

DROBNE PRACE I MATERIAŁY

MACIEJ KOKOSZKO

Uniwersytet Łódzki

Historia kuchni antycznej i bizantyńskiej Sos karyke (καρύκη) Komentarz do *Chronografii* Michała Psellośa

<https://doi.org/10.18778/1644-857X.5.02.06>

„Miał zdrowy żołądek, z natury dobrze przystosowany do przyjmowania pokarmów. Potrafił zrobić świetny sos, sporządzić danie przybrane kolorystycznie, przyprawione zapachami i tak przygotować każde jedzenie, że pobudzało apetyt”¹. Te dwa zdania wyszły spod pióra Michała Psellośa², by stać się częścią jego *Chronografii*, a dotyczą osoby stosunkowo mało znanego cesarza Konstantyna VIII (1025–1028)³, który panował samodzielnie przez trzy lata po śmierci swojego słynnego brata, cesarza Bazylego II (976–1025)⁴. *Basileus* Konstantyn VIII nie był szczerze chwalony przez Psellośa ani też nie jest dobrze oceniany w literaturze nowożytnej. Przypisuje mu się bowiem nieumiejętność rządzenia oraz gnuśność. Wypada zaznaczyć, iż przytoczone powyżej tłumaczenie jest częścią błyskotliwej translacji dokonanej przez znako-

¹ Michał Psellos, *Kronika czyli historia jednego stulecia Bizancjum* (976–1077), przeł. O. Jurewicz, Wrocław 1985, II, 7, 2–4.

² O. Jurewicz, *Historia literatury bizantyńskiej. Zarys*, Wrocław–Łódź 1984; idem, *Przedmowa*, [w:] Michał Psellos, *Kronika...*, s. V–XXI; K. Domaradzki, *Kariera polityczna Michała Psellośa na dworze bizantyńskim w XI wieku*, „Acta Universitatis Lodziensis” 2005, Folia historica 80, s. 117–138.

³ G. Ostrogorski, *Dzieje Bizancjum*, przekł. H. Evert-Kapessowa, Warszawa 1967, s. 266; M. Angold, *Cesarstwo bizantyńskie 1025–1204. Historia polityczna*, tłum. W. Brodzki, Wrocław 1993, s. 7–19; M. Salamon, *Konstantyn VIII*, [w:] *Encyklopedia kultury bizantyńskiej*, red. O. Jurewicz, Warszawa 2002, s. 416.

⁴ G. Ostrogorski, *op. cit.*, s. 250–262; M. Angold, *op. cit.*, s. 7–20; M. Kokoszko, *Platonic foundations of the portrait of emperor Basil II in the Chronographia by Michael Psellos*, [w:] *Collectanea Philologica II. In honorem Annae Mariae Komornicka*, Łódź 1995, s. 159–160; *Wielka historia świata*, t. IV, *Kształtowanie średniowiecza*, red. M. Salamon, Kraków–Warszawa 2005, s. 476–471.

mitego znawcę literatury antycznej i bizantyńskiej, mianowicie profesora Oktawiusza Jurewicza.

W niniejszym artykule nie interesuje mnie jednak działalność polityczna cesarza Konstantyna VIII ani jego bardziej znanego brata, ale opisane powyżej cesarskie talenty kulinarne. Chciałbym mianowicie wyjaśnić, jaki to sos władca ten potrafił przyrządzić, a eksplikację tę potraktować jako rodzaj glosy do stanu naszej wiedzy na temat greckiej sztuki kulinarnej w antyku i Bizancjum. By to uczynić, muszę jednak powrócić do oryginalnego tekstu utworu Michała Psellosa.

W języku polskim termin „sos” jest na tyle ogólny, iż nie jesteśmy w stanie na podstawie samego tego słowa domyślić się ani rodzaju tej potrawy, ani też składu. Pojęciem tym określamy zarówno sosy, które w istocie swej są przyprawami, jak sos sojowy, zimne dodatki do mięs i sałat, jak majonez, czy w końcu sosy gorące stanowiące w kuchni zwykle dodatki do mięsa lub ryb, a przygotowywane specjalnie do konkretnego dania. Gdy chodzi o potrawę przyrządzaną przez Konstantyna VIII, z tłumaczenia Oktawiusza Jurewicza dowiadujemy się jedynie, że sos sporządzony przez *basileusa* był „świetny”, czyli że odznaczał się wysoką jakością. Cała reszta informacji na ten temat jest pominięta. Tymczasem tekst grecki jest nieco bardziej dokładny. Brzmi on w tym fragmencie „καρυκεύσαι δὲ δεινότατος ἐγγυει”⁵ i zawiera czasownik „*karykeuo*” (καρυκεύω), który nie odnosił się do sosów w ogóle⁶, ale jeżeli wskazywał na potrawę tego typu, czynił to tylko w odniesieniu do jednego jej gatunku. Czasownik „*karykeuo*” oznaczał bowiem czynność przygotowywania sosu zwanego „*karyke*” (καρυκη). Jego historia będzie zatem głównym tematem niniejszego studium. Potrzebna jest ona bowiem, jak sądzę, do pełnego poznania zagadnienia i zrozumienia wszelkich podtekstów zawartych w omawianym fragmencie *Chronografii*.

Z danych źródłowych wynika, iż rzeczona *karyke* stanowiła w kuchni greckiej jeden z importów wschodnich. Przybyła do Grecji z Lidii, na co wskazują świadectwa zachowane w *Dei-*

⁵ Michael Psellos, *Chronographie ou histoire d'un siècle de Byzance (976–1077)*, t. I, texte établi et traduit par É. Renauld, Paris 1926, II, 7, 4.

⁶ Kwestia ta jest dość skomplikowana i wymaga oddzielnego studium, które dla siebie rezerwuję. W niniejszym artykule polegam na powszechnie panującym poglądzie, reprezentowanym także przez Oktawiusza Jurewicza, iż za słowem „*karyke*” oraz rzeczownikami i czasownikami pochodnymi kryło się danie, które popularnie nazywamy sosem.

*pnosofistach*⁷ Atenajosa z Naukratis⁸, potwierdzone przez Galena⁹, a potem przez Hesychiosa¹⁰ i autora *Księgi Suda*¹¹. Nie była to zresztą jedyna potrawa zapożyczona z dalekich stron. Z samej Lidii przybyło ich przynajmniej kilka¹². Dobrą analogię do *karyke* stanowi *abyrtake*¹³, która podobnie jak ta pierwsza była sosem i też przywieziona została ze Wschodu (najprawdopodobniej z Medii¹⁴ lub Persji¹⁵).

Nie znamy dokładnej daty, gdy *karyke* pojawiła się w Grecji właściwej, ale z dużą dozą prawdopodobieństwa można przyjąć, iż stało się to w wyniku wzrostu wymiany Greków ze Wschodem, który był skutkiem Wielkiej Kolonizacji¹⁶. Wygląda na to, iż do

⁷ Por. fragmenty podane dalej.

⁸ Atenajos urodził się w egipskiej Naukratis. Nie znamy dokładnego czasu jego życia, ale przyjmuje się, że przypada ono na drugą połowę II w. n.e. i pierwszą III w. n.e. Jest autorem kilku dzieł, z których najsłynniejsze jest zatytułowane *Deipnosofisti*. Zostało ono napisane zapewne w latach dwudziestych lub trzydziestych III w. n.e – M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III–VII w.)*, [w:] „Byzantina Lodziensia” 2005, s. 10–12.

⁹ *Galenus linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio* 108, 10–11, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D. C. G. Kühn, t. XIX, Lipsiae 1830, [dalej Galen, *Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio*, Kühn XIX].

¹⁰ *Hesychii Alexandrini lexicon*, post I, Albertum recensuit M. Schmidt, vol. I–V, Ienae 1859–1868, ε, *καρύκη*, 915, 1–3 [dalej Hesychios, *Lexicon*]. Hesychios z Aleksandrii jest z kolei autorem leksykonu o układzie alfabetycznym. Encyklopedia ta powstała w VI w. Por. M. Kokoszko, *Ryby...*, s. 13.

¹¹ *Suidae lexicon*, recensuit A. Adler, vol. I–IV, Lipsiae 1928–1935, κ, *καρύκη*, 437, 1–6, [dalej *Suda*, *Lexicon*]. *Suda* (*Księga Suda*) to leksykon bizantyński z końca X w. Autor tego dzieła pozostaje anonimowy. Por. M. Kokoszko, *Ryby...*, s. 16.

¹² C. H. Greenwalt, *Ritual Dinners in Early Historic Sardis*, Berkeley 1976, s. 53, przyp. 59; D. Harvey, *Lydian Specialities, Croesus; Golden Baking-Woman, and Dogs' Dinners*, [w:] *Food in Antiquity*, ed. J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson, Exeter 1995, s. 273–285.

¹³ A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London 2003, s. 256, 293.

¹⁴ *Suda*, *Lexicon*, α, *Ἀβυρτάκη*, 103, 1–5.

¹⁵ *Polyaeni stratagematon libri octo ex recensione*, E. Woelfflin, Lipsiae 1887, IV, 3, 32, 36–38.

¹⁶ Por. np. J. Boardman, *The Greeks Overseas*, 1983, *passim*; Ch. G. Starr, *The Economic and Social Growth of Early Greece, 800–500 B.C.*, New York 1977, *passim*. Bardzo dobre opracowanie jest dostępne także polskiemu czytelnikowi – B. Bravo, E. Wipszycka, *Historia starożytnych Greków*, t. I, *Do końca wojen perskich*, Warszawa 1988, s. 158–188. Ostatnio kompendium wiedzy na ten temat przynosi *Wielka historia świata*, t. III, *Świat okresu cywilizacji antycznych*, red. A. Krawczuk, Warszawa 2005, s. 49–53.

przejęcia *karyke* przyczyniło się rozszerzenie się kontaktów (gospodarczych i kulturalnych) Hellenów ze światem śródziemnomorskim. Bogactwo społeczeństwa greckiego, a zwłaszcza zasoby materialne elit, zrodziły zapotrzebowanie na nowości w dziedzinie kulinarnej. Skomplikowane potrawy o obco brzmiących nazwach, jak trzeba się domyślić, znakomicie zaspokajały potrzebę luksusu ówczesnych smakoszy¹⁷. Ze świadectwa Galena¹⁸ wynika, że *karyke* stała się przedmiotem zainteresowania Hipokratesa¹⁹. Po raz pierwszy sos ten został opisany w traktacie gastronomicznym Mitaikosa z Heraklei²⁰, który, jak na to wskazują pisarze późniejsi, był autorem pionierskiej na gruncie greckim, a nadto po raz pierwszy napisanej greką, książki kucharskiej. Ponieważ zarówno Hipokrates, jak i Mitaikos datowani są na V w. p.n.e. (raczej na jego koniec niż początek), należy przypuszczać, że w tym czasie *karyke* była już potrawą względnie dobrze znaną. Jeżeli tak, to zapewne pojawiła się ona w Europie gdzieś na przełomie VI i V w. p.n.e. Od Achaiosa z Eretrii wiemy, iż *karyke* jadana była w Delfach²¹ – polewano nią przyrządzone mięso zwierząt ofiarnych. Przyjęła się także w Sparcie, gdzie, wedle Plutarcha, jej spożycie było przejawem upadku surowości obyczajów²².

W ogóle ze świadectw Atenajosa z Naukratis można wnioskować, iż kariera *karyke* była błyskawiczna²³. Z *Deipnosophistów* mianowicie wynika, iż stała się ona kwestią rozważaną przez licznych znawców sztuki kulinarnej, znajdując swe miejsce w wielu utworach o tematyce gastronomicznej, zwanych ogólnie

¹⁷ Na ten temat por. zwłaszcza – A. Dalby, *Courtesans and Fishcakes. The Consuming Passion of Classical Athens*, London–Glasgow 1997, s. 3–35, zwłaszcza s. 20–26.

¹⁸ Por. *ibidem*.

¹⁹ A. Dalby, *Food...*, s. 178. Na temat wiedzy dietetycznej Hipokratesa por. – E. M. Craik, *Hippocratic Diata*, [w:] *Food in Antiquity*, s. 343–350.

²⁰ Kucharz i autor książek kucharskich datowany na późny V w. p.n.e. Wzmiankowany m. in. przez Platona w *Gorgiaszu*. Jego książka była pierwszą książką kucharską napisaną po grecku. Por. A. Dalby, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, London 1996, s. 109–110; J. Wilkins, *Mithaikos and Other Greek Cooks*, [w:] *Cooks and Other People. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* 1995, ed. H. Walker, Totnes 1996, s. 144–148.

²¹ *Athenaei Naucratis dipnosophistarum liber IV* 173c–d (74, 1–6, Kaibel), [w:] *Athenaei Naucratis dipnosophistarum libri XV*, recensuit G. Kaibel, vol. I–III, Lipsiae–Berolini 1887–1890, [dalej Atenajos z Naukratis, *Deipnosophist.*].

²² Plutach, *Quaestiones convivales* 644 b, 5–9 (użyty tekst pochodzi z programu „Musaios”). Por. D. Harvey, *op. cit.*, s. 275.

²³ Por. *ibidem*.

Opsartytika (*Ὀψαρτυτικά*)²⁴. Jeżeli wierzyć uwadze Atenajosa z Naukratis, informacje o tej potrawie włączyli do swych traktatów Glaukos z Lokroi, wzmiankowany Mitaikos z Heraklei, Agis z Syrakuz, Dionysios z Syrakuz, Epainetos, Dionysios, Hege-sippos, Eutydemos, Kriton, Erasistartos, Archytas, Akesias (lub Akestios) oraz Filistion²⁵. Jak zatem rozumieć należy, *karyke* weszła do kanonu kuchni greckiej. Niestety, prace wymienionych nie zachowały się poza nielicznymi ekscerptami, które najczęściej utrwalił wymieniany już wielokrotnie Atenajos z Naukratis. Przepadły zatem wraz z nimi rozważania na temat *karyke*.

Można jedynie domniemywać, jaka była rzeczywista popularność *karyke*. Wydaje mi się, że zaświadczone zainteresowanie nową potrawą wynikało z jej luksusowego charakteru, a zatem także niedostępności. Było nieco dekadencji w potrawie, „uganianie” się za którą, jeżeli wierzyć Plutarchowi, było symptomem upadku moralnego w Sparcie. Jeżeli tak, to krąg osób ją spożywających był zapewne stosunkowo wąski. Dane antyczne i bizantyńskie zresztą zdają się potwierdzać tę tezę. Bez wyjątku czynią one bowiem z *karyke* symbol luksusu, żeby nie powiedzieć „rozpusty gastronomicznej”. Na przykład wybitny mówca i biskup Konstantynopola, Jan Chryzostom²⁶, użył terminów związanych z omawianym sosem wielokrotnie²⁷, a zawsze były one dla niego pojęciem odnoszącym się do potępianego sybarytyzmu tych, którzy żyją w zbytku i myślą jedynie o (nad wyraz) drogich potrawach²⁸. Grzegorz z Nazjanzu²⁹ z kolei nie tyle wyklinał jedzenie *karyke*, ile

²⁴ Por. F. Bilabel, *Kochbücher*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft. Neue Bearbeitung*, Hrsg. W. Kroll, Einundzwanzigster Halbband, Stuttgart 1921, kol. 935–937; L. Winniczuk, *Ludzie, zwyczaje, obyczaje starożytnej Grecji i Rzymu*, Warszawa 1983, s. 362–363.

²⁵ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti*, XII 516 c (12, 1–10, Kaibel).

²⁶ Wybitny mówca i biskup Konstantynopola w latach 397–404 (z przerwą na okres pierwszego wygnania). Por. M. Starowieyski, *Jan Chryzostom*, [w:] *Encyklopedia kultury bizantyńskiej*, s. 228.

²⁷ Moim zdaniem Jan Chryzostom używał terminów, które z pewnością odnosiły się do pojęcia „*karyke*”, ale niekoniecznie zawsze musiały oznaczać sos, o którym jest mowa w niniejszym artykule. Tym niemniej, ich przesłanie jest z kontekstu oczywiste.

²⁸ Jan Chryzostom, *Expositiones in Psalmos* 278, 34–42 (PG 55) (użyty tekst pochodzi z programu „Musaios”). Uwagi dotyczące użycia terminów przez Grzegorza z Nazjanzu są analogiczne do tych poczynionych przy charakterystyce terminologii Jana Chryzostoma.

²⁹ Ojciec Kościoła żyjący w IV w. n.e. Znany teolog, biskup Konstantynopola, mówca i literat. Por. H. Cichocka, *Grzegorz z Nazjanzu Teolog*, [w:] *Encyklope-*

twierdził, że zwykły chleb i sól mogą smakować tak samo wykwintnie³⁰.

Nie wiemy dokładnie, w jakich okolicznościach ją serwowano, ale podane niżej dane sugerują, iż znały ją przede wszystkim stoły wielmożów świata antycznego. Jeżeli dobrze interpretuję dane bizantyńskie, także i w czasach późniejszych *karyke* gościła głównie na dworach arystokratycznych i cesarskich. Egzotyczne danie składało się bowiem z szeregu drogich ingrediencji, a proces jego przygotowania był prawdopodobnie dość skomplikowany. Źródła sugerują także, iż nie było wielu specjalistów zdolnych do jej przygotowania, a ci, którzy znali arkana tej sztuki, kazali sobie za swoją wiedzę słono płacić. Strzegli oni zapewne zazdrośnie dokładnego przepisu, co, niestety, dziś ma przełożenie na precyzję naszych danych na temat omawianego sosu.

Wyjątkowy sos bowiem wymagał tego, aby był przyrządzany przez specjalną grupę znawców rzemiosła kuchennego. Mianowicie Jan Chryzostom utrzymywał, iż istniała odrębna gałąź sztuki kulinarnej, którą określił jako *technē karykeutike* (τέχνη καρυκευτική)³¹. Jak rozumiemy, głównym przedmiotem działalności *technitai karykopoiōi* (τεχνῖται καρυκοποιοῖ) było przygotowywanie *karyke*. Śladem istnienia tej specjalizacji jest występowanie w użyciu literackim, jeszcze w X w. n.e., czasownika „*karykopokoieō*” (καρυκοποιέω)³², który pierwotnie oznaczał zapewne czynność i sztukę przyrządzania omawianej przez nas potrawy. Przypomnieć wypada w tym miejscu, że utworzono też czasownik „*karykeuo*” (καρυκεύω)³³, o którym już była mowa i który też z pewnością odnosił się do sporządzania *karyke*. Znaczenie obydwu potem rozszerzono i w gastronomii implikowały przyrządzanie luksusowych potraw. Fakt zwiększenia semantycznego zakresu tych pojęć, choć interpretowany jest przez mnie w niniejszym studium jako dowód na wyjątkowość miejsca zajmowanego

dia kultury bizantyńskiej, s. 191–192; N. Widok, *Grzegorz z Nazjanzu*, Kraków 2006, *passim*.

³⁰ Np. Grzegorz z Nazjanzu, *Funebris oration in laudem Basili Magni Caesareae in Cappadocia episcopi* (Oratio 43) 61, 3, 4–5 (użyty tekst pochodzi z programu „Musaioi”). W utworach Grzegorza z Nazjanzu chleb i sól jest symbolem tego, co proste i tanie. To co dotyczy *karyke* jest wyszukane, a zatem drogie. Poetyka Grzegorza jest więc tożsama z tenorem wypowiedzi Jana Chryzostoma.

³¹ Jan Chryzostom, *In Matthaeum* (homiliae 1–90) 501, 13–15 (PG 58) (użyty tekst pochodzi z programu „Musaioi”).

³² Por. dalej.

³³ Por. dalej.

przez *karyke* w kuchni greckiej, jest jednocześnie powodem pewnych trudności w tłumaczeniu tekstów greckich.

Jak wyjątkową i lukratywną była specjalizacja opisana powyżej, trudno dziś rozstrzygnąć na podstawie bezpośrednich danych. Nie mamy list płac, które odnosiłyby się do (*technitai*) *karykopoioi*. Nie wiemy nawet tak naprawdę, czy Jan Chryzostom nie wymyślił wzmiankowanej *technē* na potrzeby czysto literackie i moralizatorskie³⁴. W literaturze greckiej zachowały się jednak poszlaki, które nieco naświetlają nam ten problem. Atenajos z Naukratis mianowicie zachowuje w swoich *Deipnosophistach* fragment utworu komika Demetriososa, który z kolei wspomina, że kuchnia grecka знаła podobną, równie wąską gałąź sztuki kulinarnej, tj. umiejętność przyrządzania wzmiankowanego już sosu zwanego *abyrtake*. Ówże Demetrios pisał bowiem o pewnym kucharzu, który zatrudnił się na dworze Seleukosa i dumnie określał siebie terminem „*abyrtakopoiōs*” (*ἀβυρτακοποιός*)³⁵. Jest oczywiste, że owa wzmianka dowodzi istnienia specjalizacji kucharskiej w zakresie przyrządzania potraw luksusowych już w czasach antyku.

Jeżeliby zatem wziąć za dobrą monetę informację na temat pracy *abyrtakopoiōsa* na dworze Seleukidów i schemat dotyczący *abyrtake* zastosować w dziedzinie przyrządzania *karyke*, można by uogólnić te dane i stwierdzić, że sztuka komponowania wyszukanych sosów była umiejętnością wysoko cenioną. Wypada wnioskować dalej, że była to elitarna specjalizacja, będąca zapewne zwieńczeniem kariery kulinarnej, a dochody płynące z tej umiejętności zapewniały dostatnie życie i możliwość przebywania wśród elit politycznych i kulturalnych świata starożytnego. Z dużą dozą prawdopodobieństwa można także utrzymywać, że pozycja specjalistów z tej dziedziny nie zmieniła się wraz z końcem starożytności. Nie posiadamy, co prawda, bezpośrednich danych o działalności takich gastronomów z okresu Bizancjum, ale domniemywać należy, że specjalizacja nadal istniała – Michał Psellos przecież uznał za istotnie wspomnieć o niej pośrednio, przypisując omawianą przez nas umiejętność (oczywiście nie traktowaną jako profesja) cesarzowi Konstantynowi VIII.

W ogóle, gdy chodzi o dane na temat *karyke*, gros informacji pochodzi z okresu Bizancjum. Wypada dodać, że ten stan wiedzy zawdzięczamy przede wszystkim dwu pracom leksykograficznym, a mianowicie leksykonowi Hesychiosa oraz tak zwanej *Księdze*

³⁴ Informacja ta nie powtarza się bowiem w innych źródłach.

³⁵ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophistai*, IX 405–406 (70, 7–19, Kaibel).

Suda. Rzeczony leksykon Hesychiosa zachował dla nas sam termin „*karyke*”, informacje na temat proveniencji tego sosu z Lydii oraz ogólną recepturę jego przyrządzania³⁶. Zaświadcza także i tłumaczy użycie czasownika „*karykeuo*”, a choć zastosowany jest on tutaj w znaczeniu ogólnym, mianowicie „doprawiać, przyprawiać”, zasób treściowy leksykonu dowodzi, iż trzeba tę czynność łączyć z terminem „*karyke*”³⁷. Leksykograf wprowadza nadto czasowniki pochodne od poprzedniego, urobione przez dodanie przyimków *epi* (ἐπί) oraz *ek* (ἐκ), mianowicie *epikarykeuomai* (ἐπικαρυκεύομαι)³⁸ oraz *ekkarykeuo* (ἐκκαρυκεύω)³⁹. Oba, jak *karykeuo*, musiały być pierwotnie związane semantycznie z przyrządzaniem *karyke*, choć potem, jak wynika z informacji leksykonu, uogólnione zostały do czynności przyprawiania (*epikarykeuomai*) i przygotowywania potraw poprzez zmieszanie składników (*ekkarykeuo*). W końcu zna też i wyjaśnia rzeczownik pochodny od *karykeuo*, mianowicie *karykeuma* (καρύκευμα)⁴⁰, i kolejny, urobiony od *karyke*, czyli *karykeia* (καρυκεία)⁴¹. Oba, jak się wydaje, i/albo mogły zastępować wyraz *karyke*, i/albo też, jak tłumaczy autor leksykonu, oznaczały w ogóle smakołyki oraz przyprawy. Księga *Suda* przekazuje nam podobny zasób wiedzy. Zna ona sam termin „*karyke*”, a nadto przechowuje bardzo ogólną recepturę potrawy oraz dane o pochodzeniu sosu z Lidii. Ponadto zna terminy „*karykeuo*” (ale już w znaczeniu „zmieszać, przepoić, napawać”) oraz „*karykopoieo*” (tylko w przenośnym ich rozumieniu – „mieć kwiecisty styl wymowy”) oraz rzeczownik „*karykeuma*”⁴². Zachowuje nadto i wyjaśnia przytaczany powyżej czasownik złożony „*ekkarykeuo*”⁴³. W sumie jest to zatem dość bogaty zestaw pojęć świadczących o zainteresowaniu zagadnieniem do X w. n.e.

Jak w wielu przypadkach innych potraw greckich, pomimo całej opisanej popularności tego specjału, nie znamy wszystkich tajemnic jego przyrządzania. Najczęściej przyjmuje się, że był to sos. Rzeczywiście, antyczne użycia sugerują taką postać omawianej potrawy, a leksykon Hesychiosa odnosi do *karyke* określenie

³⁶ Hesychios, *Lexicon*, ε, καρίκη, 915, 1–3.

³⁷ Hesychios, *Lexicon*, κ, καρυκείη, 913, 1.

³⁸ Hesychios, *Lexicon*, ε, ἐπικαρυκείη, 4834, 1.

³⁹ Hesychios, *Lexicon*, ε, ἐξκαρυκείθ, 3669, 1–2.

⁴⁰ Hesychios, *Lexicon*, κ, καρυκευμάτων, 914, 1.

⁴¹ Hesychios, *Lexicon*, κ, καρυκείαις, 917, 1.

⁴² *Suda*, *Lexicon*, κ, Καρίκη, 437; ε, Επίπασα, 2507, 1–6.

⁴³ *Suda*, *Lexicon*, ε, Εξκαρυκείθ, 1603, 1

„dzomos” (ζωμός)⁴⁴, co też implikuje jej płynną postać. Z drugiej strony należy także stwierdzić, że zachowały się informacje wskazujące, że termin „karyke” odnoszono do pewnego swoistego rodzaju wyrobów wędliniarskich. Opierać tu się przede wszystkim można na świadectwach Księgi Suda, której autor pisze wyraźnie, iż terminem „karyke” był określany rodzaj kiszki, *chorde* (χορδή), przyrządzonej z krwi i podrobów (wnętrznosci) zajęczych lub wieprzowych, które stanowiły nadzienie wkładane do jelita (lub żołądka?). Alternatywną nazwą tego delikatesu było określenie „mimares” (μιμάρης)⁴⁵ lub „monthyleute” (μονθυλευτή)⁴⁶. I tu wypada uzupełnić, iż, jeżeli dobrze interpretuję źródło, obie *karyke* znane już były w starożytności. Podstawą do takiego wniosku jest komentarz Atenajosa z Naukratis do sylloi Timona, gdzie właśnie jest mowa na temat dwu rodzajów *karyke*⁴⁷. Być może potwierdzenia dwoistego znaczenia tego terminu należałoby również szukać w glosie Hesychiosa, który raz nazywa *karyke* sosem (*dzomos*), a raz używa dla jej określenia terminu „broma” (βρώμα). Ten ostatni był zwykle stosowany do określenia tego, co nie było napojem, a raczej stanowiło pożywienie stałe, stanowiące zasadniczą część diety⁴⁸.

Autorzy wskazują wyraźnie, że najważniejszym składnikiem lidyjskiego delikatesu była krew, a zatem finalna potrawa musiała mieć ciemne zabarwienie. Ta cecha *karyke* pozostała w znaczeniu przymiotnika „karykoeides” (καρυκοειδής, ἐς), który używano do określenia tego, co jest „podeszłe krwią lub ciemne”⁴⁹. Ze zgodnych świadectw wymienionych powyżej źródeł wynika, że dodawano do niej szereg innych produktów, być może podrobów. Czy do potrawy używano octu, nie wiemy, ale taka praktyka w stosunku do sosów potwierdzona jest w wypadku innego dodatku, mianowicie *hyposfagma* (ὑπόσφαγμα). Wiemy to dzięki temu, iż ten ostatni klasyfikowany był jako *hypotrimma* (ὑπότριμμα)⁵⁰, a nadto ze względu na wymienienie octu w zachowanej recepturze *hypo-*

⁴⁴ Hesychios, *Lexicon*, ε, καρίκη, 915, 1–3.

⁴⁵ Suda, *Lexicon*, κ, Καρίκη, 437, 5–6; μ, Μιμάρης, 1073, 1–3.

⁴⁶ Suda, *Lexicon*, κ, Καρίκη, 437, 5.

⁴⁷ „καρυκῶν προκρίνει ἀμφοτέρων” – Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisci*, IV 160 b [50, 28–29, Kaibel].

⁴⁸ Por. ponownie – Hesychios, *Lexicon*, ε, καρίκη, 915, 1–3.

⁴⁹ Np. Galen, *Linguarum seu dictionum exoletarum Hippocratis explicatio* 108, 9, Kühn XIX.

⁵⁰ Atenajos, *Deipnosophisci*, VII 324 a (124, 8–11, Kaibel).

*sfagma*⁵¹. Praktyka ta zresztą obecna jest także w kuchni nowożytnej wobec potraw zawierających krew, a mających postać płynną⁵².

Z pewnością o aromacie *karyke* stanowiły przyprawy. Niestety, nie posiadamy pewnych informacji dotyczących stałego składu tych dodatków. Być może przynajmniej częściowym wyjaśnieniem zagadki receptury *karyke* jest fragment *De legationibus*⁵³ Konstantyna VII Porfirogenety⁵⁴. Jest tam bowiem wymieniona grupa egzotycznych przypraw, które w tekście określone są jako *karykeiai*, co w tym przypadku wydaje się, że należy tłumaczyć jako „ingredience używane do *karyke*”. Tę krótką listę otwiera pieprz, *peperi* (πέπερι)⁵⁵, za nim idzie *fyllon Indikon* (φύλλον Ἰνδικόν), czyli *malabatron*⁵⁶, dalej cynamon, to jest *kassia* (κασσία)⁵⁷, a zamyka

⁵¹ Atenajos, *Deipnosophisti*, VII 324 a (124, 11–14, Kaibel). Por. też A. Dalby, *Food...*, s. 293.

⁵² Wystarczy wymienić znaną z kuchni polskiej czarną polewkę, czyli czerninę (czerninę).

⁵³ *De legationibus* 488, 21–24 (użyty tekst pochodzi z programu „Musaioi”); Theophylactus Simocatta, *Historiae* VII, 13, 6, 1–4. Podstawowe informacje por. O. Jurewicz, *Historia literatury...*, s. 174–176.

⁵⁴ Cesarz bizantyński panujący w latach 913–959 n.e. Autor zbioru wyciągów z literatury antycznej, którego częścią są wzmiankowane w pracy ekscerpty *De legationibus* – H. Cichocka, M. Dąbrowska, *Konstantyn VII Porfirogeneta*, [w:] *Encyklopedia kultury bizantyńskiej*, s. 274–275.

⁵⁵ Zapewne pieprz czarny, *Piper nigrum*. Typowa charakterystyka bizantyńska – Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri I*, 316, 1–5. Wybrana literatura nowożytna – J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, s. 209; L. Bremness, *Wielka księga ziół*, tłum. J. Cieśla, W. Jackowska, R. Jackowski, K. Jacques, A. Kornacka, M. Lewandowska, L. Myszkowski, B. Neyman, S. Sonarski, K. Spalik, M. Walczak, Warszawa 1991, s. 94; A. Dalby, *Empire of Pleasures. Luxury and Indulgence in the Roman World*, London–New York 2000, s. 43, 89–94; idem, *Food...*, s. 254–255; A. Dalby, S. Grainger, *The Classical Cookbook*, London 2000, s. 137, 250; T. Stobart, *Herbs, Spices and Flavours*, London 1998, s. 140–150; przyprawa była tak droga, że aż opłacało się ją fałszować. Por. *Galen de Sanitate tuenda* 268, 13–270, 11, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D. C. G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823.

⁵⁶ *Cinnamon Tamala* lub *Pogestemon Cablin*. Typowa charakterystyka bizantyńska – Aetii Amideni *liber medicinalis I*, 266, 1, [w:] *Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950 [dalej Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri*]; A. Dalby, *Empire...*, s. 198–199; idem, *Food...*, s. 206; B. Laufer, *Malabathron*, „*Journal Asiatique*” 12 (1918), s. 5–49.

⁵⁷ Charakterystyka antyczna – Pedanii Dioscuridis Anazarbei *de materia medica liber I*, 13, 1, 1–2, 4, [w:] *Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque*, ed. M. Wellmann, vol. I–III, Berolini 1906–1914. Typowa charakterystyka bizantyńska – Pauli Aeginetae *Epitomae liber VII*, 3, 10, 93–96, [w:] *Paulus Aegineta*, ed. I. L. Heiberg, t. I–II, Lipsiae–Berolini 1921–1924. Por. A. Dalby, *Empire...*, s. 198; idem, *Food...*, s. 87.

ją *kostos* (κόστος)⁵⁸. Wszystkie były dodatkami sprowadzanymi z daleka i bardzo cennymi. Dane antyczne i bizantyńskie sugerują, iż wszystkie składniki *karyke* drobno krojono (rozcierano?), a potem mieszano⁵⁹. Proces przygotowania *karyke* wymagał dużego nakładu pracy i, jak rozumiemy, wiele czasu. Sponować należy, że ingrediencje poddawano gotowaniu, co, jak wypada wnosić choćby na podstawie procesu przyrządzania *hyposfagma*⁶⁰ oraz innych sosów⁶¹, było zwyczajną praktyką w dziedzinie przygotowywania sosów⁶².

Karyke w postaci płynnej stanowiła uzupełnienie dań mięsnych. Tak przynajmniej wynikałoby ze świadectwa Achaiosa z Eretrii mówiącego o mieszkańcach Delf, którzy pociąwszy mięso ofiar, polewali je *karyke*⁶³. Czy jadano ją jako danie samodzielne, *opson* (ὄψου), np. jako dodatek do chleba (maczanego w omawianym sosie⁶⁴), nie jesteśmy w stanie stwierdzić z całą pewnością. W każdym razie połączenie *karyke* z pieczywem jest zaświadczone źródłowo. Na podstawie danych Księgi Suda, wzmiankujących *epipasta* (ἐπίπαστα), można konkludować bowiem, iż polewaną nią także wypieki⁶⁵. Wiemy również, że *karyke* była stosowana jako nadzienie do ciasta zwanego *nastos* (ναστός), wzmiankę o którym zachowuje Atenajos z Naukratis⁶⁶.

Podsumujmy zatem nasze rozważania. Dzięki informacjom antycznym i bizantyńskim postawić wypada tezę, że Michał Psellos w swej *Chronografii* używając czasownika „*karykeuo*”, dał nam

⁵⁸ *Kostos* – Saussurea Lappa. Typowa charakterystyka bizantyńska – Aejusz z Amidy, *Iatricorum libri I*, 219, 1–12. Por. A. Dalby, *Dangerous tastes. The Story of Spices*, London 2000, s. 85–86; idem, *Empire...*, s. 197; idem, *Food...*, s. 105.

⁵⁹ Np. Hesychios, *Lexicon*, ε, καρίκη, 915, 2–3; Suda, *Lexicon*, κ, Καρίκη, 437, 2–3.

⁶⁰ Atenajos, *Deipnosophisti*, VII 324 a (124, 11–13, Kaibel).

⁶¹ Oczywiście należy z tej kategorii wyłączyć sosy spełniające rolę składników przyprawowych innych dań, jak np. *garum* (γάρος). Na temat tego sosu np. por. T. H. Corcoran, *Roman Fish Sauces*, „Classical Journal” 58 (1963), s. 204–210; C. Jardin, *Garum et sauces de poisson de l'antiquité*, „Rivista di Studi Liguri” 27 (1961), s. 70–96; M. Kokoszko, *Ryby...*, s. 373–374.

⁶² J. Solomon, *The Apician Sauce. Ius Apicianum*, [w:] *Food in Antiquity*, s. 115–131.

⁶³ Por. fragment Alkmaiona z Eretrii cytowany jako świadectwo rozpowszechnienia *karyke* w Delfach.

⁶⁴ L. Winniczuk, *op. cit.*, s. 365.

⁶⁵ Suda, *Lexicon*, ε, Επίπαστα, 2507, 2–3.

⁶⁶ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti*, XIV 646 e (55, 44, Kaibel). Por. A. Dalby, *Food...*, s. 61.

dowód na to, że znał potrawę zwaną karyke. Wzmianka ta stanowi podstawę postawienia tezy o ciągłości greckich tradycji gastronomicznych między czasami antycznymi a Bizancjum.

W związku z tym wydaje się rozsądne zasugerowanie modyfikacji tłumaczenia sporządzonego przez Oktawiusza Jurewicza. W polskim przekładzie zamiast ogólnego terminu „sosy” trzeba by raczej zastosować konkretne słowo „karyke” lub też przynajmniej zastąpić przymiotnik „świetne” słowem „luksusowe”, „wykwintne” czy „kosztowne”. Taka modyfikacja zapewne bardziej dosadnie podkreśliłaby intencje greckiego autora.

Wnioski wypływające z niniejszych rozważań dotyczą także samego autora *Chronografii* i jego techniki pisarskiej. Wypada konkludować, że Michał Psellos zamieścił w swoim dziele czasownik „karykeuo” nieprzypadkowo. Wygląda na to, że chciał się on w ten sposób pochwalić swoją erudycją, która, jak to chyba chciał zasugerować, nie miała granic, a więc obejmowała także dziedzinę gastronomii.

Ponadto, użycie czasownika „karykeuo” w tym konkretnym fragmencie dzieła służyło do scharakteryzowania osobowości cesarza Konstantyna VIII. Psellos chciał zapewne podkreślić, iż *basileus* był utracjuszem, który marnował w sposób egoistyczny pieniądze zgromadzone przez swego brata, Bazylego II, na rzeczy mało istotne, niezwykle luksusowe i drogie. W końcu wzmianka o *karyke* była jeszcze jednym argumentem świadczącym o upadku moralnym tego władcy.