

Opis źródła:

Francesc Eiximenis był katalońskim franciszkaninem, pisarzem i encyklopedystą. Urodził się między 1327 a 1332 r., zmarł w roku 1409. Prawdopodobnie pochodził z dosyć zamożnej mieszczańskiej rodziny. Do zakonu franciszkanów wstąpił, będąc jeszcze chłopcem. Swoje wykształcenie uzupełniał podczas licznych podróży po Europie. Efektem owych naukowych wędrówek była bardzo duża erudycja. Związany był z dworem króla Aragonii Piotra IV Ceremonialnego, gdzie pełnił rolę dyplomaty. Król osobiście sfinansował mu studia w Tuluzie, aby mógł objąć katedrę teologii *studium provinciae* zakonu w Lleidzie. W 1383 r. Francesc Eiximenis – już na stałe – osiadł w Walencji. Druga połowa jego życia przypadła na okres wielkiej schizmy zachodniej. W 1408 r. został wezwany przez antypapieża Benedykta XIII do udziału w synodzie w Perpignan. Został wówczas mianowany patriarchą Jerozolimy i biskupem Elne.

Cytowany *List łakomego duchownego* powstał w 1384 r., w Walencji. Jest to część *Trzeciej księgi Chrześcijanina*. Dzieło ma charakter ironiczny, a ironia jest tu stosowana po mistrzowsku jako technika moralizatorska. Autor zamiast w apokaliptycznym tonie potępiać ludzkie przywary i słabości, woli je ośmieszać. Zamierzonym skutkiem pracy ma być refleksja nad moralną doktryną Kościoła. Łakomstwo staje się pretekstem do krytyki duchowieństwa. Należy pamiętać, że praca ta powstała w czasach tzw. wielkiej schizmy zachodniej, czyli w okresie, w którym mieliśmy do czynienia z szeregiem negatywnych zjawisk w Kościele, takich jak choćby odejście od idei pokory i ubóstwa, brak dyscypliny i rozwiązłość duchowieństwa, a na szczytach hierarchii kościelnej nepotyzm i symonia.

W omawianym dziele nieumiarkowanie w jedzeniu i picu – jeden z grzechów głównych – staje się ułomnością, z którą należy walczyć, a tytułowy duchowny jest „kwintesencją bezbożnej żarłoczności”¹.

Miejsce przechowywania oryginału źródła:

Biblioteka Catalunya, Barcelona (Hiszpania), sygn. Ms. 457.

Miejsca wydania:

Webster J., *Medieval Catalan Folk – lore: Excerpts from the Works of Francesc Examenis, 1327?–1409*, Saint Andrews 1982.

Eiximenis F., *Terç del Crestià*, wyd. M. de Barcelona, N. d’Ordal, 1929–1932.

¹ R. Sasor, *Słodycze u Francesca Eiximenisa*, w: R. Hryszko, R. Sasor, *Średniowieczne słodycze katalońskie w źródłach i literaturze (z wyborem tekstów z XIV i XV wieku)*, Kraków 2017, s. 217–234.

Eiximenis F., *Com usar bé de beure i menjar. Normes morals contingudes en el „Terç del Crestià” per Francesc Eiximenis*, wstęp i wyd. J.J.E. Gracia, Barcelona 1983.

Eiximenis F., *Llibres, mestres i sermons: Antologia de textos*, a cura de D. Guixeras, X. Renedo, Barcelona 2005.

List łakomego duchownego..., s. 236–247.

Tekst:

List łakomego duchownego – tekst źródłowy i tłumaczenie (przekł. i przypisy R. Sasor), w: R. Hryszko, R. Sasor, *Średniowieczne słodycze katalońskie w źródłach i literaturze (z wyborem tekstów z XIV i XV wieku)*, Kraków 2017, s. 237, 239, 241.

Francesc Eiximenis, *Jak dobrze używać picia i jedzenia*

[...]

Rozdział, w którym przedstawia się list, jaki pewien łakomy duchowny wysłał do medyka, prosząc go o radę w kwestii życia, jakie prowadzi.

Wiedźcie, panie, że nie żyję zbyt zdrowo, ani nie mogę nic prawie jeść, bowiem nigdy nie czuję się głodny. Posyłam wam opis tego, jak żyję, abyście mogli poznać, czy jest dobre i zdrowe dla mnie.

Panie, kiedy wstaję, jem kawałek gorącego podpłomyka i popijam szklankę gotowanego albo greckiego wina. Na obiad jem zawsze chleb z najlepszej mąki i mięsa różne, zależnie od pory roku. I tak latem jem kurczątka młode podane na różne sposoby, to jest z rożną z wodą różaną i z wody w sosie z dodatkiem cierpkich winogron, i w cieście, oraz koźlęta, mleczne cielątka, nieduże skopy i młode kuropatwy. Zimą: tłuste kury, młode nioski, tłuste kapłony, tuczone skopy, kuropatwy, młode gołąbki i przepiórki. Jesienią: tłuste kopy, grzywacze, łyski i dziczyznę, to jest jelenie, daniele, kozły, zające i króliki. Na wiosnę: pawie, bażanty, żurawie, gęsi i kaczki w porze wielkanocnej. Nie używam wszystkich sosów, a jedynie gęstych, gotowanych albo sosu pawiego z mlekiem kozim i półpieczeniem z goździkami i zielonym imbirem. Na deser: serowe ciasto i paszteciki z serem albo ser smażony na maśle lub topiony na ogniu, posypyany z wierzchu cukrem, kładziony na opiekany chlebie. Jeśli jadam rybę, to zawsze widelcem i nożem, smażoną i duszoną, z grilla albo w cieście. Jeśli zaś jadam jakieś dania łyżką, to leguminę żółtą, z orzechów laskowych, piniową, kolendrową albo ryż z cukrem i mlekiem migdałowym. Dalej suszone owoce i bakalie, a na koniec biorę drażetki anyżowe na powstrzymanie waporów i wzmocnienie żołądka oraz by wyrzucić z siebie gazy brzuszne, które

zwykły w człowieku wzbierać. Po jedzeniu używam jeszcze onych draży dla poprawienia oddechu.

Pijam, jeśli chodzi o wina białe, co następuje: greckie latem, a gotowane zimą, lub muszkatel, małmazję, wino trebbiano, wina z Korsyki, Kandii i Vernazzy, wreszcie clarea z waflami albo wino pieprzowe przez całą porę zimową. Lubię jednak, aby wafle pieczone były z cukrem i żeby były pulchne i nie za cienkie. Naszych win czerwonych nie pijam. Dlatego latem piję kalabryjskie z Santo Noixet, turpijskie albo trilla i picapoll z Majorki, różowe albo jasne z Awinionu. Zimą natomiast wino z Madrytu w Kastylii oraz delikatne wina hiszpańskie albo gaskońskie, albo z empordańskiego szczepu monastrell. Na podwieczorek zjadam powidelka różne, zależnie od pory roku, albo piję słodką wodę dla wzmocnienia wątroby, a czasem manus Christi z ciastem cytrynowym [?] lub wyborną konfiturą wschodnią z odrobiną konfitury imbirowo-miodowej na trawienie. Dla wzmocnienia żył używam pewnych syropów, kiedy jest gorąco, to jest ulepku i fiołkowego. Na kolację piję beuna albo wino z Saint Pourçain i wzmacam nogi w wodzie perfumowanej piżmem. A potem, gdy wychodzę z kąpieli, nim zjem coś, wypijam około XXX żółtek ze świeżych jaj, zmieszanych ze sproszkowaną gałką muszkatołową i wybornym pieprzem kubeba.

Leżę zawsze do tercji, a łożo moje zdobią dwie francuskie narzuty i siedem materacy, i IV poduchy na wierzch, a na podłodze mam dywany, a wokół łoża zasłony. A nim się położę, gram w tabule, ale to po kolacji. A nim położę się w dzień, słucham śpiewu moich ptaszków, co je mam w komnacie w klatkach, i każę grać sobie na instrumentach, by mieć z tego przyjemność i przedłużyć żywot.

Bezpośrednio na ciało ubieram zwykle koszulę cienką, a na nią dublet cienki, a na wierzch suknię szkarłatną z inszych cennych materii podbijanych futrem żenety, natomiast latem noszę czamlet podbijany sendalem. Wszystkie moje szaty perfumowane są piżmem i cybetem, i wodą różaną, którą latem obmywam sobie ręce i twarz, siadając do stołu i wstając z łóżka. I aby ustrzec się przed odparzeniami, każę się często latem wachlować.

A chociaż często robią mi lewatywy, brzucha nie mogę opróżnić, a bardzo pragnę wyszczupleć, ponieważ gdy idę przez miasto i widzą mnie niewiasty, [chcę], żeby ze mnie nie kpiły, widząc mój wielki brzuch.

I by zachować zdrowie, używam często z kobietami, a żeby nikogo nie urazić, każę sobie znajdować młode panienki i bardzo dobrze mi to robi. Aby zachować czystość i dobry humor, często chodzę do łaźni i codziennie się golę, by piękniejszą twarz w lustrze oglądać. Wystrzegam się wszelkich nieprzyjemności, a także śmierci, i czasem tańczę w komnacie z moimi goliardami.

Rzeknijcie, czy wam się podoba dobre życie, jakie wiodę, bo jeśli nie dość się staram, postaram się więcej, i proszę was, byście odpowiedź swoją posłali przez gońca, co przyszedł z niniejszym pismem.

Słowniczek pojęć:

Skop – wykastrowane jagnię.

Kapłon – wykastrowany i specjalnie tuczony kogut.

Legumina żółta – budyń z mleka koziego, owczego albo migdałowego, mąki ryżowej, orzeszków, fig, rodzynek, daktyli, żółtek i przypraw.

Muszkatel – słodkie wino deserowe.

Malmazja – wytwarzane niegdyś na południu Europy słodkie wino.

Trebbiano – białe wino wyrabiane ze szczepu *trebbiano* w północnych regionach Włoch.

Kandia – (ob. Heraklion), stolica administracyjna i największe miasto na Krecie.

Vernazza – miejscowość w zachodnich Włoszech, w Liguri.

Clarea – alkoholowy napój z miodu, wina i aromatycznych przypraw.

Empordański – pochodzący z Empordà z Katalonii (w Hiszpanii).

Manus Christi – środek leczniczy nasercowy i na problemy układu pokarmowego, wytwarzany z białego cukru i sproszkowanych pereł.

Ulepek – mikstura z wody destylowanej lub wywaru i syropu.

Beuna – bardzo wykwintne wino wytwarzane w Beaune we Francji.

Saint Pourçain – miasto we Francji, w regionie Owernia-Rodan-Alpy.

Pieprz kubeba – przyprawa z Indonezji.

Tercja – godzina 9 rano.

Tabula – gra planszowy dla dwóch osób.

Dublet – obcisły kaftan, noszony pod wierzchnim ubraniem.

Czamlet – tkanina z wełny kóz armeńskich lub wielbłądów

Sendal – tkanina z jedwabiu.

Pytania do źródła.

Pytania dla uczniów szkoły podstawowej i uczniów szkoły średniej (poziom podstawowy):

1. Co świadczy o ironicznym charakterze źródła?
2. Jak oceniasz przyzwyczajenia duchownego?
3. Na jaki temat – oprócz stylu życia – można uzyskać informacje z przedstawionego źródła?

Pytania dla uczniów szkoły średniej (poziom rozszerzony): pytania dla poziomu podstawowego, a ponadto:

1. Jaki tytuł moralny do oceniania postępowania innych mógł posiadać autor tekstu?
2. Kto w XIV–XV wieku – duchowni świeccy czy zakonnicy – bardziej narażony był na krytykę w związku ze swoim postępowaniem? Odpowiedź uzasadnij.
3. Dokonaj oceny moralnej postępowania duchownego z przedstawionego tekstu źródłowego.
4. Czym objawiał się kryzys Kościoła Zachodniego w XIV–XV wieku?

Literatura pomocnicza:

Rabiej S., *Religijna motywacja postu*, w: *Wiara a zdrowie (II): wykłady otwarte zorganizowane w okresie Wielkiego Postu 2016*, red. L. Sochocka, M. Worbs, Opole 2016, s. 45–63.

Roszkowski W., *Historia chrześcijaństwa. Świętości, upadki i nawrócenia*, t. 1: *Od narodzin Jezusa do upadku Konstantynopola*, Kraków 2021, s. 515–550, 593–599.

Wólkiewicz E., *Grube ciało. Społeczne postrzeganie otyłości w średniowieczu*, „Przegląd Historyczny” 2009, t. 100, z. 3, s. 495–524

Najważniejsze cezury:

W 1384 r. Geoffrey Chaucer, angielski filozof i poeta tworzy refleksyjny poemat „The House of Fame”. W Polsce na króla koronowana zostaje Jadwiga Andegaweńska.

Imię i nazwisko osoby opracowującej rekord: Karolina Maciaszek.