

🌿 *Eat, drink, and get serious* 🌿

❧ *Eat, drink, and get serious* ❧

**T**He book from which this excerpt is taken, is the earliest book on food and drink<sup>t</sup> written by a French author; and to all intents and purposes, it is unknown. It is not its rarity which accounts for this; Le Grand d’Aussy, in the late 18th century, managed to find one, recognized its importance, and used it as a major source for his own history of food and drink in France. But when we consider that essentially no one in our present era has heard of Le Grand d’Aussy either, perhaps we have our clue: the subject / arguably the most consistently essential preoccupation of all human beings / is simply too trivial. Permissible, perhaps & occasionally, as an individual scholar’s whim, but nothing an academic program could, or a major library should, legitimately be concerned with. Even under the guise of “nutrition” or “enology”, geldings to begin with, it appears mostly in departments of agricultural technology, and therefore, of course, not in the best schools.

These moments of consensual mental retardation reoccur throughout history, and do at least grant us immense amusement at the deserved expense of their partisans when eventually they are seen for what they are; in the meanwhile, all we can hope to do is to keep putting the texts out where they can be read.

∴

In Latin, the author’s name is given as Ioannes Bruyerinus Campegius, but there is some confusion as to what it was in French: perhaps Jean Bruyerin-Champier, perhaps Jean La Bruyère-Champier; Le Grand d’Aussy calls him simply “Champier”. In any case he was Lyonnais, and physician-in-ordinary to Henri II of France. He began the composition of his work in 1530; when he eventually published it thirty years later, in 1560, the text extended to 1129 closely-set pages. It is entitled *De Re Cibaria Libri XXII | Omnium ciborum genera, omnium gentium moribus, & usu probata complectentes*; thus, in effect, an exhaustive encyclopedia of food and drink.

∴

Not surprisingly, the brief excerpts I have made of it here concern wine; in the first place, how it is made (he could hardly be more critical), and French wine in general (in his opinion, the only competition is for second place).

Unfortunately, since what he has to say is extremely interesting, I don't know of any translation that has ever been made of this text into any vernacular language; so for the moment, I'm afraid it's only useful to Latinists with an interest in the history of wine and wine-making in France.

Not a mass audience, I admit, but definitely better than none.

*vale,*

*Sean Thackrey*

© 2004

*www.wine-maker.net*

∴

---

<sup>1</sup> *That is, the earliest general treatise on the subject of food and drink as a whole, as distinct from cookbooks or purely medical monographs.*

❧ *O mores! ò tempora!* ❧

AD LECTOREM.

**N**E, quæſo, tibi mirum videatur, Lector candide, ſi ſcrupuloſiùs fortaffè & prolixius quàm par ſit, rem vinariam perfequutus ſim. Certum eſt enim veteres illos tum Græcos tum Romanos, tum etiam Pœnos id negotij duſſuſiſſimè atque diligentiffimè tractaſſe: quibus paruarum rerum curam non deſuiſſe conſtat. Nam & bellorū duces Pœni, Mago Hamilcar poſtquam à bellis otium fuit, quaſi quoddam tributum victui humano conferre dedignati non ſunt, quos ſequuti ſunt Græci gentis ſcriptores plurimi. Quin etiam apud Romanos Catonem ac Varronem (quos fuiſſe ſummos Imperatores reperio) hanc rem minimè negligiſſe, monumenta quæ poſteris reliquerunt, fatiſ teſtantur. Scis, opinor, mitiores maximè orbis Chriſtiani ſine vini gratiſſimo atque ſaluberrimo liquore vitam haudquaquam viuere ſanam, atque iucundam. Noſti prætereà, quantum abhinc aliquot ſæcula in vinearum (*p. 954*) cultura vita profecerit, vide amâbo, quibus præceptis eum qui penoris officium ſuſceperit, inſtituerint. Cenſuerūt etenim caſtum eſſe continentémque oportere: quoniam totum in eo ſit, ne contractentur pocula, vel cibi, niſi ab impube, aut certè abſtinentiſſimo rebus venereis. O mores! ò tempora! Hodie ſordidiſſimo cuique ac turpiſſimo iſta committuntur. Quippe rarò reperias eos qui culinis præſunt, qui ſcabie ac porriginè non laborent: eos verò, qui per vindemiã vuas proculcant, omnia ſpurcicia atque vlceribus plenos ac ſcatentes ſæpe vidimus: ſumum ſcilicet harū rerū remediū à multo ſperâtes. prô dolor quis hæc ferat? At, inquires, feruore cuncta expurgâtur. quis hæc ſpondeat? iubet antiquitas ſi quis penora contingere debeat, & veneri operatus fuerit vir vel fœmina, ad aquam deducendum perennem, aut fluminis, in qua ſeſe abluat. Non igitur exilia ſunt, & parui momenti, ſi præmonuero, quæ pertinent ad vindemiam & vini collectionem ſtudioſè ac purè præperanda eſſe: vaſa & tota, & pura ſiccâque eſſe oportere, in quæ vina condantur: quippe ſi humorem habeant, ſitum mucorémque contrahunt, quibus vini ſapor vitiatur. Porro diligenter ſunt operculanda, ne penetrante aëre euanida ac languentia vina reddantur.

Quinetiam iis interualla dari, ne inter se vitia separent contagione vini semper ocyfima. Figuram quoq; olim multum referre arbitrabuntur, ventrosa enim & patula minus vitia existimauerunt. Apud nos æqualé figuram obtinent ab ore ad fundum: amplitudine tamen distant. nam quidam tractus, vt Aurelius, & Sequanorum, vasa habent, quæ capiunt quantum (p. 955) due equi farcinari aut clitellarij deferre possunt. Lugdunensis verò & Narbonensis prouincia ampliora conficiunt & capaciora: sunt tamen & fidelia & cadi in vsu plerisque in locis, culei itidem. Accepi à vinariis negotiatoribus vina minus esse durabilia in minus amplis. ideóque Aurelia & Beluentia ad medium exhausta in familiis mediocribus aère proutissimè vapida fiunt, & euanida. Euentari id vulgus appellat. in locupleti enim domo vix licet per frequentem haustum id vitij concipere. Non inutile putarè, si facultates ferrent, aromatis & bonis odoribus suffiri vasa, præsertim vbi timet gustus insuaues & ingratos, aut infirma & acerbiora sunt vina. Medicamina verò, quæ insalubria non efficerent, cõmendamus. sic enim & firmiora, & suauiora fiunt, & ad vetustatem faciunt. Columella existimat vinum melius in afferuescendo se purgare, si vasa rore marino vel lauro, vel Myrthos, suffumigentur, & largè repleantur. Sunt etenim quæ propter infirmitatem, in alteram vindemiam saporem non possint seruare, nisi aliquo præsidio id cõsequantur. Bonos odores addi præcipiunt ad malum odorem & saporem tollendum. Prætereà cauendum ne flos vini pessimi eat. nam sic gustum vitiat. quamobrem sæpius curandum, & vas bene repleti debet, vt omnis spurcicia bene expurgetur. Adhæc, vasa ea oportet esse ex quibus vinum optimum exemptum fit: nam quæ sunt ex recenti materia, solent identidem gratiam vini adimere. fustatum vulgus dicit. Certè eam partem curæ omittendam non puto, vbi verò refixerit, diligenter operculare oportet atq; oblinere. Optimè purgata, vina innoxia seruant. Antiqui Rom. picatis (p. 956) utebantur: sed & Allobrogibus hunc morem fuisse testatur Plinius: quorum quædam in terrâ demergebantur: alia verò supra terram stabant. Noltrates trabibus in cellis imponunt, ne terram attingant: quoniam promptius computresceret materia, atque item (vt opinior) facilius fitum mucoremve aut acorem redolerent, facillimo in vina transitu odorum atque saporum. Aiunt salem excoctum, si addatur, non pati mucorem vinum inesse. vappan veteres vocarunt vinum pigrum ac torpens, nullius acuminis, aut stimuli (vt hodie loquuntur) languidum & nullius pretiosi gustus. docent verò qualiter acere fieri debeat. Cæterum, morem veteribus Rom. fuisse vina

deffundere, ex Plinio didicimus præcipuè: cuius verba ex hiftoriæ naturalis libro xiiij. hîc apponam: Apothecas fuiſſe, & diffundi folita vina anno ſexcentefimo trigefimotertio vrbis, apparent indubitato Opimiani vini argumento, tam intelligente fuum bonum Italia. Hæc ille. Diffundi autem vina intelligere oportet, quod antiqui in doliis ea inueteraſcere non finebant, ſed in lagœnas, amphoras, aut cados, aut fidelias, aut alia minora vaſa, bene picata transferebant defæcatum, hoc eſt, à fæcibus eliquatum, & limpidiſſimum, quod ex epigrammatario poëta facilè intelligi poteſt libro decimo, vbi parat conuiuium:

*De Nomentana vinum ſine fæce lagœna:  
Qua bis Frontino conſule, prima fuit.*

Vinum bonum fieri crediderunt, quod recens durum & aſperum ſentiretur: quod enim in doliis gratiam haberet, ac placeret, hoc eſt adhuc recēter collectum, & penè multum, iam maturum & potui idoneum (p. 957) videretur, non bene ferre ætatem cenſent. iterari verò illam diffusionem, ſolitam carmina Horatij indicare poſſunt,

*Vina bibe, iterum Tauro diſuſa conſule.*

Hoc eſt, Tauro conſule ſecundò tranſlata, vt meliùs veſtutatem adipicerentur, & pretioſiora fierēt. Non abſurdè fortè quis putauerit ab Horatio intelligi ea vina, quæ ſub Opimiano conſule erant multis antè ſeculis diſuſa, iterum conſule Tauro fuiſſe, ideóque vt generoſiſſima, atque præſtantiſſima prædicat. Scies locum hunc Iuuenalis:

*Ipe capillato diſuſum conſule pota.*  
multorum grammaticorum non obſcuro  
nominis ingenia torſiſſe: quia hunc  
morem ignora-  
rent.

(pp. 953-7)

::

...In annalibus Rom. reperitur, Gallos vuarum ficuúmque paucarum gustatu illectos primùm, Alpium summa illa iuga tráscendisse, atque in Italiæ sese effudisse. Hactam insigni ac triumphanti gloria excidisse Romanos æuo nostro compertum habemus. Sunt tamen in cæteris Italiæ tractatibus generosissimæ vites, præfertimque in felici illo campo, beato, amœnóque, quem ideo Græci, magnæ Græciæ nomine dignati sunt. Inde enim Romam importantur vina pretiosissima ac nobilissima: quæ Græca vulgò appellantur. Duorum generú Romæ vidimus: alterum rutilum, & admodum flauum, vehemētius: alterum, candidum, minúsque potens, sed me indice, pretiosioris gustus & salubrioris. Hispania & Lusitania, si vehementiam potentiámqu; spectes, palmam obtinebunt. Sunt item apud Germanos, qui trans Rhenum incolunt, vites non obscuræ famæ. Verùm enim uero, si quis nimio amore patriæ non captus, de his iudicare liberè atque ingenuè voluerit, per agratis prouinciis his, degustatisque vinis, Galliæ nostræ non dubiæ palmam tribuet, quæ adeò mortalium curæ est obsequens, vt penè totius orbis fruges adhibito studio ferre dedicerit. Nam vitiũ fructus, velut indigena peculiaris & vernaculus Gallici soli esse videtur: vbique spectare est. Libero cum Cerere summum esse vbique certamen. Quis quæso negauerit Narbonenses vites, Tholosates, Challosias, Burdegalas, Aurelias, Sequanas, Andegauenses, Aruernas, omnium quas sol aspicit, principes esse in nobilitate (p. 907) vinorum? quanquam ad Septentriones Galliam omnem spectare certum sit: cernimus tamen vineas in omni ferè agro Gallico felicissimè & censei, & prouenire, si extremos illos hominum Nortum annos, Neruios, & Morinos excipias, qui etiam olim vinum ad se importari (si credimus Cæsari) prohibuerunt, ne effœminarentur eorum corpora, animiq; relanguerent. Sub Austro quidem si gustatus validus ac feruens tantùm consideretur, generosiora nascuntur vina: verùm nostræ Aquiloni expositæ, & pleræque in campestribus succum nobilem atque salutiferum maximè fundunt. Video etiam quosdam antiquos vites feracissimas Hircanas admodum demiratos, quòd scilicet id solum in Aquilones vergeret. Sed perpetuò verum non esse Septentrioni aduersas terras vrbibus non idoneas esse, suprà dicta exempla

abunde docent, atque indicant. Glacialibus atq; profundis regionibus non prouenire vitem, inter omnes conuenit. Quo fit, vt cælum folámque Gallicum & elementia & tēperata non dubiè existimari debeant. Quòd si verum fit (vt omnes philosophi pariter ac medici promittunt) pro succorum terræ varietate ac natura, fructuum omnium sápores variari atque effici, totius Galliæ agros felicibus succis blandis, mitibus, ac salubribus, & similibus imbutos asserere necesse est: quippe nullus (quod equidem notauerim) campus vinetis confitus apud nos sápoem alienum à salubri familiarique potu fundere videtur: quin nec in colore, nec odore, nec substantia, infuauia vina esse cōperio. Quod tamen iis non esse concessum terris & vidimus, & scriptum inuenimus. Quin si ex alio orbe (*p. 908*) in nostram veniant regionem, vites, aut arbores, & Baccho genus & pomis sua nomina seruare magna ex parte cognitum est. Nisi si quid de acri illa & vehementi gustus ac sáporis acrimonia ac vehementia exuat simil ac deponat: quod vtique magis ad suauitatem atque vtilitatem facit, quàm si patrium retineret gustum. Tanta est foli benignitas, vt ferat quæ immitia mitescât: & nimiū feruida ac vehementia remittantur. Prætereà, quod alibi quoque perrarum est, fœcūdissima sunt vineta, vbi gustus nobilis pretiosúsq; fluit: nam quid vitibus Aurelius fertilius? quid Sequanis? quid nostris Lugdunensibus? quid Burdegalensibus? quid prouincilibus fœcundius? Quod si ad memorabilem illam, & tam raram felicitatem vinearum quarundam regionum Italiæ, cuius meminit Varro, Gallicæ non accedant, non tamen proptereà statim infœcunditatis damnandæ sunt. quippe si vinitores peritos, hoc est, qui artem suam callerent, haberemus, certū est, curæ domini vineta responsura: non enim vinearum culpa, sed colētium incuriâ ac fœcordiâ & ignorantiâ fructus minùs vberes percipimus. Aurelia vineta, quantum cognoscere potui, dominis optimè consulere videntur, quod quidem vsuuenire crediderim à sedula cura, operâque, quam vinearum culturæ adhibent. Nam vinitoribus, qui omnia ex suo commodo factitare solent, non omnem committunt diligentiam, pro cōpertissimo habentes oculum domini in agro semper esse fertilissimum, & culturam non impensa, sed opera constare. Quare id genus agriculturæ, fructuosissimū esse sentiunt. Vineam vulgus nostrum à veniendo dici putat, quòd sôlicet (*p. 909*) sœpius ad eam fit ventitandum: aliòqui sumptus plerunque fructum vineæ deuorat. Aurelij à cæteris Gallis Gueppini iocofè vocitantur. quod vocabulū vnde tractum sit, nondum (quandam diligenter exquisierim) inuenire potui: nisi



fortè, quòd Gueppen, Hebraicè vitem significat: nomine forfitan imposto, eo tempore, quo vesana Iudæorum gens, Galliam incolebat. Profectò damnosus omnino erit vinearum cultus iis, qui negligenter colunt eas. quod faciunt, qui in vrbibus exsistentes, agricolis & vinitoribus auaris, & suis rebus tantum studentibus, culturam committunt. Est verò id peculiare Parisiensibus, & nostris Lugdunensibus, qui mercimoniis aliis dediti, fructum vineorum videntur aspernari, & potius voluptatis gratia vites habere, quàm vtilitatis. Quòd si quis studiosius (vt Aurelij & Sequani factitât) excolat, sentiêt non tantâ esse agricolationis huius aleam, quantam vulgus auarum atq; iners existimauit: vberissimi enim sunt ex vineto redditus: facillimùmque est cuilibet patrifamilias diligenti eo locupletari. Sed de hoc fortè plus iusto scribimus: cùm vinearum culturam non sit instituti nostri tradere. quam qui volet perspectam ac percognitam habere, à clarissimis authoribus rei rusticæ, Catone, Varrone, Columella, & ipso denique Virgilio ipsam ediscere poterit, nos quippe hic de potione vsq; vini in re cibaria differere statuimus, non vitium cultum docere: quanquàm & nōnulla obiter attingenda sunt, quæ ad rem nostram haud parum faciunt. Meminisse etenim nos oportet eorum, quæ in natura frugum indicauimus, culturam scilicet sedulam, non tantùm ad redditus vberes, verum etiam (p. 910) ad bonitatem, suauitatem, salubritatémque conducere: proinde non leuiter aut segniter tranctanda vineta, nec vulgo malè sano credendum: quod negligentiam, gustum nobiliorem ac pretiosorem saporem vinorū præstare falsò prædicat. Profectò plurimum vitæ interest, illam malè sanam opinionem refellere: quoniam de potu ac cibo (est enim optimum & facillimum alimentum vinum) familiarissimo, frequentissimo, & mortalibus imprimis necessario cùm in secunda tum in aduersa valetudine agitur: sine quo vita mitior esse non valeat: quod vtique velut fundamentum quoddam iactum disputationi futuræ intelligi volo. Suprà, vbi de frugibus scripsimus, ad earum probitatem & salubritatem plurimùm conferre ostendimus, si diligentius semina legantur in sementem, item locum haud parum conducere, in quo feruntur. Prætereà, messem tempestiuam, & repositionem commodam: quæ vniuersa accuratè obseruanda sunt in vineorum cura & cultu. Certum est vina plerunque infamari, non quidem parentis vitis, aut terræ vitio, sed dominorum & colentium culpa. Sunt nanq; non pauci, qui in explorandis feminibus nullâ impendant operam, sed pessimi generis vineta conferunt. Quinetiam fata bene non enutriunt, atque si adoleuerint, non bene colant.

Porrò locum nihil referre cenſent: cùm tamen optima cuiuſque agri pars fit perpetuò eligenda ponendi quoque ratio obſeruanda. Quin & tempeſtiuit vindemiæ & collectionis haud mediocriter guſtum nobilitant, atque etiam ipſa repoſitio. Clamant agricolationis ſcriptores, vt omnia quæ multum conficiunt, purè mundè que fiant. Lacus vinarios (*p. 911*) torcularios, & vaſa omnia bene eluenda, & cômūdanda, ac diligenter aſſicāda, ne humorem habeant. Adhæc, cellas vinarias omni ſtercore liberandas, & bonis odoribus ſuffiendas, ne quem redoleant fœtorem acorémve. prætereà ſacrificia quam ſanctiſſimè, caſtiſſimèq; facere præcipiūt, vt deos ſuos quoque curare rem viniariam ſibi perſuaſerint. Qui mos Chriſtianis plerifque non obſeruatur. eo enim præſertim tēpore Dei Optimi Maximi, ingratifſimi mortales benignitatem ac liberalitatem deſpicere videntur: potiùſque Libero patri litant. Adnotaſſe hic optimum erit, in tempeſtiuam collectionem ac repoſitionem incōmodam, ſæpe numero totam dominorum ſp̄em ac vinitorum irritam facere: nempe tamet ſi vberes percipiantur fruētus: nihilominus breui tempore vitiantur ac corrumpūtur, adeò, vt nec quæſtum adferant, nec ſaluti profint. Itaque celeberrima Bacchi munet a auaritiâ, ſimul ac colētium negligentia peduntur, quandoque verò qui potiùſ feracitati atque abundantiat̄e ſtudent, generoſos ſapores deprauaſſe cōpertū eſt. Scio nima ſtercorationē permultis obſuiſſe, ingratiq; guſtus (nobiliſſima vina aliôqui) reddidiſſe. Quanta priſcorū frugalitas & quàm ſtrenua fuerit diligētia cùm in omni agricolatione, tū in ea, quæ ad vineas pertinet, ex lectione Varronis & Columellæ in vniuerſū patet. Plin. tamen ſcripſit in ſua ætate pauca huius artis conſummatā exēpla fuiſſe. Apud Gallos & cura fertiliſſima & induſtria felicifſima. Nec dubiū eſt, ſi quis vitiferū ſolū eligere ſciat, vel in paulò deteriori cultu vineta curæ domini reſpōdere. Nō ommitendū eſſe arbitror, in quibuſdā agris peculiariter (*p. 912*) innacſi quaſdam herbas, omnem guſtus dotem aboleant: cuiuſmodi vidimus in quibuſdam ſuburbii Lugduni. Ratalupum vulgo appellant, eſt autem ariſtolochia rotūda. Nec dubium, quin & ſalubritati multum detrahatur. Porrò iifdem in ſuburbiiſ fumus à fornacibus calcariis erumpens, in agros vicinos ſp̄argitur, atque diffunditur. quo fit, vt vineta circumrecta, & illec conſita, eo nidore frequentiùſ ſuffita, imbutaque, & penè enutrita, vina fundant calcarium fumum reſipientia, quæ mehercule potantibus ingratifſima, & vitæ non innoxia ſentiuntur. Nulla enim plāta alienum odorem celeriùſ ad ſe ducit, quā vitis. Quamobrem arborum

radices, aliarúmque stirpium, quas esse maleolentes, aut graues nouimus, proculà vinetis abesse oportet. Olfactrix intelligitur vitis, & tangi odore mirum in modum recusat: idéoque si brassica, laurúsque, & Corylus iuxta ferantur (mirum dictu) auertitur ac recedit, saporem fugiens inimicum. Constat inter cautiore, gustus pretiũ deterius fieri, ac nobilitatem liquoris vini horum succo, odoréque obscurari. Patauiuorum vindemiæ in palustribus salicum saporem redolebant, teste Plinio. Nõ dubium est quin sit ea nonnullarum vitium natura, vt pro locorum situ bonitate vini modò vineat, modò superetur. Celsus firmiorem potionem ex eo vino esse docuit, quod bono solo, quàm quod tenui, quòd que temperato cœlo, quàm aut nimis humido, aut nimis sicco, nimiúmque aut frigido aut calido. nam & frumentum collinum valentius esse, quàm cæpestre voluit: ferè autem (vt inquit Columella) omni statu locorum campestria largius vinum, sed iucundius (p. 913) adferunt collina, quæ modico statu cœli magis exuberant Aquiloni prona, sed sunt generosiora sub Austro. Aurelia vineta & Parisina, & Bituriga, quin & Burdegalensia, & Andeganensia in campestribus confita, ferè spectantur: in quibus gustus pretiosi, & salutare fluunt largiter: colliculi verò & tumuli, qui propter Ligerium & Sequanam, Ararim, Rhodanum, & Garumnam vitibus vetustissimi sunt: quos (vt verum fatear) generosiores vini sapes fundere, omnes prædicant: quoniam felicius illustrentur, atque exhilarentur à Sole: cuius beneficio ac lumine præcipuè vitis gaudeat atque recreetur. Nempe & Varronem illum doctissimum atque prudentissimum agricolam, ac Naturæ interpretem, video existimasse vites, ob id primùm in arbores ascendisse, quòd maximè quærant Solem: proinde elegantissimè simul ac verissimè cecinisse Virgilium censet, quum scripsit:

*Apertos*

*Bacchus amat colles.*

(pp. 906-913)

::