

Maciej KOKOSZKO
Katarzyna GIBEL-BUSZEWSKA
(Łódź. UŁ)

**TERMIN KANDAULOS/KANDYLOS (ΚΑΝΔΑΥΛΟΣ/
ΚΑΝΔΥΛΟΣ) NA PODSTAWIE ΛΕΞΕΩΝ ΣΥΝΑΓΩΓΗ
FOCJUSZA ORAZ COMMENTARI AD HOMERI ILIADEM
EUSTACJUSZA Z TESSALONIKI***

Działalność literacka i antykwaryczna Focjusza (827-893)¹ oraz Eustacjusza z Tesaloniki (1115-1197)² pozostawiła wiele cennych informacji, które wykorzystywane są przez historyków, w tym także tych, którzy próbują zgłębić tajemnice greckiej gastronomii³. Ta właśnie dziedzina badań historycznych staje się zresztą coraz to bardziej popularnym polem badawczym, przy czym fenomen ten obejmuje zarówno wzrost zainteresowania gastronomią starożytną⁴, jak i historią jedzenia w Bizancjum⁵. Pomimo rozwoju tych badań, pole do po-

* Artykuł opracowany w związku z grantem NN 108 269 333. Wstępna analiza zagadnienia będącego tematem niniejszego artykułu por. M. Kokoszko, *Dieta średniowiecznego Bizancjum? Krótka historia kandaulos (κάνδαυλος) / kandylos (κάνδυλος) na podstawie Λέξεων συναγωγῆς Focjusza*, w: *Człowiek w średniowieczu. Między biologią a historią*, ed. A. Szymczakowa, Łódź 2009, 53-63.

¹ Por. O. Jurewicz, *Historia literatury bizantyńskiej. Zarys*, Wrocław – Warszawa – Kraków 1984, 152-156, 163-166; tenże, *Focjusz*, w: *Encyklopedia kultury bizantyńskiej*, ed. O. Jurewicz, Warszawa 2002 (dalej: *Encyklopedia*), 178-179; N.G. Wilson, *The scholars of Byzantium*, London – Cambridge – Massachusetts 1996, 89-119.

² Por. M. Angold, *Church and society in Byzantium under the Comneni (1081-1261)*, Cambridge 1995, 179-196; H. Cichocka, *Eustacjusz z Tesaloniki*, w: *Encyklopedia*, s. 169; Jurewicz, *Historia literatury bizantyńskiej*, s. 245-246, 259; Wilson, *The scholars of Byzantium*, s. 196-204.

³ Pozwolimy sobie jedynie przypomnieć, iż z ich danych skorzystaliśmy już w artykule *Focjusz a kuchnia grecka, czyli kilka słów o abyrtake (ἀβυρτάκη)*, *VoxP* 28 (2008) t. 52, 495-504 (dalej: Kokoszko – Gibel, *Focjusz a kuchnia*).

⁴ Wystarczy wskazać na kilka przykładów z ostatnich lat – J. P. Alcock, *Food in the ancient world*, Westport – London 2006; S. Grainger, *Cooking „Apicius”*. *Roman recipes for modern kitchens*, Blackawton – Devon 2006; M. Grant, *Roman cookery. Ancient recipes for modern kitchens*, London 2002; J. Wilkins, *The boastful chef. The discourse of food in ancient Greek comedy*, Oxford 2000. Zwrócić też należy uwagę na ukazanie się kolejnych wydań Apicjusza (*Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, ed. Ch. Grocock – S. Grainger, Blackawton – Devon 2006 [dalej: *Apicius. A critical*] oraz Anthimusa (*Anthimus, De observatione ciborum. On the observance of foods*, ed. M. Grant, Blackawton – Devon 2007).

⁵ Przejawem jej jest kilka interesujących prac opublikowanych na przestrzeni ostatnich pię-

szukiwań pozostaje jednak w praktyce nieograniczone. Tak właśnie było dotąd także w kwestii *kandaulos/kandylos*, a niniejszy artykuł stara się właśnie tę lukę wypełnić.

Nazwa potrawy wzmiankowanej przez patriarchę i biskupa Tesaloniki obecna jest w literaturze greckiej w zasadniczych dwu odmianach. *Kandylos* (κάνδυλος), czyli termin użyty przez Focjusza⁶ występuje także u Arystofanesa⁷, Euangellosa⁸, Hesychiosa⁹, Kerkidasa¹⁰, Menandra¹¹, Plutarcha¹², Polluksa¹³ oraz

ciu lat, por. A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Blackawton – Devon 2003; *Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the symposium „On food in Byzantium”* (Thessaloniki Museum of Byzantine Culture, 4 November 2001), ed. D. Papanikola-Bakirtzi, Athens 2005; *Feast, fast or famine. Food and drink in Byzantium*, ed. W. Mayer – S. Trzcionka, Brisbane 2005 (dalej: *Feast, fast*); *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, Hampshire 2007 (dalej: *Eat*). Uzupełniają one podstawowe w tej dziedzinie dzieło Fedona Kokoulesa (*Byzantinon bios kai politismos*, vol. V: *Hai trofai kai ta pota. Ta geumata. Ta deipna kai ta symposia*, Athens 1952), dorobek Johannes Kodaera (*Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frishgemüse im Lichte der Geoponika*, Wien 1993 etc.), Thomasa Webera (*Essen und Trinken in Konstantinopel des 10. Jahrhunderts, nach den Berichten Liutprands von Cremona*, w: J. Koder – T. Weber, *Liutprand von Cremona in Konstantinopel. Untersuchungen zum griechischen Sprachschatz und zu realienkundlichen Aussagen in seinen Werken*, Byzantina Vindoboniensia XIII, Wien 1980, 71-99), Ewalda Kislingera (*Les chrétiens d'Orient: règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin*, w: *Historie de l'alimentation*, ed. J.L. Flandrin – M. Montanari, Paris 1996, 325-344 etc.) oraz wyniki badań epistolograficznych Apostolosa Karpozelosa (*Realia in Byzantine Epistolography X-XII c.*, *ByzZ* 77:1984, 20-37; *Realia in Byzantine Epistolography XIII-XV c.*, *ByzZ* 88:1995, 68-84).

⁶ Por. *Photii patriarchae Lexicon*, κ, κάνδυλος, ed. C. Theodoridis, vol. I, Berlin – New York 1982 (dalej: *Photius, Lexicon*).

⁷ Por. Aristophanes, *Pax* 123, w: *Aristophane*, ed. V. Coulon – M. van Daele, II, Paris 1924; *Scholia in Aristophanis pacem vetera et recentiora Triclinii* 123d, 1-2, w: *Scholia in Aristophanem* 2.2. *Scholia in Vespas, Pacem, Aves et Lysistratam*, ed. D. Holwerda, Groningen 1982 (dalej: *Scholia in pacem*).

⁸ Por. *Athenaei Naucraticae Deipnosophistarum* XIV 644d-e, w: *Athenaei Naucraticae Deipnosophistarum libri XV*, ed. G. Kaibel, vol. III, Lipsiae – Berolini 1890 (dalej: *Athenaeus Naucraticae, Deipnosophistae*).

⁹ Por. *Hesychiei Alexandrini Lexicon* κ, κάνδυλος, 646, 1-2, ed. M. Schmidt, vol. I-V, Jenae 1859-1868, (dalej: *Hesychius, Lexicon*).

¹⁰ Por. Cercidas, *Fragmentum* 18, w: *Collectanea Alexandrina*, ed. J.U. Powell, Oxford 1925, kol. 2, 15.

¹¹ Por. Athenaeus *Naucraticae, Deipnosophistae* XII 517a; Menander, *Fragmentum* 397, 10-11, w: *Menandri reliquiae selectae. Fragmenta longiora apud alios auctores servata*, ed. F.H. Sandbach, Oxford 1972.

¹² Por. *Plutachi quaestiones convivales* 664a, 5, w: *Plutarchi moralia*, ed. C. Hubert, IV, Lipsiae 1938 (dalej: *Plutarchus, Quaestiones convivales*).

¹³ Por. *Iulii Pollucis Onomasticon* VI 69, ed. I. Bekker, Berolini 1846.

w *Księdze Suda*¹⁴. Forma znana Eustacjuszowi z Tesaloniki¹⁵, to znaczy *kandaulos* (κάνδαυλος), zachowała się w dziełach Aleksisa¹⁶, Filemona¹⁷, Hegezypa z Tarentu¹⁸ oraz Nikostratosa¹⁹. Atenajos z Naukratis, a jest to skutkiem natury jego dzieła²⁰, utrwala obie wyżej wzmiankowane wersje. Trzecia opcja, mianowicie *kondylos* (κόνδυλος), jest odnotowana tylko raz i pojawia się w scholiach do *Pokoju* Arystofanesa²¹. Hasło leksykonu Focjusza jest krótkie i brzmi:

„κάνδαυλος σκευασία ὀψοποιοικὴ μετὰ γάλακτος καὶ στέατος καὶ μέλιτος ἔνιοι δὲ διὰ κρέως καὶ ἄρτου καὶ τυροῦ. οὕτως Ἀριστοφάνης”²².

Fragment Eustacjusza z Tesaloniki odnoszący się do analizowanego tematu jest nieco bardziej rozbudowany i oprócz receptury samej potrawy zawiera kilka uwag na temat jej genezy:

„Νῦν δ' ὦ μνηστέον ἱστορίας δηλούσης ὅτι τε Μήνες ταῦτὸν δ' εἰπεῖν οἱ Λυδοὶ ἐφίλουν ὅθεν φασὶ καὶ Ἄνακρέων τὸν ἡδυπαθῆ Λυδοπαθῆ ἔφη καὶ βρώμα παρ' αὐτοῖς εὔρητο κάνδαυλος παρώνυμον ἴσως τῷ παρ' αὐτοῖς τυράννῳ Κανδαύλῃ καθὰ καὶ ἄλλα τῶν ἐδεσμάτων ἐξ ἐτέρων κυρίων ὀνομάτων ἐφίλουν καλεῖσθαι ὡς καὶ οἱ Νικόλαοι φέρεται οὖν ἐν τοῖς Ἀθηναίου ὅτι κνηστῷ οὐ τυρῷ ἀλλὰ ἄρτῳ καὶ Φρυγίῳ τυρῷ ἀνήθῳ τε καὶ ζωμῷ πίονι ἐφθοῦ κρέως συνόντος Λυδικὸν ἐγίνετο ἔδεσμα κάνδαυλος καλούμενος περὶ οὗ φησιν Ἄλεξις ὡς κάνδαυλον ἐὰν παραθῶσι προσκατεδῆ τοὺς δακτύλους”²³.

¹⁴ Por. *Suidae Lexicon* κ, κάνδαυλος, 303, 1-2, ed. A. Adler, I-IV, Lipsiae 1928-1935 (dalej: *Suda, Lexicon*).

¹⁵ Por. *Eustathii archiepiscopi Thessalonicensis Commentarii ad Homeri Iliadem pertinentes*, ed. M. van der Valk, IV, Leiden 1987, 180, 16-23 (dalej: *Eustathius Thessalonicensis, Commentarii ad Homeri Iliadem*).

¹⁶ Por. Athenaeus Naucratis, *Deipnosophistae* XII 516 d-f (12, 14-34, Kaibel).

¹⁷ Por. tamże XII 516 f (12, 35-40, Kaibel); Philemon, *Fragmentum* 60, 3, w: *Comicorum Atticorum fragmenta*, ed. T. Kock (dalej: *Comicorum Atticorum*), II, Leipzig 1884.

¹⁸ Por. Athenaeus Naucratis, *Deipnosophistae* XII 516 d (12, 11-14, Kaibel).

¹⁹ Por. tamże XII 517 a (12, 41-43, Kaibel); Nicostratus, *Fragmentum* 17, 1-3, w: *Comicorum Atticorum*, II, Lipsiae 1884.

²⁰ Atenajos z Naukratis cytuję autorów wymienających potrawę, o której mowa.

²¹ Por. *Scholia in pacem* 123d, 1-2.

²² Photius, *Lexicon*, κ, κάνδαυλος, tłum. M. Kokoszko – K. Gibel: „kandylos: potrawa z mleka, tłuszczu zwierzęcego i miodu, a jak mówią inni z mięsa, chleba i sera. Jako taką właśnie zna ją Arystofanes”.

²³ Eustathius Thessalonicensis, *Commentarii ad Homeri Iliadem* IV 180, 16-23, tłum. M. Kokoszko – K. Gibel: „Teraz wypada wspomnieć o tradycji mówiącej, że Meonowie, to znaczy Lidyjczycy, kochali luksus; stąd Anakreont osobę lubiącą przepych nazywał «gustującą w Lidyjczykach»; mówi się także, że to oni wynaleźli kandaulos, która swą nazwę wzięła od Kandaulesa, ich władcy, gdyż w zwyczaju u tego ludu było ukuwanie terminologii odnoszącej się do potraw od imion własnych; tak właśnie było w przypadku tak zwanych Nikolaoi; w dziele Atenajosa mowa jest, że potrawa kandaulos była daniem lidyjskim, składającym się z tartego (nie

Fragment *Commentari ad Homeri Iliademi* Eustacjusza z Tesaloniki jasno wskazuje, że w świadomości Greków, jak to interpretujemy, aż do czasów Bizancjum, było jasne i oczywiste, że *kandaulos/kandylos* zapożyczona została przez Helenów od Lidów, a jej nazwa wiązana była przez tradycję helleńską z władcą lidyjskim, Kandaulesem²⁴, poprzednikiem Gygesa²⁵. Tu wypada dodać, iż historię tych dwu ostatnich opowiada w szczegółach Herodot z Halikarnasu, snując interesującą historię o zemście urażonej w swych uczuciach małżonki ostatniego Heraklidy²⁶. Porównanie dostępnych danych wykazuje nadto, iż informacja Eustacjusza z Tesaloniki jest najpełniejsza spośród tych, które znamy, a prawdy w niej zawarte nie zostały nigdy kwestionowane przez innych autorów²⁷.

Chociaż ani Focjusz ani też biskup Tesaloniki nie tłumaczą nam, jaka była droga, którą *kandaulos/kandylos* dostała się do świata kulinariów Grecji, można zasugerować pośrednictwo w tym względzie Jonów. Hipotezę tę wspiera fakt naturalnej bliskości tych ostatnich w stosunku do Lidii, jakoż i przypisywanie im cech analogicznych do tych, które charakteryzowały samych poddanych Kandaulesa. Sugestię tę zdaje się potwierdzać fragment komedii Menandra, w którym wzmiankowany został pewien bogaty Jon, szykujący się do spożycia omawianej potrawy. Co ciekawe, jest ona przedstawiona przez rzezonego komediopisarza jako delikates o nadzwyczajnych właściwościach – *kandaulos/kandylos* wznagała siły miłosne, co zapewne dodatkowo podno-

sera, ale) chleba, sera frygijskiego, kopru oraz mięsa w tłustym wywarze. O niej to mówi Aleksis «gdy postawią przed tobą kanadaulos (zjesz ją z takim smakiem, że nie zauważysz), że poobgryzasz sobie palce do kości»».

²⁴ Por. tamże IV 180, 19-20. Na temat komentarzy zob. Wilson, *The scholars of Byzantium*, s. 197-199. Dzieła Eustacjusza są bogatym źródłem do historii gastronomii greckiej, por. J.A. Kelhoffer, *The diet of John the Baptist. „Locust and wild honey” in synoptic and patristic interpretation*, Tübingen 2005, 73 (jego informacje na temat diety świętego Jana Chrzciciela); M. Grünbart, *Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium*, w: *Eat*, s. 42-43 (wyposażenie spiżarni); J. Koder, *Stew and salted meat – opulent normality in the diet of every day?*, w: tamże, s. 59-60 (informacje o wędzeniu mięsa) etc.

²⁵ Wymieniony Kandaules to inaczej Sadyattes I, który panował nad Lidami do około 680 r., por. D. Arnaud, *Starożytny Bliski Wschód. Od wprowadzenia pisma do Aleksandra Wielkiego*, tłum. M. Ryszkiewicz – K. Wakar, Warszawa 1982, 219-222; S. Przeworski, *Dzieje i kultura Azji Mniejszej do podboju perskiego*, w: *Wielka historia powszechna*, red. J. Dąbrowski i inni, t. 1, *Pradzieje ludzkości i historia państw wschodu*, Warszawa 1935, 696; P.N. Ure, *The origins of tyranny*, Cambridge 1922, 137-138.

²⁶ Por. Herodotus, *Historiae* I 7, 3-12, 9, ed. Ph.E. Legrand, Paris 1932 (dalej: Herodotus, *Historiae*).

²⁷ Najistotniejsze jest tu świadectwo Atenajosa z Naukratis, na które zresztą powołuje się sam biskup Tesaloniki (Λυδικὸν ἐγένετο ἔδεσμα κάνδαυλος), por. Eustathius Thessalonicensis, *Commentarii ad Homeri Iliadem* IV 180, 22-23; Athenaeus Naucratis, *Deipnosophistae* XII 516c (12, 9-10, Kaibel).

siło jej wartość w oczach tych, którzy nie hołdowali umiarkowaniu, typowemu dla Greków europejskich²⁸.

Określenie hipotetycznej daty powstania *kandaulos/kandylos* stało się możliwe dzięki wynikom prac archeologów, a dokładniej wskutek opublikowania wniosków Crawforda Greenewalta²⁹. Przyjrzał się on bowiem dokładnie znaleziskom pochodzącym ze stolicy Lidii, Sardes, a wzmiankowane wyżej odkrycia to blisko dwadzieścia pięć depozytów (składających się z garnka, małego dzbanka, kubka, płytkiego naczynia oraz noża) odnalezionych w tym centrum politycznym państwa lidyjskiego. Co niezwykle istotne, garnki zawierały resztki kostne, które, jak ustalono, należały do szczeniąt nie starszych niż trzy miesiące. Greenewalt twierdzi, że znaleziska owe należy interpretować w kontekście przekazów źródłowych na temat wspomnianego powyżej Kandaulesa³⁰. Uczony ten zwrócił uwagę, że władca ów nosił swój przydomek po jednym z lidyjskich bogów, to znaczy po władcy podziemi i świata zmarłych, Kandalasie. Greenewalt, powołując się zarówno na tradycję zapisaną przez Hipponaksa³¹, jak i Jana Tzetzesa³², przypomniał, że imię tego ostatniego należy do terminów mówiących i oznaczało „tego, który dusi psy/szczenięta”, a nadto zasugerował, że depozyty te są śladem uczt rytualnych, podczas których przyrządzano mięso z rzezonych psów.

Kontynuację hipotezy Greenwalta odnajdujemy w artykule Davida Harveya³³. Autor ten zwraca uwagę, że nawiązanie do psa istnieje także w legendarnym żywocie perskiego zdobywcy Lidii – Cyrusa Wielkiego, który pozostawił nam w swym dziele Herodot z Halikarnasu³⁴. W swej interpretacji Harvey podkreśla szczególnie fakt, iż imię żony Mitradatesa, a zatem przy-

²⁸ Por. Athenaeus Naucratis, *Deipnosophistae* IV 132e-f, 9, 19-30; XII 517a (12, 44-46, Kaibel); Menander, *Fragmentum* 397, 10-11; zob. P. Pray Bober, *Art, culture and cuisine. Ancient and medieval gastronomy*, Chicago – London 1999, 109.

²⁹ Por. C.H. Greenewalt, *Ritual dinners in early historic Sardis*, Berkeley 1976, passim.

³⁰ Por. tamże, s. 52-54.

³¹ *Kynaches* (κυνάγχης) – Hipponax, *Fragmentum* 3a, 1, w: *Iambi et elegi Graeci*, ed. M.L. West, vol. 1, Oxford 1971.

³² *Skylopniktes* (σκυλοπνίκτης) – Ioannis Tzetae *historiarum variarum chiliades* VI 482, ed. T. Kiessling, Hildesheim 1963. Dorobek Tzetzes został częściowo zanalizowany pod kontem jego przydatności dla historii gastronomii przez Anthoullisa A. Demosthenousa (*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*, s. 25-31).

³³ Por. D. Harvey, *Lydian specialities, Croesus' golden baking-woman, and dogs' dinners*, w: *Food in antiquity*, ed. J. Wilkins – D. Harvey – M. Dobson, Exeter 1995 (dalej: *Food in antiquity*), 273-285.

³⁴ Por. Herodotus, *Historiae* I 107, 1-116, 21. Autor opowiada, że Cyrus, zapowiedziany w proroczych snach Astyagesa jako pogromca Medów, został skazany przez dziada na śmierć. Nie doszło jednak do aktu zabójstwa z powodu wyrzutów sumienia Harpagosa, któremu ta misja została powierzona. W efekcie dziecko zostało przygarnięte przez Mitradatesa, jednego z pasterzy oraz Spako, jego towarzyszkę życia, w rodzinie których Cyrus wychowywał się do momentu rozpoznania go przez Astyagesa oraz powrotu na dwór tego ostatniego.

branej matki młodego Cyrusa, brzmiało po medyjsku/persku Spako (Σπακώ), co sam autor *Dziejów* oddaje greckim terminem Kyno (Κυνώ) i tłumaczy jako „suka”³⁵. Ze względu na fakt, stwierdza dalej Harvey, iż zinterpretowane przez Greenwalta znaleziska datowane są na połowę VI w. prz. Chr., można zaryzykować konkluzję, że ofiary z młodych psów służyły odwróceniu niebezpieczeństwa, które w latach 540. stanowiła dla Lidii ekspansja perska, uosabiana z energią Cyrusa, młodego władcy Medów i Persów³⁶.

Brak jest dokładnych danych, kiedy *kandaulos/kandylos* znalazła swoje stałe miejsce na gruncie Grecji europejskiej. Ponieważ, wedle naszej wiedzy, najstarszym spośród autorów, który wymienił ją jako potrawę znaną Hellenom był Arystofanes³⁷, należy przypuścić, że jego V-wieczna publiczność kosztowała tego smakołyku lub choćby o nim słyszała. *Kandaulos/ kandylos* przyjęła się zatem wśród nich jeszcze zapewne przed tą datą. Wypada jednak także wnioskować, iż rozpowszechniła się ona dopiero w czasach hellenistycznych, gdyż na ten okres przypada rozkwit twórczości większości autorów, którzy o niej pisali, a których utwory potem były omawiane i cytowane przez Atenajosa z Naukratis³⁸.

Receptura *kandaulos/kandylos* znana jest nam jedynie w zarysie. Jest to zjawisko raczej typowe dla czasów, gdy kucharze byli z reguły niewolnikami a literaturę gastronomiczną tworzyli uczeni dyletanci. Wiemy jednak, iż przepisów tych musiało być wiele, ponieważ wedle słów Atenajosa z Naukratis

³⁵ Por. także I 110, 4-7. Na temat Cyrusa zob. Arnaud, *Starożytny Bliski Wschód*, s. 217-217; P. Briant, *From Cyrus to Alexander: A history of the Persian empire*, transl. P.T. Daniels, Winona Lake 2002, 31-50.

³⁶ Por. Harvey, *Lydian specialities*, s. 283-284. Harvey uważa, że data zdobycia Sardes powinna być przesunięta do około 544 roku. Na ten temat zob. J. Cargill, *The Nabonidus Chronicle and the fall of Lydia*, „American Journal of Ancient History” 2 (1977) 97-116, H.T. Wade-Gery, *Essays in Greek history*, Oxford 1958, 166, n. 3.

³⁷ Por. K. Kumaniecki, *Historia kultury starożytnej Grecji i Rzymu*, Warszawa 1977, 177-179.

³⁸ Na temat specyfiki pracy Atenajosa z Naukratis por. B. Baldwin, *Athenaeus and his work*, „Acta Classica” 19 (1976) 21-42; M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III-VII w.)*, *Byzantina Lodziensia IX*, Łódź 2005, 8-10 (zebrana literatura); A. Lukinovich, *The play of reflections between literary form and the symposium theme in the „Deipnosophistae” of Athenaeus*, w: *Symptica. A symposium on the symposium*, ed. O. Murray, Oxford 1994, 263-271. Okres hellenistyczny obfitował w nowości kulinarne, które niekiedy były przyczynkiem do powstawania swoistych mód na pewne potrawy, por. J. Wilkins – S. Hill, *The sources and sauces of Athenaeus*, w: *Food in antiquity*, s. 437, n. 4. O niektórych z takich delikatesów zob. M. Kokoszko, *Historia kuchni antycznej i bizantyńskiej. Sos karyke (κάρυκη)*. *Komentarz do Chronografii Michała Psellosa*, „Przegląd Nauk Historycznych” 5 (2006) nr 2(10), 167-178, spec. 170-171 (dalej: Kokoszko, *Historia*) (okres rozprzestrzenienia się wśród Greków); Kokoszko – Gibel, *Focjusz a kuchnia*, s. 495-504, spec. 501 (rozprzestrzenienie się wśród Greków). Niektóre z nich zagościły w kulturze jako jej stały element, nie tylko dietetyczny, ale także symboliczny, por. K. Gibel, *Symbolika jedzenia w wybranych pismach Jana Chryzostoma na przykładzie derywatów od karyke (κάρυκη)*, w: *Byzantina Europea. Księga Jubileuszowa ofiarowana profesorowi Waldemarowi Ceranowi*, ed. M. Kokoszko – M.J. Leszka, *Byzantina Lodziensia XI*, Łódź 2007, 121-131.

(cytującego Hegezypa z Tarentu³⁹) istniały aż trzy odrębne warianty tej potrawy⁴⁰, z których obecnie mamy pojęcie jedynie o dwu. Sam zresztą twórca *Deipnosophistów* cytuje tylko jeden przepis⁴¹, którego wyróżnikiem jest wykorzystanie w *kandaulos/kandylos* mięsa. Ta sama receptura uchwytna jest potem wyraźnie w tradycji bizantyńskiej, zaczynając od leksykonu skompilowanego przez Hesychiosa, poprzez cytowany fragment Focjusza, dalej *Księgę Suda* aż do *Commenatri* Eustacjusza z Tesaloniki. Druga odmiana została dobrze udokumentowana jeszcze II w. po Chr. przez Polluksa, by potem znaleźć odbicie w leksykonach Hezychiusza, Focjusza i w *Księdze Suda*. Zachowane dane wskazują na to, iż ów drugi przepis odnosił się do słodkiej wersji omawianego dania. Brak natomiast odpowiedzi na pytanie, jaki był charakter wersji trzeciej i czy była ona podobna do mięsnej, czy też słodkiej *kandaulos/kandylos*.

Analizę naszą zaczniemy od tego rodzaju *kandaulos/kandylos*, którego ingrediencją było mięso. Focjusz opisuje ten wariant jako danie przyrządzane διὰ κρέως καὶ ἄρτου καὶ τυροῦ. Gdy chodzi o mięso, jakie było używane w tej potrawie przez Greków, brak jest szczegółów. Niewiele wskazuje na to, aby było ono nadal pozyskiwane ze szczeniąt, choć w tradycji greckiej mięso tego rodzaju wcale nie było pogardzane⁴². Zaleca je nawet anonimowy autor *De morbis popularibus*⁴³, a o spożywaniu go pisał także Galen w *De alimentorum facultatibus*⁴⁴. Pozwolimy sobie postawić hipotezę, że psy były zastępowane niewielkimi gryzoniami. Hezychiusz bowiem w swoim leksykonie zanotował, że używano do tej potrawy zajęcy (διὰ λαγῶων)⁴⁵.

Receptura Hegezypa, powtarzana potem przez Eustacjusza, sugeruje, że mięso gotowano lub duszono przed dodaniem do potrawy. W skład *kandau-*

³⁹ Na ten wiek datowany jest bowiem Hegezyp z Tarentu, por. F. Bilabel, *Kochbücher*, RE XXI 935-937; A. Dalby, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, London 1996, 111; tenże, *Food in the Ancient World from A to Z*, London – New York 2003, 174 (dalej: Dalby, *Food*). Harvey (*Lydian specialties*, s. 277) nie datuje go w ogóle.

⁴⁰ Athenaeus Naucratis, *Deipnosophistae* XII 516c (12, 10, Kaibel).

⁴¹ Za wzmiankowanym Hegezypem z Tarentu.

⁴² Na temat psów jako pożywienia por. F.J. Simoons, *Eat not this flesh. Food avoidances from prehistory to the present*, Madison – London 1994, 200-252, spec. 223-227, 232-236 (świat grecki), 246 (na temat interpretacji znalezisk z Sardes); J. Wilkins – S. Hill, *Food in the ancient world*, Mass. – Oxford 2006, 144 (dalej: Wilkins – Hill, *Food in the ancient*).

⁴³ Por. *De morbis popularibus (Epidemiae)* VII 1, 62-12, w: *Oeuvres completes d'Hippocrate*, ed. E. Littre, V, Paris 1846.

⁴⁴ Por. *Galenii de alimentorum facultatibus* 664, 16 - 665, 5, w: *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, VI, Lipsiae 1823.

⁴⁵ Por. Hesychius, *Lexicon*, κ, κἀνδάλως, ed. K. Latte, Copenhagen 1953, 646, 1. Na temat roli mięsa w diecie okresu wczesnego Bizancjum por. M. Kokoszko – Ł. Erlich, *Rola mięsa w diecie późnego antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł literackich*, cz. 1: *Zwierzęta hodowlane w sztuce kulinarnej oraz teorii dietetycznej*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 12 (2011) 18-33; M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola*, w: *Konstantynopol. Miasto i ludzie w okresie wczesno-bizantyńskim*, red. M.J. Leszka – T. Wolińska, Warszawa 2011, 491-505 (dalej: *Smaki*).

los/kandylos wchodził bowiem wywar, bądź sos, powstały zapewne w trakcie przyrządzania tegoż, który autorzy nazywają *dzomos* (ζωμός). Nie wybierano do sporządzenia tego delikatesu mięsa chudego, gdyż *dzomos* nazywany jest „tłustym”, pion (πίων)⁴⁶. Focjusz pisze również o użyciu w *kandaulos/kandylos* tłuszczu zwierzęcego ([μετὰ] στέατος), ale czyni to w hipotetycznym przepisie na odmianę słodką. Nie jesteśmy zatem w stanie ustalić, czy analogiczna procedura dodawania *stear* obowiązywała również w mięsnej wersji tejże potrawy.

Do *kandaulos/kandylos* wkładano odpowiednią ilość sera frygijskiego. Była to specjalna odmiana produkowana z mieszaniny mleka oślic i kłaczy a rzeczony ser wymieniony już został przez Arystotelesa w jego *Historia animalium*⁴⁷. Niektórzy z nowożytnych autorów wyobrażali sobie, że produkt ostateczny wysiłku greckich serowarów był intensywny w aromacie i smaku; stąd też i sugestie, że stanowił on gatunek podobny do angielskiego *stiltona*⁴⁸. Brak jednak jakichkolwiek dowodów, że analogia ta jest trafna. Można się także domyślać, że ser ów dodawano w kawałkach. Tak bowiem właśnie najlepiej jest postępować, jeżeli chce się doprowadzić do jego rozpuszczenia i połączenia z resztą składników płynnych potrawy. Taką opcję preferują zresztą znawcy gastronomii greckiej – John Wilkins i Shaun Hill⁴⁹. Wypada sponować, że rozgotowany ser odpowiadał za jedwabistą konsystencję sosu, a jeżeli był solony⁵⁰, także za odcień smakowy omawianej potrawy.

Z zachowanych receptur wynika także, że chleb był istotną częścią potrawy. Fakt wykorzystywania tego składnika ([ἐξ] κνηστοῦ ἄρτου) jest potwierdzony tradycją idącą za Hegezypem z Tarentu⁵¹, a szczególną uwagę na tę ingrediencję zwrócił Eustacjusz z Tesaloniki (ὄτι κνηστῶ οὐ τυρῶ ἄλλὰ ἄρτου)⁵². Z odpowiednich fragmentów źródłowych wynika, że produkt ten był rozdrobniony lub rozarty. Warto jednak przypomnieć w tym miejscu jeszcze

⁴⁶ Jest też prawdopodobne, że w trakcie gotowania dolewano do wywaru oliwy, która odpowiedzialna była za tę cechę wywaru.

⁴⁷ Por. Aristoteles, *Historia animalium* 552a, 27-29, ed. P. Louis, I, Paris 1964; zob. Dalby, *Food*, s. 80; V. Essex Cheke, *The story of cheese-making in Britain*, London 1959, 70; P.F. Fox – P.L.H. McSweeney, *Cheese: An overview*, w: *Cheese. Chemistry, physics and microbiology*, t. 1: *General aspects*, ed. P.F. Fox – P.L.H. McSweeney – T.M. Cogan – T.P. Guinee, Amsterdam – Boston 2004, 1-18; R. Scott – R.K. Robinson – R.A. Wilbey, *Cheesemaking practice*, New York 1998, 2.

⁴⁸ Por. J. Doran, *Table traits, with something on them*, Edinburgh – Dublin 1859, 33. *Stilton* to słynny gatunek sera białego lub pleśniowego, produkowany z nieodtłuszczonego mleka w Melton Mowbray i okolicach (Leicestershire, Derbyshire i Nottinghamshire). Na temat tego sera zob. A. Davidson, *The Oxford companion to food*, Oxford 1996, 754-755; T. Hickman, *The history of Stilton cheese*, Stroud 1996, passim.

⁴⁹ Por. przepis współczesny bazujący na tradycji: Wilkins – Hill, *Food in the ancient*, s. 278.

⁵⁰ Por. Dalby, *Food*, s. 80-81. Na temat roli sera w diecie okresu wczesnobizantyńskiego por. Kokoszko, *Smaki*, s. 487-489.

⁵¹ Athenaeus Naucratis, *Deipnosophistae* XII 516 d (12, 13, Kaibel).

⁵² Por. Eustathius Thessalonicensis, *Commentarii ad Homeri Iliadem* IV 180, 21. O roli chleba w diecie bizantyńskiej por. Kokoszko, *Smaki*, s. 483-485.

o istnieniu informacji na temat chleba zwanego *knestos* (κνηστός), o którym wspomina Artemidor z Efezu⁵³. Dane, którymi dysponujemy na ten temat, są jednak zbyt ograniczone, by stwierdzić definitywnie, czy *knestos artos* Artemidora był jakąś specyficzną odmianą pieczywa.

Istnieją problemy ze zdefiniowaniem roli, jaką odgrywała ta ingrediencja w potrawie. Możliwe są dwa podstawowe warianty. Pierwszy, to proste zagęszczanie omawianego smakołyku. Przesłanką do takiej interpretacji jest umieszczenie w wersji słodkiej *kandaulos/kandylos*, tak jak została ona utrwalona przez Polluksa, składnika zwanego *amylum* (ἄμυλον)⁵⁴, czyli skrobi⁵⁵, a zatem środka nadającego potrawie jedynie gęstości, ale nie modyfikującego ani finalnego smaku, ani też faktury⁵⁶. Wedle tej zatem hipotezy chleb i *amylum* stanowiłyby składniki o analogicznym (zagęszczającym) działaniu. Przy takim założeniu, należałoby też dojść do wniosku, iż potrawę, po dodaniu startego chleba, gotowano do momentu uzyskania jednolitej konsystencji na małym ogniu albo poddawano procesowi pieczenia w *kribanon* (κρίβανον) lub *ipnos* (ἰπνός), bądź w naczyniu przykrytym gorącymi węglami drzewnymi (*thermospodium/cinis calidus*)⁵⁷. I tu jeszcze jedna uwaga: jeżeli tak było w rzeczywistości, to zapewne chleb użyty do *kandaulos/kandylos* był zagniatany z drobno mielonej mąki⁵⁸ i odznaczał się raczej neutralnym smakiem. Z drugiej strony jest jednak także możliwe, iż *amylum* dodawano tylko do słodkiej odmiany *kandaulos/kandylos*, a mięsna jej wersja powinna mieć wyczuwalne w sobie drobinki, które uwalniając skrobię zagęszczałyby dodat-

⁵³ Por. Athenaeus Naucratis, *Deipnosophistae* III 111d (76, 25-26, Kaibel); zob. Hesychius, *Lexicon*, κ, κνηστός, 3119, 1.

⁵⁴ Właściwości *amylum* były przedmiotem zainteresowania Galena (*De alimentorum facultatibus* 500, 4-16).

⁵⁵ Por. Dalby, *Food*, s. 349.

⁵⁶ Por. Ch. Grocock – S. Grainger, *A glossary to Apicius*, w: *Apicius. A critical*, s. 330-331; D.L. Thurmand, *A handbook of food processing in classical Rome. For her bounty no winter*, Leiden – Boston 2006, 166 i 171.

⁵⁷ Garnki zrobione z porowatej gliny często się przypalały i w ten sposób psuły smak potraw. Nadto przy podgrzewaniu ich na zwykłym palenisku ciepło oddziaływało jedynie od spodu, co sprzyjało przypalaniu się gęstej mieszaniny składników w tym miejscu. Pieczenie w jakimś typie piekarnika za to powodowałoby równomierniejsze podgrzewanie potrawy. Myśl tę nasuwa Hezychiusz, określający *kandaulos/kandylos* terminem πέμμα ἐδωδιμον, zob. Hesychius, *Lexicon*, κ, κάναυλος, 646, 2; Grocock – Grainger, *A glossary to Apicius*, s. 362. Metody pieczenia por. A. Cubberley, *Bread-baking in Ancient Italy. Clibanus and sub testu in the Roman world: Further thoughts*, w: *Food in Antiquity*, s. 55-68; R.I. Curtis, *Ancient food technology*, Leiden – Boston – Köln 2001, 368-369; J. Frayn, *Home baking in Roman Italy*, „Antiquity” 52 (1978) 28-33; J. Liversidge, *Roman kitchens and cooking utensils*, w: *The Roman cookery book. A critical translation of „The art of cooking” by Apicius for use in the study and the kitchen*, ed. B. Flower – E. Rosenbaum, London – Toronto 1958, 29-38.

⁵⁸ Zapewne była to mąka pszeniczna, odznaczająca się wysoką zawartością glutenu.

kowo całość⁵⁹. Oczywiście, w tym drugim przypadku każdy, kto ma do czynienia z gotowaniem, wie z praktyki, że lepiej byłoby używać chleba z grubo mielonego ziarna⁶⁰.

Z zachowanych receptur wynika, że jako głównej przyprawy dodawano do *kandaulos/kandylos* kopru. Brak specyfikacji nie tylko co do jego ilości, ale także i formy. Nie wiemy zatem, czy wykorzystywano nasiona, czy też części zielone, a obie opcje były i są możliwe. Każda z nich dawałaby jednak inny efekt. Wydaje nam się, że najlepszymi opcjami byłyby koper ogrodowy, czyli *Anethum graveolens*⁶¹, lub fenkuł, zwany też koprem włoskim, a zatem *Foeniculum vulgare*⁶². Obie te rośliny, choć pochodzą z Azji środkowej, rozprzestrzeniły się także w Azji Mniejszej i w Europie⁶³ i były dobrze znane sztuce kulinarnej. O ile jednak pierwsza z nich dodaje aromatowi potrawy świeżości, delikatnie słodkawego posmaku i ostrości, druga, przy jednoczesnym anyżkowym aromacie, odpowiedzialna byłaby za większą intensywność doznań smakowych. Wypada tu dodać, iż Wilkins oraz Hill proponują jako opcję anyżek (*Pimpinella anisum*), który w sposób radykalny wzmocniłby ten ostatni efekt⁶⁴.

Słodką odmiana *kandaulos/kandylos* opisana jest w literaturze z podobną dokładnością, przy czym najbardziej wyczerpującym źródłem, które mówi o tym wariantcie *kandaulos/kandylos*, jest *Onomasticon* Juliusza Polluksa. Leksykograf ten wskazuje, że do omawianego delikatesu używano sera ([ἐξ] τυροῦ), mleka ([ἐξ] γάλακτος), amyllum (ἐξ ἀμύλου) oraz miodu ([ἐξ] μέλιτος). Domniemywać należy, że korzystano także z sera frygijskiego⁶⁵, gdyż żaden z autorów nie podaje innej jego odmiany. Ten zapewne roztapiano w gorącym mleku, gdy skrobia bez wątplenia była dodatkowym zagęstnikiem. W końcu miód nadawał potrawie słodkiego smaku. Trzeba przypomnieć, że wszystkie niemal wymienione składniki odnajdujemy potem w różnych konfiguracjach także w źródłach bizantyńskich. Hesychios wprowadza do receptury miód, ser i mleko⁶⁶; Focjusz pamięta o tym ostatnim, nadto o miodzie

⁵⁹ W tym przypadku w grę wchodzić mógł także chleb jęczmienny.

⁶⁰ Por. K.D. White, *Cereals, bread and milling in the Roman World*, w: *Food in Antiquity*, s. 38-43, spec. 41-42. Różnorakie gatunki chleba znane starożytności wymienia Atenajos z Naukratis w III księdze *Deipnosophistów*. Ostatnio interesujące i informatywne studium metod przerobu produktów zbożowych przedstawił Dionysios Stathakopoulos (*Between the field and the palate: how agricultural products were processed into food*, w: *Eat*, s. 27-38).

⁶¹ Por. A. Dalby, *Dangerous tastes. The story of spices*, London 2002, 110 i 128 (dalej: Dalby, *Dangerous*); M. Toussaint-Samat, *Histoire de la nourriture naturelle et morale*, Paris 1997, 647.

⁶² Por. Dalby, *Dangerous*, s. 52, 58, 105, 111 i 128; Toussaint-Samat, *Histoire de la nourriture*, s. 648.

⁶³ Por. Dalby, *Food*, s. 116-117.

⁶⁴ Por. Wilkins – Hill, *Food in the ancient*, s. 278. Na temat różnorodności przypraw ziołowych w diecie Bizancjum por. Kokoszko, *Smaki*, s. 541-557, spec. 545 i 550-551.

⁶⁵ Chodzi zapewne o ser świeży, nie poddany jeszcze procesowi solenia. Jednak prawdopodobne jest jednak także, iż mógł być to jakikolwiek inny rodzaj.

⁶⁶ Por. Hesychius, *Lexicon*, κ, κἀνδαυλος, 646, 1-2: „διὰ... γάλακτος καὶ τυροῦ καὶ μέλιτος”.

oraz dodaje tłuszcz zwierzęcy, *stear*⁶⁷; *Księga Suda* wie o mleku i miodzie⁶⁸. Ciekawe tylko, że Eustacjusz z Tesaloniki milczy w ogóle o słodkiej odmianie omawianego delikatesu.

Nie znamy ostatecznego wyglądu potrawy, czy raczej potraw. Składniki sugerują, iż mięsna jej wersja była półpłynna i przypominająca nieco znany nam gulasz lub potrawkę. Hezychiusz podaje, że *kandaulos/kandylos* była rodzajem wypieku, przy czym dla oddania tego konceptu stosuje termin *pemma* (πέμμα)⁶⁹. Informację tę uzupełniają scholia do *Pokoju* Arystofanesa, w których autor nazywa potrawę rodzajem ciasta, *eidos plakountos* (εἶδος ... πλακοῦντος)⁷⁰. Arystofanes sugeruje, że *kandaulos/kandylos* podawana była do chleba⁷¹. Byłoby to zrozumiałe, ponieważ potrawa ta nigdy nie była podstawą diety, ale nieco egzotycznym *opson* (ὄψων), czyli dodatkiem do zasadniczej części pożywienia. Trudno jednak stwierdzić, czy serwowanie tego delikatesu wraz z chlebem dotyczy wszystkich jej odmian⁷². Możemy domyślać się, że końcowy wygląd słodkiej odmiany był analogiczny do popularnego dziś budyniu. Możliwe jest także, że skrobia i tłuszcz⁷³ czyniły, po jej wystygnięciu, ów drugi wariant *kandaulos/kandylos* wystarczająco twardym, by mógł być krojony na kawałki.

Zgodne świadectwa autorów antycznych⁷⁴ i bizantyńskich⁷⁵ wskazują, że *kandaulos/kandylos* należała do grupy potraw wyszukanych. Ta jednak pozycja nie była zdeterminowana wysoką ceną jej składników⁷⁶, ale raczej, jak wypada suponować, jej wschodnim pochodzeniem i grecką tradycją kulinarną. W każdym razie delikates ten występuje zawsze w kontekście opisu wystawnych uczt lub przygotowania do nich⁷⁷. Moralisci z pewnością widzieli w spożywaniu go zagrożenie. Już Menander, jak już to mówiliśmy, wpisywał ją na listę afrodyzjaków, a Plutarch umieścił to danie, obok *abyrtake* (ἀβυρτάκη) i *karyke* (καρύκη), w katalogu pokarmów będących zaprzeczeniem helleńskiego obyczaju gastronomicznego⁷⁸. Ta opinia utrwałała się na tyle w świadomości Greków, że jeszcze dla Eustacjusza z Tesaloniki, jak to zresztą zostało

⁶⁷ Por. Photius, *Lexicon*, κ, κάνδαυλος: „μετὰ γάλακτος καὶ στέατος καὶ μέλιτος”.

⁶⁸ Por. Suda, *Lexicon*, κ, κάνδαυλος, 303, 1: „διὰ μέλιτος καὶ γάλακτος”.

⁶⁹ Por. Hesychius, *Lexicon*, κ, κάνδαυλος, 646, 2. Wyjaśnienie leksykografa jest jednak zbyt skrótowe, aby wnioski były jednoznaczne, a wedle mojego mniemania, sam termin może także wskazywać na fakt, iż wszystkie składniki potrawy poddane były działaniu wysokiej temperatury (na przykład, w jakimś rodzaju pieca lub w *kribanon* – por. wyżej).

⁷⁰ Por. *Scholia in Pacem* 123d 2. Taką interpretację przyjmuje zresztą Andrew Dalby (*Food*, s. 188).

⁷¹ Por. Aristophanes, *Pax* 123, w: *Aristophane*, ed. V. Coulon – M. van Daele, II, Paris 1969.

⁷² Wątpliwość ta dotyczy słodkiej odmiany.

⁷³ Zwłaszcza tłuszcz wymieniany przez Focjusza, por. Dalby, *Food*, s. 349.

⁷⁴ Por. konteksty, w których mowa o *kandaulos*.

⁷⁵ Por. opinie Eustacjusza z Tesaloniki.

⁷⁶ Bez wątplenia najbardziej luksusową ingrediencją było mięso.

⁷⁷ Na przykład – Euangellos i Filemon (por. fragmenty podane wyżej).

⁷⁸ Por. Plutarchus, *Quaestiones convivales* 644b, 5-11 ; zob. J. Wilkins, *The boastful chef. The discourse of food in ancient Greek comedy*, Oxford 2000, 265-267.

już powiedziane, *kandaulos/kandylos* była symbolem luksusu i rozpasania, kojarzonych niezmiennie z importami kulinarnymi ze wschodu⁷⁹.

Gdy chodzi o czasy Bizancjum, to informacje na temat spożywania *kandaulos/kandylos* są nader skromne. Brak jest danych bezpośrednich, wskazujących na jej istotną rolę w diecie. Zdani jesteśmy zatem jedynie na poszlaki, jakie stanowią wzmianki leksykonów i komentarzy literackich. Naszym zdaniem, dowodzą one przynajmniej nieustającego zainteresowania omawianym smakołykiem. Nikt nie wzmiankowałby zapewne samej potrawy, gdyby pojęcie *kandaulos/kandylos* było jedynie martwym słowem, a smak i aromat tego smakołyku uległy zapomnieniu. Ciągłe przecież istniały dwory, w tym otoczenie imperialne⁸⁰, które promowały spożycie delikatesów, będących wyznacznikami statusu społecznego i władzy⁸¹. Nawet jednak, gdyby tak nie było, bez wiedzy Bizancjum na temat *kandaulos/kandylos* historia kuchni greckiej byłaby o wiele uboższa.

THE TERM *KANDAULOS/KANDYLOS* (*KANΔΑΥΛΟΣ/ΚΑΝΔΥΛΟΣ*) ON
THE BASIS OF THE INFORMATION INCLUDED IN PHOTIUS' *AEXEΩΝ*
ΣΥΝΑΓΩΓΗ AND EUSTATHIUS' OF THESSALONIKI
COMMENTARI AD HOMERI ILIADEM

(Summary)

The present article focuses on one of the Greek delicacies mentioned by Photius and Eustathius, i.e. a Lydian import called *kandaulos/kandylos*. The dish was developed before the mid. VI th c. BC and named after a Lydian king, Kandaules, who ruled in the VII th c. BC. The delicacy was (via the Ionians) borrowed by the Helens and established itself in Greece sometime in the V th c. It became popular in Hellenistic times.

The information we possess allow us to reconstruct two varieties of *kandaulos/kandylos*. The first was savoury and consisted of cooked meat, stock, Phrygian cheese, breadcrumbs and dill (or fennel). The other included milk, lard, cheese and honey.

The dish is reported to have been costly, prestigious and indicating the social status of those who would eat it. Though there is much evidence suggesting its

⁷⁹ Warto tu dodać, że symboliczne znaczenie jedzenia pozostaje nadal wdzięcznym tematem rozważań naukowych. Dowodzą tego niedawno opublikowane studia Katarzyny Gibel (por. wyżej), Anthony'ego Eastmana i Liz James (*Eat, drink... and pay the price*, w: *Eat*, s. 175-189) oraz Mary B. Cunningham (*Divine banquet: the Theotokos as a source of spiritual nourishment*, w: *Eat*, s. 235-244).

⁸⁰ Pewne poszlaki prowadzi na dwór macedoński, zwłaszcza do kuchni cesarza Konstantyna VIII, o którym wiemy od Psellosa, iż nie tylko był smakoszem, ale także praktykiem gastronomii, por. Michael Psellos, *Chronographie ou histoire d'un siècle de Byzance (976-1077)* II 7, 4, ed. É. Renaud, vol. 1, Paris 1926. Na ten temat por. Kokoszko, *Historia*, s. 167-168 i 177-178.

⁸¹ Ostatnio znakomitą analizę uczt cesarskich, jako wyrazu władzy imperialnej, opublikował Simon Malmberg (*Dazzling dining: banquets as an expression of imperial legitimacy*, w: *Eat*, s. 75-89).

popularity in antiquity, we lack solid evidence proving that *kaunaudlos/kandylos* was eaten in Byzantine times. On the other hand, Byzantine authors preserved the most detailed literary data on the delicacy. If it had not been for the Byzantine interest, our competence in the field of Greek cuisine would be even faultier.

