

Piotr Sadowski

Uniwersytet Opolski
ORCID: 0000-0002-2422-8793

STATUS SPOŁECZNO-PRAWNY KUCHARZA W REPUBLICE I CESARSTWIE RZYMSKIM

Wprowadzenie

Wielu rzymskich kucharzy było niewolnikami czy wyzwolencami. Dzięki inskrypcjom czy napisom nagrobkowym zachowały się liczne ich imiona¹. Często kucharz musiał schlebiać gustom kulinarnym swoich panów. Nie każdy miał tyle szczęścia jak ten kucharz, któremu wedle relacji Plutarcha (*Żywot Antoniusza* 24,4) Marek Antoniusz podarował dom za to, że ten przyrzadził mu dobrą wieczerzę. Literatura poświęcona rzymskiej sztuce kulinarnej czy dietetyce jest bardzo bogata. Dużo napisano już o ucztach czy o samych produktach wykorzystywanych w kuchni przez Rzymian. Dlatego w tym opracowaniu nie będę zajmował się tymi rzeczywistościami. Jako że literatura poświęcona kucharzowi w antycznym Rzymie nie jest już tak imponująca, dlatego też celem niniejszego artykułu jest zaprezentowanie statusu społecznego i prawnego kucharza w starożytnym Rzymie, zwłaszcza w okresie republiki i cesarstwa. Z różnych prac związanych z tym zagadnieniem na szczególną uwagę zasługują dwie: C.G. Harcum, *Roman Cooks* (Baltimore 1914) i M.-A. le Guennec, *Être cuisinier dans l'occident romain antique. Identités socio-juridiques et statuts de travail* („Archeologia Classica” 2019, no. 70, s. 295–327). Obie autorki nie podjęły się jednak analizy regulacji prawnych dotyczących kucharzy.

W swoim artykule pragnę poddać analizie kwestię tego, który przyrzadzał posiłki, gotował, smażył, czy dbał o palenisko itp. Status prawny kucharza domowego, który każdego dnia szykował jedzenie swoim najbliższym czy panom, czy też kucharza zawodowego pracującego w różnych oberżach, gospodach czy zajazdach zależał od wielu czynników, jak np. wolność, obywatelstwo czy pozycja w rodzinie, wiek, płeć, choroba psychiczna i marnotrawstwo, czyli czynników rzutujących na zdolność prawną czy zdolność do czynności prawnych. Jaki obraz kucharza

¹ C.G. Harcum, *Roman Cooks*, Baltimore 1914, s. 25–26.

rysuje się w świetle zachowanych źródeł pozaprawnych i prawnych? Czy *cocus* był kimś szanowanym, czy pogardzanym? W jakich celach zrzeszał się z innymi kucharzami? Kim był *cocus optimus*, a kim *cocus mediocris* i jak to rzutowało, jeśli był równocześnie niewolnikiem na odpowiedzialność sprzedawcy? W pierwszej części artykułu prezentuję źródła pozaprawne: literackie czy epigraficzne i w oparciu o nie rysuję socjologiczny portret kucharza. W drugiej staram się zrozumieć, jakie aspekty prawne tego zawodu przebiły się do świadomości społecznej w oparciu o zachowane źródła jurydyczne, choć nie tylko.

I

Kucharz (łac. *cocus*, *coquus*) to ten, który przygotowuje pokarmy (*qui cibos praeparat*) czy też mistrz sztuki kulinarnej (*artis culinariae peritus*)². Początkowo termin ten odnosił się także do piekarza (Festus, *De verborum significatione* 3)³. Tymczasem już Plaut (ok. 250 r. p.n.e. – ok. 184 r. p.n.e.) w *Trinummus* 407 zdecydowanie rozróżniał między kucharzem (*coquus*) a piekarzem (*pistor*). Termin *coquus* związany jest z czasownikiem *coquo* – *coxi* – *coctum* – 3 oznaczającym m.in.: „1) przygotowywać za pomocą ognia, gotować, 2) piec, 3) palić, suszyć, topić (*coquere aurum* – wytapiać złoto, 5) *c. mel* – sycić miód...”⁴. Rzymski poeta Gnejusz Newiusz (zm. ok. 201 r. p.n.e.) pisał, że *coquus edit Neptunum, Venerem, Cererem*⁵, czyli, że kucharz składa daninę Neptunowi, Wenerze i Ceres. *Edit* może też oznaczać słowo „zjada”. Innymi słowy, *coquus* na cześć Neptuna konsumował czy przetwarzał ryby, Wenery – warzywa, a Ceres – chleb. Zdaniem Warrona Wenera sprawowała opiekę nad ogrodami (*Rerum rusticarum libri III* 1,1,6). W świetle zachowanych źródeł literackich kucharze przygotowywali posiłki m.in. z mięsa (Plaut, *Menaechmi* 208–214), warzyw (Martialis, *Epigrammaton Libri* 13,13), a nawet z owoców morza (Plaut, *Rudens* 659). W traktacie *Lekarstwa z warzyw i owoców* (*Medicinae ex holeribus et pomis*) Kwintusa Gargiliusza Marcjalisa (ok. 200–260 n.e.) kucharz nadaje przyprawom wyjątkowy smak⁶.

² *Thesaurus Linguae Latinae*, editus auctoritate et consilio academiarum quinque Germanicarum: Berolinensis, Gottingensis, Lipsiensis, Monacensis, Vindobonensis, vol. 4: Con – Cyulus, Lipsiae 1906–1909, s.v. *coquus*, kol. 926.

³ *Sex Pompei Festi et Mar. Verrii Flacci De Verborum Significatione Lib. XX*. Notis et emendationibus illustravit Andreas Dacerivus iussu christianissimi regis in usum serenissimi Delphini, Lutetiae Parisiorum 1681, s. 98. Zob. też: s.v. *coquus* [w:] *Słownik łacińsko-polski*, t. I: A–C, red. M. Plezia, Warszawa 1998, s. 765.

⁴ J. Sondel, *Słownik łacińsko-polski dla prawników i historyków*, Kraków 1997, s. 226.

⁵ *Théâtre complet des latins. Fragments des tragiques et des comiques latins*, par J.B. Levée, vol. 15, Paris 1823, s. 102.

⁶ Gargilius, *Medicinae ex holeribus et pomis* 14,10.

Traktując o kucharzach, musimy wspomnieć tych domowych, jak i tych zawodowych. Do domowych zaliczam tych, którzy gotują na użytek swój i najbliższych, ewentualnie na użytek swoich właścicieli w domach czy willach Rzymian. To gotowanie w kuchniach (*coquinae*) na ogół zapewne spotykało się z należytą atencją i wdzięcznością. Różnie bywało z tym w odniesieniu do kucharzy zawodowych pracujących w karczmach, oberżach (*tabernae*), małych karczmach (*tabernulae*), knajpach, garkuchniach (*popinae*), a nawet na ulicach. Martialis informuje nas o kucharzu, który po ulicach obnosił i sprzedawał ciepłe kielbaski⁷.

Kucharz zawodowy mógł korzystać z pomocników. *Puer culinarius* czy *culinarius* to kuchta czy kuchcik, ktoś, kto pomagał kucharzowi. Inskrypcja nagrobna z I w. n.e. z Narbony informuje nas o kuchciku Quintusie Catusie Hermie będącym wyzwolencem Quintusa *Q(uinto) Catio / Q(uinti) lib(erto) Her/mae, culina[r(io)]. / In a(gro) p(edes) XXX, / in f(ron)te p(edes) XX (CIL XII 4470)*. *Focarius* to niewolnik zajmujący się ogniem czy pomocnik kuchenny (*CIL XIII 8183; D. 4,9,1,5*), *gustator* to ten, kto próbował smaków (*CIL XII 1754*). Źródła wspominają także *bellarius*a zajmującego się deserami (Mart. 11,31,15).

Atenajos z Naukratis w księdze XIV *Deipnosophistae* mówi o wielkim szacunku oddawanemu zawodowi kucharza (gr. *μάγειρος*), jednak z kontekstu wynika, że idzie o kucharza greckiego⁸. Ten gramatyk i retor z przełomu II i III w. n.e., prezentując anegdotę, jak to król Nikomedes zapragnął spożyć rybę afye zimą i będąc w dużej odległości od morza, otrzymał rzepę pokrojoną w kształcie rybek, uduszoną w oliwie, osoloną i przyprawioną makiem, porównał nawet kucharza do poety (Athenaeus, *Deipnosophistae* 1)⁹.

W Rzymie tymczasem zawód kucharza często był niedoceniany. Informuje nas o tym Tytus Liwiusz (59 r. p.n.e. – 17 r. n.e). Pisał, że kucharz pogardzany zaczął być ceniony i to, co było tylko posługą, zaczęło być uważane za sztukę (*quod ministerium fuerat, ars haberi coepta*)¹⁰. Miało to nastąpić za sprawą Gnejusza Manliusza Wulsona, rzymskiego konsula z 189 r. p.n.e., który prowadził zwycięską kampanię przeciwko Galatom w Azji Mniejszej i który stylem życia lansował bliskowschodni luksus. Relacja Liwiusza koreluje z informacją zawartą przez Pliniusza Starszego w *Historii naturalnej* (XVIII,28) o tym, że w Rzymie

⁷ Martialis, *Epigr.* 1,41,9–10: *quod fumantia qui tomacla raucus circumfert tepidis cocus popinis...*

⁸ *Banquet des savans, par Athénée*, traduit, tant sur les textes imprimés, que sur plusieurs manuscrits, par M. Lefebvre de Villebrune, t. V, Paris 1791, s. 339.

⁹ *Banquet des savans, par Athénée*, traduit, tant sur les textes imprimés, que sur plusieurs manuscrits, par M. Lefebvre de Villebrune, t. I, Paris 1789, s. 36. Zob. M. Kokoszko, K. Jagusiak, *Warzywa w kuchni i dietetyce późnego antyku oraz wczesnego Bizancjum (IV–VII w.)*. *Perspektywa konstantynopolitańska*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 2011, t. XII, nr 1, s. 40.

¹⁰ Liv., *Ab Urbe condita* 9,6. Zob. też: E. Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuch*, „Philologus” 1927, vol. 19, no. 3; C. Badel, *Le cuisinier romain: ars ou ministerium?*, „Food and History” 2017, vol. 15, no. 1–2, s. 45–68.

nie było piekarzy aż do czasów wojny z Perseuszem, przeszło 580 lat od założenia miasta. Do tego czasu wypiekaniem chleba miały się zajmować przede wszystkim rzymskie kobiety. Dopiero od II w. p.n.e. zdaniem Pliniusza kucharz miał na dobre zadomowić się pośród domowników bogatych rodzin, które wcześniej miały go wynajmować.

Plin., *Hist. nat.* XVIII,28: *Pistores Romae non fuere ad Persicum usque bellum annis ab urbe condita super DLXXX. ipsi panem faciebant Quirites, mulierumque id opus erat, sicut etiam nunc in plurimis gentium. aroptam Plautus appellat in fabula quam Aululariam scripsit, magna ob id concertatione eruditorum an is versus poetae sit illius, certumque fit Atei Capitonis sententia cocos tum panem lautioribus coquere solitos, pistoresque tantum eos qui far pisebant nominatos. nec cocos vero habebant in servitiis, eosque ex macello condcebant*¹¹.

W powyższym fragmencie Pliniusza Starszego widzimy, jak wielką rolę przez wieki w domowej sztuce kulinarnej pełniły kobiety. Już w *Punijczyku* Plauta (*Poenulus* 248) spotykamy się ze słowem „kucharka” (*coqua*) wypowiedzianym przez Milfio będącego niewolnikiem Agorastoklesa w odniesieniu do dziewczyny, która umiała moczyć słone ryby. Natomiast różne inskrypcje, zwłaszcza z I czy II w. n.e., przede wszystkim wspominają kucharzy, rzadko kucharki. Aktywność kucharską można odnieść do *popinaria* Amemone z Tibur (wł. Tivoli) (*CIL* XIV 3709) i *popa de insula* Critonia Philema z Rzymu (*CIL* VI 9824)¹². Gotowanie przez kobiety będzie też wspomniane w rzymskiej literaturze agronomicznej¹³.

Z drugiej strony o wzroście wartości kucharza może świadczyć relacja Pliniusza Starszego (*Historia naturalna* IX,31), w której ten zastanawiał się nad ceną luksusowej ryby zakupionej przez Serviusa Asinusa Celera w czasach Kaliguli. Kazało to myśleć Pliniuszowi o tych, którzy gorszyli się, że kiedyś kucharz kosztował więcej niż koń, a teraz wart jest sumy, jaką kosztowałby triumf¹⁴.

Marek Porcjusz Katon (234–149 p.n.e.), będąc uosobieniem tradycyjnych cnót rzymskich i zwalczając wpływy greckie, piętnuje wystawienie przez Marka Lepidusa pomników greckim kucharzom. W jego oracji *adversus Lepidum*, przytoczonej przez Marka Korneliusza Frontona (ok. 100–165 n.e.) w liście *de Feriis Alsensibus* 2 czytamy: *statuas positas Ochae et Dionysidoro effeminatis, qui ma-*

¹¹ C. Plini Secundi Naturalis historiae libri XXXVII recognovit atque indicibus instruxit Ludovicus Janus, vol. III. Libb. XVI–XXII, Lipsiae 1857, s. 112.

¹² Na temat kucharki *Critonia Philema* zob. więcej: *Ritual Dynamics and Religious Change in the Roman Empire: Proceedings of the Eighth Workshop of the International Network Impact of Empire* (Heidelberg, July 5–7, 2007), red. O. Hekster, S. Schmidt-Hofner, Ch. Witschel, London–Boston 2009, s. 263–264.

¹³ Zob. na temat tej literatury: I. Mikołajczyk, *Rzymska literatura agronomiczna*, Toruń 2004, *passim*.

¹⁴ Zob. więcej o dyskusji nad słowami: *At nunc coci triumphorum pretiis parantur* [w:] *Caii Plinii Secundi Historia naturalis ex recensione I. Harduini et recentiorum adnotationibus*, t. IV, Augustae Taurinorum 1831, s. 87.

*giras facerent*¹⁵. Oca i Dionysidoro byli zapewne profesjonalnymi kucharzami. Uhonorowanie dwóch greckich kucharzy mogło dla Katona oznaczać uchybienie należnemu szacunkowi rzymskich nobilów¹⁶. Braki w tekście i niezajomość szerszego jego kontekstu mogą rodzić pewne niejasności w dopatrywaniu się racji Katona¹⁷. Jednak postrzeganie tych kucharzy jako zniewieściałych musiało mu się kojarzyć bardziej z mentalnością grecką niżli rzymską.

Dzieło Katona z okresu wielkich przemian społecznych, powstałe przed 146 r. p.n.e. *O gospodarstwie rolnym* (*De agri cultura*) to nie tylko instrukcja sprawnego zarządzania gospodarstwem, ale i szereg informacji na temat rzymskiej kuchni i produktów w niej wykorzystywanych. Pośród różnych wskazówek o charakterze kulinarnym, medycznym, religijnym czy weterynaryjnym Katon wskazuje na obowiązki zarządcy gospodarstwa czy gospodyni. *Vilica* ma zatroszczyć się, żeby mieć ugotowane jedzenie dla *vilicusa* i niewolników¹⁸. Każdego roku powinna zgromadzić szereg produktów typu suszone gruszki, jarzębiny, figi czy rodzyнки¹⁹. Zatroszczenie się o jedzenie nie świadczy, aby obowiązki kucharskie musiała podejmować sama gospodyni. Wystarczyło, że czuwała nad gotowaniem i kucharzem czy kucharzami. Wprawdzie ta niewiasta nie miała być nierobem (*ambulatrix*). Miała dbać o porządek, zwłaszcza o codzienne wyczyszczenie ogniska, jak i hodowlę wielu kur. Analizowany powyżej fragment dostarcza nam informacji o tym, że niewolnicy mogli otrzymywać także gotowany posiłek.

Pisarz i erudyta, któremu Juliusz Cezar powierzył założenie w Rzymie biblioteki²⁰, piastujący szereg urzędów, np. legata (*legatus navalis*, *legatus pro praetore*), edyla, triumwira czy trybuna ludowego, Marek Terencjusz Warron (116–27 p.n.e.) w dziele *O gospodarstwie rolnym* (*Rerum rusticarum libri III*), traktującym o uprawie ziemi, hodowli zwierząt i hodowli podwórzowej typu ptaśzarnie, zajęczarnie czy stawy rybne, pisał o tym, że zdaniem wielu korzystne było przydanie kobiet pasterzom wypasającym bydło w górach i chroniącym się w szalasach, które podążyłyby za nimi. Celem tych kobiet byłoby przede wszystkim przygotowywanie posiłku pasterzom, co działałoby motywująco na pasterską gor-

¹⁵ M. Porcii Catonis quae supersunt opera. Opere di M. Porcio Catone, con traduzione e note. Frammenti delle opere perdute di M. Porcio Catone accresciuti, tradotti ed illustrati con note dal prof. Ab. Giovanni Berengo, Venezia 1846, kol. 101.

¹⁶ A.J. Jarych, *Ornamenta urbis et publica magnificentia. Wykorzystanie zdobytych dzieł sztuki w przestrzeni republikańskiego Rzymu w okresie od IV do I wieku p.n.e.* Praca doktorska napisana pod kierunkiem prof. Ilony Skupińskiej-Løvset, Łódź 2017, s. 55, przyp. 169.

¹⁷ Fronto M. Cornelius., Niebuhr B. Georg., Symmachus Q. Aurelius, *M. Corneliae Frontonis Reliquiae ab Angelo Maio primum editae*, Berolini 1816, s. 133.

¹⁸ *Vilicus* zwykle był niewolnikiem. W czasach cesarstwa mógł nim być wyzwolencik czy człowiek wolny. Zob. szerzej: Marek Porcjusz Katon, *O gospodarstwie rolnym*, tłum., wstępem i komentarzem opatrzył I. Mikołajczyk, Toruń 2009, s. 59, przyp. 32.

¹⁹ Cato, *De agri cultura* 143.

²⁰ Suetonius, *Divus Iulius* 44.

liwość. Kobiety te miały być silne i niebrzydkie²¹. Oprócz gotowania, troski o ognisko mogłyby również pilnować stada. Warron, zastanawiając się nad hodowlą ślimaków (*cochleae*), pisał, że kucharz często nie wie, czy gotuje je żywe, czy martwe²². Skądinąd wiemy, że małże są zjadliwe i nieszkodliwe, gdy wrzucone są do garnka jako żywe. Inaczej potrafią zaszkodzić. Warron wspomina także o rybach, które dla niektórych są tak cenne niczym te z okolic „tańczących” wysp Lidów, których kucharz nie może spożytkować na strawę (...*hos piscis nemo cocus in ius vocare audeat*)²³. Innymi słowy, również i kucharz, dobierając składniki gotowania, podlega ograniczeniom ze względu na *sacrum* czy lokalne wierzenia. W tych słowach Warrona da się też zauważyć grę słowną wynikającą z podwójnego znaczenia słowa *ius* w odniesieniu do polewki czy do pozywania do sądu.

Toposem literackim było ukazywanie w starożytności kucharza jako kłamliwego czy mającego tendencję wykradania produktów z kuchni. Widać to choćby w komedii Plauta *Pseudolus* (*Krętacz*). Jeden z bohaterów, stręczyciel Baljo (Baljon), który chciał sprzedać swoją niewolnicę Fenicjum, w dzień swoich urodzin udał się na targowisko celem wynajęcia kucharza. Po powrocie z targowiska wypowiedział słowa, że rynek kucharski to „rynek złodziejski”. Kucharza, którego przyprowadził, miał za „pyskacza, butnego, niezdarne, całkiem do niczego”²⁴. Kucharz tłumaczył się, że nie brakowało mu talentu, a jedynie padł ofiarą ludzkiego sknerstwa. Ubolewał nad tym, że ludzie nie szukają najlepszego czy najdroższego, a jedynie najtańszego kucharza. Baljo miał także negatywną opinię o kuchcikach kucharza. Co więcej, prosił swojego niewolnika, aby pilnował i kucharza, i kuchcików, by czegoś nie ukradli²⁵. Trzeba dodać, że na początku komedii Baljo prezentował się jako źle oceniający również swoich niewolników. Widać, że jako *dominus* był wrogo ustosunkowany do tych, którzy podlegali jego władzy, i nie potrafił dostrzec w nich pozytywnych cech charakteru. Także w innych utworach Plaut w odniesieniu do kucharza czy kuchcików stosował termin „złodziej”, np. w *Losujący albo Kasina* (*Sortientes vel Casina*)²⁶ czy *Skarb* (*Aulularia*)²⁷. Oczywiście podejście Plauta do kucharza mogło być pewnym uprosz-

²¹ Varro, *Rerum rusticarum* 2,10.

²² *Ibidem*, 3,14.

²³ Marcus Terentius Varro, *Rerum rusticarum* 3,17. O „tańczących” wyspach pisał też Pliniusz Starszy w *Historia naturalis* II,209. W Italii w okolicach Reate (wł. Rieti) pokryte trzcina poruszają się na skutek podmuchu wiatru. Tymczasem w Lidii są nazywane one *calaminae* od słowa *calamus* – trzcina.

²⁴ T. Maccius Plautus, *Komedje*, t. II, tłum., wstępem, streszczeniami opatrzył G. Przychocki, Kraków 1934, s. 414.

²⁵ *Ibidem*, s. 418.

²⁶ T. Maccius Plautus, *Komedje*, t. I, tłum., wstępem, streszczeniami opatrzył G. Przychocki, Kraków 1931, s. 249.

²⁷ T. Maccius Plautus, *Komedje...*, t. II, Kraków 1934, s. 489. Zob. szerzej: J.C.B. Lowe, *Cooks in Plautus*, „Classical Antiquity” 1985, vol. 4, no. 1, s. 72–102.

czeniu mającym sprostać efektom teatralnym, gdzie pewne cechy bohaterów są przejawskrawiane.

Zwykle kucharz jest tym, który pomaga zaspokoić głód. Innymi słowy – służy ochranianiu życia. Jednak czasami spotykamy się z sytuacjami przeciwnymi. U Herodiana (ok. 170 – po 240) w *Historii Cesarstwa Rzymskiego* kucharz był kilka razy traktowany jako potencjalny truciciel, który może być wykorzystany w politycznym eliminowaniu przeciwników. Przykładowo Julia Mamea w trosce o bezpieczeństwo swojego syna Aleksandra Sewera miała korzystać z usług zaufanych kucharzy, a nie kucharzy przygotowujących potrawy dla ogółu cesarskich domowników²⁸. Skądinąd trucicielstwo w Rzymie stanowiło plagę. Zarzucano je przedstawicielom różnych środowisk, choćby i lekarzom²⁹. Równocześnie znane były liczne odtrutki. Odpowiedzialność za trucicielstwo ponosiło się na podstawie *lex Cornelia de sicariis et veneficis* z 81 r. p.n.e. Kucharz mógł być jednak kimś bardzo przydatnym i zaufanym. Gdy Witeliusz uciekał przed śmiercią na Awentyn, zabrał ze sobą właśnie kucharza i piekarza (Suet., *Vitellius* 16). Między innymi kucharzowi Heliogabal kazał czuwać nad podatkiem od spadków (Aelius Lampridius, *Antoninus Elagabalus* 12).

Status społeczny kucharki czy kucharza w Rzymie prezentował się bardzo różnorodnie, począwszy od anonimowego niewolnika, rodziców troszczących się o swoje dzieci, poprzez zawodowca przeciętnego, aż do dumnego ze swoich osiągnięć kucharza doskonałego. Zachowane źródła epigraficzne pomagają nam pojąć obraz pozycji społecznej rzymskiego kucharza tego domowego czy zawodowego³⁰. Chociaż sytuacja każdego niewolnika była niepowtarzalna, to sam stan niewoli musiał być siłą rzeczy czymś trudnym do zaakceptowania. O przedmiotowym traktowaniu rzymskiego kucharza niewolnika świadczy choćby relacja Eliusza Lampridiusza zawarta w *Scriptores Historiae Augustae*, z której dowiadujemy się, że namiestnik prowincji w czasach Aleksandra Sewera otrzymywał m.in. jednego kucharza, ale po złożeniu urzędu miał go zwrócić³¹.

Kucharz niewolnik musiał być narażony na humory swojego właściciela. Oczywiście czasami dochodziło do budowania między nimi przyjaźni, skoro niektórzy niewolnicy doczekiwali się wyzwolenia. Syn bankiera z Aleksandrii Timagenes (I w. p.n.e.) w 55 r. p.n.e. stał się niewolnikiem³². Jak informuje nas

²⁸ Herodianus V,8.

²⁹ K. Tadażyk, *Status społeczno-prawny i odpowiedzialność lekarza w prawie rzymskim*, Łódź 2014, s. 117.

³⁰ Listę poszczególnych inskrypcji zestawiła M.A. le Guennec, *Être cuisinier dans l'occident romain antique. Identités socio-juridiques et statuts de travail*, „Archeologia Classica” 2019, no. 70, s. 321–322.

³¹ Aelius Lampridius, *Alexander Severus* 42.

³² H.R. Breitenbach, s.v. *Timagenes von Alexandria* [w:] *Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike*, red. K. Ziegler, W. Sontheimer, H. Gärtner, Band 5, München 1979, kol. 832–833.

Seneka Starszy (*Controversiae* 10,5,22), został kucharzem, a następnie nosicielem lektyki. Po uzyskaniu wolności zajął się w Rzymie nauczaniem i pisaniem utworów historycznych czy geograficznych.

Kucharskim synem był Aureliusz Zotikus, zwany *μάγειρος*, czyli kucharzem. Informacje o nim czerpiemy od Eliusza Lampridiusza³³ i Kasjusza Diona³⁴. Zotikus wywodził się ze Smyrny (dzisiaj Izmir). Był atletą i został sprowadzony z woli Heliogabala do Rzymu. Uczyniono go usługującym w sypialni (*cubicularius*). Uchodził nawet w oczach najwyższych urzędników za małżonka cesarza. Tym samym stał się osobą bardzo wpływową. W świetle relacji Kasjusza Diona Zotikus został pozbawiony zaszczytów za sprawą innego cesarskiego kochanka, Hieroklesa³⁵. Oddalenie z Rzymu w gruncie rzeczy ocaliło życie Zotikusowi, w przeciwieństwie do Hieroklesa³⁶. Zdaniem Marii Letizii Caldelli Zotikus byłby jednym z pankratiastów przedstawionych na mozaice z pierwszej połowy III w. n.e., zachowanej na przedmieściach Puteoli (dzisiaj Pozzuoli). Aktualnie mozaika ta znajduje się w Museo Archeologico dei Campi Flegrei. Pojedynki atletów były organizowane w ramach Euzebejów, czyli igrzysk odbywających się co 4 lata w Puteoli. M.L. Caldelli przedstawia hipotezę, że Zotikus, wydalony z Rzymu i Italii, mógł później powrócić do Puteoli na igrzyska, a nawet do Rzymu, gdzie zapewne związałby się ze sportem czy termami³⁷.

Zaprezentowane przeze mnie powyżej źródła to tylko wycinek tych, w których starożytni przywołali postać kucharza. Pomagają one jednak zrozumieć, jaki był status społeczny tego zawodu w antycznym Rzymie, czyli miejsce w ówczesnej hierarchii społecznej. Na ogół nie był on wysoki. Styl życia kucharza z racji tego, że był najczęściej niewolnikiem czy wyzwolencem, siłą rzeczy nie mógł być najbardziej wykwintny. Jednak mimo trudu codziennej pracy kucharz w swoich wysiłkach mógł być bardzo twórczy i przygotować wykwinną potrawę, mając nawet słabe składniki. Także i synowi kucharza dane było wpływać na decyzje cesarza.

II

Niektórzy rzymscy kucharze należeli do *collegia cocorum*. Informację o tym odnajdujemy m.in. na tablicy (*lamina*) o niewielkich rozmiarach, zapisanej na obu stronach, przynależącej do *Antiquissima falisca* (CIL I, 364), uczynionej

³³ Aelius Lampridius, *Antoninus Elagabalus* 10.

³⁴ Dio Cassius Cocceianus, *Historia Romana* 79,16.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ Dio Cassius Cocceianus, *Historia Romana* 79,21: Καὶ ἀπὸ ἄλλοιτε καὶ ὁ Ἱεροκλῆς (...).

³⁷ M.L. Caldelli, *Un atleta dimenticato e gli amori di Elagabalo. Nota su un mosaico di Puteoli* [w:] *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité*, vol. 120, no. 2, 2008, s. 473.

przez środowisko mieszkańców *Falerii Novi*, a związanych z Sardinia, dokładnie przez kucharzy Luciusa Latriusa i Gaiusa Salvena. Przyjmuje się, że byli oni ludźmi wolnymi³⁸.

Iovei Iunonei Minervai |
Falesce, quei in Sardinia sunt,
donum dederunt; magistreis |
L. Latrius K. f., C. Salv[e]na Voltai f. |
coiraveront³⁹.

Jowiszowi, Junonie i Minerwie
mieszkańcy Falerii, którzy są na Sardynii dali w darze.
Funkcjonariusze Collegium Lucius Latrius syn Kaeso i Gaius Salvena syn Volta
uczynili (tę pamiątkę)⁴⁰.

Gonlegium quod est aciptum aetatei age(n)d[ai] |
opiparum a[d] veitam quolundam festosque dies,
qui soveis aastutieis opidque Volgani |
gondecorant sai[pi]sume comvivia loidosque,
ququei huc dederu[nt i]nperatoribus summeis,
utei sesed lubent[es be]ne iovent optantis.

Collegium, które jest mile widziane celem spędzenia czasu,
wspaniałe, aby rozweselić życie i dni świąteczne,
ci którzy swoimi sposobami i z pomocą Wulkana
przyozdabiają tak często uczty i zabawy –
kucharze uczynili to najwyższym władcom,
żeby ci chętnie im pomagali⁴¹.

Wcześniej przyjmowano, że tablica pochodzi z III w. p.n.e. Tak uważał Attilio Degressi. Między innymi argumentował swoje stanowisko tym, że w tym czasie Rzymianie zajęli Falerii (241 r. p.n.e.) czy też wkroczyli na tereny Sardynii (238 r. p.n.e.). Jednak ostatnio dominuje pogląd, że tablica pochodzi z ok. 150–130 r. p.n.e. Taki pogląd przyjęli A. Ernout⁴² i R. Wachter⁴³. W Rzymie republikańskim czy cesarskim było całe mnóstwo różnych zawodowych kolegiów. J. Linderski uważa, że ich rozkwit nastąpił na długo przed epoką Augusta, choć

³⁸ M.A. le Guennec, *Être cuisinier...*, s. 312.

³⁹ *Corpus Inscriptionum Latinarum consilio et auctoritate Academiae Litterarum Regiae Borussicae editum*, vol. 1, pars II, editio altera, Berolini 1918, s. 404.

⁴⁰ Tłum. własne.

⁴¹ Tłum. własne.

⁴² A. Ernout, *Recueil de textes latins archaïques*, Paris 1957, s. 35–37.

⁴³ R. Wachter, *Atlteinsche Inschriften. Sprachliche und epigraphische Untersuchung zu den Dokumenten bis etwa 150 v. Chr.*, Bern [u.a.] 1987, s. 446–447.

dodaje, że w ostatnim wieku republiki kolegia były wykorzystywane w debacie politycznej⁴⁴. Zwykle stowarzyszenia pełniły funkcje publiczne lub sakralne. Z zachowanego tekstu mistrzów falijskich dowiadujemy się o wykorzystywaniu kolegium przede wszystkim w celach ludycznych, a nie bezpośrednio politycznych. Oczywiście nie można wykluczyć, że ktoś, organizując masowe imprezy, korzystając z usług kucharzy, czynił to z pobudek politycznych. Przywołanie Wulkana może świadczyć również o kultycznej otwartości działającego kolegium. Sama *lamina* nie pozwala nam odpowiedzieć na szereg pytań związanych z prawnym funkcjonowaniem tego stowarzyszenia, choćby czy miało ono swój statut i jakie były prawa i obowiązki członków kolegium. Niemniej jest dowodem, że kucharze potrafili się jednoczyć w swoim działaniu wzorem innych grup zawodowych.

Z *CIL VI 7458*⁴⁵ z inskrypcji nagrobkowej wyrytej w marmurze z epoki Antoninów⁴⁶ dowiadujemy się także o *collegium cocorum* istniejącym w Rzymie na Palatynie, ponieważ *archimagirus* Titus Aelius Primitivus, czyli szef kucharzy, wyzwolenc cesarski, i jego żona Aelia Tyche, także wyzwolenica cesarska, dla siebie i swoich wyzwolenców i wyzwolenc wznieśli ten pomnik. Gdyby zabrakło kogoś, kto chciałby się nim opiekować, troska ta miała stać się udziałem właśnie *collegium cocorum*. Gdyby ktoś nie uszanował tej woli i sprzedał nagrobek, musiałby zapłacić karę na rzecz stowarzyszenia w wysokości 50 tys. sesterców. Inskrypcja ta oprócz tego, że dowodzi istnienia *collegium cocorum* w Rzymie i posiadania jakiegoś majątku, stanowi informację o istnieniu szefa kucharzy służących w pałacu cesarskim.

Z postacią kucharza spotykamy się w *Kodeksie Teodozjańskim* 7,13,8. Na mocy konstytucji z 29 stycznia 380 r. cesarze Gracjan, Walentynian II i Teodozjusz I zakazali wcielać do wojska pracujących w zajazdach (*cauponae*), karczmach (*tabernae*), kucharzy (*coci*) czy piekarzy (*pistores*).

CTh. 7,13,8 (380 Ian. 29): *IMPPP. GRATIANUS, VALENTINIANUS ET THEODOSIUS AAA. EDICTUM AD PROVINCIALES. Inter optimas lectissimorum militum turmas neminem e numero servorum dandum esse decernimus neve ex caupona ductum vel ex famosarum ministeriis tabernarum aut ex cocorum aut pistorum numero vel etiam eo, quem obsequii deformitas militia secernit, nec tracta de ergastulis nomina. Poenam etenim gravis dispendii nulla excusatione fugit[u]ri sunt, si hoc cuiusdam indicio inlustribus viris magistris equitum peditum fuerit intimatum. Sed cum illum animadversio dura damnavit offerentem, tum triplicata nobilioris tironis fatigabit inlatio. DAT. IIII. KAL. FEB. CONST(ANTINO)P(OLI) GRATIANO A. V ET THEODOSIO A. I CONSS.*

⁴⁴ J. Linderski, *Państwo a kolegia. Ze studiów nad historią rzymskich stowarzyszeń u schyłku republiki*, Kraków 1961, s. 13. Zob. też: N. Tran, *Les membres des associations romaines. Le rang social des collegiati en Italie et en Gaules sous le Haut-Empire romain*, Rome 2006.

⁴⁵ *Corpus Inscriptionum Latinarum consilio et auctoritate Academiae Litterarum Regiae Borussicae editum*, vol. 6, pars II, editio altera, Berolini 1882, s. 1055.

⁴⁶ M.A. le Guennec, *Être cuisinier...*, s. 308.

W świetle CTh. 7,13,8 do grona wyłączonych z obowiązku zaciągania się do wojska zaliczeni zostali kucharze, piekarze czy pracujący w różnych oberżach i karczmach. Konstytucja ta dotyka przede wszystkim kwestii służby wojskowej w późnym cesarstwie rzymskim. W drugiej połowie IV w. n.e. chętnie uciekano się do przymusowego poboru (*dilectus*) obywateli zdolnych do służby wojskowej. Pobyt w wojsku wiązał się z licznymi niebezpieczeństwami i koniecznością przemieszczania się, równocześnie nie stanowił już zachęty celem uzyskania obywatelstwa rzymskiego, jak to było jeszcze przed *Constitutio Antoniniana*. Niektórzy władcy zobowiązywali zatem synów weteranów do podejmowania służby wojskowej (np. CTh. 7,22,1; CTh. 7,22,4; CTh. 7,22,9) czy też uciekali się do stosowania tzw. podatku rekrutacyjnego, który w praktyce spotykał się z oporem społeczeństwa⁴⁷. Ustawodawca z jednej strony przewidywał kary dla ukrywających u siebie potencjalnych rekrutów, z drugiej wyłączał niektórych spod obowiązku służby wojskowej, np. nauczycieli i lekarzy (CTh. 13,3,10) czy wykwalifikowanych rzemieślników (CTh. 13,4,2). Można stawiać pytanie o to, dlaczego akurat w gronie wyłączonych z obowiązku służenia w wojsku, i to w czasie, gdy rozbrzmiewała w pamięci klęska pod Adrianopolem, w której w 378 r. zginął Walens, znaleźli się kucharze? Zdaniem niektórych (P.F.A. de Chesnel⁴⁸, V. Neri⁴⁹ czy F. Landini⁵⁰) ich morale było na tyle niskie, że mogliby źle przysłużyć się całej armii. Chodziło nie tylko o brak kondycji fizycznej czy przyzwyczajenia do walki, ale o kwalifikacje etyczne i społeczne. Na poparcie takiego stanowiska przytacza się słowa analizowanej konstytucji CTh. 7,13,8, w której czytamy, że jeśliby podatnik dostarczył rekruta, któremu było zabronione służyć w wojsku, traci go, a w ramach sankcji powinien dostarczyć trzech wybornych rekrutów. Stąd rodzi się domniemanie, że kucharz byłby słabym rekrutem. Treść konstytucji CTh. 7,13,8 każe przypuszczać, że praktyki zaciągania się kucharzy do wojska i innych wspomnianych osób jemu podobnych musiały wcześniej mieć miejsce. B. Pottier połączył analizę CTh. 7,13,8 z szerszym rozważaniem na temat włóczęgów. Konstytucja, w której mowa była o kucharzu, została wydana kilka dni przed ogłoszeniem konstytucji o możliwości obowiązkowej rekrutacji do wojska włóczęgów (*vagi*) (CTh. 8,2,3). *Vagi* byli postrzegani jako ludzie obcy w danej społeczności, którzy czasami dopuścili się jakichś błędów młodości, czy też jako ci, którzy zerwali z dotychczasowym stylem życia i trwali w sytuacji nielegalnej, a nawet byli *instabili mente*. Nie musieli

⁴⁷ A. Świętoń, *Przymus służby wojskowej w późnym cesarstwie rzymskim*, „Studia Prawnoustrojowe” 2007, nr 7, s. 115–125.

⁴⁸ P.F.A. de Chesnel, *Dictionnaire des armées de terre et de mer. Encyclopédie militaire et maritime*, partie II: G–Z, Paris 1863–1864, s. 1061.

⁴⁹ V. Neri, *Tra schiavi e liberi: aspetti della mobilità sociale tardoantica*, „Koinonia” 2012, vol. 36, s. 96.

⁵⁰ F. Landini, *Per la cronologia di Vegezio*, Università Cattolica del Sacro Cuore. Sede Di Milano. *Facoltà di Lettere e Filosofia. Corso di laurea in lettere, Tesi di laurea triennale*, 2018–2019, s. 43, file://C:/Users/User_1/Downloads/Per_La_Cronologia_Di_Vegezio%20(1).pdf (26.03.2021).

być oni zawsze bardzo biednymi czy pozostającymi w permanentnej migracji. Różnili się od *incolae* mających określone miejsce pobytu. Oprócz czynnika obcości względem danej lokalnej społeczności nie byli ujęci na listach spisanych obywateli⁵¹.

Wedle konstytucji z 380 r. (CTh. 7,13,8), jak i kilka dni późniejszej decyzji o obowiązkowej rekrutacji włóczęgów (CTh. 8,2,3) kucharz nie nadawał się na wybornego rekruta, ale i nie musiał być kimś, kogo określano włóczęgą. Jego status nie musiał równać się statusowi włóczęgi. Co więcej, właściciele różnych majątków niechętnie patrzyli na pozbawianie ich kompetentnych pracowników czy rzemieślników. Skoro istniały grupy osób, których nie należało zaciągać do wojska, można śmiało stwierdzić, że wielu właścicielom gospód i lokali tego typu zależało na tym, by mieć w swoich szeregach kompetentnych kucharzy.

W *Digestach justyniańskich* 21,1,18,1 spotykamy się z podziałem na kucharza przeciętnego (*cocus mediocris*) i kucharza doskonałego (*cocus optimus*).

D. 21,1,18,1 (Gaius libro primo ad edictum aedilium curulium): *Venditor, qui optimum cocum esse dixerit, optimum in eo artificio praestare debet: qui vero simpliciter cocum esse dixerit, satis facere videtur, etiamsi mediocre cocum praestet. Idem et in ceteris generibus artificiorum.*

D. 21,1,18,1 (Gaius w księdze pierwszej *Komentarza do edyktu edylów kurulnych*): „Sprzedawca, który zadeklarował, że niewolnik jest doskonałym kucharzem, powinien świadczyć należącego do najlepszych w tym zawodzie. Ten zaś, który po prostu powiedział, że jest on kucharzem, wypełni – jak się uważa – swoje zobowiązanie, nawet gdyby świadczył przeciętnego kucharza”⁵².

Podział na kucharza doskonałego czy przeciętnego to często sprawa bardzo subiektywna. Także i słaby kucharz może mieć bardzo wysoką samoocenę i uważać się za bardzo dobrego. Konkretny owoc pracy danego kucharza jednemu może przypadać do gustu, a drugiemu nie. Wielu kucharzy uważa, że byłiby bardzo dobrymi kucharzami, gdyby mieli odpowiednie składniki do gotowania. Widać to choćby w komedii *Pseudolus* (*Krętaćz*) Plauta, choć zdaniem L. Winniczuk ten kucharz uciekał się przede wszystkim do autoreklamy⁵³. Różne źródła pozajurystyczne wspominają postać *cocus optimus*. Przykładowo w *CIL IX,3938* czytamy o Marcjusie Faustusie, który był wyzwolencem, *cocus optimus, dendroforus Albensis* i *sevir Augustalis*, czyli członkiem kolegium kapłańskiego dla kultu Augusta⁵⁴. W *Satyrykonie* Petroniusza 70 kucharz został określony jako *ingeniosus*, czyli taki, który byłby utalentowany, pomysłowy, sprytny, dowcipny czy

⁵¹ B. Pottier, *Contrôle et mobilisation des vagabonds et des mendiants dans l'Empire romain au IV^e et au début du V^e siècle* [w:] *Le monde de l'itinérance en Méditerranée de l'antiquité à l'époque moderne. Procédures de contrôle et d'identification*, red. C. Moatti, W. Kaiser, Ch. Pébarthe, Table-rondes Madrid 2004, Istanbul 2005 (Ausonius Éditions, Études, 22.), Pessac 2009, s. 203–240.

⁵² Tłum. zespół pod red. T. Palmirskiego.

⁵³ L. Winniczuk, *Ludzie i obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*, Warszawa 2008, s. 321.

⁵⁴ M. Buonocore, *Monumenti funerari romani con decorazione ad Alba Fucens* [w:] *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité*, vol. 94, no. 2, 1982, s. 724, przyp. 24.

odpowiedni. *Cocus optimus* może odnosić się do mistrza sztuki kulinarnej, kogoś, kto w zespole wielu kucharzy zajmuje pierwsze miejsce czy należy po prostu do najlepszych w zawodzie. Kucharz przeciętny to *simpliciter cocus*, innymi słowy – każdy, który nie zasłużył sobie na miano najlepszego. F. Pulitanò pisze, że określenie *mediocris* zawiera się w terminie *simpliciter*⁵⁵.

Informacja o podziale kucharzy na doskonałych i przeciętnych w *Digestach justyniańskich* pojawia się w księdze 21 tytule 1 poświęconym edyktowi edylów kurulnych i o skardze o rozwiązanie kontraktu kupna-sprzedaży oraz o skardze o obniżenie ceny z powodu wad fizycznych sprzedanej rzeczy. Praktyczne umiejętności i talenty, czyli pewne cechy mentalne, oprócz tych fizycznych, rzutowały na cenę niewolnika⁵⁶. W edykcje *De mancipiis vendundis* (D. 21,1,1) określone zostały zasady odpowiedzialności sprzedawcy za wady towaru. Faktycznie początkowo odpowiedzialność ta dotyczyła przede wszystkim wad fizycznych (*vitia corporis*), później różnych defektów psychicznych (*vitia animi*) niewolnika, jak np. skłonność do zbiegostwa, włóczęgostwo czy popełnienie deliktu związanego z odpowiedzialnością noksalną jego właściciela. Kwestia sprzedaży niewolnika kucharza wpisuje się w szerszy dyskurs o wpływie defektów fizycznych i psychicznych na *actio redhibitoria* i *actio quanti minoris* i o to, kiedy stosowano *actio empti*. Ponieważ *actio redhibitoria* i *quanti minoris* utraciły na znaczeniu wraz z zanikiem jurysdykcji edylów kurulnych⁵⁷. Vivianus uważał, że zapewnienie sprzedającego bardziej (*magis*) dotyczyło zdrowia fizycznego niż braku wad umysłu (D. 21,1,1.9). Dopuszczał jednak w sytuacjach *vitium animi* skargę z tytułu kupna (D. 21,1,1.10).

W świetle analizowanej wypowiedzi Gaiusa (D. 21,1,18,1) odnoszącej się do skargi o rozwiązanie umowy (*actio redhibitoria*) i skargi o oszacowanie, czyli obniżenie ceny (*actio quanti minoris*), i do sprzedaży niewolnika będącego kucharzem widzimy, że był czas, gdy można było te skargi zastosować wtedy, gdy sprzedawca deklarował, że niewolnik jest kucharzem doskonałym, a to nie odpowiadało rzeczywistości. E. Chevreau uważa, że z technicznego punktu widzenia nie wystarczyło tu jednak jednostronne przyrzeczenie (*pollicitatio*) czy obiet-

⁵⁵ F. Pulitanò, *Lo schiavo artifex: nomen e professione nell'interpretazione giurisprudenziale delle disposizioni testamentarie a titolo particolare* [w:] *Scritti per Alessandro Corbino* 6, a cura di Isabella Piro, Tricase 2016, s. 103.

⁵⁶ J. Rominkiewicz, *Odpowiedzialność stron umowy kupna-sprzedaży z tytułu vitia animi* [w:] *Zgromadzenia stanowe i organy przedstawicielskie w dziejach. Księga jubileuszowa dedykowana Profesorowi Marianowi Józefowi Ptakowi*, red. J. Koredczuk, P. Wiązek, Wrocław 2020, s. 369; K. Chodań, *Sprzedaż niewolników w świetle edyktu De mancipiis vendundis*, „Acta Universitatis Wratislaviensis” no. 3063, „Prawo. Studia Historycznoprawne” 2008, t. CCCV, s. 26.

⁵⁷ W. Dajczak, T. Giaro, F. Longchamps de Bériet, *Prawo rzymskie. U podstaw prawa prywatnego*, Warszawa 2014, s. 510. Obowiązki edylów zredukowane już w czasach Oktawiana Augusta, obecne jeszcze były w czasach Aleksandra Sewera. Urząd edyla został definitywnie zniesiony po reformie administracyjnej Dioklecjana. Zob. R. Kamińska, *Sprawowanie urzędów edyla plebejskiego i edyla kurulnego w republice i pryncypacie rzymskim*, „Czasopismo Prawno-Historyczne” 2013, t. LXV, nr 2, s. 175–176.

nica, ale trzeba było udzielenia gwarancji w formie stypulacji⁵⁸. Natomiast nie można było zastosować powyższych skarg, gdy sprzedawca deklarował, że sprzedaje kucharza, ponieważ wtedy od kucharza nie wymagano nadzwyczajnych umiejętności i mógł on być tylko przeciętnym kucharzem. Skarga o rozwiązanie umowy pozwalała w ciągu 6 miesięcy na odzyskanie zapłaconej ceny za zwrotem towaru, natomiast skarga o obniżenie ceny była możliwa w terminie 12 miesięcy (D. 21,1,19,6; D. 21,1,38 pr.)⁵⁹.

W księdze pierwszej *Komentarza do edyktu edylów kurulnych* Ulpiana (D. 21,1,4,3) czytamy, że odpowiedzialność za defekt psychiczny sprzedawca ponosi jedynie wtedy, gdy zapewniał, że on nie występuje, a w D. 21,1,4,4, podobnie, że „jeżeli jedyną wadą «sprzedanego niewolnika» jest wada «jego umysłu», umowa nie może być rozwiązana, chyba że oświadczone, że nie ma danej wady, a w «w rzeczywistości» wystąpiła ona. Można jednak wnieść skargę z tytułu kupna w przypadku, gdy sprzedawca świadomie zataił wadę umysłu”. Sprzedawca nie ponosił odpowiedzialności, gdy sprzedając niewolnika, stosował zwykłe zachwalanie, mówiąc, że ten jest rzetelny i uczciwy (D. 21,1,19).

Juryści spierali się w starożytności, czy dany rodzaj ślepoty, brak zęba, bycie eunuchem itp., czyli defekty fizyczne, pozwalają na zastosowanie *redhibitio*⁶⁰. Podobnie musiało być w praktycznym badaniu i dochodzeniu tego, czy kucharz był *optimus*, czy *mediocris*. W D. 21,1,18,1 szło o zmniejszenie ryzyka kupującego, który często nie umiał ocenić w chwili zawierania transakcji, czy niewolnik jest kucharzem doskonałym, czy przeciętnym.

Postać kucharza w *Digestach justyniańskich* pojawia się kilka razy w kontekście zapisów (D. 32,65,1–2; D. 32,99,4; D. 35,1,17,1; D. 50,16,203). Przykładowo w D. 35,1,17,1 fakt bycia kucharzem jawi się jako mało istotny, gdy testator miał niewolnika i chciał go zapisać w legacie, przy czym określił go słowami „kucharz Stichus”, myląc jego obowiązki. Wątpliwość powstająca dotyczyła tego, czy taki legat powinien być traktowany jako ważny, czy nieważny. W tym konflikcie między *verba* a *voluntas* Gaius prezentował stanowisko, że taki niewolnik będzie należał do zapisobiercy, czyli że legat jest ważny, pod warunkiem że testator faktycznie miał tego niewolnika na myśli. Z jednej strony mogłoby

⁵⁸ E. Chevreau, *L'édit des édiles curules: un droit des marchés avant la lettre?* [w:] *Agoranomes et édiles. Institutions des marchés antiques*. Textes réunis par Laurent Capdetrey et Claire Hasenohr (= *Scripta Antiqua* 44), Bordeaux–Pessac 2012, s. 228.

⁵⁹ D. 21,1,19,6 (Ulpianus w księdze pierwszej *Komentarza do edyktu edylów kurulnych*): „Termin do wystąpienia ze skargą o rozwiązanie umowy biegnie od dnia sprzedaży, albo – jeśli coś oświadczone lub przyrzeczone «w sprawie własności lub braku wad» – od tego dnia, w którym sprzedawca złożył jakieś oświadczenie lub przyrzeczenie”.

⁶⁰ A. Tarwacka, *Czym się różni choroba od przypadłości; a także jakie znaczenie miały te słowa w edykcje edylów; oraz czy eunuch i bezpłodna kobieta podlegają zwrotowi; różne opinie na ten temat – Aulus Gellius, 'Noce attyckie' 4,2. Tekst – tłumaczenie – komentarz, „Zeszyty Prawnicze” 2013, t. XIII, nr 1, s. 225–233.*

się wydawać, że mamy tu przykład deprecjacji zawodu kucharza, jednak z drugiej juryści, prezentując różne kazusy, chcieli je obrazować i odnosić do codziennych sytuacji i konkretnych ludzi. Kucharz był kimś, z kim pewnie często mieli do czynienia w życiu codziennym.

Źródła jurydyczne powyżej przeze mnie przytoczone świadczą, że u starożytnych Rzymian doszło do wypracowania regulacji prawnych poświęconych kucharzom. Choć nie były one liczne, to jednak są niewątpliwe. Kucharze ponosili odpowiedzialność deliktową, kontraktową czy karną na zasadach ogólnych funkcjonującego w Rzymie porządku prawnego.

Podsumowanie

Seneka Młodszy w liście 95 do Lucyliusza⁶¹ ubolewał, że rzymska młodzież zamiast w szkołach retorów i filozofów tłoczy się w kuchniach wokół kuchennych palenisk w domach różnych utracjuszy. To zapewne tylko topos literacki ukazujący jednak, że w zderzeniu wiedzy i jedzenia wiele razy, zgodnie z hierarchią potrzeb opisaną przez A. Masłowa, u starożytnych Rzymian potrzeby bardziej podstawowe dominowały nad tymi wyższymi. W zderzeniu tych wszystkich nauk zaliczanych w antyku do *artes liberales*, czyli nauk godnych ludzi wolnych, ze sztuką kulinarną, która może być dla niektórych czymś bardzo twórczym, jednak na ogół jest raczej czymś pospolitym, ponieważ wymagającym ciężkiej pracy fizycznej, nieraz wygrywała i wygrywa *ars culinaria*.

W życiu codziennym rola kucharza jest bardzo duża, niezależnie, czy posiłek przyrządzamy sami, czy przyrządza go matka, czy zawodowy kucharz/kucharka. Starożytni Rzymianie nie przekazali nam formalnoprawnej definicji zawodu kucharza. Dzieli się kucharzy na tych domowych i zawodowych. Gotowaniem zajmowali się przedstawiciele wszystkich grup społecznych. Jednak to, co dla niektórych mogło być sporadyczną przyjemnością, to obowiązkiem wiodącym było przede wszystkim dla niewolników i wyzwolenców. W świetle zachowanych źródeł widzimy, że niektórzy kucharze mogli być wolno urodzeni, jak Lucius Latrius czy Gaius Salvena. Tymczasem Marcjus Faustus wyzwoleniec był członkiem w kolegium sześciu mężów kultu Augusta, co świadczy o jego odpowiednio zamożnym stylu życia.

Obraz kucharza, jaki rysuje się na podstawie zachowanych źródeł literackich czy epigraficznych, jak i prawnych, jest bardzo zróżnicowany. Czasami zawód ten był u Rzymian deprecjonowany, kiedy indziej rodził emocjonalne reakcje, gdyby dać wiarę informacji, że za dobrze przyrządzoną strawę można było otrzymać dom w prezencie, jak to Plutarch napisał o geście Marka Antoniusza. Pisarze czasami

⁶¹ *Lucius Annaeus Seneca, Listy moralne do Lucyliusza*, tłum. W. Kornatowski, wstępem i przypisami opatrzył K. Leśniak, Warszawa 1961, s. 488.

posługiwali się stereotypami w prezentacji zawodu, porównując kucharza ze złodziejami czy trucicielami. Jednak skoro kucharzami było wielu wyzwolenców, to oznacza, że ich ciężka praca spotykała się częściej z wdzięcznością, a iluś kucharzy odznaczało się rzetelnością i uczciwością. Rzymski *cocus* zapewne był czasami pogardzany, a kiedy indziej szanowany. Jednak odbiór społeczny zawodu kucharza był daleki od tego, jak np. był odbierany zawód lekarza. Wiedza kulinarna przez wieki zapewne była przekazywana metodą „z matki na córkę” czy „z mistrza na ucznia”. Cele kolegów kucharskich były przede wszystkim ludyczne czy religijne. Oczywiście pomagając zorganizować ucztę, ludzie bardziej kompetentni mogli uczyć w praktyce nowych rozwiązań tych, którzy chcieli tę wiedzę posiadać⁶². W dziełach Katona, Warrona, Kollumelli czy Apicjusza odnajdujemy szereg przepisów kulinarnych. Ten ostatni, urodzony ok. 25 r. p.n.e., miał wynaleźć nowy sposób przyrządzania wątróbki gęsiej. Po ojcu odziedziczył olbrzymi majątek, który następnie uległ umniejszeniu. Na ogół kucharze nie piastowali ważnych urzędów społecznych. Zotikus usługiwał w sypialni Heliogabala i był niewątpliwie kimś bardzo wpływowym. Timagenes po wyzwoleniu zajął się nauczaniem. Nie wypracowano wielu regulacji prawnych odnośnie do zawodu kucharza, jednak te, które wystąpiły – jak np. CTh. 7,13,8 i D. 21,1,18,1 – są bardzo ciekawe. Tak jak niewolnik będący kucharzem mógł doświadczać nadziei, że spotka go nagroda i któregoś dnia zostanie wyzwolony, tak każdy *cocus mediocris* mógł marzyć o tym, że któregoś dnia stanie się *cocus optimus*.

Bibliografia

Teksty źródłowe

Banquet des savans, par Athénée, traduit, tant sur les textes imprimés, que sur plusieurs manuscrits, par M. Lefebvre de Villebrune, t. I, Paris 1789.

Banquet des savans, par Athénée, traduit, tant sur les textes imprimés, que sur plusieurs manuscrits, par M. Lefebvre de Villebrune, t. V, Paris 1791.

C. Plini Secundi *Naturalis historiae libri XXXVII recognovit atque indicibus instruxit Ludovicus Ianus*, vol. III. Libb. XVI–XXII, Lipsiae 1857.

Caii Plinii *Secundi Historia naturalis ex recensione I. Harduini et recentiorum adnotationibus*, t. IV, Augustae Taurinorum 1831.

Codex Theodosianus, red. T. Mommsen, P.M. Meyer, Berlin 1962.

⁶² „Dimitri Tilloi d’Ambrosi interpretując Satyrę XI Juwenalisa dopatruje się w niej argumentu świadczącego o jakiejś formie edukacji kucharzy w Rzymie w dzielnicy Suburra. Juvenalis (ok. 60 – ok. 130) w tej pogadance przeciwstawia ucztę bogacza zwykle przyjęcie. Satyryk skarży się na niewykwalifikowanego kucharza przy równoczesnym zachwalaniu uczniów, którzy zaznają się ze sztuką krojenia mięsa. W świetle tej relacji trudno szerzej wypowiedzieć się o zaawansowaniu takiej edukacji”. D. Tilloi d’Ambrosi, *Le cuisinier dans le monde romain: un acteur au service de l’hospitalité symposiaque* [w:] *Hospitalités dans l’Antiquité méditerranéenne: sources, enjeux, pratiques, discours*, Lyon 2016, <https://hospitam.hypotheses.org/527> (24.03.2021).

- Corpus Inscriptionum Latinarum consilio et auctoritate Academiae Litterarum Regiae Borussicae editum*, vol. 6, pars II, editio altera, Berolini 1882.
- Corpus Inscriptionum Latinarum consilio et auctoritate Academiae Litterarum Regiae Borussicae editum*, vol. 1, pars II, editio altera, Berolini 1918.
- Digesta Iustiniani. Digesta Justyniańskie*, t. IV: *Księgi 20–27*, tekst i tłum. zespół pod red. T. Palmirskiego, Kraków 2014.
- Gajus Swetoniusz Trankwillus, *Żywoty cesarów*, tłum., wstępem i komentarzem opatrzyła J. Niemirska-Pliszczyńska, przedmowę napisał J. Wolski, Wrocław–Warszawa–Kraków–Gdańsk–Łódź 1987.
- Gargiliusz, *Lekarstwa z warzyw i owoców*, tłum., wstępem i przypisami opatrzyła T. Krynicka, Wrocław 2016.
- Herodian, *Historia Cesarstwa Rzymskiego*, tłum. i komentarzem opatrzył L. Piotrowicz, wstępem poprzedził J. Wolski, Wrocław 2004.
- Historycy cesarstwa rzymskiego. Żywoty cesarzy od Hadriana do Numeriana*, tłum., przedmową, przypisami i skorowidzem opatrzyła H. Szelest, Warszawa 1966.
- Lucius Annaeus Seneca, *Listy moralne do Lucyliusza*, tłum. W. Kornatowski, wstępem i przypisami opatrzył K. Leśniak, Warszawa 1961.
- Marek Porcjusz Katon, *O gospodarstwie rolnym*, z języka łacińskiego tłum., wstępem i komentarzem opatrzył I. Mikołajczyk, Toruń 2009.
- Marek Terencjusz Warron, *O gospodarstwie rolnym*, z języka łacińskiego tłum., wstępem i komentarzem opatrzył I. Mikołajczyk, Wrocław–Warszawa–Kraków 1991.
- M. Porcii Catonis quae supersunt opera. Opere di M. Porcio Catone, con traduzione e note. Frammenti delle opere perdute di M. Porcio Catone accresciuti, tradotti ed illustrati con note dal prof. Ab. Giovanni Berengo*, Venezia 1846.
- Plutarch's Lives with an English Translation by Bernadotte Perrin*. Cambridge, IX, Demetrius and Antony, Pyrrhus and Caius Marius, London–Cambridge–Massachusetts 1959.
- Sex. Pompei Festi et Mar. Verrii Flacci De Verborum Significatione Lib. XX. Notis et emendationibus illustravit Andreas Dacerivus iussu christianissimi regis in usum serenissimi Delphini, Lutetiae Parisiorum* 1681.
- T. Maccius Plautus, *Komedje*, t. I, tłum., wstępem, streszczeniami opatrzył G. Przychocki, Kraków 1931.
- T. Maccius Plautus, *Komedje*, t. II, tłum., wstępem, streszczeniami opatrzył G. Przychocki, Kraków 1934.
- Thesaurus Linguae Latinae, editus auctoritate et consilio academiarum quinque Germanicarum: Berolinensis, Gottingensis, Lipsiensis, Monacensis, Vindobonensis*, vol. 4: *Con – Cyulus*, Lipsiae 1906–1909.

Opracowania

- Agoranomes et édiles. Institutions des marchés antiques. Textes réunis par Laurent Capdetrey et Claire Hasenohr* (=Scripta Antiqua 44), Bordeaux 2012.
- Badel C., *Le cuisinier romain: ars ou ministerium?*, „Food and History” 2017, vol. 15, no. 1–2.
- Brandt E., *Untersuchungen zum römischen Kochbuch*, „Philologus” 1927, vol. 19, no. 3.
- Buonocore M., *Monumenti funerari romani con decorazione ad Alba Fucens* [w:] *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité*, vol. 94, no. 2, 1982.
- Caldelli M.L., *Un atleta dimenticato e gli amori di Elagabalo. Nota su un mosaico di Puteoli* [w:] *Mélanges de l'École française de Rome. Antiquité*, vol. 120, no. 2, 2008.
- Chevreau E., *L'édit des édiles curules: un droit des marchés avant la lettre?* [w:] *Agoranomes et édiles. Institutions des marchés antiques. Textes réunis par Laurent Capdetrey et Claire Hasenohr* (= Scripta Antiqua 44), Bordeaux–Pessac 2012.
- Chodań K., *Sprzedaż niewolników w świetle edyktu De mancipiis vendundis*, „Acta Universitatis Wratislaviensis” no. 3063, „Prawo. Studia Historycznoprawne” 2008, t. CCCV.
- Dajczak W., Giaro T., Longchamps de Bériet F., *Prawo rzymskie. U podstaw prawa prywatnego*, Warszawa 2014.

- De Chesnel P.F.A., *Dictionnaire des armées de terre et de mer. Encyclopédie militaire et maritime*, partie II: G–Z, Paris 1863–1864.
- Der Kleine Pauly. Lexikon der Antike*, red. K. Ziegler, W. Sontheimer, H. Gärtner, Band 5, München 1979.
- Ernout A., *Recueil de textes latins archaïques*, Paris, 1957.
- Frangoulidis Stavros A., *Food and Poetics in Plautus, Captivi*, „L’Antiquité classique” 1996, vol. 65.
- Fronto M. Cornelius, Niebuhr B. Georg, Symmachus Q. Aurelius, *M. Cornelii Frontonis Reliquiae ab Angelo Maio primum editae*, Berolini 1816.
- Harcum Cornelia Gaskins, *Roman Cooks*, Baltimore 1914.
- Jarych A.J., *Ornamenta urbis et publica magnificentia. Wykorzystanie zdobytych dzieł sztuki w przestrzeni republikańskiego Rzymu w okresie od IV do I wieku p.n.e. Praca doktorska napisana pod kierunkiem prof. Ilony Skupińskiej-Løvset*, Łódź 2017.
- Kamińska R., *Sprawowanie urzędów edyla plebejskiego i edyla kurulnego w republice i pryncypacie rzymskim*, „Czasopismo Prawno-Historyczne” 2013, t. LXV, nr 2.
- Kokoszko M., Jagusiak K., *Warzywa w kuchni i dietyce późnego antyku oraz wczesnego Bizancjum (IV–VII w.). Perspektywa konstantynopolińska*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 2011, t. XII, nr 1.
- Landini F., *Per la cronologia di Vegezio*, Università Cattolica del Sacro Cuore. Sede Di Milano. Facoltà di Lettere e Filosofia. Corso di laurea in lettere, Tesi di laurea triennale, 2018–2019, file:///C:/Users/User_1/Downloads/Per_La_Cronologia_Di_Vegezio%20(1).pdf.
- Le Guennec M.A., *Être cuisinier dans l’occident romain antique. Identités socio-juridiques et statuts de travail*, „Archeologia Classica” 2019, no. 70.
- Linderski J., *Państwo a kolegia. Ze studiów nad historią rzymskich stowarzyszeń u schyłku republiki*, Kraków 1961.
- Lowe J.C.B., *Cooks in Plautus*, „Classical Antiquity” 1985, vol. 4.
- Mikołajczyk I., *Rzymska literatura agronomiczna*, Toruń 2004.
- Neri V., *Tra schiavi e liberi: aspetti della mobilità sociale tardoantica*, „Koinonia” 2012, vol. 36.
- Pottier B., *Contrôle et mobilisation des vagabonds et des mendiants dans l’Empire romain au IV^e et au début du V^e siècle [w:] Le monde de l’itinérance en Méditerranée de l’antiquité à l’époque moderne. Procédures de contrôle et d’identification*, red. C. Moatti, W. Kaiser, Ch. Pébarthe, Table-rondes Madrid 2004, Istanbul 2005 (Ausonius Éditions, Études, 22.), Pessac 2009.
- Pulitanò F., *Lo schiavo artifex: nomen e professione nell’interpretazione giurisprudenziale delle disposizioni testamentarie a titolo particolare [w:] Scritti per Alessandro Corbino 6*, a cura di Isabella Piro, Tricase 2016.
- Ritual Dynamics and Religious Change in the Roman Empire: Proceedings of the Eighth Workshop of the International Network Impact of Empire (Heidelberg, July 5–7, 2007)*, red. O. Hekster, S. Schmidt-Hofner, Christian Witschel, London–Boston 2009.
- Rominkiewicz J., *Odpowiedzialność stron umowy kupna-sprzedaży z tytułu vitia animi [w:] Zgromadzenia stanowe i organy przedstawicielskie w dziejach. Księga jubileuszowa dedykowana Profesorowi Marianowi Józefowi Ptakowi*, red. J. Koredczuk, P. Wiązek, Wrocław 2020.
- Słownik łacińsko-polski*, t. I: A–C, red. M. Plezia, Warszawa 1998.
- Sondel J., *Słownik łacińsko-polski dla prawników i historyków*, Kraków 1997.
- Świętoń A., *Przymus służby wojskowej w późnym cesarstwie rzymskim*, „Studia Prawnoustrojowe” 2007, nr 7.
- Tadajczyk K., *Status społeczno-prawny i odpowiedzialność lekarza w prawie rzymskim*, Łódź 2014.
- Tarwacka A., *Czym się różni choroba od przypadłości; a także jakie znaczenie miały te słowa w edykcje edylów; oraz czy eunuch i bezpłodna kobieta podlegają zwrotowi; różne opinie na ten temat – Aulus Gellius, ‘Noce attyckie’ 4.2. Tekst – tłumaczenie – komentarz*, „Zeszyty Prawnicze” 2013, t. XIII, nr 1.
- Théâtre complet des latins. Fragments des tragiques et des comiques latins*, par J.B. LeVêq, vol. 15, Paris 1823.

- Tilloy d'Ambrosi Dimitri, *Le cuisinier dans le monde romain: un acteur au service de l'hospitalité symposiaque* [w:] *Hospitalités dans l'Antiquité méditerranéenne: sources, enjeux, pratiques, discours*, Lyon 2016, <https://hospitam.hypotheses.org/527>.
- Tran N., *Les membres des associations romaines. Le rang social des collegiati en Italie et en Gaules sous le Haut-Empire romain*, Rome 2006.
- Wachter R., *Altlateinische Inschriften. Sprachliche und epigraphische Untersuchung zu den Dokumenten bis etwa 150 v. Chr.*, Bern [u.a.] 1987.
- Winniczuk L., *Ludzie i obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*, Warszawa 2008.

Streszczenie

Celem niniejszego artykułu jest zaprezentowanie statusu społecznego i prawnego kucharza w starożytnym Rzymie, zwłaszcza w okresie republiki i cesarstwa. Autor szuka w nim odpowiedzi na następujące pytania: Jaki obraz kucharza rysuje się w świetle zachowanych źródeł pozaprawnych i prawnych? Czy *cocus* był kimś szanowanym czy pogardzanym? W jakich celach zrzeszał się z innymi kucharzami? Kim był *cocus optimus*, a kim *cocus mediocris* i jak to rzutowało, jeśli był równocześnie niewolnikiem, na odpowiedzialność sprzedawcy? Obraz kucharza, jaki rysuje się na podstawie zachowanych źródeł literackich, epigraficznych i prawnych, jest bardzo zróżnicowany. Czasami zawód ten był u Rzymian deprecjonowany, kiedy indziej rodził bardzo pozytywne reakcje. Artykuł składa się z dwóch części. Pierwsza w oparciu o źródła pozaprawne: literackie czy epigraficzne prezentuje socjologiczny portret kucharza. Druga poddaje analizie wybrane aspekty prawne tego zawodu w oparciu przede wszystkim o zachowane źródła jurydyczne, zwłaszcza CTh. 7,13,8 i D. 21,1,18,1.

Słowa kluczowe: kucharz rzymski, kucharz doskonały i przeciętny, kucharz domowy i zawodowy, kolegium kucharzy (*collegium cocorum*)

SOCIAL-LEGAL STATUS OF COOK IN THE ROMAN REPUBLIC AND EMPIRE

Summary

This paper is aimed at introducing the social and legal status of the cook in the ancient Rome, especially in the period of the republic and empire. The author seeks in it for the answers to the following questions. What image is drawn in the light of the preserved extralegal and legal sources? Was *cocus* someone respected or despised? For what purposes did he associate with other cooks? Who *cocus optimus* was and who *cocus mediocris* was and how did it affect, if he was a slave at the same time, the responsibility of the seller? The image of a cook, which is drawn on grounds of preserved literary, epigraphic as well as legal sources is very diversified. Sometimes this profession was depreciated at Romans', some other time generated very positive reactions. This article consists of two parts. The first one basing on extralegal sources: literary or epigraphic, presents the sociological portrait of a cook. The second one analyses the selected legal aspects of this profession basing on, most of all, the preserved juridical sources especially CTh. 7,13,8 and D. 21,1,18,1.

Keywords: Roman cook, perfect and ordinary cook, home and professional cook, association of cooks (*collegium cocorum*)