



astronomia. Takiego określenia Grecy nie znali, choć łączy ono dwa słowa pochodzące z ich ojczystego języka: *gaster* (żołądek) i *nomos* (zwyczaj, prawo). Stali się za to mistrzami w tym, co pojęcie to kryje – w sztuce kulinarnej. Można powiedzieć, że sztukę tę posiadł już pierwszy człowiek, który upiekł na ogniu kawał mięsa lub wrzucił coś do kociołka zawieszzonego nad ogniskiem. Opanował ją każdy, kto potrafi zachwycić się smakiem potrawy lub sposobem jej podania; każdy, kto codziennie komponuje posiłki, kto zna wartości odżywcze tego, co je; każdy, kogo interesują tradycje i zwyczaje związane z jedzeniem. Grecy z pewnością nie byli pierwszymi ludźmi wykazującymi zainteresowanie kulinariami, ale jako jedni z pierwszych uświadomili sobie, że gotowanie może być sztuką, pomyśleli o tej codziennej czynności poważnie.



Widok na zatokę ze ścieżki wiodącej na górę Athos



Zatoka w górzystej Grecji. Na pierwszym planie asfodel (złotogłów). W mitologii asfodel porastał łąki krainy umarłych, będąc pożywieniem dusz, w świecie żywych stanowił zaś łatwo dostępny pokarm biednych

W poematach Homera – najwcześniejszej greckiej, a zatem i europejskiej literaturze – jedzenie pojawia się raz za razem, choć wzmianki o nim łatwo przeoczyć w ogromie innych zalet *Iliady* i *Odysei*. Wspólne posiłki wojowników spod Troi towarzyszą przełomowym momentom akcji i są tłem najpiękniejszych scen. Tułaczka Odyseusza obfituje w kulinarne przygody – czy to próby zdobycia jedzenia, czy eksperymenty z egzotycznymi potrawami obcych ludów – jakże mogło być inaczej, skoro pusty żołądek wygłodniałego wędrowcy i jego towarzyszy nie pozwalał nawet na chwilę o jedzeniu zapomnieć. Mimo to Homer nie mówi nic o przyjemności płynącej z jedzenia, a o smaku wspomina tylko raz – wychwalając wino kapłana Marona. O rozkoszach podniebienia wtedy jeszcze nie wypadało rozwodzić się poważnemu, opiewającemu czyny bohaterów poecie.

Dieta Homerowych wojowników jest prosta – nie zawiera niemal nic ponad pieczone mięso, jęczmienną kaszę i wino. W tej prostocie kryje się jednak bogactwo, bo zapach pieczystego unoszący się dzień w dzień z obozu Achajów oznaczał dla przeciętnego Greka raczej święto niż codzienność. W czasach Homera (VIII/VII wiek p.n.e.) Grecja była krajem odosobnionych gospodarstw oraz trapiionych wojnami i najazdami małych miast. Skalisty teren i mało urodzajna gleba najlepiej nadawały się pod uprawę oliwek na oliwę i winogron na wino, na nielicznych skrawkach żyzniejszej ziemi rósł jęczmień. Niewiele rejonów służyło hodowli bydła, za to owce i kozy były wszechobecne. Dieta typowego Greka składała się z jęczmiennego placka lub miski kaszy, pospolitych warzyw, głównie strączkowych, odrobiny lokalnych owoców i pewnej ilości dziko rosnącej zieleniny. Porcji białka dostarczały ślimaki, a mieszkańcom wybrzeża – owoce morza. Właściciele jednej czy dwóch kóz mieli przywilej uraczenia się raz na jakiś czas kawałkiem sera lub kubkiem mleka, a mięso pozostawało w zasięgu ręki szczęściarzy posiadających większe stada. W tym kontekście dieta legendarnych bohaterów spod Troi, jakkolwiek nudna może się nam wydawać, jawi się jako



Drzewo oliwne, podobnie jak winorośl, świetnie czuje się w greckim klimacie, gdyż lubi duże nasłonecznienie oraz niezbyt wilgotną, charakteryzującą się niską kwasowością glebę



Oliwa z oliwek jest symbolem także współczesnej Grecji

luksus. Achilles, Agamemnon, Menelaos, Odyszeusz – wszyscy oni jedli to, co zgodnie z wyobraźnią Homera powinny jeść istoty wyjątkowe, a ta wypowiedziała mu przysmak najbardziej w warunkach greckich deficytowy – mięso wołowe. Czy poeta sławiący niezwykle czyny helleńskich przodków mógł przedstawić owych nadludzkich bohaterów posilających się jedzeniem biedaków? Jak wyglądałby boski Achilles wydłubujący ości z ryby, przesławny Agamemnon chrupiący rzodkiewkę lub czcigodny Nestor pochylony nad miską zupy z soczewicy? Zaraz straciliby swą dostojność, a cały patos przysły jak bańka mydlana. Uważny czytelnik dostrzeże jednak, że za monotonnym menu Homerowych bohaterów i powściągliwością poety w opisywaniu smaku jedzenia i płynących z jego spożywania rozkoszy kryją się ślady początków gastronomicznej tradycji. Wyrażenia *eidata polla* (wiele przekąsek) i *kreion pinakes pantoion* (półmiski z wszelkim mięsiwem), używane przy okazji opisu podejmowania gości, zdradzają istnienie jakichś niewymienionych z nazwy specjalów, są znakiem tworzenia i doceniania rozmaitych smaków, odróżniania zamożnego sposobu żywienia od sposobu żywienia biednych.

W górzystym helleńskim kraju, rozsypanym w setki wysp i wysepek, ludzie nauczyli się bardziej liczyć na dary morza niż ziemi. To potrzeba spowodowała, że wypłynęli na szerokie wody i stali się rybakami i żeglarzami. Z konieczności eksplorowali morze, zapuszczając się coraz dalej, szukając miejsc, gdzie przyroda oferowała naturalną przystań, pasek lądu pod uprawę, gdzie istniały szlaki handlowe lub możliwość ich wytyczenia. W ciągu dwóch stuleci (VIII–VI wiek p.n.e.) zaradni i ekspansywni Grecy usiali koloniami całe śródziemnomorskie wybrzeże – od Hiszpanii i Francji po Bliski Wschód – i zapuścili się aż nad Morze Czarne. Handel kwitł, a greckie miasteczka bogaciły się i rosły, stopniowo zamieniając się w miasta z prawdziwego zdarzenia, ze spektakularnymi świątyniami i teatrami, miasta, które stały się kolebkami demokracji, filozofii, nauki. W V wieku p.n.e. Grecja wkroczyła w złotą erę rozwoju, nazywaną przez nas okresem klasycznym. Nowe produkty płynęły



Skalisty krajobraz i mało urodzajna gleba oraz wszechobecność morza wpłynęły na dietę Greków

statkami wprost na targi i stoły spragnionej nowości miejskiej elity. Kuchnia stawiała się coraz bogatsza, wyrafinowana, a kubki smakowe Hellenów – bardziej rozbudzone. Wtedy właśnie Grecy uświadomili sobie, że gotowanie jest sztuką.

Teraz rozkoszą było już nie tylko ucztowanie, lecz także samo rozprawianie o kulinariach. W IV wieku p.n.e. paplanina o jedzeniu przybrała takie rozmiary, że wśród ówczesnych przekazów trudno znaleźć teksty, z których nie unosiłby się aromat kuchni. I nie chodzi tylko o mnożące się książki kucharskie, bo tematy kuchenne przeniknęły do wszelkich form literatury. Poeci bez zażenowania opisywali dania i opiewali radość płynącą z jedzenia, komedie zaroily się od postaci kucharzy, żarłoków i wydelikaconych smakoszy pieszczotliwie mówiących o wszelkich pokarmach: gołąbeczek, przepióreczka, rybeńka, jajeczko. Arystokratyczne uczyty w niczym już nie przypominały dawnych biesiad, na których jadło stanowiło jedynie dopełnienie spotkania, a nie przedmiot rozmowy. Nowo narodzeni smakosze i ich rozbuchane podniebienia oczekiwały wykwintnych dań, sprowadzanych z daleka rzadkich przysmaków i przede wszystkim różnorodności. Gospodarze dwoili się i troili, by zrobić wrażenie na gościach i sprostać ich wymaganiom. Kunszt kucharzy nabrał takiego znaczenia, że wielu z nich zupełnie straciło kontakt z rzeczywistością, rojąc sobie, że miejsce ich sztuki jest w rejonach kultury wysokiej, a oni sami dorównują poetom, malarzom i filozofom.

Skromni obywatele, wychowani w czasach, kiedy od łatwej rozrywki cenilo się wyżej hart ducha, kiedy zamiast sobie dogadzać dbało się o dobro wspólne, kiedy cnotą było umiarkowanie, a rozpusta stawiała się powodem do wstydu, załamywali ręce nad moralnym upadkiem społeczeństwa i z niedowierzaniem łapali się za głowę, przekonani, że świat, w którym kucharze stają się mędrkami, musi niechybnie upaść.

Gęsta od kuchennych zapachów atmosfera przeniknęła też do sfery nauki. W uczonych traktatach łączono jedzenie z medycyną, jak czynił to Hipokrates, rozpatrując zdrowotne właściwości



Winorośl uprawiano na terenach Grecji prawdopodobnie już w V tysiącleciu p.n.e.



Fragment mozaiki z Domu Dionizosa w Pafos opowiadającej o przekazaniu przez Dionizosa wiedzy na temat uprawy winorośli i produkcji wina, połowa II wieku p.n.e.



pokarmów i wpływ diety na organizm, lub młodszy od niego o pokolenie filozof i botanik Teofrast. W sprawie kuchni zabierały głos najtęższe ówczesne głowy – nawet Platon nie omieszkał dorzucić swych trzech groszy do tematu. Wielki myśliciel wzbierał się przed nazwaniem gotowania „prawdziwą” sztuką, lubił za to roztrząsać kwestie moralne związane z jedzeniem. I choć łakomstwu przeciwstawiał umiarkowanie, mówiono o nim, że nie jest całkiem nieczuły na rozkosze podniebienia i ceni odznaczające się wyjątkowym smakiem potrawy. W czasach, kiedy Platon był już starszkiem, Grek z Sycylii o imieniu Archestratos wyraził całą swą miłość do jedzenia w napisanym z prawdziwie epickim rozmachem poemacie gastronomicznym *Hedypatheia*, co można przetłumaczyć jako „słodkie doświadczenia”. W poszukiwaniu owych „doświadczeń” sycylijski smakosz przemierzył cały grecki świat. Był prawdopodobnie pierwszym w historii podróżnikiem kulinarnym, gdyż wyjechał z domu w jednym tylko celu: by szukać najlepszych lokalnych produktów i potraw, delektować się nimi, a po powrocie podzielić się swymi odkryciami z innymi. Działo się to około 350 roku p.n.e., kiedy czarne wizje obrońców moralności zaczęły się spełniać – na oczach zajętych ucztowaniem obywateli osłabione wzajemnymi konfliktami greckie państwa jedno za drugim traciły niezależność na rzecz rosnących w siłę królestw.

Wkrótce dominującą potęgą stała się Macedonia. W tym małym kraju zaczęła się światowa kariera młodego wojownika Aleksandra, który odziedziczywszy po ojcu silne państwo i sprawną armię, w niedługim czasie stał się panem perskiego imperium. Do ojczyzny Persów zabrał ze sobą greckich osiedleńców i grecki sposób życia, a w drugą stronę zaczęły płynąć niezwykle bogactwa Wschodu, wśród nich nowe pokarmy: cytrusy, brzoskwinie, pistacje, aromatyczne przyprawy. Zachłyśnięci luksusem macedońscy możni wydawali krocie na wyrafinowane uczyty, bogactwem i rozmachem przekraczające nie tylko zalecaną przez filozofów miarę, lecz także najbardziej wykwintne biesiady okresu klasycznego.

Podczas gdy Macedończycy trwonili fortunę, rosła potęga Rzymu, który już w początkach III wieku p.n.e. miał u stóp całą Italię, a do 50 roku p.n.e. zdołał podbić Hiszpanię, Macedonię i Grecję, północną Afrykę, Galię i wschodnie wybrzeże Morza Śródziemnego. Bogactwa Wschodu zaczęły wędrować dalej na zachód, a wraz z nimi zapotrzebowanie na luksusowe pokarmy. Grecy kucharze, książki kucharskie i nowatorskie potrawy sunęły do Rzymu, będąc dla jego mieszkańców impulsem do rozwoju własnej sztuki kulinarnej.

Podbici przez Rzymian Grecy nie ustali w dyskusjach o jedzeniu i gotowaniu i nigdy nie przestali o tym pisać. Nawet podejmując inne tematy, lubili umieszczać je w kontekście biesiadnym. Przez wiele stuleci niezmienną popularnością cieszył się gatunek prozy, który do wyrażania różnorodnych treści stosował dialog prowadzony przy stole. Zapoczątkował go Platon swoją *Ucztą*, w której siedmiu filozofów dyskutuje podczas biesiady na temat miłości. Ten prozatorski model „rozmów przy stole” przypadł do gustu żyjącemu na przełomie II i III wieku uczonego Atenajosowi z Naukratis, twórcy monumentalnego dzieła *Dejpnosofiści*, czyli *Uczta mędrców*.

Składająca się z piętnastu ksiąg praca Atenajosa to zapis rozmowy siedzących przy biesiadnym stole erudyków, którzy prześcigają się w przytaczaniu cytatów pochodzących z różnych epok i w większości niezachowanych do naszych czasów dzieł poetyckich, historycznych, dramatycznych, filozoficznych, medycznych. Dla badaczy zaginionej literatury antycznej tekst Greka z nad Nilu to prawdziwa gratka, ale jeszcze większa dla badaczy greckich i rzymskich kulinariów, gdyż w przeciwieństwie do innych dzieł tego gatunku, roztrząsających niekiedy zagadnienia czysto naukowe, tematem *Uczty mędrców* jest biesiada sama w sobie. Atenajos serwuje nam prawdziwą podróż po greckich kulinariach, podróż w czasie, od Homera po czasy autorowi współczesne, ale także wędrówkę w przestrzeni rozciągającej się na cały grecko-rzymski świat.