Jagusiak** – od 2011 r. zatrudniony w Centrum Ceraneum, związany z Katedrą Historii Bizancjum UŁ, gdzie pod kierunkiem prof. Macieja Kokoszki napisał doktorat (2015) poświęcony spożyciu zbóż i ich zastosowaniu w medycynie grecko-rzymskiej i wczesnobizantyńskiej.

**Zainteresowania naukowe:** różne aspekty gastronomii i medycyny pomiędzy I a VII w. n.e., w tym ustalenie roli warzyw w kuchni i lecznictwie, enologia, analiza przekazów autorów chrześcijańskich na temat jedzenia.



krzysztof\_jagusiak@o2.pl

**Dr Jolanta Dybała** – doktor nauk humanistycznych w zakresie historii. W 2011 r. na Wydziale Filozoficzno-Historycznym Uniwersytetu Łódzkiego obroniła rozprawę doktorską pt. *Ideal kobiety w greckiej literaturze patrystycznej IV i początku V wieku (w świetle pism kapadockich Ojców Kościoła i Jana Chryzostoma)*. Pracuje w Wydawnictwie Uniwersytetu Łódzkiego.

**Zainteresowania naukowe:** problematyka kobieca w okresie antyku oraz zagadnienia związane z dietą w pismach autorów wczesnochrześcijańskich.



j.dybala@vp.pl

**Prof. dr hab. Maciej Kokoszko** – historyk i filolog klasyczny zatrudniony w Katedrze Historii Bizancjum Instytutu Historii, na Wydziale Filozoficzno-Historycznym Uniwersytetu Łódzkiego.

**Zainteresowania naukowe:** historia starożytna i dzieje Bizancjum, zwłaszcza historia wyżywienia i medycyny antycznej (szczególnie dorobek dietetyki i farmakologii do VII w. n.e.).



maciej.kokoszko@uni.lodz.pl; mkokoszko@komandor.pl