

Maciej Kokoszko, Krzysztof Jagusiak, Zofia Rzeźniczak
(Instytut Historii UE, Łódź)

**Morskie rarytasy.
Opinie wybranych antycznych i bizantyńskich
autorów o rybach z rodzaju thunnus**

We współczesnych badaniach przyjęło się z reguły uważać, że ryby odgrywały istotne znaczenie w diecie ludzi żyjących w okresie antyku¹ i Bizancjum². Nie są jednak znane dane statystyczne, które

¹ Niniejszy artykuł jest polską wersją tekstu, który wkrótce ukaze się w „Fasciculi Archaeologiae Historicae” 2011, t. 24. Na temat roli ryb w diecie por.: J. Dumont, *La pêche du thon à Byzance à l'époque hellénistique*, „Revue des Études Anciennes” 1976–1977, t. 78–79, s. 96–119; A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003, s. 144–147, zwł. s. 144 (dalej: *Food*); trzeba jednak wspomnieć, że poglądy tego typu zostały zakwestionowane w latach osiemdziesiątych XX w. przez Toma Gallanta (*A fisherman's tale. An analysis of the potential productivity of fishing in the ancient world*, Gent 1985, *passim*). Jego poglądy zostały jednak odrzucone w całej niemal rozciągłości. Ostatnio naukowcy (por.: P. Horden, N. Purcell, *The Corrupting Sea. A Study of Mediterranean history*, Oxford 2000, s. 194–195; T. Bekker-Nielsen, *The technology and productivity of ancient sea fishing*, [w:] *Ancient fishing and fish processing in the Black Sea region*, ed. T. Bekker-Nielsen, Aarhus–Oxford 2006, s. 87–95; D. Mylona, *Fish-eating in Greece from the fifth century B.C. to the seventh century A.D. A story of impoverished fishermen and luxurious fish banquets*, Oxford 2008), próbują odejść od generalizowania ku rozważaniu indywidualnych przypadków.

² O roli ryb w diecie Bizancjum por.: Ph. Koukoules, *Byzantinon trophai kai pota*, „Epeteris tes Hetaireias Byzantinon Spoudon” 1941, t. 17 (dalej: *Trophai*), s. 53–60, zwł. 53; idem, *Byzantinon bios kai politismos*, vol. V, *Hai trophai kai ta pota...*, Athènes 1952 (dalej: *Byzantinon*), s. 79–86, zwł. 79; G. Dagron, *Poissons, pêcheurs et poissonniers de Constantinople*, [w:] *Constantinople and its hinterland*, ed. G. Dagron, C. Mango, Cambridge 1995, s. 19–33; A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Totnes 2003, s. 66–69 (dalej: *Flavours*); A.N.J. Louvaris, *Fast and abstinence in Byzantium*, [w:] *Feast, fast or famine. Food and drink in Byzantium*, ed. W. Mayer, S. Trzcionka, Brisbane 2005 (dalej: *Fast*), s. 191, 194–197; S. Malmberg,

odzwierciedlałyby popularność ich poszczególnych gatunków. Podobieństwo do czasów teraźniejszych, wsparte przez mnogie wzmianki zachowane w źródłach, podpowiada, że najbardziej rozpowszechnionymi w jadłospisie były zapewne małe rybki zwane *afye*³, a nadto bonito (*pelamydes*) i makrele (*skombroi*)⁴. Rynek na pewno oferował także tuńczyki (*thynnnoi*). Spożywano również świeże morony (albo labraksy)⁵, określane przez Greków jako *labrakes*, poza tym łobany (*mugile*)⁶, więc ryby *kestreus* i *kefalos*, barweny, które nazywano *triglai*⁷, tynki (*fykides*) i inne ryby skalne⁸ znane w języku greckim jako *petratioi ichtyes*, oraz, zapewne w dużo większych ilościach niż obecnie, rekiny⁹, czyli *galeoi/kynes*. Dobre i świeże ryby, a także wyrabiane z nich przetwory były jednak zasadniczo raczej drogie, stanowiąc w związku z tym pokarm pożądany i przynoszący spożywającemu go

Visualising hierarchy at imperial banquets, [w:] *Fast*, s. 17; M.L. Rautman, *The daily life in the Byzantine Empire*, Westport–Oxford 2006, s. 75 etc.; J. Koder, *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 2007, s. 60; M. Chronou-Vakalopoulos, A. Vakalopoulos, *Fishes and other aquatic species in Byzantine literature classification, terminology and scientific names*, „Byzantina Symmeikta” 2008, t. 18, s. 123–157, zvl. s. 123–126; A. Dalby, *Tastes of Byzantium. The cuisine of a legendary empire*, London–New York 2010, s. 66–69; M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola*, [w:] *Konstantynopol – Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 471–575, zvl. 510–516 (dalej: *Smaki*); M. Kokoszko, K. Jagusiak, *Ryby dla Konstantynopola (IV–VII w.)*, „Acta Universitatis Lodziensis. Folia Historica” 2011, t. 87, s. 75–120.

³ M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III–VII w.)*, Łódź 2005, s. 25–32 (dalej: *Ryby*).

⁴ Na temat dwu ostatnich – G. Dagron, *op. cit.*, s. 57; A. Dalby, *Food*, s. 58, 205, 336; M. Kokoszko, *Ryby*, s. 246–250; M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 103, 172.

⁵ G. Dagron, *op. cit.*, s. 58; A. Dalby, *Empire of pleasures. Luxury and indulgence in the Roman world*, London–New York 2000, s. 217; idem, *Food*, s. 48; M. Kokoszko, *Ryby*, s. 187–191; M.L. Rautman, *op. cit.*, s. 95.

⁶ G. Dagron, *op. cit.*, s. 58; A. Dalby, *Food*, s. 168–169; M. Kokoszko, *Ryby*, s. 141–145, 147–154 etc.

⁷ A.C. Andrews, *The Roman craze for surmulletts*, „Classical World” 1949, t. 42, s. 186–188; A. Dalby, *Flavours*, s. 67, 145, 148, 150 etc; idem, *Food*, s. 280; M. Kokoszko, *Ryby*, s. 358–364.

⁸ M. Kokoszko, *Ryby*, s. 253–254.

⁹ A. Dalby, *Flavours*, s. 198; idem, *Food*, s. 298–299; M. Kokoszko, *Ryby*, s. 111–114, 185–187; idem, *Kilka słów o roli rekinów, galeoi (galeoi), w kuchni greckiej antyku i wczesnego Bizancjum*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2009, t. 8, nr 1, s. 129–142.

prestiz¹⁰. Z natury rzeczy nie stanowiły nigdy podstawy codziennej diety, która zarówno w okresie antycznym, jak i bizantyńskim nadal oparta była na produktach uzyskiwanych ze zbóż i roślin strączkowych, a także wyborze jarzyn oraz owoców. Stąd też przyjęte stosowanie w odniesieniu do ryb i konserw rybnych terminu *opson*¹¹.

Jak już wcześniej stwierdziliśmy, dysponujemy szeroką gamą źródeł literackich, z których możemy czerpać informacje na temat znanej starożytnym i Bizantyńczykom ichtiofauny¹². Poza literaturą piękną jest to przede wszystkim zachowane dzieło Atenajosa z Naukratis, czyli *Deipnosophisci*, oraz wnoszący bardzo wiele cennych informacji, lecz mimo to nieczęsto dogłębnie analizowany przez historyków, zasób literatury medycznej, do którego zaliczyć trzeba prace Orybazjusza, Aecjusza z Amidy, Pawła z Eginy i innych¹³.

O rybach zaliczanych do genus *Thunnus* traktuje wiele źródeł powstałych w interesującym nas okresie. Ponieważ ramy niniejszego artykułu nie pozwalają na omówienie tego zagadnienia w sposób wyczerpujący, skupimy się w tym miejscu jedynie na dwu wybranych terminach spotykanych w greckich dziełach, a odnoszących się do tego rodzaju, mianowicie na rybach *pelamys*¹⁴ oraz *thynnos*¹⁵. Źródła wskazują, że autorzy greccy borykali się ze znacznymi trudnościami, gdy chcieli pokazać związki i różnice pomiędzy *thynnoi* i *pelamides*. Analiza ich pism wskazuje, że skoncentrowali się na istniejących podobieństwach. Z tego też wynikało łączenie obu pojęć i traktowanie ich jako faz rozwoju występujących w obrębie tego samego gatunku. Termin *pelamys* odnosił się zwykle w analizowanych źródłach do

¹⁰ 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:] *Fast*, s. 30. Choć opinia ta dotyczy okresu bizantyńskiego, wydaje się, iż może ona także odnosić się do czasów wcześniejszych. Por. M. Kokoszko, *Smaki*, s. 505–507.

¹¹ Stąd też i dzisiejsze określenie na ryby w języku greckim, mianowicie *psari* – Ph. Koukoules, *Trophai*, s. 53; idem, *Byzantinon*, s. 79.

¹² Analiza zasobu źródeł por. M. Kokoszko, *Ryby, passim*, zwł. s. 9–23, 391–392.

¹³ O ich znaczeniu dla dokładnego zanalizowania kwestii poruszanej w niniejszej pracy por. M. Kokoszko, *Ryby, passim*, zwł. s. 392–396; idem, *Smaki*, s. 507–508.

¹⁴ M. Kokoszko, *Ryby*, s. 246–250. Inną wersją terminu *pelamys* było określenie *palamis*, wzmiankowane przez Aecjusza z Amidy, zob. *Aetiou Amidenou logos enatos* IX, 30, 92–94, ed. S. Zervos, „Athena” 1911, t. 23, s. 273–390.

¹⁵ M. Kokoszko, *Ryby*, s. 334–353.

ryby morskiej, charakteryzującej się raczej znacznymi rozmiarami¹⁶. Najprawdopodobniej greccy autorzy wymieniający tę nazwę mieli na myśli gatunek zwany dziś bonito¹⁷. Żeby zilustrować tę kwestię, warto odwołać się do zachowanych świadectw Sostratosza oraz Orybazjusza. Sostratos przekonywał, że niezbyt wyrosnięte osobniki tego samego gatunku były nazywane *thynnīs* lub *pelamys*, dojrzałe sztuki określano jako *thynnos*, bardzo duże spośród nich obdarzano mianem *orkynos*, a wyjątkowo wyrosnięte nosiły nazwę *ketos*¹⁸. Orybazjusz z kolei twierdził, iż *pelamides* w początkowym okresie swojego życia określane są jako *pelamys mikra*. Większe osobniki nazywały się *kybinopelamys* lub *kybion*. Następnie, gdy stworzenia te dorastały i dojrzewały, określane były jako *horaion*. Kolejna faza rozwojowa zwana była *tritomon kybion*. Jeszcze większa ryba to *orkyalos pelamys*. Ostatni etap rozwojowy (lub może oddzielna odmiana ryby) nazywa się, według Orybazjusza, *sarda pelamys*¹⁹.

Ogół informacji zawartych w źródłach skłania nas do stwierdzenia, że *pelamides* żyły w wodach całego Morza Śródziemnego oraz w akwenach do niego przyległych. Łowiono je w Hiszpanii, a także wokół Sycylii i w Italii²⁰. Duże ilości bonito odławiano również w okolicach podlegających wpływowi Bizancjum. Autorzy greccy pisali bowiem najwięcej o owych rybach żyjących w Morzu Azowskim, Czarnym oraz w Hellesponcie. Arystoteles, którego opinia przywołana została przez Atenajosa z Naukratis, twierdził, że na ryby te natykano się w Morzu Czarnym, tam tylko bowiem przychodziły na świat²¹. Sofokles pisał o rybach *pelamys* żyjących w tym samym morzu oraz w Hellesponcie²². Także Galen wskazywał na obszar pontyj-

¹⁶ Jacques Dumont (*op. cit.*, s. 103) przyjmuje następujące wyjaśnienie. *Pelamys* to młody tuńczyk w wieku około jednego roku. Por. definicję przyjętą przez Jacquesa André (*L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 104).

¹⁷ A. Dalby, *Food*, s. 336.

¹⁸ *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum libri XV*, VII, 303 b (66, 4–8, Kaibel), rec. G. Kaibel, vol. I–III, Lipsiae–Berolini 1887–1890 (dalej: Atenajos, *Deipnosophiści*).

¹⁹ *Oribasii collectionum medicarum reliquiae* II, 58, 136, 1–143, 1, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933 (dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*).

²⁰ W *De re coquinaria* zachował się nam przepis na świeżą *pelamys* – por. *Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius* X, 1, 13, ed. Ch. Grocock, S. Grainger, Totnes 2006.

²¹ Atenajos, *Deipnosophiści* VII, 319 a (109, 3–4, Kaibel).

²² Atenajos, *Deipnosophiści* VII, 319 a–b (109, 4–8, Kaibel).

ski jako główne miejsce, z którego się wywodziły²³. Morza Azowskie i Czarne wspomniane były również przez Orybazjusza²⁴. Nasze dane na powyższy temat uporządkował Strabon, który przedstawił systematyczny opis szlaku pokonywanego przez bonito między Morzem Azowskim a Hellespontem. Jego zdaniem ryby te rozdziły się w pierwszym z wymienionych zbiorników, skąd przedostawały się do Morza Czarnego. Tam płynęły wzdłuż brzegu azjatyckiego na południe. Tam, w pobliżu Trapezuntu i Farnacei, rozlokowane były pierwsze na ich trasie obszary połowowe. Z innego fragmentu dzieł tego samego autora dowiadujemy się, że takie łowiska nosiły nazwę *pelamyeida*²⁵. Umieszczenie ich w podanych strefach wiązało się z tym, że dotarłszy w okolice północnych wybrzeży Azji Mniejszej, bonito dochodziły do wielkości odpowiedniej, by je poławiać. Wciąż nie były jednak duże. Dopiero, gdy osiągnęły wysokość Synopy stawały się na tyle wyrosnięte, iż mogły zostać wykorzystane jako surowiec do produkcji *tarichos*, czyli konserw rybnych²⁶. Kiedy bonito dopływały do białej skały wrzynającej się w morze w okolicach Chalcedonu, zwracały się ku europejskiemu brzegowi. Kiedy już go osiągnęły, zaczynały podążać w stronę miasta Bizancjum, by dotrzeć do Zatoki Złotego Rogu. Tam ze względu na płytkość wód można je było łowić nawet rękami²⁷.

Wiemy, że bonito stanowiły wyborny surowiec do sporządzania konserw rybnych, czyli wspomnianych wcześniej *tarichos*. Do zobrazowania tej tezy niech posłużą choćby opinie wyrażone przez Galena²⁸ i Orybazjusza²⁹. Napotykały jednak niezwykle trudności, gdy

²³ Galeni *de alimentorum facultatibus libri 728*, 16–17, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823 (dalej: Galen, *De alimentorum facultatibus*).

²⁴ We wzmiankowanym już świadectwie zapożyczonym od Ksenokratesa.

²⁵ *Strabonis geographica* XII, 3, 11, 13–17, rec. A. Meineke, vol. I–III, Lipsiae 1969 (dalej: Strabon, *Geographica*).

²⁶ Na temat *tarichos* zob. M. Kokoszko, *Kuchnia i dietetyka późnego antyku oraz Bizancjum. Kilka uwag na temat spożycia, sporządzania, przyrządzania, wartości dietetycznych i zastosowań medycznych konserw rybnych w antycznej i bizantyńskiej literaturze greckiej*, „Acta Universitatis Lodziensis. Folia Historica” 2005, t. 80, s. 7–25; idem, *Ryby*, s. 317–329. O innych produktach otrzymywanych z ryb por. idem, *Sosy w kuchni greckiej. Garum □gŁroj□ i pochodne*, „Vox Patrum” 2006, t. 26, nr 49, s. 289–298.

²⁷ Strabon, *Geographica* VII, 6, 2, 1–29.

²⁸ Galen, *De alimentorum facultatibus* 746, 14–15.

²⁹ Orybazjusz, *Collectiones medicae* IV, 1, 37, 4–38, 2.

chcemy stworzyć kompletny wykaz konserw otrzymywanych po przetworzeniu ryby *pelamys*. Posiadamy informacje, że z najdrobniejszych ryb robiono *tarichos* zwany *kordyleion*. Hikesios twierdził, że z bonito wytwarzano pewną odmianę konserwy rybnej zwaną *kybia*³⁰. Wiadomość tę potwierdził Orybazjusz, który wprowadził prócz tego pojęcie *tritomon kybion*, również oznaczające materiał do produkcji konserwy o nazwie *kybion/kybia*. Spośród wspomnianych fragmentów Orybazjuszowego dorobku należy także domniemywać, że z *pelamydes* o większych niż *kybion* rozmiarach, a więc bliskich osiągnięcia dojrzałości, sporządzano *tarichos* określane jako *horation*³¹. Jest to spójne z informacjami posiadanymi przez innych autorów. Żaden jednak ze znawców problematyki, poza Orybazjuszem, nie wzmiankuje konserwy zwanej *orkyalos pelamys*. Domyślić się należy, że autor, pisząc o niej, miał na myśli *tarichos* wytwarzane z dużych ryb. Termin *sarda pelamys*, którego omówienie zamyka wywód Orybazjusza, odnosi się niewątpliwie do rodzaju konserw rybnych. Wykorzystywane do produkcji tego *tarichos* niekoniecznie jednak musiały być ryby określane w źródłach mianem *pelamys*³². Difilos z Sifnos dodał, że z większych ryb bonito wyrabiano jeszcze jeden rodzaj konserwy, mianowicie *thynneion*³³.

Walory dietetyczne ryb bonito zostały przedstawione wśród zachowanych w tekście *Deipnosophistów* fragmentów pracy Hikesiosa³⁴ i Difilosa z Sifnos³⁵ na ten temat. Pierwszy z wymienionych powyżej znawców tematu, Hikesios, stwierdził jedynie, że bonito nie były łatwe do wydalenia. Zdecydowanie bogatszy w informacje passus z dzieła tego drugiego autora określa *pelamydes* jako pożywne, ale ciężkie, trudne do strawienia, a nadto moczopędne. Spożywane już po przetworzeniu ich na konserwę dobrze wpływają na przewód pokarmowy i przyczyniają się do rozcieńczenia soków w organizmie. Z kolei Galen utrzymywał, że jeśli chodzi o cechy solonych ryb *pelamys*, konserwy produkowane z ich mięsa zaliczały się do najlepszych przetworów rybnych dostępnych w basenie Morza Śródziemnego³⁶,

³⁰ Atenajos, *Deipnosophiści* III, 118 a (87, 1–2, Kaibel).

³¹ M. Kokoszko, *Ryby*, s. 127–128.

³² Być może makrele – por. M. Kokoszko, *Znaczenie terminu sarda (sarda). Nowa interpretacja*, „Rozprawy Komisji Językowej” 2008, t. 35, s. 27–34.

³³ Atenajos, *Deipnosophiści* III, 120 f (92, 8–10, Kaibel).

³⁴ Atenajos, *Deipnosophiści* III, 116 e (85, 3–7, Kaibel).

³⁵ Atenajos, *Deipnosophiści* VIII, 356 f (53, 33–36, Kaibel).

³⁶ Galen, *De alimentorum facultatibus* 728, 14–17, Kühn VI.

a Orybazjusz potwierdził tę opinię³⁷. Ten ostatni sądził ponadto, że *pelamides* nie wpływają dobrze na przewod pokarmowy, są niezbyt smaczne (mają zachwianą równowagę humoralną), przyczyniają się do powstawania gazów, mają luźne mięso, są trudne do wydalenia, ale jednocześnie pożywne³⁸. Orybazjusz jest także najbardziej precyzyjnym źródłem, gdy chodzi o wartości rodzajów *tariche* z bonito.

Drugi z terminów, którym pragniemy się zająć, *thynnos*, oznaczał z kolei właściwie dużą rybę morską zaliczaną przez ówczesnych dietetyków do wielkich stworzeń morskich, czyli *ketodeis*. Współcześnie określamy ją odrobinę nieprecyzyjnie jako tuńczyka, podczas gdy pod nazwą tą w istocie kryje się cała grupa gatunków należących do *Thunnidae*. D'Arcy Thompson identyfikował *thynnos* jako ryby *Thunnus thynnus*, *Thynnus pelamys* (*Pelamys sarda*) lub *Thynnus alalunga*³⁹. Jego ustalenia potwierdzone zostały przez Andrew Dalby'ego⁴⁰, Toma Gallanta⁴¹ i Eduarda de Saint-Denis⁴². Odwołując się do polskiego nazewnictwa, wypada nam konkludować, iż autorzy antyczni i bizantyńscy, gdy stosowali podany przez nas termin, mieli na myśli tuńczyka zwykłego, tuńczyka błękitnopłetwego, bonito, albakorę i inne.

Obszarem występowania tuńczyków w omawianym przez nas okresie był cały basen Morza Śródziemnego oraz akwenów z nim sąsiadujących. W czasie swojego życia ryby te migrowały, przepływając swobodnie między poszczególnymi wodami, a opisywano przede wszystkim dwa etapy ich podróży. Po pierwsze, zwracano uwagę na trasę, która przebiegała od Słupów Heraklesa do południowych brzegów Italii. Przykładem relacji przedstawiającej ten kierunek migracji są informacje zachowane w dziele Oppiana⁴³. Na

³⁷ Orybazjusz, *Collectiones medicae* IV, 1, 40, 1–41, 1.

³⁸ Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 58, 20, 1–4.

³⁹ D'A.W. Thompson, *A glossary of Greek fishes*, London 1947, s. 79–90, 197–199 etc.

⁴⁰ A. Dalby, *Food*, s. 333–337.

⁴¹ T.W. Gallant, *op. cit.*, s. 26–27, 50, tablica *albacore*, 53, tablica *bluefin tunny*, 54, tablica *bonito*, 59, tablica *frigate mackerel*, 64, tablica *pelamyd*, 68, tablica *skip-jack*.

⁴² E. De Saint-Denis, *La vocabulaire des animaux marins en Latin classique*, Paris 1947, s. 83–84, 113–114.

⁴³ Trasa zaczyna się na Oceanie Atlantyckim, prowadzi wzdłuż wybrzeża Półwyspu Pirenejskiego, południowej Galii, ku Morzu Tyrreńskiemu – *Oppiani halieutica* III, 620–630, [w:] *Oppian, Colluthus, Tryphidorus*, with an English trans. A.W. Mair, London–New York 1928.

owym szlaku znajdowały się dwa centra połowu i przetwórstwa ryb *thynnos*, a mianowicie iberyjskie⁴⁴ i italsko-sycylijskie⁴⁵.

Pierwsze z nich zasięgiem swoim obejmowało przede wszystkim południowe wybrzeża Półwyspu Iberyjskiego. Informacje na jego temat są liczne i wystarczy, że przytoczymy przykładowe. Polibiusz posiadał wiadomości o mnogich tuńczykach, występujących u hiszpańskich wybrzeży⁴⁶. Strabon wspominał o dużych i tłustych rybach tego gatunku, jakie żyły w wodach oblewających plaże Turdetanii⁴⁷. Miejscem, w którym koncentrowały się przetwórczo złowionych darów morza, było miasto Gades, o czym pisał choćby Teodoridas⁴⁸.

Gdy chodzi o okręg italsko-sycylijski dane są również liczne i jednoznaczne. Elian wskazał wody wokół Sycylii i u wybrzeży Ligurii jako obszary, na których prowadzone były bardzo intensywne połowy⁴⁹. Na temat italskich *thynnoi* pisał również Archestratos. Zapewne były one nie tylko słynne, ale wyróżniały się również znakomitym smakiem, skoro ten znawca i koneser uznał je za godne swego podniebienia⁵⁰. Strabon z kolei opowiadał ogólnie o ławicach tych ryb opływających wybrzeża Półwyspu Apenińskiego⁵¹, ale opisywał rów-

⁴⁴ Wybrana literatura na temat centrum iberyjskiego: A. Balil Illana, *Un estudio sobre el „garum”*, „Archivo Español de Arqueologia” 1953, t. 26, s. 183–185; C.L. Cutting, *Fish saving. A history of fish processing from ancient to modern times*, London 1955, s. 21–22; R.I. Curtis, *Product identification and advertising on Roman commercial amphorae*, „Ancient Society” 1984–1986, t. 15–17, s. 209–228, zvl. s. 212; D.P.S. Peacock, D.F. Williams, *Amphorae and the Roman economy. An introductory guide*, London–New York 1986, s. 36–37 etc.; R.I. Curtis, *Spanish trade in salted fish products in the 1st and 2nd centuries A.D.*, „International Journal of Nautical Archaeology and Underwater Exploration” 1988, t. 17, s. 205–210; idem, *Garum and salsamenta. Production and commerce in materia medica*, Leiden 1991, s. 46–64 (dalej: *Garum*).

⁴⁵ Wybrana literatura na temat centrum italsko-sycylijskiego: J. André, *op. cit.*, 1961, s. 97–107, 111–116; R.I. Curtis, *The garum shop of Pompei (I. 12. 8)*, „Cronache Pompeiane” 1979, t. 5, s. 5–23; idem, *The salted fish industry of Pompeii*, „Archaeology” 1984, t. 37, s. 58–59, 74–75; idem, *Garum*, s. 85–111; P. Horden, N. Purcell, *op. cit.*, s. 190–195 etc.

⁴⁶ Atenajos, *Deipnosophiści* VII, 302 c–d (64, 13–20, Kaibel).

⁴⁷ Strabon, *Geographica* III, 2, 7, 19–23.

⁴⁸ Atenajos, *Deipnosophiści* VII, 302 c (64, 10–12, Kaibel).

⁴⁹ A nie pominął też okolic Massalii, które ryby płynęły ku wyżej wymienionym obszarom – *Claudii Aeliani de natura animalium libri XVII, XIII*, 16, 1–11, ed. R. Hercher, Lipsiae 1971 (dalej: Elian, *De natura*).

⁵⁰ Atenajos, *Deipnosophiści* VII, 294 a (42, 8–12, Kaibel).

⁵¹ Strabon, *Geographica* I, 2, 15, 23–32.

niez znajdujące się na terenie Etrurii wieże obserwacyjne przeznaczone specjalnie do śledzenia szlaków ich migracji⁵². Nazwy wspomnianych konstrukcji to albo *skopia*⁵³, albo *thynnoskopeion*⁵⁴. W świetle podanych informacji nie powinien dziwić fakt, że popularne tuńczyki, zarówno świeże, jak i solone, były wymieniane w dziele *O sztuce kulinarnej*⁵⁵.

Ze względu na migracje ryb pomiędzy Morzami Egejskim a Azowskim powstało tam kolejne centrum związane z ich połowem i przetrobem, tak zwany Pont. Znamy wiele ośrodków mających wkład w jego funkcjonowanie. Sam tylko Archestratos pozostawił nam dane o Bizancjum, Karystos i Samos⁵⁶. Elian wymieniał Amastris, Herakleję i Tios⁵⁷. Informacje te możemy uzupełnić stwierdzeniem, że z tych rejonów pochodziły takie rodzaje konserw rybnych, *tarichos*, jak *Byzantion tarichos* oraz słynne *Pontikon tarichos*⁵⁸. Duża ilość miejscowości leżących poza Grecją właściwą i związanych z połowem *thynnoi* oraz ich przetwórstwem kontrastuje ze znaną nam liczbą osad powiązanych z połowem tych ryb w samej Helladzie. Antyfanos wymienił tylko jedną. Pisał mianowicie o *thynnoi* pochodzących z Megary⁵⁹.

Jeśli chodzi o możliwe metody przygotowywania *thynnoi* jako pożywienia, źródła przekazują nam ich dużo. Po wyłowieniu ryby były transportowane na łąd, a następnie sprawiane i dzielone. Ich rozmiar warunkował fakt, że przeważnie nabywano je i przyrządzano w kawałkach. Na taki sposób postępowania wskazują informacje uzyskane z dzieł Antyfanosa⁶⁰, Archestratosa⁶¹, Efipposa⁶², Filokse-

⁵² Na przykład w okolicach Papulonii, por. Strabon, *Geographica* V, 2, 6, 7–27. Por. G. Malinowski, *op. cit.*, s. 218–222.

⁵³ Według Eliana (*De natura* XV, 5, 8).

⁵⁴ Jak zaświadcza autor *Księgi Suda – Suidae lexicon, anthropos, alfa*, 2534, 1–3, rec., A. Adler, vol. I–IV, Lipsiae 1928–1935.

⁵⁵ Por. niżej.

⁵⁶ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 301 f–302 b (63, 10–24, Kaibel).

⁵⁷ Elian, *De natura* XV, 5, 1–4.

⁵⁸ Wybrana literatura na temat centrum pontyjskiego: D. Braund, *Fish from the Black Sea. Classical Byzantium and the Greekness of trade*, [w:] *Food in antiquity*, ed. J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1995 (dalej: *FIA*), s. 162–170; N. Purcell, *Eating fish. The paradoxes of seafood*, [w:] *FIA*, s. 132–149, zwł. s. 144–147; R.I. Curtis, *Garum*, s. 118–130; C.L. Cutting, *op. cit.*, s. 20–22; A. Dalby, *Food*, s. 65–66, 167, etc.

⁵⁹ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 295 c–d (45, 11–14, Kaibel).

⁶⁰ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 295 f (46, 18–27, Kaibel).

nosa z Kytery, Matrona oraz wielu innych autorów. W analizowanych tekstach pojawiają się niezmiennie pewne określenia nazywające poszczególne partie ryby tak, że można uznać je za terminy fachowe. Wynika z tego, że udało się wypracować pewien stały schemat rozbioru tuńczyków. Z danych, przekazanych na przykład przez Matrona, wynika, że głowę, *kefale*, traktowano jako oddzielną część mięsa. Aleksis także mówił o łbie tej ryby, choć uważał go za surowiec posledniejszego gatunku⁶³. Orybazjusz rozprawiał na temat wartości szyi tuńczyków, *auchen*. Mięso z tego kawałka tuszy charakteryzowało się brakiem tłuszczu i było trudne do strawienia. Po zasoleniu wyrabiano z niego *omotarichos*⁶⁴, czyli konserwę rybną, której technologia przyrządzania przewidywała zasolenie ryby przez krótki czas. Antyfanos we fragmencie, na który się już powoływaaliśmy powyżej, pisał o bokach, *lagonos*. Arystofon wzmiankował łopatki, *kleis*⁶⁵. Przytaczany powyżej Orybazjusz wspominał również o grzbietach, *nota*, ryb z grupy *ketodeis*⁶⁶. Najczęściej jednak w źródłach greckich mowa jest o kawałkach wykrawanych z podbrzusza tuńczyków, czyli o *hypogastria*⁶⁷. Wzmianek o nich jest mnóstwo. Pisali o nich Arystofanes⁶⁸, Erifos, Strattis⁶⁹ i wielu innych autorów greckich. Difilos z Sifnos wspominał także *kostai*, czyli żebra ryb *orkynos*⁷⁰. Z ryb *thynnos* wydzielano też czasami ogon, a właściwie tylną partię ciała *ketodeis*, którą określano mianem *ouraion*. O ogonie ryby *thynnis* pisał Atenajos w komentarzu do fragmentu jednego z dzieł Antyfanosa⁷¹, a tylne części ryb *thynne* chwalił także Archestratos.

Dietetycy kładli nacisk na poinformowanie o tym, że poszczególne partie mięsa różniły się od siebie pod względem swoich właściwości. *Hypogastria* uważano za najlepsze do pieczenia, były one bowiem tłuste. Tłuszcz zaś, wytapiając się z nich w wyniku działania wyso-

⁶¹ Atenajos, *Deipnosophisci* III, 116 f – 117 a (85, 11–23, Kaibel).

⁶² Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 322 d–e (120, 9–19, Kaibel).

⁶³ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 302 f – 303 a (65, 31–37, Kaibel).

⁶⁴ Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 58, 144, 3–145, 1.

⁶⁵ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 303 a–b (65, 17–19, Kaibel).

⁶⁶ Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 58, 7, 1–8, 1.

⁶⁷ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 302 f (65, 22–23, Kaibel).

⁶⁸ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 302 d (65, 6–8, Kaibel).

⁶⁹ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 302 d (65, 9–13, Kaibel).

⁷⁰ Atenajos, *Deipnosophisci* VIII, 357 a (53, 39–42, Kaibel).

⁷¹ Atenajos, *Deipnosophisci* VII, 303 f – 304 a (67, 26–36, Kaibel).

kiej temperatury, zabezpieczał mięso przed wysuszeniem. Również *ouraia* nadawały się na pieczone. Aby zadośćuczynić ich względnej chudości, trzeba było jednak poleć je obficie dobrą oliwą. Pisał o tym Arcestratos, kiedy wspominał o przyrządzaniu ryby *thynne*. Z kolei partie od strony grzbietu były twardsze i pozbawione tłuszczu. Korzystniej zatem było je ugotować, ponieważ dzięki temu procesowi stawały się bardziej soczyste⁷². Dietetycy uważali też za godne polecenia gotowanie łbów tuńczyków, ponieważ podczas tej czynności złe soki, przede wszystkim naturalne i niekorzystne słone humory⁷³, przechodziły do wywaru, sprawiając, że w ten sposób mięso stawało się zdrowsze.

Tuńczyki były uznanym powszechnie surowcem do wyrobu konserw rybnych. *Tariche* wytwarzano ze sztuk o różnej wielkości, stosując sól jako środek konserwujący. W zależności od miejsca produkcji, rozmiarów ryby, długości procesu konserwowania oraz rodzaju użytego na konserwę mięsa, *tarichos* nosiło odmienną nazwę. Zachowało się na ten temat wiele wzmianek, które są jednak niejednoznaczne. Nikostartos⁷⁴ mówił o kawałku ryby z miasta Bizancjum⁷⁵. Fragment ten wskazuje nam na istnienie całej grupy konserw rybnych, występujących pod nazwą *Byzantion tarichos*. Podany powyżej *passus* traktował poza tym o *hypogastris* z Gades. Także one były zapewne konserwowanymi kawałkami ryby *thynnos*. Do tychże ryb odnosi się również termin *horaion*. Orybazjusz pisał, że był to produkt, który uzyskiwano z ryb *pelamys*. Wiele wskazuje, że młode osobniki tuńczyków stanowiły z kolei surowiec do wyrobu *Pontikon tarichos*⁷⁶.

Właściwości dietetyczne tuńczyków były, według antycznych i bizantyńskich autorów, analogiczne do tych, jakie posiadają wszystkie zwierzęta żyjące w wodach morskich i odznaczające się znacznymi rozmiarami, nazywane *ketodeis*⁷⁷. Mięso tych ryb należało zatem do twardych. Arystoteles zwracał uwagę na to, że są one bardzo tłuste⁷⁸.

⁷² Orybazjusz, *Collectiones medicae* IV, 2, 1, 1–2, 1.

⁷³ Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 58, 7, 4–5.

⁷⁴ Lub Filetairos. Atenajos z Naukratis nie jest pewien autora.

⁷⁵ Atenajos, *Deipnosophisci* III, 118 e (88, 11–13, Kaibel).

⁷⁶ Galen, *De alimentorum facultatibus* 728, 9–729, 5.

⁷⁷ M. Kokoszko, *Ryby*, s. 155–156.

⁷⁸ Arystotele, *Histoire des animaux* 571 a, 7–8, ed. P. Louis, t. I–III, Paris 1964–1969.

Difilos z Sifnos opisywał je jako ciężkie, ale pożywne⁷⁹. Galen włączył ich charakterystykę do rozdziału poświęconego rybom cechującym się twardym mięsem. Twierdził, że są niesmaczne i śluzowate. Dlatego powinno się je serwować z ostrymi dodatkami, które rozcieńczyłyby niebezpieczne dla zdrowia konsumenta soki tworzące się podczas ich trawienia⁸⁰. Młodsze osobniki tuńczyków były lżej strawne. Właściwości tych dojrzałych i wyrosniętych ulegały zmianie dopiero po poddaniu ich procesom konserwującym. Wówczas również one stawały się łatwiejsze do przyswojenia. Posilanie się tuńczykami skutkowało powstawaniem w ciele jedzącego gęstych soków. Właściwość tę miały zresztą wszystkie *ketodeis*. Jedynie *pelamydes*, czyli wzmiankowane powyżej bonito, choć ogólnie podobne w swej charakterystyce dietetycznej, były łagodniejsze w działaniu⁸¹. Opinię Galena w kwestii oceny właściwości *ketodeis* zachował, jak już o tym wspominaliśmy, Orybazjusz. W grupowej charakterystyce tych ryb napisał on (opierając się na Ksenokratesie), że *thynnoi* nie są dobre dla żołądka, mają złe soki, wywołują wzdęcia, ich mięso odznacza się luźną konsystencją i jest trudne do wydalenia. Uznał je jednak za pożywne. Orybazjusz cenił zwłaszcza partie wzięte z podbrzusza. Świeże były smaczne, posiadały dobre soki, były łatwe do przyswojenia i nie wymagały kruszenia. Jednakże ze względu na to, że były tłuste, utrzymywały się na powierzchni trawionych produktów przez dłuższy czas. Stałość zaprezentowanych powyżej ustaleń ogólnych potwierdzili następnie Aecjusz z Amidy i Paweł z Eginę. Ten pierwszy zaliczył tuńczyki do ryb o twardym mięsie⁸². Z tego powodu informacje o nich zawarł także w rozdziale poświęconym pokarmom przyczyniającym się do produkcji gęstych soków⁸³, a zwłaszcza czarnej żółci⁸⁴. Paweł z Eginę również podzielał opinie wyrażone przez swych poprzedników i dlatego pisał o tuńczykach w części swej pracy poświęconej *ketodeis*.

Zbiór wiadomości dotyczących tuńczyków i bonito przedstawiony przez nas w niniejszym artykule, pozwala nam stwierdzić, że an-

⁷⁹ Atenajos, *Deipnosophisti* VIII, 356 b (53, 1–2, Kaibel).

⁸⁰ Galen, *De alimentorum facultatibus* 728, 6.

⁸¹ *Galenus de probis pravisque alimentorum succis liber* 769, 7–10, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823.

⁸² *Aetii Amideni libri medicinales I–VIII* II, 143, 1–5, ed. A. Olivieri, Berlin 1935–1950 (dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*).

⁸³ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* II, 241, 5–9.

⁸⁴ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* II, 246, 1–9.

tyczni pisarze posiadali szeroki zakres wiedzy dotyczącej zwierząt zamieszkujących morskie akweny. Nadto, wiadomości te zdają się potwierdzać ważną rolę, którą przypadła rybom w urozmaiceniu i wzbogaceniu jadłospisu ludzi, którzy w czasach antyku i Bizancjum zamieszkivali basen Morza Śródziemnego. Niestety, wspomniany zasób informacji pozostaje jednak wciąż w dużej mierze nieznanym i niewykorzystanym przez nowożytnych badaczy.

Summary

Delicacies from the sea. Some opinions of select ancient and Byzantine authors on the genus *Thunnus*

The role of fish in the diet of Antiquity and Byzantium is regarded as vital. However, they never constituted staple food, which was still dominated by cereal products, leguminous plants and a selection of vegetables and fruit.

We have access to a wide range of literary sources providing information in connection with fish. Apart from fine literature, this includes mostly the preserved work of Athenaeus of Naucratis, i.e. *Deipnosophistae*, and very significant, yet rarely analysed in detail by historians so far, medical literary sources, such as the works of Oribasius, Aëtius of Amida, Paul of Aegina and others.

As a result of the existence of a cornucopia of extant ancient and Byzantine data, the authors of the present article focus on two selected terms encountered in Greek sources which relate to this genus, i.e. *pelamys* and *thynnos* fish. In Greek sources, *pelamys* usually referred to sea fish, typically of considerable size. Most probably, the authors quoting this name referred to the species known nowadays as Skipjack tuna or bonito. On the other hand, the term *thynnos* was made use of to mean a large sea fish classified by dieticians as belonging to *ketodeis*. Nowadays, it is more precisely referred to as tuna fish, however, this term includes the whole group of species belonging to *Thunnidae* and identified as *Thunnus thynnus*, *Thynnus pelamys* (*Pelamys sarda*) or *Thynnus alalunga*.

The source information leads us to a conclusion that *pelamydes* lived in the whole Mediterranean Sea and adjacent basins. They were caught in Spain, around Sicily and the Apennine Peninsula. Considerable quantities of Skipjack tuna/bonito were caught in the vicinity of Byzantium. This may be concluded from the fact that

most information regarding Skipjack tuna/bonito living in the Sea of Azov, Black Sea and in the Dardanelles can be encountered in the Greek authors' accounts. We know that Skipjack tuna/bonito was an excellent raw material for producing fish preserves called *tarichos*.

As far as the dietetic advantages of Skipjack tuna/bonito are concerned, *Deipnosophistae* presents extant fragments of works by Diphilus of Siphnus and Hicesius related to this topic. A passage from the work written by the former author characterises *pelamydes* as nutritious but stodgy and diuretic food. When the fish is processed into a preserve, it has a beneficial impact on the digestive tract and dilutes juices in person's body. Hicesius, being another expert in this field, only mentioned that meals prepared from Skipjack tuna were difficult to excrete. Oribasius claimed that *pelamydes* did not have a beneficial impact on the digestive tract, their flavour properties were low (imbalanced humoral system), the consumed fish generated gas in intestines, the meat was loose, hard to excrete but still nutritious. As far as salted *pelamys* fish are concerned, Galen stated that salt fish produced of this meat belonged to the best fish *taiche* available in the Mediterranean Sea basin, and Oribasius confirmed this opinion. The latter is also the most accurate source of information as far as the advantages of *tariche* made of Skipjack tuna/bonito are concerned.

Tuna fish lived in the whole Mediterranean Sea and adjacent basins. During the migrations, the fish freely moved among all areas, and particularly two stages of their journey were described. Firstly, the route from the Straits of Gibraltar to southern Italy was observed. Two fishing and processing centres of *thynnos* were located on this route, i.e. Iberian and Italian-Sicilian centres. Taking into account the migration of fish between the Aegean Sea and the Sea of Azov, the third main fishing and processing, centre, called Pont (*Pontos*), was established there.

The sources present several methods of preparing *thynnoi* as food. Caught fish were brought back to the land, flayed and cut up. The analyzed sources show that a constant procedure for cutting up tuna fish was established. This results from the fact that the sources present consistent names defining individual parts of fish so they can be regarded as professional terminology, while dieticians stressed the fact that different parts of this meat had various properties.

Tuna fish was commonly considered as a raw material for fish preserves. *Tariche* was produced from specimens of different size, using salt as the preservative. Depending on the manufacturing location, size of the fish, duration of the preservation process and type of the meat used, *tarichos* had different names. The references to this issue are numerous, yet often ambiguous.

As far as dietetic advantages of tuna fish are concerned, they are analogous to the features of all large-sized sea creatures, i.e. *ketodeis*. *Ex definitione*, they belonged to the group of fish whose meat was hard. Aristotle mentioned that this meat is particularly fatty. Diphilus of Siphnus classified it as stodgy but nutritious. Galen included it in the chapter devoted to fish having hard meat. He regarded it as unpalatable and viscous. Thus, it was recommended to serve it with spicy additives which diluted the harmful juices resulting from the digestive processes. Younger specimens were easier to digest. The mature ones changed their characteristic after undergoing the preservation process. Then, they became much easier to digest. Eating tuna fish resulted in thick juices generating in the stomach. Nevertheless, this feature was typical for all *ketodeis*. Orbasius followed Galen's tradition as regards his assessment of *ketodeis*. In his group description of this fish, he wrote that *thynnoi* are not good for the stomach, have bad juices, cause flatulence, the meat has loose texture and is difficult to excrete, but still nutritious. Orbasius particularly valued the underbelly parts. When fresh, they had good juices, were easy to digest and did not require crumbling. However, since they were fatty, they remained on the surface of digested products for longer periods of time. The solidity of the alluded to general assumptions was confirmed by Aëtius of Amida and Paul of Aegina. Aëtius of Amida classified tuna fish as fish having hard meat. Thus, he referred to it in the chapter on foodstuffs contributing to the generation of thick juices, in particular black bile. Paul of Aegina shared his predecessors' opinions and also included tuna fish in the chapter on *ketodeis*.