

Maciej Kokoszko
Krzysztof Jagusiak
Zofia Rzeźnicka
Uniwersytet Łódzki
Katedra Historii Bizancjum

Kilka słów o zupie zwanej ptisane (πιτσάνη) ¹

W historii kuchni i dietetyki antyku i Bizancjum istnieje pewna potrawa, która zajmuje nadzwyczajne miejsce w nauczaniu, i to zarówno medyków jak i kucharzy. Nazywała się ona z grecka πιτσάνης, a z łacińska *tisana*. Jak zaświadcza to Atenajos z Naukratis w swych *Deipnosophistach* nazwa tej potrawy miała się wziąć od greckiego czasownika πτίσσω², a więc przesiewać. Analogiczna etymologia tego terminu znajduje się także w *Liber Suda*³.

Omawianą potrawę robiono ją zwykle z ziarna jęczmiennego, a dokładniej z kaszy jęczmiennej określanej jako ὄλφιτα oraz wody, nie dodając do potrawy nadmiernie wielu przypraw. Czasami jednak używano do niej także kaszy pszenicznej, orkiszowej lub owsianej⁴.

Sama zupa obrosła znaczną literaturą już w starożytności⁵. Informacje na jej temat występują w literaturze pięknej, co niejako świadczy o tym, że znajdowała się wśród potraw podawanych na stołach w ramach posiłków codziennych i świątecznych. Na przykład, wzmiankował ją Arystofanes w *Gerytadesie*⁶,

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

² *Athenaei Naucratis dipnosophistarum libri XV*, X, 455 e (83, 9–10, Kaibel), rec. G. Kaibel, t.I–III, Lipsiae–Berolini 1887–1890 (dalej: Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti*).

³ *Suidae lexicon*, p. 3030, 1–2, Pt...ssesqai, rec. A. Adler, t.I–IV, Lipsiae 1928–1935 (dalej: Suda, *Lexicon*) (τὸ δίκην πιτσάνης τύπεσθαι. καὶ Πτίσσω, τὸ τύπτω).

⁴ Por. niżej.

⁵ W czasach nowożytnych powstała tylko jednak monografia jej poświęcona – E. Darmstaedter, *Ptisana: ein Beitrag zur Kenntnis der antiken Diaetetik*, „Archeion” 15, 1933, s. 181–201. Zwykle jest ona marginesem zainteresowań znawców (M. Grant, *Roman Cookery. Ancient recipes for modern kitchens*, London 2002, s. 70) lub niewielkim hasłem encyklopedycznym (por. A. Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London – New York 2003, s. 46). Por też wzmiankę M. Kokoszko, *Smaki Konstantynopola*, [w:] *Konstantynopol. Miasto i ludzie w okresie wczesnobizantyńskim*, red. M. J. Leszka, T. Wolińska, Warszawa 2011, s. 480.

⁶ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti*, IV, 157 c (47, 20–21, Kaibel).

a także Aleksis w *Mandragoridzoumene*⁷ i Anaksandrides w *Protesilaosie*⁸. Weszła także do leksykonów wczesno- (w dziele Hesychiosa porównuje się do niej inne znane potrawy, jak *κυκεών*⁹ i *ἄθάρρα*¹⁰) i średniobizantyńskich (gdzie odwołania mają referencje do występowania terminu *ptisane* w dorobku Arystofanesa, do odmiany rzeczony potrawy, mianowicie to tak zwanego *chylos ptisanes* [*χυλὸς πτισάνης*], otrzymywanego przez rozwodnienie *ptisane*, a w końcu do wariantu tej zupy przygotowywanej z pszenicy plaskurki¹¹), co zapewne¹² może stanowić argument świadczący o jej popularności w okresie Bizancjum.

Wymieniano ją jednak przede wszystkim (i wielokrotnie) w literaturze stricte medycznej, począwszy od antycznego *Corpus Hippocraticum*¹³, gdzie wiele razy nazwa ta pada, na przykład, w dziele *De diaeta in morbis acutis*¹⁴. Wiemy, że temat *ptisane* rozważania snuli wybitni przedstawiciele szkoły aleksandryjskiej, to znaczy Diokles¹⁵ i Filotimos¹⁶.

⁷ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti*, XIV, 621 e (15, 5-14, Kaibel).

⁸ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti*, IV, 131c (7, 42, Kaibel).

⁹ *Hesychii Alexandrini lexicon*, π, 4230, 1, *πτισάνη*, post I. Albertum rec. M. Schmidt, t.I-V, Ienae 1859-1868 (dalej: Hesychios, *Lexicon*).

¹⁰ Hesychios, *Lexicon*, α, 15331, 1, *ἄθάρρα*· (ὀλόπουρος πτισάνη πυροῦ, καὶ πολτώδες τι); α, 1535, 1, *ἄθάρη* (πυρίνη πτισάνη).

¹¹ Suda, *Lexicon*, π, 3029, 1-2, *Πτισάνη*; χ, 604, 1-2, *Χυλῶ* (*Χυλῶ*: τῷ ῥοφήματι. Ἀριστοφάνης· μίζον ἡμῶς φιλίας χυλῶ. καὶ Χυλὸς πτισάνης, ἢ ἀπὸ τῆς ζείας) etc.

¹² Wypada tak wnioskować, rozważywszy argumenty leksykograficzne w połączeniu z dowodami, jakich dostarcza nam literatura medyczna tego okresu. Por. niżej.

¹³ O Hipokratesie i o *Corpus Hippocraticum*, zob. V. Nutton, *Ancient Medicine*, London-New York 2007, s. 53-71. Problem roli pożywienia w całym *Corpus Hippocraticum* zob. S. Byl, *L'alimentation dans le Corpus Hippocratique*, [w:] *Voeding en geneeskunde. Alimentation et medicine. Acten van het colloquium. Actes du colloque Brissel-Bruxelles 12. 10. 1990*, ed. R. Jansen-Sieben, F. Daelmans, Brussel-Bruxelles 1993, s. 29-39.

¹⁴ Na przykład – *De diaeta in morbis acutis*, IV, 1-VI, 27, [w:] *Oeuvres completes d'Hippocrate*, ed. E. Littré, vol. 2, Amsterdam 1961 (dalej: *De diaeta in morbis acutis*).

¹⁵ Diokles z Karystos (IV w. p.n.e.) był lekarzem greckim, określanym czasem jako „drugi Hipokrates”. Galen uważał go za zwolennika Hipokratesa i teorii czterech humorów. W zakresie dietetyki medyk ten zalecał dostosowywanie rodzaju pożywienia do pór roku, przypisując im określone jakości, takie jak ciepło, suchość, zimno, wilgoć. Rekomendował przystosowanie pokarmu do stopnia zaawansowania ludzkiego wieku i do rodzaju aktywności fizycznej. W swym rozległym dziele dotyczącym dietetyki zawarł szczegółowe uwagi o właściwym dla utrzymania zdrowia sposobie życia, pielęgnacji ciała, zdrowym śnie i składnikach codziennej diety. Diokles był również doskonałym botanikiem i znawcą farmaceutyki, który jako jeden z pierwszych opisał działanie roślin na ludzki organizm, ponadto anatomem i ginekologiem. Por. K.-H. Leven, *Diokles v. Karystos*, [w:] *Antike Medizin. Ein Lexikon*, München 2005 (dalej: *AML*), kol. 225-227; V. Nutton, *dz. cyt.*, New York 2007, s. 120-123; M. Wellmann, *Diokles* (53), [w:] *RE*, Bd. V, Stuttgart 1905, kol. 802-812.

¹⁶ *Galen de alimentorum facultatibus libri*, 496, 10-13, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D.C.G. Kühn, t.VI, Lipsiae 1823. Filotimos (prawdopodobnie III w. p.n.e.) – grecki lekarz z epoki wczesnohellenistycznej, którego dzieła znamy tylko dzięki późniejszym autorom antycznym. Napisał m.in. pracę dotyczącą właściwości pokarmów, w której omówił każdą ich

Mistrz dietetyki II w. n.e i znakomity znawca właściwości produktów i potraw, Galen¹⁷ poświęcił *ptisane* cały traktat¹⁸. Tytułuje się go *De tisana* lub Περὶ πτισάνης. Zawiera on kompendium wiedzy na temat tej potrawy, które oparte zostało na wiedzy teoretycznej minionych pokoleń medyków, w tym zwłaszcza na księdze IV *De diaeta in morbis acutis*¹⁹, i doświadczeniu samego mistrza z Pergamonu. *De diaeta in morbis acutis* dowodzi tego, jak bardzo potrzebne było dzieło, w którym uznany autorytet dałby ostateczne rozstrzygnięcie w kwestii, w której praktyka medyczna poszczególnych lekarzy tak bardzo się ze sobą różniła. Jak wskazuje na to omawiany traktat z *Corpus Hippocraticum*, istotne różnice dotyczyły zwłaszcza receptury owej leczniczej potrawy. Jedni bowiem cedzili ją i uważali, żeby ani jedno ziarno jęczmienia nie zostało spożyte przez chorego²⁰, inni zaś podawali ją wraz z nierozgotowaną kaszą²¹. Niektórzy też przygotowywali ją na gęsto, gdy drudzy w postaci zupełnie płynnej²².

Omawiając ten smakołyk i medykament systematycznie i w detalach, Galen stwierdza, że do zupy należy użyć wody bardzo dobrej jakości. Musiała być ona (w całym znaczeniu tego terminu) czysta. Nie może się ona odznaczać żadną cechą, która występowałaby w niej w znacznym stopniu, a zatem winna nie być ona ani słodka, ani słona, ani ostra, ani gorzka, ani też nieprzyjemnie pachnąca. Nie może również mieć żadnej cechy świadczącej o procesach gnilnych w niej zachodzących, ani też żadnej innej jakości, która byłaby łatwa do zaobserwowania za pomocą zmysłów. Jej właściwości winny być zatem neutralne. Nie wolno także, by posiadała wyraźny zapach lub smaku, i nie może także mieć w sobie żadnych cech, które świadczyłyby o występowaniu w niej domieszek. Winna być przezroczysta i całkowicie wolna od błota, które by ją zanieczyszczało²³.

grupę w jednej księdze. Por. H. Diller, *Phylotimos*, [w:] *RE*, Halbband XXXIX, Stuttgart 1941, kol. 1030–1032; V. Nutton, dz. cyt., s. 124–126.

¹⁷ Galen z Pergamonu (ok. 130 – ok. 200/210 n.e.) był jednym z najwybitniejszych lekarzy starożytności. W swych dziełach poruszał kwestie związane z wieloma, często odległymi od siebie, problemami lecznictwa, w tym również interesującej mnie szczególnie dietetyki. W zakresie tej ostatniej był wierny hipokratyzmowi, uznając koncepcje tetradową. Por. np.; F. H. Garrison, *History of Medicine*, Philadelphia 1929, s. 112–115; K. Γεωργακοπούλος, 'Αρχαίοι Έλληνες ιατροί, 'Αθήναι 1998, s. 94–134; M. Grant, *Introduction*, [w:] *Galen on food and diet*, London–New York 2000, s. 1–11; J. Mewaldt, *Galenos* (3), [w:] *RE*, Bd. VII, Stuttgart 1912, kol. 578–589; T. Tieleman, *Galen*, [w:] *AML*, kol. 315–319; I. Garofalo, *Galenismus*, [w:] *AML*, kol. 319–321; K.-H. Leven, *Galenkritik*, [w:] *AML*, kol. 321–322.

¹⁸ *Galen qui fertur de ptisana libellus*, ed. O. Hartlich [*Corpus medicorum Graecorum*, vol. V, 4, 2] Leipzig 1923 (dalej: Galen, *De ptisana*).

¹⁹ Fragmenty z tego dzieła Galena cytuję niemal *verbatim*. W przypisach zamieszczono wybrane analogie z tekstem Galena znalezione w *De diaeta in morbis acutis*.

²⁰ *De diaeta in morbis acutis*, III, 7–10.

²¹ *De diaeta in morbis acutis*, III, 4–7.

²² *De diaeta in morbis acutis*, III, 10–11.

²³ Galen, *De ptisana*, 817, 13–818, 8.

Po opisaniu cech wody na *ptisane*, lekarz z Pergamonu omawia właściwości jęczmienia, który trzeba użyć do tej potrawy. Dowiadujemy się zatem, że zboże to z natury swej ochładza i wysusza, a nadto ma ono w sobie właściwości przeczyszczające oraz doprowadza do wzdęć. Jego zewnętrzna łuska jest elementem najsuchszym i odznacza się najsilniejszym działaniem przeczyszczającym spośród spożywanych elementów jęczmienia. Materia samego ziarna jest pożywna, a oprócz tego doprowadza do przeczyszczenia (choć w mniejszym stopniu niż łuska ziarna) oraz także (to znaczy analogicznie do zewnętrznej okrywki ziarna) przyczynia się do produkcji gazów. Druga, czyli wewnętrzna łuska otaczająca ziarno jęczmienia jest cieńsza od zewnętrznej. Jej właściwości są pośrednie między tymi, które charakteryzują zewnętrzną osłonkę i część wewnętrzną ziarna²⁴.

Sporządzając zupę, twierdził Galen, należy mieć też na uwadze świeżość samego jęczmienia, który planuje się użyć do gotowania. Dopiero co zebrany ma bowiem wiele w sobie wilgoci, która nie jest wykorzystywana właściwie w procesie trawienia i dlatego wydalana. Nadto młody jęczmień ma silne właściwości wiatropędne. Stary z kolei jest słaby w działaniu. Znakiem utraty mocy przez to zboże jest marszczenie ziarna, zmniejszenie się jego objętości, a podczas procesu mielenia, powstawanie dużej ilości, przypominającego proszek, kurzu²⁵. Na zupę zatem trzeba wybrać jęczmień o znacznych co do wielkości ziarnach, ani zbyt świeży ani też nazbyt stary. Co istotne, powinien on być zdolny do znacznego powiększenia swej objętości w czasie gotowania²⁶.

Najlepszy przepis dotyczący przygotowania *ptisane*, pisał Galen, wymaga namoczenia jęczmienia i usunięcia z niego łusek poprzez pocieranie ziaren między dłońmi. Po wstawieniu potrawy, najpierw należy ją gotować na dużym ogniu, a potem zmniejszyć go i trzymać na małym do momentu aż się kasza jęczmienna rozgotuje²⁷. Niektórzy jednak, stwierdzał ze zgrozą lekarz z Pergamonu, wrzucają jęczmień do moździerza, rozbijając go drobno, a potem gotują go szybko, dolewając do niego zredukowanego moszczu winnego, a jeszcze inni, dodając skrobi (co zapewne miało przyspieszyć gęstnienie potrawy). Jeszcze inni doprawiają zupę do smaku i wrzucają też do niej kminu rzymskiego oraz dokładają miodu. To jest jednak receptura nie do przyjęcia²⁸.

Jeśli *ptisane* jest ugotowana prawidłowo, jak ją charakteryzował Hipokrates, zupa taka pozbawiona zostaje wszystkich elementów, które powodują wzdęcia, a pozostają w niej jedynie te cechy, które czynią z niej pokarm godny polecenia. Taka potrawa przypomina nieco śluz, jest bardzo gładka, delikatnie przywiera do powierzchni (także tych części ciała, przez które przechodzi), ma

²⁴ Galen, *De ptisana*, 819, 13-820, 5.

²⁵ Galen, *De ptisana*, 820, 5-820, 13.

²⁶ Galen, *De ptisana*, 820, 13-821, 4.

²⁷ Galen, *De ptisana*, 821, 10-822, 1.

²⁸ Galen, *De ptisana*, 821, 7-821, 10.

działanie kojące, jest śliska, umiarkowanie wodnista, gasi pragnienie, ma właściwości oczyszczające, jest łatwa do wydalenia i pozbawiona właściwości ściągających. Nie wchodzi w interakcję z innymi pokarmami i nie pęcznieje w jelitach, gdyż wystarczająco już powiększyła swoją objętość w czasie gotowania²⁹. Na dodatek, jęczmień w *ptisane* czyni potrawę przyjemną w smaku i łagodną, zwłaszcza dla tych, którzy są chorzy³⁰.

Działanie *ptisane* jest dobroczynne dla organizmu człowieka. Gdy przechodzi przez organy ciała, przedostając się przez wszystkie aż do klatki piersiowej, z powodu tego, że ma właściwości oczyszczające, sprzyja ona usunięciu tego, co niepotrzebne, i asymilacji elementów pokarmu przydatnych organizmowi³¹.

Ponieważ jest umiarkowanie nawilżająca (którą to cechę zawdzięcza wodzie), a która to właściwość wody zrównoważona jest przez delikatnie wysuszające działanie samego jęczmienia, w ten sposób nabywszy dodatkowych, pożytecznych dla zdrowia właściwości, sama *ptisane* lepiej gasi pragnienie niż woda³².

Dlatego też, jak utrzymywał Galen, *ptisane* jest właściwym pokarmem w przypadkach gwałtownych gorączek. Jest bowiem nawilżająca i ochładzająca. Nadto oczyszcza organizm z psujących się w nim soków, a jednocześnie dostarcza człowiekowi właściwego pokarmu. Dodatkowo sprzyja ona przekształcaniu się na pół-zepsutych humorów w pożyteczne, gdyż przyczynia się do ich strawienia³³.

Działa tak, gdyż nie ma ona właściwości ściągających ani też nie podrażnia przewodu pokarmowego. Co prawda, cechy doprowadzające do ściągnięcia tkanek mogą być przydatne dla wzmocnienia przewodu pokarmowego. Działanie to doprowadza jednak jednocześnie do zagęszczenia soków organicznych. Z drugiej strony posiadana przez *ptisane* zdolność do nawilżania przyczynia się do asymilacji pokarmu, ponieważ przeciwdziała gęstnieniu soków znajdujących się w ciele człowieka³⁴. Zupa jest pozbawiona niebezpiecznych cech, niepowodując zakłócenia pracy jelit, ponieważ wszelka ostrość i wiatropędność została z niej usunięta w procesie gotowania³⁵.

Galen radził, by rozważyć czas, gdy zupa taka jest najlepszym pokarmem dla chorego. Nie winno się jej podawać ludziom, których stan jest krytyczny ani tym, którzy mają mieć puszczaną krew. Nadto nie aplikuje się jej osobom, których organizm ma być poddany silnej kuracji oczyszczającej (oczywiście za pomocą odpowiednich leków) ani tym, którzy mają mieć zastosowaną lewaty-

²⁹ Galen, *De ptisana*, 822, 4-822, 10. Por. *De diaeta in morbis acutis*, IV, 1-8.

³⁰ Galen, *De ptisana*, 824, 1-2.

³¹ Galen, *De ptisana*, 824, 8-11.

³² Galen, *De ptisana*, 824, 8-825, 3.

³³ Galen, *De ptisana*, 825, 3-7.

³⁴ Galen, *De ptisana*, 825, 7-11.

³⁵ Galen, *De ptisana*, 825, 11-14.

wę³⁶. Zabrania się też, by dawać ją pacjentom, których przewód pokarmowy wypełniony jest dużą ilością niepotrzebnej, niestrawionej materii oraz tym, którzy cierpią w wielkich bólach. Powinno się ją także wykluczyć z kuracji osób, które mają zapisane kąpiele parowe. W końcu, nie stosuje się też jej w przypadkach chorób, które doprowadzają do wysuszenia organizmu³⁷. *Ptisane* należy podawać najlepiej, gdy całe ciało pacjenta ma podobną temperaturę (to znaczy, gdy żadna z jego części nie jest rozgrzana bardziej niż inne), co zwykle ma miejsce, gdy szczyt gorączki już minął³⁸.

Gdy chodzi o ilość zupy, nie ma jednej recepty dla wszystkich. Nie wolno jednak przeciążać układu pokarmowego osoby chorej nadmiarem *ptisane*³⁹. Jeżeli pacjent przyzwyczajony jest do jedzenia raz dziennie, winna być ona podawana tylko raz. Gdy jednak pacjent je dwa razy na dzień, ilość zupy może być także zdublowana⁴⁰.

Nie ma potrzeby, by zwiększyć ilość zupy, gdy pacjent cierpi na choroby powodujące wysuszenie (zapalenie opłucnej, zapalenie płuc, choroby wątroby i przewodu pokarmowego objawiające się ustaniem wydalania etc.⁴¹). Wtedy jednak trzeba przed podaniem *ptisane* zaaplikować pacjentowi odpowiednią ilość napoju⁴².

Gdy występują dolegliwości w klatce piersiowej, w wyniku których pacjent odpluwa wydzielinę z płuc, *ptisana* jest bardzo odpowiednim medykamentem. Nawilżając bowiem organizm, rozcieńczając gęste soki tam się znajdujące i odżywiając ciało (a zatem wzmacniając jego siłę), zupa ta przyczynia się do usunięcia problemów, których powodem były gęste i niezdrowe humory tam się znajdujące⁴³.

Ponieważ Galen wywarł wielki wpływ na rozważania potomnych, nic dziwnego, że piszą oni wiele także o *ptisane*. Zmusiła ich nadto do tego cała tradycja szkoły Hipokratesa, która wiele czasu i sił poświęciła na studiowanie tego zagadnienia, a której Galen także był twórczym naśladownikiem. Orybazjusz⁴⁴ w swych *Collectiones medicae* opisywał ją jako zupę powstałą z namo-

³⁶ Por. *De diaeta in morbis acutis*, IV, 8-11.

³⁷ Galen, *De ptisana*, 826, 15-827, 6.

³⁸ Galen, *De ptisana*, 827, 9-14.

³⁹ Por. *De diaeta in morbis acutis*, IV, 15-17.

⁴⁰ Galen, *De ptisana*, 827, 14-828, 4. Por. *De diaeta in morbis acutis* IV, 11-15.

⁴¹ Galen, *De ptisana*, 828, 7-13.

⁴² Galen, *De ptisana*, 828, 4-7. Por. *De diaeta in morbis acutis*, IV, 18-22.

⁴³ Galen, *De ptisana*, 829, 5-11.

⁴⁴ Orybazjusz był Grekiem pochodzący z Pergamonu. Urodzony około 325 r. n.e., zmarły około 400 r. n.e. Przyboczny lekarz cesarza Juliana Apostaty. Autor wielu pism. Najważniejsze spośród nich to tak zwane *Collectiones medicae*, które są dobrym źródłem do poznania rozwoju dietetyki greckiej – B. Baldwin, *The career of Oribasius*, „Acta Classica” 18, 1975, s. 85-97; K. Γεωργακοπούλος, dz. cyt., s. 368-379; K. Jagusiak, M. Kokoszko, *Życie i kariera Orybazjusza w świetle relacji źródłowych*, Przegląd Nauk Historycznych 10, 2011, nr 1, s. 5-

czonego jęczmienia, którego ziarna zalecano zmiażdżyć jeszcze przed poddaniem ich procesowi gotowania. Następnie rekomendował trzymanie potrawy na małym ogniu tak, by zboże najbardziej napęczniało. Jak jego wielki poprzednik, tak i Orybazjusz nie akceptował nadmiernego przyprawiania tej potrawy. W czasie gotowania można było dodać do zupy octu winnego i oliwy, gdy zaś ziarna były już prawie miękkie, dosypać także drobnej soli, pora i kopru włoskiego. Dolewanie jednak słodkiego moszczu winnego i miodu Orybazjusz potępiał tak samo jak i Galen⁴⁵.

Żyjący w VI w. lekarz Antimus⁴⁶, który skomponował traktat *De observatione ciborum*, pisał także o jego korzystnym wpływie zarówno na osoby zdrowe jak i cierpiące na febrę⁴⁷. Jej charakterystykę dietetyczną pozostawił także Aecjusz z Amidy⁴⁸, który w VI w. n.e. klasyfikował cechy *ptisane* w II księdze swoich *Iatricorum libri*⁴⁹. Interesujący i uzupełniający powyższe dane przepis znajdujemy także w literaturze medycznej datowanej na VII w. Paweł z Eginy⁵⁰ mianowicie utrzymywał, iż w celach leczniczych przygotowuje się *sui generis*

21; M. Kokoszko, *Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III–VII w.)*, Byzantina Lodziensia t. IX, Łódź 2005, s. 14–15 (dalej: Ryby); R. De Lucia, *Oreibasios v. Pergamon*, [w:] AML, kol. 360.

⁴⁵ *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*, IV, 1, 15, 1–22, 1, ed. I. Raeder, t. I–IV, Lipsiae–Berolini 1928–1933 (dalej: Orybazjusz, *Collectiones medicae*).

⁴⁶ Antimus był lekarzem, który znaczna część swego życia spędził w Konstantynopolu, a potem na dworze króla Ostrogotów Teodoryka. Stamtąd został wysłany z misją do króla Franków Teuderyka, dla którego napisał swe dzieło *De observatione ciborum*. Skomponowane ono zostało po łacinie i jest dobrym źródłem do poznania dietyki wczesnego Bizancjum. Por. K. Γεωργακοπούλος, dz. cyt., s. 49; M. Grant, *Introduction*, [w:] Anthimus, *On the observance of foods. De observatione ciborum*, ed., transl. M. Grant, Totnes, Blackawton, Devon, 2007, s. 9–44, zwłaszcza 12–21; E. Kislinger, *Anthimus*, [w:] AML, kol. 56. Por. M. Kokoszko, *Recenzja: Anthimus, On the observance of foods. De observatione ciborum*, translated and edited by Mark Grant, 2nd edition, Blackawton, Totnes, Devon 2007, ss. 142, “Przegląd Nauk Historycznych” 8, 2009, nr 2, s. 245–255.

⁴⁷ Anthimus, *On the observance of foods. De observatione ciborum*, 64, ed., transl. M. Grant, Totnes, Blackawton, Devon, 2007.

⁴⁸ Aecjusz z Amidy studiował w Aleksandrii. Na polu medycyny pozostawał pod wpływami doktryn Hipokratesa. Znaczna część swego życia spędził na dworze cesarskim w Konstantynopolu, gdzie otrzymał godność *comes obsequii*. Skomponował *Iatricorum libri* w XVI księgach. Por. K. Γεωργακοπούλος, dz. cyt., s. 24–26; A. Garzya, *Aetios v. Amida*, [w:] AML, kol. 19–20; H. Hunger, *Die hochsprachliche profane Literatur der Byzantiner*, Band I, München 1978, s. 294–296; M. Kokoszko, *Ryby*, s. 9; J. Scarborough, *Early Byzantine Pharmacology*, “Dumbarton Oaks Papers” 38, 1984, s. 224–226.

⁴⁹ *Aetii Amideni libri medicinales I–VIII*, II, 225, 16; II, 252, 17; II, 260, 1, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950.

⁵⁰ Paweł z Eginy żył w VII w. n.e. Studiował, leczył i wykładał w Aleksandrii. Zmarł pod koniec VII lub na początku VIII w. Pozostawał pod wpływami założeń doktrynalnych Hipokratesa i Galena. Znał też dorobek Orybazjusza i Aecjusza z Amidy. Autor pism medycznych zebranych w VII księgach zwanych popularnie *Epitomą*. Por. K. Γεωργακοπούλος, dz. cyt., s. 388–390; H. Hunger, dz. cyt., Band II, s. 302–303; M. Kokoszko, *Ryby*, s. 15–16.

zupę, dając jedną część kaszy na piętnaście części wody i dolewając do niej oliwy, a gdy już napęcznieje także octu. Po ugotowaniu dodawano nadto nieco pora i kopru. Przedstawivszy ten przepis dodał, iż podobnie do takie właśnie *ptisane* (παραπλησίως δε τῇ πτισάνῃ), gotuje się także owies oraz *chondros* (χόνδρος)⁵¹. Te ostatni termin oznacza kolejny rodzaj kaszy, którą zwykle sporządzano z pszenicy płaskurki (*Triticum turgidum dicoccum*). Tak jak w przypadku *ptisane* istniało kilka wariacji dań z *chondros*. Jedna z nich zakłada gotowanie tego produktu w wodzie z dodatkiem oliwy, soli oraz wina z dodatkiem miodu lub samego tego trunku. Z powodu znacznej jej gęstości potrawę należy przez cały czas mieszać, by się nie przypaliła. Inny przepis mówi o doprowadzeniu podobnej gęstej zupy z octem winnym, nazywana była ona wówczas χόνδρος πτισανιστί, a termin ten nawiązywał do omawianego wcześniej dania, czyli *ptisane*⁵².

Źródła medyczne mówią jednak nie tylko o *ptisane*, ale także o *chylos ptisanes* (χυλὸς πτισάνης)⁵³. Nie definiują jednak tego terminu. O pojęciu *chylos* (χυλός) pisze, na przykład, Galen rozważając zastosowania medyczno-kulinarne *chondros*. Z tekstu wynika, że miał on na myśli wywar z tego produktu, rozcieńczony dużą ilością wody, gotowany przez dłuższy czas w naczyniu postawionym na węglach drzewnych (a to w celu uzyskania temperatury niezbyt wysokiej i wyrównanej przez cały czas gotowania) i w trakcie tego procesu ciągle mieszany, przyprawiany jedynie niewielką ilością soli oraz oliwy⁵⁴. Z tekstu wnioskować jednak można również, że niekiedy w skład wywaru wchodziły rozgotowane ziarna, które rozdrabniano tak, aby całość stanowiła formę emulsji. Płyn ten, czy też rzadka zupa, mógł być wypity w celach załagodzenia problemów z przewodem pokarmowym⁵⁵, zwłaszcza dyzenterii. O jego zastosowaniu, ale także konsystencji świadczy fakt, że zalecano go jako składnik lewatyw (enem)⁵⁶. Gdy chodzi o zastosowanie zewnętrzne, wskazywano *chylos ptisanes*⁵⁷ jako składnik lekarstwa wcieranego w powierzchnię ciała osobom cierpiącym na podagrę⁵⁸. Określano je jako *psilothron podagrikon* (ψιλωθρον ποδαγρικόν). Aleksander z Tralles⁵⁹, autor *Therapeutica* utrzymywał, że za jego czasów istniała już długa

⁵¹ Paweł z Eginę, *Epitome*, I, 78, 1, 21-25.

⁵² Orybazjusz, *Collectiones medicae*, I, 5, 1, 1-2, 2.

⁵³ Warto przypomnieć, że o *chylos ptisanes* wzmiankuje także autor *Liber Suda*. Kontekst, w jakim znajduje się ten termin w *Suda* wskazuje na, to iż użycie *chylos* była zapewne znacznie szersze niż tylko pole medycyny.

⁵⁴ Galen, *De alimentorum facultatibus*, 497, 5-12.

⁵⁵ Galen, *De alimentorum facultatibus*, 497, 14-498, 3.

⁵⁶ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, VIII, 24, 40, 1-3.

⁵⁷ *Paulus Aegineta*, VII, 13, 22, 6, ed. I. L. Heiberg, t. I-II, Lipsiae – Berolini 1921-1924 (dalej: Paweł z Eginę, *Epitome*).

⁵⁸ Paweł z Eginę, *Epitome*, VII, 13, 22, 1-11.

⁵⁹ Aleksander z Tralles (Alexander Trallianus, ok. 525 – ok. 605) – lekarz bizantyński. Por. A. Garzya, *Alexander v. Tralles*, [w:] *AML*, kol. 27-28.

tradycja użycia roztworu *ptisane*⁶⁰, który notabene nazywany była przez Aleksandra z Tralles *chylos tes ptisanes* (χυλός τῆς πτισάνης), do ułatwienia wydalenia flegmy zalegającej w oskrzelach. Dodał też, że jeżeli ktoś źle reagował na takie lekarstwo jak *chylos ptisanes*, można się było użyć na przykład *chylos* z owsa. Aleksander nie precyzował przepisu na rzeczony lecznicze pokarmy. Dodaje tylko uwagę, że o konsystencji takiego produktu⁶¹, decydowała jego skuteczność działania, to znaczy zdolność usuwania wydzielin z klatki piersiowej i płuc⁶².

Zapewne taki wywar nie był doprawiany, gdyż dodatki smakowe mogłyby podrażnić jelita i inne ograny wewnętrzne. Domyślać się również wypada, że ewentualne dodatkowe składniki owego płynu musiały mieć uzasadnienie nie smakowe, ale lecznicze. Informacje na temat *chylos ptisanes*, znajdujemy na przykład u Orybazjusza, a zaczerpnął je on z dorobku Antyllosa⁶³. Rzeczony *chylos* uzyskiwano rozcieńczając *ptisane* wodą, a uzyskany tak roztwór redukując o jedną piątą. Przed podaniem do picia płyn cedzono⁶⁴.

Ptisane nie była jednak tylko medykamentem. Dowodzi tego częste wymienianie jej w literaturze pięknej jako potrawy serwowanej na ucztach, a przede wszystkim wzmianki z literatury kulinarnej. Szczególnie ważnym dowodem potwierdzającym powyższe stwierdzenie są przepisy na *tisanam vel sucum* pochodzące z jedynej, zachowanej w całości antycznej książki kucharskiej, to znaczy w *De re coquinaria*, które warto są przytoczenia, by zilustrować różnorod-

⁶⁰ Zupa lub wywar z kaszy jęczmiennej. O terminie tym poniżej.

⁶¹ Aleksander z Tralles mówi – οὐ γὰρ ἔλαττον τῆς πτισάνης, εἰ μὴ τί γε καὶ πλείον, ἔχει τὸ δύνασθαι καθαίρειν καὶ εὐανάγωγα ποιεῖν τὰ τε ἀπὸ τοῦ θώρακος καὶ πνεύμονος ὑγρὰ – *Alexandri Tralliani therapeutica*, II, 241, 21-23, [w:] *Alexander von Tralles*, ed. T. Puschmann, t. I-II, Amsterdam 1963 (dalej: Aleksander z Tralles, *Therapeutica*).

⁶² Aleksander z Tralles, *Therapeutica* II, 241, 13-21.

⁶³ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, IV, 11, 1, 1-14, 4. Antyllos był lekarzem ze szkoły pneumatycznej. Żył w II w. n.e. Choć Antyllos był uznawany za niekwestionowany autorytet przede wszystkim w dziedzinie chirurgii, to jednak poświęcał w swej działalności pisarskiej wiele uwagi dietetyce oraz środkom i procedurom stosowanym w kuracji poszczególnych chorób. Wynikiem tych badań było między innymi dzieło *Περὶ βοήθημάτων*, które składało się z czterech ksiąg. Źródłami wiedzy Antyllosa były prace Atenajosa, Apolloniosa z Pargamonu, Dioklesa, Rufusa i Archigenesa. Praca ta nie zachowała się w całości, ale jej przybliżona zawartość daje się odtworzyć na podstawie ekscerptów obecnych w dziełach późniejszych autorów medycznych. Por. M. Kokoszko, *Medycyna bizantyńska na temat aiora* (αἰώρα), czyli kilka słów o jednej z procedur terapeutycznych zastosowanych w kuracji cesarza Aleksego I Komnena (na podstawie pism medycznych Galena, Orybazjusza, Aecjusza z Amidy i Pawła z Eginu, [w:] *Cesarstwo bizantyńskie. Dzieje, religia, kultura. Studia ofiarowane Profesorowi Waldemarowi Ceranowi przez uczniów na 70-lecie Jego urodzin*, red. P. Krupczyński, M.J. Leszka, Łask – Łódź 2006, s. 87-111, zwłaszcza 91-93; A. M. Ieraci Bio, Antyllos, [w:] *AML*, kol. 62-63.

⁶⁴ Orybazjusz, *Collectiones medicae*, IV, 11, 4, 1-4.

ność składników potrawy i możliwość zastosowania różnorodnych opcji recepturalnych.

Zgodnie z pierwszą recepturą⁶⁵, na dzień przed przygotowaniem kaszę jęczmienną trzeba było namoczyć, wypłukać i utrzeć w móżdżerzu. Kolejnego dnia należało włożyć ją do garnka, który stawiano na dużym ogniu, następnie dodać odpowiedniej ilości oliwy, mały pęczek kopru, suszoną cebulę, cząber ogrodowy i golonkę. Całość gotowano do momentu otrzymania zupy, następnie dokładano do niej utartą wraz z solą zieloną kolendrę. Po ponownym zagotowaniu należało wyjąć z zupy pęczek kopru, a kaszę przełożyć do innego, umieszczonego na ogniu, garnka, w którym ponownie ucierano ją w taki sposób, by nie przywarła do niego i nie przypaliła się. Następnie masę przekładano do naczynia z golonką i dodawano mieszaniny z utartego pieprzu, lubczyku ogrodowego, suszonej mięty polej, kminu rzymskiego, asafetydy, octu, gotowanego moszczu winnego (*defritum*) i sosu ze sfermentowanych ryb (*garum/liquamen*). Całość potem gotowano na wolnym ogniu, a następnie serwowano.

W następnym przepisie z tego samego zbioru⁶⁶ zalecano dodanie do zupy namoczonych warzyw strączkowych, a więc ciecierzycy, soczewicy i grochu. Gotowano je wraz z oczyszczoną kaszą jęczmienną do zmięknienia. Następnie dolewano oliwy i dokładano drobno pokrojonych warzyw, a w tym pora, kolendry, kopru ogrodowego, kopru włoskiego, buraka, malwy, młodych łodyżek kapusty. W osobnym naczyniu należało gotować w wodzie łodyżki kapusty wraz z utartymi nasionami kopru włoskiego, lebiądką pospolitą, asafetydą i lubczykiem ogrodowym. Następnie poprawiano zupę sosem ze sfermentowanych ryb (*garum/liquamen*) i ucierano składniki. Tak przygotowaną płynną pulę trzeba było jeszcze połączyć z ugotowanymi wcześniej ziarnami jęczmienia i roślinami strączkowymi. Danie serwowano z drobno pokrojonymi łodyżkami kapusty.

Opowieść o *ptisane* może być interpretowana jako historia z pewnym morałem, który winien rozważyć każdy współcześnie żyjący człowiek, czy to akurat cierpiący czy też zupełnie zdrowy. Mianowicie kwestia ta wskazuje, jak blisko było w starożytności między sztuką kulinarną a medycyną. Lekarze tych czasów wiele bowiem wiedzieli o właściwościach pokarmów i stosowali je w dietach o charakterze terapeutycznym. Wypada zatem zadać pytanie, czy także i my jawimy się wystarczająco świadomymi oddziaływania tego, co spożywamy na to, jakimi jesteśmy i jaki jest nasz stan zdrowia.

⁶⁵ Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć*, IV, IV, 1, tekst, tłum., kom. I. Mikołajczyk, S. Wyszomirski, Toruń 1998 (dalej: *Apicjusz*).

⁶⁶ *Apicjusz*, IV, IV, 2.

Summary

The present article is to report Galen's main points introduced by that eminent ancient physician in his treatise *De ptisana*. His teaching is compared with the expertise of select ancient (the anonymous author of *De diaeta in morbis acutis*) authorities, who preceded Galen, and Byzantine doctors (Oribasius, Alexander of Tralles, Aetius of Amida, Anthimus and Paul of Aegina), who followed in Galen's doctrinal footsteps. Additionally, the medical material is set aside culinary data taken from *De re coquinaria*. The collected information show proximity between culinary and medical knowledge of Antiquity and Byzantium.