

Maciej Kokoszko
Krzysztof Jagusiak
Zofia Rzeźnicka
Instytut Historii UE

Tajemnicza roślina kinara, a zatem o antycznych karczochach i kardach¹

W okresie starożytności i Bizancjum, gdy spożywano znacznie mniej, niż dziś, mięsa i ryb, a zasiewy zbóż, będących podstawą wyżywienia zarówno elit, jak i mas, były bardzo narażone na niekorzystne warunki atmosferyczne, choroby i inne katastrofy powodujące nieurodzaj, rośliny zielone stanowiły niezwykle istotny składnik codziennego jadłospisu ludzi często zagrożonych długotrwałym głodem. Były one stosunkowo tanie, powszechnie dostępne i już wówczas charakteryzowały się różnorodnością gatunków i odmian². Spośród znanego w inte-

¹ Artykuł został napisany w związku z grantem 2011/01/BHS3/01020.

² Literatura naukowa dotycząca warzyw jako elementu diety w starożytności, jest bogata. Por. na przykład, M.-C. Amouretti, *Villes et campagnes grecques*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, eds. J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris 1996 (dalej: *Histoire de l'alimentation*), s. 139–140 (Grecja klasyczna); E. Bresciani, *Nourritures et boissons de l'Égypte ancienne*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, s. 66–67 (Egipt); M. Corbier, *La fève et la murène: hiérarchies sociaux des nourritures à Rome*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, s. 228 (jako pokarm wieśniaków); G. Sassatelli, *L'alimentation des Étrusques*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, s. 186–187 (Etruskowie); A. Spanò Giammellaro, *Les Phéniciens e les Carthaginois*, [w:] *Histoire de l'alimentation*, s. 87, 93–94 (Fenicjanie w tym Kartagińczycy); A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London–New York 2003 (dalej: *Food*), s. 212–213; 340 (miejsce w diecie); J.M Wilkins, S. Hill, *Food in the ancient world*, Malden, Mass.–Oxford 2006, s. 133–135 (rola w diecie); A. Dalby, *The flavours of classical Greece* (dalej: *The flavours*), [w:] *Flavours and delights. Tastes and pleasures of ancient and Byzantine cuisine*, ed. I. Anagnostakis, Athens 2013 (dalej: *Flavours and delights*), s. 17–35 (generalna ocena roli w schemacie spożycia). Warzywa jako element diety w okresie późniejszym por. J. Koder, *Gemüse in Byzanz. Die Versorgung Konstantinopels mit Frischgemüse im Lichte der Geoponika*, Wien 1993 (dalej: *Gemüse*), *passim* (podstawowa analiza dla okresu wczesno- i średniobizantyńskiego); tenże, *Fresh vegetables for the capital*, [w:] *Constantinople and its hinterland*, eds. G. Dagron, C. Mango, Cambridge 1995, s. 49–56 (powtórzenie ustaleń z poprzedniej pracy); A.N.J. Louvaris, *Fast and abstinence in Byzantium*, [w:] *Feast, fast, or famine. Food and drink in Byzantium*, eds. W. Mayer. S. Trzcionka, Brisbane 2005, s. 192, 194–198 (generalia na temat roli warzyw w okresie średniego i późnego Bizancjum); M. Grünbart, *Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium*, [w:] *Eat, drink and be merry*

resujących nas czasach, bogatego zasobu warzyw pewną rolę odgrywały rośliny dzikie, które występowały licznie w pobliżu ludzkich siedlisk i stanowiły naturalny element otoczenia. Wedle II-wiecznego autorytetu jakim był Galen z Pergamonu (a później podążający jego śladem bizantyńscy autorzy), nieudomowioną florę jadalną można było podzielić na trzy grupy: pędy młodych drzew i krzewów, dzikie odmiany jarzyn znany dobrze z ówczesnych warzywników oraz rośliny kolczaste (osty)³.

Ostatnia z wymienionych tutaj grup nosiła grecką nazwę *ákanthai*. W niniejszym artykule zamierzamy szerzej przedstawić jednego z jej przedstawicieli, mianowicie tajemniczą roślinę określaną jako *kinára*, którą zwykle identyfikuje się jako karczoch (*Cynara scolymus* L.) lub kard (*Cynara cardunculus* L.). W przypadku pierwszej z nich konsumuje się dzisiaj dna niedojrzałych w pełni kwiatostanów, podczas gdy w drugiej sztuka kulinarna ceni jej mięsiste ogonki liściowe. Analizowane przez nas dane wskazują, że w czasach, którymi się interesujemy, a więc pomiędzy II a VII w., znano protoplastę dzisiaj uprawianych

(Luke 12:19). Food and wine in Byzantium. In honour of Professor A.A.M. Bryer, eds. L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot, Hampshire 2007 (dalej: Eat, drink), s. 43–45 (rola warzyw i sposoby ich przechowania); J. Koder, Stew and salted meat – opulent normality in the diet of every day?, [w:] Eat, drink, s. 66–67 (warzywa a inne grupy pokarmowe); M. Kokoszko, K. Jagusiak, Warzywa w kuchni i dietetyce późnego antyku oraz wczesnego Bizancjum (IV–VII w.). Perspektywa konstantynopolitańska, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 12, 2011 (dalej: Warzywa), s. 34–52; M. Kokoszko, Smaki Konstantynopola, [w:] Konstantynopol. Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim, red. M. J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 516–529 (najistotniejsze warzywa, ich ocena dietetyczna oraz zastosowania kulinarne).

³ Dane Galena były już po części analizowane w literaturze naukowej – J.M. Frayn, *Wild and cultivated plants. A note on the peasant economy of Roman Italy*, „The Journal of Roman Studies” 65, 1975, s. 37. O roli dzikich roślin jako pokarmu w starożytności także por. M. Clark Forbes, *The pursuit of wild edibles, present and past*, „Expedition” 19, 1976, s. 12–18; też, *Farming and foraging in prehistoric Greece: a cultural ecological perspective*, [w:] *Regional variation in modern Greece and Cyprus: toward a perspective on the ethnography of Greece*, eds. M. Dimen, E. Friedl, New York 1976, s. 127–142; H. Sancisi-Weerdenburg, *Persian food. Stereotypes and political identity*, [w:] *Food in Antiquity*, eds. J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1999 (dalej: Food in Antiquity), s. 288–292; A. Dalby, *Food*, s. 350; J.P. Alcock, *Food in the ancient world*, Westport, Connecticut – London 2006, s. 55–56; A. Dalby, *The flavours*, s. 24. Rola dzikich roślin w Bizancjum – M. Kokoszko, K. Gibel-Buszewska, *Dieta mnichów syryjskich. Komentarz do terminu autofya lachana (ἀ-τοφῶ λάχανα)* w *Historia religiosa Teodoretą z Cyru* (dalej: *Dieta mnichów syryjskich*), [w:] *Omnia tempus habent. Miscellanea theologica Vincentio Myszor quadagesimum annum laboris celebranti ab amicis sodalibus discipulisque oblata*, red. A. Reginek, G. Strzelczyk, A. Żądło, Katowice 2009, s. 145–156; M. Kokoszko, K. Jagusiak, *Warzywa*, s. 48–52; I. Anagnostakis, *Byzantine diet and cuisine. In between ancient and modern gastronomy*, [w:] *Flavours and delights*, s. 48, 51; tenże, *Eating flowers*, [w:] *Flavours and delights*, s. 73; tenże, *The emperor’s salad*, [w:] *Flavours and delights*, s. 171.

gatunków⁴, przy czym spożywano zarówno jego kwiatostany, jak i łodygi. O większej uniwersalności owego warzywa pod względem zastosowań gastro-nomicznych wnioskujemy jasno z pochodzącego z IV/V w. łacińskiego traktatu *De re coquinaria*, gdzie spotykamy dwa terminy odnoszące się do interesującej nas jarzyny. Pierwszy z nich, to znaczy *sfondylus* lub *fundilus*⁵, który skądinąd znany też w jego greckiej wersji brzmiącej *sfóndylos*, oznaczał z pewnością część kwiatostanu, gdyż Galen nazywał ten przysmak „głową”⁶ rośliny *kinára*. Drugie określenie brzmi *carduus*⁷ i zapewne, jak również wypada konstatować na podstawie danych dostarczonych przez greckiego autora dzieła *De alimentorum facultatibus*, odnosiło się do zielonych łodyg tegoż warzywa⁸.

Mieszkańcy Hellady nazywali roślinę, którą się tutaj zajmujemy, *kinára* lub też *káktos*. Łacińskim odpowiednikiem tych określeń było wzmiankowane już słowo *carduus*. Z pewnością nie była to jarzyna bardzo popularna w świecie grecko-rzymskim i bizantyńskim, na co wskazują ograniczone dane literackie

⁴ Clifford A. Wright uważa nawet, iż rośliny dzisiaj klasyfikowane jako *Cynara scolymus* L. nie istniały w starożytności i czasach wczesnego Bizancjum jako samodzielny gatunek, a karczochy zostały wychodowane w skutek działania ogrodników arabskich na Sycylii dopiero pomiędzy IX a XI w., por. C.A. Wright, *Did the ancients know the artichoke?*, „Gastronomica. The Journal of Food and Culture” 9, 2009, nr 4, s. 21–28, zwłaszcza 22, 27. Popiera on w ten sposób znaczenie wcześniejsze ustalenia Georges’a Gibault (*Le cardon et l’artichaut*, Paris 1907, s. 4. oraz *Histoire de légumes*, Paris 1912, s. 16), zaprzeczając ustaleniom Jacques André (*Lexique de termes de botanique en latin*, Paris 1956 [dalej: *Lexique*], s. 72), który twierdził, że autorzy łacińscy używając terminu *carduus* rozmieli przez niego roślinę zwaną dzisiaj karczochem. Nie chcąc negować tych ustaleń, sugerujemy, że zestawienie danych uzyskanych ze zbioru *De re coquinaria* oraz z Galenowego *De alimentorum facultatibus* wskazuje, że roślina, o której mówią powyższe źródła, łączyła w sobie walory nowożytnych karczochów i kardów, a różniąc się od nich, była raczej protoplastą obu niż tylko poprzednikiem jadanych dzisiaj *Cynarae cardunculi*. Uważamy nadto, że dotychczasowa identyfikacja *kinára* z karczochem, którą promowaliśmy w naszych rozważaniach, jest nieprecyzyjna w świetle najnowszych badań. Korygujemy zatem stanowisko prezentowane w cytowanym już artykule Macieja Kokoszko i Katarzyny Gibel-Buszewskiej (*Dieta mnichów syryjskich*, s. 145–156) oraz Macieja Kokoszko i Krzysztofa Jagusiaka (*Warzywa*, s. 34–52).

⁵ Sformułowania te występują w sześciu przepisach tam zawartych. Por. Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 20, 1–6.

⁶ Galen, *De alimentorum facultatibus*, 637, 3, Kühn VI (*kefalé*).

⁷ Termin ten w trzech recepturach. Por. Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 19, 1–3.

⁸ Ponieważ *sfóndylos/sfondylus*, wedle danych Galena, był kwiatostanem, określenie *carduus* odnosiło się zapewne do innych jadalnych części tej rośliny, a zatem do jej ogonków liściowych. Pewności nabywamy, analizując poprzedzający pojawienie się terminu *sfóndylos* fragment traktatu *De alimentorum facultatibus*. Lekarz pisał tam bowiem, że *kinára* nadaje się do spożycia przed stwardnieniem, który to proces definiował jako zdrewnienie – Galen, *De alimentorum facultatibus*, 636, 10–14, Kühn VI. Z wiedzy ogólnej opartej na doświadczeniu wynika, iż to ostatnie zjawisko zachodzi nie ma powierzchni liści, ale w zewnętrznej warstwie ogonków liściowych. Autor wskazuje też, że proces ten zmienia właściwości dietetyczne *kinára* jako pokarmu.

z tego kręgu. Stąd wynikają trudności w sprecyzowaniu poglądów dotyczących *kinára*, a skutkiem tego jest brak wyczerpujących informacji i zdecydowanych rozstrzygnięć w literaturze przedmiotu⁹. Dodać wypada, że dotychczasowe rozważania uczonych nowożytnych pomijają zwykle źródła medyczne jako potencjalny rezerwuuar informacji¹⁰. Tymczasem dane zaprezentowane przez Galena i powtarzane przez późniejszych specjalistów w dziedzinie sztuki lekarskiej, sugerują, że warzywo to należało do zasobu roślin dzikorosnących, a zatem wcale, lub w tylko w ograniczonym stopniu, udomowionych w okresie pomiędzy II a VII w. Konstatujemy jednak, że osiągnęło ono w II w., kiedy Galen praktykował i tworzył swoje traktaty, już pewien stopień popularności wśród smakoszy i to właśnie dlatego autor ten poświęcił jego charakterystyce dość dużo miejsca, odnosząc się zarówno do jej cech jako pokarmu jak i dając rady na temat przygotowania pod względem kulinarnym¹¹. Nadto wnioskować możemy, że, gdyby jej pozycja nie była utrwalona od rzonego II stulecia, to nie odnajdwalibyśmy wzmianek na ten temat u następców Galena i w literaturze *stricte* gastronomicznej, a zatem w zbiorze *De re coquinaria*¹². Właśnie owa zwiększająca się popularność była też zapewne przyczyną zainteresowania *kinára* przejawianym przez nowe ludy zaznaczające swoją obecność na terenach dawniej będących pod władaniem Imperium Romanum, a impulsem zmian i ostatecznego pojawienia się karczocha i kardu uprawnego w basenie Morza Śródziemnego były dopiero pozytywne przemiany w rolnictwie, jakie stanowiły następstwo, błyskotliwych i rujnujących bizantyński porządek rzeczy na Bliskim Wschodzie i w Afryce Północnej, najazdów arabskich z VII wieku¹³. Przemiany te polegały na defini-

⁹ Informacje, które posiadamy są dość ograniczone i ogólne. Por. E. Lewis Sturtevant, History of garden vegetables (Continued), „The American Naturalist”, 21, 1887, nr 2, s. 126–129 (karczoch); tenże, History of garden vegetables (Continued), „The American Naturalist”, 21, 1887, nr 6, s. 525–527 (kard); J. André, Lexique, s. 72, 90 (por. zmienione stanowisko, które sugeruje, że autorom antycznym chodziło raczej o kardy – tenże, Le noms de plantes dans la Rome antique, Paris 1985, s. 55); A. Dalby, Dangerous tastes. The story of spices, London 2002, s. 139; tenże, Food, s. 28; tenże, Flavours of Byzantium, Blackawton, Totton, Devon 2003, s. 150, 154–155; J. Koder, Gemüse, s. 79; M. Toussant-Samat, Histoire de la nourriture naturelle et morale, Paris 1997, s. 825.

¹⁰ Przykładem tej tendencji jest najnowszy artykuł Clifforda A. Wright’a oraz wcześniejsze rozważania Andrew Dalby’ego (*Food*, s. 28).

¹¹ Stosunkowo bogaty zasób informacji w *De alimentorum facultatibus* stanowi ostry kontrast do bardzo ograniczonych danych w dziele *De materia medica* autorstwa Dioskuridesa (por. poniżej), które zwykle jest dla Galena podstawowym źródłem doktryny na temat wartościach dietetycznych i leczniczych roślin. Domyślać się zatem wypada, że charakterystyka *kinára* była w dużej mierze oparta na doświadczeniu osobistym Galena, a bodźcem do jej skomponowania był wzrost spożycia tego warzywa w okresie, gdy lekarz tworzył swe dzieło, a więc około 180 r.

¹² Autorzy tego zbioru wzmiankowali go aż w dziesięciu recepturach.

¹³ Podsumowując, można stwierdzić, że wyhodowanie nowożytnych karczochów należy przypisać ogrodnikom arabskim – A. M. Watson, Agricultural innovation in the early Isla-

tywnym udomowieniu interesującego nas warzywa przez Arabów, a następnie otrzymaniu (pomiędzy IX a XI w.) dwu odrębnych gatunków, z których jeden dawało jadalne kwiatostany¹⁴, drugi zaś miał smaczne ogonki liściowe¹⁵.

O znaczeniu i zainteresowaniu protoplastami karczochów i kardów świadczą rozdziały poświęcone pojęciom *kinára*¹⁶ i *káktos*¹⁷ w *Deipnosophistach* Atenajosa z Naukratis (II w.). Znajdujemy je także we wcześniejszej *Historia plantarum* Teofrasta (IV/III w. p.n.e.). Autor ten utrzymywał, że owe warzywa rosły tylko w niektórych rejonach świata śródziemnomorskiego, konkretnie na Sycylii¹⁸, natomiast nie spotykano ich w Grecji właściwej¹⁹ (kojarzono z nimi raczej ziemie leżące na wschodzie, nad Morzem Kaspijskim i dalej na terenach ciągnących się aż do Indusu²⁰). Trudno jednak stwierdzić, na ile ten stan rzeczy utrzymał się w późniejszym okresie, czyli w czasach będących przedmiotem naszego zainteresowania. Pliniusz (I w.) napisał, że rośliny te występowały głównie na Półwyspie Iberyjskim, co być może świadczy o ich stopniowym rozprzestrzenianiu się w basenie Morza Śródziemnego ku zachodowi²¹.

Gdy chodzi o kwestie kulinarne związane z analizowanym warzywem, to wiemy, że spożywano je bezpośrednio po wycięciu z ziemi, ale często też konserwowano w słonej (Galen nazywa ją *hálme*²²) i kwaśnej zalewie (z dodatkiem

mic world. The diffusion of crops and farming techniques, 700–1100, Cambridge, 1983, s. 64–65, 177–178; G. Sonnante, D. Pignone, K. Hammer, The Domestication of artichoke and cardoon. From Roman times to the genomic age, „Annals of Botany” 100, 2007, s. 1095–1100; C.A. Wright, dz. cyt., s. 25–27.

¹⁴ Był to dzisiejszy karczoch.

¹⁵ Był to dzisiejszy kard.

¹⁶ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophísci*, II, 82, 1–29 (Kaibel 70 a–d).

¹⁷ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophísci*, II, 83, 1–84, 18 (Kaibel 70 d–71 c).

¹⁸ Teofrast, *Historia plantarum*, VI, 4, 10, 1. Badania genetyczne zdają się uprawdopodobniać, że nowożytny karczochy rzeczywiście pochodzą z Sycylii – D. Pignone, G. Sonnante, *Wild artichokes of south Italy. Did the story begin here?*, „Genetic Resources and Crop Evolution”, 51, 2004, s. 577–580; C.A. Wright, dz. cyt., s. 25.

¹⁹ Por. rozważania autora na temat omawianej rośliny – Teofrast, *Historia plantarum*, VI, 4, 10, 1 – 11, 9 (*káktos*).

²⁰ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophísci*, II, 70 a–c (Kaibel 82, 4–20). Ten zakres geograficzny wzbudza wątpliwości, czy autorzy opisywali w rzeczywistości protoplastę karczochów i kardów.

²¹ Pliniusz, *Historia naturalis*, XIX, 43, 152. Zdajemy sobie sprawę, że może to równie dobrze po prostu świadczyć o przeoczeniu Teofrasta. Por. C. A. Wright, dz. cyt., s. 25.

²² A. Dalby, *Food*, s. 291; M. Kokoszko, *Delikatesy i medykamenty. Komentarz na temat znaczenia terminu „halme” (ἅλμη) w antycznych i bizantyńskich źródłach greckich*, „Przegląd Nauk Historycznych” 6, 2007, nr 1–2, s. 91–107. Konserwowaniu innych produktów, zwłaszcza ryb – M. Kokoszko, *Kuchnia i dietetyka późnego antyku oraz Bizancjum. Kilka uwag na temat spożycia, sporządzania, przyrządzania, wartości dietetycznych i zastosowań medycznych konserw rybnych w antycznej i bizantyńskiej literaturze greckiej*, „Acta Universitatis Lodziensis, Folia Historica” 80, 2005, s. 7–25.

octu winnego)²³. Jeśli chodzi o zastosowania tej rośliny w kuchni antycznej, to naszym głównym źródłem wiadomości pozostaje dzieło *De re coquinaria*. Anonimowy autor przepisu zalecał w nim podanie łądóg interesującego nas warzywa w sosie rybnym, z oliwą i jajkami na twardo²⁴, albo w zalewie z *garum*, oliwy, miodu i różnych kombinacji ziół²⁵. Natomiast dna kwiatostanów proponowano smażyć w sosie rybnym na winie²⁶, w osolonym oleju z oliwek i winie przyprawionym pieprzem i świeżą kolendrą²⁷, a potem podać w mieszaninie wina z rodzynek, *garum* i oliwy (z dodatkiem miodu, pieprzu, nasion selera i ruty) zagęszczonej skrobią (*amylum*)²⁸, lub w innej, gdzie obok sosu rybnego występuje moszcz winny i oliwa (z dodatkiem ziół)²⁹. *Cardui* można było też usmażyć i polać sosem, którego podstawą było wino z rodzynek, *amylum*, olej z oliwek i *garum*³⁰ albo upiec z dodatkiem osolonej oliwy i posypać pieprzem³¹, czy wreszcie ugotować, rozetrzeć i podać razem z soczewicą, zieleniną i przyprawami, sosem ze sfermentowanych ryb, octem, moszczem winnym i miodem³². Skądinąd wiemy, że starano się metodami rolniczymi jeszcze przed zebraniem plonów i przystąpieniem do gotowania, aromatyzować rośliny, by po zebraniu były smaczniejsze. Robiono tak, sadząc je obok wawrzynu albo mocząc nasiona w mleku z miodem, soku z róży, bądź z lili³³.

Roślina ta była obiektem zainteresowania medyków całego okresu pomiędzy II a VII w. Pisali o niej: nieco wcześniejszy Dioskurides (I w.)³⁴, a następnie

²³ Galen, *De alimentorum facultatibus*, 623, 10, Kühn VI. O konserwowaniu *káktos* w *hálme* pisała też wcześniej Teofrast, co wskazuje na stałość tej praktyki – Teofrast, *Historia plantarum*, VI, 4, 10, 7–8. Na temat przechowywania żywności (w tym również roślin zielonych) por. H. Forbes, L. Foxhall, *Ethnoarchaeology and storage in ancient Mediterranean. Beyond risk and survival*, [w:] *Food in Antiquity*, s. 69–86; M. Grünbart, *Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium*, [w:] *Eat, drink*, s. 39–49. Por. szczególnie jego uwagi o przechowywaniu roślin (s. 43–45) oraz o soleniu pożywienia (s. 47–48).

²⁴ Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 19, 1. W zbiorze *De re coquinaria* znaczną rolę odgrywają stosunkowo skomplikowane sosy modyfikujące smak potrawy, do której były dodawane. O sosach tych zob. J. Solomon, *The Apician sauce. Ius Apicianum* [w:] *Food in Antiquity*, s. 115–131; M. Kokoszko, *Sosy w kuchni greckiej. Garum (γάρος) i pochodne*, „Vox Patrum” 26, 2006, nr 49, s. 289–298.

²⁵ Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 19, 2–3.

²⁶ Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 20, 1.

²⁷ Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 20, 2.

²⁸ Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 20, 3.

²⁹ Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 20, 4.

³⁰ Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 20, 5.

³¹ Apicjusz, *De re coquinaria*, III, 20, 6.

³² Apicjusz, *De re coquinaria*, V, 2, 1.

³³ *Geoponica*, XII, 39, 4; XII, 39, 9.

³⁴ Dioskurides, *De materia medica*, III, 8, 1, 6.

Galen w rozdziale o roślinach kolczastych³⁵, a potem także Orybazjusz³⁶ (IV w.), Aecjusz z Amidy³⁷ (VI w.), Paweł z Eginy (VII w.), który wzmiankował go w zbiorowym fragmencie o warzywach³⁸, a nadto anonimowy kompilator traktatu *De cibis* (VII w.)³⁹. Ocena dietetyczna rośliny *kinára* była raczej surowa i jednolita na przestrzeni interesujących nas stuleci. Pierwszą szczegółową jej charakterystykę przedstawił autor *De alimentorum facultatibus*. Zapewne zatem to dopiero w II w. osiągnęła ona na tyle znaczącą pozycję jako element menu, by poddać ją analizie dietetycznej. Według Galena warzywo to zawiera w sobie złe soki, zwłaszcza kiedy staje się twarde, to znaczy zdrewniałe. Wówczas owe *chymoi* (z natury swej rzadkie i mające cechy żółci) stymulują produkcję materii melancholicznej. Medyk twierdził, że *kinarai* należy jeść dopiero po dokładnym ugotowaniu, podawać z oliwą z oliwek, *garum*, winem oraz z dodatkiem kolen-dry. Można też było wedle niego obyć się bez owego sosu, jeśli usmażyło się łądygi interesującego nas warzywa na patelni. Wszystkie wyliczone sposoby przyrządzania, a zwłaszcza dodatki takie jak oliwa, *garum* i wino, miały prawdopodobnie zabezpieczyć konsumentów przed niebezpieczeństwami niesionymi przez nagromadzenie się w ich organizmach nadmiaru jednego z czterech humorów – czarnej żółci⁴⁰. Ewaluacja dana przez Galena musiała zostać następnie uznana za wystraszająco wyczerpującą i dogłębną, ponieważ powtarzali ją, bez istotnych zmian, autorzy wszystkich wymienianych źródeł medycznych powstałych później w okresie do VII w., a ta niezmiennosc doktryn jest typowa dla całego dorobku dietetycznego poddanego przez nas analizie.

Interesująca nas roślina właściwie nie występuje w procedurach medycznych. Paweł z Eginy pisał tylko o niej⁴¹ jako składniku swego rodzaju farby do barwienia włosów, która używana była w celu ich przyciemnienia⁴². Nadto w księdze VII swej *Epitome* pozostawił nam informacje, że *kinára* mogła być używana jako zamiennik korzenia szczawiu (*lápathon*)⁴³, a części podziemne aspalatu (*Aspalathus* L., inaczej jasplinu lub czerwonokrzewu, a zatem rośliny

³⁵ Galen, *De alimentorum facultatibus*, 635, 17–637, 4, Kühn VI. O samej *kinára* por. Galen, *De alimentorum facultatibus*, 636, 8–637, 4, Kühn VI.

³⁶ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, II, 11, 1, 1–4, 6. Orybazjusz właściwie cytował Galena. O *kinára* por. Orybazjusz, *Collectiones medicae*, I, 11, 4, 1–6.

³⁷ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*, I, 200, 1–6.

³⁸ Paweł z Eginy, *Epitome*, I, 1, 74, 1–34. O *kinára* por. Paweł z Eginy, *Epitome*, I, 1, 74, 1, 16–19.

³⁹ *De cibis*, 14, 26; 17, 2.

⁴⁰ Uwagi Galena znajdują odzwierciedlenia w cytowanych recepturach ze zbioru *De re coquinaria*.

⁴¹ Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 2, 3, 3.

⁴² Paweł z Eginy, *Epitome*, III, 2, 3, 1–8.

⁴³ Paweł z Eginy, *Epitome*, VII, 25, 17, 6. Na temat szczawiu – A. Dalby, *Food*, s. 306–307.

z rodzaju bobowatych; *aspálathon*^{44,45}) stanowiły substytut korzenia charakteryzowanej przez nas rośliny. Dodajmy, że korzeń szczawiu⁴⁶ stosowany był, na przykład, w leczeniu śledzony⁴⁷, gdy aspalat⁴⁸ w kuracjach wątroby oraz dolegliwości klatki piersiowej⁴⁹.

Z przedstawionych powyżej informacji wynika, że roślina określana jako *knára* i kojarzona współcześnie z karczochem lub kardem, była w istocie dzikorosnącym przodkiem obu wymienionych. Pomimo tego, że, jak wszystkie inne nieudomowione warzywa z grupy *akanthóde*, do których w antyku i Bizancjum zaliczano *kinára*, uważana była ona za pokarm raczej niekorzystnie wpływający na organizm ludzki, trafiała nierzadko na stoły ówczesnych konsumentów. Wprawdzie wynikało to zapewne głównie z konieczności i spowodowane było niedoborami w diecie, ale źródła wyraźnie pokazują, że *kinára* stanowić mogła także podstawę bardziej skomplikowanych i wieloskładnikowych dań, których z całą pewnością nie można uznać za pożywienie biedoty, czy też pokarm ludzi dotkniętych klęską głodu. Okazuje się zatem, że już w starożytności *kinára* cieszyła się pewnym uznaniem, choć prawdziwy przełom w jej znaczeniu przyniosły dopiero zmiany, które zaszły po VII w., polegające na jej ostatecznym udomowieniu i wyodrębnieniu z niej wspomnianych już dwóch gatunków: karczocha i karddu. Natomiast zbadane przez nas źródła powstałe w okresie będącym przedmiotem naszych dociekań nie przekazują żadnych bezpośrednich informacji dotyczących zastosowań *kinára* w procedurach medycznych, a o ewentualnym użyciu tej rośliny w lecznictwie możemy co najwyżej domyślać się przez analogię.

Summary

The article focuses on the history, dietetic, culinary and medical applications of the plant which was called *kinára* in Greek. The analyzed data suggest that the above-mentioned edible was a wild-growing thistle classified by ancient scholarship as a vegetable belonging to the class of *akanthóde*, i.e. thorny plants. Usually it was eaten by rural population, profited from especially in the time of hunger as emergency food (and that is why it was salted to provide supply kept

⁴⁴ Na temat występowania tego terminu w literaturze klasycznej – J. Yates, *On the use of the term acanthus, acanthion, etc., in the ancient classics*, [w:] *The classical museum. A journal of philology and of ancient history and literature*, ed. L. Schmitz, vol. III, Cambridge–New York–Melbourne–Madrid–Cape Town–Singapore–São Paulo–Delhi–Mexico City 2013, s. 6–8.

⁴⁵ Paweł z Eginny, *Epitome*, VII, 25, 17, 7.

⁴⁶ Paweł z Eginny, *Epitome*, III, 49, 3, 15.

⁴⁷ Paweł z Eginny, *Epitome*, III, 49, 1, 1–3, 23.

⁴⁸ Paweł z Eginny, *Epitome*, VII, 11, 40, 4.

⁴⁹ Paweł z Eginny, *Epitome*, VII, 11, 40, 1–5.

to meet such hardships) but our sources also indicate that it was a gourmet's choice (which is attested to by recipes in *De re coquinaria*). It was not highly evaluated by ancient and early Byzantine dietetics (from Galen of Paul of Aegina) and played a marginal role as medication. The plant was domesticated as late as between the IXth and the XIth century by Arab gardeners to evolve into the modern day artichokes and cards.