

ARTYKUŁY I ROZPRAWY

Małgorzata Chudzikowska-Wołoszyn
Instytut Historii i Stosunków Międzynarodowych
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

ŚWIAT ROŚLIN W KAROLIŃSKIM DOKUMENCIE *CAPITULARE DE VILLIS*

Około roku 800 na życzenie Karola Wielkiego¹ w kancelarii pałacowej spisany został jeden z najbardziej znanych karolińskich kapitularzy – *Capitulare de villis* – Zarządzenie (Rozporządzenie) o posiadłościach wiejskich². Dokument ten zaliczany jest do grupy kapitularzy gospodarczych, które wspólnie z kapitularami administracyjnymi tworzyły tzw. *capitularia per se scribenda*³. Unifikacja reguł związanych z gospodarowaniem królewskimi latyfundiami stała się w okresie rządów Karola działaniem nieodzownym. Monarsze włości rozrzucone były we wszystkich zakątkach rozległego imperium. Dziś nie jest nawet możliwe dokładne ustalenie ich ilości. Kilka królewskich majątków zgrupowanych w jednym okręgu tworzyło klucz – *fiscus*. Dla przykładu *fiscus* z okolic Annapes liczył 2850 hektarów. Inny, utworzony w rejonie Snellegem, obejmował 7000 hektarów⁴. Karol Wielki był więc przede wszystkim potentatem ziemskim. Ziemia stanowiła jego największy majątek

¹ O polemice wokół atrybucji i datacji *Capitulare de villis* czytaj w: M. Chudzikowska-Wołoszyn, *Capitulare de villis Karola Wielkiego – czyli o potrzebach monarszego stołu*, w: *Zbytek i ubóstwo w starożytności i średniowieczu*, pod red. L. Kostuch i K. Ryszewskiej, Kielce 2010, s. 306–307.

² *Capitulare de villis* (dalej *Capit.*), w: *MGH, Leges, Capitularia regum Francorum I*, s. 82–91. Tekst *Capitulare de villis* zachował się w jedynym kodeksie należącym do biblioteki w Wolfenbüttel. Kodeks ten zawierał listy papieża Leona III do Karola Wielkiego. Gospodarczy kapitularz stanowił dodatek do głównego dzieła. Pierwsza edycja karolińskiego dokumentu rozporządzającego włościami ukazała się w roku 1647. Dysponujemy polskim przekładem *De villis* sporządzonym przez Stanisława Arnolda, który ukazał się w serii Dokumentów Historycznych w roku 1923.

³ Były to tzw. „kapitularze właściwe”. Obok nich redagowano także kapitularze o charakterze jurysdykcyjnym, tzw. *capitularia legibus addenda*, a także kapitularze zaadresowane do królewskich wysłanników — *capitularia missorum*.

⁴ W. Metz, *Das Karolingische Reichgut*, Berlin 1960, s. 77.

i jednocześnie także podstawowe źródło dochodu⁵. Utrzymanie całego dworu – rodziny, służby i personelu urzędowego – wymagało systematycznej aprowizacji. Aby móc wyegzekwować od zarządców (*iudices*) właściwe gospodarowanie domenami, a w efekcie także liczyć na konkretny towar, potrzebna była kodyfikacja i regulacja gospodarki. Zredagowane z ogromną szczegółowością *De villis* było odpowiedzią na wszelkie obawy władcy co do sprawnego zarządzania jego ziemskimi włościami.

Majątki ziemskie monarchy miały za zadanie zaopatrywać dwór kompleksowo. Do *palatium* rokrocznie trafiały wozy dostarczając warzyw, owoców, sera, masła, octu, wina, miodu, futer, odzieży, wosku, mydła i przeróżnego mięsa. Cały transport odbywał się zgodnie z wytycznymi zawartymi w kapitularku, na mocy którego władca mógł wydawać także wskazówki co do odpowiedniego zbierania i gromadzenia zapasów, zwiększania wydajności, unikania marnotrawstwa i ochrony majątku. Cały dokument składa się z 70 rozdziałów, stanowiących jednocześnie 70 dyrektyw zredagowanych w imieniu króla. Pośród nich odnajdujemy bardzo szczegółową listę wszystkich produktów, bez których funkcjonowanie dworu mogłoby zostać zaburzone⁶.

Ostatni rozdział *Capitulare de villis* otwiera katalog 90 roślin ogrodowych – warzyw, owoców, ziół, a także bylin o przeznaczeniu leczniczym, produkcyjnym, magicznym i symbolicznym, które władca chciał widzieć we wszystkich swych majątkach. Każda z wymienionych roślin implikuje cały szereg możliwych pytań badawczych o jej przeznaczenie, historię, wygląd czy choćby sposób uprawy.

Odnosząc się do źródeł klasycznych, współczesnych kapitularkowi lub nieco późniejszych, autorka podjęła próbę ustalenia możliwego przeznaczenia każdej z wymienionych w kapitularku roślin. Szczególnie pomocne okazały się tutaj botaniczne rozważania Katona (234–149 p.n.e.)⁷, Warrona (116–27 p.n.e.)⁸, Kolumelli (I w.)⁹, Pliniusza Starszego (ok. 23–79)¹⁰, Paludiusza (IV/V w.)¹¹, Izydora z Sewilli (ok. 554–636)¹², Walahfrida Strabona (ok.

⁵ Wpływy skarbowe imperium karolińskiego były nieznaczące. Znajdujący się w stanie upadku handel nie mógł przynosić dochodów w postaci myta drogowego. Finanse króla uszczuplone zostały dodatkowo na skutek rozdawnictwa immunitetów.

⁶ M. Chudzikowska-Wołoszyn, *Capitulare...*, dz. cyt., s. 307.

⁷ *De agri cultura*, ed. A. Mazzarino, University of Michigan Press 1998.

⁸ *Res rusticae*, ed. W. D. Hooper, H. B. Ash, The Loeb Classical Library 1960.

⁹ *De re rustica, On agriculture*, ed. H. B. Ash, t. 1–4, Harvard University Press 1977. Także *De arboribus*, ed. E. S. Forster, E. H. Heffner, t. 3, The Loeb Classical Library 1955.

¹⁰ *Historia Naturalis*, ed. K. F. T. Mayhoff, Lipsiae, Teubner 1906.

¹¹ *Opus agriculturae*, ex recensione J. C. Schmitt, Lipsiae, Teubner 1898.

¹² *Isidori Hispalensis Episcopi Etymologiarum sive Originum libri XX*, ed. W. M. Lindsay, t. 1–2, Oxford 1911.

¹³ *De cultura hortarum, MGH, Poetae II*, s. 259–423.

¹⁴ *Liber subtilitatum naturarum creatarum* a także *Physica. Opera minora*, ed. H. Feiss, C. Evans, B. M. Kienzle, C. Muessig, B. Newman, P. Dronke, CCCM 226.

808–849)¹³, Hildegardy z Bingen (1098–1179)¹⁴. Wiele cennych sugestii przyniosły kucharskie przepisy Apicjusza (I w.)¹⁵, a także medyczne porady Cel-susa (1 poł. I w.)¹⁶, Serenusa Sammonicusa (2 poł. IV w.)¹⁷, Scriboniusa Largusa (1 poł. I w.)¹⁸ i Gargiliusa Martialisa (III w.)¹⁹. Bazując na tak zebranym materiale źródłowym możliwe stało się, choćby częściowe, odtworzenie karolińskiej kuchni, ziołolecznictwa, kosmetyki, pielęgnacji ciała, wróżbiarstwa i symboliki.

90 rozdział otwiera monarszy nakaz przydomowej hodowli lilii²⁰ i róż²¹. Władca wymagał od zarządców, ażeby każdy ogród, który pysznił się mianem koronnego pielęgnował te najpiękniejsze spośród kwiatów. W średniowieczu zarówno lilie, jak i róże miały głębokie, metaforyczne znaczenie. Jedne i drugie były kwiatami Kościoła i symbolizowały jego panowanie. Karol Wielki jako Dawid Zachodu, obrońca i piewca chrześcijaństwa, oddawał pierwszeństwo kwiatom, które potwierdzały siłę i zwycięstwo Chrystusowej wiary. W różach widziano krew męczenników, a biała barwa lilii symbolizowała jaśniejącą wiarę²². Czas wojny krzyżowej był czasem róż, a następujący potem pokój, pokojem łagodnej i lśniącej lilii²³. Każdy zakątek imperium witał podróżującego władcę ukwieconym stołem, który – jak pisał Fortunat – „okryty był słodkim zapachem róż, z którymi konkurowały mlecznobiałe lilie”²⁴.

Listę zamówionych przez króla kwiatów, którą znajdziemy w „Rozporządzeniu o posiadłościach wiejskich”, urozmaicają także: różnobarwne mieczyki²⁵

¹⁵ *De re coquinaria*, ed. S. Grainger, Ch. Grocock, Prospect Books 2006.

¹⁶ *De medicina libri VIII*, ed. W. G. Spencer, Harvard University Press 1938.

¹⁷ *Liber medicinalis*, ed. S. Lee Pearce, Tulane University 1974.

¹⁸ *Compositiones*, ed. S. Sconocchia, Lipsiae, Teubner 1983.

¹⁹ *Medicinae ex oleribus et pomis*, ed. B. Maire, Paris 2002.

²⁰ *Lilium*, bot. *Lilium candidum*. Lilia biała. (Wprowadzona w niniejszym artykule prezentacja botaniczna w pierwszej kolejności uwzględnia nazwę rośliny, która stosowana jest w kapitularku. Na drugim miejscu podana została współczesna terminologia). Kwiat ten pełnił w imperium karolińskim nie tylko funkcje estetyczne. Okazuje się, że Frankowie znali mikstury lecznicze oparte na bazie korzeni, łądygi i liści lilii. Liliowa papka zmieszana z tłuszczem stanowiła świetną pielęgnacyjną maść. Ta ceniąca była przez kobiety chcące jak najdłużej dbać o swą urodę. Przydawała się także przy wysypkach, a nawet trądzie. Por. H. Kluge, *Wielka księga Hildegardy z Bingen*, tłum. M. Jałowicz-Sawicka, Kielce 2008, s. 189.

²¹ *Rosa*, bot. *Rosa centifolia*. Róża stulistna.

²² Walahfridus Strabo, *De cultura hortorum* XXVI, w: *MGH, Poetae II*, s. 349.

²³ Tamże, s. 349.

²⁴ Venantius Fortunatus, *Carmina* XI, 11, w: *MGH, Auct. Ant.* 4.1, s. 263. Niekwestionowane i jedyne w swym rodzaju piękno róż opiewał już wcześniej Kolumella. Por. *De re rustica*, 103, 180.

²⁵ *Gladiolus*, bot. *Gladiolus*. Mieczyk. Autor wczesnośredniowiecznego poematu botanicznego – Walahfrid Strabo (ok. 809–849) – kontemplując piękno mieczyków, odniósł się w pierwszej kolejności do proveniencji ich nazwy. Język łaciński – jak pisał – nadał im termin *gladiolus* od słowa *gladius*, oznaczającego miecz (*De cultura hortorum* XII, s. 343). Ma to niewątpliwie związek z kształtem liści tego pięknego kwiatu.

i malwy²⁶. Nie pełniły one tylko funkcji estetycznych. Jedne i drugie wykorzystywane były przede wszystkim w ziołolecznictwie²⁷.

Karoliński imperator nie wyobrażał sobie funkcjonowania swej kuchni bez przypraw ziołowych. Ogrody królewskie miały dostarczać na dwór dość sporą listę roślin przyprawowych, spośród których musiała znaleźć się obowiązkowo szałwia²⁸. Ten półkrzew o bardzo silnym aromacie dotarł z Italii do Europy Środkowej dzięki zakonnikom i w IX w. stał się bardzo popularnym ziołem uprawianym praktycznie we wszystkich klasztornych wirydarzach²⁹. W karolińskiej kuchni szałwia stosowana była zapewne jako przyprawa do mięs, zwłaszcza pieczonych, ryb, sosów i wina. Dodatkowo nie należy zapominać o jej leczniczych właściwościach, które niewątpliwie wykorzystywali Karolingowie³⁰.

²⁶ *Malva*, bot. *Alcea rosea*. U Izydora z Sewilli odnajdujemy lecznicze mieszanki oparte na bazie malwy. Encyklopedysta podaje między innymi przepis na środek chroniący przed użądleniem pszczoł. Należało w tym celu posmarować ciało oliwą zmieszaną z sokiem z malwy, (por. Isidorus, *Etymologiae* XVII, 10, 5). Malwa przeciwdziałała też zaparciom i miała jeszcze jedno niezwykle tajemnicze działanie – jej roztarte i zmieszane z olejem liście usypiały skorpiony. Tamże XVII, 10, 5. W średniowieczu ceniono ją także za właściwości pielęgnacyjne. Poranna rosa zebrana z liści malwy działała łagodząco na obrzęki i zaczerwienienia oczu. Por. H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 190.

²⁷ Ususzony korzeń mieczyka rozpuszczony w czystym winie i następnie stosowany w postaci kompresu, przynosił ukojenie dla miejsc uderzonych i zranionych. Por. Walafridus Strabo, *De cultura hortarum* XII, s. 343.

²⁸ *Salvia*, bot. *Salvia officinalis*.

²⁹ Właściwości szaławii opisał także benedyktyński mnich Walafrid Strabo. W *De cultura hortarum* przedstawił 23 gatunki roślin, z których aż 18 pokrywa się z tymi, które są wymienione w *Capitulare de villis*. Także opat Heito, który w roku 820 wykonał słynny – zachowany do dziś – plan klasztoru w St. Gallen, nakreślił analogiczną listę warzyw i ziół, mających znaleźć się w obrębie ogrodu. Przyklasztorne warzywniki, wirydarze i sady, podobnie do koronnych, były organizowane według ściśle określonych reguł. Ten paralelizm w doborze roślin wskazuje na popularność, jaką cieszyły się one w imperium karolińskim. Społeczność frankońska musiała bardzo dobrze zdawać sobie sprawę z właściwości kulinarnych i leczniczych warzyw, ziół i owoców, które były hodowane i zbierane w przydomowych ogródkach.

³⁰ Lecznicze działanie szaławii opisywał Pliniusz Starszy. Zalecał ją między innymi na kaszel i bóle w boku (por. *Naturalis Historia* XXVI, 31, 1–5). Benedyktynka Hildegarda uważała, że szałwia pomaga odzyskać apetyt. Polecała wszystkim borykającym się z tym problemem: „Jeśli ktoś ma wstręt do jedzenia, niech weźmie szaławie, trochę tybuli ogrodowej i czosnku, posieka te przyprawy i włoży je do octu”. Tak spreparowanym octem należało doprawiać jak najwięcej potraw. Por. H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 41. Z szaławią dodatkowo łączono wiele przesądów i zabobonów. Aż do XVIII w. wierzono, że zjedanie jej liści z wypisanymi na nich zaklęciami ochroni przed febrą i demonami. Ta pachnąca roślina kojarzona była także z nieśmiertelnością, jej spożywanie miało zagwarantować życie wieczne. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw i roślin leczniczych*, Warszawa 1983, s. 49–50. W średniowieczu przypisywano szaławii wielką i uzdrawiającą moc. Piętnastowieczny botanik Hieronim Bock niezaprzeczalnie nazwał ją najszlachetniejszą. Leczyła nerwy i wszelkie słabości. Por. K. J. Strank, J. Meurers-Balke, *Obst, Gemüse und Kräuter Karls des Grossen*, Mainz 2008, s. 70–71.

W „Rozporządzeniu o królewskich włościach” znajdujemy także zamówienie na aromatyczny kmin rzymski³¹, estragon³² i cząber³³, którymi pachniały średniowieczne mięsiwa i sery³⁴. Dalej wymieniony jest anyż³⁵, czarnuszka siewna³⁶, lubczyk³⁷ i gorczyca³⁸. Te odgrywały duże znaczenie nie tylko jako dodatek do potraw, ale także jako rośliny lecznicze. Niezwykle egzotycznie brzmi nazwa chropawca koptyjskiego³⁹, który z Indii trafił do Europy i dzięki aromatycznym, pachnącym tymiankiem owocom znalazł swe zastosowanie we wczesnośredniowiecznej kuchni⁴⁰.

Karoliński dokument wymieniał aż cztery gatunki mięty – miętę polej⁴¹, miętę nadwodną⁴², zieloną⁴³ i leśną⁴⁴. Z całą pewnością ta bylina była bar-

³¹ *Cuminum*, bot. *Cuminum cyminum*. Kmin był nie tylko popularną przyprawą i to już od czasów najdawniejszych, ale także lekiem zalecanym na wiele schorzeń. Wzmianki o tej roślinie znajdujemy w Starym Testamencie. Używali jej również Egipcjanie jako antidotum na gorączkę. W starożytności i później w średniowieczu kmin łagodził trudności w oddychaniu. Ze względu na bardzo silny zapach odstraszał pchły i komary. Por. K. J. Strank, *Obst...*, dz. cyt., s. 95.

³² *Dragantea*, bot. *Artemisia dracunculus*.

³³ *Satureia*, bot. *Satureia hortensis*. Cząber był jedną z najpopularniejszych roślin przyprawowych we wczesnym średniowieczu. Dodawano go do mięsa, ryb, sera, grochu i bobu. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 154. Izydor z Sewilli informował o jeszcze jednym zastosowaniu cząbrku, jako środka pobudzającego. Por. *Etymologiae* XVII, 9, 42.

³⁴ M. Chudzikowska-Wołoszyn, *Capitulare...*, s. 313.

³⁵ *Anesum*, bot. *Anisum vulgare*. Bardzo stara roślina przyprawowa i składnik wielu leków. Anyż wspominany był przez Teofrasta, Dioskoridesa, Pliniusza i Kolumellę. Syryjski władca Taniach Wielki – III–II w p.n.e. używał go jako antidotum na wszelkie trucizny. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, dz. cyt., s. 121. Izydor z Sewilli podkreślał lecznicze właściwości anyżu. Odpowiednio przygotowany rozgrzewał i działał moczopędnie. Isidorus, *Etymologiae* XVII, 11, 6.

³⁶ Kapitułarz podaje termin *git*, botaniczna nazwa czarnuszki siewnej to *nigella sativa*. Roślina ta posiada silnie aromatyczne, czarne nasiona. Wykorzystywana była już w starożytności. Stosowana w lecznictwie, a także jako przyprawa. W Biblii czarnuszka pojawia się pod nazwą *ketzah* jako wszechstronny dodatek do chleba i ciast. Wymieniana między innymi przez Hipokratesa i Pliniusza, który w XXIII księdze *Historii naturalnej* próbuje wytłumaczyć jej nazwę *git* arabskim pochodzeniem. We wczesnym średniowieczu czarnuszka przede wszystkim dodawana była do chleba, choć Hildegarda z Bingen przestrzegała przed jej toksycznym działaniem. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 156–157. W dawnej Francji *git* używano zamiast pieprzu. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 72.

³⁷ *Levisticum*, bot. *Levisticum officinale*. Lubczyk stał się popularny dopiero w średniowieczu. W źródłach starożytnych właściwie nie natrafiamy na jego nazwę. Święta Hildegarda polecała mieszać lubczyk z szałwią i koprem włoskim i dodawać do grzanego wina. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 181.

³⁸ *Sinape*, bot. *Sinapis alba* – gorczyca biała. Była podstawowym składnikiem popularnej w średniowieczu musztardy. Stosowana także w zaburzeniach trawienia i bólach stawów.

³⁹ *Ameum*, bot. *Ammi copticum*. Chropawiec koptyjski.

⁴⁰ M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 280.

⁴¹ *Puledium*, bot. *Mentha pulegium*. Walafrid Strabo przekazuje, iż mięta polej była niezwykle drogą przyprawą, za którą kiedyś Gallowie dawali równowartość kopca czarnego pieprzu. Stanowiła doskonały lek na wiele problemów gastrycznych. Mogła być pita w postaci naparu lub stosowana w okładach (*De cultura hortorum* XXVI, s. 346).

⁴² *Sisimbrium*, bot. *Mentha aquatica*.

⁴³ *Menta*, bot. *Mentha crispa*.

⁴⁴ *Mentastrum*, bot. *Mentha silvestris*.

dzo ceniona już w starożytności⁴⁵, a następnie jej właściwości doceniono w średniowieczu. Dodawano ją do wina, piwa i przeróżnych dań. Walahfrid Strabo w swym poemacie ogrodniczym zachwycał się mnogością odmian mięty. Żadna inna roślina, jego zdaniem, nie ma tak intensywnego zapachu i cierpkiego smaku. Ten, kto zdoła przypomnieć sobie wszystkie właściwości i gatunki mięty, zgodnie z konkluzją Walahfrida niewątpliwie wie także, ile ryb błąka się w Morzu Erytrejskim, albo ile iskier wyrzucanych jest przez Hefajstosa z krateru Etny⁴⁶.

Wczesnośredniowieczne ogrody intensywnie zieleniły się i pachniały *coriandrum* – czyli kolendrą⁴⁷ i mniej znanym dzisiaj złoocieniem balsamicznym, wymienionym w kapitularku jako *costus*⁴⁸. O popularności tych roślin świadczy fakt, iż uprawiane były praktycznie we wszystkich przyklasztornych ogrodach. Ich nazwy odnajdujemy choćby na planie ogrodu w Sankt Gallen. Władca każdego roku składał zamówienie na kolendrę i złoocię. Ta pierwsza dodawana była praktycznie do każdego gatunku mięs⁴⁹. Złoocieniem, zwanym także beżyną lub turecką piwonią aromatyzowano piwo i wino. W średniowieczu bylinę tę określano czasami jako *Herba divae Mariae* i wykorzystywano ją dodatkowo do wyrobu aromatycznych ciastek⁵⁰. Hildegarda z Bingen polecała złoocię jako środek na impotencję, omdlenia, gorączkę, trąd i wszy⁵¹.

Rośliny lecznicze stanowią w dokumencie *De villis* pokazną grupę. Frankoński cesarz dopominał się, ażeby zarządcy jego włości odpowiednio organizowali ogrody i uprawiali w nich zioła o często zagadkowo brzmiących nazwach⁵², jak choćby – abrotanum⁵³, pietruszka aleksandryjska⁵⁴, dyptam⁵⁵, kocimiętka⁵⁶, centuria⁵⁷, prawoślaz⁵⁸ czy wilczomlecz⁵⁹.

⁴⁵ Miętę wymieniali w swych dziełach Hipokrates, Dioskorides, Apicjusz, Pliniusz i Cynceron.

⁴⁶ Walahfridus Strabo, *De cultura hortorum* XXVI, s. 345–346.

⁴⁷ *Coriandrum*, bot. *Coriandrum sativum*.

⁴⁸ *Costus*, bot. *Balsamita vulgaris*. Celsus w dziele *De medicina* IV, 27, 1 zalecał złoocię m.in. na biegunkę.

⁴⁹ Antyk wniósł do kuchni średniowiecznej dziesiątki przepisów, w których dominowała kolendra. Apicjusz w *De re coquinaria* łączy ją z burakami, ogórkami, soczewicą, grochem i bobem. Przekazuje także dziesiątki przepisów na mięsiwa z dodatkiem aromatycznej kolendry. Zalecał stosować ją do gołębi, kaczki, zająca, baraniny i ryb. Podaje bardzo ciekawy przepis na świninę ogrodową w kolendrze *porcellus coriandrus* (por. *De re coquinaria* VIII 7, 14).

⁵⁰ M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 179–180.

⁵¹ K. J. Strank, *Obst...*, s. 65.

⁵² M. Chudzikowska-Wołoszyn, *Capitulare...*, s. 313–314.

⁵³ *Abrotanum*, bot. *Artemisia abrotanum*. Bylica boże drzewko. Wspominana przez Teofrasta, Dioskoridesa, Kolumellę i Pliniusza.

⁵⁴ *Olisatum*, bot. *Smyrniolum olusatrum*.

⁵⁵ *Diptamnum*, bot. *Dictamnus albus*.

⁵⁶ *Nepta*, bot. *Nepeta cataria*. Już w starożytności Dioskorides polecał picie herbaty z kocimiętki, która miała działanie moczopędne, przynosiła pomoc w razie drgawek, obniżała gorączkę i powstrzymywała biegunkę. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 221. Celsus uważał, że *nepeta* przywraca zmysły (por. *De medicina* II, 32, 1), Pliniusz, iż posiada moc odstraszącą węże (por. *Naturalis Historia* XX, 158, 3). Serenus Sammonicus przepisywał ją na różnego rodzaju krwotoki (por. *Liber*

Abrotanum o intensywnie cytrynowym aromacie wykorzystywane było we wczesnym średniowieczu jako lek na febrę, podejrzane plamy i rany⁶⁰. Pietruszka aleksandryjska stanowiła antidotum na wściekliwość⁶¹. Dypłam miał szereg zewnętrznych i wewnętrznych zastosowań. Jeszcze w późnym średniowieczu używano go jako środka na podagrę, bóle brzucha i ukąszenia węży. Dzięki niemu także odczyniano zakłęcia i przywracano krwawienia miesięczne⁶². Z kocimiętki połączonej z olejkami różanymi karolińscy medycy i zielarze sporządzali maść na zranienia i skaleczenia, a także niwelującą wszelkiego rodzaju blizny. Dodatkowo kocimiętka przywracała i przyspieszała porost włosów⁶³. Centuria była stosowana przy złamaniach kości i gorączce⁶⁴. Użyta w kapitularnym nazwa *febre fugia* najlepiej obrazuje jej przeznaczenie, karolińskie społeczeństwo stosowało ją na „wygnanie febrы”.

Korzenia prawoślazu używano, tak jak i dzisiaj w zapaleniu gardła i jako leku na kaszel⁶⁵. Nasiona i liście wilczomlecza najprawdopodobniej były środkiem wymiotnym i moczopędnym. Hildegarda z Bingen przestrzegała przed ich nieumiejętnym zastosowaniem. Roślina ta była bardzo toksyczna i mogła wywoływać oparzenia⁶⁶.

Jak się okazuje, dla władcy i całego imperium niezwykle ważna była kozieradka grecka⁶⁷ i ruta⁶⁸. Te odnajdujemy już na samym początku listy

medicinalis 33, 646). Apicjusz docenił natomiast jej walory kulinarne i dodawał tę bylinę do sosów podawanych do pieczonych ptaków (por. *De re coquinaria* VI, 5, 2), a także ryb (ibidem, X, 2, 3).

⁵⁷ *Febrefugia*, bot. *Centaurium erythraea*. Centuria pospolita. Wergiliusz mówi o niej „mocno pachnąca” (por. *Georgica* IV, 270). Wymieniana była przez Dioskoridesa jako lek na rany, a także sposób na ukojenie nerwów. W pierwszym przypadku skutkoważy okłady, w drugim należało centurię pić w postaci naparu. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 227. Pliniusz przekazywał, iż centuria wzmacniała żołądek (por. *Naturalis Historia* XXVI, 32, 1) i leczyła wrzody (ibidem, 126, 2).

⁵⁸ *Mismalva*, bot. *Althea officinalis*. Prawoślaz lekarski. Pliniusz opisuje szerokie wykorzystanie korzenia prawoślazu w XX księdze *Naturalis Historia*.

⁵⁹ *Lacterida*, bot. *Euphorbia lathyris*. Wilczomlecze skoczek.

⁶⁰ Walafridus Strabo, *De cultura hortorum* VI, s. 338–339.

⁶¹ Takie jej zastosowanie odnajdujemy w szesnastowiecznym zielniku Jacoba Theodora zwanego Tabernaemontanus. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 170.

⁶² Długą listę leczniczych właściwości dypłamu podaje Tabernaemontanus. Ibidem, s. 200. Izidor z Sewilli opisywał jeszcze jedną ważną właściwość dypłamu; ów wypędział z ciała pociski (por. *Etymologiae* XVII, 9, 29).

⁶³ Walafridus Strabo, *De cultura hortorum* XXIV, s. 348.

⁶⁴ Centurię polecała i opisywała Hildegarda z Bingen. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 227. Izidor z Sewilli odnotowywał, iż właściwości lecznicze centurii odkrył centaur Chiron. Łacińska nazwa *centaurium* ma potwierdzać ten fakt, (por. *Etymologiae* XVII, 9, 33).

⁶⁵ K. J. Strank, *Obst...*, s. 243.

⁶⁶ W średniowieczu zdarzały się przypadki celowego okaleczenia ciała wilczomleczem. Robili to wólcędzy i jałmużnicy, aby uzyskać rany przypominające te, które wywoływał trąd. W ten sposób mieli nadzieję na szybsze wzbudzenie litości i miłosierdzia i uzyskanie jak największej ilości datków. Ibidem, s. 315.

⁶⁷ *Fenigrecum*, bot. *Trigonella foenum graecum*.

⁶⁸ *Ruta*, bot. *Ruta graveolens*. W starożytności doceniana jako przyprawa i lek. Apicjusz przy opisie dań i potraw wymienia ją prawie sto razy. Kolumella zaleca, aby rutę siać w lutym (por. *De re rustica* XI, 3, 16). Scribonius Largus radzi na ból głowy spreparowaną mieszanę, składającą się z mirry, szafranu, gorzkich migdałów, zielonej ruty, barszczu zwyczajnego i lauru (por. *Compositiones* 5, 2).

z zamówieniami roślinnymi. Ruta z pewnością przynosiła ulgę przy różnego rodzaju zatruciach i o takim jej zastosowaniu mówił Walafrid Strabo⁶⁹. Bardzo tuczące nasiona kozieradki, którą znało całe imperium karolińskie, pełniły rolę paszy dla bydła i jednocześnie kobiecego leku na wiele intymnych schorzeń⁷⁰.

Rejestr leczniczych roślin, które królewskie latyfundia dostarczały na dwór, obejmował także łośnian⁷¹, wrotycz⁷², rozmaryn⁷³, jałowiec sawina⁷⁴ i tybulę ogrodową⁷⁵. łośnian przynosił ulgę w gorączce i pomagał leczyć złamania⁷⁶. Wrotycz przywracał witalność⁷⁷. Rozmaryn ułatwiał trawienie⁷⁸. Zgodnie z przekazami jałowiec miał właściwości bakteriobójcze i już od starożytności stosowany był jako *abortivum*⁷⁹. Tybula dzięki swej odporności na mróz mogła być uprawiana praktycznie przez cały rok. Okazywała się niezastąpiona przy bólach żołądka⁸⁰. Podobnie jak i wymieniona w spisie wymaganych roślin cykoria⁸¹ i kopytnik⁸², który miał moc zatrzymywania wymiotów.

⁶⁹ Walafridus Strabo, *De cultura hortorum* V, s. 338. W wielu krajach z rutą łączono liczne zabobony. W trzynastowiecznej Anglii wierzono, że tylko za pomocą ruty można pokonać groźnego bazyliuszka. Należało nią wcześniej nakarmić łasicę i postać ją na pojedynkę ze straszliwym smokiem. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 107. To wierzenie pochodziło już ze starożytności; Gargiliusz Marcjalis w III w. przytaczał przesąd o rucie i jej zbawiennym wpływie na łasicę. Po zjedzeniu ruty zwierzęta te stawały się odporne na działanie jadu węży (por. *Medicinae ex oleribus et pomis* 3). Według wspomnianego Gargiliusza również król Mitrydates codziennie spożywał na czczo dwadzieścia listków ruty. Łączył je z dwoma orzechami włoskimi, suszonymi figami i solą. Wszystko to czynił, ażeby uchronić się przed otruciem z rąk własnego brata (ibidem).

⁷⁰ K. J. Strank, *Obst...*, s. 63.

⁷¹ *Parduna*, bot. *Arctium lappa*. łośnian większy. Olejek z korzenia łośnianu lub jego sproszkowane kwiaty od bardzo dawna były sprawdzonym środkiem do pielęgnacji włosów. Hildegarda z Bingen radziła następującą miksturę: „Sproszkuj kwiaty łośnianu i jednego ślimaka, kiedy zrzuci skorupkę. Zmieszaj ten proszek tak, aby było w nim więcej proszku ze ślimaka niż z łośnianu. Kiedy ktoś ma liszaje na głowie, niech posypuje je tym proszkiem przez dziewięć albo przez piętnaście dni”. Por. H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 236.

⁷² *Tanazita*, bot. *Tanacetum vulgare*. Wrotycz pospolity.

⁷³ *Ros marinus*, bot. *Rosmarinus*.

⁷⁴ *Savina*, bot. *Iuniperus sabina*. Jałowiec sawina. Wspominany m.in. przez Dioskoridesa, Kolumellę i Pliniusza.

⁷⁵ *Cerfolium*, bot. *Anthriscus cerefolium*.

⁷⁶ K. J. Strank, *Obst...*, s. 165. Pliniusz opisuje łośnian pod nazwą *lappa* i podaje wiele jego zastosowań, między innymi jako środek odstraszający żaby i węże (por. *Naturalis Historia* XXV, 81, 8).

⁷⁷ Takie zastosowanie podaje Hildegarda. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 218. Wrotycz zapiekano również w cieście i w takiej postaci spożywano jako potrawę obrzędową. W Bretanii sporządzano z tej silnie aromatycznej byliny napój, rzekomo zabezpieczający przed febrą. Należało go wypić w poniedziałek wielkanocny. Wierzono także, że wrotycz chroni przed demonami i czarami. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 193.

⁷⁸ K. J. Strank, *Obst...*, s. 98.

⁷⁹ Ibidem, s. 186.

⁸⁰ Walafridus Strabo, *De cultura hortorum* XIV, s. 343–344. Walafrid informuje, iż tybula skutkowałą w połączeniu z miętą pulej i łożdgiami maku.

⁸¹ *Solsequia*, bot. *Cichorium intybus*. Cykoria podróżnik.

⁸² *Vulgina*, bot. *Asarum europaeum*. Kopytnik pospolity. Jego niemiła woń – według Dioskoridesa sprowadzała dyskomfort i w ostateczności wymioty. Hildegarda przestrzegala przed silnym działaniem kopytnika, który wywoływał poronienia. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 239–240.

Niezwykle ciekawą byliną leczniczą, wymienianą przez dokument *De villis*, jest oszloch morski⁸³, zwany też cebulą morską. Oszloch znany był już w starożytnym Egipcie pod nazwą „oko Tyfona”. Ceniono go jako środek przeciwtyfusowy⁸⁴. Dodatkowo wierzono, że może ochronić domostwa przed złymi mocami⁸⁵.

Frankowie korzystali także z dobroczynnych właściwości maku⁸⁶. Karol Wiekę nalegał, ażeby w jego ogrodach kwitł *papaver* „przynoszący sen”. Ten koił i uspokajał, a ponadto był doskonałym lekiem na gwałtowne wymioty⁸⁷.

Analiza spisu warzyw ujawnia dominację rodziny kapustnych. Jej przedstawicielem jest choćby wymieniona kapusta warzywna⁸⁸, którą Karol Wielki chciał widzieć dość często na swym stole. Z pewnością podawana była jako potrawa duszona, kiszona lub dodatek do innych dań. Dalej w *Capitulare de villis* odnajdujemy rukiew⁸⁹, rzodkiew⁹⁰ i kalarepę⁹¹.

Nieocenione dla wczesnośredniowiecznej kuchni były także warzywa z rodziny selerowatych: pietruszka⁹², seler⁹³, koper⁹⁴, koper włoski⁹⁵, mar-

⁸³ *Squilla*, bot. *Scilla maritima*.

⁸⁴ M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 288. Hipokrates polecał cebulę morską przeciwko żółtaczce, drgawkom i astmie. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 108. Celsus zalecał ją cierpiącym na problemy żołądkowe (por. *De Medicina* III, 21, 10) oraz na suchy kaszel (tamże, IV, 10, 3). Stanowiła także antidotum na ciężki oddech (Scribonius Largus, *Compositiones* 76, 3), opuchlinę (tamże 126, 8), dolegliwości śledziony (tamże 129, 5) i puchlinę wodną (tamże 134, 3).

⁸⁵ Isidorus, *Etymologiae* XVII, 9, 85. Od Palludiusza dowiadujemy się, iż w starożytności oszloch wykorzystywano także jako ochronę ogrodu przed jeżami. Por. Palludius, *Opus agriculturae* I, 35, 3.

⁸⁶ *Papaver*; bot. *Papaver somniferum*.

⁸⁷ Walafrid Strabo określa mak jako roślinę Cerery i zaleca dla matki, która po porwaniu córki potrzebowała zapomnienia i ukojenia dla skołatanych myśli. Dodatkowo nazywa *papaver* „czarnym węgielkiem”, który przychodzi z pomocą przy gorzkich wymiotach wyniszczających ciało (por. *De cultura hortorum* XVI, s. 344–345).

⁸⁸ *Ravacauli*, bot. *Brassica oleracea*. Kapusta była najbardziej popularnym warzywem w starożytnym Rzymie.

⁸⁹ *Nasturtium*, bot. *Nasturtium officinale*. Pliniusz wzmiankuje, iż *nasturtium* bierze swą nazwę *a narium tormento* (por. *Naturalis Historiae* XIX, 155, 3). Izydor z Sewilli podaje, że rzodkiew bywała podawana przed ucztami z racji swych właściwości odtruwających, (por. *Etymologiae* XVII, 10, 10).

⁹⁰ *Radices*, bot. *Raphanus sativus*. Wspominana przez Kolumellę i Pliniusza. Hildegarda z Bingen zaliczała rzodkiew do roślin służących oczyszczaniu organizmu. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 282. Walafrid Strabo zachwalał ją jako lek na kaszel. Dodatkowo polecał wdychanie startych nasion rzodkwi w celu uleczenia zarazy, (por. *De cultura hortorum* XXV, s. 348). Ciekawe zastosowanie przytaczał Izydor, który twierdził, że za pomocą korzeni rzodkwi wybielano kość słoniową (por. *Etymologiae* XVII, 10, 10).

⁹¹ *Cauli*, bot. *Brassica caulorapa*.

⁹² *Petroselinum*, bot. *Petroselinum crispum*. Pietruszka odgrywała ogromne znaczenie nie tylko jako roślina przyprawowa, ale także jako roślina lecznicza. Hildegarda, podobnie jak i Dioskorides, zalecała ją na serce, ból brzucha, nerki i paraliż. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 173.

⁹³ *Apium*, bot. *Apium graveolens*. Apicjusz dodawał seler do każdego rodzaju mięsa. Polecał spożywać go także w postaci delikatnie przyprawionego dania warzywnego (por. *De re coquinaria* III, 15, 2). Celsus doradzał, ażeby seler przyjmować jako środek moczopędny (por. *De medicina* II, 31, 1 i IV, 16, 3). Scribonius Largus przepisywał go na podagrę (por. *Compositiones* 151, 4).

chew⁹⁶ i pasternak⁹⁷. Wszystkie można było długo przechowywać i stanowiły codzienny dodatek do potraw mięsnych i jarskich.

Warzywa strączkowe, takie jak bób⁹⁸, fasola⁹⁹ i wyka¹⁰⁰ stanowiły podstawowe rośliny alimentacyjne. Obok mięsa i zbóż uzupełniały frankońską dietę w białko, błonnik i kwas foliowy.

Nie można wyobrazić sobie ogrodów karolińskich bez dyni¹⁰¹, melonów¹⁰² i ogórków¹⁰³. Te przyrządzać można było na wiele sposobów. Walahfrid

Sporo miejsca na temat uprawy i właściwości selera poświęcili w swych dziełach Kolumella i Pliniusz. Kolumella w IX księdze *De re rustica* opisywał różne rodzaje selera i jego zastosowanie. Serenus Sammonicus uważał, że seler świetnie łagodzi ból brzucha (por. *Liber medicinalis* 25). Izydor z Sewilli zaliczał go – obok rzodkwi – do warzyw znoszących działanie trucizn (por. *Etymologiae* XVII, 10, 10). Walahfrid Strabo podkreślał, iż roślina ta jest niezastąpiona w przypadku niepokojących torsji i nudności (por. *De cultura hortorum* XX, s. 346–347). Mitologia podaje, że zwycięski Herakles ozdobił swe czoło selerem, (Isidorus, *Etymologiae* XVII, 11, 1).

⁹⁴ *Anetum*, bot. *Anethum graveolens*. Pliniusz informował, że koper uprawia się z myślą o kuchni i medykamentach (por. *Naturalis Historia* XIX, 167, 1). Jedną z podawanych przez niego leczniczych właściwości kopru było pobudzanie wymiotów (ibidem, XX, 196, 1). Celsus zachwalał *anetum* z racji dobroczynnego wpływu na wzdęcia. Mówił, iż koper porusza żołądek (por. *De medicina* II, 26, 2).

⁹⁵ *Feniculum*, bot. *Foeniculum vulgare*. Koper włoski, podobnie jak tradycyjny koper ogrodowy, stosowany był praktycznie do każdego rodzaju potraw. Pliniusz nazywał go najmiłszym na liczne dolegliwości (por. *Naturalis Historia* XIX, 173, 1). Izydor z Sewilli wzmiankował, iż tego rodzaju koper jest pomocny przy dolegliwościach oczu (por. *Etymologiae* XVII, 11, 4). Walahfrid Strabo w XI rozdziale *Ogródka* opiewał cudowne właściwości fenkułu. Chwalił go za przyjemny zapach i równie przyjemny smak. Potwierdzał, iż przynosi uleczenie dla oczu „objętych cieniem”. Nasiona kopru włoskiego zmieszane z kozim mlekiem dodatkowo łagodziły wzdęcia (por. *De cultura hortorum* XI, 342–343). O zbawiennym wpływie fenkułu na oczy mówiła też Hildegarda, która uważała, iż jest on najlepszym środkiem zaradczym na choroby „szarych oczu”. W razie dolegliwości radziła, aby koper włoski mieszać z rosą i odrobiną mąki pszennej. Tak uzyskaną papkę należało kłaść w formie kompresu na chore oczy (por. H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 44). W średniowieczu fenkuł dodawano także do wina. Te pite systematycznie mogło zapobiec uciążliwej chrypcie. Ibidem, s. 48.

⁹⁶ *Carvita*, bot. *Daucus carota*. „Marchewka jest pokrzepieniem dla człowieka. Nie daje korzyści ani nie szkodzi jego zdrowiu, ale zapełnia brzuch”. Ibidem, s. 124.

⁹⁷ *Pastenaca*, bot. *Pastenaca sativa*.

⁹⁸ *Fabae maiores*, bot. *Vicia faba*.

⁹⁹ *Fasiolus*, bot. *Faseolus vulgaris*. Spożywanie fasoli polecała Hildegarda z Bingen. Uważała, że jest ona szczególnie zdrowym pożywieniem. W dziele *Physica* czytamy: „(Fasola) jest dobra dla zdrowych i silnych ludzi oraz o wiele bardziej godna polecenia niż groch. [...] Szczególnie mączka z fasoli jest dobra i przydatna zarówno dla zdrowych, jak i chorych ludzi, ponieważ jest lekkostrawna. Kto jednak ma bóle w trzewiach, powinien gotować fasolę w wodzie z dodatkiem oleju, a później wyjąć z niej fasolę i pić tylko gorący wywar”. Ibidem, s. 121–122.

¹⁰⁰ *Pisi Maurisci*, bot. *Vicia narbonensis*.

¹⁰¹ *Cucurbita*, bot. *Cucurbita pepo*.

¹⁰² *Pepones*, bot. *Cucumis melo*.

¹⁰³ *Cucumeres*, bot. *Cucumis sativum*. W kapitularku gospodarczym obok tradycyjnych ogórków znajduje się też gatunek zwany arbuzem kolokwinta *coloquentida* (bot. *Citrullus colocynthis*). Gąbczaste owoce tej rośliny od wielu wieków stosowane były jako środek przeczyszczający. Wymieniony już w Starym Testamencie i w sanskryckich księgach świętych. Lek ten opisywał także Hipokrates i Dioskorides. Arabowie nazywali arbuz kolokwintę „rośliną śmierci” lub „mordercą roślin”, gdyż zatruewał rośliny rosnące obok. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 283–284.

Strabo zachwalał łagodny zapach cząstek dyni, które nasączone tłuszczem trafiały wprost z gorących patelni na stoły¹⁰⁴. Niezwykle przydatny był nie tylko miąższ dyni, ale – jak się okazuje – również jej wydrążona skorupa; zakonserwowana smolnym klejem świetnie sprawdzała się jako amfora na wino¹⁰⁵.

Żółty melon ceniony był za lekkość i świeżość smaku¹⁰⁶. Doskonale gasił pragnienie¹⁰⁷ i stąd na stałe zadomowił się w warzywnikach niemal całego imperium. Ogórki, podobnie jak melony i dynie, mogły być podawane na różne sposoby. Być może na wzór rzymski zalewano je octem, bądź też gotowane skrapiano miodem lub serwowano z różnymi sosami¹⁰⁸.

Czosnek¹⁰⁹, por¹¹⁰ i cebula¹¹¹ we frankońskiej kuchni pełniły funkcje pierwszoplanowe. Urozmaicały potrawy, nadawały im wyrazisty smak i aromat. Niezwykle ważne było także ich zastosowanie w leczeniu wielu schorzeń.

¹⁰⁴ Walafridus Strabo, *De cultura hortorum* VII, s. 340. Rzymski kucharz Apicjusz polecał dynię na prawie 20 sposobów, m.in. z pieprzem, mięta pulej, miodem i octem. Podobnie radził też preparować melony. Por. Apicjusz, *De re coquinaria* III, 7, 1. Dodatkowo sok z dyni miał też kojący wpływ na opuchliznę (por. Scribonius Largus, *Compositiones* 39, 2) i na anginę (ibidem, 67, 1).

¹⁰⁵ Walafridus Strabo, *De cultura hortorum* VII, s. 340.

¹⁰⁶ Ibidem, VIII, s. 341.

¹⁰⁷ Ibidem. Dużo wcześniej orzeźwiający walory smakowe melonów opisywał Pliniusz, *Naturalis Historia* XX, 11, 1.

¹⁰⁸ Apicjusz, *De re coquinaria* III, 6, 2–3. Ogórki zgodnie z tradycją antyczną miały wiele właściwości leczniczych. Sok ogórkowy był dobrym środkiem na anginę (por. Scribonius Largus, *Compositiones* 1, 70, 2), działał też moczopędnie (por. Celsus, *De medicina* IV, 17, 2).

¹⁰⁹ W *Capitulare de villis* odnajdujemy zlecenie na uprawę trzech odmian czosnku: czosnek dęty nazywany też cebulą siedmiolatką *uniones* (bot. *Allium fistulosum*), aromatyczny czosnek szczypiorek *britla* (bot. *Allium schoenoprasum*) i czosnek ogrodowy *alia* (bot. *Allium sativum*). Upodobanie do tej rośliny Frankowie odziedziczyli po starych cywilizacjach śródziemnomorskich. Według Herodota Egipcjanie karmili nim niewolników wznoszących piramidy. Czosnek był także lekiem na wiele dolegliwości, polecał go m.in. Dioskorides. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 290. Obok walorów smakowych i leczniczych posiadał też moc magiczną. Był rośliną apotropaiczną, czyli odpędzającą „złe oko”. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 194. Reminiscencją wczesnośredniowiecznej popularności czosnku w rejonie imperium karolińskiego jest jego niebagatelna rola w dzisiejszej kuchni prowansalskiej. Por. L. Lewin, *Podróże po stółach Francji*, s. 53.

¹¹⁰ *Porrus*, bot. *Allium porrum*. Według przekazów Neron dzięki codziennemu spożywaniu pora cieszył się pięknym swego głosu (por. Gargilius Martialis, *Medicinae ex holeribus et pomis* 21). Ta roślina z rodziny czosnkowatych miała także zbawienny wpływ na sen (por. Celsus, *De medicina* II, 32, 1) i przynosiła pomoc przy bólach w boku. Aby złagodzić przykre dolegliwości, należało pić ugotowany wywar z pora i kurczaka (ibidem, IV, 13, 4).

¹¹¹ *Rozporządzenie o posiadłościach wiejskich* zawiera zalecenie uprawy dwóch gatunków cebuli cebuli zwyczajnej *cepa* /bot. *Allium cepa*/ i silnie aromatycznej cebuli szalotki *ascalonica* (bot. *Allium ascalonicum*). Cebula już od starożytności miała bardzo szerokie zastosowanie. Używano jej zarówno w celach kulinarnych, jak i medycznych. Apicjusz podając przepisy na swe przeróżne potrawy wymienia ją ponad 70 razy. Kolumella podawał do wiadomości, iż znane są trzy gatunki cebuli – szalotka, czyli askalońska, cebula pompejańska i tzw. cebula Marsica. Por. Columella, *De re rustica* XII, 10, 1. Starożytni używali soku z cebuli jako antidotum na świerzb i wysypkę. Por. Scribonius Largus, *Compositiones* 253, 2.

Listę zamówionych przez władzę warzyw urozmaicają sałata¹¹² wraz z pokrewną jej rukolą¹¹³ oraz buraki¹¹⁴ i lebioda¹¹⁵. Sałatę ceniono za jej walory smakowe¹¹⁶, jak i lecznicze¹¹⁷. Z rukoli wykorzystywano głównie nasiona, które ze względu na swój pikantny smak mogły stanowić substytut pieprzu¹¹⁸. Buraki w połączeniu z przeróżnymi ziołami urozmaicały dietę¹¹⁹. Ich sok ceniono już od starożytności jako środek wzmacniający¹²⁰, odświeżający¹²¹ i regulujący pracę żołądka¹²². Gotowane liście lebiody spożywano na podobieństwo szpinaku¹²³.

Nie bez powodu na liście wymaganych przez Karola Wielkiego roślin znalazły się marzana barwierska¹²⁴ i szczeń sukiennicza¹²⁵. Dla Franków były one nieocenione w procesie przedzenia, tkania i farbowania. Pierwsza z wymienionych roślin dostarczała czerwonego barwnika. Natomiast rozwinięta i ostra główka szczeni używana była do greplowania wełny.

Grupę roślin zielnych zamyka rojnik murowy¹²⁶ nazwany w kapitularku brodą Jowisza – *Iovis barba*. Monarcha przykazywał: „Ogrodnik niechaj na swoim domu posiada brodę Jowisza”¹²⁷. Rojnik miał więc rosnąć na dachach domostw. Tego rodzaju kompozycja nie dziwi w kontekście znaczenia magicznego brody Jowisza. Społeczeństwo karolińskie wierzyło, iż *Iovis barba* chroni przed grzmotami i błyskawicami¹²⁸.

¹¹² *Lactuca*, bot. *Lactuca sativa*.

¹¹³ *Eruca alba*, bot. *Eruca sativa*.

¹¹⁴ *Beta*, bot. *Beta vulgaris*.

¹¹⁵ *Adripia*, bot. *Atriplex hortensis*.

¹¹⁶ W starożytnym Rzymie sałata była stosowana jako podstawowy składnik wielu sałatek i można ją było podać choćby z miodem (por. Apicius, *De re coquinaria* III, 15, 4), octem (tamże, 18, 2) lub pieprzem (ibidem, IV, 2, 3).

¹¹⁷ Przypisywano jej właściwości mlekopędne. Z pewnością ze względu na obfity biały sok, od którego pochodzi nazwa *lactuca*. Por. Isidorus, *Etymologiae* XVII 10, 10. Dodatkowo była środkiem tłumiącym popęd (ibidem, 10, 11).

¹¹⁸ K. J. Strank, *Obst...*, s. 159. Rukola zwana także rokieta ze względu na silny zapach i smak swych nasion używana była jako środek pobudzający. Por. Isidorus, *Etymologiae* XVII 10, 21.

¹¹⁹ Wiele przepisów na dania z buraków zawiera dzieło Apicjusza, gdzie zawarte są receptury na potrawy o delikatnym smaku z porem, kolendrą i kminem rzmuskim (por. *De re coquinaria* III, 11, 1), jak i bardziej pikantne specjały, w których dużą rolę odgrywała gorczyca i ocet (ibidem, 11, 2).

¹²⁰ Celsus, *De medicina* II, 18, 5.

¹²¹ Ibidem, II, 27, 1.

¹²² Ibidem, II, 29, 1.

¹²³ K. J. Strank, *Obst...*, s. 254.

¹²⁴ *Warentia*, bot. *Rubia tinctorum*. Marzana barwierska. W kłączu i korzeniach tej rośliny znajdują się barwniki alizaryna i purpuryna. Por. M. Nowiński, *Dzieje upraw...*, s. 163.

¹²⁵ *Cardones*, bot. *Dipsacus sativus*. Szczeń sukiennicza.

¹²⁶ *Iovis barbam*, bot. *Sempervivium tectorum*. Rojnik murowy.

¹²⁷ *Capit.* 70, s. 90: *Et ille hortulanus Habrat super domum suam Iovis barbam*.

¹²⁸ K. J. Strank, *Obst...*, s. 320. Znane są także walory lecznicze rojnika, o tych wzmiankowała Hildegarda z Bingen. Receptury na bazie brody Jowisza przepisywała jako środek na leczenie niepłodności. Sok z liści tej byliny stanowił doskonały lek na zapalenie oczu i uszu. Pliniusz Starszy wspominał rojnik jako roślinę ozdobną, która regularnie przycinana mogła uzyskać gęsty kulisty kształt. Por. Pliniusz Secundus, *Naturalis Historia* XVI, 76, 4.

Planowanie ogrodów królewskich zamykały wytyczne odnoszące się do drzew. Kapitułarz wymienia osiem rodzajów jabłek. Najpierw – *gozmaringa*, których początki zapewne wiążą się z określeniem Gomaringen w dzisiejszej Badenii-Wirtembergii¹²⁹. Dalej – *geroldinga* – ich nazwa być może związana jest z miejscowością Goldingen w rejonie Courland¹³⁰. Kolejne – *crevedella* – nie zostały niestety zidentyfikowane. Gatunek *spirauca* wskazuje na intensywność aromatu i zapachu. Pod nazwą *dulcia* ukrywa się jakaś odmiana jabłek wybitnie słodkich. Te określone jako *acriores* musiały charakteryzować się pewnym stopniem kwaśności. *Servatoria* były niewątpliwie zimowym gatunkiem, nadającym się do przechowywania. Ostatnie na liście – *primitiva*, to jabłka wiosenne, nie nadawały się do leżakowania i trzeba je było szybko jeść. Takie bogactwo odmian sugeruje, że Frankowie wysoce cenili sobie jabłka. Traktowali je jako słodkie dopełnienie posiłków¹³¹, spożywali na surowo bądź w przetworach. Można je było peklować, suszyć lub kandyzować¹³². Popularne wśród Karolingów było wino jabłkowe, tzw. *pomatium*. Niestety żadna z wymienionych w dokumencie odmian jabłoni nie zachowała się do dnia dzisiejszego¹³³.

Gruszki¹³⁴ – niezwykle cenione przez Rzymian¹³⁵ – znalazły także swych amatorów wśród Franków. Karol Wielki wydaje sadowi zlecenie na cztery rodzaje gruszek, które miały nadawać się do leżakowania w magazynach¹³⁶. Dodatkowo chce, aby jego stół upiększyły gruszki nazwane w kapitułarzu słodkimi, szkarłatnymi i późnymi.

Capitulare de villis w następnej kolejności składa zamówienie na śliwki¹³⁷ i gruszczyki jarzębu¹³⁸. Dojrzałe owoce tego drzewa można było spoży-

¹²⁹ B. E. Juniper, *The story of the Apple*, Timber Press 2006, s. 131.

¹³⁰ Tamże, s. 131.

¹³¹ Różnokolorowe jabłka – *mala variato colore* – podziwiał w ogrodach Wenancjusza. Por. Venantius Fortunatus, *Carmina* VI, 7, s. 147. Łacińscy autorzy znają 38 odmian jabłoni. Wymieniają owoce różnej wielkości, koloru, smaku i zapachu. Por. T. Krynicka, *Świat roślin...*, s. 62.

¹³² M. Chudzikowska-Wołoszyn, *Capitulare...*, s. 315.

¹³³ B. E. Juniper, *The story...*, s. 131.

¹³⁴ *Pirarios*, bot. *Pyrus communis*. Grusza pospolita.

¹³⁵ T. Krynicka, *Świat roślin...*, s. 62. Pliniusz w XV księdze „Historii naturalnej” mówi o 44 odmianach gruszy. W literaturze łacińskiej odnajdujemy około 60 różnych gatunków tej rośliny. Z gruszek można było sporządzić tzw. miód gruszkowy. Ugotowane do miękkości owoce rozgniatano na purée i mieszano z miodem. Tak uzyskany specyfik niszczył „wszystkie złe płyny w człowieku i oczyszczał go tak, jak naczynia czyści się z brudu. Por. H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 36.

¹³⁶ *Capit.* 70, s. 91: *Perarciis servatoria trium et quartum genus, dulciores et cocciore et serotina*.

¹³⁷ *Prunarios*, bot. *Prunus domestica*. Liczne odmiany wzmiankowane przez Pliniusza (por. *Naturalis Historia* XV, 12, 41), Kolumellę (por. *De arboribus* 25), Palladiusza (por. *Opus agriculturae* XII, 7, 13–16). Pestki z owoców śliwy przydawały się także przy leczeniu suchego kaszlu. Należało je zgodnie z recepturą odpowiednio wcześniej zalać winem. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 333. Owoc śliwy był – według Izydora – jedynym sprawdzającym się sposobem na żołądek. Por. *Etymologiae* XVII, 10, 20. Ciekawostką jest również fakt, iż żywicę drzewa śliwkowego wykorzystywano do wyrobu atramentu. Ibidem, 7, 10.

¹³⁸ *Sorbarios*, bot. *Sorbus domestica*. Jarząb domowy o gruszkowatych żółtych owocach, zaczerwienionych od strony słonecznej. Por. Z. Podbielkowski, *Słownik roślin...*, s. 127.

wać na surowo albo konserwować na zimę¹³⁹. Podobnie w przypadku twardej i cierpkich owoców nieszpułki¹⁴⁰, które dodatkowo posiadały właściwości lecznicze¹⁴¹. Te znajdujemy w dokumencie zaraz obok popularnych, jak się okazuje, kasztanów¹⁴².

Król darzył także szczególnym upodobaniem soczyste brzoskwinie¹⁴³. Pouczał sadowników, ażeby uprawiali je w różnych gatunkach. Mieli oni także dopilnować corocznej zbiórki żółtych pigw¹⁴⁴, orzechów laskowych¹⁴⁵, włoskich¹⁴⁶, migdałów¹⁴⁷ i owoców słodkiej czarnej morwy¹⁴⁸.

¹³⁹ T. Krynicka, *Świat roślin...*, s. 62. Drewno jarząbkowe było też bardzo cenione przez stolarzy. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 336.

¹⁴⁰ *Mespilarios*, bot. *Mespilus germanica*. Nieszpułka zwyczajna. Uprawę nieszpułki poświadcza tylko Palladiusz. Por. *Opus agriculturae* III, 25, 33 i IV, 10, 19–22.

¹⁴¹ Hildegarda z Bingen uznawała, iż owoce tego krzewu posiadają szczególną moc. Sproszkowane i zmieszane z ciepłym winem trzeźwiły po posiłku. Pomagały przy gorączce, osłabieniu i drgawkach. Jedzenie świeżych owoców nieszpułki oczyszczało krew. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 338.

¹⁴² *Castanearios*, bot. *Castanea sativa*. Kasztan jadalny. Od zawsze pełnił funkcję ważnego składnika pokarmowego, szczególnie w rejonach śródziemnomorskich. W okresach nieurodzaju z mąki kasztanowej wypiekano chleb, który umożliwiał przetrwanie najuboższym. Owoce kasztanowca można było suszyć lub wędzić. Przechowywane w suchym i chłodnym miejscu nadawały się do przetworzenia nawet w ciągu trzech lat. Ze smacznych, bogatych w skrobię kasztanów m.in. gotowano zupę. Ibidem, s. 340–341. Zgodnie z przepisem Hildegardy z Bingen, kasztan mógł powstrzymać depresję. W dziele *Physica* pouczała ona: „Kto cierpi na ból serca, powinien jeść często surowe owoce (kasztanowca). Dostarczy to jego sercu soku jak uzdrawiająca maść. Wzmocni się on dzięki temu oraz odnajdzie na nowo swoją radość”. Por. H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 52.

¹⁴³ *Persicarios*, bot. *Prunus persica*. Brzoskwinia zwyczajna. Żółtawe i czerwone owoce brzoskwini spożywane były głównie na surowo. Jednak doceniano także lancetowate liście tej rośliny, a także korę, które rozgniecione mogły być stosowane jako środek na wypryski i robaki. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 343. O uprawie brzoskwiń czytamy u Kolumelli (por. *De re rustica* V, 10, 20) i Palladiusza (por. *Opus agriculturae* XII, 7, 1–8). Izydor przytacza ciekawy mit, według którego słodki owoc brzoskwini miał jako pierwszy zasadzić w Egipcie Perseusz (por. *Etymologiae* XVII, 7, 7).

¹⁴⁴ *Cotoniarios*, bot. *Cydonia oblonga*. Pigwa pospolita.

¹⁴⁵ *Avellanarios*, bot. *Corylus avellana*. Leszczyna pospolita. Orzech laskowy. W starożytnym Rzymie spożywano świeże lub pieczone orzeszki leszczyny. Por. T. Krynicka, *Świat roślin...*, s. 62. Frankowie z orzechów laskowych robili także piwo. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 352.

¹⁴⁶ *Nucarios*, bot. *Iuglans regia*. Orzech włoski. Wysoce ceniony był już przez Rzymian i dzięki nim drzewo orzechowe dotarło na tereny na północ od Alp. Wierzono, że orzech włoski z racji swego kształtu upodobił się do półkul mózgowych był „pokarmem mózgu”. Hildegarda z Bingen uważała, że zdrowi ludzie mogą jak najbardziej delectować się smakiem orzechów. Chorzy – zdaniem mistyczki średniowiecza – raczej powinni ich unikać. Por. H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 135–136. Izydor z Sewilli uznawał orzechy za środek odtruwający i neutralizujący. Zgodnie z jego przekazem wystarczyło wrzucić jądro orzecha do grzybów, które mogłyby wydawać się nam trujące. Potencjalna trucizna zostanie w ten sposób zneutralizowana i pochłonięta. Por. *Etymologiae* XVII, 7, 22. Sokiem z liści lub owoców można było barwić włosy na kolor kasztanowy. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 377.

¹⁴⁷ *Amandalarios*, bot. *Prunus dulcis*. Migdałowiec zwyczajny. Roślina, którą Rzymianie sprowadzili za pośrednictwem Greków z Azji. Najstarsza łacińska nazwa migdałowca to – *nux graeca*. W starożytnym Rzymie jedzono wyłącznie słodkie migdały. Gorzkie wykorzystywano

Pigwa posiadała cały szereg zastosowań. Można ją było gotować, smażyć, dodawać do wina lub miodu. Świetnie nadawała się na przetwory. Odpowiednio przygotowana stanowiła bardzo dobry lek na wiele dolegliwości¹⁴⁹.

Z morwy Frankowie robili słynne *vinum moratum*. Gotowane liście morwy stosowane były na świerzb, zatrucia pokarmowe i bóle zębów. Dodatkowo wykorzystywano silny czarny barwnik tej rośliny. Mógł on stanowić doskonałą naturalną farbę do włosów, po którą chętnie sięgały kobiety¹⁵⁰.

Karoliński władca znał także smak i działanie pożywej figi. Nie bez powodu więc wydawał zarządcom polecenie, ażeby w gospodarnie i precyzyjnie zorganizowanych ogrodach znalazły się drzewa figowca pospolitego¹⁵¹.

Ostatnim z wymienionych w kapitularku owoców jest czereśnia¹⁵². W dokumencie czytamy następującą dyrektywę: „Chcemy, ażeby posiadali [...] różnego rodzaju czereśnie”¹⁵³. Najprawdopodobniej we wczesnym średniowieczu hodowano bardzo wiele odmian czereśni, której nie odróżniano od wiśni. Ten soczysty owoc – podobnie jak jabłka, gruszki i śliwki – stanowił rodzaj deseru i przekąski.

w celach leczniczych. Por. T. Krynicka, *Świat roślin...*, s. 62. Przydawały się one na kaszel, choroby płuc, problemy z wątrobą i nerkami. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 356. Migdałowiec wspomina Kolumella (por. *De re rustica* V, 10, 12–14, 20) i Palludiusz (por. *Opus agriculturae* III, 25, 6, 27, 33).

¹⁴⁸ *Morarios*, bot. *Morus nigra*. Morwa czarna.

¹⁴⁹ Hipokrates zalecał pigwę na biegunkę i gorączkę, Dioskorides – na wszelkie problemy żołądkowe. Twierdził, iż od dyskomfortu gastrycznego uwolnić może pigwa podawana na wiele sposobów – surowa, gotowana, a także marynowana w miodzie lub winie. Stany zapalne oka polecał leczyć maścią spreparowaną na bazie cierpkich i aromatycznych owoców pigwy. Były też inne wskazania. Wierzono, że owoce tej rośliny przynoszą ulgę w cholerze. Pliniusz podawał 21 zastosowań pigwy. Według niego pomagała ona odzyskać utracone włosy. Hildegarda wymieniała jeszcze jedno zastosowanie żółtych owoców *cydonii*. Przynosiły ulgę w schorzeniach reumatycznych. Por. K. J. Strank, *Obst...*, s. 346–347. O pigwie czytamy też u Katona (por. *De agricultura* 7, 3), Warrona (por. *De Re rustica* I, 59, 1–2), Kolumelli (por. *De arboribus* 25) i Palludiusza (por. *Opus agriculturae* III, 25, 20–26 oraz IV, 10, 37). *Etymologiae* Izydora informują czytelnika, iż nieocenione przy różnych schorzeniach było wino sporządzone z pigwy (por. *Etymologiae* XVII, 7, 4).

¹⁵⁰ K. J. Strank, *Obst...*, s. 360–361. Pliniusz nazywał morwę najmądrzejszym spośród drzew – *sapientissima arborum*. Ta wydawała owoce jako ostatnia. Rzymski encyklopedysta zaznaczał, iż moment dojrzewania owoców morwy przychodzi nagle i nieoczekiwanie. Nawet w ciągu jednej nocy wszystkie morwowe jagody mogą nagle dojrzeć i stać się gotowe do zbioru. Por. Plinius Secundus, *Naturalis Historia* XVI, 102, 4. Morwę wspominali też: Kolumella (por. *De re rustica* V, 10, 20) i Palludiusz (por. *Opus agriculturae* III, 25, 28–30). Hildegarda z Bingen polecała owoce morwy zarówno chorym, jak i zdrowym. Według niej można było spożywać dowolną ilość *morus nigra*, ponieważ jagody tej rośliny wzmacniały ciało i oczyszczały krew. Por. H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 134.

¹⁵¹ O pożywnych właściwościach figi pisał Izydor. Encyklopedysta argumentował, iż w starożytnej Grecji żywili się nią atleci. U tego samego autora znajdujemy informację o upiększającym działaniu figi, która doskonale wygładzała zmarszczki (por. *Etymologiae* XVII, 7, 17).

¹⁵² *Ceresarios*, bot. *Prunus avium*. Czereśnia ptasia. Wspominana przez Pliniusza, który określa ją przydawką *firma* (por. *Naturalis Historia* XVI, 219, 3). Wergiliusz z kolei zachwycał się gęstymi zarośniętymi wiśni (por. Vergilius, *Georgica* II, 19).

¹⁵³ *Capit.* 70, s. 90–91: [...] *volumus quod habeant [...] ceresarios diversi generis.*

Zupełnie inne zastosowanie miały hodowane w karolińskich ogrodach – wawrzyn¹⁵⁴ i sosna¹⁵⁵. Wierzono, że wawrzyn zwany laurem chroni przed uderzeniami piorunów¹⁵⁶. Ponadto miał cały szereg leczniczych właściwości. Przynosił pomoc przy świerzbie, bólu ucha, był środkiem moczopędnym. Maść na bazie lauru stosowano przy kłopotach reumatycznych i wrzodach¹⁵⁷. Bez sosny, którą bardzo dobrze znali już Chińczycy i Egipcjanie a później starożytni Grecy i mieszkańcy Rzymu, Frankowie nie wyobrażali sobie codziennego życia. Była źródłem drewna i cennej żywicy. Uzyskiwano z niej smołę drzewną, którą impregnowano łodzie, dachy, beczki a nawet ubrania. Orzeszki pinii – na wzór kuchni rzymskiej – mogły być wykorzystywane jako aromatyczna przyprawa stosowana do grochu, fasoli, drobiu i innych mięs¹⁵⁸. Hildegarda z Bingen polecała sosnę na poprawę wzroku, jak również jako dodatek do wszystkich maści. Sok z gałązek pinii ulepszał i wzmacniał tłuste substancje lecznicze¹⁵⁹.

Podumowując długi tok rozważań zainicjowanych wczesnośredniowiecznym indeksem roślinnym należy stwierdzić, iż katalog ów stanowi jedno z niewielu bardzo cennych źródeł pozwalających poznać i przeniknąć do świata średniowiecznej botaniki. Dla Karola Wielkiego omawiany kapitularz był tylko zbiorem unifikujących dyrektyw, dzięki którym kontrolował on gospodarowanie królewskimi domenami. Dla współczesnego czytelnika i badacza natomiast dokument ten staje się nieocenionym punktem wyjścia do dalszych rozważań na temat historii roślin oraz ich miejsca w świecie ludzkiej egzystencji. Implikuje pytania o pochodzenie, uprawę i wykorzystanie konkretnych gatunków. Niestety, zawarty w *Capitulare de villis* spis roślin ograniczony jest do zwyczajowo przyjętych przez Franków nazw roślin, które król przykazywał zarządcom uprawiać w obrębie swych latyfundiów. Dalsze, szczegółowe badanie roślinności możliwe jest, tylko i wyłącznie, w oparciu o rewizję klasycznych i średniowiecznych źródeł.

¹⁵⁴ *Lauros*, bot. *Laurus nobilis*. Wawrzyn szlachetny. *Historia naturalna* Pliniusza wymienia trzy gatunki lauru: delficki, cypryjski i ostatni zwany *mustax*. Delficki był zielony. Cypryjski charakteryzował się krótkimi ciemnymi, prawie czarnymi liśćmi o kędzierzawych brzegach. Wawrzyn *mustax* miał największe liście o białawym odcieniu (por. *Naturalis Historia* XV, 127, 1).

¹⁵⁵ *Pinos*, bot. *Pinus pinea*.

¹⁵⁶ Isidor, *Etymologiae* XVII, 7, 2.

¹⁵⁷ K. J. Strank, *Obst...*, s. 363. Skryboniusz Largus zalecał okłady z wawrzynu na powiększoną śledzionę (por. *Compositiones* 263, 5).

¹⁵⁸ K. J. Strank, *Obst...*, s. 366–367.

¹⁵⁹ H. Kluge, *Wielka księga...*, s. 214–215.

SUMMARY

Capitulare de villis (Capitulary on the Royal Estates), one of best-known edicts of the Charlemagne empire, was developed in the emperor's chancellery around the year 800. The capitulary provides rare and valuable insights into the world of Medieval botany. For Charlemagne, it was merely a collection of unifying directives which enabled him to control agents administering royal domains. For the contemporary reader and scientist, it is an invaluable venture point for a discussion about the history of plants and their place in a world controlled by humans. It raises questions about the origin, cultivation and practical applications of various species. Unfortunately, the catalogue in *Capitulare de villis* uses common Frankish names of plants which were grown in Charlemagne's latifundia. A further analysis of the cited species requires a detailed examination of classical and Medieval sources.