

Zofia Rzeźnicka¹

**„Leporis vero si novellae...”,
czyli o powiązaniu medycyny i sztuki kulinarnej
w *De observatione ciborum* Antimusa²**

W badaniach nad historią antycznej i bizantyńskiej sztuki kulinarnej jedną z najbardziej informatywnych kategorii źródeł pisanych są ówczesne traktaty medyczne. Teksty te, poprzez zainteresowanie substancjami leczniczymi, a także metodami ich przetworzenia i połączenia, zawierają cenne dane na temat produktów spożywczych i technologii ich przyrządzania. Obecność tego rodzaju informacji związana jest z obowiązującą wówczas doktryną medyczną głoszącą, iż przyjmowanie właściwie dobranego i przygotowanego pożywienia warunkuje prawidłowe funkcjonowanie ludzkiego organizmu. Dlatego też w dorobku Galena z Pergamonu (ok. 129-216)³, Orybajusza (ok. 350-400)⁴ i Aecjusza z Amidy (ok.

¹ Dr Zofia Rzeźnicka, adiunkt w Centrum Badań nad Historią i Kulturą Basenu Morza Śródziemnego i Europy Południowo-Wschodniej im. prof. Waldemara Cerana (Ceraneum) na Uniwersytecie Łódzkim; e-mail: zosia_pwp.historyk@wp.pl; ORCID: 0000-0001-8566-4946.

² Artykuł napisany wyniku badań przeprowadzonych w ramach stypendium przyznanego przez Fundację Lanckorońskich z Brzezia w 2018 roku.

³ Na temat lekarza i jego dorobku, zob. V. Boudon-Millot, *Introduction générale, w: Galien. Tome I: Introduction générale, Sur l'ordre de ses propres livres, Sur ses propres livres, Que l'excellent médecin est aussi philosophe*, tł. V. Boudon-Millot, Paris 2007, s. VII-XC; M. Kokoszko – J. Dybała – K. Jagusiak – Z. Rzeźnicka, *Chleb nieodpowiedni dla chrześcijan: moralne zalecenia Klemensa Aleksandryjskiego w konfrontacji z naukowymi ustaleniami Galena*, VoxP 64 (2015) s. 254-258, 268-280.

⁴ Na temat lekarza i jego dorobku, zob. K. Jagusiak – M. Kokoszko, *Pisma Orybajusza jako źródło informacji o pożywieniu ludzi w późnym Cesarstwie Rzymskim*, VoxP 59 (2013) s. 339-357.

500-550)⁵, oprócz czysto teoretycznej wiedzy z zakresu dietetyki i farmakologii, odnajdujemy wiadomości z dziedziny *ars coquinaria*⁶.

Na tle prac wspomnianych autorów wyróżnia się dziełko *De observatione ciborum* Antimusa (ok. 475-525)⁷, którego specyfika polega na wypukleniu informacji na temat sposobów przyrządzania pokarmów. Dlatego też cieszy się ono zainteresowaniem nie tylko naukowców zajmujących się dziejami medycyny⁸, ale także tych zgłębiających historię pożywienia⁹. *De observatione ciborum* przyciąga uwagę ze względu na dobór opisanych pokarmów, których lista miejscami odbiega od ogółu produktów typowych dla diety śródziemnomorskiej, co wskazuje, że Antimus spisał swoją pracę z dala od tego obszaru. Najprawdopodobniej działo się to na wygnaniu, które było karą za udział w zorganizowanym w 478 roku spisku przeciw bizantyńskiemu cesarzowi Zenonowi¹⁰. W wyniku zawirowań politycznych lekarz trafił na dwór frankijskiego władcy Teuderyka, któremu zadedykował swoje dzieło. Jego treść jasno wskazuje na kompetencje autora w zakresie wypracowanej w antyku greckiej myśli dietetyczno-farmakologicznej¹¹, przy jednoczesnym uwzględnieniu specyfiki kulinarnych upodo-

⁵ Na temat lekarza i jego dzieła, zob. J. Scarborough, *Theodora, Aetius of Amida, and Procopius: Some Possible Connections*, GRBS 53 (2013) s. 742-762.

⁶ Np. Galenus, *De alimentorum facultatibus* 738, 9-14; Oribasius, *Collectiones medicae* IV 11, 14, 1-4; Aetius Amidenus, *Libri medicinales* II 170, 4-6.

⁷ Podstawą źródłową dla niniejszego studium jest tekst *De observatione ciborum* w opracowaniu Edwarda Liechtenhana (zob. bibliografia). Na temat Antimusa, zob. G. Baader, *Early Medieval Latin Adaptations of Byzantine Medicine in Western Europe*, DOP 38 (1984) s. 251-252; B. Effros, *Creating Community with Food and Drink in Merovingian Gaul*, New York – Houndmills 2002, s. 63-64; J. Scarborough, *Anthimus (of Constantinople?) (ca 475 – 525 CE)*, w: *The Encyclopedia of Ancient Natural Scientists. The Greek Tradition and its Many Heirs*, red. P.T. Keyser – G. Irby-Massie, London – New York 2008, s. 91-92.

⁸ Np. C. Deroux, *Des traces inconnues de la „Diététique” d’Anthime dans un manuscrit du Vatican „(Reg. Lat. 1004)”*, „Latomus” 33/3 (1974) s. 683-687; C. Deroux, *Anthime, un médecin gourmet du début des temps mérovingiens*, „Revue Belge de Philologie et d’Histoire” 80/4 (2002) s. 1107-1124.

⁹ Np. L. Plouvier, *L’alimentation carnée au Haut Moyen Âge d’après le De observatione ciborum d’Anthime et les Excerpta de Vinidarius*, „Revue Belge de Philologie et d’Histoire” 80/4 (2002) s. 1357-1369; J. Koder, *Die Byzantiner Kultur und Alltag im Mittelalter*, Wien – Köln – Weimar 2016, s. 213, 216-219.

¹⁰ Malchus, *Historia Byzantina* 15, ed. Blockley s. 422, 30-39.

¹¹ Świadczy o tym chociażby zawarta w proemium uwaga na temat korelacji między stanem zdrowia a spożywanym pokarmem: „[...] prima sanitas hominum in cibis congruis constat” (*Anthimus, De observatione ciborum*, proemium, ed. Grant, s. 1,

bań ludów barbarzyńskich, zwłaszcza Franków, a w mniejszym stopniu Gotów¹². Należy jednak zaznaczyć, że skoro interesująca nas praca powsta-

w. 8-9). Lekarz pisze też o skutkach konsumpcji niewłaściwego pożywienia, które łączy z zakłóceniem trawienia i przyswojenia pokarmu, opisując przy tym niebezpieczne i nieprzyjemne symptomy niestrawności: „[cibi] si bene adhibiti fuerint, bonam digestionem corporis faciunt; si autem non bene fuerint cocti, gravitatem stomacho et ventri faciunt; etiam et crudus humoris generant et acidivas carbunculus et ructus gravissimus faciunt. Exinde etiam fumus in capite ascendit, unde escotomaticis et caligines graves fieri solent. Etiam et ventris corruptilla ex ipsa indierie fiet, aut certe desursum per ore vomitus fit, quando stomachus cibus crudus conficere non potuerit” (Anthimus, *De observatione ciborum*, proemium, s. 1, w. 9-s. 2, w. 2). Również w proemium Antimus wskazuje, że odpowiednie przygotowanie pożywienia warunkuje jego prawidłowe strawienie i przyczynia się do produkcji dobrych humorów: „[...] si autem bene praeparati fuerint cibi, digestio bona et dulcis fiet, et humoris boni nutriuntur” (Anthimus, *De observatione ciborum*, proemium, ed. Grant, s. 2, w. 3-4). Kolejny dowód na ciągłość greckiej tradycji medycznej w *De observatione ciborum* odnajdujemy w passusach poświęconym suszonym figom (Anthimus, *De observatione ciborum* 93, ed. Grant, s. 33, w. 1-3) i rodzynkom (Anthimus, *De observatione ciborum* 94, ed. Grant, s. 33, w. 4-5), które zostały przedstawione jako ἀπλὰ φάρμακα. Oznacza to, że lekarz traktował pokarm nie tylko jako produkt zaspokajający głód, ale jako lekarstwo *sensu stricto*. Na temat roli jedzenia w ówczesnej *ars medica*, zob. A. Touwaide – E. Appetiti, *Food and Medicines in the Mediterranean Tradition: A Systematic Analysis of the Earliest Extant Body of Textual Evidence*, „Journal of Ethnopharmacology” 167 (2015) s. 11-29; J. Wilkins, *Medical Literature, Diet, and Health*, w: *A Companion to Food in the Ancient World*, red. J. Wilkins – R. Nadeau, Malden – Oxford – Chichester 2015, s. 59-66.

¹² Na temat kulinarnych upodobań Franków, zob. Effros, *Creating Community*, s. 64; Y. Hen, *Food and Drink in Merovingian Gaul*, w: *Tätigkeitsfelder und Erfahrungshorizonte des ländlichen Menschen in der frühmittelalterlichen Grundherrschaft (bis ca. 1000): Festschrift für Dieter Hägermann zum 65. Geburtstag*, red. B. Kasten, München 2006, s. 108-109. Dodajmy, że *De observatione ciborum* zawiera też rozdziały poświęcone pokarmom spożywanym przez Gotów (Anthimus, *De observatione ciborum* 64, s. 23, w. 13-s. 24, w. 12) oraz inne ludy nienależące do kręgu kultury śródziemnomorskiej. Do tego rodzaju pożywienia należało np. masło (Anthimus, *De observatione ciborum* 77, w. 12-s. 29, w. 3), które w świecie grecko-rzymskim pełniło głównie rolę farmaceutyku. Zob. Galenus, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* 272, 9-273, 18. Masło w antyku i Bizancjum, zob. Z. Rzeźnicka – M. Kokoszko, *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, cz. 3: *Ab ovo ad γάλα. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i w sztuce kulinarnej (I-VII w.)*, Łódź 2016, s. 170-182; Z. Rzeźnicka – M. Kokoszko, *Milk and Dairy Products in the Medicine and Culinary Art of Antiquity and Early Byzantium (1st–7th Centuries AD)*, Łódź – Kraków 2020, s. 129-139. Lekarz wspomina również piwo (Anthimus, *De observatione ciborum* 15, s. 10, w. 6-9), które w kręgu cywilizacji śródziemnomorskiej nigdy nie zyskało takiego prestiżu jak wino. Zob. M. Kokoszko – K. Jagusiak, *Woda, wino i tak dalej, czyli o napojach i trunkach*

ła z myślą o samym Teuderyku, to nie powinna być traktowana jako źródło obrazujące typową dietę ogółu frankijskiego społeczeństwa. Tekst ten dokumentuje raczej sposób odżywiania monarchy oraz jego najbliższego otoczenia, a zatem dotyczy jedynie dworskiej elity¹³. Świadczy o tym chociażby znaczna liczba rozdziałów poświęconych mięsu¹⁴, które w owym czasie nie było powszechnie dostępnym produktem¹⁵. Zauważmy również, że w grupie *passusów* dotyczących mięsa czworonogów występują fragmenty na temat dziczyzny¹⁶, którą pozyskiwano na polowaniach, a te od

w *Konstantynopolu*, „Przegląd Nauk Historycznych” 9/1 (2010) s. 48-52. Jego konsumpcja natomiast rozpowszechniła się w Galii. Zob. M. Nelson, *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*, London – New York 2005, s. 89-99.

¹³ Zob. Hen, *Food*, s. 105-106.

¹⁴ Anthimus, *De observatione ciborum* 3, s. 4, w. 16-s. 5, w. 15; 4, s. 5, w. 16-s. 6, w. 5; 5, s. 6, w. 6-7; 6, s. 6, w. 8-10; 7, s. 6, w. 11-12; 8, s. 6, w. 13-15; 9, s. 7, w. 1-7; 10, s. 7, w. 8-13; 11, s. 7, w. 14-16; 12, s. 8, w. 1-4; 13, s. 8, w. 5-8; 14, s. 8, w. 9-s. 10, w. 5 (czworonogi); 22, s. 11, w. 10-s. 12, w. 2; 23, s. 12, w. 3-16; 24, s. 12, w. 17-s. 13, w. 5; 25, s. 13, w. 6-s. 14, w. 8; 26, s. 14, w. 9-11; 27, s. 14, w. 12-13; 28, s. 14, w. 14-s. 15, w. 2; 29, s. 15, w. 3-5; 30, s. 15, w. 6-7; 31, s. 15, w. 8-9; 32, s. 15, w. 10-11; 33, s. 15, w. 12-s. 16, w. 2 (ptaki). Mięso od starożytności należało do kosztownych, a więc prestiżowych pokarmów. Por. A. McGowan, *Ascetic Eucharists: Food and Drink in Early Christian Ritual Meals*, Oxford 1999, s. 41-42; B. Caseau, *Nourritures terrestres, nourritures célestes: La culture alimentaire à Byzance*, Paris 2015, s. 156, 164. W analizowanym dziełku możemy wyróżnić także inne produkty odzwierzęce świadczące o zamożności jego adresata. Należą do nich wieprzowa macica (Anthimus, *De observatione ciborum* 18, s. 11, w. 1) i wątroba świń tuczonych figami zwana *ficatum* (Anthimus, *De observatione ciborum* 21, s. 11, w. 5-9), które od antyku uchodziły za wyszukane przysmaki. Zob. Z. Rzeźnicka, *Rola mięsa w okresie pomiędzy II a VII w. w świetle źródeł medycznych*, w: *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 2: *Pokarm dla ciała i ducha*, red. M. Kokoszko, Łódź 2014, s. 377-390.

¹⁵ Jako *sui generis* przeciwwagę dla pracy Antimusa możemy potraktować *Historia Francorum* Grzegorza z Tours. Jak zauważa Patrick Périn (*Landscape and Material Culture of Gaul in the Times of Gregory of Tours According to Archaeology*, w: *A Companion to Gregory of Tours*, red. A.C. Murray, Leiden – Boston 2015, s. 268), tekst ten zawiera głównie dane na temat produktów spożywanych w VI wieku przez uboższą ludność galijską, a więc uwypukla rolę pieczywa, warzyw i nabiału. Biskup tylko sporadycznie wspomina mięso, co pozwala zakładać, że pozostawało ono poza zasięgiem przeważającej części frankijskiego społeczeństwa. Analogiczna konkluzja, zob. Hen, *Food*, s. 107.

¹⁶ Anthimus, *De observatione ciborum* 6, s. 6, w. 8-10; 7, s. 6, w. 11-12; 8, s. 6, w. 13-15; 13, s. 8, w. 5-8. Na temat wyjątkowej pozycji dziczyzny wśród innych mięs, zob. Caseau, *Nourritures terrestres*, s. 164, 261.

starożytności były jedną z ulubionych rozrywek klas wyższych¹⁷, w tym także frankijskich władców¹⁸.

Wśród fragmentów poświęconych mięsu dziko żyjących zwierząt na uwagę zasługuje przepis na potrawę z zająca, który od wieków należał do jednego z najpopularniejszych gatunków zwierzyny łownej¹⁹. Luksusowy charakter tego dania podkreśla dodatkowo informacja o sosie, z którym powinno być podane. Z receptury dowiadujemy się, że był on aromatyzowany egzotycznymi, a zatem kosztownymi przyprawami²⁰.

Wspomniany przepis jest bardzo krótki: „Leporis vero si novellae fuerint, et ipsi sumendi in dulci piper habentem, parum cariofilum et gingiber, costo et spicanardi vel folio”²¹. Zauważmy, że autor w zasadzie ogranicza się w nim do wymienienia poszczególnych składników, co pozornie czyni tekst enigmatycznym. Jednak jeśli zestawimy go z danymi zawartymi w antycznych i bizantyńskich traktatach medycznych oraz z literaturą kulinarną z tego okresu, okaże się, że nie tylko jesteśmy w stanie odtworzyć sposób przygotowania potrawy, ale też wykazać związek pomiędzy zastosowaną technologią kulinarną a charakterystyką

¹⁷ Przez wieki polowanie stanowiło ważną rozrywkę elit starożytnej Grecji i Rzymu. Zob. M. Mackinnon, *Hunting*, w: *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, red. G.L. Campbell, Oxford 2014, s. 205, 210-211. O jej znaczeniu dla mieszkańców *Imperium Romanum* może świadczyć fragment jednego z listów Sydoniusza Apolinarego, adresowanego do Agrykoli, brata cesarza Awitusa. Duchowny przedstawił w nim sylwetkę Teodoryka II, którego chciał zaprezentować w jak najlepszym świetle, dlatego też nie omieszczał wspomnieć m.in. o jego biegłości w łowiectwie (Sidonius, *Epistulae* I 2, 5). Zob. J. Harries, *Sidonius*, w: *Late Antiquity: A Guide to the Postclassical World*, red. G.W. Bowersock – P. Brown – O. Grabar, Cambridge – London 1999, s. 694.

¹⁸ Zob. Gregorius Turonensis, *Historia Francorum* X 10. Na ten temat, zob. M. Decker, *Hunting and Hawking, Barbarian*, w: *The Oxford Dictionary of Late Antiquity*, red. O. Nicholson, Oxford 2018, s. 750.

¹⁹ A. Dalby, *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire*, London – New York 2010, s. 71; K.F. Jr. Kitchell, *Animals in the Ancient World from A to Z*, London – New York 2014, s. 82, 84; Decker, *Hunting*, s. 750. Na temat dziczyzny w *De observatione ciborum*, zob. Plouvier, *L'alimentation*, s. 1367-1369.

²⁰ M. Grant, *Introduction*, w: Anthimus, *On the Observance of Foods. De observatione ciborum*, red. i tł. M. Grant, Blackawton – Totnes 2007, s. 28.

²¹ Anthimus, *De observatione ciborum* 13, s. 8, w. 5-6. Tekst w opracowaniu Liechtenhana (Anthimus, *De observatione ciborum* 13, s. 8, w. 7-8) zawiera też informację mówiącą o terapeutycznym zastosowaniu mięsa i żółci zająca („Leporem licet comedere et bona est pro dissenteria, et fel eius miscendum cum pipere pro dolore aurium”). Część passusu dotycząca wykorzystania zajęczego mięsa w kuracji dyzenterii posłuży jako dowód medycznych kompetencji Antimusa.

dietetyczną przypisywaną zajęczemu mięsu przez ówczesnych medyków. Jako że analizowanie pod tym kątem całego przepisu w ramach jednego artykułu wiązałoby się ze znacznym przekroczeniem standardowej objętości tego typu tekstu, na potrzeby niniejszego studium skoncentruję się wyłącznie na pierwszej części wspomnianej formuły: „leporis vero si novellae [...]”.

Długa tradycja spożywania mięsa zajęcy w obszarze śródziemnomorskim²² sprawiła, że wpływ jego konsumpcji na ludzki organizm stał się obiektem zainteresowania najpierw antycznej, a później bizantyńskiej medycyny. Kwestię tę dość szczegółowo omawia Galen w *De alimentorum facultatibus*, gdzie czytamy, że jedzenie zajęczego mięsa rodzi gęstą krew oraz prowadzi do zaburzenia równowagi humoralnej, choć nie w tak dużym stopniu jak spożywanie mięsa wołów i owiec. W dalszej części wywodu autor zestawia ze sobą mięso zajęcy i jeleni, przez co zdaje się sugerować, że są one tak samo twarde i ciężkostrawne²³. Potwierdzeniem tej pierwszej cechy jest inny fragment mówiący, że mięso zajęcy nie nadaje się do soleńia, ponieważ w wyniku tego procesu staje się jeszcze twardsze²⁴. Analiza bizantyńskich pism medycznych dowodzi, że kolejne pokolenia lekarzy, opisując właściwości dietetyczne omawianego produktu, w dalszym ciągu korzystały z ustaleń Galena, Orybazjusz²⁵ i Aecjusz z Amidy²⁶ bowiem odnotowali wyszczególnione przez niego cechy zajęczego mięsa²⁷. Dodajmy,

²² Por. M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola*, w: *Konstantynopol – Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka – T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 502; M. Kokoszko – Ł. Erlich, *Rola mięsa w diecie późnego antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł literackich. Część II. Dziczyzna, podroby i wyroby wędliniarskie*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 12/2 (2011) s. 158-159; Rzeźnicka, *Rola mięsa*, s. 286-289, 302-304; A. Dalby – R. Dalby, *Gifts of the Gods: A History of Food in Greece*, London 2017, s. 50.

²³ Galenus, *De alimentorum facultatibus* 664, 4-6.

²⁴ Galenus, *De alimentorum facultatibus* 746, 4-6.

²⁵ Oribasius, *Collectiones medicae* II 28, 10, 1-12, 1; III 16, 4, 1-6, 1.

²⁶ Aetius Amidenus, *Libri medicinales* II 121, 25-18; II 253, 8-10.

²⁷ Zależność ta nie dotyczy wyłącznie fragmentów poświęconych zajęczemu mięsu. Bizantyńska *ars medica* czerpała z ustaleń wypracowanych przez starożytnych lekarzy, zwłaszcza Galena. Na temat recepcji jego pism w bizantyńskich traktatach medycznych, zob. P. Bouras-Vallianatos, *Galen in Byzantine Medical Literature*, w: *Brill's Companion to the Reception of Galen*, red. P. Bouras-Vallianatos – B. Zipser, Leiden – Boston 2019, s. 86-110. Należy jednak zaznaczyć, że w oparciu o analizy porównawcze tekstów medycznych z czasów antyku i średniowiecza współcześni uczeni podkreślają, że bizantyńscy lekarze, korzystając z dorobku poprzedników, adaptowali go do swoich bieżących potrzeb. W ten sposób usystematyzowali oni dotychczasową wiedzę z zakresu medycyny,

że włączyli oni to pożywienie do katalogów dietetycznych uwzględniających pokarmy przyczyniające się do produkcji czarnej żółci²⁸, którą opisywano jako zimną, suchą²⁹ oraz wyjątkowo gęstą³⁰ i lepłą³¹. Z tego powodu sądzono, że jest ona trudna od usunięcia z organizmu, a jej nadmiar może prowadzić do wewnętrznych blokad, co z kolei jest przyczyną rozmaitych schorzeń³².

Powyższe informacje wskazują więc, że dietetycy antyku i wczesnego Bizancjum uważali zajęcze mięso za pokarm wartościowy, ale też potencjalnie niebezpieczny dla zdrowia, zwłaszcza z powodu jego udziału w generowaniu czarnej żółci. Biorąc jednak pod uwagę przytoczone wcześniej słowa Galena, możemy wnosić, że mięso zająca nie było aż tak melancholiczne jak wołowina czy baranina. Wydaje się zatem, że jedzone sporadycznie i w niedużych ilościach nie było wyjątkowo szkodliwe dla zdrowia. Dodajmy, że sposób zniwelowania negatywnego wpływu tego pokarmu na ludzki organizm sugeruje sam Antimus poprzez użycie epitetu *novellae*. Wskazując, że należy wykorzystać mięso młodego zająca, lekarz sygnalizuje, że taki produkt odznacza się lepszymi właściwościami niż ten pozyskany od starszego osobnika. Niniejszym dowodzi on, że jest zaznajomiony z wypracowanymi w antyku założeniami dietetyki. Ewidentnym potwierdzeniem jego kompetencji w tej kwestii są te fragmenty *De observatione ciborum*, w których szczególnie rekomenduje spożywanie mięsa

sporządzając kompendia z myślą m.in. o jej adeptach. Praca ta niejednokrotnie wiązała się z naniesieniem uzupełnień i wniesieniem korekt do spisanych w antyku nauk. Zob. A. Touwaide, *Medicine and Pharmacy*, w: *A Companion to Byzantine Science*, red. S. Lazaris, Leiden – Boston 2020, s. 364-367.

²⁸ Oribasius, *Collectiones medicae* III 9, 1, 1-2, 5 (zając – III 9, 1, 2); Aetius Amidenus, *Libri medicinales* II 246, 1-9 (zając – II 246, 2).

²⁹ Właściwość ta musiała być znana Antimusiowi, skoro w kuracji dyzenterii zalecał on konsumpcję zajęczego mięsa. Praktykę tę potwierdzają również zapiski działającego na przełomie I i II wieku po Chrystusie Archigenesa (por. Aetius Amidenus, *Libri medicinales* IX 42, 1, 1 – dyzenteria) zachowane w traktacie Aecjusza (*Libri medicinales* IX 42, 33-108; zając – IX 42, 95-96).

³⁰ Galenus, *In Hippocratis de natura hominis* 66, 13-15.

³¹ Galenus, *In Hippocratis de natura hominis* 167, 3-4.

³² Szkodliwy wpływ konsumpcji mięsa powodującego produkcję melancholicznych soków odzwierciedlają chociażby fragmenty poświęcone wołowinie. Uważano m.in. że jej spożywanie sprzyja zachorowaniom na raka, słońiowaciznę, świerzb, trąd, gorączkę czterodniową lub chorobę zwaną melancholią. Może też wywołać powiększenie śledziony. Np. Galenus, *De alimentorum facultatibus* 661, 12-662, 3; Aetius Amidenus, *Libri medicinales* II 121, 6-12.

młodych osobników (rozd. 5; 10-11; 13), zaznaczając niekiedy, że jest ono lepsze od tego pozyskanego od starszych sztuk (rozd. 6-7). Dla mniejszych rozważań istotny jest fakt, że uwagi te odnoszą się do jagniąt, koźląt, cieląt, młodych jeleni, dzikich kóz i zajęcy, a zatem zwierząt, których mięso w momencie osiągnięcia dojrzałości staje się melancholiczne i ciężkostrawne. Wzmianki te są wyraźnym nawiązaniem do doktryny dietetycznej z *De alimentorum facultatibus*, gdzie czytamy, że w przypadku dojrzałych zwierząt, których mięso jest suche z natury (tzn. może powodować powstawanie czarnej żółci), najlepiej pozyskiwać je od młodych sztuk, wtedy bowiem odznacza się ono większą wilgotnością³³. W konsekwencji oznaczało to, że konsumpcja takiego mięsa nie narusza równowagi humoralnej, a więc jest ono bezpieczne dla zdrowia. Stąd też nic dziwnego, że w analizowanym przepisie Antimus radzi wykorzystać mięso młodego zająca. Niestety, jest to jedyna informacja na temat cech tego produktu omówionych przez dietetykę grecką, jaką autor zamieścił w interesującej nas recepturze.

Należy domyślać się, że mięso zająca było poddane obróbce termicznej³⁴, jednak jej metoda nie została sprecyzowana w treści przepisu. Aby dowiedzieć się więcej na ten temat, musimy odwołać się do literatury gastronomicznej, dającej wgląd w całe spektrum tego typu technologii. Jednym z autorów poruszającym tę kwestię jest Archestratos z Geli (IV wiek przed Chrystusem)³⁵. Z fragmentu Ἡδονπάθεια (zachowanego w *Deipnosophistae* Atenajosa z Naukratis; II/III wiek) dowiadujemy się, że za najlepsze uważał on mięso zająca pieczone na rożnie, które serwowane jest gorące, krwiste i wyłącznie z dodatkiem soli³⁶. Na podstawie tych informacji możemy wnosić, że poeta preferował mięso zająca pieczone przez krótki czas bezpośrednio nad ogniem. Treść *De observatione ciborum* sugeruje jednak, że Antimus nie był zwolennikiem tej technologii.

³³ Galenus, *De alimentorum facultatibus* 662, 12-663, 3.

³⁴ Sugeruje to treść proemium mówiąca, że, jeśli pokarm nie zostanie poddany starannej obróbce cieplnej, staje się ciężkostrawny i szkodliwy dla zdrowia (zob. przypis 10). Nadto, zamieszczona w dalszej części tekstu, uwaga na temat zwyczaju żywienia się surowym mięsem przez ludy zamieszkujące obce terytoria („gentes alias” – Anthimus, *De observatione ciborum*, proemium, s. 3, w. 4), a zatem również Franków, wskazuje, że sam Antimus nie identyfikował się z tą praktyką i uważał ją za niewłaściwą.

³⁵ Na temat autora, zob. A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London – New York 2003, s. 23-24.

³⁶ Archestratus, *Fragmenta* 57, 2-6 (57 Brandt, SH 188); Athenaeus Naucratis, *Deipnosophistae* IX 399 d-e (61, 4-8).

W rozdziałach poświęconych przyrządzaniu baraniny³⁷, mięsa dzika³⁸ i cielęciny³⁹ wyraźnie zaznacza on bowiem, że powinny być one pieczone przez dłuższy czas, niezbyt blisko ognia. W jednym z fragmentów wyjaśnia, że w przeciwnym razie mięso jest wyłącznie podpieczone z zewnątrz, podczas gdy w środku nadal pozostaje surowe⁴⁰. Choć uwagi te nie odnoszą się do zająca, to dotyczą zwierząt, których mięso posiadało analogiczne właściwości dietetyczne⁴¹. Najprawdopodobniej zatem Antimus uważałby, że interesujący nas produkt powinien zostać poddany dłuższej obróbce termicznej aż stanie się całkiem miękką. Mimo iż wspomniana praktyka nie pokrywa się z rekomendacją Archestratos z Geli, to nie oznacza to, że nie stosowano jej w obszarze śródziemnomorskim. Jak bowiem przekazuje autor Ἡδοναθία, znano wiele metod i zaleceń odnośnie do przyrządzania zającego mięsa⁴².

Potwierdzeniem słów poety jest chociażby łacińska kompilacja przepisów znana jako *De re coquinaria* (IV wiek)⁴³. W rozdziale ósmym księgi VIII tego zbioru odnajdujemy bowiem w sumie trzynaście przepisów zarówno na dania z zająca, jak i na sosy do tego rodzaju mięsa, z czego dziewięć zawiera dane na temat sosów z dodatkiem daktyli⁴⁴, rodzynek⁴⁵, goto-

³⁷ Anthimus, *De observatione ciborum* 4, s. 6, w. 1-3.

³⁸ Anthimus, *De observatione ciborum* 8, s. 6, w. 14-15.

³⁹ Anthimus, *De observatione ciborum* 11, s. 7, w. 15-16.

⁴⁰ Anthimus, *De observatione ciborum* 4, s. 6, w. 1-3.

⁴¹ Por. Galenus, *De alimentorum facultatibus* 661, 13-14; 663, 13-14; Oribasius, *Libri ad Eunapium* I 25, 1, 1-2, 4 (baranina i dzikie świnię – I 25, 1, 2); Aetius Amidenus, *Libri medicinales* II 246, 1-8 (wołowina, baranina, dzikie świnię – II 246, 1-3).

⁴² Archestratus, *Fragmenta* 57, 1-2 (57 Brandt, SH 188); Athenaeus, *Deipnosophistae* IX, 399 d (61, 3-4).

⁴³ Bonnie Effros (*Creating Community*, s. 7, 64) uważa, że *De re coquinaria* było jednym ze źródeł, z którego korzystał Antimus przy pracy nad *De observatione ciborum*, aczkolwiek brakuje jednoznacznych dowodów potwierdzających tę tezę. Istnieje jednak duże prawdopodobieństwo, że niektóre z przepisów zawartych w *De re coquinaria* zostały zaczerpnięte z medycznych lub dietetycznych traktatów. Por. Ch. Grocock – S. Grainger, *Introduction*, w: *Apicius. A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe text Apicius*, ed. Ch. Grocock – S. Grainger, Blackawton – Totnes 2006, s. 59-60. Jeżeli przyjąć tę tezę, to taka transmisja danych dowodzi bliskiego związku między ówczesną medycyną i sztuką kulinarną. Na ten temat, zob. M. Kokoszko – Z. Rzeźnicka, *Dietetyka w De re coquinaria*, „Przegląd Nauk Historycznych” 10/2 (2011) s. 5-25. Na temat *De re coquinaria*, zob. Grocock – Grainger, *Introduction*, s. 13-38, 54-58.

⁴⁴ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 2; 8, 3; 8, 12; 8, 13.

⁴⁵ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 2; 8, 12.

wanego moszczu winnego (*caroenum*)⁴⁶, miodu⁴⁷, wina z rodzynek (*passum*)⁴⁸ czy śliwek damasceńskich⁴⁹, a więc produktów nadających potrawie słodki smak. Z zestawienia powyższych danych z przepisem Antimusa, mówiącym o zającu podanym „in dulci”, możemy więc wnosić, że na terenach śródziemnomorskich istniała tradycja serwowania potraw z zającą z dodatkiem słodkich sosów⁵⁰. Co ciekawe, w takim sosie lekarz polecał serwować też wołowinę⁵¹ i mięso pawia⁵², a więc pokarmy, których właściwości dietetyczne były zbliżone do tych przypisywanych mięsu zający⁵³. Nadto analiza obu tekstów dowodzi, że jeden i drugi produkt poddawano identycznej obróbce termicznej, co może oznaczać, że w analogiczny sposób przygotowywano również zajęcze mięso.

Mając do dyspozycji wspomniane przepisy oraz pozostałe dane zawarte w *De observatione ciborum*, pismach medycznych i recepturach pochodzących z *De re coquinaria*, zastanówmy się, w jaki sposób Antimus poleciłby przyrządzić mięso zającą. Na podstawie zapisków Orybazjusza, który (cytuując Rufusa z Efezu [I/II wiek])⁵⁴ podaje, że mięso dzikich zwierząt należy gotować po pewnym czasie od uboju, możemy wnioskować, iż

⁴⁶ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 2; 8, 3; 8, 11; 8, 12; 8, 13.

⁴⁷ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 6.

⁴⁸ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 10.

⁴⁹ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 13.

⁵⁰ Przepisy z *De re coquinaria* (np. VI 8, 8; VIII 2, 1; VIII 4, 2) i *De observatione ciborum* (3, s. 4, w. 16-s. 5, w. 15; 10, s. 7, w. 8-13; 24, s. 12, w. 17-s. 13, w. 5) wskazują, że tego rodzaju sosy serwowano też z mięsem innych gatunków zwierząt.

⁵¹ Sos do wołowiny był dodatkowo zakwaszany octem i doprawiany pikantnymi przyprawami (Anthimus, *De observatione ciborum* 3, s. 5, w. 3-10). W efekcie miał on słodko-kwaśno-pikantny smak.

⁵² Sos do potrawy z mięsa pawia dzięki dodatkowi pieprzu (Anthimus, *De observatione ciborum* 24, s. 13, w. 3) zyskiwał słodko-pikantny smak.

⁵³ Mięso pawia uważano za twarde, ciężkostrawne i żylaste. Zob. Galenus, *De alimentorum facultatibus* 701, 2-3; Oribasius, *Collectiones medicae* II 42, 4, 1-2; Aetius Amidenus, *Libri medicinales* II 130, 9-10. Dodajmy, że zaserwowanie mięs generujących soki o melancholicznej naturze z sosem na bazie słodkich dodatków miało swoje uzasadnienie z punktu widzenia diety. Te ostatnie, dzięki właściwościom rozgrzewającym (Galenus, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* 646, 2-5; 785, 6-7), minimalizowały działanie szkodliwych humorów poprzez rozgrzanie żołądka niezbędne do prawidłowego trawienia pokarmu (Galenus, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* 786, 6-7), zapobiegały też wyziębieniu organizmu.

⁵⁴ Por. M. Letts, *Rufus of Ephesus and the Patient's Perspective in Medicine*, „British Journal for the History of Philosophy” 22/5 (2014) s. 996-1020.

poddawano je kruszeniu⁵⁵. Zapewne zalecenie to dotyczyło także zajęcy. Skoro w recepturze należało wykorzystać mięso młodego osobnika, wydaje się, że (w porównaniu z czasem potrzebnym na skruszenie mięsa starszych sztuk) proces ten trwał dosyć krótko. Być może, tak jak w przypadku pawia, nie był on dłuższy niż dwa dni. Prawdopodobnie później mięso sprawniano. Nie wiadomo, czy należało je wyluzować. Zalecenie to pojawia się wprawdzie w przepisach zachowanych w *De re coquinaria*, ale zaledwie dwukrotnie⁵⁶, a więc wydaje się, że nie była to stała praktyka. Co więcej, sam Antimus nigdy o niej nie wspomina, co może oznaczać, że również w omawianym przypadku nie była ona stosowana.

Możliwe, że pierwszym etapem przygotowywania mięsa było jego obgotowanie. Takie zalecenie pojawia się na przykład w przepisie numer jeden z *De re coquinaria*⁵⁷ oraz u Antimusa we wspomnianej już recepturze na wołowinę. Prawdopodobnie wówczas mięso (w całości lub po uprzednim poporcjowaniu)⁵⁸ było kładzione na wrzącą (zapewne osoloną)⁵⁹ wodę, co chroniło je przed utratą soków. Najwyraźniej jednak była to procedura opcjonalna⁶⁰, gdyż na podstawie przepisów na wołowinę i mięso pawia z *De observatione ciborum* możemy wnosić, że w interesującym nas przypadku zasadniczą obróbką termiczną było duszenie. Antimus oba gatunki mięs poleca dusić w *iussellum*, co sugeruje, że właśnie tę technologię uważał za optymalną dla mięs suchych z natury. Analogiczna metoda jest również

⁵⁵ Oribasius, *Collectiones medicae* IV 2, 1, 1-20, 5 (analizowany fragment – IV 2, 7, 1-2).

⁵⁶ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 6; 8, 7.

⁵⁷ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 1.

⁵⁸ Mark Grant przyjmuje, że pawie mogły być porcjowane. Por. Anthimus, *On the Observance of Foods. De observatione ciborum*, red. i tł. M. Grant, Blackawton – Totnes 2007, s. 59, 61.

⁵⁹ Anthimus, *De observatione ciborum* 28, s. 14, w. 14-s. 15, w. 2. Z przepisu na mięso kuropatw dla chorych cierpiących na problemy przewodu pokarmowego dowiadujemy się, że powinno być ono gotowane w świeżej wodzie, o ile to możliwe, bez soli i oliwy. Tego rodzaju uwagi mogą świadczyć, że gotowanie tego surowca w osolonej wodzie było powszechnie przyjętą praktyką. Inaczej bowiem akcentowanie powyższych zaleceń nie miałoby sensu. Możliwe, że zasada ta odnosiła się także do innych produktów, gdyż w przepisie na gotowany ryż autor zaznacza, że potrawa ta powinna być spożywana bez dodatku soli i oliwy (Anthimus, *De observatione ciborum* 70, s. 26, w. 6).

⁶⁰ Przepis na wołowinę sugeruje, że procedurę tę stosowano w przypadku większych porcji mięsa. Autor nie wskazuje natomiast, że była ona wymagana przy obróbce mniejszych kawałków surowca. Por. Anthimus, *De observatione ciborum* 24, s. 12, w. 17-s. 13, w. 5.

zalecana w *De re coquinaria*. W recepturze numer sześć, na zająca „ex suo iure”, czytamy, że mięso należało dusić w oliwie, sosie rybnym (*liquamen*) i bulionie (*coctura*) z dodatkiem pora, kolendry i kopru ogrodowego⁶¹. Chociaż nie posiadamy żadnych danych na temat składników *coctura*, to wspomniany już przepis numer jeden sugeruje, że mógł to być na przykład mięsny wywar powstały w wyniku wcześniejszego obgotowania zająca. Z kolei z receptury numer trzynaste dowiadujemy się, że zamiast bulionu można było wykorzystać wodę z dodatkiem wina, sosu rybnego, gorczycy, kopru ogrodowego i pora⁶².

Wspomniane produkty, a zwłaszcza wino, sos rybny oraz oliwa, były od starożytności powszechnie stosowane w kulinariach basenu Morza Śródziemnego⁶³, toteż musiały być doskonale znane Antimusiowi. Zauważmy jednak, że w *De observatione ciborum* użycie zwłaszcza dwóch pierwszych zalecane jest jedynie okazjonalnie⁶⁴, w większości receptur natomiast zostały one zastąpione innymi składnikami. Zastanówmy się zatem, z czego mogło składać się *iuscellum*, w którym według bizantyńskiego lekarza było duszone zajęcze mięso.

Wydaje się mało prawdopodobne, by, tak jak w *De re coquinaria* było to wino. Z lektury *De observatione ciborum* wynika bowiem, że nie było ono powszechnie wykorzystywane w kuchni Franków. W traktacie odnajdujemy zaledwie pięć wzmianek na temat tego trunku, z czego jedynie dwie mówią o jego kulinarnym użyciu⁶⁵, podczas gdy pozostałe dotyczą zastosowania w terapii⁶⁶. W *ars coquinaria* Antimus dość często zaleca natomiast stosowanie octu⁶⁷, który notabene od wieków był jednym z podstawowych dodatków kuchni śródziemnomorskiej⁶⁸. Dla niniejszych rozważań ważne jest, że stanowił on bazę *iuscellum*, w którym lekarz polecał dusić wołowinę. Zapewne doskonale wiedział więc, że ocet (tak jak

⁶¹ Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 6.

⁶² Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 13.

⁶³ Por. R.I. Curtis, *Garum and Salsamenta: Production and Commerce in Materia Medica*, Leiden – New York – København – Köln 1991, s. 29-30, 32-33 (sos rybny); Dalby, *Food*, s. 239-240 (oliwa z oliwek), D. Thurmond, *From Vines to Wines in Classical Rome. A Handbook of Viticulture and Oenology in Rome and the Roman West*, Leiden – Boston 2017, s. 3-4, 218-245 (wino).

⁶⁴ Zob. dalszą część artykułu.

⁶⁵ Anthimus, *De observatione ciborum* 3, s. 5, w. 11; 4, s. 6, w. 4.

⁶⁶ Anthimus, *De observatione ciborum* 54, s. 21, w. 12; 64, s. 24, w. 3-9; 76, s. 28, w. 5.

⁶⁷ Anthimus, *De observatione ciborum* 3, s. 5, w. 3; 10, s. 7, w. 11; 52, s. 21, w. 7; 58, s. 23, w. 2; 67, s. 25, w. 5-6.

⁶⁸ Por. Dalby, *Food*, s. 343.

wino) przyspieszy jej zmięknienie, dzięki czemu stanie się łatwiejsza do strawienia. Bardzo możliwe zatem, że analogiczną metodę medyk zastosowałby w przypadku mięsa zająca. Niewykluczone, iż, wzorem przepisów z *De re coquinaria*, uważałby za stosowne dodać do *iuscellum* nieco wody lub (mięsnego bądź warzywnego) bulionu, które złagodziłyby smak octu.

Większość sosów do zająca opisanych we wspomnianej powyżej książce kucharskiej zawierała dodatek oliwy⁶⁹, co pozwala zakładać, że była ona również używana w recepturze opracowanej przez Antimusa. Rekomenduje on bowiem jej zastosowanie znacznie częściej⁷⁰ niż wykorzystanie tłuszczów zwierzęcych⁷¹. Nie oznacza to jednak, że była ona w państwie Franków powszechnie dostępnym towarem, na co wskazuje fragment mówiący, że tłuszcz pochodzący z *laridum*⁷² może zostać użyty jako dodatek do potraw, jeżeli oliwy nie ma akurat w zasięgu⁷³. Większość fragmentów dotyczących wykorzystania tego rodzaju tłuszczu wskazuje, że w państwie Franków używany był on przeważnie w przygotowaniu dań wykwinnych, a zatem musiał być drogi, co może wskazywać, że zaliczał się do produktów importowanych⁷⁴.

⁶⁹ Na trzynastcie przepisów oliwa nie została uwzględniona zaledwie w dwóch. Por. Apicius, *De re coquinaria* VIII 8, 3; 8, 9.

⁷⁰ Anthimus, *De observatione ciborum* 21, s. 11, w. 7-9; 42, s. 19, w. 1; 45, s. 19, w. 11; 52, s. 21, w. 6; 54, s. 22, w. 2; 56, s. 22, w. 8; 65, s. 24, w. 13; 66, s. 24, w. 16; 67, s. 25, w. 9.

⁷¹ Anthimus, *De observatione ciborum* 14, s. 8, w. 9- s. 9, w. 7.

⁷² Pokarm ten prawdopodobnie możemy utożsamić z boczkiem/bekonem. Por. Dalby, *Food*, s. 269. Na temat pokarmu, zob. C. Deroux, *The Franks and Bacon According to Doctor Anthimus (De obs. cib. 14)*, w: *Studies in Latin Literature and Roman History*, red. C. Deroux, Bruxelles 2008, s. 518-528; Rzeźnicka, *Rola mięsa*, 439-443.

⁷³ Anthimus, *De observatione ciborum* 14, s. 9, w. 5-6. Na brak powszechnej dostępności oliwy wskazuje także fragment dotyczący *oxygala/melca* (Anthimus, *De observatione ciborum* 78, s. 29, w. 6-7). Na temat *oxygala/melca*, zob. Rzeźnicka – Kokoszko, *Dietetyka*, s. 128-133; Rzeźnicka – Kokoszko, *Milk*, s. 85-91.

⁷⁴ Brak powszechnego dostępu do oliwy w państwie Franków sugeruje Périn (*Landscape*, s. 268), który wymienia ją (obok daktyli) jako przykład pożywienia typowego dla obszarów śródziemnomorskich, z rzadka tylko wspomnianego przez Grzegorza z Tours. Te sporadyczne wzmianki sugerują, że tego rodzaju pokarmy nie wchodziły w skład codziennej diety większości galijskiego społeczeństwa. Pojawiały się one natomiast na stołach bogaczy, którzy mogli sobie pozwolić na zakup wiktuałów sprowadzanych z dalekich krajów. Zaproponowana przez Périna interpretacja dorobku Grzegorza z Tours dotycząca oliwy znajduje silne wsparcie w tekście *De observatione ciborum*. Zaczniemy od *ficatum* (na temat potrawy, zob. przypis 13). Figi, tak jak daktyle, nie rosną w okolicach Metz, gdzie mieściła się siedziba Teuderyka. Uzyskanie dobrej jakości *ficatum* wiązało się więc ze znacznym nakładem finansowym, wymagającym m.in. sprowadzenia do Galii dużych ilości wspomnianych owoców, które służyły później

Na podstawie analizy traktatu Antimusa możemy również zakładać, że nie użyłby on sosu rybnego (*liquamen*), który w grecko-rzymskim świecie

jako pasza dla świń. Z traktatu Antimusa dowiadujemy się, że danie to serwowano również na dworze Teuderyka, a do jego przyrządzania używano także oliwy (Anthimus, *De observatione ciborum* 21, s. 11, w. 9). Oliwy dodawano również do dań z soli i flądry (Anthimus, *De observatione ciborum* 42, s. 19, w. 1) oraz do młodych łososi (Anthimus, *De observatione ciborum* 45, s. 19, w. 11). Zauważmy, że dwa pierwsze gatunki należą do ryb morskich, a zatem możemy przypuszczać, że były one sprowadzane specjalnie do położonego w głębi lądu Metz. Najprawdopodobniej więc należały one do kosztownych przysmaków, które nie były na co dzień dostępne dla większości mieszkańców tego miasta. Na temat obu gatunków ryb, zob. Dalby, *Food*, s. 147-148. Łososie również musiały należeć do rarytasów, o czym świadczy chociażby fragment utworu Auzoniusza. Czytamy w nim, że ryby te mogły być serwowane na tzw. *cena dubia* (Ausonius, *Mosella* 97-102), która, jak podaje Terencjusz (*Phormio* 341-345), charakteryzowała się takim bogactwem wyszukanych potraw, że biesiadnicy nie mogli się zdecydować, po który smakołyk sięgnąć. Na temat interpretacji wyrażenia *cena dubia* przez autorów antyku i renesansu, zob. Z. Głombiowska, *Ślady lektury komedii rzymskich w Foriceniach Jana Kochanowskiego*, „Classica Wratislaviensia” 28 (2008) s. 105. O podawaniu łososi na królewskim stole pisze chociażby Kasjodor (*Variae* XII 4, 1), który wymienia odłowione w Renie łososie (*ancorago*, zob. A.C. Andrews, *Greek and Latin Terms for Salmon and Trout*, „Transactions and Proceedings of the American Philological Association” 86 (1955) s. 312) wśród delikatosów sprowadzanych dla ostrogockiego władcy Teodoryka. Na temat łososi, zob. Dalby, *Food*, s. 290. W *De observatione ciborum* oliwa wymieniana jest też jako składnik dań warzywnych, które, jak wynika z treści receptur, także przygotowywano z myślą o ludziach zamożnych. W przepisie na potrawę z rzepy (Anthimus, *De observatione ciborum* 52, s. 21, w. 6-7) wyjątkowość receptury sygnalizuje uwaga dotycząca wykorzystania oliwy jako zamiennika mięsa lub *laridum* (na temat *laridum*, zob. przypis 71). Powyższa informacja sugeruje bowiem, że skoro adresata przepisu stać było na tak trudno wówczas dostępne pożywienie jak mięso (na ten temat, zob. przypis 14), to mógł on również pozwolić sobie na kupno importowanej oliwy. W recepturze na danie z soczewicy natomiast (Anthimus, *De observatione ciborum* 67, s. 25, w. 3-12) na zamożność osoby, dla której przygotowywano wspomniany pokarm, wskazuje obecność syryjskiego sumaka, którym należało przyprawić potrawę. Ingrediencja ta była importowanym, a zatem drogim i trudno dostępnym dodatkiem. Zob. Hen, *Food*, s. 107. Z kolei we fragmencie poświęconym potrawie ze szparagów (Anthimus, *De observatione ciborum* 54, s. 21, w. 10-s. 22, w. 3), którą należało spożywać z dodatkiem oliwy i soli, odnajdujemy wskazówki, które mają pomóc w przygotowaniu warzyw tak by były nie tylko pożywne i zdrowe, ale także by odznaczały się najlepszą teksturą i zapachem. Generalny wydźwięk tego fragmentu stanowczo wskazuje więc, że adresatem tych zaleceń był smakosz, o czym świadczy chociażby uwaga mówiąca, by nie przegotować szparagów. Oliwa była też polecana do dania z *cucurbitae* podawanego chorym w celu obniżenia gorączki (Anthimus, *De observatione ciborum*, 56, s. 22, w. 6-9). Przepis ten był więc *de facto* recepturą medyczną, w którym oliwa pełniła rolę jednego ze składników lekarstwa. Była zatem używana przy problemach zdrowotnych, a więc w sytuacji, w których najczęściej nie zważa się na koszty kuracji i, w razie potrzeby, dla ratowania zdrowia sięga się po medykamenty, nie zważając na ich wysoką cenę.

był standardową ingrediencją zapewniającą słony smak większości potraw. W przepisie na temat przyrządzania młodej wieprzowiny lekarz zakazał bowiem wykorzystywania tego dodatku⁷⁵, w tej i kilkunastu innych recepturach natomiast rekomendował użycie soli⁷⁶. Dlatego też prawdopodobnie to właśnie ta ostatnia służyłaby do przyprawienia interesującego nas *iusscellum*.

Bardzo możliwe, że zawierało ono także składniki roślinne, które wzbogaciłyby aromat dania. W oparciu o dane zawarte w analizowanym traktacie medycznym możemy przypuszczać, że mogły być to seler, kolendra, koper ogrodowy i por, ponieważ zdaniem Antimusa te właśnie warzywa i przyprawy stanowiły najlepsze dodatki do gotowanych dań⁷⁷. Prawdopodobieństwo wykorzystania wspomnianych produktów roślinnych przy przyrządzaniu potrawy z zająca jest tym większe, że wszystkie one, z wyjątkiem selera, zostały wyszczególnione w wymienionych wcześniej przepisach z *De re coquinaria*. Użycia tego ostatniego nie należy jednak wykluczać, gdyż seler jest z kolei jednym ze składników *iusscellum*, w którym lekarz polecił dusić wołowinę. Z tej samej receptury dowiadujemy się także, że do potrawy dodawano również koper włoski oraz miętę polej. Mając na uwadze podobne właściwości obu rodzajów mięs, możemy domniemywać, że Antimus uznałby, iż powyższe ingrediencje będą pasowały także do zajęczego mięsa.

Reasumując, trzeba stwierdzić, że analizowany przepis, choć nie zawiera zbyt wielu szczegółów z zakresu technologii kulinarnej, to zestawiony z pozostałymi fragmentami z *De observatione ciborum* oraz innymi danymi źródłowymi pozwala na hipotetyczną rekonstrukcję głównych zasad dotyczących przygotowywania zajęczego mięsa. Jednocześnie, mimo swojej lakoniczności, dostarcza on nieco informacji na temat medycznych kompetencji Antimusa. Należy zwrócić uwagę na fakt, że lekarz miał świadomość, w jaki sposób konsumpcja zajęczego mięsa wpływa na pracę ludzkiego organizmu, i wiedział, jak wykorzystać tę wiedzę w kuracji dyzenterii⁷⁸. Równie istotne jest podkreślenie przez autora faktu, że w trosce

⁷⁵ Anthimus, *De observatione ciborum* 9, s. 7, w. 6-7. Tylko w jednym przepisie (Anthimus, *De observatione ciborum* 34, s. 16, w. 6) lekarz zaleca użycie sosu rybnego, i to w rozcieńczonej postaci (*egrogarium*). Por. Deroux, *Anthime*, s. 1118-1119.

⁷⁶ Anthimus, *De observatione ciborum* 4, s. 6, w. 4; 9, s. 7, w. 4, 6; 21, s. 11, w. 9; 29, s. 15, w. 5; 42, s. 19, w. 1; 45, s. 19, w. 11; 52, s. 21, w. 6; 54, s. 22, w. 2; 56, s. 22, w. 8; 65, s. 24, w. 14; 66, s. 24, w. 16; 67, s. 25, w. 12.

⁷⁷ Anthimus, *De observatione ciborum* 55, s. 22, w. 4-5.

⁷⁸ Zob. przypis 20 i 28.

o zdrowie należy wykorzystać mięso młodych zwierząt. Z jednej strony zalecenie to świadczy o jego znajomości zasad *ars coquinaria*. Z drugiej wskazuje, że analizowany przepis opracowany został przez osobę kierującą się wytycznymi greckiej dietetyki mówiącej, że wspomniany produkt (w porównaniu z mięsem pozyskanym od dojrzałych osobników) nie powinien być jeszcze ani zbyt suchy, ani nadto twardy, a zatem w mniejszym stopniu mógł przyczynić się do produkcji melancholicznych soków. Tę samą zasadę dietetyki greckiej możemy zastosować w odniesieniu do terminu *recentior* użytego wobec mięsa dzików⁷⁹ i świń⁸⁰, który w takim przypadku miałby znaczenie analogiczne do słowa *novellus*. Oznaczałoby to, że nie odnosi się on bezpośrednio do świeżości wspomnianych surowców, jak podaje w swoim przekładzie Mark Grant⁸¹, ale stanowi nawiązanie do reguły mówiącej, że młodsze zwierzęta są lepszym źródłem pożywienia.

**„Leporis vero si novellae...”, i.e. about Connections between
Medicine and Culinary Art in Anthimus’ *De observatione ciborum***

(summary)

The present study scrutinizes the initial part of the recipe considering culinary preparation of hare meat (reading: „Leporis vero si novellae...”), from a Byzantine medical treatise *De observatione ciborum* by Anthimus (5th/6th c. AD). The first part of the article proves that the work was written in accordance with the ancient *materia medica*. The author emphasises the specific character of the said work, as it discusses foodstuffs typical for non-Mediterranean peoples. Moreover, she highlights that since treatise was dedicated to Theuderic, the ruler of the Franks it contains mainly information on food served at the royal court. As an example showing Theuderic’s high social status a recipe for hare meat is given. In the main part of the study the author analyses the initial passage of the said formula. On the basis of Anthimus’ treatise as well as medical (works by Galen [2nd/3rd c. AD], Oribasius [4th c. AD], Aetius of Amida [6th c. AD]) and culinary (a poem by Archestratos of Gela [4th c. BC], *De re coquinaria* [4th c. AD]) sources she proposes a reconstruction of culinary technology which might have been recommended by Anthimus in preparing the examined dish. The comparative analysis of the above source material confirms Anthimus’ competences in the field of dietetics as well as a close connection between ancient/Byzantine medicine and culinary art. Furthermore, it proves that medical treatises are useful in the research on the history of everyday life.

Keywords: history of medical literature; history of dietetics; food history; Anthimus; *De observatione ciborum*; hare meat; the Franks; the history of Byzantine medical literature; Byzantium; medicine; food

⁷⁹ Anthimus, *De observatione ciborum* 8, s. 6, w. 13.

⁸⁰ Anthimus, *De observatione ciborum* 9, s. 7, w. 1-2.

⁸¹ Grant, *On the Observance of Foods*, s. 53.

„Leporis vero si novellae...”, czyli o powiązaniu medycyny i sztuki kulinarnej w *De observatione ciborum* Antimusa

(streszczenie)

Artykuł poświęcony jest analizie początkowego fragmentu receptury na potrawę z zająca („Leporis vero si novellae...”) zachowanej w bizantyńskim traktacie medycznym *De observatione ciborum* autorstwa Antimusa (V/VI wiek). We wstępie autorka dowodzi, że dzieło to zostało napisane zgodnie z antyczną tradycją medyczną. Wskazuje też na jego specyfikę, zaznaczając, że dotyczy ono typowego pożywienia ludów spoza obszaru basenu Morza Śródziemnego. Nadto zaznacza, że skoro traktat został dedykowany władcy Franków, Teuderykowi, zawiera on przede wszystkim dane na temat diety wyższych warstw społecznych. Jako przykład odzwierciedlający wysoki status społeczny Teuderyka autorka przytacza przepis na danie z zająca. Zasadnicza część studium obejmuje analizę początkowej części wspomnianej receptury. Autorka proponuje rekonstrukcję technologii kulinarnej, która mogła być stosowana podczas przygotowywania mięsa młodego zająca w oparciu o dane zawarte w dziele Antimusa oraz w literaturze źródłowej z zakresu *ars medica* (pisma Galena [II/III wiek], Orybazjusza [IV wiek] i Aecjusza z Amidy [VI wiek]) oraz *ars coquinaria* (praca Archestrata z Geli [IV wiek przed Chrystusem], traktat *De re coquinaria* [IV wiek]). Analiza porównawcza materiału źródłowego wskazuje na kompetencje Antimusa w zakresie dietetyki, a także uwypukla zależność antycznej/bizantyńskiej medycyny i sztuki kulinarnej. Dodatkowo tekst ukazuje wartość traktatów medycznych w badaniach nad historią życia codziennego.

Słowa kluczowe: historia literatury medycznej; historia dietetyki; historia pożywienia; Anthimus; Antimus; *De observatione ciborum*; mięso zające; Frankowie; historia bizantyńskiej literatury medycznej; Bizancjum; medycyna; pożywienie

Bibliografia

Źródła

- Aetii Amideni Libri medicinales I–VIII*, ed. A. Olivieri, Lipsiae – Berolini 1935-1950.
- Anthimi De observatione ciborum ad Theodoricum Regem Francorum epistula*, ed. E. Liechtenhan, Berolini 1963.
- Anthimus, *De observatione ciborum*, w: Anthimus, *On the Observance of Foods. De observatione ciborum*, ed. i tł. M. Grant, Blackawton – Totnes 2007.
- Apicius. A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe text Apicius*, ed. Ch. Grocock – S. Grainger, Blackawton – Totnes 2006.
- Athenaei Naucratis Dipnosopistarum libri XV*, t. 1-3, ed. G. Kaibel, Lipsiae – Berolini 1887-1890.
- Archestratus, *Fragmenta*, w: *Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, tł. S.D. Olson – A. Sens, Oxford – New York 2000.
- Cassiodorus Senator, *Variae*, tł. A. Kołtunowska – R. Sawa, ŻMT 79, Kraków 2017.

- Decimius Magnus Ausonius, *Mosella. Kritische Ausgabe*, ed. J. Gruber, Berlin – Boston 2013.
- Galenus, *De alimentorum facultatibus libri III*, w: *Claudii Galeni Opera omnia*, t. 6, ed. C.G. Kühn, Lipsiae 1823, s. 453-748.
- Galenus, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus libri XI*, w: *Claudii Galeni Opera omnia*, t. 11, ed. C.G. Kühn, Lipsiae 1826, s. 379-892.
- Galenus, *In Hippocratis de natura hominis commentaria tria*, w: *Claudii Galeni Opera omnia*, t. 15, ed. C.G. Kühn, Lipsiae 1828, s. 1-173.
- Gregorii episcopi Turonensis *Historiarum libri X*, ed. B. Krusch – L. Levison, MGH SRM 1/1, Hanover 1951.
- Malchus, *Historia Byzantina*, w: *The Fragmentary Classicising Historians of the Later Roman Empire: Eunapius, Olympiodorus, Priscus and Malchus: Text, Translation, and Historiographical Notes*, t. 2, ed. R.C. Blockley, Liverpool 1983, s. 403-462.
- Oribasii *Collectionum medicarum reliquiae*, t. 1-4, ed. I. Raeder, Lipsiae – Berolini 1928-1933.
- Oribasius, *Libri ad Eunapium*, w: *Oribasii Synopsis ad Eustathium filium et Libri ad Eunapium*, t. 6/3, ed. I. Raeder, Lipsiae 1964, s. 122-498.
- Sidonius, *Epistulae*, w: *Sidonius, Poems and Letters in Two Volumes*, t. 1, tł. W.B. Anderson, Cambridge – London 1956, s. 330-483.
- Terentius, *Phormio*, w: *P. Terenti Afri Comoediae*, ed. K. Dziatzko, Lipsiae 1884, s. 149-194.

Opracowania

- Andrews A.C., *Greek and Latin Terms for Salmon and Trout*, „Transactions and Proceedings of the American Philological Association” 86 (1955) s. 308-318.
- Baader G., *Early Medieval Latin Adaptations of Byzantine Medicine in Western Europe*, „Dumbarton Oaks Papers” 38 (1984) s. 251-259.
- Boudon-Millot V., *Introduction générale*, w: *Galien. Tome I: Introduction générale, Sur l'ordre de ses propres livres, Sur ses propres livres, Que l'excellent médecin est aussi philosophe*, tł. V. Boudon-Millot, Paris 2007, s. VII-XC.
- Bouras-Vallianatos P., *Galen in Byzantine Medical Literature*, w: *Brill's Companion to the Reception of Galen*, red. P. Bouras-Vallianatos – B. Zipser, Leiden – Boston 2019, s. 86-110.
- Caseau B., *Nourritures terrestres, nourritures célestes: La culture alimentaire à Byzance*, Paris 2015.
- Curtis R.I., *Garum and Salsamenta: Production and Commerce in Materia Medica*, Leiden – New York – København – Köln 1991.
- Dalby A., *Food in the Ancient World from A to Z*, London – New York 2003.
- Dalby A., *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire*, London – New York 2010.
- Dalby A. – Dalby R., *Gifts of the Gods: A History of Food in Greece*, London 2017.

- Decker M., *Hunting and Hawking, Barbarian*, w: *The Oxford Dictionary of Late Antiquity*, red. O. Nicholson, Oxford 2018, s. 750.
- Deroux C., *Des traces inconnues de la „Diététique” d’Anthime dans un manuscrit du Vatican „(Reg. Lat. 1004)”*, „Latomus” 33/3 (1974) s. 680-687.
- Deroux C., *Anthime, un médecin gourmet du début des temps mérovingiens*, „Revue Belge de Philologie et d’Histoire” 80/4 (2002) s. 1107-1124.
- Deroux C., *The Franks and Bacon According to Doctor Anthimus (De obs. cib. 14)*, w: *Studies in Latin Literature and Roman History*, red. C. Deroux, Bruxelles 2008, s. 518-528.
- Effros B., *Creating Community with Food and Drink in Merovingian Gaul*, New York – Houndmills 2002.
- Głombiowska Z., *Ślady lektury komedii rzymskich w Foriceniach Jana Kochanowskiego*, „Classica Wratislaviensia” 28 (2008) s. 101-111.
- Grant M., *Introduction*, w: *Anthimus, On the Observance of Foods. De observatione ciborum*, red. i tł. M. Grant, Blackawton – Totnes 2007, s. 9-44.
- Grocock Ch. – Grainger S., *Introduction*, w: *Apicius. A Critical Edition with an Introduction and an English Translation of the Latin Recipe text Apicius*, red. Ch. Grocock – S. Grainger, Blackawton – Totnes 2006, s. 13-123.
- Harries J., *Sidonius*, w: *Late Antiquity: A Guide to the Postclassical World*, red. G.W. Bowersock – P. Brown – O. Grabar, Cambridge – London 1999, s. 694-695.
- Hen Y., *Food and Drink in Merovingian Gaul*, w: *Tätigkeitsfelder und Erfahrungshorizonte des ländlichen Menschen in der frühmittelalterlichen Grundherrschaft (bis ca. 1000): Festschrift für Dieter Hägermann zum 65. Geburtstag*, red. B. Kasten, München 2006, s. 99-110.
- Jagusiak K. – Kokoszko M., *Pisma Orybazjusza jako źródło informacji o pożywieniu ludzi w późnym Cesarstwie Rzymskim*, „Vox Patrum” 59 (2013) s. 339-357.
- Kitchell K.F. Jr., *Animals in the Ancient World from A to Z*, London – New York 2014.
- Koder J., *Die Byzantiner Kultur und Alltag im Mittelalter*, Wien – Köln – Weimar 2016.
- Kokoszko M., *Smaki Konstantynopola*, w: *Konstantynopol – Nowy Rzym. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M.J. Leszka – T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 471-575.
- Kokoszko M. – Dybała J. – Jagusiak K. – Rzeźnicka Z., *Chleb nieodpowiedni dla chrześcijan: moralne zalecenia Klemensa Aleksandryjskiego w konfrontacji z naukowymi ustaleniami Galena*, „Vox Patrum” 64 (2015) s. 249-291.
- Kokoszko M. – Erlich Ł., *Rola mięsa w diecie późnego antyku i wczesnego Bizancjum na podstawie wybranych źródeł literackich. Część II. Dzikizna, podroby i wyroby wędliniarskie*, „Piotrkowskie Zeszyty Historyczne” 12/2 (2011) s. 155-177.
- Kokoszko M. – Jagusiak K., *Woda, wino i tak dalej, czyli o napojach i trunkach w Konstantynopolu*, „Przegląd Nauk Historycznych” 9/1 (2010) s. 25-54.
- Kokoszko M. – Rzeźnicka Z., *Dietetyka w De re coquinaria*, „Przegląd Nauk Historycznych” 10/2 (2011) s. 5-25.

- Letts M., *Rufus of Ephesus and the Patient's Perspective in Medicine*, „British Journal for the History of Philosophy” 22/5 (2014) s. 996-1020.
- Mackinnon M., *Hunting*, w: *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, red. G.L. Campbell, Oxford 2014, s. 203-215.
- McGowan A., *Ascetic Eucharists: Food and Drink in Early Christian Ritual Meals*, Oxford 1999.
- Nelson M., *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*, London – New York 2005.
- Périn P., *Landscape and Material Culture of Gaul in the Times of Gregory of Tours According to Archaeology*, w: *A Companion to Gregory of Tours*, red. A.C. Murray, Leiden – Boston 2015, s. 256-277.
- Plouvier L., *L'alimentation carnée au Haut Moyen Âge d'après le De observatione ciborum d'Anthime et les Excerpta de Vinidarius*, „Revue Belge de Philologie et d'Histoire” 80/4 (2002) s. 1357-1369.
- Rzeźnicka Z., *Rola mięsa w okresie pomiędzy II a VII w. w świetle źródeł medycznych*, w: *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, cz. 2: *Pokarm dla ciała i ducha*, red. M. Kokoszko, Łódź 2014, s. 213-447.
- Rzeźnicka Z. – Kokoszko M., *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.)*, cz. 3: *Ab ovo ad γάλα. Jajka, mleko i produkty mleczne w medycynie i w sztuce kulinarnej (I-VII w.)*, Łódź 2016.
- Rzeźnicka Z. – Kokoszko M., *Milk and Dairy Products in the Medicine and Culinary Art of Antiquity and Early Byzantium (1st–7th Centuries AD)*, Łódź – Kraków 2020.
- Scarborough J., *Anthimus (of Constantinople?) (ca 475 – 525 CE)*, w: *The Encyclopedia of Ancient Natural Scientists. The Greek Tradition and its Many Heirs*, red. P.T. Keyser – G. Irby-Massie, London – New York 2008, s. 91-92.
- Scarborough J., *Theodora, Aetius of Amida, and Procopius: Some Possible Connections*, „Greek, Roman, and Byzantine Studies” 53 (2013) s. 742-762.
- Thurmond D., *From Vines to Wines in Classical Rome. A Handbook of Viticulture and Oenology in Rome and the Roman West*, Leiden – Boston 2017.
- Touwaide A., *Medicine and Pharmacy*, w: *A Companion to Byzantine Science*, red. S. Lazaris, Leiden – Boston 2020, s. 354-403.
- Touwaide A. – Appetiti E., *Food and Medicines in the Mediterranean Tradition: A Systematic Analysis of the Earliest Extant Body of Textual Evidence*, „Journal of Ethnopharmacology” 167 (2015) s. 11-29.
- Wilkins J., *Medical Literature, Diet, and Health*, w: *A Companion to Food in the Ancient World*, red. J. Wilkins – R. Nadeau, Malden – Oxford – Chichester 2015, s. 59-66.