

# Piasecki, Karol

---

## Skrzydełko czy nóżka? : przyczynek do antycznych obyczajów kulinarnych

---

Światowit 2 (43)/Fasc.A, 164-165

---

2000

Artykuł został zdigitalizowany i 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](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

## SKRZYDEŁKO CZY NÓŻKA? PRZYCZYNEK DO ANTYCZNYCH OBYCZAJÓW KULINARNYCH

Upowszechnienia się określonych wzorców kulturowych, także tych dotyczących odżywiania, sprawia że często zapominamy, iż w przeszłości większość gatunków zwierząt i roślin, które dziś służą nam jako pożywienie, była bądź nieznana, bądź spożywana na ograniczonym obszarze, inne natomiast, powszechne w przeszłości, odeszły w zapomnienie.

Jednym z takich gatunków jest kura domowa. Jej dziki przodek to należący do rodziny bażantowatych (*Phasianidae*) kur bankiwa (*Gallus gallus*) występuje na południu Indii i na niektórych wyspach Archipelagu Malajskiego (CZARNIECKI 1990).<sup>1</sup> Nie można wykluczyć, iż wiele ras powstało jako mieszańce z innymi, obecnie już wymarłymi gatunkami spokrewnionymi z kurem bankiwa.<sup>2</sup> Udomowiono ją najprawdopodobniej w III tysiącleciu p.n.e. na Półwyspie Indyjskim, skąd stosunkowo szybko rozprzestrzeniła się praktycznie na terenie całego Starożytnego Świata jeszcze w starożytności. W rejonie Śródziemnomorza pojawia się w pierwszej połowie I tysiąclecia p.n.e., a sztuczny wylęg stosowano w Egipcie już około 500 roku p.n.e. (CZARNIECKI 1990). Pomimo upowszechnienia się hodowli kura długo jeszcze pozostawała strawą, jeśli już nie luksusową, to co najmniej świąteczną,<sup>3</sup> na co duży wpływ miało zapewne pojawienie się ras nieśnych.

Pojawienie się kury w Europie (połowa I tysiąclecia p.n.e.) wiązać można z Celtami. Kogut stał się w końcu ich symbolem i wzięł od nich swą łacińską nazwę rodzajową, ale przyczyny użycia go jako ptaka „herbowego” tkwią najprawdopodobniej znacznie głębiej wiążąc się z jego morfologią i etologią.

Poligamiczny, agresywny i ozdobiony kolorowymi wyrosłami skórnymi (grzebień i korale) kogut doskonale nadawał się do symbolizacji, zwłaszcza bóstwa solarnego, obdarzonego witalnością. Starożytni Grecy

(i nie tylko Grecy) powszechnie wykorzystywali ptaki w tym celu. Nic więc dziwnego, iż kogut szybko zastąpił jeden z atrybutów Zeusa, którym był samiec kuropatwy skalnej bądź górskiej – *Alectoris graeca* lub *A. chucar* (GRAVES 1976).<sup>4</sup>

Podczas prac polskiej misji archeologicznej kierowanej przez prof. Michała Gawlikowskiego w latach 1998 i 1999 odnaleziono w mitreum w Hawarte (Haurarte, dzisiejsza Syria), szczątki kości zwierząt, wśród których zdecydowanie przeważały kości kur (Piasecki 1999). Łącznie wydzielono około 570 fragmentów kostnych i całych kości, co pozwala ustalić minimalną liczbę osobników na 59. Na podstawie zachowanych ostróg możemy sądzić, iż wśród dorosłych osobników obie płcie reprezentowane są raczej równomiernie, co mogłoby świadczyć, iż należały one raczej do rasy (ras) mięsnej niż nieśnej, mającej co najmniej średnie rozmiary ciała.

Charakterystyka tego materiału jest dosyć szczególna: zdecydowana przewaga osobników dorosłych (lub dobrze wyrosniętych), praktycznie brak kości czaszki, kręgosłupa, pazurów i końcowych paliczków oraz przewaga połamanych kości ramiennych i goleni nad niepołamanymi. Świadczy to wyraźnie, iż tusze ptaków były uprzednio porcjowane, rozdzielane na udka, skrzydełka i piersi, zaś pozostałe części ciała ptaków raczej nie były w mitreum spożywane. Najliczniej zachowane są kości kończyn (co wydaje się być zupełnie naturalne przy tym sposobie porcjowania). Proporcje kości kończyn dolnych do kości kończyn górnych są wyrównane. Pozostałe regiony anatomiczne reprezentowane są nielicznie. Ślady cięć są nieliczne, a część połamanych kości jest zgnieciona (co mogło być też efektem ich przypadkowego rozdeptania). Porcjowanie kur potwierdza brak głowy i szyi oraz pazurów.

<sup>1</sup> Choć na Bali i Jawie został już najprawdopodobniej wprowadzony przez człowieka.

<sup>2</sup> Tego typu zabieg, zwane hybrydyzacją, stosowano dawniej dosyć często (a i obecnie nie są one rzadkie). W wielu przypadkach prowadzą one do powstania mieszańców o większych rozmiarach niż formy wyjściowe lub bardziej płodnych. Niestety są utrapieniem dla zoologów, którzy usiłując rozwikłać historię wczesnych etapów domestykacji, muszą borykać się z licznymi trudnościami.

<sup>3</sup> „Chciałbym, aby każdy Francuz miał w niedzielę kurę na obiad”, niedzielny rosół w tradycji polskiej, etc.

<sup>4</sup> Tego wspaniale ubarwionego ptaka spotykamy dość często na malowidłach kretańskich. W Syro-Palestynie przetrwał on znacznie dłużej, i odnaleźć go możemy na wielu mozaikach wczesnochrześcijańskich, niekiedy w kontekście jednoznacznie kultowym, tak jak na posadzce bazyliki w Shhim, gdzie dwie kuropatwy flankują kielich mszalny.

Wynikałoby z tego niezbicie, iż podczas obrzędów, które odbywały się w mitreum, spożywano przygotowane uprzednio mięso kur, zapewne popijając je dobrym winem. Uczta ofiarna to powszechny element wielu kultów. Dlaczego jako zwierzę ofiarne wybrano koguta? Wykorzystanie w kulcie Mitry solarnego ptaka, będącego świętym zwierzęciem Zeusa wydaje się być czymś zupełnie naturalnym. Kogut tak silnie związany był z wierzeniami pogańskimi, że trafił na trwałe do sfery magii.<sup>5</sup>

Niewątpliwie też, w czasach, gdy wyznawcy Mitry spotykali się w podziemnej świątyni, pieczone lub gotowane kurze mięso było potrawą luksusową. Bez wątplenia jednak, jego konsumpcja w mitreum miała także charakter kultowy ze względu na symbolikę związaną z Zeusem i słońcem. Tak czy owak, owe kurze skrzydełka i nóżki były potrawą o daleko głębszym znaczeniu symbolicznym niż dzisiejszy pieczony kurczak.

KAROL PIASECKI

## A WING OR A LEG?

## SUMMARY

In 1998, in mitraeum in Hawarte (Syria), during the archaeological excavation carried out by Polish expedition under the supervision of prof. Michał Gawlikowski, bones of several dozens of hens were found. Meat was boned and portioned, which proves that it was an impor-

tant and unchangeable element of the feasts. It is worth emphasizing that, after the species had spread over the area of the Mediterranean Sea, a rooster became the attribute of Zeus, replacing a partridge *Alectoris chucar* (also having an evidently solar symbolical meaning).

## Literatura

CZARNECKI Z.

1990 Kura domowa in: *Mały słownik zoologiczny. Ptaki*, Przemysława Busse ed., Warszawa, p. 298-301.

PIASECKI K.

1999 *Analiza kości zwierzęcych z Hawarte*, msc, Centrum Archeologii Śródziemnomorskiej Uniwersytetu Warszawskiego.

GRAVES R.

1976 *Mity greckie*, Warszawa.

<sup>5</sup> Z naszego kręgu kulturowego wystarczy zacytować takie przykłady, jak: „a kiedy zapieje trzeci kur”, kogut jako wehikuł w

legendzie o Twardowskim, żeby wspomnieć najlepiej znane motywy.