

Maciej Kokoszko, Łukasz Erlich
(Instytut Historii UE, Łódź)

Rola mięsa w diecie późnego antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł literackich

Część II. Dziczyzna, podroby i wyroby wędliniarskie¹

Dieta Bizancjum nie była jak dotąd popularnym tematem badawczym. Ta część spuścizny Romajów wydaje nam się jednak wystarczająco interesująca, by poświęcić jej kilka słów w nadziei, że wysiłki nasze pogłębią ogólną wiedzę na temat realiów życia codziennego dawno minionych pokoleń. Ponieważ katalog gatunków mięs i ich waga w diecie została już omówiona w poprzednim artykule, dziś chcielibyśmy powiedzieć nieco na temat dziczyzny, podrobów oraz tego, co nazwaliśmy wyrobami wędliniarskimi. W ten sposób dajemy czytelnikowi w miarę spójny obraz roli rzeczonyj grupy produktów w menu.

Z pism medycznych wynika, że pewną część diety Bizantyńczyków żyjących pomiędzy IV a VII w. stanowiła dziczyzna². Jej obecność na stołach była skutkiem polowań, które uprawiali albo arystokraci albo też kłusownicy. Dlatego trudno wnosić, że była ona czymś więcej niż uzupełnieniem normalnego pożywienia. Jej serwowanie było widomym objawem prestiżu, podkreślającym status społeczny stołowników.

Struktura mięsa ze zwierzęcia dzikiego jest inna niż u zwierząt hodowlanych. Mięso z dziczyzny jest pożywniejsze, za czym przema-

¹ Artykuł opracowany w związku z grantem NN 108 269 333.

² Niniejszy artykuł jest kontynuacją *sui generis* monografii roli mięsa w Bizancjum pomiędzy IV a VII w. Powstał on na bazie materiałów związanych z projektem badawczym podjętym przez Katedrę Historii Bizancjum Uniwersytetu Łódzkiego, a dotyczącym życia Konstantynopolińczyków w podanym okresie.

wia większa ilość zawartego w nim białka. Tryb życia, jaki prowadzą zwierzęta dzikie, powoduje, że ich mięśnie są bardziej wyrobione, dokrwione, a przy tym zawierają mniej tłuszczu niż zwierzęta z hodowli. Tłuszcz u zwierzęcy dzikiej obrasta głównie nerki, natomiast mało go na powierzchni mięsa. To właśnie ten tłuszcz jest sprawcą specyficznego zapachu dziczyzny (lub w przypadku samców nieprawidłowe ich wytrzebiecie po odstrzale). Dlatego, jak dzisiaj wiemy, ważne jest, by po jego odrzuceniu w dalszej obróbce kulinarnej mięso nie stało się zbyt suche. Właśnie z tej przyczyny szpikuje się je gęsto słoniną lub boczkiem.

Sarnina zajmuje w katalogu mięs Antimusa bardzo wysokie miejsce, zaraz po jagnięcinie. Po grecku nazywano je *kreas elafeion*. Polowanie, które dostarczało tego typu mięsa, było zajęciem okazjonalnym, którego podejmowano się raczej dla rozrywki. Stać było na nią jedynie bogatych, a rezultat był spożywany raczej przez arystokratów niż zwykłych ludzi³. Sarninę zdobywano w czasie polowań, które Grecy określali jako *elafokynegia*⁴.

Autor *De observatione ciborum* pisze, że produkt tego typu nadaje się do gotowania oraz duszenia, ale winien być jedzony jedynie od czasu do czasu. Wytlumaczeniem tej rady jest zapewne fakt, że wzmiankowane zwierzęta mają bardzo twarde mięso, a taki produkt, choć uważany był za pożywny, to jednak trudno poddaje się trawieniu. Taką ocenę przynoszą odpowiednie fragmenty spuścizny Galena⁵, Orybazjusza⁶, Aecjusza z Amidy⁷ oraz Pawła z Eginety⁸. Z drugiej strony jednak mięso dzikich zwierząt było zdatne do dłuższego przechowywania, a właściwie po prostu należało pozostawić je do skruszenia. Rady Rufusa z Efezu na ten temat zachował Oryba-

³ A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London-New York 2003, s. 182 (dalej: *Food*).

⁴ Ph. Koukoules, *Byzantinon trophai kai pota*, „Epeteris tes Hetaireias Byzantinon Spoudon” 1941, t. 17, s. 26 (dalej: *Trophai kai pota*); idem, *Byzantinon bios kai politismos*, t. V, *Hai trophai kai ta pota...*, Athènes 1952, s. 52 (dalej: *Byzantinon*).

⁵ *Galenī de alimentorum facultatibus libri*, 726, 15-727, 6, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, t.VI, Lipsiae 1823 (dalej: Galen, *De alimentorum facultatibus*).

⁶ *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, II, 52, 1, 1-5, 3, ed. I. Raeder, t. I-IV, Lipsiae-Berolini 1928-1933 (dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*).

⁷ *Aetii Amideni libri medicinales I-VIII*, II, 143, 1-5, ed. A. Olivieri, Lipsiae-Berolini 1935-1950 (dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*).

⁸ *Paulus Aegineta*, VII, 43, 5, 12-13, ed. I. L. Heiberg, t.I-II, Lipsiae-Berolini 1921-1924 (dalej: Paweł z Eginety, *Epitome*).

zjusz⁹. Jest także mniej tłuste i w takim razie pozostawia w organizmie mniej niepożądanych produktów przemiany materii. Cechy te uzyskiwały dzięki warunkom naturalnym, w jakich rzeźzone stworzenia wzrastały, zażywając ruchu i wdychając bardziej suche powietrze¹⁰.

De re coquinaria włącza kilka przepisów, które zilustrowałyby nam sposób postępowania z sarniną¹¹. Przykładem niech będzie następująca receptura¹². Mięso w pierw odgotowywano, by potem je podpiec, a do niego przygotowywano sos zawierający pieprz, lubczyk, kmin rzymski, nasiona selera, miód, ocet, *garum* oraz oliwę. Składniki stałe winny być utarte w moździerz z płynami, a potem przelane do naczynia do gotowania. W nim należało sos zagęścić skrobią i podgrzać. Upieczone mięso polewano sosem i podawano.

Antimus polecał także młode jelonki i dzikie kozy¹³. Mięso starszych było oczywiście zbyt twarde i niezbyt dobrze pachniało, co wskazywało na to, że ich spożycie nie jest dobre dla zdrowia¹⁴. Taką bowiem charakterystykę tego typu zwierząt dał Paweł z Eginu¹⁵. Pokarm ten przyrządzano w sposób analogiczny do sarniny, a jego popularność jest zaświadczona przez liczne źródła i omówiona przez Phedona Koukoulesa¹⁶.

Ze źródeł, w tym także z refleksji Antimusa i innych autorów medycznych, można odnieść wrażenie, że dietetyka miała dobrą opinie o mięsie dzikich świń, zwanym przez Greków *kapros*. Według źródeł najlepsze są młode dziki. Były one najbardziej cenionym rezultatem polowań, prowadzonych na całym terenie Europy Południowej¹⁷. Antimus polecał ich gotowanie. Pieczenie z kolei winno trwać długo i być przeprowadzane jedynie na małym ogniu. Wartości dietetyczne

⁹ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, IV, 2, 7, 1-6.

¹⁰ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, 680, 18-681, 10; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 128, 1-3.

¹¹ Apicius. *A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, VIII, 2, 1-7, ed. Ch. Grocock, S. Grainger, Prospect Books, Blackawton, Totnes, Devon 2006 (dalej: *De re coquinaria*).

¹² *De re coquinaria*, VIII, 2, 2.

¹³ *De observatione ciborum*, 7.

¹⁴ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 28, 11, 1-12, 1; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 121, 27-28.

¹⁵ Paweł z Eginu, *Epitome*, I, 84, 1, 8.

¹⁶ Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 26; idem, *Byzantinon*, s. 52.

¹⁷ A. Dalby, *Food*, 182.

dzieliły one z innymi dzikimi zwierzętami, ale jako spokrewnione ze świniami były polecane jako wartościowy pokarm. Nie dziwi zatem, że wiele receptur na dodatki do dzika znajdują się w *De re coquinaria*¹⁸. Szczególnie prosta jest następująca. Sprawionego dzika gotowano w wodzie morskiej. Gdy mięso było już miękkie ściągano z niego skórę, a potem podawano z solą, musztardą (lub gorczycą) oraz octem¹⁹.

Zając, czyli *lagos*, znalazł się także na liście mięs sporządzonej przez Antimusa. Stosunkowo popularne w antycznej Grecji zające oceniano wysoko jako pokarm ludzi o wysokim statusie społecznym. Pieczone na rożnie, jeszcze nieco krwiste, przyprawione jedynie solą były rekomendowane przez takiego smakosza jak Archestratos²⁰. Rzymianie nauczyli się je hodować w specjalnych zagrodach zwanych *leporaria*. W Bizancjum pozostały mięsem lubianym, zwłaszcza przez arystokratów, którzy mieli czas i możliwości uzupełnić swoje menu w czasie polowań²¹.

Autor *De observatione ciborum* powstrzymuje się od podania szczegółów na temat ich wartości dietetycznych, ale te regularnie występują w innych dziełach medycznych. Ewaluowano je jako przyczyniające się do powstawania w organizmie konsumenta gęstych soków, a zwłaszcza gęstej krwi. Były one jednak lepsze pod względem balansu poszczególnych elementów niż wołowina i baranina. Takie właśnie oceny znalazły swoje miejsce na kartach dzieł Orybazjusza²², Aecjusza z Amidy²³ i Pawła z Eginu²⁴. Ciekawe jest także, że mięso i różnorodne produkty z nich otrzymywane były także wykorzystywane do celów medycznych²⁵.

¹⁸ *De re coquinaria*, VIII, 1, 1-10.

¹⁹ *Ibidem*, 1, 2.

²⁰ *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum libri XV*, IX 399 d-e (61, 1-11, Kaibel), rec. G. Kaibel, t.I-III, Lipsiae-Berolini 1887-1890 (dalej: Atenajos z Naukratis, *Deipnosophiści*).

²¹ A. Dalby, *Food*, s. 182; Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 25-26; idem, *Byzantinon*, s. 51-52.

²² Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 28, 10, 1-11, 1.

²³ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 121, 25-27.

²⁴ Paweł z Eginu, *Epitome*, I, 84, 1, 7.

²⁵ Na przykład – *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque*, II, 19, 1, 1-11, ed. M. Wellmann, t. I-III, Berolini 1906–1914 (dalej: Dioskurides, *De materia medica*); Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, III, 144, 16; D. W. Rathbone, *Breeding hares for medicinal uses*, „Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik” 1982, t. 47, s. 281-284.

Gdy chodzi o sposoby przyrządzania zajęcy, sam Antimus pozostawił nam jedynie przepis na sos do zajęcia. Składa się on z pieprzu, goździka, imbiru, kostus (*costus*)²⁶ oraz nardu. *De re coquinaria* jest jednak znacznie bardziej szczegółowa i zawiera aż 13 receptur²⁷. Listę otwiera przepis na soczystego zajęcia, który przedstawia się następująco. Mięso odgotowywano w wodzie, a następnie umieszczano w naczyniu nadającym się do pieczenia. Skrapiano oliwą i poddawano działaniu wysokiej temperatury, gdy zajęc był już prawie miękki, dodawano kolejną porcję oliwy. Potem pozostawiano go w piekarniku, by dochodził w sosie, który z kolei sporządzano z pieprzu, lubczyku, cząbrku, cebuli, ruty, nasion selera, *garum*, asafetydy (*silphion*), wina i oliwy. Obracano przy tym zajęcia w płynie kilkakrotnie²⁸. Mięso tego typu dodawano także do wielu smakołyków, jak na przykład słynna i luksusowa potrawa *kandaulos* (κάνδαυλος)²⁹, o której również w wiekach późniejszych pisali: Focjusz³⁰, autor Liber Suda³¹ i Eustacjusz z Tessaloniki³². VI-wieczny leksykon Hesychiosa przynosi też informacje o *mimarkys*, potrawie, być może kiszce³³, z podrobów i krwi zajęcej³⁴.

Do kategorii dziczyzny zaliczyć wypada także dzikie ptactwo. Jak już była o tym mowa powyżej, choć z zasady żyjące na wolności, łapano je ono i tuczone następnie w niewoli. Nie sposób zatem często odróżnić go od kategorii drobiu udomowionego.

²⁶ Puczuk lub kostus (Saussurea Lappa). Por. A. Dalby, *Dangerous tastes. The story of spices*, London 2000, s. 85-86; A. Dalby, *Food*, s. 105; J. A.C. Greppin, *Gk. Kóstos: a fragrant plant and its Eastern origin*, „Journal of Indo-European Studies” 1999, t. 29, s. 395-408. Mark Grant (*op. cit.*, s. 55) termin *costus* tłumaczy jako wrotycz.

²⁷ *De re coquinaria*, VIII, 8, 1-13.

²⁸ *Ibidem*, 8, 1. Współczesne interpretacje przepisów na zajęcia por. A. Dalby, S. Grainger, *The classical cookbook*, London 2000, s. 75-76.

²⁹ *Hesychii Alexandrini lexicon*, κάνδαυλος, κ, 646, 1-2, post I. Albertum rec. M. Schmidt, t.I-V, Ienae 1859-1868 (dalej: Hesychios, *Lexicon*).

³⁰ *Photii patriarchae lexicon*, κάνδαυλος, ed. C. Theodoridis, vol. I, Berlin-New York 1982.

³¹ *Suidae lexicon* Κάνδαυλος, κ, 303, 1-2, ed. A. Adler, vol. I-IV, Lipsiae 1928-1935.

³² *Eustathii archiepiscopi Thessalonicensis commentarii ad Homeri Iliadem Peritinentes* 180, 16-23, ed. M. van der Valk, vol. IV, Leiden 1987.

³³ Hesychios, *Lexicon*, μιμάρκης, μ, 1370, 1.

³⁴ *Ibidem*, μιμάρκης, μ, 1371, 1-3.

Dobrym przykładem problemów, gdy chodzi o kategoryzację tego typu pokarmu jest żuraw, po grecku *geranos*. Żurawie były w istocie ptakami dzikimi, których trasy migracji przecinały właściwie wszystkie obszary Afryki, Azji i Europy. Łapane, a potem trzymane w niewoli, już w starożytnym Egipcie tuczone były w celu spożycia³⁵. W późniejszych czasach Plutarch zaświadcza, że nadal były cenione przez smakoszy. Uciekano się przy tym do bardzo radykalnych, by nie powiedzieć okrutnych metod hodowli, to znaczy do zaszywania ptakom oczu, ponieważ panowało przekonanie, że łatwiej poddawały się tuczeniu w ciemności³⁶.

Antimus twierdził, że żurawie winny być jadane rzadko. Ich mięso bowiem jest ciemne, co oznacza, że przyczynia się do powstania w organizmie spożywającego czarnej żółci³⁷. Ta opinia pozostaje w ścisłym związku z uwagami pozostałych dietetyków późnego antyku i wczesnego Bizancjum. Ci traktowali mięso omawianego ptactwa jako niezwykle twarde, żylaste, a zatem wymagające wielodniowego kruszenia. Nawet jednak wtedy było ono trudne do strawienia i raczej mało pożywne. Za szczególnie twarde uważano ich skrzydła³⁸.

Nic nie sugeruje tego, aby żurawie były jadane częściej niż inne dzikie ptactwo³⁹. Wskazuje na to stosunkowo niewielka liczba wzmianek na ich temat w uwagach, które przekazał nam medycyna. Jednak w *De re coquinaria* można znaleźć kilka przepisów na nie⁴⁰. Jeden z nich⁴¹ demonstruje sposób gotowania tego ptaka, jakkolwiek sam autor receptury również uważał ten rodzaj mięsa za wyjątkowo trudny do przyrządzenia⁴². Mianowicie, gotowano całego ptaka wraz z głową. Tę ostatnią pozostawiano nad powierzchnią płynu. Gdy już reszta była miękka, wyjmowano żurawia z wody i owijano jego korpus szczelnie w ręcznik. Następnie pociągano silnie za głowę, wraz

³⁵ D. Brewer, D. B. Redford, S. Redford, *Domestic plants and animals. The Egyptian origins*, Warminster 1994, s. 123.

³⁶ *Plutarchi de esu carniū* 997 a, 6-8, [w:] *Plutarchi moralia*, ed. C. Hubert, Leipzig 1954 (dalej: Plutarch, *De esu cranium*).

³⁷ *De observatione ciborum*, 27.

³⁸ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 43, 1, 1-2, 2; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 132, 1-2; Paweł z Eginu, *op. cit.*, I, 82, 1, 10.

³⁹ J. Witteveen, *On swans, cranes and herons*, „Petits Propos Culinaires” 1986-1987, t. 24, s. 22-31m 50-59; 1986-1987, t. 26, s. 65-73.

⁴⁰ *De re coquinaria*, VI, 2, 1-6.

⁴¹ *Ibidem*, 2, 2.

⁴² *Cum nervis enim manducare non potest (De re coquinaria, VI, 2, 2, v. 5-6).*

z którą z gotowane mięsa wychodziły wszystkie ścięgna; tkanki miękkie zaś i kości pozostawały na miejscu. Do tak przyrządzonego ptaka podawano sos składający się z pieprzu, suszonej cebuli, lubczyku, kminku, nasion selera, śliwek bez pestek, moszczu winnego, octu, *garum*, wzmiankowanego powyżej *defrutum* i oliwy. Dodatek ten przyrządzano gotując wszystkie składniki razem⁴³.

Antimus również polecał kuropatwę, czyli *perdikis*⁴⁴. Ptaki te należały do zwierzyny łownej, ale zaświadczone są także przypadki trzymania ich w zamknięciu w tak zwanych *perdikotropheia*⁴⁵. Szczególnie przydatne w kuchni były ich piersi, zwłaszcza gotowane. Z tekstu wynika jednak, że również je pieczono. Gotowane z pęczkiem kolendry, ale bez soli winny być włączone do diety osób cierpiących na biegunkę lub dyzenterię.

Inni medycy omawianej epoki także uznawali kuropatwy za pokarm raczej łatwy do strawienia⁴⁶. Powodował powstanie w organizmie jedzącego soków ani nazbyt gęstych, ani też nadmiernie rzadkich⁴⁷.

Omawiany fragment rozważań Antimus jest bardzo ciekawy z punktu widzenia odtworzenia technik gotowania ptactwa. Autor *De observatione ciborum* pokazuje nam, że w trakcie tej procedury kulinarnej zważano na rodzaj używanej wody – powinna nadawać się do picia i być świeża. Do niej dodawano sól oraz oliwę, a aromat wzmacniano ziołami. W tym konkretnym przypadku lekarz mówił o kolendrze. Te dane są istotne, ponieważ dopełniają rozważania, które przeprowadziliśmy przy omawianiu gotowania mięsa kurzego. Uzupełnienie informacji na temat kulinarnego wykorzystania kuropatw znajduje się w *De re coquinaria*⁴⁸. Do technik przygotowania

⁴³ Na temat omawianych ptaków por. A. Dalby, *Food*, s. 105-106; D'A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 68.

⁴⁴ *De re coquinaria*, 28.

⁴⁵ *Iulii Pollucis onomasticon* X, 159, ed. I. Bekker, Berolini 1846 (dalej: Polluks, *Onomasticon*). Na temat kuropatw por. A. Dalby, *Food*, s. 250; D'A. W. Thompson, *A glossary of Greek birds*, London 1936, s. 250. Por. także A. A. Demosthenous, *The scholar and the partridge: attitudes relating to nutritional goods in the twelfth century from the letters of the scholar John Tzetzes*, [w:] *Feast, fast or famine. Food and drink in Byzantium*, ed. W. Mayer. S. Trzcionka, Brisbane 2005 (dalej: *Feast, fast*), s. 25-31, zwłaszcza s. 25.

⁴⁶ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 254, 4; Paweł z Eginy, *Epitome*, I, 82, 1, 2-3.

⁴⁷ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 242, 3.

⁴⁸ *De re coquinaria*, VI, 2, 7-9.

nawiazuje zwłaszcza przepis księgi VI (2, 8), który zaleca gotowanie kuropatwy wraz z piórami. Obierało się ją, gdy była jeszcze mokra. Być może autorowi chodziło nie tyle o ugotowanie ptactwa, co o jego sparzenie, w celu ułatwienia usunięcia piór. Oskubane można było przyrządzić we własnym sosie. Do mięsa podawano jednak również różnorodne dodatki, jak na przykład sos, który przygotowywano na gorąco z pieprzu, lubczyku, mięty, jagód mirty, *garum*, czystego wina i oliwy⁴⁹.

Antimus poleca także wróble, które Grecy nazywali *strouthion*, a szczególnie ich pisklęta. Chodziło mu o zwyczajne wróble gniezdzące się w ścianach budynków. Spożywano je zarówno gotowane jak i pieczone⁵⁰. Jako że był to stosunkowo powszechny artykuł żywnościowy, wróble zostały też wymienione w edykcie Dioklecjana o cenach maksymalnych⁵¹. Nie tylko Antimus wypowiada się na ich temat wartości dietetycznej. Pozytywną ocenę otrzymują od Orybazjusza⁵², Aecjusza z Amidy⁵³, Pawła z Eginy⁵⁴, choć lekarze ci przyznają, że ich mięso może bywać twarde. Interesujące jest też to, że ptaki te były uważane za afrodyzjak. Utrzymywano bowiem, że jako te, które same mają wiele potomstwa każdego roku, przyczyniają się do wzmocnienia sił żywotnych u tych, którzy je spożywają⁵⁵.

Wzmiankowałem już powyżej, że nie marnowano żadnych części zabitych zwierząt. Zjadano zatem także ich mniej wartościowe części, z których przyrządzano nawet bardzo wyszukane dania. Informacje na ich temat są zatem stosunkowo częste, a poniższy tekst relacjonuje najważniejsze dane zawarte w źródłach medycznych.

W kuchni doceniano zatem także wartość podrobów. Była o tym już mowa, kiedy omawiałem wartości i zastosowania mięsa wieprzowego. Gdy chodzi o nerki⁵⁶, Antimus dopuszczał spożywanie tylko wieprzowych. Należało jednak zjadać jedynie ich części zewnętrzne. Tak wyselekcjonowany pokarm nie tylko nadawał się do jedzenia, ale

⁴⁹ *Ibidem*, 2, 9.

⁵⁰ *De observatione ciborum*, 30.

⁵¹ *Edictum Diocletiani de pretiis rerum venalium*. *Edykt Dioklecjana o cenach towarów wystawionych na sprzedaż*, tł., wstęp, oprac. A. Brańska, P. Barański, P. Janiszewski, Poznań 2007, IV, 37.

⁵² Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 3, 4, 1, 4.

⁵³ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 130, 5-7.

⁵⁴ Paweł z Eginy, *Epitome*, I, 82, 1, 4.

⁵⁵ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, IX 391 e-392 a (46, 14-19, Kaibel).

⁵⁶ A. Dalby, *Food*, s. 214.

był też stosunkowo łatwo trawiony⁵⁷. Ta ostatnia opinia nie była jednak generalnie podzielana przez koryfeuszy dietetyki, którzy twierdzili raczej, że nerki charakteryzują się nieciekawym zapachem, który jest skutkiem znajdujących się w nich złych soków. Obecność owych humorów zdradza smak i odór moczu wyczuwalny dla każdego. Nadto, nerek są generalnie trudne do strawienia. Właśnie takie opinie takie znajdujemy w twórczości Orybazjusza⁵⁸ i Aecjusza z Amidy⁵⁹.

Tak jak i dzisiaj byli jednak smakosze, którzy doceniali walory omawianego produktu, a same nerki stawały się niekiedy podstawą, być może nawet wykwintnych, dań. *De re coquinaria* zawiera interesujący przepis na przyrządzanie nerek (lub jąder). Autor receptury podaje, że rozkrawano je na dwie połówki, a każda z nich posypywana była od środka pieprzem, orzeszkami piniowymi, drobno posiekaną kolendrą i roztartym nasieniem kopru włoskiego (fenkułu). Następnie ponownie łączono obie części, zszywano razem i zawijano w błonę otrzewnową. Tak przygotowane smażyono w mieszaninie oliwy i *garum*, a potem wstawiano do piekarnika lub pieczono na ruszcie⁶⁰.

Ponieważ wzmiankowaliśmy już powyżej jądra, warto dodać, odchodząc zresztą nieco od rozważań samego Antimusa, że była i jest to stała pozycja w menu mieszkańców basenu Morza Śródziemnego. Ze źródeł medycznych dowiadujemy się, że jadano jądra wszystkich czworonogów oraz ... kogucie. Orybazjusz oceniał je jako produkt trudny do strawienia i niezbyt aromatyczny. Gdy jednak zostały strawione, dostarczały organizmowi właściwego pokarmu⁶¹. W podobny sposób wyrażał się na ich temat w VI w. Aecjusz z Amidy. Cenił on sobie ich pożywność⁶², a nadto uściślał informacje swego poprzednika. Spożywano mianowicie jądra knurów, baranów i kozłów. Świeże jednak nie miały dobrego zapachu ani smaku (zapewne chciał przez to powiedzieć, że wymagały znacznego nakładu pracy, aby przekształcić je w wartościowy pokarm). Najbardziej godne polecenia były te, które należały do wieprzy, ponieważ ogólnie mięso świń było

⁵⁷ *De observatione ciborum*, 16.

⁵⁸ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 33, 1, 1.

⁵⁹ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 125, 1-2.

⁶⁰ *De re coquinaria*, VII, 8.

⁶¹ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 34, 1, 1-3.

⁶² Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 250, 2.

najlepsze do spożycia. Aecjusz rekomendował nadto jądra kogucie, a zwłaszcza kogutów tuczonych⁶³. Należy dodać, że wzmiankowane powyżej nerki i jądra włączane były przez dietetykę do kategorii *adenes*, czyli jadalnych gruczołów. Orybazjusz pisał, że jest to pożywnie smakoszy dbałych o rozkosze cielesne⁶⁴.

Żołądek zwierzęcy, a więc *koilia*, był również przedmiotem stałego zainteresowania dietetyków. Sposoby wykorzystania tego produktu w kuchni zostały już częściowo omówione we fragmencie naszych rozważań poświęconym wyrobom, które nazwałem wędliniarskimi. Kontynuując w tym miejscu omawianie ich jako elementu diety codziennej, wypada zaznaczyć, że Antimus zwracał uwagę na fakt ich przynależności do produktów charakteryzujących się przyrodzoną twardością. Sugerował tym samym, że są ciężkostrawne, ale pożywne. Potwierdza to Orybazjusz⁶⁵, który nadto dodaje, że, nawet gdy zostaną strawione, co notabene zajmuje bardzo wiele czasu, powodują powstanie w organizmie nie krwi, ale zimnych soków, składających się z jedynie wstępnie przetrawionych elementów pokarmu, tzw. *omoi chymoi*, które potrafiły być bardzo niebezpieczne dla zdrowia, gromadząc się w różnych zakamarkach żył i arterii⁶⁶. Ze źródeł wynika, że jadano nie tylko żołądki zwierząt czteronożnych, ale także te, które uzyskiwane były z drobiu. Te ostatnie uważano za nie tylko zdatne do jedzenia, ale nadto pożywne⁶⁷, a nawet smaczne. Polecano zwłaszcza żołądki tuczonych gęsi i kur⁶⁸.

Literatura z epoki zaświadcza także o istnieniu swego rodzaju mitu dietetycznego, który lekarze starali się zdezawuować. Krążyła bowiem opinia, że żołądki strusie są lekarstwem na złe trawienie, co jak stwierdzają Orybazjusz⁶⁹ i Aecjusz z Amidy⁷⁰, nie miało się w żaden sposób do prawdy.

⁶³ *Ibidem*, 124, 1-7.

⁶⁴ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 32, 1, 1-4, 6. Por. Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, 123, 1-7.

⁶⁵ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 40, 1, 1-4.

⁶⁶ M. Kokoszko, *Medycyna bizantyńska o antidotum z trzech rodzajów pieprzu. Komentarz na temat jednego ze środków farmaceutycznych zastosowanych w leczeniu Aleksego i Komnena*, [w:] *Byzantina Europea. Księga jubileuszowa ofiarowana profesorowi Waldemarowi Ceranowi*, red. M. Kokoszko, M. J. Leszka, Łódź 2007, s. 257-258.

⁶⁷ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 250, 4.

⁶⁸ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 44, 1, 1-2.

⁶⁹ *Ibidem*, 44, 5, 1-4.

Antimus polecał także jedzenie macicy, czyli *metra*. Był nawet entuzjastą tego pożywienia, ale tylko wtedy, gdy było ono gotowane⁷¹. Inni lekarze jednak przestrzegali, że jest to mięso trudne do strawienia, a jego charakterystyka jest podobna do cech żołądków⁷².

Z danych wynika⁷³, że spożywano przede wszystkim macice wieprzowe. Phedon Koukoules zbiera świadectwa źródłowe, które wskazują na jedzenie ich w okresie Bizancjum⁷⁴. Ceniono szczególnie te, które uzyskiwano z macior, które urodziły przedwcześnie, a poronienie wywoływano poprzez skakanie na ich brzuchy⁷⁵.

Jeżeli wziąć pod uwagę dane zachowane przez Atenajosa z Naukratis, to macice były stosunkowo popularne w kuchni⁷⁶. To wrażenie wzmacnia liczba przepisów je uwzględniających w *De re coquinaria*⁷⁷. Przede wszystkim gotowano je, lub duszono – najczęściej z nadzieniem. Na przykład Hipparchos mówił o takim wariacie ich przyrządzenia, w którym macica została wypełniona *oksalme*⁷⁸, sosem lub wywarem z dodatkiem octu charakteryzującym się słoną dominantą smakową. Krojono je następnie⁷⁹ i serwowano z różnorodnymi dodatkami. Zwykle były to kwaskowe sosy typu *hypotrimum*, jak na przykład ten opisany przez Archestratosa i składający się z octu, kminku i asafetydy (*silphion*)⁸⁰. Także *De re coquinaria* zachowuje kilka receptur⁸¹. Jeden wydaje się szczególnie prosty i skła-

⁷⁰ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 133, 6-8.

⁷¹ *De observatione ciborum*, 18.

⁷² Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 40, 1, 1-4.

⁷³ Por. A. Dalby, *Food*, s. 360.

⁷⁴ Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 28-29.

⁷⁵ Plutarch, *De esu carnum*, 997 a, 2-6.

⁷⁶ Autor zbiera wiele fragmentów literackich dotyczących jej kulinarnego wykorzystania – Atenajos, *Deipnosophisci*, III 100 b-101 f (57, 1-59, 27, Kaibel).

⁷⁷ *De re coquinaria* VII, 1, 1-5.

⁷⁸ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, III, 101 e (58, 21, Kaibel). Por. M. Kokoszko, *Delikatesy i medykamenty. Komentarz b na temat znaczenia terminu „halme”* (ἅλμη w antycznych i bizantyńskich źródłach greckich, „Przegląd Nauk Historycznych” 2007, t. 6, nr 1-2, s. 91-107, zwłaszcza 102-104; M. Kokoszko, K. Gibel, *Dieta mnichów syryjskich. Komentarz do terminu autofya lachana (αὐτοφῶν λάχανα) w Historia religiosa Teodoretą z Cyru, [w:] Omnia tempus habent. Miscellanea theologica Vincentio Myszor quadragesimum annum laboris celebranti ab amicis sodalibus discipulisque oblata*, red. A. Reginek, G. Strzelczyk, A. Żądło, Katowice 2009, s. 145-156.

⁷⁹ Atenajos, *Deipnosophisci*, III, 101 a (58, 23, Kaibel).

⁸⁰ *Ibidem*, Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, III 101 e (59, 12-13, Kaibel).

⁸¹ *De re coquinaria* VII, 1, 1-5.

da się z pieprzu, *garum* i wina z przyprawami, czyli konditum (*conditum*, greckie *konditon*)⁸².

Na liście pokarmów skomponowanej przez Antimusa znajduje się, poza wyżej wymienionymi produktami, także wymię wieprzowe. Grecy nazywali je *outhar*. Z naszych informacji wynika, że dania z niego należały do potraw luksusowych⁸³. Wszystko wskazuje na to, że tak było także czasach Bizancjum⁸⁴. Godne polecenia było one zarówno smażone, jak i gotowane⁸⁵. Dietetycznie wymieniony produkt był uważany za zagęszczający soki w organizmie⁸⁶, ale raczej smaczny⁸⁷.

Antimus pisała także o wątróbce wieprzowej, czyli *hepar*. Apelował jednak o ostrożność, gdyż mogli ją jadać jedynie ci, którzy byli całkiem zdrowi⁸⁸. Ta rezerwa jest zupełnie zrozumiała w świetle obowiązujących wówczas poglądów. Wątroba bowiem wszystkich zwierząt charakteryzowała się gęstością swych soków, była trudna do strawienia i dlatego przechodziła wolno przez przewód pokarmowy. Aecjusz z Amidy podpowiada nam także, że była szczególnie cenniejsza przez smakoszy, a niektóre zwierzęta specjalnie tuczono w celu uzyskania specyficznego smaku tego delikatesu. Mianowicie, świnie karmiono suszonymi figami, czyli tak zwanymi *ischades*, a wątroba ze zwierząt tak hodowanych nosiła specjalną nazwę. Stosowano wobec niej termin *sykoton*, a ukuto go od paszy podawanej tym zwierzętom, czyli od fig, które z kolei określano jak *sykai*. Wątróbki analogiczne do owego *sykoton* otrzymywano także z tuczonego drobiu⁸⁹. Mianowicie gęsi karmiono serwatką, co powodowało rozrośnięcie ich wątroby, czyniąc ją nie tylko smaczniejszą, ale i lżej strawną oraz bardziej pożywną⁹⁰.

⁸² *Ibidem*, 1, 4.

⁸³ A. Dalby, *Food*, s. 339.

⁸⁴ Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 28.

⁸⁵ *De observatione ciborum*, 19.

⁸⁶ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 3, 6, 3.

⁸⁷ *Ibidem*, 15, 10, 1.

⁸⁸ *De observatione ciborum*, 21.

⁸⁹ *Iulii Pollucis onomasticon*, ex rec. I. Bekkeri, Berolini 1846, VI, 49 (dalej: Polluks, *Onomasticon*).

⁹⁰ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 44,2, 2-4. Na temat tuczania zwierząt por. A. Dalby, *Food*, s. 141-142. Por. informacje na temat gęsi w niniejszych rozważaniach.

Antimus zalecał, by wątrobę wieprzową przyrządzać jak następuje. Mięso krojono na kawałki, a następnie kładziono na ruszcie polane oliwą lub przykryte słoniną. Pieczono je powoli na małym ogniu. Autor *De observatione ciborum* sugerował spożywanie tego smakołyku, gdy wątróbka była jeszcze niezbyt wypieczona i zapewne różowa w środku. Z wynurzeń rzeczonoego znawcy wynika, że doprawiano ją tuż przed wzięciem do ust oliwą, solą i kolendrą. Znamy także dwa przepisy na *sykoton* zawarte w *De re coquinaria*⁹¹. Wątrobę wieprzową nakłuwano i marynowano w mieszaninie *garum*, pieprzu, lubczyku oraz kilku jagód lauru. Następnie wyjęte z marynaty zawijano w błonę zwierzęcą i pieczono na ruszcie⁹².

Warto dodać, że wymieniana powyżej wątroba włączana była do kategorii produktów określanych jako *splanchna*⁹³. Oprócz niej zaliczano do tej grupy płuca (*pneumones*), serca (*kardia*) i śledziony (*splenes*)⁹⁴. Wszystkie one były przedmiotem rozważań dietetyków omawianej epoki. Śledziony, czyli ostatni z punktów na zaprezentowanej powyżej liście *splanchna*, określane były jako niezbyt dobrze pachnące i smakujące oraz przyczyniające się do produkcji czarnej żółci. Najwyżej ewaluowano płuca, które były najlżej strawne spośród wymienionych, ale mniej pożywne od wątroby. Nadto ich jedzenie powodowało produkcję flegmy. Najmniej ceniono serca, które określano jako trudne do strawienia i wolno przechodzące przez przewód pokarmowy. Odpowiednio przygotowane (a zatem wystarczająco miękkie) były jednak pożywne, choć zakłócały równowagę humoralną w organizmie.

Chociaż brak szczegółów na temat podawania śledziony, to jednak *De re coquinaria* przynosi dwa przepisy na płuca⁹⁵. Jeden z nich zaleca co następuje⁹⁶. Płuca należało przepłukać w mleku, a potem usunąć z nich cały wchłonięty płyn. Oddzielnie roztrzepywano dwa jajka, sól i miód, by napełnić tak powstałą mieszaniną przyrządzane płuca. Te następnie gotowano i krojono, a ich kawałki smażyono w mieszaninie *garum*, wina z rodzynek, a zatem *passum*,

⁹¹ *De re coquinaria*, VII, 3, 1-2.

⁹² *Ibidem*, 3, 2.

⁹³ A. Dalby, *Food*, s. 310.

⁹⁴ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 39, 1, 1-6, 4; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 127, 1-10

⁹⁵ *De re coquinaria*, VII, 10, 1-2.

⁹⁶ *Ibidem*, 10, 2.

i czystego wina przyprawionej pieprzem. Przed podaniem skrapiano je *oenogarum*, czyli w nomenklaturze Hellenów *oinogaron*.

Traktaty dietetyczne zachowują nadto rozliczne informacje na temat wielu innych rodzajów pokarmów otrzymywanych ze zwierząt. Jedzono więc język, czyli *glossa* lub *glotta*, oceniany jako porowaty, ale (szczególnie) jego część środkowa była uważana za zdatną do spożycia⁹⁷. Brak informacji na temat sposobów przyrządzania, choć wydaje się, że gotowanie lub duszenie byłoby, jak i jest dzisiaj, najlepszą formą zmiękczenia tego mięsa. Pomimo tego, że jesteśmy pewni, iż były jadane za czasów Arystofanesa⁹⁸, nie były jednak często wymieniane w wykwintnej gastronomii⁹⁹, a używanie języków flamingów na dworze Heliogabala było zapewne niczym innym jak tylko kaprysem ekscentrycznego władcy¹⁰⁰. W okresie bizantyńskim jednak wytwarzano z nich (oraz głowizny) rodzaj salcesonu, zwany *pekte*¹⁰¹.

Nie marnowały się także nóżki (zwłaszcza wieprzowe), ryje i uszy. Te określane były po grecku jako *akrokolia*¹⁰². Choć mało mięsiste, a raczej pełne chrząstki i skóry, były stosunkowo popularne z racji na niezbyt wysoką cenę, a zatem stosunkowo szeroką dostępność nawet dla osób o ograniczonych zasobach¹⁰³. Najlepsze spośród tej grupy były nóżki, zwłaszcza wieprzowe. Na drugim miejscu stawiano ryje, a jako ostatnie klasyfikowano uszy (z racji na największą w nich obecność chrząstki, która w ogóle nie poddawała się trawieniu). *Akrokolia* oceniano jako produkujące stosunkowo lepkie soki, szybko przechodzące przez przewód pokarmowy i mało pożywne¹⁰⁴.

⁹⁷ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 31, 1, 1-3; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 122, 10-13.

⁹⁸ Arystophanis pax 1109, [w:] *Aristophane*, ed. V. Coulon, M. van Daele, vol. II, Paris 1969.

⁹⁹ Choć niekiedy mamy takie informacje – *Caii Suetonii Tranquillii Vitellius* 13, [w:] Caius Suetonius Tranquillus, *Vitae duodecim Caesarum cum scriptis minoribus et fragmentis*, ed. C. H. Weise, Lipsiae 1845.

¹⁰⁰ *Heliogabal* 20, [w:] *Scriptores historiae augustae in three volumes*, ed. and transl. D. Magie, Cambridge, Massachusetts-London 1960. Por. A. Dalby, *Food*, s. 328.

¹⁰¹ Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 28; idem, *Byzantinon*, s. 54.

¹⁰² A. Dalby, *Food*, s. 269.

¹⁰³ Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 30-31.

¹⁰⁴ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 30, 1, 1-4, 4; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 122, 1-10.

Przepis na nóżki zachował się w *De re coquinaria*, gdzie polecano podawanie ich z pieprzem, *garum* i asafetydą, czyli *silphion*¹⁰⁵.

Lista dobrze poświadczonych części ciała zwierzęcego spożywanych w okresie nas interesującym winna być rozszerzona także o mózg (*enkefalon*). Jadano zarówno ten, który należał do czworonogów, jak i drobiowy. W czasach antycznych ceniony przez smakoszy¹⁰⁶, ewaluowany był jako pokarm produkujący flegmę i przyczyniający się do zakłócenia równowagi humoralnej. Uważano też, że jest trudny do strawienia i przechodzi powoli przez przewód trawienny. Ma nadto gęste soki i pozostawia sporo produktów przemiany materii. Jednak, jeżeli zostanie dobrze strawiony, jest pożywny¹⁰⁷.

Receptury uwzględniające mózdzki odnajdujemy także w *De re coquinaria*. Wykorzystywano je, na przykład, do nadzienia mątwy, czyli sepii. Receptura ta rekomenduje ucieranie z pieprzem, ugotowanych i oczyszczonych mózdzków drobiowych, następnie dodanie do nich surowych jaj, ziarenek pieprzu i małych pulpecików mięsnych¹⁰⁸.

Od czasu Homera¹⁰⁹ doceniano także szpik, to znaczy *myelos*, przy czym rozróżniano ten z kości długich od tego z kręgosłupa¹¹⁰. Dietetycy okresu, który omawiamy ostrzegali jednak, że musi być świeży, gdyż najszybciej się psuje ze wszystkich części zwierzęcych¹¹¹. Uważno go za smaczny, aczkolwiek przestrzegano, że tak jak mózg może wywoływać nudności. Dobrze strawiony był pożywny.

Pozostało nam kilka terminów odnoszących się do wyrobów, które nazwalibyśmy wędliniarskimi. Naturalnie nomenklatura użyta przez nas nie jest precyzyjna i w oczywisty sposób stanowi przeniesienie na grunt antyku i Bizancjum naszych, a dokładniej, polskich pojęć z dziedziny żywienia. Z racji jednak na podobieństwa do znanej nam kategorii, pozwolimy sobie użyć określenia wędliny, by zaakcentować pewne analogie do produktów właściwych dla europejskiej sztuki kulinarnej.

¹⁰⁵ *De re coquinaria*, VII, 1, 5.

¹⁰⁶ A. Dalby, *Food*, s. 58.

¹⁰⁷ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 35, 1, 1-3, 3; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 126, 1-8

¹⁰⁸ *De re coquinaria*, IX, 4, 2.

¹⁰⁹ *Homeri Ilias* XXII, 501, ed. T. W. Allen, vol. II-III, Oxford 1931; *Homeri Odyssea* IX, 293, ed. P. von der Muhll, Basel 1962. Por. A. Dalby, *Food*, s. 208.

¹¹⁰ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 36, 1, 1-2, 3; II, 37, 1, 1-2.

¹¹¹ *Ibidem*, IV, 2, 6, 3-7, 1.

Zacząć wypada od królowej naszego stołu, mianowicie szynki. Odnosiły się do niej greckie terminy *kolen* lub *perne*¹¹². Informacje na temat tego produktu są stosunkowo rozpowszechnione i w literaturze, włączając w to traktat gastronomiczny *De re coquinaria*¹¹³. Wiemy, że szynki wyrabiano już w czasach antycznych. Na przełomie II i III w. n.e. Atenajos z Naukratis przedstawia listę miejsc, gdzie produkowano najlepsze spośród nich. Spis obejmuje Galię¹¹⁴, Azję Mniejszą (okolice Kibyry i całą Likę), a nadto Hiszpanię¹¹⁵. Zwłaszcza szynki małoazjatyckie trafiały z pewnością na stoły Konstantynopola¹¹⁶. Nie należy także zapominać, że produkcja ich z pewnością była rozpowszechniona także lokalnie, zaś Bizancjum (a potem nowy Rzym), zawsze słynęło z umiejętności solenia mięsa¹¹⁷. Ta sztuka zresztą w omawianej przez nas epoce kwitła w całym basenie śródziemnomorskim¹¹⁸. Dodajmy, solone mięso wieprzowe było wysoko oceniane z dietetycznego punktu widzenia¹¹⁹

¹¹² Polluks, *Onomasticon* VI, 52; A. Dalby, *Food*, s. 269.

¹¹³ *De re coquinaria*, VII, 4, 2.

¹¹⁴ R. Laur-Belart, *Galische Schinken und Würste*, „Suisse Primitive” 1953, t. 17, s. 33-40.

¹¹⁵ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, XIV 657 e-658 a (75, 1-14, Kaibel).

¹¹⁶ Na temat ziem Imperium, z których mięso trafiało do Konstantynopola patrz: J.-C. Cheynet, *La valeur marchande des produits alimentaires dans l'Empire byzantin*, [w:] *Byzantinon diatrof kai mageireiai. Praktika imeridas „Peri tis diatrops sto Byzantio. Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the symposium „On food in Byzantium”. Thessaloniki Museum of Byzantine Culture 4 November 2001*, ed. D. Papanikola-Bakritzi, Athens 2005 (dalej: *Byzantinon diatorphi*), s. 40-41. Por. także fragment omawiający rolę mięsa zamieszczony w niniejszym tekście.

¹¹⁷ Por. informacje na temat solonych ryb. Na temat miejsc, w których mięso sprzedawano w stolicy nad Bosforem patrz np.: P. Magdalino, *The maritime neighborhoods of Constantinople: commercial and residential functions, sixth to twelfth centuries*, „Dumbarton Oaks Papers” 2000, t. 54, s. 214-215 (dalej: DOP); M. Mundell Mango, *The commercial map of Constantinople*, DOP 2000, t. 54, s. 193, 199-200; M. L. Rautman, *The daily life in the Byzantine Empire*, Westport, Connecticut 2006, s. 103.

¹¹⁸ Źródła medyczne z epoki wskazują, że solenie mięsa było rozpowszechniona metodą jego konserwowania. Patrz: Orybazjusz, *Collectione medicae*, IV, 1, 35, 1-37, 1; Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 149, 1-14.

¹¹⁹ Chociaż mięso solone może przyczyniać się do nadmiernej produkcji w organizmie czarnej żółci (Orybazjusz, *Collectiones medicae*, III, 9, 1, 3; Aecjusz z Amidy, *op. cit.*, II, 246, 3), Orybazjusz (*Collectiones medicae*, III, 2, 19, 1-20) polecał je jako smaczne i bezpieczne dla zdrowia.

i pozostało popularne w Konstantynopolu na długo po VII w.¹²⁰.

Jesteśmy stosunkowo dobrze poinformowani na temat technologii produkcji szynek¹²¹. Najbardziej szczegółowe opisy pochodzą co prawda z dorobku Katona Starszego¹²² oraz Kolumelli¹²³, ale nic nie wskazuje na to, że przez wieki sposób ich produkcji uległ dramatycznej zmianie¹²⁴. Nadto analogie do metody znanej ze starożytności odnaleźć można w *Geoponica*, czyli dziele napisanym w X w.¹²⁵. Przechodząc jednak do samej technologii, dowiadujemy się, że szynki (wraz ze skórą) solone były w dużych naczyniach ceramicznych, ułożone w nich ciasno i przesypane solą, a niekiedy także azotanem potasu (saletra potasowa). Spoczywały w nich przez kilka dni, a potem wyjęte i oczyszczone, suszone były na świeżym powietrzu. Po natarciu oliwą i ewentualnym uwędzeniu, gotowe były do zawieszenia w spiżarni w celu dłuższego przechowania¹²⁶.

Choć większość szynek była spożywana na surowo, to jednak przynajmniej niektóre z nich były także gotowane. Pisze o tym Aecjusz z Amidy, rozprawiając o wykorzystaniu wywaru z szynki jako lekarstwa stosowanego zewnętrznie w leczeniu stwardniałych narośli lub guzów¹²⁷. Praktyka taka istniała już zresztą przed VI w., gdyż lekarstwo to opracował Galen, a sama informacja o nim znajduje się także w dziełach Orybazjusza¹²⁸. W sumie zatem wypada przyjąć, że

¹²⁰ Por. L. Garland, *op. cit.*, s. 50; J. Koder, *I kathemerini diatrof sto Byzantio me basi tis piges*, [w:] *Byzantinon diatrophi*, s. 21; idem, *Stew and salted meat – opulent normality in the diet of every day?*, [w:] *Eat, drink and be merry (Luke 12:19). Food and wine in Byzantium. In honour of Professor A. A. M. Bryer*, ed. L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot, Hampshire 2007, s. 59-72, zwłaszcza 51-62 (dalej: *Eat, drink*).

¹²¹ Na temat procesów chemicznych mających miejsce w czasie procesu solenia patrz: A. Davidson, *The Oxford companion to food*, Oxford 1999, *s.v. salting*.

¹²² Marcus Porcius Cato, *On agriculture* 162, 1-3, [w:] *Cato and Varro on agriculture with an English translation* W. Davis Hooper, rev. H. Boyd Ash, Cambridge Massachusetts-London 1979.

¹²³ *L. Iuni Moderati Columellae res rustica* XII, 55, 1-4, [w:] *L. Iuni Moderati Columellae res rustica: incerti auctoris liber de arboribus*, ed. R. H. Rodgers, Oxford 2010.

¹²⁴ F. Frost, *Sausage and meat preservation in antiquity*, „Greek, Roman and Byzantine Studies” 1999, t. 40, s. 246.

¹²⁵ *Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogue*, XIX, 9, rec. H. Beckh, Lipsiae 1895.

¹²⁶ Uproszczona technologia patrz: M. L. Rautman, *op. cit.*, s. 185.

¹²⁷ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, XII, 65, 23.

¹²⁸ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, VII, 34, 4, 3-5-1.

technologia ta była znana powszechnie i to na przestrzeni wielu stuleci, czy nawet tysiącleci. Dane Aecjusza z Amidy znajdują także wsparcie w materiale pozostawionym przez Antimusa, który pisze o gotowaniu podobnego w charakterze smakołyku, mianowicie bekonu¹²⁹.

Kilka przepisów na gotowane szynki zachowały się również w zbiorze *De re coquinaria*¹³⁰. Szczególnie smakowita wydaje się następująca receptura. Peklowane mięso gotowano w wodzie z dodatkiem suszonych fig oraz liści laurowych (3 na szynkę). Gdy ta była już prawie miękka, zdejmowano z niej skórę, by potem ponacinać jej wierzchnią warstwę w kratkę. Nacięcia wypełniano miodem, a szynkę owijano w ciasto sporządzone z mąki i oliwy. Pieczono ją w piekarniku, a potem gotową, zapewne jeszcze gorącą, podawano na stół¹³¹.

W Konstantynopolu używano powszechnie także produktu podobnego w swym charakterze do dzisiejszego bekonu. Po łacinie nazywano go *laridum* lub *lardum*, a Antimus pisze o nim szczególnie wiele, jako o przysmaku cenionym w Galii¹³². Grecy znali go jednak dobrze i w bizantyńskiej grece nazywali *lardos* lub *larde*. Solony¹³³ jedzono na surowo, ale także, jak zaświadcza to autor *De observatione ciborum*, gotowano go przed spożyciem. Był to produkt, który występował również w menu armii rzymskiej, musiał zatem być dostępny cenowo i łatwy do przechowywania przez dłuższy czas¹³⁴.

De re coquinaria zawiera krótki przepis na gotowany bekon. Należało go poddawać temu procesowi w wodzie z dużą ilością kopru ogrodowego, z odrobiną oliwy oraz solą¹³⁵. Wywar ten przypomina *leukos dzomos*, wspominany przy omawianiu mięsa drobiowego.

Katalog innych wyrobów wędliniarskich jest stosunkowo długi. Tradycja tej dziedziny sztuki kulinarnej sięga z pewnością starożyt-

¹²⁹ *De observatione ciborum*, 14.

¹³⁰ *De re coquinaria*, VII, 9, 1-4.

¹³¹ *Ibidem*, 9, 1.

¹³² *De observatione ciborum* 14.

¹³³ A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Blackawton, Totnes, Devon 2003, s. 210 (dalej: *Flavours*); J. Koder, *Kathemerini diatrophii*, s. 21; Ph. Koukoules, *Byzantinon*, s. 43-44.

¹³⁴ J. Roth, *The logistics of the Roman army (264 B.C.-235 A.D.)*, Leiden-Boston 1998, s. 29-30. Autor stwierdza, że solona wieprzowina w ogóle była ulubionym produktem żywnościowym armii ze względu na jej niską cenę i wysoką trwałość.

¹³⁵ *De re coquinaria*, VII, 9, 4.

ności, a udowadniają to liczne relacje źródłowe, z których część wykorzystana została w niniejszym tekście. Marcus Rautman sugeruje¹³⁶, że wymienione poniżej wyroby wędliniarskie były tanie i dlatego ogólnie dostępne, ale oczywiście jest, że prawdziwość tego twierdzenia zależy od jakości (a zatem i ceny) użytych do ich wyprodukowania ingrediencji¹³⁷. Domyślić się wypada jednak, że generalnie cena była stosunkowo umiarkowana, ponieważ wykorzystywano do ich produkcji okrawki mięsa i podroby. Powszechnie uważa się też, że w Konstantynopolu omawianego okresu wyroby tego typu można było kupić na stołecznym rynku lub w ulicznych barach (tawernach) miasta nad Bosforem¹³⁸. Z drugiej strony pamiętać trzeba, że istniały ograniczenia nałożone na spożycie omawianych produktów. Nie wolno ich było kosztować w czasie postów¹³⁹. Z czasem, to znaczy w IX w., zakazano prawnie spożycia wyrobów zawierających krew¹⁴⁰. Trudno jednak stwierdzić, czy zakazu tego przestrzegano, gdyż tradycja wyrobu takich wędlin zachowała się aż do dziś.

Znamy kilkanaście terminów odnoszących się do rzeczonych produktów. Ich hipotetyczną wartość semantyczną ustalił jeszcze w latach 90. XX w. Frank Frost¹⁴¹, a potem omówił także Andrew Dalby już na początku obecnego stulecia¹⁴². Wypada zatem wspomnieć przynajmniej najbardziej znane.

Wykaz alfabetyczny otwiera rzeczownik *allas*, który odnosił się do wędliny analogicznej do znanej i obecnie kielbasy. Oznaczał on bowiem jelito wieprzowe wypełnione siekanym mięsem, tłuszczem i przyprawami. Ponieważ *allantes* krojono, o czym zaświadcniają, na przykład, fragmenty komedii Aksionikosa zachowane przez Atenaj-

¹³⁶ M. L. Rautman, *op. cit.*, s. 103.

¹³⁷ L. Garland, *The rhetoric of gluttony and hunger in twelfth-century Byzantium*, [w:] *Feast, fast*, s. 43.

¹³⁸ P. Garnsey, *Food and society in classical antiquity*, Cambridge 1999, s. 126; M. L. Rautman, *op. cit.*, s. 105.

¹³⁹ J. Thomas, *The regulation of Diet in the Byzantine monastic foundation documents*, [w:] *Byzantine monastic foundation documents. A Complete translation of the surviving founder's typika and testaments*, ed. J. Thomas, A. Constantinides Hero, G. Constable... with and administrative commentary by John Thomas, vol. V, Washington 2000, s. 1696.

¹⁴⁰ Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 31-32; A. N. J. Louvaris, *Fast and abstinence in Byzantium*, [w:] *Feast, fast*, s. 194.

¹⁴¹ F. Frost, *op. cit.*, s. 248-249.

¹⁴² A. Dalby, *Food*, s. 294-295.

osa z Naukratis¹⁴³, kiełbasa tego typu była zapewne stosunkowo znacznej długości, to znaczy mogła mieć rozmiary nowożytnego pęta.

Gaster z kolei oznaczał zwykle żołądek zwierzęcia, na przykład kozy¹⁴⁴, czy też młodej krowy lub owcy¹⁴⁵. Wypełniano go krwią, tłuszczem i/lub (pokrojonym) bekonem¹⁴⁶ oraz oczywiście doprawiono do smaku. Antimus pisał, że pieczono takie delikatesy lub gotowano do miękkości. Wypada domyślić się, że stanowiły one zatem analogię do znanego w naszej sztuce wędliniarskiej czarnego salcesonu¹⁴⁷.

Kolejną pozycję na omawianej liście stanowią *entera*¹⁴⁸, czyli po prostu wnętrzności. Drugie rozumienie tego terminu to produkt powstały w wyniku nadziania osłonki z jelita zwierzęcego¹⁴⁹.

Enystron z kolei był rodzajem wyrobu pokrewnego *gaster*¹⁵⁰. Jako wędlina był on zapewne nadziany krwią, tłuszczem i podrobami, a następnie po ugotowaniu stanowił przysmak do spożycia na zimno lub na gorąco. Polluks twierdził, że żołądek taki był odpowiednio preparowany i inaczej określany jako *takon*¹⁵¹. Informacje na temat *enystra* jako wędliny przechował także Atenajos z Naukratis¹⁵², a nadto Hesychios¹⁵³.

Grecki termin *isikion*, czy też w liczbie mnogiej *isikia*, to określenie zapożyczone przez Hellenów z łaciny, a pochodzące od słowa *isi-*

¹⁴³ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophiści*, III 95 c (48, 23, Kaibel); *De observatione ciborum* 16; F. Frost, *op. cit.*, s. 248

¹⁴⁴ Homer, *Odyseja* XVIII, 44-45, 118-19; Aristophanes, *The clouds* 409, [w:] Aristophanes. *In three volumes*, vol. I, *The Acharnians. The knights. The clouds. The wasps*, ed. and transl. B. Bickley Rogers, London-Cambridge, Massachusetts 1950.

¹⁴⁵ *De observatione ciborum*, 20.

¹⁴⁶ Antimus pisze o bekonie jako nadzieniu do żołądka cielęcego.

¹⁴⁷ Por. F. Frost, *op. cit.*, s. 248; A. Dalby, *Food*, s. 294.

¹⁴⁸ O wartości dietetycznej jelit jako pokarmu por. Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, II, 128, 1-4.

¹⁴⁹ Hesychios, *Lexicon*, μίμαρκος, μ, 1371; Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 29, 31, 40. F. Frost, *op. cit.*, s. 248.

¹⁵⁰ Aristote, *Histoire des animaux* 507 b 9, ed. P. Louis, vol. I-III, Paris (Les Belles Lettres) 1964-1969; Aristote, *Les parties des animaux* 674 b 16, Paris (Les Belles Lettres) 1956.

¹⁵¹ Polluks, *Onomasticon*, V, 53.

¹⁵² Atenajos z Naukratis, *Deipnosophiści*, III 94 d (47, 15, Kaibel); F. Frost, *op. cit.*, s. 248.

¹⁵³ Hesychios, *Lexicon*, ἡυστρον, η, 635, 2.

*cium*¹⁵⁴. Termin ten oznaczał przede wszystkim każdy rodzaj siekanego mięsa (zwłaszcza jednak wołowego lub wieprzowego). Rozumiano jednak pod nim także wędlinę z niego wykonaną. *Isikia* z solonego mięsa (lub konserwowane solą po uformowaniu kielbas) były nazywane po łacinie *salsa isicia*. Mięso doprawiano przyprawami w zależności od rodzaju wyrobu i indywidualnego smaku. Wśród całej gamy dostępnych opcji Atenajos z Naukratis wymienił *expressis verbis* pieprz¹⁵⁵. Z tak przygotowanej masy produkowano kielbaski, które przypominały swym wyglądem dzisiejsze parówki (lub może raczej frankfurterki). Połączone w jeden, długi sznur znane były jako *seira salsikion*. Informuje nas o tym żywot świętego Symeona autorstwa Leoncjusza z Neapolu¹⁵⁶, napisany w VII w.¹⁵⁷.

Termin *koilia*, choć zwykle oznaczał po prostu wnętrzności lub podroby, odnosić się mógł także do wyrobów wędliniarskich nadzianych krwią i przyprawami¹⁵⁸. Był więc pokrewny określeniu *entera*. Orientacje na temat ich składu daje nam dziełko *De re coquinaria*, które pisze o nadziewaniu podobnych wyrobów masą z krwi zmieszanej z pokrojonymi porami i cebulą, żółtkami jaj gotowanych na twardo oraz utartymi orzeszkami piniowymi. Wszystko to suto doprawiane było pieprzem i wpychane do flaka. Nie solono nadzienia uprzednio, gdyż ten wyrób wędliniarski gotowano potem w *garum* oraz winie¹⁵⁹. Być może analogicznym rodzajem wędliny było *mimar-kys*, które znamy z definicji, jaką podał Hesybios¹⁶⁰. Wypada dodać, że przetwory, o których jest mowa, mogły być robione z podrobów

¹⁵⁴ Na temat rozlicznych znaczeń tego terminu por. Ch. Grocock, S. Grainger, *A glossary to Apicius*, [w:] *De re coquinaria*, s. 347.

¹⁵⁵ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti*, IX 376 b (19, 12-16, Kaibel).

¹⁵⁶ *Vita Symeonis Sali* VIII, 52, [w:] L. Rydén, *Das Leben des heiligen Narren Symeon von Leontios von Neapolis*, Stockholm 1963. Por. A. Dalby, *Siren feasts*, s. 181-182.

¹⁵⁷ A. Dalby, *Flavours*, s. 70, 176; A. Dalby, *Food*, s. 294; F. Frost, *op. cit.*, s. 248.

¹⁵⁸ A. Dalby, *Food*, s. 333; F. Frost, *op. cit.*, s. 248; Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 31.

¹⁵⁹ *De re coquinaria*, II, 3, 2.

¹⁶⁰ Hesybios, *Lexicon*, μίμαρκυς, μ, 1371, 1-3. Por. podobny termin *mimares* omawiany poniżej. Autor *Księgi Suda* tym terminem określa także smakolyk zwany *karyke*. Por. poniżej. Por. Polluks, *Onomasticon*, VI, 53. Por. M. Grant, *Commentary on the text*, [w:] *De observatione*, s. 92-93.

różnych zwierząt. Antimus, na przykład zaświadcza, że używano do tych celów zarówno wnętrzności baranich¹⁶¹ jak i wołowych¹⁶².

Z kolei *loukanika*, wzmiankowane przez Warrona¹⁶³, Cyclerona¹⁶⁴ i Marcjalisa¹⁶⁵, były zapewne kielbaskami analogicznymi do współcześnie znanych z obszaru śródziemnomorskiego. Wyrabiane zwykle z mięsa wieprzowego i ostro przyprawione (za pomocą pieprzu, kmínu, cząbrku, ruty, pietruszki, jagód lauru, orzeszków piniowych oraz *garum*, które dodawało wyrobowi nie tylko silnego aromatu, ale także słoności) znalazły swoje miejsce także w *De re coquinaria*, która daje dokładny przepis na nie, a nadto mówi o możliwości ich wędzenia¹⁶⁶. Podróż Teofanesa z Antiochii, którą odbył w IV w. i którą udokumentował pozostawieniem listy wydatków na żywność, jakie poniósł w jej czasie, poświadcza popularność tego smakołyku na całym wschodzie rzymskim¹⁶⁷.

Między innymi z *Deipnosofistów* znamy też *physkai*. Dzieło Atenajosa z Naukratis sugeruje, że owe wyroby należały do większych rozmiarówi wędlin. Jak *allantes* bowiem, można je było kroić. Choć z pewnością powstawały z nich kawałki, trudno określić, czy zjadano je w plasterkach, które przywozilyby nam na myśl obecne praktyki¹⁶⁸.

Natomiast *cholikes* lub *cholikia* były kolejnymi terminami na określenie nadzianych wnętrzności, którym, być może, nadawano kształt podobny do znanych nam kielbas, tyle że zapewne nieco grubszych niż *loukanika*, jak sugeruje to definicja Hesychiosa¹⁶⁹.

¹⁶¹ *De observatione ciborum*, 17.

¹⁶² *Ibidem*, 20.

¹⁶³ *Marci Terenti Varronis de re rustica libri tres* V, 111, ed. G. Goetz, Lipsiae 1929.

¹⁶⁴ Cicero, *Epistulae ad familiares* IX, 16, 8, ed. D. R. Shackleton Bailey, Cambridge-New York (Cambridge University Press) 1977.

¹⁶⁵ *M. Valerii Martialis epigrammata* XIII, 35, ed. W.M. Lindsay, Oxford 1977.

¹⁶⁶ *De re coquinaria*. II, 4, 2, 4

¹⁶⁷ J. Matthews, *The journey of Theophanes. Travel, business and daily life in the Roman East*, New Haven-London 2006, s. 99, 149, 212, 246. Por. I. Kalleris, *Trophai kai pota*, s. 693-694.

¹⁶⁸ Np. Atenajos z Naukratis, *Deipnosofiści*, III 96 b (49, 32, Kaibel). Por. F. Frost, *op. cit.*, s. 249; A. Dalby, *Food*, s. 294 (refleksje na temat sposobu podawania tych wyrobów; uwagi te wyraźnie nawiązują do praktyk w krajach anglosaskich).

¹⁶⁹ Hesychios, *Lexicon*, χόλικες, χ, 612, 1.

Chorde to w pierwszym znaczeniu także jelito. Hesychios wyjaśnia jednak, że przez mistrzów kuchni używane było jako flak dla tego typu wyrobów wędliniarskich¹⁷⁰. *Deipnosofisci* podpowiadają, że jelito owo napełniano krwią, dając w efekcie wędlinę podobną do dzisiejszego krwistego (inaczej zwanego czarnym). Tak sugeruje przynajmniej termin *chorde chaimatitis*¹⁷¹ tam zachowany. Gatunków *chorde* mogło być jednak więcej niż jeden¹⁷², jak świadczy o tym choćby definicja antycznego smakołyku zwanego *karyke* podana w *Księdze Suda*, której autor pisze wyraźnie, iż pod terminem *karyke* rozumiano rodzaj kiszki (autor użył właśnie terminu *chorde*), przyrządzonej z krwi i podrobów (wnętrzości) zajęczych lub wieprzowych, które stanowiły nadzienie wkładane do jelita. Alternatywną nazwą tego delikatesu było określenie *mimares*¹⁷³ lub *monthyleute*¹⁷⁴.

Ta krótka lista pokarmów, pojęć i poglądów dietetyków w żaden sposób nie wyczerpuje możliwych opcji. Daje jednak czytelnikowi przynajmniej wyobrażenie o bogactwie kuchni bizantyńskiej i jej korzeniach antycznych. Jej uzupełnienie pozostaje jednak nadal wyzwaniem, które, jak mamy nadzieję, albo autorzy niniejszego artykułu albo też inni badacze podejmą w najbliższej przyszłości .

¹⁷⁰ *Ibidem*, νῦστυς, ν, 537, 4; Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 30.

¹⁷¹ Atenajos z Naukratis, *Deipnosofisci*, III 125 e (99, 40, Kaibel); Ph. Koukoules, *Trophai kai pota*, s. 31.

¹⁷² Ph. Koukoules, *Byzantinon*, s. 56-57.

¹⁷³ Suda, *Lexicon*, karυκῆ, κ, 437, 5-6; μιμάρης, μ, 1073, 1-3.

¹⁷⁴ Suda, καρύκη, κ, 437, 5. Por. Polluks, *Onomasticon*, VI, 60 (*monthyleute*). Por. M. Kokoszko, *Krótki komentarz do kilku terminów urobionych od rzeczownika „karyke” (καρύκη)* „Przegląd Nauk Historycznych” 2008, t. 7, nr 1, s. 17. Na temat *mothyleute* por. P. Koukoules, *Byzantinon*, p. 56.