

Maciej Kokoszko

**KUCHNIA I DIETETYKA PÓŹNEGO ANTYKU ORAZ BIZANCJUM
KILKA UWAG NA TEMAT SPOŻYCIA, SPORZĄDZANIA, PRZYRZĄ-
DZANIA, WARTOŚCI DIETETYCZNYCH I ZASTOSOWAŃ MEDYCZ-
NYCH KONSERW RYBNYCH W ANTYCZNEJ I BIZANTYŃSKIEJ
LITERATURZE GRECKIEJ**

Rozważania na temat konserw rybnych, określanych jako *tarichos* (τάριχος), zajęły poczesne miejsce w dziełach wielu autorów greckich, w tym także w dorobku literackim Atenajosa z Naukratis, Galena, Orybazjusza, Aecjusza z Amidy, Pawła z Eginu i wielu innych. Choć pozornie wiemy o tych przetworach dużo, w rzeczywistości jest wiele niejasności, które w znaczny sposób utrudniają nam zrozumienie roli przetworów rybnych w diecie, kuchni i medycynie okresu antycznego oraz bizantyńskiego.

1. ROLA *TARICHOS* W DIECIE

Zacznijmy od tego, że trudno powiedzieć, w jakim stopniu *tariche* stanowiły element wyżywienia mieszkańców basenu Morza Śródziemnego. Dostępność tego produktu z pewnością zależała od miejsca zamieszkania, statusu społecznego, gatunku *tarichos* oraz momentu w historii. Zapewne najczęściej jedzono ich na południu Półwyspu Pirenejskiego¹, w Italii i na

¹ Wybrana literatura na temat centrum iberyjskiego – R. I. Curtis, *Product Identification and Advertising on Roman Commercial Amphorae*, „Ancient Society” 15–17, 1984–1986, s. 209–228, zwłaszcza 212; idem, *Spanish Trade in Salted Fish Products in the 1st and 2nd Centuries A.D.*, „International Journal of Nautical Archaeology and Underwater Exploration” 17, 1988, s. 205–210; idem, *Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*, Leiden–New York–København–Köln 1991, s. 46–64 (dalej: R. I. Curtis, *Garum and Salsamenta*); C. L. Cutting, *Fish Saving. A History of Fish Processing from Ancient to Modern Times*, London 1955, s. 21–22 (dalej: C. L. Cutting, *Fish Saving*); T. Frank, *Rome*

Sycylii², na wybrzeżach Morza Czarnego oraz w Bizancjum³. Stamtąd przynajmniej pochodzi gros naszych danych na temat produkcji konserw rybnych. Generalnie brak jednak pewnych informacji, że *tarichos* było podstawą wyżywienia szerokich grup ludności. Zachował się co prawda w *Deipnosophistach* Atenajosa z Naukratis obrazek naszkicowany przez Ferekratesa, który ukazuje biedną kobietę przyrządzającą soloną rybę, ale owa biedaczka miała do dyspozycji tylko jedną, marną, małą konserwowaną rybkę, sierotkę, jak określił ją autor antyczny⁴. W rzeczywistości zatem świadectwo Ferekratesa wskazuje, że dobre *tariche* nie były uwzględniane wcale lub znajdowały się rzadko w menu codziennym. Analiza fragmentów prac, które zachowały się w *Deipnosophistach* Atenajosa z Naukratis, prowadzi do wniosku, iż zwykłą okazją, podczas której podawano przetwory rybne,

and Italy of the Empire. Volume V, Baltimore 1940, s. 292, 294; P. Grimal, *La civilisation romaine*, Paris 1968, s. 324; A. Mesquita de Figueiredo, *Ruines d'antiques établissements à salaisons sur littoral sud du Portugal*, „Bulletin Hispanique” 8, 1906, s. 109–121; D. P. S. Peacock, *Amphorae and the Baetican Fish Industry*, „The Antiquaries Journal” 54, 1974, s. 232–243; D. P. S. Peacock, D. F. Williams, *Amphorae and the Roman Economy. An Introductory Guide*, London–New York 1986, s. 36–37; M. Ponsich, M. Tarradell, *Garum et industries antiquae de salaison dans la Méditerranée occidentale*, Paris 1965, passim.

² Wybrana literatura na temat centrum italsko-sycylijskiego – J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 97–107, 111–116; R. I. Curtis, *The Garum Shop of Pompeii* (*I. 12. 8*), „Cronache Pompeiane” 5, 1979, s. 5–23; idem, *The Salted Fish Industry of Pompeii*, „Archaeology” 37, 1984, s. 58–59, 74–75; idem, *Garum and Salsamenta*, s. 85–111; R. Egger, W. Görlich, *Der Lebensmittelimport aus Italien auf den Magdalensberg*, „Corinthia” 1, 1969, s. 410–416; A. J. Parker, *Sicilia e Malta nel commercio marittimo dell'antichità*, „Kokalos” 22–23, 1976–1977, s. 622–631; G. Vivenza, *Gli 'Hedyphageta' di Ennio e il commercio del pesce in età repubblicana*, „Economia e Storia” 1, 1981, s. 5–44.

³ 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, s. 162–170; R. I. Curtis, *Garum and Salsamenta*, s. 118–130; C. L. Cutting, *Fish Saving*, s. 20–22; A. Dalby, *Archestratos, Where and When?*, [w:] *Food in Antiquity*, ed. J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1995, s. 407; A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London–New York 2003, s. 65–66, 167 etc. (dalej: A. Dalby, *Food in the Ancient World*); J. Dumont, *La pêche du thon à Byzance à l'époque hellénistique*, „Revue des Études Anciennes” 78–79, 1976–1977, s. 96–119, zwłaszcza 96–100; D. J. Georgacas, *Ichthyological Terms for the Sturgeon and Etymology of the International Terms Botrigo, Caviar and Congeners*, Athens 1978, passim (dalej: D. J. Georgacas, *Ichthyological Terms*); P. Koukoulès, *Vie et civilisation byzantines*. Tome II. *Fêtes et réjouissances. Œuvres de bienfaisance. Métiers, commerce, artisanat*, Athènes 1948, s. 180–181, 189, 233; G. C. Maniatis, *The Organizational Setup and Functioning of the Fish Market in Tenth-Century Constantinople*, „Dumbarton Oaks Papers” 54, 2000, s. 13–42; A. W. Thompson, *Byzantios olent lacertos* (*Sat. 4, 9, 13*), „Classical Review” 46, 1932, s. 246–248.

⁴ Σμικρόν... ὀρφανόν ταρίχιον – *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum libri XV*. Recensuit G. Kaibel. Volumen I–III, Lipsiae et Berolini 1887–1890, III 119 d (89, 23–25) (dalej: Atenajos, *Deipnosophistai*).

była uczta prywatna bądź składkowa⁵. Na takim z natury swej uroczystym stole było miejsce dla cenionych rodzajów, jak na przykład konserw z ryb *pelamys* (πηλαμύς)⁶ i *thynnos* (θύννος)⁷. Można domniemywać, że jedynie solona drobnica, jak na przykład ryby określane jako *afye* (ἄφθη), była tańsza. Taką to zapewne rybkę sierotkę piekła bohaterka utworu Ferekratesa. Pamiętać jednak trzeba, iż były to rybki ościste, niezbyt poważane przez smakoszy i w efekcie najtańsze. Galen co prawda twierdzi, że *tarichos* stanowił podstawę wyżywienia mieszkańców Aleksandrii. Tekst jest jednak zbyt ogólny, by zdefiniować gatunki, o które mu chodzi i tak na prawdę nie wiadomo nawet, czy autor miał na myśli konserwowane ryby, czy też innego typu solone produkty. Dodajmy, iż Galen nie precyzuje, jakie warstwy w tym zróżnicowanym społecznym mieście jadały te przetwory często⁸.

Oczywiście, można pokusić się o ogólne stwierdzenie, że solone ryby były spożywane w okresie późnego antyku i potem w Bizancjum. Podpowiada nam to przede wszystkim logika. Jasne jest bowiem, że, jeżeli także i dzisiaj produkuje się nad Bosforem tak zwane *lakerda*, nie ma powodu, by przypuszczać, iż nie sporządzano ich w okresie bizantyńskim. Umacniają nas w tym przekonaniu wyniki badań Georgacasa⁹, Karpozelosa¹⁰ i Yannopulosa¹¹.

Niestety, gdy przychodzi do stwierdzenia znajomości konkretnego produktu w konkretnym okresie historycznym, badacz nie może sobie pozwolić na wyciąganie pochopnych wniosków. Jest niewątpliwe, że *tariche* i ryby, które stanowiły surowiec na nie, są wymieniane przez nasze źródła stosunkowo systematycznie. Zdawać by się zatem mogło, że uprawniona jest konkluzja, iż były one powszechnie jadane aż do okresu, w którym powstało najpóźniejsze z analizowanych dzieł, a więc do czasu spisania *Księgi Suda*. Pamiętać jednak trzeba, że dane w analizowanych, w niniejszym artykule, dziełach obciążone są grzechem pierworodnym – nie mówią mianowicie o czasach, w których zostały spisane. By zilustrować problem, wystarczy

⁵ Jak np. ta, do której przygotowania opisuje Aleksis we fragmencie omawianym poniżej.

⁶ *Pelamys sarda*, Cuv. (bonito). Z ryby tej wytwarzano wiele gatunków *tariche*, między innymi *horaion* (ὄραϊον), *kybion* (κύβιον), *thynneion* (θύννειον), etc.

⁷ *Thunnus thynnus*, L. (tuńczyk). Z ryby tej wytwarzano takie *tariche*, jak *hypogastrion* (ὑπογάστριον), *kleis* (κλείς), *melandryes* (μελανδρήης), etc.

⁸ Galen, *In Hippocratis aphorismos commentarii* 492, 16–493, 9, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*. Editionem curavit D. C. G. Kühn. Tomus XVII, Lipsiae 1828 (dalej: Kühn).

⁹ D. J. Georgacas, *Ichthyological Terms, passim*, zwłaszcza 189–196.

¹⁰ A. Karpozelos, *Realia in Byzantine Epistolography X–XII c.*, „Byzantinische Zeitschrift” 77, 1984, s. 24; idem, *Realia in Byzantine Epistolography XIII–XV c.*, „Byzantinische Zeitschrift” 88, 1995, s. 77. Autor zgromadził fragmenty korespondencji, świadczące o spożyciu przetworów rybnych aż do XV w.

¹¹ P. A. Yannopoulos, *La société profane dans L'empire byzantin des VIIe, VIIIe et IXe siècles*, Louvain 1975, s. 158, 166.

naszkicować następujący schemat transmisji informacji. Atenajos z Naukratis, który przynosi bogactwo szczegółów, odwołuje się najczęściej do prac znacznie wyprzedzających czas powstania jego dzieła (III w. n.e.). Na przykład, Difilos z Sifnos, na którego kompetencje często powołuje się w III księdze (traktującej o *tariche*), jest autorem datowanym na przełom IV i III w. p.n.e.¹² Sytuacji naszej nie poprawiają dość obszerne opisy właściwości konserw rybnych, które odnajdujemy w pismach medycznych. Pozornie są one niezbitym dowodem roli konserw rybnych w diecie, przynajmniej do VII w. n.e. Jeżeli jednak przyjrzymy się tej kwestii bliżej, cały ten problem staje się bardziej skomplikowany i mniej oczywisty. Ustalenia Galena bowiem, które stały się podstawą wiedzy w tej kwestii dla całego Bizancjum, są zależne od doktryn Filotimosa, który działał w III w. p.n.e.¹³ Orybazjusz z kolei czerpie z Galena pełnymi garściami. Widowym dowodem tego jest choćby fragment *Collectiones medicae*, który mówi o zasadach konserwowania¹⁴. Aecjusz z Amidy także odwołał się do wszystkich istotnych punktów poruszonych przez Galena¹⁵, choć zapewne nie znał go z pierwszej ręki, ale poprzez lekturę pism Orybazjusza. Podobnie w dziełach Pawła z Eginę poglądy poprzedników, choć skrócone, zostały zachowane we wszystkich najważniejszych punktach¹⁶. Rezultat jest taki, iż ten ostatni był oddalony od twórcy tych doktryn o około 900 lat. Jeżeli tak, to wnioski na temat spożycia *tariche* wyciągane na tej podstawie są wielce nieprecyzyjne. Leksykony bizantyńskie, jak leksykon Hesychiosa¹⁷ oraz Księga Suda¹⁸, nie dają także świadectw z pierwszej ręki, ponieważ oparte są również

¹² Cf. niżej.

¹³ Dotyczy to przede wszystkim „*De alimentorum facultatibus*”. Na przykład fragment mówiący o zasadach konserwowania – Galen, *De alimentorum facultatibus* 745, 8–747, 11, Kühn VI.

¹⁴ *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*. Edidit I. Raeder, Volumen I–IV. Lipsiae et Berolini 1928–1933, IV, I, 35, 1–41, 1 (dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*).

¹⁵ *Aetii Amideni libri medicinales*. Volumen I–II. Edidit A. Olivieri, Lipsiae et Berolini 1935–1950, II, 149, 1–14 (dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*).

¹⁶ *Paulus Aegineta*. Edidit I. L. Heiberg. Pars prior. Libri I–IV; Pars altera. Libri V–VII, Lipsiae et Berolini 1921–1924, I, 94, 1, 1–6 (dalej: Paweł z Eginę, *Epitome*).

¹⁷ Cf. H. Hunger, *Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner*, Band I, München 1978, s. 35–37; R. Reitzenstein, *Die Überarbeitung des Hesychios*, „*Rheinisches Museum*” 43, 1888, s. 443–460; H. Weber, *Untersuchungen über das Lexicon des Hesychios*, „*Philologus*”, Supplementband III, 1878, s. 451–625, zwłaszcza s. 454–467; M. Wellmann, *Dorion*, „*Hermes*” 23, 1888, s. 179–193; idem, *Pamphilos*, „*Hermes*” 51, 1900, s. 1–64; C. Wendel, *Pamphilos*, [w:] *Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Neue Bearbeitung*. Herausgegeben von K. Ziegler, Sechsdreissigster Halbband. Zweites Drittel, Stuttgart 1949, kol. 336–349.

¹⁸ Cf. H. Hunger, *op. cit.*, s. 40–41; G. Kaibel, *Zu Athenaeus*, „*Hermes*” 22, 1887, s. 323–335.

na źródłach antycznych. Stwierdzić zatem należy, że analizowane prace dostarczają jedynie pośrednio informacji, odnoszących się do stanu faktycznego właściwego dla okresu późnego antyku i Bizancjum.

2. ZASADY SPORZĄDZANIA *TARICHOS*

Kolejną istotną trudnością, jaką napotykamy, jest brak receptury produktów. Stąd zdać się musimy na informacje ogólne, a zwłaszcza te, które zachowały się w pismach medycznych. I tak Galen dał systematyczny wykład zasad konserwowania produktów żywnościowych, w tym także i tych, które wytwarzano z ryb¹⁹. Gdy chodzi o te przetwory, starożytni sformułowali, a Bizantyńczycy powtórzyli, następujące zalecenia.

Pierwsza rada wskazuje, że do przetwórstwa nadają się te gatunki ryb, których mięso jest dość twarde i dodatkowo określane epitetem „*perittomatikos* (περιττωματικός)²⁰. Przymiotnik ten, wyjaśnia Galen, wskazuje, że dany produkt posiada stosunkowo dużo soków (humorów), które przyczyniają się do powstawania w organizmie jedzącego czarnej żółci²¹. By uniknąć wymieniania całej listy ryb o takiej charakterystyce, należy zaznaczyć ogólnie, że tymi cechami odznaczały się przede wszystkim ryby dużych rozmiarów i tłuste²².

Do wytwarzania przetworów nie polecano ryb, mających bardzo delikatne mięso ani też tych, które odznaczały się tkankami twardymi i suchymi²³. Te ostatnie bowiem posypane środkiem konserwującym twardnieją i stają się podobne do skóry zdartej ze zwierząt. Osobniki młode z kolei miękną i jakby rozpuszczają pod wpływem środka konserwującego²⁴. Nie robi się zatem przetworów z tak zwanych ryb skalnych, czyli *petraioi ichthyes* (πετραίοι ιχθύες)²⁵. Z tego samego powodu nie przechowuje się także ryb *oniskos* (ὄνισκος) z czystego morza²⁶. Z drugiej strony nie konserwuje się również *triglai* (τριγλαί), ponieważ ich mięso jest twarde i pozbawione

¹⁹ Cf. fragment podany powyżej.

²⁰ Galen, *De alimentorum facultatibus* 745, 8–10, Kühn VI.

²¹ Galen, *De alimentorum facultatibus* 745, 10–12, Kühn VI.

²² Galen, *De alimentorum facultatibus* 745, 12–13, Kühn VI.

²³ Z *Historia animalium* Arystotelesa dowiadujemy się, że starano się nie sporządzać *tarichos* z mięsa starych zwierząt – *Aristotelis de animalibus historia*. Textum recognovit L. Dittmeyer, Lipsiae 1907, 607b, 27–29.

²⁴ Galen, *De alimentorum facultatibus* 745, 13–746, 11, Kühn VI.

²⁵ Chodzi o ryby żyjące w wodach przybrzeżnych, należące głównie do *Labridae* – wargacze.

²⁶ Galen, *De alimentorum facultatibus* 746, 11–14, Kühn VI. Chodzi o ryby należące do *Gadidae* – dorszowate.

tłuszczu²⁷. Do przetwarzania natomiast znakomicie nadają się ryby *myllos* (μύλλος)²⁸, *korakinos* (κορακίνος)²⁹, *pelamys*³⁰, *sarda* (σάρδα) oraz *saksitana* (σαξιτανά; Σαξιτανά)³¹. Także niemal wszystkie *ketodeis* (κητώδεις ἰχθύες) są jakby stworzone do konserwowania³². Spośród przetworów rybnych Galen najwyżej cenił tak zwane *Gadeirikon tarichos* (Γαδειρικὸν τάριχος)³³ oraz *mylloi* z Pontu³⁴.

Gdy chodzi o kwestię środka konserwującego używanego do produkcji *tarichos*, to źródła greckie zdradzają nam kilka tajemnic warsztatu. Trzy podstawowe konserwanty według Galena to sól, solanka, czyli *halme* (ἅλμη), oraz powietrze. Gdy lekarz mówił o tym ostatnim, miał oczywiście na myśli proces suszenia produktów żywnościowych³⁵.

Z danych ogólnych wynika, że mięso, a zatem także i ryby, konserwowano przede wszystkim za pomocą soli³⁶. Galen pisał, że używano zarówno soli kopalnej, jak i warzonej³⁷. Wybitny lekarz wyliczał właściwości soli w następujący sposób – sól ściąga i zwiększa wewnętrzną spójność, konserwuje, wysusza, bez istotnej zmiany temperatury wewnętrznej produktu przeznaczonego do przechowania³⁸. Ustalenia te zostały potem powtórzone przez Orybazjusza³⁹, Aecjusza z Amidy⁴⁰ oraz Pawła z Eginu⁴¹.

²⁷ Galen, *De alimentorum facultatibus* 747, 1–3, Kühn VI. Chodzi o ryby *Mullus barbatus*, L. lub/oraz *Mullus surmuletus*, L., czyli barweny.

²⁸ Ryby *Mugilidae* (cefalowate) lub *Sciaenidae* (kulbinowate).

²⁹ Ryby *Sciaenidae*, *Mugilidae* lub/oraz *Bramidae* (bramowate).

³⁰ *Pelamys sarda*, Cuv. (bonito).

³¹ Galen, *De alimentorum facultatibus* 746, 14–15, Kühn VI. Terminy „*sarda*” i „*saksitana*” odnosi się do ryb *Scomber scombrus*, L. (makrela atlantycka), *Scomber colias*, L. (makrela kolias) oraz *Trachurus trachurus*, Gthr. (ostrobok).

³² Galen, *De alimentorum facultatibus* 746, 16–747, 1, Kühn VI. Termin „*ketodeis ichthyes*” to określenie odnoszące się do dużych ryb, zwłaszcza morskich. Do grupy tej zaliczano przede wszystkim ryby *Thunnus thynnus*, L., (tuńczyk) oraz pokrewne.

³³ „*Gadeirikon tarichos*” to termin ogólny, oznaczający całą gamę gatunków solonych ryb produkowanych w centrum przetwórczym w okolicach antycznego Gades, w południowej Hiszpanii.

³⁴ Galen, *De alimentorum facultatibus* 747, 6–10, Kühn VI.

³⁵ Galen, *De temperamentis* 532, 16–533, 6, Kühn I.

³⁶ Cf. poniżej. Na temat dostępności tego środka cf. C. L. Cutting, *Fish Saving*, s. 23–24; A. Dalby, *Food in the Ancient World*, s. 190–191; A. Jodłowski, *Saliny i kopalnie soli w państwach starożytnych strefy śródziemnomorskiej*, „*Meander*” 32, 1977, s. 40–53.

³⁷ Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus* 372, 1–374, 2, Kühn XII. W *Collectiones medicae* Orybazjusza znajdujemy rozważania na temat soli, które są analogiczne do tych, które podał Galen. Cf. Orybazjusz, *Collectiones medicae* XV, 1, 27, 1, 1–4, 1.

³⁸ Galen, *De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus* 373, 5–374, 2; 786, 5–6, Kühn XII.

³⁹ Orybazjusz, *Collectiones medicae* XIV, 5, 6, 5–7.

⁴⁰ Cf. fragment, na który powołuję się powyżej.

⁴¹ Paweł z Eginu, *Epitome* VII, 1, 1, 21–22.

Kwestia konsystencji konserw rybnych jest kolejnym zagadnieniem wartym omówienia. Choć sprawa wydaje się z pozoru prosta, w rzeczywistości źródła literackie nie dają jednoznacznych informacji na temat cech fizycznych przetworów dostępnych na rynku. Wydaje się, że *tariche* pod tym względem dzieliły się na suche, w których podstawową techniką zabezpieczenia mięsa było zasolenie i wysuszenie go, i mokre, w których produkty przebywały zanurzone w roztworze środka konserwującego.

Gdy chodzi o tę pierwszą grupę, sprawa jest stosunkowo prosta i jasno opisana przez źródła. Jednoznaczne świadectwo daje choćby Elian, który wspomina o solonych i suszonych rybach transportowanych na wielbłądach⁴². Mamy także informacje o konserwach rybnych przenoszonych w koszach, *sarganides* (σαργανίδες), co wskazywałoby na brak płynu w *tarichos*. Pisał o nich Kratinos⁴³, a wiele później analogiczną informację przekazał nam Polluks⁴⁴.

Z drugiej strony jednak w kontekście rozważań na temat konserw rybnych pojawiają także liczne wzmianki o *halme*. Zwykle wyraz ten oznaczał po prostu słony płyn. Powstaje jednak problem, czy jest to solanka stanowiąca marynatę, w której konserwowano ryby, czy też jest to określenie wywaru, w którym gotowano mięso, w tym także konserwy rybne. Drugie z wymienionych znaczeń jest oczywiste i wielokrotnie zaświadczone⁴⁵. Gdy chodzi o pierwszą interpretację tego terminu, źródła nie są tak jednoznaczne. Tym niemniej, przytoczyć można kilka argumentów, które przemawiają również i za takim rozumieniem tego pojęcia. Po pierwsze, pamiętać musimy, że solanka była bezpośrednio wymieniana przez Galena jako jeden ze środków konserwujących. Po drugie, na obecność płynu w konserwach wskazują informacje o naczyniach, w których *tarichos* przechowywano. Wystarczy przytoczyć kilka świadectw, aby zorientować się, że konserwy z reguły trzymano w wodoszczelnych pojemnikach ceramicznych. I tak Elian wspominał o kupcach przewożących w wielkich naczyniach konserwy rybne z Hiszpanii. W Dikajarchii ładunek ten został częściowo zniszczony przez ośmiornicę, która rozbijała pojemniki, *skeue* (σκευή), z konserwowanymi rybami i zjadała ich zawartość⁴⁶. Atenajos zachował fragment poetycki, który opowiada o umieszczeniu *tarichos* w beczkach zwanych *stannos*

⁴² Claudii Aeliani *de natura animalium libri XVII*. Ex recognitione R. Hercheri, Lipsiae 1864, XVII, 32, 1–17 (dalej: Elian, *De natura animalium*).

⁴³ Atenajos, *Deipnosophisti* III 119b (89, 2–3); cf. *Athenaei dipnosophistarum epitome*. Editionem curavit S. P. Peppink. Volumen I–II, Leiden 1937–1939, II, 1, 27, 31 (dalej: *Epitome*); cf. Atenajos, *Deipnosophisti* VIII 339d–e (23, 3–13).

⁴⁴ Iulii Pollucis *onomasticon*. Ex recensione I. Bekkeri, Berolini 1846, VII, 27.

⁴⁵ Na przykład we fragmencie utworu Sotadesa – Atenajos, *Deipnosophisti* VII 293] d (41, 24–25); cf. *Epitome* II, 1, 129, 3–4.

⁴⁶ Elian, *De natura animalium* XIII, 6, 11–12.

(στάμνος)⁴⁷. Autor *Deipnosophistów* zachował także opowiadanie o okręcie zbudowanym przez Hierona, a zaprojektowanym przez Archimedes. Pisz tam, że na tę jednostkę załadowano zapasy, wśród których znajdowały się także sycylijskie *tariche* w naczyniach ceramicznych, *keramia* (κεράμια)⁴⁸. Można wspomnieć również, że Archestratos chwalił konserwowane tuńczyki pochodzące z Sycylii. Spoczywały one pokrojone w kawałki i nasolone w beczkach określanymi jako *bikos* (βίκος)⁴⁹. Wreszcie, trzeba pamiętać o definicji pojęcia *teuchos* (τεῦχος) zawartej w Księdze Suda. Autor pisze, iż tak nazywano naczynia ceramiczne, w których przechowywano solone mięso⁵⁰.

3. OGÓLNE ZASADY PRYZRZĄDZANIA *TARICHOS*

Nasze informacje na temat sposobów przyrządzania *tariche* są także dość ograniczone. Nie znaczy to jednak, że nie jesteśmy w stanie zrekonstruować przynajmniej głównych procedur stosowanych przez mistrzów kuchni.

Sama istota konserwowania mięsa powodowała, że nie nadawało się ono w zasadzie do bezpośredniego spożycia⁵¹. Ryby wyjmowane z beczek ceramicznych były z reguły nazbyt słone, by podać je od razu na stół. Dlatego też poddawano je wstępnemu płukaniu, a dla określenia tej czynności używano zwykle czasowników *plyno* (πλύνω)⁵² lub *brecho* (βρέχω)⁵³. Sprecyzowanie znaczenia tego terminu nie jest łatwe. Dane Orybazjusza wskazują, że słone ryby były moczone w wodzie. To samo zresztą sugerują *Deipnosophisci*.

W każdym razie fakt usuwania soli z konserwy za pomocą słodkiej wody pozostaje bezsporny. Arystofanes pisał w jednej z komedii, że *tarichos* płukało się przed poddaniem dalszej obróbce⁵⁴. Radził, by robić to tak długo, aż stracą zapach, a woda stanie się słodka. O płukaniu *tarichos* pisał

⁴⁷ Atenajos, *Deipnosophisci* III 116a–c (84, 4–19); cf. *Epitome* II, 1, 26, 32–36.

⁴⁸ Atenajos, *Deipnosophisci* V 208b (44, 2–3); cf. *Epitome*, II, 1, 77, 32–34.

⁴⁹ Atenajos, *Deipnosophisci* III 116f–117b (85, 11–23); cf. *Epitome* II, 1, 27, 3–9.

⁵⁰ *Suidae lexicon*. Recensuit A. Adler, Volumen primum, Lipsiae 1928; Volumen secundum 1931; Volumen tertium 1933; Volumen I–IV, Lipsiae 1928–1935, Τεύχεα, τ, 432, 1–2, (dalej: Suda, *Lexicon*).

⁵¹ Trudno mieć tu absolutną pewność, że solone ryby w ogóle nie były jedzone bez moczenia. Na pewno jednak usuwanie z nich soli było zwykłą metodą przyjętą przez sztukę kulinarną.

⁵² Atenajos, *Deipnosophisci* III 121c–d (93, 13–14); cf. *Epitome*, II, 1, 28, 35–36.

⁵³ Orybazjusz, *Collectiones medicae* IV, 3, 3, 2–4, 1.

⁵⁴ Atenajos, *Deipnosophisci* III 119b–c (89, 6–8); cf. *Epitome* II, 1, 27, 31–32.

także Aleksis. Kucharz, którego autor ten wprowadził na scenę, zalecał nawet, by robić to bardzo dokładnie⁵⁵.

Dopiero tak przygotowane konserwy były surowcem do przyrządzania potraw. Nie ma wątpliwości, że serwowanie solonych ryb na gorąco było zwyczajną metodą stosowaną przez kuchnię grecką. Świadczy o tym dobitnie choćby fragment *Parazyta* napisanego przez Antyfanesa, a cytowany przez Atenajosa z Naukratis. Pisał on o konserwowanej rybie *antakaaios* (ἀντακαίος). Podano ją na gorąco, a mięso było tłuste i białe. Nie ma jednak informacji, czy tę konserwę uprzednio ugotowano, uduszono czy też upieczono⁵⁶.

Źródła wskazują tym niemniej, że stosowano wszystkie trzy metody. Komediiopisarz Difilos cytowany w *Deipnosophistach* pisał o gotowaniu *tarichos*. Według tego autora tak przyrządzone konserwy z ryb morskich podane na ciepło były po prostu smaczniejsze⁵⁷. Także i Galen polecał podawanie gotowanego *tarichos* latem⁵⁸. Ciekawe, że brak informacji na temat wywaru, w jakim gotowano te przetwory. Możemy się jednak domyślić, że zwykle była to *halme*. Być może wzbogacano ją czasami dodatkowymi ingrediencjami (koper, por, oliwa) na podobieństwo tak zwanego białego rosolu, *leukos dzomos* (λευκός ζωμός), znanego nam z pism Galena⁵⁹ i Orybazjusza⁶⁰.

Ferekrates pisał o duszeniu *tarichos*⁶¹. Nie dał jednak żadnych szczegółów. Zapewne była to zatem konserwa w tak zwanym własnym sosie, przyrządzana na oliwie i podlana wodą. Galen polecał duszenie *tarichos* z dzikim arbuzem, *kolokynthe* (κολοκύνθη)⁶², a sam przepis był na tyle ważny i znany, że powtórzył go potem także Orybazjusz⁶³.

Wiadomo również, że *tarichos* pieczono. Już fragmenty *Historii* Herodota jasno wskazują na istnienie takiego właśnie sposobu przyrządzania konserwowanych ryb. Historyk opisał bowiem skwierczące na ogniu solone ryby⁶⁴. Przysłowia cytowane przez Atenajosa, choć są przede wszystkim grą słów, również wystarczająco dobitnie sugerują istnienie takiego sposobu przyrządzania *tarichos*⁶⁵, a użycie tej metody potwierdza wspomniany Ferekrates. Należy również zaznaczyć, że Galen nie rekomendował pieczenia *tarichos*.

⁵⁵ Atenajos, *Deipnosophisci* III 117d–e (86, 1–14); cf. *Epitome* II, 1, 27, 12–17.

⁵⁶ Atenajos, *Deipnosophisci* III 118d (88, 8–10); cf. *Epitome* II, 1, 27, 25–26. *Acipenser sturio*, L. lub *Acipenser stellatus*, L. (jesiotr).

⁵⁷ Atenajos, *Deipnosophisci* III 121d (93, 14–16); cf. *Epitome* II, 1, 28, 36–37.

⁵⁸ Galen, *De rebus boni malique suci* 812, 10–12, Kühn VI.

⁵⁹ Galen, *De alimentorum facultatibus* 725, 6–10, Kühn VI.

⁶⁰ Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 51, 6, 1–7.

⁶¹ Atenajos, *Deipnosophisci* II 56f (48, 13–15).

⁶² Galen, *De alimentorum facultatibus* 563, 2–10, Kühn VI.

⁶³ Orybazjusz, *Collectiones medicae* IV, 1, 28, 1–29, 1.

⁶⁴ Atenajos, *Deipnosophisci* III 119d (89, 27–28); cf. *Epitome* II, 1, 27, 34–35.

⁶⁵ Atenajos, *Deipnosophisci* III 119e (89, 29–32); cf. *Epitome* II, 1, 27, 35–37.

Powodem był fakt, że w wyniku tego procesu mięso stawało się suche. Nie ma w nim bowiem wystarczająco tłuszczu⁶⁶, który mógłby się wytapiać w czasie obróbki termicznej⁶⁷.

4. PRZEPISY NA *TARICHOS*

Konkretne i dokładne przepisy na wykorzystanie solonych ryb w kuchni greckiej są stosunkowo nieliczne. Na szczęście, dzięki *Deipnosophistom* Atenajosa z Naukratis, zachowała się w miarę dokładna receptura na potrawę z *horaion tarichos* (ὥραϊον τάριχος)⁶⁸. By ją przygotować, należało wymoczyć konserwę aż do usunięcia z niej soli. Następnie wkładano mięso do naczynia do duszenia zwanego *lopadion* (λοπάδιον)⁶⁹. Potem wlewano do garnka białego wina i oliwy, a następnie stawiano go na ogniu. W trakcie duszenia trzeba było usuwać szumowiny. Na koniec doprawiano potrawę przez dodanie *silfion* (σίλφιον).

Inną recepturę znamy dzięki Anaksandridesowi, fragment którego dzieła jest także cytowany przez Atenajosa z Naukratis. Wedle tego przepisu konserwę rybną⁷⁰ należało dusić z pokrojonymi szparagami. Jako przypraw dodawano mastyksu, czyli żywicy z drzewa mastyksowego⁷¹, lebiodki (oregano) i kolendry⁷².

By dopełnić obrazu kuchni uzyskanego ze źródeł greckich, należy sięgnąć do dzieła przypisywanego Apicjuszowi, czyli do *De re coquinaria*. Zawiera ono kilka sposobów wykorzystania solonych ryb. Są to potrawy z użyciem *tariche*, substytutu konserw rybnych oraz sosy do tych przetworów.

Autor *De re coquinaria* podaje przepis na potrawę określaną jako *patella* z białego sera i solonej ryby. Warto zauważyć, że nazwa potrawy wskazuje wyraźnie na grecką proveniencję tego dania⁷³. By sporządzić *patellę*, wpieryw

⁶⁶ Jego ilość zmniejszyła się w wyniku działania soli. Cf. rozważania na temat wartości dietetycznych *tarichos*.

⁶⁷ Galen, *De methodo medendi* 732, 18–733, 6, Kühn X.

⁶⁸ Rodzaj konserw produkowanych przez zasolenie młodych, ale już dojrzałych i wyodrębnionych ryb *pelamys*.

⁶⁹ Deminutiwum od nazwy *lopas* (λοπάς).

⁷⁰ Brak informacji na temat jego rodzaju. Z pewnością mięso solonej ryby było wpieryw wymoczone, aż do usunięcia nadmiaru soli.

⁷¹ Żywica lentyszka (pistacja kleista, pistacja lentyszek).

⁷² Atenajos, *Deipnosophisti* II 68b (77, 25–27).

⁷³ *Patella tyrotaricha*. Termin ten jest zlatynizowanym złożeniem dwu wyrazów greckich. Ponieważ rzeczownik *tyros* (τύρος) oznaczał ser, *patella tyrotaricha* była zapiekanką z sera i solonych ryb. Cf. Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*. Wydanie drugie. Tekst, przekład i komentarz I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1998, s. 274, przypis 31 (dalej: Apicjusz, *De re coquinaria*).

duszono soloną rybę z dodatkiem oliwy. Gdy już była gotowa, wyjmowano z niej ości, siekano, a następnie oczyszczone mięso wkładano do rondla. Do tego samego naczynia wrzucano gotowane mózdzki, wątróbki kurczaków, jaja gotowane na twardo i twaróg. Wszystko to razem podgrzewano. Osobno ucierano pieprz, lubczyk, lebiodkę pospolitą oraz jagody ruty. Do mieszaniny tej dodawano zwykłego wina, wina z miodem (*mulsum*) oraz oliwy. Następnie tak powstały sos wlewano do rondla z pozostałymi składnikami. Naczynie stawiano na wolnym ogniu i gotowano. Gotową potrawę zagęszczono surowymi jajami, przyozdabiano, posypywano kminem rzymskim i serwowano na stół⁷⁴.

Apicjusz dał także przepis na potrawę zwaną patiną z solonej ryby *lagita*⁷⁵ oraz mózdków. Danie przyrządzało się w sposób następujący. Wpierw pieczono jaja, aż ścięły się do postaci, jaką otrzymuje się przy gotowaniu ich na twardo⁷⁶. Następnie gotowano podroby kurze oraz mózdzki. Z tych ostatnich usuwano błony. Wszystkie wymienione składniki krojono, wkładano do rondla i mieszano. Potem umieszczano w naczyniu ugotowaną soloną rybę i wszystkie wymienione składniki zalewano sosem przyrządzonym w następujący sposób. W moździerz rozdrabniano pieprz i lubczyk ogrodowy, a do tak powstałej mieszaniny dolewano wina z rodzynek (*passum*). Sos ten przelewano do rondla. Naczynie stawiano na ogniu i doprowadzano do wrzenia mieszając⁷⁷. W końcu zawartość garnka zagęszczano krochmalem, czyli skrobią⁷⁸.

Kolejna patina, którą odnajdujemy u Apicjusza, zawiera jako podstawowy składnik świeżą rybę *trigle*, ale także uwzględnia użycie solonych ryb. *Triglai* skrobano i wkładano do czystego rondla. Chodziło o to, by garnek nie był przypalony. Nie usunięte resztki zmieniały bowiem smak i zapach potrawy. Do naczynia dolewano oliwy i wkładano kawałek solonej ryby. Rondel stawiano na ogniu i potrawę gotowano. Przed podaniem, dolewano wina z miodem (*mulsum*) lub wina z rodzynek i posypywano pieprzem⁷⁹.

Inny jeszcze przepis przewidywał następujące procedury. Brano jakiegokolwiek świeże ryby i patroszono je starannie. Potem smażyło je i przekładano do następnego rondla. Do naczynia wlewano też oliwy i wkładano kawałek solonej ryby. Rondel stawiano na ogniu i doprowadzano potrawę do wrzenia.

⁷⁴ Apicjusz, *De re coquinaria* IV II, 17.

⁷⁵ Ryba niezidentyfikowana. Cf. Apicjusz, *De re coquinaria*, s. 274, przypis 34.

⁷⁶ Polscy tłumacze używają terminu „smażyć”. Zastąpiłbym go jednak określeniem „piec”, ponieważ autor nie mówi o rozbijaniu jaj przed przyrządzeniem. Z danych Orybazjusza wiemy, że jaja pieczono w całości i to zapewne takie jaja miał na myśli autor tego przepisu. Cf. Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 45, 1–7.

⁷⁷ Stosowano do tej czynności łodygę ruty. Nadawała ona potrawie ostrego smaku.

⁷⁸ Apicjusz, *De re coquinaria* IV II, 21.

⁷⁹ Apicjusz, *De re coquinaria* IV II, 22.

Po ugotowaniu dolewano do niego wino z miodem, a zawartość naczynia wstrząsano, by uzyskać równomierną mieszaninę smaków i aromatów⁸⁰.

Następny sposób przyrządzenia uwzględniał następujące składniki i czynności. Brano jakiegokolwiek ryby, skrobano z łusek i patroszono. Do rondla wkładano pokrojoną suszoną cebulę askalońską i układano na niej ryby. Dolewano sosu ze sfermentowanych ryb⁸¹ i oliwy. Po doprowadzeniu potrawy do wrzenia dokładano gotowanej solonej ryby. Przed podaniem danie polewano octem winnym i posypywano cząbrem⁸².

W przepisie na patellę à la Lukrecjusz w pierw należało pokroić cebulki szczypiorku i wrzucić do rondla. Do tego samego naczynia wlewano sosu ze sfermentowanych ryb, oliwę i wodę. Potem zawartość rondla doprowadzano do wrzenia. Następnie wkrawano do naczynia kawałek surowej solonej ryby i trzymano dalej na ogniu. Gdy wszystkie składniki były już prawie ugotowane, dodawano miodu, nieco octu winnego oraz przegotowanego moszczu winnego (*defrutum*). Jeżeli potrawa nie była wystarczająco słona, po skosztowaniu można było dolać jeszcze nieco sosu rybnego, a jeżeli okazałaby się zbyt słona, miodu. Na końcu zawartość rondla posypywano cząbrem, zagotowywano, a następnie serwowano⁸³.

Potrawy z *tarichos* były na tyle popularne, że w razie jego braku przyrządzano substytuty; dowodem na to jest także zbiór Apicjusza.

Pierwszą potrawę będącą substytutem *tarichos* robiono w następujący sposób. Gotowano wątróbkę, a potem ucierano z dodatkiem pieprzu oraz sosu ze sfermentowanych ryb lub soli. Do jednolitej masy dolewano oliwy.

⁸⁰ Apicjusz, *De re coquinaria* IV II, 23.

⁸¹ *Garum* (γάρος). Sos powstały na drodze zasolenia całych ryb lub/ oraz ich wnętrzności. W języku łacińskim używano częściej terminu *liquamen*. Nazwy *allec* i *hallec* odnosiły się do poszczególnych rodzajów tego produktu. Najślawniejszym gatunkiem *garum* było tzw. *garum sociorum*, produkowane w południowej Hiszpanii z ryb *skombros*. Miało postać złotawego, przezroczystego płynu o charakterystycznym mocnym, niezbyt przyjemnym zapachu oraz wyraźnie słonym smaku. Niekiedy *garum* aromatyzowano poprzez dodanie ziół. Cechy *garum* są zapewne porównywalne do charakterystyki analogicznych przypraw produkowanych także i dzisiaj w Azji. Taki dodatek osiągał wysokie ceny. Cf. J. André, *op. cit.*, s. 114–116, s. 198–200; J. R. Garcia del Toro, *Garum sociorum. La industria de salazones de pescado en la Edad Antigua en Cartagena*, „Annales de la Universidad de Murcia” 36, 1979, s. 27–57; P. Grimal, T. Monod, *op. cit.*, s. 27–38; C. Jardin, *Garum et sauces de poisson de l'antiquité*, „Rivista di Studi Liguri” 27, 1961, s. 70–96; S. Martin-Kilcher, *Fischsaucen und Fischkonserven aus dem römischen Gallien*, „Archäologie der Schweiz” 13, 1990, s. 37–44; R. Sanquer, P. Galliou, *Garum, sel et salaisons en Amorique gallo-romaine*, „Gallia” 30, 1972, s. 199–223; R. Zahn, *Garum*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Neue Bearbeitung*. Herausgegeben von W. Kroll, Siebenter Band, Stuttgart 1912, kol. 841–849.

⁸² Apicjusz, *De re coquinaria* IV II, 24.

⁸³ Apicjusz, *De re coquinaria* IV II, 25.

Potem tak powstałą pulę przekładano do specjalnej foremki, by nadać jej kształt ryby. Na koniec potrawę skrapiano oliwą⁸⁴.

Drugi przepis na substytut solonej ryby polecał utarcie kminu rzymskiego i pieprzu, dodanie do tak rozdrobnionych ingrediencji sosu ze sfermentowanych ryb, odrobiny wina z rodzynek albo małej ilości gotowanego moszczu winnego (*caroenum*), a następnie utarcie tej masy z dużą ilością rozdrobnionych orzechów. To wszystko starannie mieszano i wlewano do sosjerki. Na wierzch lano nieco oliwy i podawano⁸⁵.

Trzecia receptura na substytut *tarichos* brzmi następująco. Należy utrzeć kminu rzymskiego, pieprzu oraz jeden ząbek obranego czosnku. Do przypraw dolewano sosu ze sfermentowanych ryb oraz kilka kropel oliwy. Autor dodaje, że potrawa ta doskonale leczy dolegliwości żołądkowe i poprawia trawienie⁸⁶.

De re coquinaria zawiera także sosy do solonych ryb. Brak jest jednak w tym traktacie danych na temat techniki przygotowania samego mięsa. Być może wymienione sosy nadawały się zarówno do konserw gotowanych, jak i pieczonych.

Pierwszy sos, jak czytamy w przepisie, nadaje się do solonej ryby *kestreus* (κεστρεύς)⁸⁷. Przygotowywano go z pieprzu, lubczyku ogrodowego, kminu rzymskiego, cebuli, mięty, ruty, orzechów laskowych, daktyli *caryota*, miodu, octu, gorzycy i oliwy⁸⁸.

Inny sos do ryby *kestreus* robiono używając pieprzu, lebiodki pospolitej, rokiety siewnej, mięty, ruty, orzechów laskowych, daktyli *caryota*, miodu, oliwy, octu i gorzycy⁸⁹.

Kolejny sos, jak pisał autor *De re coquinaria*, powinien być serwowany do solonych ryb *silouros* (σίλουρος)⁹⁰, *pelamys* lub *thynnos*. Składał się on z takich ingrediencji, jak pieprz, lubczyk ogrodowy, kmin rzymski, cebula, mięta, ruta, orzechy laskowe, daktyle *caryota*, miód, ocet, gorczyca i oliwa⁹¹.

⁸⁴ Apicjusz, *De re coquinaria* IX X, 10. Oliwa na powierzchni tej potrawy zabezpieczała ją przed utlenianiem, co mogło spowodować zmianę koloru i smaku.

⁸⁵ Apicjusz, *De re coquinaria* IX X, 11.

⁸⁶ Apicjusz, *De re coquinaria* IX X, 12.

⁸⁷ *Mugil cephalus*, L. (cefal lub łoban).

⁸⁸ Apicjusz, *De re coquinaria* IX X, 6.

⁸⁹ Apicjusz, *De re coquinaria* IX X, 7.

⁹⁰ *Silurus glanis*, L. (sum pospolity).

⁹¹ Apicjusz, *De re coquinaria* IX X, 8.

5. DODATKI DO *TARICHOS*

Jeżeli *tarichos* było podstawowym daniem, *opson* (ὄψων), danego posiłku, soloną rybę, po ugotowaniu lub upieczeniu, podawano z chlebem. Z danych Galena wynika, że *tarichos* wręcz kojarzyło się z tym ostatnim⁹². Dlatego też, gdy planowano zaserwować soloną rybę z innymi dodatkami, trzeba było specjalnie zaznaczyć.

Oprócz pieczywa jako dodatek do *tarichos* traktowano surowe jarzyny i rośliny przyprawowe. Jak wiemy to z informacji podanych przez Herakleidesa z Tarentu, *tarichos* było spożywane na przykład wraz z sałatką z zielonych warzyw i buraczków⁹³, a Orybazjusz, gdy pisał o konserwowanych małych rybkach, polecał spożywanie ich z ostrymi jarzynami. Brak szczegółów, które pozwoliłyby zidentyfikować te ostatnie⁹⁴. Najważniejszą przyprawą dodawaną do *tarichos* była lebiodka (oregano)⁹⁵. Być może używano zielonego oregano, którym posypywano przygotowane mięso. Zapewne też często serwowano konserwy z gorczycą lub raczej sosem sporządzanym z tej ostatniej oraz octu winnego analogicznym z dzisiejszą musztardą. Wspomniany już Ferekrates pozostawił informacje, które świadczą o tym, że *tarichos* podawano jako dodatek do *fake* (φακή) lub *lekithos* (λεκιθος), czyli rodzaju gęstych zup czy też papek, przygotowanych z rozgniecionych nasion, zbóż lub roślin strączkowych, i gotowanych na wodzie.

6. WARTOŚCI DIETETYCZNE *TARICHOS*

Wartości dietetyczne konserw były omawiane szeroko przez autorów greckich. O zainteresowaniu tą problematyką przez antycznych ekspertów świadczą fragmenty różnych dzieł zachowane w *Deipnosophistach* Atenajosa z Naukratis. Spośród szeregu danych warto zwrócić szczególną uwagę na komentarze Difilosa z Sifnos. Pisał on, że *tarichos* robione z ryb morskich, zatokowych oraz rzecznych jest raczej mało pożywne, niezbyt aromatyczne, powoduje podniesienie temperatury wewnętrznej organizmu, sprzyja procesom

⁹² Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos* 247, 12–14, Kühn XIII.

⁹³ Brak specyfikacji roślin, które wykorzystywano do sporządzenia takiej sałatki. Domyślać się należy, że były to liście dziko rosnących lub uprawnych roślin z odpowiednimi dodatkami, sosami. Buraczki wymienione przez autora greckiego były zapewne liśćmi pokrojonymi i doprawionymi za pomocą jakiegoś sosu – Atenajos, *Deipnosophisci* III 120b–d (91, 3–25); cf. *Epitome* II, 1, 5–13.

⁹⁴ Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 58, 52, 1–6.

⁹⁵ Atenajos, *Deipnosophisci* III 116d (84, 28–30); cf. *Epitome*, II, 1, 26, 36–37.

trawiennym i działa jak afrodyzjak⁹⁶. Mnesiteos z Aten dodał do tej charakterystyki, że *tariche* konserwowane za pomocą soli mają właściwości wysuszające⁹⁷.

Galen, który zajmował się tym problemem w licznych traktatach, dodał do wymienionych ustaleń punkt, że ryby solone przyczyniają się do rozcieńczenia w organizmie gęstych i lepkich soków⁹⁸. Nic dziwnego zatem, że *tarichos* znalazło na stałe swoje miejsce w tak zwanych dietach rozcieńczających, to znaczy rekomendowane było w razie potrzeby zneutralizowania działania ciężkostrawnych pokarmów.

Orybazjusz również uważał, że konserwowane ryby przeciwdziałają niekorzystnym skutkom powstawania w organizmie niektórych humorów i ułatwiają procesy trawienne⁹⁹. Ogólna konkluzja tego lekarza na temat *tarichos* była następująca: konserwy są smaczne, odznaczają się swoistym, nie zawsze przyjemnym aromatem, niekorzystnie działają na żołądek, ale rozcieńczają soki w organizmie. Mają także silny wpływ na pracę jelit¹⁰⁰.

Tradycja Galena i Orybazjusza zachowała się w nauczaniu Aecjusza z Amidy. W zasadzie podał on informacje analogiczne do tych, które zostały po dwu jego sławnych poprzednikach, ale uprościł nieco ich wykład. Zwracał więc uwagę na wysuszające właściwości soli, a co za tym idzie produktów nią konserwowanych. Różnica między świeżym a solonym mięsem polega w zasadzie na ilości soku w nim obecnego. Po konserwacji produkty zmieniają swą strukturę i zawierają znacznie mniej płynów¹⁰¹. Na końcu omawianego fragmentu Aecjusz podaje, że wszystkie konserwowane mięsa powodują rozcieńczenie powstałych w organizmie gęstych i lepkich soków. To ostatnie stwierdzenie uznał za tak istotne, że powtórzył je raz jeszcze w innym fragmencie swoich *Iatricorum libri*¹⁰².

Paweł z Eginy jest znacznie mniej precyzyjny w kwestii charakterystyki konserw, ale i u niego widać wyraźnie doktrynę poprzedników. Sól zmienia konsystencję i wysusza mięso¹⁰³. O praktycznym zastosowaniu przez Pawła wiedzy poprzedników świadczą dobitnie jego rady dotyczące, medycznego użycia *tarichos*. O tym, że wiedza ta utrzymała się i później, świadczy uwaga zamieszczona w Suda, mianowicie stwierdzenie, że *tarichos* wysusza język¹⁰⁴.

⁹⁶ Atenajos, *Deipnosophisti* III 120e–121a (92, 1–15); cf. *Epitome* II, 1, 28, 16–24.

⁹⁷ Atenajos, *Deipnosophisti* III 121d (93, 16–21); cf. *Epitome* II, 1, 28, 37–29, 2.

⁹⁸ Galen, *De victu attenuante* 85, 1–4, [w:] *Galeni de sanitate tuenda, de alimentorum facultatibus, de bonis malisque sucis, de victu attenuante, de ptisana*. Ediderunt K. Koch, G. Heimreich, C. Kalbfleisch, O. Hartlich, Lipsiae et Berolini 1932.

⁹⁹ Orybazjusz, *Collectiones medicae* III, 2, 18, 1–19, 1.

¹⁰⁰ Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 58, 132, 3–135, 1.

¹⁰¹ Cf. fragment drugiej księgi, na który powołuję się powyżej.

¹⁰² Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* II, 240, 29–31.

¹⁰³ Cf. fragment I księgi dzieła Pawła z Eginy, na który powołuję się, dyskutując zależność tego autora od ustaleń antycznych.

¹⁰⁴ Suda, *Lexicon*, Γλώσσα, γ, 302, 4.

7. WŁAŚCIWOŚCI MEDYCZNE *TARICHOS*

Medycyna antyczna wypracowała zasady użycia konserw rybnych w celach leczniczych. Wydaje się zatem, że *tarichos* odgrywało rolę swoistego lekarstwa. Informacji na temat takiego zastosowania produktów konserwowanych jest bardzo wiele, ale tu ograniczę się do kilku przykładów.

Pedaniusz Dioskurides uważał, że *garum*, uzyskane z solonych ryb, a w szczególności z ryby *silouros*, należy stosować w formie lewatywy. Taki środek pomagał osobom cierpiącym na iszjasz¹⁰⁵. Dioskurides twierdził również, że *tarichos* powinno być stosowane w formie kataplazmów na rany powstałe w wyniku pogryzienia przez wściekłego psa¹⁰⁶. Podobnie okłady z solonego mięsa polecane były jako lekarstwo na ukąszenia skorpionów, os i jadowitych pajaków¹⁰⁷.

Galen pisał o tym, że surowe solone mięso wymoczone w winie należało przyłożyć pod oczy, by szybko zlikwidować zasinienia¹⁰⁸. Ten sam zaświadcza, że spopielone *tarichos* wykorzystywane było jako składnik lekarstw zapobiegających problemom z zębami¹⁰⁹. Solone mięso należało podawać osobom cierpiącym na dolegliwości spowodowane przez śledzionę. W opisie diety przeznaczonej dla takich ludzi zalecał im aktywny tryb życia, a w tym wizyty w łaźni, po wyjściu z której powinni pożywić się konserwą, ale bez chleba¹¹⁰.

Orybazjusz pisał o podawaniu *tarichos* osobom, u których należało wywołać wymioty¹¹¹. Twierdził też, że *garum* i *halme* z konserwowanych ryb leczą jątrzące się rany¹¹². Orybazjusz zaświadcza również użycie dobrze dojrzałych konserw, *palaion tarichos* (παλαιὸν τὰριχος), w diecie dla ludzi dotkniętych *elefantiasis*¹¹³.

Gdy chodzi o dorobek Aecjusza z Amidy, dowiadujemy się z niego, że *halme* z solonych ryb, w szczególności zaś z *silouroi* ma działanie

¹⁰⁵ Dioscuridis *περὶ ἀπλῶν φαρμάκων* I, 231, 1, 1–2, 5, [w:] Pedanii Dioscuridis Anazarbei *de materia medica libri quinque*. Edidit M. Wellmann, *Volumen III quo continentur liber V. Crateuae, Sextii Nigrū fragmenta, Dioscuridis liber de simplicibus*, Berolini 1914 (dalej: Pedaniusz Dioskurides, *Euporista vel de simplicibus medicinis*).

¹⁰⁶ Pedaniusz Dioskurides, *Euporista vel de simplicibus medicinis* II, 120, 3, 2–4, 1. Porównaj informacje przytoczone za Pawłem z Eginy, a znajdujące się poniżej.

¹⁰⁷ Pedaniusz Dioskurides, *Euporista vel de simplicibus medicinis* II, 127, 1, 1–2, 1.

¹⁰⁸ Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos libri* 814, 4, Kühn XII.

¹⁰⁹ Galen, *De compositione medicamentorum secundum locos libri* 893, 1–10, Kühn XIII.

¹¹⁰ W tym samym fragmencie, który był dyskutowany przy wymienianiu chleba jako dodatku do potraw z konserw rybnych. Cf. fragment wzmiankowany przy omawianiu dodatków do *tariche*.

¹¹¹ Orybazjusz, *Collectiones medicae* VIII, 1, 15, 1–16, 1.

¹¹² Orybazjusz, *Collectiones medicae* XLIII, 57, 5, 1–6, 1.

¹¹³ Orybazjusz, *Collectiones medicae* XLV, 29, 51, 1–52, 1.

wysuszające. Używano go więc w leczeniu jątrzących się ran¹¹⁴. Lekarz ten zachował w swych pismach fragment z Rufusa z Efezu na temat wymiotów. Zasadniczą myślą wywodów była konstatacja, że dobrze dojrzałe *tarichos* miało właściwości emetyczne¹¹⁵. *Iatricorum libri* zaświadczają, że *tarichos* stosowano w przypadkach febry czwartaczki¹¹⁶. Z drugiej strony, ten sam lekarz utrzymywał, iż należało unikać wszelakiego solonego mięsa, jeżeli cierpiał się na nowotworowe zmiany w okolicach oczu. Informacje te zaczerpnął z pism Demostenesa¹¹⁷. Aecjusz z Amidy utrzymywał, że *tarichos* był odpowiednim pokarmem w przypadku problemów z zębami. O ile jednak Galen pisał o czymś w rodzaju pasty do zębów z dodatkiem *tarichos*, Aecjusz opisywał dietę odpowiednią dla osób, których zęby bolały i ruszały się¹¹⁸.

Wiele podobnych konstatacji przynoszą ze sobą prace Pawła z Eginę. Widział on zastosowanie solonych ryb w diecie kobiet karmiących. Twierdził, że dobrze dojrzałe konserwy, popite *oksymeli* (ὀξύμηλι), należy podawać, by zredukować niepożądane symptomy karmienia na organizm¹¹⁹. *Palaion tarichos* było przydatne w dolegliwościach wieku dziecięcego. Paweł z Eginę polecał, by solone mięso ryb było przykładane do dziąseł dziecka, któremu wyrzynają się właśnie zęby. Usuwało to podrażnienia¹²⁰. Paweł z Eginę rekomendował również niewielkie ilości dojrzałych konserw dla osób cierpiących na niestrawność spowodowaną przejedzeniem¹²¹. Gdy chodzi o właściwości emetyczne *tarichos*, to *Epitome* Pawła z Eginę zawiera także rozdział o wymiotach. Podobieństwo do znanych nam już informacji jest uderzające¹²².

Spotkaliśmy się już z zaleceniami powstrzymywania się od jedzenia, lub odwrotnie, z promowaniem spożywania solonych ryb przy niektórych dolegliwościach. Paweł z Eginę zachował w swoim dorobku także i takie rady. Odradzał jedzenie *tarichos* w czasie gorączki trzydniowej¹²³. Także osoby cierpiące na podagrę powinny powstrzymać się od spożywania solonych ryb oraz używania *garum*¹²⁴. Z kolei zalecał jedzenie konserwowanego mięsa w przypadkach febry czwartaczki¹²⁵. Z pism Pawła z Eginę wiemy, iż *tarichos*

¹¹⁴ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* II, 151, 1–10.

¹¹⁵ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* III, 120, 20–22.

¹¹⁶ Ataki febry trwające cztery dni – Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* V, 84, 17–19.

¹¹⁷ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* VII, 33, 35–37.

¹¹⁸ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* VIII, 31, 15–21.

¹¹⁹ Paweł z Eginę, *Epitome*, I, 4, 1, 1–6. Termin oksymeli oznacza napój składający się z miodu rozcieńczonego wodą z dodatkiem octu.

¹²⁰ Paweł z Eginę, *Epitome*, I, 9, 1, 21.

¹²¹ Paweł z Eginę, *Epitome*, I, 32, 1, 10–14.

¹²² Paweł z Eginę, *Epitome*, I, 42, 1, 6–8.

¹²³ Paweł z Eginę, *Epitome*, II, 19, 1, 13–14.

¹²⁴ Paweł z Eginę, *Epitome*, VII, 11, 59, 11–16.

¹²⁵ Paweł z Eginę, *Epitome*, II, 22, 1, 8–10.

powinno być podawane anorektykom¹²⁶. Doradzały one również spożywanie solonego mięsa i popijanie go winem ludziom cierpiącym na tak zwany wilczy głód (*bulimia*). Podawano je po całym długotrwałym procesie leczenia, dla usunięcia flegmy z wnętrzości¹²⁷. *Tarichos* było również uwzględnione w diecie osób chorych na epilepsję, ponieważ potrzebowali oni pokarmów rozcieńczających złe soki w organizmie¹²⁸. Rekomendowano je również suchotnikom¹²⁹. Paweł z Eginy zaświadcza trwałość doktryny mówiącej, iż spożywanie konserw łagodzi dolegliwości cierpiących na problemy z układem moczowym. *Tarichos* pomagało w wydalaniu kamieni i zapobiegało ich tworzeniu na przyszłość¹³⁰. Paweł z Eginy zalecał też jedzenie konserw ludziom cierpiącym na puchlinę wodną¹³¹. Warto zauważyć, że autor *Epitome* szedł za swoimi wielkimi poprzednikami w konstatacji, że *halme* z solonych ryb pomaga chorym na isziasz¹³². Uwzględnił również podawanie solonych ryb ludziom chorym na *elefantiasis*¹³³. Tradycja medycyny antycznej widoczna jest także w zdaniu, iż *tarichos* było dobre na jątrzące się i zrakowaciałe rany. Przykładało się wtedy solone mięso w formie kataplazm¹³⁴. Wierność doktrynie poprzedników odnajdujemy także w stwierdzeniu, że dojrzałe *tarichos* powinno być stosowane jako okład na rany osób pogryzionych przez wściekłe psy¹³⁵.

Maciej Kokoszko

LATE ANTIQUE AND BYZANTINE CUISINE AND DIETETICS
A FEW COMMENTS ON CONSUMPTION, PREPARATION, CULINARY TECHNIQUES,
DIETETIC VALUES AND MEDICAL APPLICATIONS OF FISH PRESERVES IN LATE
ANTIQUITY AND BYZANTINE GREEK LITERATURE

Although one can venture common sense remarks on the subject of fish preserve consumption, available literary data make any assessment the role of fish preserves in the late antique and Byzantine diet virtually impossible. It can be only inferred that such food was generally considered to be a delicacy and was eaten by the reach. The less affluent could taste it only on special, festive occasions, but such instances were rather far and few between. It appears that fish preserves constituted no staple food whatsoever.

¹²⁶ Paweł z Eginy, *Epitome*, II, 49, 2, 10.

¹²⁷ Paweł z Eginy, *Epitome*, II, 51, 12–16.

¹²⁸ Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 13, 2, 51–53.

¹²⁹ Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 32, 2, 8–9.

¹³⁰ Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 45, 2, 30–34.

¹³¹ Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 48, 4, 8–11.

¹³² Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 77, 2, 11–3, 1.

¹³³ Paweł z Eginy, *Epitome*, IV, 1, 4, 12–7.

¹³⁴ Paweł z Eginy, *Epitome*, IV, 44, 1, 5–9.

¹³⁵ Paweł z Eginy, *Epitome*, V, 3, 3, 6–10.

It should be also remarked that our main sources do not reflect salt fish consumption at the moment of their compilation. The *Deipnosophists* draw on information from the time of Homer on, however, they hardly ever make use of the data chronologically close to the III-rd century AD. Galen relies on Philotimus, Oribasius on Galen or Xenocrates, while Aetius of Amida and Paul of Aegina borrow their doctrines from Oribasius. The data cannot be rectified on the basis of Byzantine lexica due to the dependence of Hesychios and the Book of Suda on ancient tradition, which is, to make it worse, related to the scope of information preserved in, on the one hand, the *Deipnosophists*, and on the other, the *Geoponics*. Consequently, the sources represent a fairly homogenous tradition which cannot not be used directly to draw unequivocal conclusions applicable to late Antiquity and Byzantium.

The sources give no detailed information on the way fish preserves were produced. Consequently, there is no precise evidence concerning the technology of production. Available information is general and of a limited value. The main source of data are medical treatises. Their authors claim that fish preserves were manufactured mainly from large fish and that it was salt which was made use of to prevent the meat from decoy. There were a number of varieties of fish preserves which differed in their qualities. However, it seems that generally they tended to include some amount of liquid. These characteristics are reflected in numerous descriptions of waterproof containers in which the salt fish products were preserved.

Once the salt fish was taken from the brine, it was soaked in water. When salt was removed from the product, the meat could become the main ingredient of a number of dishes. Greek sources testify to all main techniques of preparing the meat. It could be cooked, grilled or stewed. There is no reliable description of the first method. Nonetheless, it can be suggested that the fish was cooked in salty water, which could also contain some extra ingredients, notably, fresh or dry herbs (fennel or leek) and olive oil. Meat was also grilled on the eschara. The meat prepared in the above specified ways was served with mustard, fresh herbs (mainly oregano) or with sauces, the recipes of which have been preserved in the *De re coquinaria*. Ancient and Byzantine cooks also stewed the meat, usually with some vegetables (for instance, asparagus) or fruit (for instance, wild water melon). All salt fish dishes were accompanied mainly with bread and sometimes with fresh raw vegetable salads or lentil soup.

Dieticians considered salt fish a valuable kind of food. It was regarded as relatively nutritious, contributing to digestion, though of a questionable aroma. It tended to dilute thick humours and was characteristic of desiccating qualities.

The last two characteristics were discussed at length in medical treatises and widely profited from by ancient and Byzantine medical doctors while prescribing diets and preparing numerous medicines. Salt meat was recommended to prevent results of the existence of unwanted humours in the body and used to cure ulcers, sores and irritations of various kinds.