

Maciej Kokoszko

Kilka słów o roli rekinów, "galeoi (yaleoi)", w kuchni greckiej antyku i wczesnego Bizancjum

Przegląd Nauk Historycznych 8/1, 129-142

2009

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

DROBNE PRACE I MATERIAŁY

MACIEJ KOKOSZKO

Uniwersytet Łódzki

Kilka słów o roli rekinów, *galeoi* (γαλεοί), w kuchni greckiej antyku i wczesnego Bizancjum¹

Kuchnia i dietetyka grecka wypracowała szereg metod i doktryn, które stosowano wobec poszczególnych grup produktów spożywczych. Pokazują one, jak znaczną wiedzę posiadali mieszkańcy basenu Morza Śródziemnego w rzeczonyj kwestii i jak ich kompetencja kulinarna łączyła się z znajomością fizjologii ludzkiej w nierozdzielnej całości². Tak jest również w przypadku grupy produktów opisywanej w obecnym artykule.

Termin *galeos* (γαλέος)³ to dla Greków pojęcie ogólne, odnoszone do całego szeregu ryb należących do grupy znanej w źródłach greckich jako *selache* (σελάχη)⁴. Alternatywną wersją terminu *galeos* są określenia *galeonymos* (γαλεώνυμος)⁵ oraz *galionymos*

¹ Artykuł opracowany w związku z grantem NN 108 269 333.

² Interesujące podejście do tego zagadnienia – por. J. M. Wilkins, S. Hill, *Food in the ancient world*, Malden–Oxford, Carlton 2006, s. 211–244.

³ Na temat rozumienia pojęcia *galeos* – A. Zucker, *Les classes zoologiques en Grèce ancienne d'Homère à Élien (VIIIe Av.–IIIe ap. J.-C.)*, Aix-en-Provence 2005, s. 275.

⁴ Na temat znaczenia terminu *selache* por. *Athenaei Naucraticae dipnosophistarum libri XV*, ed. G. Kaibel, vol. I–III, Lipsiae et Berolini 1887–1890, VII 286 c (26, 19–21, Kaibel) [dalej: Atenajos, *Deipnosophiscii*]; por. też *Athenaei dipnosophistarum epitome* II, 1, 124, 32–34, ed. S. P. Peppink, vol. I–II, Leiden 1937–1939 [dalej: *Epitome*]. Pojęcie *selache* obejmowało oprócz ryb, które nazywamy zwykle rekinami, także płaszczki (raje). Szczegółowe rozważania na temat ryb (w tym także omawianej w niniejszym artykule grupy) por. M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III–VII w.)*, „Byzantina Lodziensia” [Łódź] 2005, vol. IX [dalej: M. Kokoszko, *Ryby*]; A. Zucker, *op. cit.*, s. 225.

⁵ Galen, *De alimentorum facultatibus*, 726, 15–727, 6, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D. C. G. Kühn [dalej: Kühn], vol. VI, Lipsiae 1823.

(γαλιώνυμος)⁶, a z nazwą *galeos* spokrewnione są również pojęcia *galeoeide* (γαλεοειδή)⁷, a także *kynes* (κύνες)⁸.

Przyjęta nowożytna identyfikacja tej grupy nie budzi większych wątpliwości. Thompson uważa *galeoi* za ryby należące do *selachimorpha*⁹, a Dalby potwierdza te ustalenia¹⁰. W polskiej nomenklaturze używa się do ich określenia ogólnej nazwy brzmiącej rekiny¹¹. Ten sam termin odnosi się także do pojęcia *galeoeide*. *Kynes* źródeł greckich to albo słowo równoważne *galeoi*, albo też jedna z grup zaliczanych do rekinów. Wedle Saint-Denis są to *squali*, czyli kolenie¹², a zwłaszcza *Squalus canicula*, L., *Squalus carcharias*, L. oraz *Squalus catulus*, L.¹³ Klasyfikacja przyjęta przez Dalby'ego potwierdza te ustalenia¹⁴.

Źródła pokazują, że w ramach omawianej grupy wyróżniano wiele gatunków. Wedle Arystotelesa do *galeoi* zalicza się takie ryby, jak *akanthias* (ἀκανθίας), zwany też *kentrines* [κεντρίνης], *kentrites* [κεντρίτης] i *kentroforos* [κεντροφόρος]¹⁵, *leios galeos* (λεῖος

⁶ *Aetti Amideni libri medicinales*, vol. I-II, ed. A. Olivieri, Lipsiae et Berolini 1935–1950, II, 253, 14–17 [dalej: Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*].

⁷ Atenajos, *Deipnosophisti* VII 286 c (26, 19–21, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 124, 32–34: A. Zucker, *op. cit.*, s. 275.

⁸ *Claudii Aeliani de natura animalium libri XVII*, I, 55, 1–9, ed. R. Hercher, Lipsiae 1864.

⁹ A. W. Thompson, *A glossary of Greek fishes*, London 1947, s. 39–42, 136–137.

¹⁰ A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London–New York 2003, s. 120–121, 298–299 [dalej: A. Dalby, *Food*]. Por. A. Davidson, *Mediterranean seafood*, Harmondsworth 1981, s. 26–32.

¹¹ W. Załachowski, *Ryby*, Warszawa 1997, s. 498.

¹² *Ibidem*, s. 476–477, 498. Rodzina koleniowatych (*squalidae*) wchodzi w ramy rzędu koleniokształtnych (*squaliformes*) oraz nadrzędu rekinów (*selachimorpha*). Ryby te osiągają długość około dwu metrów oraz wagę do kilkunastu kilogramów.

¹³ E. De Saint-Denis, *La vocabulaire des animaux marins en Latin classique*, Paris 1947, s. 17–18.

¹⁴ A. Dalby, *Food*, s. 120–121. Por. A. Davidson, *op. cit.*, s. 26–32; F. A. Wood, *Greek fish names*, „American Journal of Philology” 1927, vol. 48, s. 309 [dalej: F. A. Wood, 1927].

¹⁵ Dalby identyfikuje tę rybę jako *Oxynotus centrina*, L. Por. A. Dalby, *Food*, s. 121. Thompson używa terminów *Centrina Salviani*, Risso (*Squalus centrina*, L.) lub *Acanthias vulgaris* (*Squalus acanthias*, L.) – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 6. Nomenklatura dotycząca tej ryby oraz jej interpretacja por. F. A. Wood, 1927, s. 308. Por. także A. Davidson, *op. cit.*, s. 26–32. W języku polskim nazywa się te ryby koleniami. Osiągają one długość około dwu metrów oraz wagę do kilkunastu kilogramów, por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 476–477.

γαλεός)¹⁶, *poikilos galeos* (ποικίλος γαλεός)¹⁷, *skymnos galeos* (σκύμνος γαλεός)¹⁸, *alopekias* (άλωπεκίας) lub *alopeks* (άλώπηξ)¹⁹, a także *rhine* (ρίνη)²⁰. Na podstawie innych świadectw listę tę należy powiększyć o ryby znane pod nazwami *asterias* (αστερίας)²¹, *epinotideus*

¹⁶ Thompson identyfikuje rybę *leios galeos* jako *Mustelus laevis*, Risso – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 41–42, 147. Dalby używa terminów *Mustelus mustelus*, L. oraz *Mustelus asterias*, Cloquet – A. Dalby, *Food*, s. 120–121. W nomenklaturze polskiej wobec całej grupy ryb, do której *leios galeos* należy, stosuje się ogólną nazwę żarłacz. *Leios galeos* to prawdopodobnie żarłacz zwyczajny lub żarłacz gwiazdzisty, por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 476. Chodzi tu o niewielkie, jak na rekiny, ryby, które rzadko przekraczają półtora metra długości. Ryby te należą do rodziny żarłaczowatych (*carcharhinidae*).

¹⁷ Thompson identyfikuje rybę *poikilos galeos* jako *Scyllium catulus*, Cuv. – por. A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 204. Dalby używa terminu *Galeus melastomus*, Rafinesque – A. Dalby, *Food*, s. 121. Nazwa tej ryby używana w języku polskim brzmi pilogon, por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 475. Ryba ta należy do rodziny rekinkowatych (*scyliorhinidae*). Przedstawiciele tej grupy zwie się rekinkami. Są to ryby osiągające metr długości i wagę około dziesięciu kilogramów. Por. *Wielka encyklopedia zwierząt*, red. P. Whitfield, tłum. H. Garbarczyk, P. Kozłowski, E. Nowakowski, Warszawa 1998, s. 505 [dalej: W.E.Z.].

¹⁸ Thompson identyfikuje rybę *skylion* jako *Scyllium canicula*, Cuv. lub którąś z ryb pokrewnych – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 246–247. Dalby utrzymuje, że termin *skylion* to określenie ogólne tożsame z *galeos* i *kyon* – A. Dalby, *Food*, s. 120. Nazwa polska *Scyllium canicula* brzmi rekinek psi, por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 475. Ryba należąca do rodziny rekinkowatych (*scyliorhinidae*). Osiąga przeciętną wielkość od sześćdziesięciu do stu centymetrów. Por. W.E.Z., s. 505.

¹⁹ Thompson identyfikuje rybę *alopekias* jako *Alopecias vulpes*, Bonap. (*Squalus vulpes*, L.), por. A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 12–13. Saint-Denis używa terminu *Squalus vulpes*, L. – E. De Saint-Denis, *op. cit.*, s. 119–120. Dalby określa go jako *Alopias vulpinus*, Bonnaterre – A. Dalby *Food*, s. 120. W języku polskim ryba ta nazywana jest kosogonem, por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 443–444. Przedstawiciele tej grupy nazywani są lisami morskimi. Kosogony dorastają do sześciu metrów długości i osiągają ciężar czterystu kilogramów.

²⁰ Thompson identyfikuje rybę *rhine* jako *Squalus squatina*, L. (*Rhina squatina*, Gthr.) – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 221–222. Dalby i Gallant określają ją jako *Squatina squatina*, L. – A. Dalby, *Food*, s. 120; T. W. Gallant, *A fisherman's tale*, Gent 1985, s. 51, tablica *angelfish*. Por. E. De Saint-Denis, *op. cit.*, s. 95, 108–109. Jej nazwa w języku polskim brzmi raszpla lub anioł morski, por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 420–421. Ryba ta osiąga długość dwu metrów oraz ciężar stu kilogramów. Por. też W.E.Z., s. 506.

²¹ Thompson identyfikuje *asterias* jako *Scyllium stellare*, Cuv., rybę bardzo powszechną w Morzu Śródziemnym – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 19. Dalby używa terminu *Scyliorhinus stellaris*, L. – A. Dalby, *Food*, s. 120. Por. F. A. Wood, *Greek fish names*, „American Journal of Philology” 1928, vol. 49, s. 47 [dalej: F. A. Wood, 1928]. Nazwa polska brzmi rekinek plamisty, por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 475. Osiąga do półtora metra długości i jest jednym z największych przedstawicieli rodziny rekinkowatych (*scyliorhinidae*). Por. W.E.Z., s. 505.

(ἐπινωτιδεύς), zwany też *notidanos* (νωτιδανός)²², *dzygaina* (ζύγαινα)²³, *galaksias* (γαλαξίας)²⁴, *karcharias* (καρχαρίας)²⁵, *karcharies* (καρχαρίης)²⁶, *lamia* (λάμια)²⁷, *lamna* (λάμνα)²⁸, *nebrias galeos* (νεβρίας γαλεός)²⁹, *skylion* (σκύλιον)³⁰ oraz *skylla* (σκύλλα)³¹.

Informacje na temat miejsc połowu ryb zaliczanych do *galeoi* i pokrewnych wskazują, iż żyły one w całym Morzu Śródziemnym. Ze szczegółowych danych źródłowych wynika, że występowały w szczególnie dużej liczbie wokół Sycylii³² i (zwłaszcza) południo-

²² Brak przekonującej identyfikacji – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 64, 177–178. Por. A. Dalby, *Food*, s. 233.

²³ Thompson identyfikuje rybę *dzygaina* jako *Zygaena malleus* (*Squalus zygaena*, L.) – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 74–75. Dalby używa terminu *Sphyrna dzygaena*, L. – A. Dalby, *Food*, s. 299. Nomenklatura dotycząca tej ryby i jej znaczenie por. F. A. Wood, 1928, s. 38. Rodzinę, do której należy ryba *dzygaina* nazywa się w języku polskim rekinami młotami (*sphyrnidae*), por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 418–419. Duże egzemplarze dorastają do pięciu metrów długości i osiągają ciężar przekraczający pięćset kilogramów.

²⁴ Brak przekonującej identyfikacji – A. Dalby, *Food*, s. 192. Na temat terminu *galaksias* por. A. C. Andrews, *The codfishes of the Greeks and Romans*, „Journal of the Washington Academy of Sciences” 1949, vol. 39, s. 10. Por. także A. Davidson, *op. cit.*, s. 24–25.

²⁵ Thompson wypowiada się za identyfikacją ryby *karcharias* jako przedstawiciela *galeoi*, ale nie potrafi zidentyfikować gatunku. Z jego rozważań nad terminem *lamia* wynika jednak sugestia, że *karcharias* to *Carcharodon lamia*, Bp. lub *Carcharias vulgaris*, Cuv. (*Carcharias lamia*, Risso) – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 106–107, 144. Dalby używa nazwy *Lamna Nasus*, Bonnaterre – A. Dalby, *Food*, s. 204, 299. Por. F. A. Wood, 1927, s. 308. Polska nazwa tej ryby brzmi rekin biały (rekin śledziowy), por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 444–445. Jest to ryba o przeciętnej długości dwu metrów. Największe egzemplarze osiągają jednak cztery metry.

²⁶ Por. *karcharias*.

²⁷ Thompson identyfikuje rybę *lamia* jako *Carcharodon lamia*, Bp. lub *Carcharias vulgaris*, Cuv. (*Carcharias lamia*, Risso) – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 144. Saint-Denis zalicza ją do *selachimorpha*, ale nie wypowiada się na temat konkretnego gatunku – E. De Saint-Denis, *op. cit.*, s. 53. Dalby używa terminu *Carcharodon carcharias*, L. – A. Dalby, *Food*, s. 299. W nomenklaturze polskiej stosuje się nazwę rekin biały (rekin śledziowy), por. W. Załachowski, *op. cit.*, s. 445. Duże okazy osiągają długość ośmiu metrów i ciężar do trzech ton. Por. W.E.Z., s. 504 (zarłacz ludojad).

²⁸ Por. *lamia*.

²⁹ Por. *skylion*.

³⁰ Thompson identyfikuje rybę *skylion* jako *Scyllium canicula*, Cuv. lub którąś z ryb pokrewnych – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 246–247. Dalby utrzymuje, że termin *skylion* to określenie ogólne tożsamy z *galeos* i *kyon* – A. Dalby, *Food*, s. 120. Nazwa polska tej ryby brzmi rekiniek psi.

³¹ Por. *lamia*.

³² Gdzie, jak mówi Archestratos, sprzedawano je w Syrakuzach – Atenajos, *Deipnosophisti* VII 286 a (24, 11–18, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 124, 21–25.

wej Italii³³ oraz w Morzu Egejskim, gdzie odławiano je w pobliżu Aten³⁴, Miletu³⁵, Rodos³⁶, Torone³⁷ oraz Smyrny³⁸.

Wykorzystanie rekinów jako surowca kulinarnego jest dobrze zaświadczone w źródłach greckich. Można się nawet pokusić o stwierdzenie, że ryby te były bardziej popularne w kuchni antycznej niż obecnie. Wzmianki o rekinach ukazują je zwykle jako surowiec na potrawy podawane w czasie wykwintnych uczt. W takim kontekście piszą o nich Anaksandrides³⁹, Filoksenosa z Kytery⁴⁰ oraz Mnezymach⁴¹. Rekiny stanowiły też przedmiot zainteresowania słynnych smakoszy. Z imion zachowanych przez Atenajosa z Naukratis wystarczy wymienić Archestratos i Lynkeusa z Samos. Nie pomijano ich także w poematach gastronomicznych, jak na przykład w dziele skomponowanym przez Epainetosą. Informacje sugerują, że ryby te były raczej potrawą luksusową niż częścią codziennej diety.

Nie dysponujemy danymi literackimi, które pozwoliłyby stwierdzić, iż przedstawiony powyżej model spożycia zmienił się w okresie wczesnego Bizancjum⁴². Na ciągłość traktowania reki-

³³ Na co wskazują przepisy na ryby *dzygaina* (lub *bous* [βούς]) zachowane w łacińskiej tradycji piśmienniczej, a o których mowa będzie poniżej.

³⁴ Atenajos, *Deipnosophisti* IV 135 e-f (13, 70-71, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 37, 4-5.

³⁵ Atenajos, *Deipnosophisti* VII 319 d-e (112, 4-8, Kaibel).

³⁶ Co zaświadcza Archestratos we fragmencie, który wymieniłem powyżej.

³⁷ Archestratos - Atenajos, *Deipnosophisti* VII 310 b-e (85, 17-36, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 140, 8-23.

³⁸ Atenajos, *Deipnosophisti* VII 319 d (12, 1-4, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 147, 8-9.

³⁹ Atenajos, *Deipnosophisti* IV 131 e (7, 52, Kaibel).

⁴⁰ Atenajos, *Deipnosophisti* IV 147 b (28, 20, Kaibel).

⁴¹ Atenajos, *Deipnosophisti* IX 403 b (67, 33-34, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 149, 17-19.

⁴² Jedzenie ryb i przetworów z nich jest oczywiście dobrze zaświadczone. Por. E. Anagnostakis, *Trophikes deleteriaseis sto Byzantio. Diatrophikes antilepseis kai kai simperiphores (6-os - 11-os ai.)*, [w:] *Byzantion diatrophe kai mageireiai. Food and cooking in Byzantium. Proceedings of the Symposium „On food in Byzantium”, Thessaloniki Museum of Byzantine Culture, 4 November 2001*, ed. D. Papanikola-Bakirtzi, Athens 2005, s. 91-92; A. Dalby, *Flavours of Byzantium*, Blackawton, Totnes, Devon 2003, s. 66-69; G. Dagron, *Poissons, pêcheurs et poissonniers de Constantinople*, [w:] *Constantinople and its hinterland*, eds C. Mango, G. Dagron, Aldershot, Hampshire 1995, s. 57-73; A. Karpozelos, *Realia in Byzantine Epistolography X-XII c.*, „Byzantinische Zeitschrift” 1984, Bd. 77, s. 20-37; idem, *Realia in Byzantine Epistolography XIII-XV c.*, „Byzantinische Zeitschrift” 1995, Bd. 88, s. 68-84; E. Kislinger, *Les chrétiens d'Orient: règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin*,

nów jako surowca spożywczego wskazuje natomiast fakt, że zostały one uwzględnione w rozważaniach wszystkich ważniejszych znawców diety do czasu życia Pawła z Eginy (VII w.). Niestety, jakość danych zawartych w tych pracach może być kwestionowana, ponieważ lekarze korzystali z doktryn ustalonych znacznie przed okresem swej działalności, a schemat transmisji dla omawianej grupy wygląda następująco: Galen (II w. n.e.) korzystał z ustaleń Filotimososa (III w. p.n.e.), Orybazjusz (IV w. n.e.) z materiałów zebranych przez Ksenokratesa (I w. n.e.) i Galena, Aecjusz z Amidy zaś (VI w. n.e.) i Paweł z Eginy (VII w. n.e.), jak się zdaje, przede wszystkim z Orybazjusza⁴³. Przedstawiony model sugeruje, że traktaty lekarzy wczesnego Bizancjum nie mogą być traktowane jako bezpośredni dowód roli rekinów w diecie. Informacje pozyskane z leksykonów bizantyńskich również nie pomagają w ustaleniu modelu spożycia tych ryb, ponieważ są one ograniczone co do treści, a chronologicznie sięgają do starożytności tak samo, jak dane medyczne⁴⁴. Z drugiej strony jednak oba typy źródeł zapewne odzwierciedlają wagę samego tematu w okresie do VII w.

Jesteśmy w stanie wskazać zasadnicze prawa rządzące przygotowaniem potraw z omawianych ryb. Świeży surowiec zakupowano na rynku. Ze źródeł wynika, iż można tam było dostać mięso sprawione i gotowe do przyrządzania. Ten wniosek wypada wysnuć z Archipposowego opowiadania o pewnym sprzedawcy, Hermajosie. Z relacji tego autora wynika, iż na straganie handlarza leżały różnorodne, wypatroszone ryby. Były wśród nich te, które nazywano *labraks* (λαβραξ)⁴⁵, ale obok nich Hermajos wystawiał również interesujące nas *galeoi* i *rhinai*. Te ostatnie,

[w:] *Histoire de l'alimentation*, red. J.-L. Flandrin, M. Montanari, Paris, s. 325–344; Ph. K o k o u l e s, *Byzantinon bios kai politismos*, vol. V, *Hai trophai kai ta pota...*, Athenai 1952, s. 331–343 etc.

⁴³ Przykładem owej zależności są fragmenty na temat ryb *selache* zaczerpnięte z dzieł Galena, Orybazjusza, Aecjusza z Amidy oraz Pawła z Eginy, na które powołuję się poniżej.

⁴⁴ M. K o k o s z k o, *Ryby*, s. 13–14, 16.

⁴⁵ Thompson identyfikuje rybę *labraks* jako *Labrax lupus*, Cuv. – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 6–7, 23, 140–142. Saint-Denis (*op. cit.*, s. 1, 59–61) podziela zdanie Anglika. Dalby i Gallant używają terminu *Dicentrarchus labraks*, L. – A. Dalby, *Food*, s. 48; T. W. Gallant, *op. cit.*, s. 67, tablica *sea bass*. Polska nazwa tej ryby brzmi moron lub labraks. Popularnie jednak mówi się o niej jednak jako o okoniu morskim – S. Rutkiewicz, *op. cit.*, s. 308, pozycja 367. Moron należy do rodziny *serranidae*, która wchodzi w ramy rzędu okoniokształtnych (*perciformes*). Ryba osiąga długość około metra.

jeszcze przed zaoferowaniem ich klientowi, handlarz obdzierał ze skóry⁴⁶. Czynność ta, z racji znacznej grubości, a w przypadku *rhinai* także nadzwyczajnej szorstkości rybiej skóry, była zajęciem wymagającym siły i wprawy.

Wypada domniemywać, że rzadko nabywano całe ryby, ale raczej kupowano porcje ich mięsa, albo też żądano odcięcia odpowiedniego kawałka z tuszy. Na taką praktykę wskazuje po pierwsze fakt, iż omawiane ryby odznaczały się okazałymi rozmiarami, a po drugie dowodzą tego rozliczne informacje źródłowe na temat porcjowania rekinów. Wzmianki o tej procedurze są m. in. w dziełach, które napisali Archestratos, Efippos⁴⁷, Mnezymach oraz Sotades⁴⁸, a stosowanie tej technologii znajduje także swoje odbicie w doktrynach przyjętych przez medycynę grecką. Galen⁴⁹, Orybazjusz⁵⁰, Aecjusz z Amidy⁵¹ i Paweł z Eginy⁵² zgodnie zaświadczenia bowiem, iż istniało powszechne przekonanie o odmiennych wartościach poszczególnych kawałków tuszy *selache*. Ukuto też odpowiednią nomenklaturę, którą posługiwano się w celu precyzyjnego określenia poszczególnych części omawianych ryb. Archestratos mianowicie zaświadcza, że w stosunku do partii mięsa wyciętych z podbrzuszy ryby *karacharias* używano terminu *hypogastrion* (ὕπογάστριον)⁵³. Jeżeli tak, to jest wysoce prawdopodobne, że w stosunku do *selache* obowiązywało to samo nazewnictwo⁵⁴, które stosowano wobec wszystkich dużych stworzeń morskich, czyli *ketodeis* (κητώδεις)⁵⁵.

⁴⁶ Atenajos, *Deipnosophisti* VI 227 a (10, 21–25, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 86, 26–27.

⁴⁷ Atenajos, *Deipnosophisti* VII 322 d–e (120, 9–19, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 149, 17–19.

⁴⁸ Atenajos, *Deipnosophisti* VII 293 a–b (41, 1–8, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 128, 33–37.

⁴⁹ Galen, *De alimentorum facultatibus* 737, 1–12, Kühn VI. Fragment ten oraz teksty medyczne, na które powołuje się poniżej, są dobrym przykładem transmisji wiedzy antycznej od Filotimosa do Pawła z Eginy.

⁵⁰ Orybazjusz, *Oribasii collectionum medicarum reliquiae* II, 56, 1, 1–4, 3, ed. I. Raeder, vol. I–IV, Lipsiae et Berolini 1928–1933 [dalej: Orybazjusz, *Collections medicae*]. Fragment powtarza słowa Galena.

⁵¹ Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri* II, 147, 1–5. Fragment zależny od Orybazjusza.

⁵² Paweł z Eginy, *Epitome* I, 93, 1, 1–5. Fragment zależny od Orybazjusza lub Aecjusza z Amidy.

⁵³ Złowionej w Torone.

⁵⁴ Na temat nomenklatury por. M. Kokoszko, *Ryby*, s. 269–270.

⁵⁵ Obserwacje na temat znaczenia terminu – tamże, s. 155–156; A. Zucker, *op. cit.*, s. 101–102.

Sztuka kulinarna Greków знаła wiele sposobów przyrządzania omawianych ryb. *Galeoi* zarówno pieczono, jak i gotowano. Wedle zaleceń obecnych w pracach dietetyków greckich ta pierwsza metoda była lepsza. Pieczenie ich bowiem neutralizowało złe soki obecne w mięsie rekinów⁵⁶. Domyślać się należy, iż stosowane były wszelkie dostępne techniki. Obejmują one pieczenie na ruszcie, *eschara* (ἐσχάρα), rożnie, *obeliskos* (ὀβέλισκος), a wreszcie w piekarniku typu *ipnos* (ἰπνός) lub *kribanon* (κρίβανον). Na przykład komediopisarz Platon polecał pieczenie ryby *karcharias* w całości⁵⁷. Nic jednak nie powiedział na temat szczegółów tego procesu. Zapewne chodziło mu o niewielki egzemplarz, gdyż przyrządzanie w ten sposób dużych przedstawicieli *galeoi* wymagałoby specjalnie przygotowanego sprzętu, najpewniej dużego rusztu lub znacznych rozmiarów piekarnika. Ciekawy jest brak informacji o smażeniu w *teganon* (τήγανον), które to spełniało funkcję obecnie używanych patelni. Można się jedynie domyślać, że nieobecność tej metody spowodowana była właściwościami mięsa⁵⁸. Oczywiście milczenie źródeł nie musi jednak całkowicie wykluczać stosowania tej praktyki.

W antycznej i bizantyńskiej literaturze przedmiotu zwykle brak szczegółów dotyczących wykorzystywanych receptur. Niekiedy jednak przynosi ona pewne detale pozwalające na odtworzenie pojedynczych przepisów. Na przykład Atenajos z Naukratis przechował dość dokładne dane spisane przez Arcestratosa. Do potrawy należało użyć mięsa jedynie z partii brzusznej ryby, czyli *hypogastrion*. Autorowi zapewne chodziło o najdelikatniejszy i najkosztowniejszy surowiec. Mięso posypywano suchym kminkiem i niewielką ilością soli. Następnie wkładano je do naczynia zwanego *lopas* (λοπάς), które grało rolę nowożytniej brytfanny. Mięso polewano oliwą i pieczono do miękkości. Gdy ryba była już gotowa, wyjmowano ją (i najprawdopodobniej zabezpieczano przed wystygnięciem). W tym czasie przygotowywano następujący sos. Do płynu pozostałego w *lopas* po pieczeniu ryby dolewano oliwy, dodając jednocześnie suszonego kminku oraz świeżych ziół⁵⁹. Naczynie stawiano na ogniu, tak by płomień go nie osiągały, a zawartość doprowadzano do wrzenia, energicznie mieszając i uważając, by się nie przypaliła. Ze słów Arcestratosa można

⁵⁶ Orybazyusz, *Collectiones medicae* IV, 3, 12, 3–13, 3.

⁵⁷ Atenajos, *Deipnosophisti* I 5 c (8, 30–32, Kaibel).

⁵⁸ Mięso rekinów wymagało stosunkowo długiej obróbki termicznej. Por. informacje na temat klasyfikacji ich mięsa podane niżej.

⁵⁹ Brak ich specyfikacji.

wnosić również, iż niekiedy do sosu własnego powstałego w czasie pieczenia dolewano (zamiast lub oprócz oliwy) wodę lub/oraz ocet winny. Domniemywać stąd zatem należy, iż rzeczony dodatek do ryby mógł występować w przynajmniej kilku odmianach⁶⁰.

Jest wielce prawdopodobne, że gotowanie rekinów było także rozpowszechnioną praktyką kulinarną. Mnesiteos z Aten pisał o gotowaniu ryb zwanych przez niego *darta* (δαρτά)⁶¹. Owe *darta* należy zidentyfikować właśnie jako grupę gatunków zaliczaną do rekinów⁶². Niestety, trzeba stwierdzić również, że nie zachowały się żadne informacje na temat techniki gotowania. Ten brak precyzji jest regułą, a wyjątki od niej są bardzo nieliczne. Nawet *De re coquinaria*, który to traktat jest zwykle najbardziej szczegółowy w tym zakresie, nie przynosi wyjaśnienia tej zagadki. Z milczenia

⁶⁰ Przygotowanie sosów stanowiło nieomal oddzielną gałąź sztuki kulinarnej. Por. K. G i b e l, *Symbolika jedzenia w wybranych pismach Jana Chryzostoma na przykładzie derywatów od karyke (καρύκη)*, [w:] *Byzantina Europea. Księga Jubileuszowa ofiarowana profesorowi Waldemarowi Ceranowi*, red. M. Kokoszko, M. J. Leszka, „Byzantina Lodziensia” [Łódź] 2007, vol. XI [dalej: *Byzantina Europea*], s. 121–131; M. K o k o s z k o, *Historia kuchni antycznej i bizantyńskiej. Sos karyke (καρύκη). Komentarz do Chronografii Michała Psellosa*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2006, R. V, nr 2 (10), s. 167–178; i d e m, *Sosy w kuchni greckiej. Garum (γάρος) i pochodne*, „Vox Patrum” 2006, vol. 49, s. 289–298 [dalej: M. Kokoszko, *Sosy*]; i d e m, *Delikatesy i medykamenty. Komentarz b na temat znaczenia terminu „halme” (ἄλμη) w antycznych i bizantyńskich źródłach greckich*, „Przegląd Nauk Historycznych” 2007, R. VI, nr 1–2, s. 91–107; M. K o k o s z k o, K. G i b e l, *Focjusz a kuchnia grecka czyli kilka słów o abyrtake (ἀβυρτάκη)*, „Vox Patrum” 2008, vol. 28, t. 52, s. 495–504; J. S o l o m o n, *The Apician Sauce. Ius Apicianum*, [w:] *Food in Antiquity*, eds J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1995, s. 115–131.

⁶¹ A t e n a j o s, *Deipnosophiści VIII 357 c* (54, 16–21, Kaibel); por. *Epitome II*, 1, 170, 19–23.

⁶² Autor zalicza do tej klasy takie ryby, jak *batis* (βατίς) oraz *rhine*. Gdy chodzi o *batis*, to Thompson identyfikuje rybę *batis* jako określenie ogólne odnoszące się do wielu, trudnych do precyzyjnego nazwania, przedstawicieli rodziny *raidae* – A. W. T h o m p s o n, *op. cit.*, s. 26–28. Saint-Denis potwierdza ogólnie te ustalenia – E. D e S a i n t - D e n i s, *op. cit.*, s. 14, 93. Gallant utrzymuje, że nazwa *batis* odnosi się do ryby *Raia asterias*, Delroche – T. W. G a l l a n t, *op. cit.*, s. 68, tablica *skate*. Dalby zgadza się z generalnymi tezami poprzedników, a dodatkowo sugeruje, że najczęściej łączono ten termin z *Raia clavata*, L. – A. D a l b y, *Food*, s. 304. Polska nazwa grupy, do której należy omawiana przez źródła greckie ryba brzmi rajowate. *Raia asterias* to raja gwieździsta, *Raia clavata* zaś to raja nabijana – W. Z a ł a c h o w s k i, *op. cit.*, s. 472–475. Długość maksymalna 120 centymetrów – S. R u t k o w i c z, *Encyklopedia ryb morskich*, Gdańsk 1982, s. 148, pozycja 47.

źródeł domyślać się jedynie można, że sposób gotowania był mało istotny i że zapewne stosowano zwykłą metodę, a mianowicie gotowano rybę w słonej wodzie, czyli *halme* (ἅλμη). Być może do wywaru dodawano niekiedy oliwę, jakieś warzywa i zioła. Analogie znane z dietetyki podpowiadają, że do wody można było wrzucić pora i kopru. Źródła medyczne (między innymi Galen⁶³ oraz Orybazjusz⁶⁴) przechowują bowiem termin *leukos dzomos* (λευκὸς ζωμός), który oznaczał rodzaj wywaru sporządzanego w celu gotowania mięsa, a szczególnie ryb. Składał się on właśnie z wody, soli, oliwy, kopru oraz pora.

Być może o takim sposobie przyrządzania pisał Sotades, którego fragment dzieła zachował się również w *Deipnosophistach*. Autor wprowadził kucharza, który przedstawia tajniki swojej sztuki. Radzi on, jak serwować całą gamę różnorodnych ryb. Gdy dochodzi do interesujących nas gatunków⁶⁵, rzeczony mistrz patelni przyjmuje następujący *modus operandi*. Ryba, którą podawał, była wprawdzie porcjowana. Partie środkowe (prawdopodobnie *hypogastria*) pieczono. Pozostałe części były zapewne gotowane, a potem podawane z kwaskowym sosem morwowym, *trimma sykaminion* (τρίμμα συκαμίνιον). Rzeczony fragment poematu Sotadesa jest jednak na tyle nieprecyzyjny, że nie można wykluczyć, iż autor miał na myśli duszenie mięsa bezpośrednio w sosie. W tym drugim wypadku ryba nie wymagałaby, jak się trzeba domyślić, wcześniejszego odgotowania⁶⁶.

Trimma sykaminion reprezentuje jeden z dodatków, które często wymieniane są w recepturach antycznych i bizantyńskich⁶⁷. Należy on do grupy kwaśnych sosów, w odniesieniu do

⁶³ Na przykład – Galen, *De alimentorum facultatibus* 725, 6–10, Kühn VI.

⁶⁴ Na przykład – Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 51, 6, 1–7.

⁶⁵ Trzeba jednak przyznać, iż brak jest jedności co do identyfikacji gatunkowej. John Wilkins (*The boastful chef. The discourse of food in ancient Greek comedy*, Oxford 2000, s. 382) identyfikuje tę rybę jako jesiota.

⁶⁶ Uwspółcześniona wersja przepisu Sotadesa – A. Dalby, *Food*, s. 121; A. Dalby, S. Granger, *The classical cookbook*, London 2000, s. 62–64.

⁶⁷ Hipotetyczna rekonstrukcja tego przepisu obejmuje następujące składniki: rybę, owoce morwy, białe i czerwone wino, *bouquet garni*, silfion, garum, ocet winny, miód oraz skrobię. Proponowana procedura przedstawia się następująco. Steki rybne dusi się do miękkości w białym winie z *bouquet garni*. Po wyjęciu ich z rondla i zabezpieczeniu przed wystygnięciem, sos pozostały w naczyniu przelewa się do przygotowanej w tym samym czasie bazy sosu właściwego. Tę ostatnią przyrządza się w następujący sposób. Owoce morwy gotuje się w czerwonym winie. Gdy są już miękkie, dolewa się do nich białego wina pozostałego po uduszeniu ryby. Całość trzyma się na ogniu około dziesięć do piętnastu minut. W tym czasie dodaje się miód, garum oraz silfion. Gorąca

których stosowano ogólną nazwę *hypotrimma* (ὑπότριμμα). O ich smaku decydował ocet winny lub jego substytuty (wino, owoce, etc.). Wydaje się też, że zwykle dodawano do nich także oliwę, sos własny wydzielony przez mięso lub jakiś wywar. Takie *hypotrimmata* podawano zarówno do mięsa gotowanego, jak i pieczonego. Domyślać się można, iż większość z nich serwowano na gorąco. Tak przynajmniej sugerowałby podany powyżej przepis Archestratos. Z kolei jednak sugestie Galena, o których będzie jeszcze mowa niżej, zdają się wskazywać, że niektóre rodzaje *hypotrimmata* były spożywane na zimno.

Dane greckie na temat tych dodatków są rozproszone⁶⁸. W recepturze Archestratos była mowa o dodawaniu octu winnego do sosu pozostałego po upieczeniu ryby *karcharias*. Timokles wspomina ryby podawane w *oksyliparon trimma* (ὀξύλιπαρον τρίμμα), czyli w sosie sporządzonym z oliwy (sosu własnego lub wywaru) oraz octu⁶⁹. Niestety, nie zachowała się jego receptura. Ze źródeł znamy również termin *myttoton* (μυττωτόν), który oznaczał rodzaj sosu sporządzonego z *garum*, octu winnego, czosnku (lub cebuli), sera oraz jajek⁷⁰. Choć Ananios chwalił tuńczyka podanego w *myttoton*⁷¹, jest prawdopodobne, że można z nim było także

mieszanie przeciera się przez sito i zagotowuje. Na końcu sos zagęszcza się skrobnią – A. Dalby, S. Grainger, *op. cit.*, s. 62–64.

⁶⁸ Por. dane łacińskie zawarte poniżej.

⁶⁹ Atenajos, *Deipnosophisti* VII 295 b (44, 25–28, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 130, 3–4. Na temat octu – A. Dalby, *Food*, s. 270, 284. O swoistych jego zastosowaniach w gastronomii jako napoju i w medycynie – E. Kislinger, *Φουδίσκα und γλήχρον*, „Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik” 1984, Bd. 34, s. 49–53; M. Kokoszko, *Zosima the Deacon and his pilgrimage to Constantinople or on the origins of a certain mistake*, [w:] *Rus i Vizantia. Miasto stran vizantiiskovo kruga vo vzaimootnosheniach Vostoka i Zapada. Tiezisi dokladov XVIII Bcersiiskoi nautchnoi silesii vizantinistov Moskva 20–21 oktiabria 2008 goda*, Moskva 2008, s. 73–75; Ph. Koukoules, *op. cit.*, s. 129, 133; È. Limousin, *Le monde byzantine: du milieu du VIIIe siècle à 1204: économie et société*, Rosny-sous-Bois 2007, s. 112.

⁷⁰ Galen, *Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio* 124, 1–2, [w:] Kühn XIX, Lipsiae 1830; Hesychios, *μυττωτεύσομεν*, μ, 2000, 1–3, [w:] *Hesychii Alexandrini lexicon*, ed. M. Schmidt, vol. I–V, Ienae 1860–1868 [dalej: Hesychios, *Lexicon*]; Hesychios, *Lexicon*, *μυττωτόν*, μ, 2001, 1; *Suidae lexicon*, ed. A. Adler, vol. I–IV, Lipsiae 1928–1935, *μυττωτόν*, μ, 1492, 1–4. Por. A. Dalby, *Food*, s. 227, 335; D. M. MacDowell, *Aristophanes and Athens: an introduction to the plays*, Oxford 1995, s. 183; M. Kokoszko, *Ryby*, s. 381; P. Priorreschi, *A history of medicine*, vol. II, *Roman medicine*, Omaha 1998, s. 270.

⁷¹ Atenajos, *Deipnosophisti* VII 282 b–c (16, 5–16, Kaibel); por. *Epitome* II, 1, 122, 6–10.

zaserwować pieczonego lub gotowanego rekina⁷². Galen twierdzi, że potrawy z ryb zaliczanych do odznaczających się twardym mięsem, *sklerosarkoi ichthyes* (σκληρόσαρκοι ἰχθύες)⁷³, wymagały podawania ich z gorczycą⁷⁴, *okselaion* (ὀξέλαιον)⁷⁵ i kwaśnymi sosami, *hypotrimmata*⁷⁶. *Okselaion* było być może tożsame lub przynajmniej analogiczne do wzmiankowanego wyżej *oksyliparon trimma*. Warto przy tym dodać, iż termin *napy* (νάπι) używany przez Galena mógł być także określeniem sosu przygotowywanego z gorczycy i octu, czyli odpowiednika dzisiejszej musztardy⁷⁷.

Dwie szczególnie interesujące receptury na dodatki nadające się do rekinów zachowuje *De re coquinaria*. Jest tam przepis na *hypotrimma* oraz spis składników na sos podawany do ryby *cornuta*, czyli w nomenklaturze greckiej albo ryby *dzygaina*, albo pokrewnej jej *bous* (βούς)⁷⁸. Receptura na *hypotrimma* wskazuje, iż sos ten składał się z pieprzu, lubczyku, suszonej mięty, orzeszków piniowych, rodzynek, daktyli caryota, nie osolonego sera, miodu, octu, sosu ze sfermentowanych ryb (*garum*), wina, oliwy, gotowanego moszczu winnego (*defrutum*)⁷⁹. Gdy chodzi o przepis na sos do ryby *cornuta*, była to dość skomplikowana mikstura, która wymaga następujących składników: pieprz, lubczyk ogrodowy, lebidka pospolita (oregano), cebula, rodzynki bez pestek, wino, miód, ocet, sos ze sfermentowanych ryb oraz oliwa. Składniki łączono, a następnie gotowano w celu uzyskania wymaganej

⁷² Tuńczyki bowiem zaliczano także do grupy dużych ryb o twardym mięsie. Na temat charakterystyki dietetycznej tuńczyków – M. Kokoszko, *Ryby*, s. 352.

⁷³ Por. poniżej. Na temat znaczenia tego terminu – A. Zucker, *op. cit.*, s. 238–239.

⁷⁴ Chodzi najprawdopodobniej o *hypotrimma* z niej produkowane, czyli musztardę.

⁷⁵ A. Dalby, *Food*, s. 294; J. L. Quiles, M. C. Ramirez-Tortosa, P. Yaqoob, *Olive oil and health*, Wallingford–Cambridge, Massachusetts 2006, s. 15.

⁷⁶ Galen, *De alimentorum facultatibus* 728, 3–8. Kühn VI.

⁷⁷ A. Dalby, *Food*, s. 225.

⁷⁸ Thompson identyfikuje rybę *bous* jako *Cephaloptera Giorna*, Cuv. – A. W. Thompson, *op. cit.*, s. 34–35. Dalby (*op. cit.*, s. 304) używa określenia *Mobula mobular*, Bonnaterre. W języku polskim wobec grupy, do której należy omawiana ryba obowiązuje określenie mantowate. Ryby te nazywane są mantami lub diabłami morskimi – W. Załachowski, *op. cit.*, s. 422–423.

⁷⁹ Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć* I, XXXIII, ed., tłum., koment. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1998 [dalej: Apicjusz, *De re coquinaria*]. Por. najnowsze wydanie – Apicius, *A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, eds, transl., com. Ch. Grocock, S. Grainger, Totnes, Blackawton, Devon 2006, 1, 33 [dalej: Apicius].

harmonii aromatów i smaków⁸⁰. Zapewne sos był na tyle gęsty, że nie trzeba go było dodatkowo zaprawiać skrobią. Z racji podobieństwa receptur, do tej samej grupy należy zaliczyć również inne sosy, które wymienia *De re coquinaria*, a zwłaszcza *enogarum* (*oenogarum*)⁸¹, *oksyporum* (*oxyporum*)⁸², *oksugarum* (*oxygarum*)⁸³. Jest wysoce prawdopodobne, że wszystkie one były odpowiednimi dodatkami do potraw z rekinów.

Z pism Galena, Orybazjusza i Aecjusza wiemy, że bardzo duże egzemplarze rekinów traktowano jako surowiec dla rzemiosła spożywczego, czyli wytwarzano z niego konserwy rybne. Przetwarzanie polegało na zasoleniu mięsa. Choć tajemnice tego procesu były znane wytwórcom, to analizowane źródła nie pozostawiły w tym względzie żadnych szczegółowych informacji. Owe *tariche* (τάρικη) traktowane były jako surowiec równorzędny świeżemu mięsu, tyle że wymagający dodatkowych zabiegów (mycie i moczenie) przed poddaniem go obróbce kulinarnej. Ze wzmianek źródłowych należy wnioskować, iż *tariche* z ryb *galeos* przyrządzano zgodnie z zasadami ogólnie przyjętymi dla tego typu produktów⁸⁴.

⁸⁰ Apicjusz, *De re coquinaria* XI, 10; Apicius 10, 1, 10. Przepis ten zamieszczono w tym miejscu na podstawie identyfikacji – Apicjusz, *De re coquinaria*, s. 293, przypis 6. Inna opinia por. J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 100; A. Dalby, *Food*, s. 304. Ich klasyfikacja wskazuje że *cornuta* to nie grecka *dzygaina*, ale ryba *bous*.

⁸¹ Apicius, *De re coquinaria* I, XXXI; Apicius 1, 31. Por. S. Grainger, Ch. Grocock, *A glossary to Apicius*, [w:] Apicius, s. 355–356 [dalej: S. Grainger, Ch. Grocock, *A glossary*]; M. Kokoszko, *Sosy*, s. 294–295.

⁸² Apicius, *De re coquinaria* I, XXXII; Apicius 1, 32. Por. uwspółcześniony przepis – C. K. Kaufman, *Cooking in ancient civilizations*, Westport, Connecticut 2006, s. 144. O *oksyporum* por. A. Dalby, *Food*, s. 116–117; M. Kokoszko, *Medycyna bizantyńska o antidotum z trzech rodzajów pieprzu. Komentarz na temat jednego ze środków farmaceutycznych zastosowanych w leczeniu Aleksęgo I Komnena*, [w:] *Byzantina Europea*, s. 256–257; P. Pray Bober, *Art, culture and cuisine. Ancient and medieval gastronomy*, Chicago–London 1999, s. 153.

⁸³ Apicius, *De re coquinaria* I, XXXIV; Apicius 1, 34; por. M. Kokoszko, *Sosy*, s. 295–296; S. Grainger, Ch. Grocock, *A glossary*, s. 356.

⁸⁴ Ogólne informacje na temat konserw por. P. Berdowski, *Pochodzenie tarichos i garos. Nowa próba interpretacji, Graecorum et Romanorum Memoria II*, „Res Historica” 1998, vol. 5, s. 9–19. Na temat *tarichos* por. W. Cavanagh, *Food preservation in Greece during the late and final neolithic periods*, [w:] *Cooking up the past. Food and culinary practices in the neolithic and bronze age Aegean*, eds Ch. Mee, J. Renard, Oxford 2007, s. 110–111; M. Grünbart, *Store in a cool and dry place: perishable goods and their preservation in Byzantium*, [w:] *Eat, drink and be merry (Luke 12:19). Food and wine in Byzantium. In honour of Professor A. A. M. Bryer*, eds L. Brubaker, K. Linardou, Aldershot, Hampshire

Na koniec rozważań warto odwołać się do zasobu doktryn obecnych w pismach medycznych. Pokazują one wiedzę antyku i wczesnego Bizancjum na temat tego, jak należało wykorzystać mięso rekinów, by stanowiło ono pokarm pomagający w utrzymaniu zdrowia. Z punktu widzenia dietetyki rekiny charakteryzowano jako przynależne do grupy ryb o twardym mięsie, *sklerosarkoi ichthyes*. Ponieważ większość z nich odznaczała się dużymi rozmiarami, ich wartości dotyczą także te partie charakterystyk dietetycznych, które mówią o dużych rybach morskich, czyli wymienianych już powyżej *ketodeis*. Jednomyślnie stwierdzają tak Galen (który zgadza się w tej kwestii ze swoim poprzednikiem Filotimosem), Orybazjusz i Aecjusz z Amidy.

Z powyższego przyporządkowania wynika cały szereg konsekwencji dietetycznych. Rekiny uznawano za pożywne, ale trudne do strawienia⁸⁵ i mające niezbyt dobry smak⁸⁶. Ich mięso mogło mieć silną i nieprzyjemną woń, a w czasie trawienia przyczyniać się do powstania w organizmie materii określanej jako *pasywna* (*ἀργή*) oraz *ciągliwa* (*ὀγκιμος*). Cechy te wynikały z faktu, że ryby owe charakteryzowały się zakłóconą równowagą humoralną⁸⁷. Mogły jednak stanowić doskonały surowiec na wyszukane potrawy⁸⁸, gdyż przyprawy i dodatki⁸⁹, będące wyznacznikiem luksusowej kuchni, zapobiegały negatywnym skutkom spożycia ich mięsa. Innym sposobem neutralizacji szkodliwych cech mięsa rekinów, jak utrzymują zgodnie Galen i Orybazjusz⁹⁰, było zasolenie mięsa. Jako *tarichos* stanowiły bowiem delikatniejsze i łatwiej przyswajalne pożywienie, szybciej dostarczające organizmowi potrzebnych składników odżywczych.

2007 [dalej: *Eat, drink*], s. 45–48; J. Koder, *Stew and salted meat – opulent normality in the diet of every day?*, [w:] *Eat, drink*, s. 59–72, zwłaszcza 59–60; 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 Lodzianensis” 2005, Folia Historica 80, s. 7–25; i d e m, *Ryby*, s. 317–329.

⁸⁵ Orybazjusz, *Collectiones medicae* III, 18, 9, 3–5. Fragment zależny od Galena.

⁸⁶ Jest to skutkiem znajdujących się w nich „niepożądanych soków” lub „zachwianej równowagi humoralnej”.

⁸⁷ Por. powyżej.

⁸⁸ Wymagały wówczas dużej ilości kosztownych przypraw – Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 58, 21, 1–22, 1.

⁸⁹ Chodzi o sosy, które do nich podawano.

⁹⁰ Orybazjusz, *Collectiones medicae* II, 57, 1, 4.