

Maciej KOKOSZKO  
Katarzyna GIBEL  
(Łódź, UŁ)

## FOCJUSZ A KUCHNIA GRECKA CZYLI KILKA SŁÓW O *ABYRTAKE* (*ABYPTAKH*)\*

Focjusz (827-893), patriarcha Konstantynopola (858-867, 877-886) i wybitny erudyta, pozostawił nam spuściznę o niemożliwej do przecenienia wartości<sup>1</sup>. Jest ona odbiciem jego zainteresowań, w ramach których mieściła się nie tylko teologia i literatura, ale także wszelaka wiedza, pozwalająca lepiej zrozumieć czasy dawno minione. Dorobek patriarchy zawiera nie tylko wzmianki o autorach i ich dziełach, lecz także o pojęciach istotnych dla zrozumienia treści zawartych w ich spuściznie. Niektóre z tych drugich, gdyby nie zostały utrwalone przez Focjusza, zaginęłyby zupełnie w otchłani niepamięci.

Niniejszy artykuł ma na celu wyjaśnienie pewnego terminu, który Focjusz utrwalił w swoim *Leksykonie* (*Λέξεων συναγωγή*). Chodzi o krótkie hasło objaśniające pojęcie *abyrtake* (*ἀβυρτάκη*), które brzmi w następujący sposób:

„ἀβυρτάκη ὑπότρομμα βαρβαρικὸν ἐκ δομιέων σκεναζόμενον, ἐκ καρδάμων καὶ σκοροόδων καὶ συνάπεως καὶ σταφίδων, ᾧ πρὸς κοιλιολυσίαν ἐχρῶντο (abyrtake: sos z grupy hypotrimma przygotowywany ze składników o ostrym smaku, mianowicie z rzeżuchy, czosnku, gorczycy i rodzynek, który podawano w przypadkach biegunek)”<sup>2</sup>.

Ta krótka wypowiedź zawiera wiele terminów technicznych, które, chociaż znane były greckim smakoszom, lekarzom i kucharzom, dziś wymagają komentarzy<sup>3</sup>. Mamy nadzieję, że wyjaśnienie ich wskaże na szerszy kontekst, w którym były używane, a zatem zdradzi kilka tajemnic kuchni greckiej.

\* Niniejszy artykuł powstał w ramach projektu badawczego NN 108 2693 33.

<sup>1</sup> Por. O. Jurewicz, *Historia literatury bizantyńskiej. Zarys*, Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk – Łódź 1984, 152-156, 163-166; tenże, *Focjusz*, w: *Encyklopedia kultury bizantyńskiej*, ed. O. Jurewicz, Warszawa 2002, 178-179.

<sup>2</sup> *Photii patriarchae lexicon*, ed. C. Theodoridis, I. Berlin – New York 1982, 16.

<sup>3</sup> W literaturze polskiej brak opracowania objaśniającego te kwestie. Interesująca jest natomiast praca anglojęzyczna: A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London – New York 2003.

Definiując *abyrtake*, Focjusz wskazał najpierw grupę pokarmów, do których ją zaliczano, czyli *hypotrimmata* (*ὑποτρίμματα*)<sup>4</sup>. By właściwie wyjaśnić pojęcie *hypotrimma* należy zaznaczyć, że smakołyki tak klasyfikowane nie stanowiły podstawy diety, ale dodatek do niej i mieściły się w ramach dużej grupy produktów spożywczych nazywanych przez Greków *opsa* (*ὄψα*)<sup>5</sup>. Wymienione przez Focjusza *hypotrimmata* były zwykle potrawami o płynnej konsystencji i charakteryzowały się kwaśną dominantą smaku. Ona właśnie może być uznana za najistotniejszą i tak naprawdę wyróżniającą je cechę, uzyskiwaną z reguły poprzez dodanie do opisywanej grupy potraw octu winnego, czyli *oksos* (*ὄξος*)<sup>6</sup>. Choć literatura grecka przekazała nam nieco ogólnych informacji, które pozwalają wyobrazić sobie aromat tych smakołyków, to najbardziej szczegółowa receptura zachowała się w łacińskim dziełku Apicjusza – *De re coquinaria*<sup>7</sup>.

Powyzsze informacje należy jeszcze uzupełnić o dwa szczegóły techniczne. Po pierwsze, użycia tego terminu wskazują, iż niekiedy był on przenoszony na całą potrawę, do której omawiane *hypotrimma* stanowiło jedynie dodatek; wskazuje na to choćby Hesychijs, definiujący w ten sposób sałatkę ze świeżych zielonych warzyw, zwaną też *fyllias* (*φυλλιάς*)<sup>8</sup>. Po drugie, określenie *hypotrimma* było niekiedy zastępowane przez *trimma* (*τρίμμα*); tak stosował je na przykład, Sotades pisząc o sosie morwowym, który pewien kucharz podał do przygotowanego mięsa rekina<sup>9</sup>.

<sup>4</sup> Por. *A Greek-English Lexicon*, ed. H.G. Liddell – R. Scott, Oxford 1996, 1899 (dalej: Liddell – Scott). Na temat *hypotrimmata* zob. Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 293. Tę samą kwalifikację potrawy zachował także Eustacjusz z Tessaloniki, zob. *Eustathii archiepiscopi Thessalonicensis commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. G. Stallbaum, II, Lipsiae 1826, s. 188, wers 39 (dalej: Eustathius, *Commentarii ad Homeri Odysseam*).

<sup>5</sup> Definicja *opson*, por. Liddell – Scott, s. 1283; por. Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 212-213; J. Wilkins, *The boastful chef. The discourse of food in ancient Greek comedy*, Oxford 2000, 289.

<sup>6</sup> Dowodzi tego opinia Galena, por. *Galeni de victu attenuante* 20, 5-6, w: *Galeni de sanitate tuenda, de alimentorum facultatibus, de bonis malisque succis, de victu attenuante, de pitana*, ed. K. Koch – G. Helmreich – C. Kalbfleisch – O. Hartlich, Lipsiae – Berolini 1932. Na temat tego składnika por. J.P. Alcock, *Food in the ancient World*, Westport (Connecticut) – London 2006, 90.

<sup>7</sup> Por. Apicjusz, *De re coquinaria* I 32, tłum. I. Mikotajczyk – S. Wyszomirski: *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, Toruń 1988, 45; zob. też ostatnie wydanie krytyczne: Apicjusz, *A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text „Apicjusz” I 33*, ed. Ch. Grocock – S. Grainger, Totnes 2006 (dalej: Apicjusz); por. też Ch. Grocock – S. Grainger, *Introduction*, w: Apicjusz, s. 27.

<sup>8</sup> Por. *Hesychi Alexandrini Lexicon: φυλλιάς*, ed. M. Schmidt, V, Ienae 1868, s. 994, 1, (dalej: Hesychijs, *Lexicon*).

<sup>9</sup> Por. *Athenaei Naucratarum Deipnosophistarum libri VII* 293a-b, ed. G. Kaibel, III, Lipsiae – Berolini 1890, s. 41, 6-8, (dalej: Athenaeus, *Deipnosophistae*); zob. Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 120-121; A. Dalby – S. Grainger, *The Classical Cookbook*, London 2000, 62-64 (uwspółcześniona wersja przepisu Sotadesa).

*Trimma* z kolei było wyrazem o szerszym zakresie semantycznym niż *hypotrimma*<sup>10</sup>. Odnosiło się ono do wszelkiego rodzaju dodatków używanych do przyprawiania potraw przed, w czasie oraz po ich przygotowaniu<sup>11</sup>. Jedynym warunkiem zaliczenia ich do *trimmata* była forma, w jakiej występowały. *Trimmata* były bowiem *ex definitione* drobno zmielone (czy raczej rozrztarte)<sup>12</sup>. Informację tę niesie pochodzenie terminu od czasownika *tribo* (τριβω)<sup>13</sup>. *Trimmata* mogły przyjąć zarówno formę sypką<sup>14</sup>, jak i płynną. Z punktu widzenia specjalistów od kulinariów można było więc w ten sposób określić nie tylko *abyrtake*, ale także m.in. pieprz, którym posypywano potrawy przed podaniem. Warto pamiętać, że omawiany rzeczownik występował też często w wersji zdrobniającej, (*deminutivum*) brzmiąc *trimmation* (τριμματίων)<sup>15</sup>.

Stosowana przez Greków nomenklatura kulinarna wskazuje, że płynne *trimmata* o kwaśnej dominancie smakowej zaliczane były do pokarmów typu *dzomos* (ζωμός). Tym ostatnim terminem określano potrawy, które dzisiaj nazywamy zupami lub sosami<sup>16</sup>. Pod pojęciem *dzomos* kryły się więc zarówno *dzomos melas* (ζωμός μέλας)<sup>17</sup>, czyli słynne czarne polewki jadane przez Spartan, wywar *leukos dzomos* (ζωμός λευκός) używany do gotowania ryb<sup>18</sup>, jak i wszelakiego rodzaju sosy (niezależnie czy klasyfikowano je jako *embam-*

<sup>10</sup> Por. Liddell – Scott, s. 1820.

<sup>11</sup> Por. Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 294.

<sup>12</sup> Robiono to zwykle w moździerzu, por. Ch. Grocock – S. Grainger, *Glossary*, w: *Apicius*, s. 351; J. Solomon, *The Apician Sauce. Ius Apicianum*, w: *Food in Antiquity*, ed. J. Wilkins – D. Harvey – M. Dobson, Exeter 1995, 116-117.

<sup>13</sup> Por. definicję Τρίμμα, w: *Suidae Lexicon*, ed. A. Adler, IV, Lipsiae 1935, s. 988, 5-6, (dalej: *Suda, Lexicon*); zob. także Grocock – Grainger, *Introduction*, s. 27.

<sup>14</sup> Przykładem takiego *trimma* było *oksyporum* (*oxyporum*, ὀξυπορον; ὀχυπόριον). Przepis na taki dodatek zachował traktat Apicjusza *De re coquinaria* I 32. O konsystencji *oksypora* por. Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 117; zob. także współczesną wersję *oksyporum*: M. Grant, *Roman cookery. Ancient recipes for modern kitchens*, London 1999, 134-135.

<sup>15</sup> Por. Athenaeus, *Deipnosophistae* VII 293c, ed. Kaibel, s. 41, 19-22.

<sup>16</sup> Por. Liddell – Scott, s. 759. Na temat sosów w kuchni greckiej zob. Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 294-294; M. Kokoszko, *Sosy w kuchni greckiej. Garum (γάρος) i pochodne*, *VoxP* 26 (2006) t. 49, 289-298. Zebrana literatura na ten temat: tenże, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III-VII wiek)*, *Byzantina Lodziensia* 9, Łódź 2005, 373-374. Najnowsze ustalenia na temat *garum*, por. Ch. Grocock – S. Grainger, *Excursus on garum and liquamen*, w: *Apicius*, s. 373-387. Sosy apicjańskie, zob. J. Solomon, *The Apician Sauce*, s. 115-131.

<sup>17</sup> Por. *Suda, Lexicon*: Ζωμός μέλας, ed. Adler, s. 136, 1.

<sup>18</sup> Por. np. *Galenii ad Glauconem de medendi metodo*, w: *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, vol. XI, Lipsiae 1826, 144, 4-9; *Galenii de alimentorum facultatibus*, w: *Claudii Galeni opera*, ed. Kühn, vol. VI, Lipsiae 1823, 725, 6-10; *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, ed. J. Reader, vol. I-IV, [*Corpus medicorum Graecorum*], Lipsiae – Berolini 1928-1933, tutaj: vol. II, s. 51, 6, 1-7 (dalej: *Oribasius, Collectiones medicae*); *Paulus Aegineta, Eptiomae medicae libri*, ed. I.L. Heiberg, vol. I-II, Lipsiae – Berolini 1921-1924, tutaj: vol. I, s. 72, 2, 13-17, (dalej: *Paulus Aegineta, Eptiomae*). Na temat *leukos dzomos* zob. Kokoszko, *Ryby*, s. 378.

ma [ἔμβαιμμα]<sup>19</sup>, czy też *katachysma* [κατάχυσμα])<sup>20</sup>. Wypada dodać, że dane zachowane w innych źródłach potwierdzają informacje przekazane przez Focjusza. Tak samo klasyfikuje *abyrtake* autor Księgi Suda<sup>21</sup>, a pośrednio także Hezychiusz, który wskazuje na *trimmata* i *embammata* jako zakres specjalizacji *abyrtakopoiosa* (ἀβυρτακοπιός)<sup>22</sup>.

Przepis na *abyrtake*, jaki znajduje się w *Leksykonie* Focjusza, wydaje się być prawie kompletny, a z pewnością pozwala określić jej dominanty smakowe. Po pierwsze, już identyfikacja tej potrawy jako *hypotrimma* implikuje wniosek, że sos ten zawierał jakiś składnik zakwaszający. Praktyka antyczna i bizantyńska sugeruje, że był to ocet winny. Focjusz nie wymienił go zapewne dlatego, iż składnik ten był tak oczywisty, że aż niewart przytoczenia.

Drugim zasadniczym elementem receptury były z pewnością składniki, dodające *abyrtake* ostrości (ἐκ δομῶν σκεναζόμενον [ὑπότριμμα]). Focjusz wymienia wśród nich rzeżuchę, czyli kardamon (κάρδαμον), czosnek, czyli skorodon (σκόροδον) i gorczycę, czyli sinapy (σίναπυ)<sup>23</sup>. Były one tradycyjnymi składnikami odpowiedzialnymi za tę cechę potraw. Teopomp<sup>24</sup> uzupełnia tę grupę składników o pory, prasa (πράσα)<sup>25</sup>, które, być może, mogły być zamiennikiem czosnku, i jednocześnie potwierdza użycie rzeżuchy. Informacje Teopompa i Focjusza uprawdopodobniają także Antyfanos<sup>26</sup>, który pisze, że w skład receptury wchodziły zioła, *chloe* (χλόη). By je zakupić, bohater jego komedii udał się na targ obfitujący w różnorodne świeże produkty spożywcze.

<sup>19</sup> Termin *embamma* oznaczał substancję, w której moczyło się potrawy przed wzięciem do ust, por. Athenaeus, *Deipnosophistae* IX 368a, ed. Kaibel, s. 5, 18-21, Hesychius, *Lexicon: Θασία ἄλμη*, ed. Schmidt, s. 119, 1-2; Suda, *Lexicon: Θασίαν κνκῶσι λιπαράμπυκα*, ed. Adler, s. 58, 1-11 etc.

<sup>20</sup> Termin odnosił się do sosu, którym polewano gotowe danie, por. Suda, *Lexicon: κατάχυσμα*, ed. Adler, s. 876, 1. Z pewnością było to określenie ogólne i nie niosło ze sobą żadnego dodatkowego znaczenia, gdy chodzi o skład i smak potrawy. Z narracji Archestratosy wynika, że były różne rodzaje *katachysmata*. Niektóre zawierały ser, inne duże ilości oliwy, jeszcze inne charakteryzowały się zawieszistą konsystencją, por. Athenaeus, *Deipnosophistae* IX 399e-f, ed. Kaibel, s. 61, 9-11. Podawano je do warzyw, na przykład do jadalnych bulw (por. poniżej) lub mięs, np. do zajęcy, por. Athenaeus, *Deipnosophistae* I 5b, ed. Kaibel, s. 8, 23-24.

<sup>21</sup> Por. Suda, *Lexicon: Αβυρτάκη*, ed. Adler, s. 103, 1. Oba przekazy wywodzą się z jednego źródła, czego dowodzi słownictwo i kompozycja hasel w obu leksykonach.

<sup>22</sup> Por. Hesychius, *Lexicon: ἀβυρτακοπιού*, ed. Schmidt, s. 230, 1. Na temat *abyrtakopoiosa* zob. niżej.

<sup>23</sup> Eustacjusz (*Commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. Stallbaum, II, s. 188, wers 40) wymienia wśród składników nadających ostrości rzeżuchę, pory, oraz pestki granatu, pomijając zatem czosnek i gorczycę. Ta ostatnia pojawia się jednak nieco później w tym samym fragmencie (ale już w passusie, którego dane pochodzą z leksykonu Pauzanasza z Syrii, por. Eustathius, *Commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. Stallbaum, II, s. 188, wers 42).

<sup>24</sup> Por. Theopompus, *Fragmentum* 17, 1-2, w: *Comicorum Atticorum fragmenta* [= CAF], vol. I, ed. T. Kock, Lipsiae 1880, 746.

<sup>25</sup> Pisze o nich Eustacjusz, por. *Commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. Stallbaum, II, s. 188, wers 40.

<sup>26</sup> Por. Antiphanes, *Fragmentum* 141, 1-142, 4.

Pojawia się zatem supozycja, iż do *abyrtake* używano produktów dopiero co zerwanych w ogrodzie. Nie wiemy jednak, czy były to na pewno wyżej wymienione rośliny, gdyż Antyfanos nie pozostawił specyfikacji nabytej zieleniny. Księga Sudy dodaje do naszej listy jeszcze jeden istotny składnik *abyrtake*, mianowicie pestki granatów, *kokkoi* (κόκκοι)<sup>27</sup>.

Po trzecie, wszystko wskazuje na to, że sos ten był słonawy. Wynika to z faktu obecności w nim solonych kaparów, a choć Focjusz nie wymienia tej ostatniej ingrediencji, zaświadczona jest ona przez Polyainosa<sup>28</sup>. W końcu, przekaz Focjusza dowodzi także, że potrawa była słodka. Za tę nutę smakową odpowiadały, wymienione przez niego w recepturze rodzynki, *stafides* (σταφίδες)<sup>29</sup>.

Wnioskujemy, że *abyrtake*, jako klasyczne opson, podawana była w charakterze dodatku do chleba. Hezychiusz wymienia pewne ciasto, czy też rodzaj placka, *pemma* (πέμμα), o nazwie *parthenias* (παρθενιάς), które określa jako *abyrtakodes* (ἀβυρτακῶδες)<sup>30</sup>. Z tekstu można wnosić, iż był to albo wypiek z użyciem *abyrtake* (nadziewany tym sosem ?), albo też owo ciasto charakteryzowało się podobnym (ostro-słono-słodko-kwaśnym) smakiem. Leksykograf za pomocą tej samej przydawki opisuje również termin *neodartes* (νεοδάρτης), który bezsprzecznie odnosił się do jakiegoś wyrobu kulinarnego<sup>31</sup>. Nie wiadomo jednak, co dokładnie Hezychiusz miał na myśli, i można jedynie suponować, że było to jakieś danie mięsne<sup>32</sup>, które odznaczało się analogicznym aromatem lub podawane było z *abyrtake*.

Focjusz napisał krótko, iż rzeczony sos miał barbarzyńskie pochodzenie (ὕπότρομμα βαρβαρικόν)<sup>33</sup>, co, jak należy domniemywać, odróżniało go od całego szeregu pokarmów typowych dla Greków. Zapewne tylko sama forma eksplikacji przyjęta w leksykonach, a więc взгляд na krótkość wypowiedzi, przeszkodziła mu w wyjaśnieniu, że kuchnia grecka była stosunkowo chłonna na obce wpływy. Importy dotyczyły nie tylko przypraw, z których znaczna część nie rosła po prostu na obszarze egejskim, ale także receptur na konkretne

<sup>27</sup> Por. Suda, *Lexicon: Αβυρτάκη*, ed. Adler, s. 103, 2; Eustathius, *Commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. Stallbaum, II, s. 188, wers 40; Liddell – Scott, s. 971; Grocock – Grainger, *Introduction*, s. 49 (na temat *myma* [μύμα]); zob. też przepis na *myma*: Athenaeus, *Deipnosophistae* XIV 662d, ed. Kaibel 82, 5-13.

<sup>28</sup> Por. *Polyaeni stratagematon libri* IV 3, 32, 36-38, ed. E. Woelfflin, Lipsiae 1887.

<sup>29</sup> Rodzynki wymienia także Eustacjusz, por. *Commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. Stallbaum, II, s. 188, wers 42.

<sup>30</sup> Por. Hesychius, *Lexicon: παρθενιάς*, ed. Schmidt, s. 921, 1.

<sup>31</sup> Por. tamże: *νεοδάρτης*, ed. Schmidt, s. 315, 1.

<sup>32</sup> Analogii dostarcza termin *darta* (δαρτά). Oznacza on subkategorię ryb *selache* (σελάχη), która została wydzielona przez Mnesiteosa. Ryby należące do tej grupy charakteryzują się grubą i szorstką skórą. Nie posiadają za to łusek. Nazwa wskazuje, że *darta* były obdzierane ze skóry przed przyrządzeniem, por. Athenaeus, *Deipnosophistae* VIII 357c, ed. Kaibel, s. 54, 16-21; zob. też Kokoszko, *Ryby*, s. 78.

<sup>33</sup> Ta sama informacja znajduje się także w komentarzach do *Odysei*, por. Eustathius, *Commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. Stallbaum, II, s. 188, wers 40.

przysmaki. Przykładów takich zapożyczeń jest wiele, ale jako konkretnymi przykładami tego zjawiska posłużymy się *kandaulos* (κάνδουλος)<sup>34</sup> i *karyke* (καρύκη)<sup>35</sup>, o których mowa będzie jeszcze poniżej i które, podobnie jak *abyrtake*, przyjęły się wśród Greków i zrobiły znaczną karierę w ich kuchni.

Wiemy, że receptura tej potrawy została zaimportowana przez Greków ze Wschodu. Komediodpisarz Teopomp w swym *Tezeuszu* wskazuje, iż pierwotnie *abyrtake* była delikatesem, przygotowywanym i spożywanym przez Medów<sup>36</sup>. Na podstawie źródeł literackich nie jesteśmy w stanie stwierdzić, na ile Teopomp był precyzyjny i czy za terminem „Medowie” nie kryli się po prostu, jak to zwykle było w literaturze greckiej, Medowie i Persowie. Ta ostatnia opcja wydaje się być zresztą bardzo prawdopodobna, o czym świadczy wzmianka Polyainosa<sup>37</sup>, który, cytując długą listę produktów przeznaczonych na ucztę, wydaną przez króla perskiego Cyrusa Wielkiego, wymienia również kapary (κάππαρις) konserwowane w *halme* (ἄλμη)<sup>38</sup>, będące częścią składową receptury na opisywany egzotyczny smakołyk.

Świadectwo Polyainosa pozwala jednocześnie wprowadzić pewną cezurę czasową dotyczącą omawianego smakołyku. W VI wieku prz. Chr. *abyrtake*

<sup>34</sup> Luksusowa potrawa pochodzenia lidyjskiego. Występowała w trzech odmianach o różniących się recepturach, por. Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 174 i 188; D. Harvey, *Lydian Specialities, Croesus; Golden Baking-Woman, and Dogs' Dinners*, w: *Food in Antiquity*, s. 273-285, spec. 277; Wilkins, *The boastful chef*, s. 258, 266 i 284-286.

<sup>35</sup> *Karyke* była rodzajem sosu. Jej receptura przewidywała z pewnością krew, a hipotetycznie garum, pieprz, *malabathron* (φύλλον Ἴνδικόν), (gorszy) cynamon (κασσία), *kostos* (κόστος) i kminek, por. A. Dalby, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, London 1996, 106-107; Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 293; Harvey, *Lydian Specialities*, s. 277; Wilkins, *The boastful chef*, s. 267, 284-289, 368 i 376. Specjał ten jest omawiany w dwu artykułach M. Kokoszko, a mianowicie: *Some technical terms from Greek cuisine in classical and Byzantine literature*, który ma się ukazać w „Eos”, oraz w: *Historia kuchni antycznej i bizantyńskiej. Sos karyke (καρύκη). Komentarz do „Chronografii” Michala Psellosa*, który ukaże się w kolejnym numerze „Przeglądu Nauk Historycznych” oraz w studium Katarzyny Gibel: *Symbolika jedzenia w wybranych pismach Jana Chryzostoma na przykładzie derywatów od karyke (καρύκη)*, który ukaże się w 11. tomie „Byzantina Lodziensia”. Podobny pogląd zob. Wilkins, *The boastful chef*, s. 289.

<sup>36</sup> Por. Suda, *Lexicon: ἀβυρτάκη*, ed. Adler, s. 103, 1-5. Theopompus, *Fragmentum* 17, 1-2, w: CAF I 746. Tę samą informację zob. Eustathius, *Commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. Stallbaum, II, s. 188, wers 39-42; por. też zawarty w tym samym fragmencie komentarz Eustacjusza na temat upodobania Medów do rzeżuchy i porów.

<sup>37</sup> Fragment cytowany powyżej (przypis 28).

<sup>38</sup> Znaczenie terminu *halme* jest omawiane przez mnie w artykule *Delikatesy i medykamenty. Komentarz na temat znaczeń terminu halme (ἄλμη) w antycznych i bizantyńskich źródłach greckich*, który ma się ukazać na łamach „Przeglądu Nauk Historycznych”; por. także Kokoszko, *Ryby*, s. 375. O technice solenia mięsa i warzyw por. J. Koder, *Stew and salted meat – opulent normality in the diet of every day?*, w: *Eat, drink, and be merry*, ed. L. Brubaker – K. Linardou, Hampshire 2008, 59-72; M. Kokoszko, *Kuchnia i dietyka 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” 80 (2005) 7-25.

była już dość popularna wśród Persów, a w latach 30. IV wieku owego czasu Macedończycy Aleksandra zwracali uwagę na jej obecność wśród spisu potraw podawanych na bankietach wspomnianego wcześniej Cyrusa. Nie jesteśmy w stanie stwierdzić, czy oznacza to, że świat grecki słyszał już o niej przed wyprawami króla Macedonii; wydaje się to jednak wysoce prawdopodobne. W każdym razie, w IV wieku przed Chrystusem, przepis i smak *abyrtake* były już znane Grekom<sup>39</sup>.

Mamy przynajmniej kilka przesłanek, aby sądzić, że *abyrtake* uchodziła za delikates i jako taki dostępna była tylko nielicznym. Atenajos z Naukratis bowiem, zachowuje w swoich *Deipnosophistach* fragment utworu komediopisarza Demetriosa, piszącego o pewnym kucharzu (zatrudnionym na dworze króla Seleukosa), który dumnie określał siebie terminem *abyrtakopoios*<sup>40</sup>. Ponieważ wymieniony przez Demetriosa mistrz kuchni pracował na dworze królewskim, można założyć, że wytwory jego sztuki miały zaspokajać najbardziej wyszukane gusty. Wypada nadto przypuścić, iż jego profesja, czyli *abyrtakopoia* (*ἀβυρτάκοποιά*), była analogiczna do innej specjalizacji kulinarnej starożytności, mianowicie *technē karykeutikē* (*τέχνη κάρυκευτική*) – sztuki przyrządzania innego słynnego sosu, *karyke*<sup>41</sup>. *Karykopoia* (*κάρυκοποιά*) z kolei była zawsze dla Greków symbolem wyszukanej sztuki kulinarnej, a dla Jana Chryzostoma, biskupa Konstantynopola, stała się nawet symbolem „rozpasania” w gastronomii<sup>42</sup>. Wysnuć zatem można wniosek *per analogiam*, iż obie (*abyrtakopoia* i *karykopoia*) reprezentowały dziedziny *haute cuisine* uprawianej na dworach i w pałacach potężnych oraz możnych<sup>43</sup>. Potwierdzenie tej konkluzji znajdujemy także w świadectwach innych autorów antycznych. Aleksis w *Mandragoridzomene* sugeruje, że w spożywaniu *abyrtake* była odrobina szaleństwa. Oczywiście, nie chodziło mu o to, żeby potrawa ta przyprawiała o obłęd. Jego stwierdzenie *ἐπὶ ταῖς ἀβυρτάκαισι δ' ἐμβαχχεύομεν* implikuje raczej to, iż jedzenie jej było synonimem luksusu, a wydawanie pieniędzy na nią odstępstwem od normy zwyczajnej dla diety przeciętnego człowieka<sup>44</sup>.

<sup>39</sup> Na ten wiek datowana jest działalność Teopompa (ok. 376-315).

<sup>40</sup> Por. Athenaeus, *Deipnosophistae* IX 405F-406a, ed. Kaibel, s. 70, 7-19.

<sup>41</sup> Por. Joannes Chrysostomus, *In Matthaëum hom.* 49, 4, PG 58, 492, tłum. A. Baron, ŻMT 23, 97.

<sup>42</sup> Teza ta jest postawiona w dwu wspomnianych wyżej artykułach M. Kokoszko na temat *karyke* oraz w pracy K. Gibel. Podobny pogląd wyraża także J. Wilkins (*The boastful chef*, s. 289), J. Davidson (*Courtesans and fishcakes. The consuming passions of classical Athens*, London 1997, 144) oraz Ch. Grocock i S. Grainger (*Introduction*, s. 40 i 50).

<sup>43</sup> O znajomości *karyke* na dworze bizantyńskim por. Michael Psellos, *Chronographia* II 7, 2-4, tłum. O. Jurewicz; Michał Psellos, *Kronika czyli historia jednego stulecia Bizancjum (976-1077)*, Wrocław 2005, 33. Kwestia ta jest także dyskutowana przez M. Kokoszko we wzmiankowanych artykułach na temat *karyke*.

<sup>44</sup> Por. Athenaeus, *Deipnosophistae* III 124a, ed. Kaibel, s. 97, 23; Alexis, *Fragmentum* 141, 12-13, w: CAF II 152-156; zob. Wilkins, *The boastful chef*, s. 289.

Ta interpretacja *abyrtake* jako potrawy luksusowej znajduje potwierdzenie również w twórczości Lukiana z Samosat. Wpisuje on ją bowiem na listę dań przygotowywanych na bardzo wystawny posiłek, na którym, obok *abyrtake*, podawano także kopytka świńskie, żeberka wołowe, żołądki, macię wieprzową, smażone uszy świńskie, *myttoton* (*μυττωτόν*)<sup>45</sup> i inne przysmaki<sup>46</sup>. Wiosek ten znajduje też wsparcie w tradycji przekazanej przez Plutarcha<sup>47</sup>. By wyrazić swoje zdanie na temat *abyrtake*, Plutarch używa szeregu zabiegów literackich. Po pierwsze, zestawiając *abyrtake* z *karyke* i dodając do tej pary także *kandaulos*, tworzy jedną klasę wyszukanych i pożądanych potraw. By jego intencje były bardziej zrozumiałe, wszystkie wymienione delikatesy przeciwstawia prostemu, urozmaiconemu, rzec można typowo narodowemu, jedzeniu Greków, czyli bulwom, *bolboi* (*βολβοί*)<sup>48</sup>, oliwkom, warzywom, serowi etc. Sugeruje, że tylko takie zwyczaje żywieniowe były akceptowane przez greckie autorytety. Jako przykład nieprzychylniej opinii wobec obcych wpływów kulinarnych służy zdanie Platona<sup>49</sup>, który aprobował to, co w diecie jest proste. Negatywny stosunek Plutarcha do luksusowego charakteru omawianej potrawy tkwi także w doborze epitetów, określających wspólnie *abyrtake*, *kandaulos* i *karyke*. Wedle Plutarcha bowiem zdradzają one pretensjonalność<sup>50</sup> i płochosć<sup>51</sup> tych, którzy je wychwalają. W końcu koronnym argumentem jest opinia, że ani *abyrtake*, ani *karyke*, ani też *kandaulos*, nie wnoszą rzeczywistego urozmaicenia *poikilia* (*ποικιλία*) do diety. Ta bowiem polega na spożywaniu różnorodnych, ale tradycyjnych produktów.

<sup>45</sup> *Myttoton* było potrawą zaliczaną także do *hypotimmata*. Nie posiadamy na nią dokładnego przepisu. Nie ma wątpliwości, iż najważniejszym jej elementem był czosnek, por. Hesychios, *Lexicon: μυττωτόν*, ed. Schmidt, s. 2001, 1; zob. też Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 227. Wynika to ze zgodnych świadectw zarówno autorów antycznych, jak i bizantyńskich. Galen (*Galenii linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio* 124, 1-2, w: *Galenii opera*, XIX, Lipsiae 1830) jest jedynym znawcą tematu, który stwierdził, iż zamiennikiem, zamiast czosnku, mogła być cebula. Dioskurides (*Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica* II 152, 13, 10-12, w: *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque* [*Corpus medicorum Graecorum*], ed. M. Wellmann, vol. I-II, Berolini 1906-1914 [dalej: Dioscurides, *De materia medica*]; *Dioscuridis περί ἀπλῶν φαρμάκων* II 65, 5, 3-4, w: *Pedanii Dioscuridis*, III, Berolini 1914) wskazał, że do *myttoton* dodawano rozdrobnione czarne oliwki. Orybazjusz (*Collectiones medicae* IV 2, 14, 1-3) uzupełnił tę recepturę o ocet i ser. W końcu autor Księgi Sudy wpisał na listę ingrediencji także jajka, por. Suda, *Lexicon: Μυττωτόν*, ed. Adler, s. 1492, 2.

<sup>46</sup> Por. Lucianus, *Lexiphanes* VI 3-8, w: *Lucian with an English translation*, ed. M.D. Macleod – A.M. Harmon – K. Kilburn, V, Cambridge Mass. 1972, 315.

<sup>47</sup> Por. Plutarchus, *Quaestiones convivales* 664a, 1-10, w: *Plutarchi moralia*, ed. C. Hubert, IV, Lipsiae 1938, 263.

<sup>48</sup> Chodzi o jadalne bulwy hiacynta (*Muscari comosa*), por. Dalby, *Siren*, s. 83, przypis 155; tenże, *Food in the Ancient World*, s. 63-64.

<sup>49</sup> Por. Plato, *Respublica* 372c, 5-d; zob. też Wilkins, *Introduction*, w: *Food in Antiquity*, s. 7.

<sup>50</sup> Określa je jako *peri erga* (*περιέργα*).

<sup>51</sup> Określa je jako *spermologika* (*σπερμολογικά*).



Pozostaje jeszcze jedna kwestia wzmiankowana przez Focjusza. Omawiana *abyrtake* była wedle niego potrawą o konkretnym działaniu terapeutycznym, miała bowiem powstrzymać biegunki, *koiliolisai* (κοιλιολυσίαι). *Ta sama uwaga znajduje się zresztą w Komentarzu do Odysei* napisanym przez Eustacjusza z Tessaloniki<sup>52</sup>. I tu pojawia się pewien problem. Zastanawiający jest fakt, że ani Daskurides, ani Galen, ani Orybazjusz, ani w końcu inni medycy wczesnego Bizancjum, nic o owej cesze *abyrtake* nie wspominają; zresztą milczą o tej potrawie w ogóle. Nie oznacza to jednak, że Focjusz się mylił. Cała bowiem literatura medyczna opowiada nam o zdrowotnych właściwościach rzeżuchy<sup>53</sup>, czosnku<sup>54</sup>, gorczycy<sup>55</sup> oraz rodzynek<sup>56</sup>. Co istotne, z traktatów tych wynika jasno, iż mogły być one wykorzystywane także przy leczeniu problemów gastrycznych. Trzy pierwsze uważane były przede wszystkim za znakomity środek neutralizujący zagrożenie, jakie stanowiły niezdrowe dla organizmu ludzkiego soki, *chymoi* (χυμοί)<sup>57</sup>. Dlatego też zalecano je do dań, które dzisiaj nazwalibyśmy ciężkostrawnymi<sup>58</sup>. Z kolei rodzyнки wzmacniały żołądek, łagodziły także bóle brzucha i związane z nimi rozstroje, *dekseis* (δέξεις)<sup>59</sup>.

Proweniencja tej informacji staje się dopiero jasna w wyniku zestawienia analizowanego passusu z tym, co napisał Eustacjusz z Tessaloniki. Ten ostatni bowiem wskazuje jako swoje źródło Pauzanasza z Syrii, leksykografa, którego działalność datowana jest na II w. n.e. Pozostaje zatem stwierdzić, iż wzmianka o wyżej wspomnianym zastosowanie *abyrtake* nie pochodziła z okresu Bizan-

<sup>52</sup> Por. Eustathius, *Commentarii ad Homeri Odysseam*, ed. Stallbaum, II, s. 188, wers 42.

<sup>53</sup> Por. np. Dioscurides, *De materia medica* II 155, 1, 1-2, 9; Oribasius, *Collectiones medicae* III 19, 1, 1-9, 2; Aetius Amidenus, *Iatricorum libri* I 181, 1-7, w: *Aetii Amideni libri medicinales I-VIII*, ed. A. Olivieri, Lipsiae – Berolini 1935-1950; Paulus Aegineta, *Epitome medicae* VII 3, 10, 56-59.

<sup>54</sup> Por. np. Galenus, *De alimentorum facultatibus*, ed. Kühn VI 658, 9-659, 13; Oribasius, *Collectiones medicae* II 27, 1, 1-4, 5; Aetius Amidenus, *Iatricorum libri* I 369, 1-5; Paulus Aegineta, *Epitome medicae* I 76, 1, 16-21.

<sup>55</sup> Por. Dioscurides, *De materia medica* II 154, 1, 1-3, 8, spec. II 54, 1, 4-5; Galenus, *De victu attenuante* 7, 1-8, 1; Oribasius, *Collectiones medicae* III 2, 1, 1-3; Alexander Trallensis, *Therapeutica* I 493, 7-8, w: *Alexander von Tralles*, ed. T. Puschmann, I-II, Vienna 1878-1879; Aetius Amidenus, *Iatricorum libri* I 292, 1-2; Paulus Aegineta, *Epitome medicae* VII 3, 13, 4.

<sup>56</sup> Por. Galenus, *De alimentorum facultatibus*, ed. Kühn VI 581, 8-582, 6 i 584, 2-4; Oribasius, *Collectiones medicae* I 42, 1, 1-8, 2; Aetius Amidenus, *Iatricorum libri* I 52, 1-14 (I 52, 13-14); Paulus Aegineta, *Epitome medicae* I 81, 1, 8-10.

<sup>57</sup> Teoria humoralna została omówiona przez mnie we wcześniejszych publikacjach, por. M. Kokoszko, *Skąd brać rekruta do armii i dlaczego? Antyczna nauka wyjaśniająca sugestie Wegecjusza zamieszczone w dziele „Epitoma rei militaris”*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 3 (2001) 11-29, spec. 21-24; tenże, *Nauka antyczna a opisy portretowe w dziełach Prokopiusza z Cezarei*, „Eos” 87 (2000) 255-277, spec. 261-266.

<sup>58</sup> Na przykład do *ketode* (κητώδη), czyli wielkich ryb morskich, por. m.in. Galenus, *De alimentorum facultatibus*, ed. Kühn VI 728, 3-8.

<sup>59</sup> Por. Liddell – Scott, s. 388; Galenus, *De alimentorum facultatibus*, ed. Kühn VI 582, 5; Oribasius, *Collectiones medicae* I 42, 3, 5; Aetius Amidenus, *Iatricorum libri* I 52, 10.

cjum i domniemywać, że wskazywała na lokalny (medyjsko-perski) obyczaj, który nie znalazł uznania w oczach lekarzy greckich.

## PHOTIUS ON GREEK CUISINE OR A SHORT COMMENTARY ON *ABYRTAKE* (*ABYPTAKH*)

(Summary)

The present commentary is aimed at elucidating the terms made use of by Photius, the Patriarch of Constantinople, in the entry *abyrtake* (*ἀβυρτάκη*) included in his *Lexicon* (*Λέξεων συναγωγή*). The authors of the study maintain that *abyrtake* was a sauce of Medic (i.e. Persian) origin, which might have been known to the Greeks even before the VIth century but eventually became popular in the IVth. BC. It was a luxury dish consisting of vinegar (*ὄξος*), cress (*κάρδαμον*), garlic (*σκόροδον*), mustard (*σίναπυ*), raisins (*σταφίδες*) and salted capers (*κάππαρις*).