

ARTYKUŁY, STUDIA I ROZPRAWY

MACIEJ KOKOSZKO

Uniwersytet Łódzki

Krótki komentarz do kilku terminów urobionych od rzeczownika „karyke” (καρύκη)

Tematem niniejszego studium¹ jest kilka pojęć, których rodowód sięga pewnej potrawy, jaka przywędrowała, zapewne gdzieś na przełomie VI i V w. p.n.e.², do Grecji z Lidii³, i która, jak należy wnioskować z literatury antyku i Bizancjum, na stałe zagościła na stołach możnych. Ów smakołyk to *karyke* (καρύκη), czyli sos albo gatunek wędliny (χορδή)⁴, która z racji na rodzaj, jakość, a zatem

¹ Artykuł został opracowany w związku z grantem badawczym NN 108 269 333, *Konstantynopol i jego mieszkańcy (IV–VII w.)*.

² Andrew Dalby określa jedynie czas jej popularności. Wedle niego przypadł on na IV w. p.n.e. – A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*, London 2004, s. 293. Ponieważ jednak pierwszym, który pisał o *karyke*, był Mithaikos z Sycylii działający pod koniec V w. p.n.e., należy przypuszczać, że *karyke* pojawiła się w świecie greckim jeszcze przed tą datą, być może na przełomie VI i V w. p.n.e. Osobiście suponowałbym, że delikates ten przybył tu w wyniku procesów związanych z Wielką Kolonizacją, która sprzyjała przemieszczaniu nie tylko środków materialnych, ale także idei. Na temat Mithaikosa por. F. Bilabel, *Kochbücher*, [w:] *Paulys Real-encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Neue Bearbeitung, Hrsg. W. Kroll, Einundzwanzigster Halbband, Stuttgart 1921, kol. 935–937; A. Dalby, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, London 1996, s. 109–110; idem, *Food...*, s. 220; 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.

³ O różnych potrawach zapożyczonych przez Greków – C. H. Greenewalt, *Ritual Dinners in Early Historic Sardinia*, 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.

⁴ Ta druga identyfikacja (wędlina) jest możliwa na podstawie danych Atenajosa z Naukratis, Polluksa, Hesychiosa oraz Księgi Suda. Staralem się to udowodnić w moim artykule poświęconym *karyke*, który ma się ukazać w „Przeglądzie Nauk Historycznych”, a zatytułowany jest *Historia kuchni antycznej*

także cenę ingrediencji wchodzących do receptury, stała się symbolem luksusu.

Dokładny przepis na *karyke* nie zachował się. Wiemy, że podstawowym składnikiem tej potrawy była krew. Z pewnością to nie ona jednak decydowała o wyjątkowości potrawy. Ze świadectw źródłowych wnioskujemy, że dodawano do niej cały szereg składników. Istnieje prawdopodobieństwo (o kwestii tej mowa będzie dalej), że były to *garum* (γάρος)⁵, pieprz (πέπερι)⁶, *malabathron* (φύλλον Ἰνδικόν)⁷, cynamon (μασσία)⁸, *kostos* (κόσ-

i bizantyńskiej. Sos karyke (καρύκη). Komentarz do „Chronografii” Michała Psellosa. Fragmenty, na których oparłem swoje wnioski, to Athenaei Naucraticae dipnosophistarum liber IV 160 b (50, 28–29, Kaibel), [w:] Athenaei Naucraticae dipnosophistarum libri XV, ed. G. Kaibel, vol. I–III, Lipsiae–Berolini 1887–1890 [dalej: Atenajos z Naukratis, Deipnosofistów]; Iulii Pollucis onomasticon VI, 56, ed. I. Bekker, Berolini 1846; Hesychii Alexandrini lexicon ε, καρύκη, 915, 1–3, ed. M. Schmidt, vol. I–V, Ienae 1859–1868 [dalej: Hesychios, Lexicon]; Suidae lexicon κ, Καρύκη, 437, 5–6; μ, Μυμάρη, 1073, 1–3, ed. A. Adler, vol. I–IV, Lipsiae 1928–1935 [dalej: Suda, Lexicon].

⁵ Na temat roli *garum* i jego zastosowań w przyrządzaniu sosów ukaże się niedługo w „Vox Patrum” (26 [2006]) mój artykuł *Sosy w kuchni greckiej. Garum (γάρος) i pochodne. O tym delikatesie por. M. Kokoszko, Ryby i ich znaczenie w życiu codziennym ludzi późnego antyku i wczesnego Bizancjum (III–VII w.), [Byzantina Lodziensia IX], Łódź 2005, s. 373–374. Tam znajduje się też wybór najważniejszej literatury przedmiotu.*

⁶ Zapewne pieprz czarny, *Piper nigrum*. Typowa charakterystyka bizantyńska – Aetii Amideni liber I, 316, 1–5, [w:] Aetii Amideni libri medicinales I–VIII, ed. A. Olivieri, Lipsiae–Berolini 1935–1950, [dalej: Aecjusz z Amidy, Iatricorum libri]. 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; 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. Galeni de Sanitate tuenda 268, 13–270, 11, [w:] Claudii Galeni opera omnia, ed. D. C. G. Kühn, t. VI, Lipsiae 1823.

⁷ *Cinnamon Tamala* lub *Pogestemon Cablin* – typowa charakterystyka bizantyńska – Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri I*, 266, 1; A. Dalby, *Empire...*, s. 198–199; idem, *Food...*, s. 206; B. Laufer, *Malabathron*, „Journal Asiatique” 12 (1918), s. 5–49.

⁸ Charakterystyka antyczna – Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica liber I, 13, 1, 1–2, 4, [w:] Pedanii Dioscuridis Anazarbei de materia medica libri quinque, vol. I–III, ed. M. Wellmann, Berolini 1906–1914 [dalej: Dioskurides, De materia medica]. Typowa charakterystyka bizantyńska – Pauli Aeginetae Epitome liber VII, 3, 10, 93–96, [w:] Paulus Aegineta, t. I–II,

τοῦς)⁹, a być może także kminek (κύμινον)¹⁰. Ponieważ wymienione składniki¹¹ osiągały bardzo wysokie ceny, także i finalna potrawa była bardzo droga. W ten sposób tylko niewielu znało jej prawdziwy smak. Wypada dodać, że delikates ten stał się także tematem dyskusji fachowej i literackiej. Zaświadcza to dobitnie Atenajos z Naukratis w XII księdze swoich *Deipnosophistów*, wymieniając długą listę starożytnych autorów kulinarnych, którzy o smakołyku tym pisali¹².

Na podstawie informacji zawartych w źródłach można odnieść wrażenie, że zapewne już pod koniec V w. p.n.e. pojawiła się swoista moda na *karyke*, a następnie rozwinęła się ona (być może w IV w. p.n.e.) w pewien fenomen, rzekłbym, kulinarno-socjologiczny. To zjawisko John Wilkins i Shaun Hill porównali do „a frisson... similar to that aroused by hollandaise in an old fashioned Briton”¹³. Wydaje mi się, że Wilkins i Hill nie tyle przesadzili w swej opinii, co raczej nieco nie docenili wpływu, jaki owa potrawa wywierała na świadomość starożytnych Greków. Gdyby bowiem rola *karyke* wśród tych ostatnich była taka sama, jak sosu holenderskiego wśród Brytyjczyków, jego ślady w zasobie angielskiego słownictwa byłyby podobne do tych, które *karyke* pozostawiła w zachowanej leksyce greckiej. Tymczasem „hollandaise” był i pozostał określeniem jednego desygnatu, a nadto, co wydaje mi się bardzo istotne, brak terminów pochodnych wskazujących

ed. I. L. Heiberg, Lipsiae-Berolini 1921–1924 [dalej: Paweł z Eginę, *Epitome*]. Por. A. Dalby, *Empire...*, s. 198; idem, *Food...*, s. 87.

⁹ *Kostos* – *Saussurea Lappa*. Typowa charakterystyka bizantyńska – Aecjusz 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.

¹⁰ *Cuminum cyminum*. Typowa bizantyńska charakterystyka tej rośliny – Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri I*, 235, 1–3. Wybrana literatura nowożytna – J. André, *op. cit.*, Paris 1961, s. 203; L. Bremness, *op. cit.*, s. 62; D. R. Brothwell, *Foodstuffs, Cooking, and Drugs*, [w:] *Civilization of the Ancient Mediterranean. Greece and Rome*, vol. 1, ed. M. Grant, R. Kitzinger, New York 1987, s. 252, 260; A. Dalby, *Food...*, s. 74, 108–109; A. Dalby, S. Grainger, *op. cit.*, s. 139; T. Stobart, *op. cit.*, s. 67–68; D. Zohary, M. Hopf, *Domestication of Plants in the Old Worlds. The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia, Europe and the Nile Valley*, Oxford 1993, s. 189.

¹¹ Z wyjątkiem kminu. Por. dalej.

¹² Por. długą listę autorów greckich, którzy pisali o *karyke* – Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti XII* 516 c (12, 1–10, Kaibel).

¹³ J. Wilkins, S. Hill, *The Sources and Sauces of Athnenaesus*, [w:] *Food in Antiquity*, s. 437, przyp. 4.

na zakres użycia poza dziedziną gastronomii¹⁴. Grecy natomiast, inaczej niż Anglicy, nie tylko przez tysiąclecia zachowali pamięć o pierwotnym pojęciu, ale dodatkowo zaczęli posługiwać się całym szeregiem słów ukutych od *karyke*, których znaczenie wyszło daleko poza przedmiot zainteresowania sztuki kulinarnej. Tak powstały czasowniki „*karykeuo*” (*καρυκεύω*), „*karykopoieo*” (*καρυκοποιέω*), „*ekkarykeuo*” (*ἐκκαρυκεύω*) i „*epikarykeomai*” (*ἐπικαρυκεύομαι*) oraz rzeczowniki „*karykeia*” (*καρυκεία*) i „*karykeuma*” (*καρύκευμα*). Wszystkie one zaświadczone są przynajmniej kilkakrotnie w literaturze antycznej i bizantyńskiej.

Pragnąłbym zaznaczyć, iż w zaprezentowanym studium nie interesuję się pojęciami, które aczkolwiek również urobione od *karyke*, tłumaczone są w literaturze w sposób nie budzący moich zastrzeżeń¹⁵. Pragnę nadto dodać, iż nie wykorzystuję wszystkich świadectw antycznych i bizantyńskich, ale tylko te, które wydały mi się albo ważne dla ustalenia właściwego znaczenia, albo też stanowią dobrą ilustrację dla typowych użyc omawianych terminów.

Ponieważ kwestia samej *karyke* została już przez mnie zanalizowana w osobnej pracy tylko jej poświęconej, nie będę się obecnie szeroko rozwodził nad tym specyficznym daniem. Tym niemniej, pragnę dodać do wcześniejszych¹⁶ pewne moje nowe ustalenia i zaproponować kilka praktycznych wniosków, które, moim zdaniem, powinny być uwzględnione przy pisaniu następnych opracowań na temat kulinariów oraz sporządzaniu kolejnych translacji tekstów greckich.

Z uwagi na fakt, że zbiorcze dane na temat *karyke* i terminów od niej urobionych pochodzą ze źródeł bizantyńskich¹⁷, pozwolę sobie za każdym razem zaczynać dyskusję od tychże dzieł. Trzeba dodać, że obecny stan wiedzy zawdzięczamy przede wszystkim dwu pracom leksykograficznym, a mianowicie leksykonowi Hesykhiosa¹⁸ oraz tzw. Księdze Suda¹⁹. Ich dane uzupełniać będę

¹⁴ *The New Shorter Oxford English Dictionary on Historical Principles*, vol. I, ed. L. Brown, s. 1248 (v. *hollandaise*).

¹⁵ Np. *karykoeides* (*καρυκοειδής; ής*).

¹⁶ Chodzi o podane ustalenia dotyczące czasu wprowadzenia, ingrediencji oraz roli *karyke* w gastronomii i kulturze greckiej.

¹⁷ Pomijam dyskusję nad źródłami leksykonów, która, wedle mojej opinii, nie jest ważna dla ostatecznych ustaleń, które poczynię. Odnośne kwestie poruszyłem w mojej pracy na temat ryb w miejscach zacytowanych dalej.

¹⁸ Hesykhios z Aleksandrii jest z kolei autorem leksykonu o układzie alfabetycznym. Encyklopedia ta powstała w VI w. Por. M. K o k o s z k o, *Ryby...*, s. 13.

¹⁹ Suda (Księga Suda) to leksykon bizantyński z końca X w. Autor tego dzieła pozostaje anonimowy. Por. *ibidem*, s. 16.

o materiał uzyskany spoza wymienionych prac, który uporządkowałem chronologicznie, a w miarę możliwości także tematycznie. Wydaje mi się, iż pozwala to lepiej oddać trwałość i ewolucję poszczególnych pojęć.

Zacznę od rzeczownika „*karykeia*”, który jest najczęściej występującym derywatem od *karyke*. Hesychios używa go w celowniku liczby mnogiej (*καρυκείαις*) i tłumaczy poprzez pojęcia „*mageireuma*” (*μαγειρευμα*), czyli zapewne „środek lub technika sztuki kulinarnej”²⁰, „*artyma*” (*ἄρτυμα*), czyli „przyprawa”, oraz „*tarache*” (*ταραχή*). To ostatnie wyrażenie z kolei wydaje się sugerować, że termin „*karyke*” był rozumiany przez autora leksykonu jako „niepokój; zakłócenie normalnego porządku; anomalia”²¹.

Sam fakt, że Hesychios podaje ten termin w liczbie mnogiej, implikuje, iż *karykeai* było określeniem zbiorowym, używanym w stosunku do różnorodnych produktów, które łączone były w jedną grupę z racji na jakąś ich cechę wyróżniającą. Tą ostatnią był zapewne ich silny aromat, gdyż z kolei słowo „*artyma*” wyraźnie wskazuje, że należały one do kategorii przypraw. Wypada wnioskować, że jeżeli *mageireuma* było semantycznie równoważne (lub pokrewne) *artyma*, to Hesychios chciał powiedzieć, iż *karykeiai* były składnikami (składnikami potraw czy też raczej przyprawami), których używano w celu wzbogacenia poszczególnych dań we właściwy aromat. To instrumentalne wykorzystanie *karykeiai* zdaje się wynikać także z przypadku, w jakim leksykoграф cytuje omawiane słowo, czyli z celownika.

W końcu słowo „*tarache*” nie tylko sugeruje przenośne zastosowanie terminu „*karykeia*”, ale także oddaje nadzwyczajność (wykraczanie poza powszechnie przyjętą normę) desygnatu. Można zatem wnioskować, że w znaczeniu kulinarnym owa *tarache* uwypuklała egzotyczność i kosztowność wcześniej wzmiankowanych *karykeiai*.

Księga Suda definiuje *karykeia* jako „ἡδύτης τῶν ζωμῶν”²². Sformułowanie to nie jest jasne. Brak bowiem tak naprawdę

²⁰ Interpretacje terminów greckich pochodzą od autora niniejszego artykułu.

²¹ Hesychios, *Lexicon*, κ, *καρυκείαις*, 917, 1. Możliwe jest także tłumaczenie niniejszej frazy poprzez „miesz-masz”. Wtedy, być może, byłoby to nawiązanie do charakteru *karyke* jako mieszaniny wielu składników. W kontekście brak wskazówek, iż autorowi chodziło o pejoratywne zabarwienie znaczeniowe słowa „*tarache*”, choć i taka interpretacja może mieć swoje uzasadnienie w wartości semantycznej czasownika „*tarasso*” (*ταράσσω*) i rzeczownika „*tarache*”.

²² Suda, *Lexicon*, κ, *Καρυκεία*, 436, 1.

danych wskazujących na to, jak przełożyć owo Sudowe *hedytes*. Istnieją przynajmniej trzy zasadnicze opcje translacji. Pierwsza to „słodczy, dobry smak”, zaś druga to „przyprawa; to co nadaje (odpowiedni) smak potrawie”. Uwzględniłbym jeszcze jedną możliwość, czyli rozumienie słowa „*hedytes*” jako „specyficznej cechy potrawy, która przyczynia się odczuwania rozkoszy podniebienia”²³. Choć wszystkie trzy są, wedle mojego mniemania, w cytowanym kontekście jednakowo prawdopodobne, to jednak dane Hesychiosa oraz reszta analizowanego materiału zdają się sugerować, że drugie tłumaczenie lepiej oddaje sens *hedytes* w danym przypadku. Co kryje się za słowem „*dzomos*”, także nie jesteśmy w stanie do końca ustalić. *Dzomos* bowiem mógł być użyty przez autora zarówno znaczeniu „zupa”, jak i „sos”. Był to bowiem termin ogólny, oznaczający po prostu płynną potrawę i nie specyfikujący dokładnie jej charakteru²⁴.

A co na ten temat mówią inne źródła? Atenajos z Naukratis wspominał o pewnym wypieku zwanym *nastos* (*ναστός*), który sporządzany był z dodatkami określanymi jako *karykeia* (*πλακοῦντος εἶδος, ἔχων ἔνδον καρυκκείας*)²⁵. Te były wkładane do niego, by, być może, stanowić jego nadzienie. Tak przynajmniej utrzymuje Andrew Dalby²⁶. Mogło jednak być inaczej, gdyż przyimek „*endon*” (*ἔνδον*) wcale nie musi sugerować, że rzeczony *karykeiai* były skupione w jednym miejscu, ale równie dobrze może wskazywać, że zostały one zmieszane z ciastem, równomiernie w całej jego objętości. Jeżeli tak, to być może wymienione w *Deipnosophistach* dodatki były niczym innym jak tylko różnorodnymi ingrediencjami wkładanymi do ciasta w czasie jego wyrabiania²⁷.

²³ Być może, używając słowa „*hedytes*”, autor miał na myśli proporcje użytych składników, ich odpowiednią obróbkę, mistrzowskie umiejętności przyrządzającego potrawę, a więc wszystko, co przyczynia się do odczuwania przez jedzącego rozkoszy zmysłowej. Takie znaczenie także było nieobce Księdze Suda. Por. Suda, *Lexicon*, η, *Ἡδυπαθής*, 113, 1–2.

²⁴ Por. A. Dalby, *Food...*, s. 54, 99, 103, 214, 307.

²⁵ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophistai* XIV 646 e (55, 44, Kaibel).

²⁶ „...with a filling” – A. Dalby, *Food...*, s. 61.

²⁷ Wybrana literatura na temat pieczywa w starożytności por. T. Brown, *Cereals, Bread and Milling in the Roman World*, [w:] *Food in Antiquity*, s. 55–68; J. Frayn, *Home Baking in Roman Italy*, „*Antiquity*” 52 (1978), s. 28–33; A. Cubberley, *Bread-baking in Ancient Italy. Clibanus and Sub Testu in the Roman World: Further Thoughts*, [w:] *Food in Antiquity*, s. 55–68; S. Hill, A. Bryer, *Byzantine Porridge: Tracta, Trachanás and Trahana*, [w:] *ibidem*, s. 44–54; N. J. Asn y, *Competition among Grains in Classical Antiquity*, „*American*

Omawiany termin jest nieobcy Ojcom Kościoła. Jak wynika z tekstu homilii Bazylego z Cezarei, *karykeia* to też nie oddzielna potrawa, ale składnik różnorodnych dań. Odcień znaczeniowy różni się nieco od tego, który spotykamy w *Deipnosophistach*. Mianowicie, u Bazylego dodatek ten jest ingrediencją o zastosowaniu terapeutycznym. Lekarze, jak wyjaśnia autor, dodawali jej do jedzenia, by uzyskać w ten sposób określone skutki lecznicze, tzn. dla stymulacji łaknienia (*πρὸς τὸ πλείον ἐπιτείνεσθαι τὰς ὀρέξεις*)²⁸.

W spuściźnie Grzegorza z Nazjanzu z kolei *karykeia* pojawia się w znaczeniu „smakołyku” czy też jakiegoś kosztownego dodatku, czyniącego z dania potrawę wyjątkową. Wynika to jasno z zestawienia *karykeia* z prostotą zwykłego posiłku składającego się z chleba i soli (*ὁ ἄρτος καὶ οἱ ἄλεις, ἢ καινὴ καρυκεία*)²⁹.

Jan Chryzostom używał słowa „*karykeia*” kilkanaście razy i to w tych fragmentach swych mów, w których potępiał przepych oraz przesyt bogactwa. Jest to zastosowanie symptomatyczne, ponieważ zgadza się z ogólnymi informacjami na temat luksusowości wszystkiego, co z *karyke* było związane. Termin pojawił się więc u Jana Chryzostoma w kontekście krytyki sybarytyzmu tych, którzy żyją w zbytku i myślą jedynie o jedzeniu (*οἱ τὰς Συβαριτικὰς ἔχοντες τραπέζας, καὶ τὰ ἐδέσματα, καὶ πᾶν εἶδος καρυκείας ἐπινοοῦντες*)³⁰. W rzeczonyj wypowiedzi *karykeia* występuje bezpośrednio po wymienieniu rzeczownika „*edesmata*” (*ἐδέσματα*), a zatem pozycja tego słowa sugeruje, iż chodzi o wszelkiego rodzaju dodatki do zasadniczej części diety, a nie o jej podstawę. Jan Chryzostom mówił nadto o całej gamie, *pan eidos* (*πᾶν εἶδος*), *karykeiai*, co jest jeszcze jednym argumentem podpierającym argumentację użytą powyżej³¹.

Stosownie do wspomnianej tezy lansowanej przez mówcę spotykamy również rzeczownik „*karykeia*” w znaczeniu dodatku uży-

Historical Review” 47 (1942), s. 747–764; idem, *The Daily Bread of Ancient Greeks and Romans*, „Osiris” 9 (1950), s. 227–253; K. D. White, *Cereals, Bread and Milling in the Roman World*, [w:] *Food in Antiquity*, s. 38–43; D. B. Whitehouse, *Home Baking in Roman Italy. A Footnote*, „Antiquity” 52 (1978), s. 146–147. Kopalnią wiedzy na ten temat jest także dzieło Atenajosa z Naukratis oraz cytowane traktaty medyczne.

²⁸ *Basiliū Caesariensis homiliae super Psalmos*, [w:] PG 29, kol. 365, 8–13.

²⁹ Np. *Gregorii Nazianzeni funebris oratio in laudem Basili Magni Caesareae in Cappadocia episcopi (Oratio 43)* 61, 3, 4–5, [w:] *Discours funebres en l'honneur de son frere Cesaire et de Basile de Cesaree*, ed. F. Boulengen, Paris 1908.

³⁰ *Joanni Chryzostomi expositiones in Psalmos*, [w:] PG 55, kol. 278, 34–42.

³¹ Przy interpretacji glosy Hesychiosa.

wanego do przyrządzania wyszukanych napitków (πόματα... μετὰ πολλῆς κατεσκευασμένα τῆς καρυκείας)³². Znaczy to, że za słowem „karykeia” nie mógł kryć się sos *karyke*; ten bowiem należał do grupy *opsa* (ὄψα), czyli dodatków do zasadniczej części diety (chleba czy gęstej zupy, nie zaś do trunków), a z racji na fakt, że jego składnikiem była m. in. gotowana krew, nie mógł być używany jako ingrediencja napoju³³. Historia kuchni greckiej nie daje w każdym razie jakiegokolwiek, choćby nawet odległej, analogii do takiego zastosowania³⁴.

Jan z Damaszku użył omawianego pojęcia w sposób przenośny, mówiąc o duchowej *karykeia* (πνευματικὴ καρυκεία) w odniesieniu do modlitwy. Zapewne chciał zasugerować w ten sposób, że kontakt z Bogiem nadaje tak samo smaku życiu jak wyszukane przyprawy jedzeniu³⁵.

Ważnym świadectwem dla naszej dyskusji są teksty medyczne, które traktując o dietetyce, siłą rzeczy omawiają również kwestie kulinarne. Galen w *De sanitate tuenda* rozumie przez termin „karykeia” przyprawę lub składnik potrawy. Z kontekstu wynika, iż lekarz ten niezmiennie przypisywał owej *karykeia* pewne właściwości terapeutyczne³⁶. Materiał Galena pozwala nadto na częściową rekonstrukcję zaginionej receptury samej *karyke*. Medyk bowiem zalicza *garum* do kategorii *karykeiai* (ἀνευ γάρου τε καὶ πολὺ δὴ μᾶλλον ἔτι τῆς ἄλλης καρυκείας σκευασθῆ). Jeżeli uwzględnimy fakt, że ów sos rybny wszedł do kulinarnego użycia mniej więcej w tym samym czasie co *karyke*³⁷, był drogi, a nadto znany również w Azji Mniejszej³⁸ (gdzie leży Lidia, ojczy-

³² *Joanni Chrysostomi sermon de Anna*, [w:] PG 54, kol. 673, 42–44.

³³ A. Dalby, *Food...*, s. 56.

³⁴ Jedyńmi mi znany napój mogący zastąpić regularny posiłek to *kykeon* (κυκεών). Ten jednak również nie był sporządzany z krwią. Było to wino zmieszane z mlekiem, wodą i mąką jęczmienną. Inne składniki mogły być dodane opcjonalnie w celu modyfikacji walorów smakowych i dietetycznych tego napoju. Por. A. Dalby, *Food...*, s. 46; A. Dalby, S. Grainger, *op. cit.*, s. 40; M. Grant, *Roman Cookery. Ancient Recipes for Modern Kitchens*, London 2002, s. 81; W. H. Roscher, *Der Kykeon des Hipponax*, „Jahrbücher für klassische Philologie” 34 (1888), s. 522–524.

³⁵ *Joanni Damasceni vita Baarlam et Joasaph* 578, 22–25, [w:] St. John Damascene, *Barlaam and Joasaph*, ed. G. R. Woodward, H. Mattingly, Cambridge, Massachusetts 1983.

³⁶ Galen, *De sanitate tuenda* 298, 8–11, Kühn VI.

³⁷ Por. A. Dalby, *Food...*, s. 156.

³⁸ Wiemy to bowiem dobrze choćby z danych „Geoponica” – *Geoponica sive Cassiani Bassi Scholastici de re rustica eclogae* XX, 46, ed. H. Beckh, Lipsiae

zna *karyke*), to wypada wnioskować, że *garum* stanowiło *karykeia* w pierwotnym znaczeniu tego słowa, a zatem, że traktowano je jako ingrediencję niezbędną do sporządzania *karyke*.

Aecjusz z Amidy używał słowa „*karykeia*” w znaczeniu potrawy lub, co wydaje mi się bardziej prawdopodobne, mieszaniny przypraw, obu złożonych z wielu składników (*φάρμακα... ἐν ταῖς καρυκείαις μισγόμενα*). Z kontekstu wynika, że dodatkom tym przypisywano działanie lecznicze, co wynika z faktu, że Aecjusz zaliczał do kategorii *karykeiai* tzw. *hapla farmaka* (*ἀπλᾶ φάρμακα*), czyli substancje różnorodnego (ale zwykle roślinnego) pochodzenia, używane (samodzielnie lub jako składnik leków złożonych) w celach terapeutycznych³⁹. Wiele z wymienionych *farmaka*⁴⁰ określa się w języku polskim za pomocą słowa „przyprawy” i takie samo zastosowanie jak dziś miały one także w antyku i w Bizancjum.

Aleksander z Tralles w swych *Therapeutica* uczynił z *karykeia* termin zbiorczy odnoszący się do wszelkich dodatków, które składają się na inne potrawy (*ἢ κυμίνου ἢ ὀρούζης ἢ ἄλλης τινὸς καρυκείας*), a które nadają tym ostatnim określone cechy dietetyczne⁴¹. Pod tym pojęciem Aleksander z Tralles rozumie np. kminek i ryż (*ὀρούζη*). Ten pierwszy był szeroko stosowany jako przyprawa, gdy ryż z kolei występował w kuchni jako droższy, ponieważ mniej rozpowszechniony, zamiennik zbóż typowych dla kuchni śródziemnomorskiej⁴². O ile kminek był popularny w świecie śródziemnomorskim w momencie pojawienia się *karyke* i stanowił

1895 XX, 46. Ciekawa interpretacja receptur zawartych w tym dziele por. M. Grant, *op. cit.*, s. 29

³⁹ Aecjusz doradza mieszać lekarstwa z tego typu substancjami „*ἐν ταῖς καρυκείαις*” – Aecjusz z Amidy, *Iatricorum libri III*, 57, 15–20.

⁴⁰ Aecjusz nazywa w ten sposób także pieprz, *malabathron*, cynamon, *kostos* i kminek. Sos rybny należał do substancji złożonych, ale miał także działanie terapeutyczne. O właściwościach leczniczych *garum* por. choćby Dioskurides, *De materia medica II* 32, 1, 1–4; Galeni *de simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus libri s. 377*, [w:] *Claudii Galeni opera omnia*, ed. D. C. G. Kühn, XI–XII, Lipsiae 1826–1827; Aetius Amidenus, *Iatricorum libri II* 150, 1–3; Paweł z Eginny, *Epitome VII* 3, 3, 21–23. Por. także moje uwagi na ten temat w „*Vox Patrum*”.

⁴¹ *Alexandri Tralliani therapeutica II*, 403, 11–15, [w:] Alexander von Tralles, vol. I–II, ed. T. Puschmann, Viennae 1878–1879.

⁴² A. Dalby, *Food...*, s. 279–281; H. Fobes, L. Foxhall, *Ethnoarcheology and Storage in the Ancient Mediterranean. Beyond Risk and Survival*, [w:] *Food in Antiquity*, s. 73; S. Hill, A. Bryer, *op. cit.*, s. 51–52; J. Solomon, *The Apician Sauce. Ius Apicianum*, [w:] *ibidem*, s. 115–131; D. Zohary, M. Hopf, *op. cit.*, s. 84–85.

cenioną przyprawę, ryż został poznany przez Greków raczej później, gdyż dopiero w czasach Aleksandra Wielkiego⁴³. Wniosekowi zatem wypada, iż z obu wymienionych terminów tylko pierwszy potencjalnie mógł oznaczać składnik *karyke*. Pozostaje tylko jeden problem. Kminek, mianowicie, był na tyle tani⁴⁴, iż niezbyt pasował do zestawu przyprawowych „ekstrawagancji”, jakim była *karyke*.

Istotny argument w naszej dyskusji zawdzięczamy fragmentowi *De legationibus*⁴⁵. Jest tam bowiem wymieniona grupa egzotycznych przypraw, które w tekście określone są jako *karykeiai* (*Ἰνδικὰς ὑπὸ τοῦ Πρίσκου λαβεῖν ἀξίων καρυκείας*). Tę krótką listę otwiera pieprz, a za nim idzie *malabathron*, cynamon i *kostos*. Moim zdaniem, Konstantyn VII Porfirogeneta zachował najpełniejszą listę składników *karyke*. Wszystkie bowiem wymienione w *De legationibus* ingrediencje spełniały funkcje przypraw, a także były wystarczająco drogie i egzotyczne, by przyczynić się do sławy tego delikatesu.

Termin „*karykeia*” zna także Anna Komnena, która pisała o potrawach przyprawionych w wyszukany sposób (*ὄψον μάλα καλόν... καὶ καρυκείας οὐκ ἄτερ*). Rzeczownik ten w *Aleksjadzie*⁴⁶ oddany został przez Oktawiusza Jurewicza za pomocą słowa „przyprawa”⁴⁷. Wydaje mi się, że tłumaczenie to znakomicie oddaje intencje autorki.

Gdy chodzi o słowo „*karykeuma*”, to Hesychios sugeruje, iż używano go w znaczeniu *tragema* (*τράγημα*), czyli smakołyku, oraz/lub *artyma*, czyli przyprawy⁴⁸. Warto też podkreślić, że autor

⁴³ A. Dalby, *Food...*, s. 281.

⁴⁴ *Ibidem*, s. 108–109. Nie jest to jednak, moim zdaniem, argument wykluczający kminek, ponieważ nie wszystkie składniki luksusowej potrawy musiały być zaliczone do kategorii drogich i wyszukanych. Np. krew (główny składnik *karyke*) na pewno takim nie była.

⁴⁵ *De legationibus gentium ad Romanos* 488, 21–24, [w:] *Excerpta historica iussu imperatoris Constantini Porphyrogeniti confecta*, vol. I, *De legationibus*, ed. C. de Boor, Berolini 1903. Podstawowe informacje por. O. Jurewicz, *Historia literatury bizantyjskiej. Zarys*, Wrocław 1984, s. 174–176.

⁴⁶ *Annae Comnenae Poprphyrogenitae Alexias II*, 6, 5, 1–6, vol. I–II, ed. A. Reifferscheid, Lipsiae 1884.

⁴⁷ „My», mówiła ona, »przygotowaliśmy wyśmienity posiłek nie bez przyprawy. Jeśli ty chcesz uczestniczyć w naszej uczcie, przybądź jak najszybciej dzielić ją z nami!» – Anna Komnena, *Aleksjada II*, 6, 5, t. I, z greckiego przełożył, wstępem i przypisami opatrzył O. Jurewicz, Wrocław–Warszawa–Kraków 1969, s. 59.

⁴⁸ Hesychios, *Lexicon*, κ, *καρυκευμάτων*, 914, 1.

zastosował ten wyraz w liczbie mnogiej. Wydaje się to bezpośrednią analogią do podobnych użyć (w tej samej liczbie) słowa „*karykeia*”, a zatem wnioski wynikające z takich zastosowań powinny być analogiczne do już zaprezentowanych.

Księga Suda nie odbiega od tej interpretacji. Jej autor bowiem tłumaczy omawiany termin jako „przyprawa”, a dokładniej stosuje dla jego objaśnienia rzeczowniki „*hedysma*” (ἡδυσμα) i „*artyma*”⁴⁹. W tym samym tonie pisze on, gdy wspomina o wytwarzaniu pewnego gatunku wypieków zwanego *epipasta* (ἐπίπαστα), formowanych na kształt chlebów albo też placków i posypywanych (polewanych?) po wierzchu jakimiś *karykeumata*⁵⁰.

Dane te warto skonfrontować z leksykograficznymi informacjami Polluksa. Ten ostatni wskazuje, że termin „*karykeuma*” mógł być stosowany wobec potraw płynnych określanych jako *dzomoi*. Jeżeli tak, to wypada wnosić, że omawiany rzeczownik odnosił się także do sosów⁵¹. Jest to jednak, co trzeba również podkreślić, jedyne świadectwo leksykograficzne, które bezpośrednio wskazuje, że *karykeuma* oznaczało potrawę tego typu.

Definicja dana przez Hesychiosa i Księgę Suda zdaje się znajdować wsparcie w materiale dostarczonym przez innych autorów. Jan Chryzostom w homilii *De Lazaro*, wymieniając różnorodne dobra luksusowe, wzmiankuje „τὸν πολὺν ἄκρατον, τῶν ἐδεσμάτων τὰς ποικιλίας, τὰ καρυκεύματα”, a zatem czyni rozróżnienie między jedzeniem a dodatkami do niego. Ze struktury wypowiedzi wypada wnosić, że *karykeumata* zostały użyte właśnie w odniesieniu do tych drugich. Zastosowanie tego terminu przez Jana Chryzostoma jest jednak tak ogólne i nieprecyzyjne, iż w konkretnym kontekście jego homilii pasuje jako translacja do *karykeumata* zarówno „różnorodne opsa” (skoro te były uzupełnieniem zasadniczego dania), jak i „sosy” (gdyż te były dodatkami do *edesmata* i zaliczane je do *opsa*), a także „przyprawy” (ponieważ te ostatnie decydowały o nadzwyczajnych walorach potrawy)⁵². W innym miejscu wymienia *karykeumata* bezpośrednio po winach, a przed umiejętnościami kucharzy (τὴν περιττὴν τοῦ οἴνου δαπάνην, τῶν καρυκευμάτων τὴν περιεργίαν, τραπεζοποιῶν καὶ σιτοποιῶν καὶ

⁴⁹ Suda, *Lexicon*, κ, Καρύκη, 437, 4–5.

⁵⁰ *Ibidem*, ε, Ἐπίπαστα, 2507, 1–6. Por. *Scholia in Aristophanis Equites vetera i recentiora Triclinii* 103 a, 1–5, [w:] *Scholia in Aristophanem* 1.2. *Scholia in Acharnenses, Equites, Nubes*, ed. D. M. Jones, N. G. Wilson, Groningen 1969. Por. A. Dalby, *Food...*, s. 100.

⁵¹ *Iulii Pollucis onomasticon* VI, 56, ed. I. Bekker, Berolini 1846.

⁵² *Joanni Chrysostomi homilia de Lazaro*, [w:] PG 48, kol. 985, 49–57.

μαγείρων τέχνας),⁵³. Z kontekstu wypada wnioskować, że autorowi chodziło albo o luksusowe potrawy, albo też o wyszukane dodatki do nich. Natury tych dań i dodatków nie sposób jednak określić.

Bazyli z Cezarei w homilii *In hexaemeron* rozróżnia *opsa* od *karykeumata* (ἀντί παντός ὄψου πολυτελοῦς καὶ τῶν ποικίλων καρυκευμάτων)⁵⁴. Jeżeli tak, to wypadałoby wnioskować, iż miał on na myśli raczej składniki potraw, a nie je same.

Historyk kościelny Sokrates Scholastyk zna *karykeumata* z frazy Menandra i tłumaczy ten termin przez słowo „*hypostasis*” (ὑπόστασις), co polski tłumacz, Stefan Józef Kazikowski, oddał bardzo udatnie poprzez termin „przyprawa”⁵⁵.

Joannes Filoponos z kolei używa omawianego terminu w znaczeniu „dodatku do właściwego pożywienia”, który jedynie wyjątkowo (κατὰ συμβεβηκός) przyczynia się do odżywienia ludzkiego organizmu (οἱ γὰρ χυμοὶ καρυκέυματος δίκημ... κατὰ συμβεβηκός τρέφοντες). Potwierdza zatem wyjątkowość desygnatu, nic nie mówiąc o konkretnej jego naturze⁵⁶.

Czasownik „*karykopoieo*” jest zaświadczony jedynie dwa razy i, wedle mego mniemania, jest zbyt mało materiału, by o jego zakresie semantycznym wyrokować z całą pewnością. Wszystko wskazuje, że urobiony został od terminu „*karyke*” i „*poieo*” (ποιέω), a więc wypada wnioskować, że zrazu oznaczał czynność przygotowywania *karyke*. Wydaje się, iż szybko jednak zaczął być używany w znaczeniu przenośnym, odnosząc się do pięknego sposobu wysławiania się. W takim bowiem kontekście występuje już u Arystofanesa w *Rycerzach*⁵⁷. Że tendencja zmiany zakresu semantycznego była silna i utrwalona, świadczy fakt, iż już tylko to ostateczne użycie było znane autorowi Księgi Suda i wedle niego

⁵³ Joanni Chrysostomi de virginitate 69, 1–7, [w:] Jean Chrysostome. *La virginite*, ed. H. Musurillo and B. Grillet, Sources chretiennes 125, Paris 1966.

⁵⁴ Basili Caesariensis homiliae in hexaemeron, Homilia 9, 6, 104–107, [w:] Basile de Cesaree. *Homelies sur l'hexaemeron*, ed. S. Giet, Sources chretiennes 26 bis, Paris 1968.

⁵⁵ Socratis Scholastici historia ecclesiastica III, 7, 57–58, [w:] Socrates' *Ecclesiastical History*, ed. W. Bright, Oxford 1893; „U Menandra – przyprawa, jak by ktoś np. określił męty w beczce wina jako »hipostazę«” – Sokrates Scholastyk, *Historia Kościoła III*, 7, tłum. S. J. Kazikowski, wstępem poprzedziła E. Wipszycka, komentarzem opatrzył A. Ziółkowski, Warszawa 1986, s. 286–287.

⁵⁶ Joanni Philoponi in Aristotelis libros de anima commentaria XV, 601, 15–20, [w:] *Commentaria in Aristotelem Graeca*, ed. M. Hayduck, Berlin 1897.

⁵⁷ Aristophanis Equites 343, [w:] *Aristophane*, vol. I, ed. V. Coulon, M. van Daele, Paris 1967.

czasownik „*karykopoieo*” oznaczał „czynić wypowiedź piękną poprzez kwiecistość stylu”⁵⁸.

Tak jak w przypadku *karykopoieo*, także czasownik „*karykeuo*” został ukuty od rzeczownika „*karyke*”. Choć nie mamy jasno zaświadczonego pierwotnego zakresu semantycznego tego słowa, istnieje wysokie prawdopodobieństwo, że w pierw w oznaczał czynność przygotowania *karyke*. Przesłanką dla takiego założenia są nie tylko prawa ogólne tworzenia czasowników od rzeczowników w języku greckim, ale także Hesychiosowa interpretacja znaczenia czasownika złożonego, ukutego z przyimka „*ek*” (ἐκ) oraz czasownika „*karykeuo*”. Leksykon Hesychiosa podaje mianowicie, że „*ekkarykeuo*” rozumiano wtedy jako „przygotowywać potrawy poprzez łączenie wielu rozdrobnionych składników”⁵⁹. Ta interpretacja, nie dość, że jasno wskazuje na pierwotne gastronomiczne zastosowanie czasownika „*karykeuo*”, to nadto znakomicie oddaje nam proces sporządzania *karyke*. Ta bowiem była opisywana jako potrawa złożona z wielu ingrediencji.

Hesychios zaświadcza także, że jak *karykopoieo*, tak i czasownik „*karykeuo*” musiał jednak zmienić zakres semantyczny i zaczął raczej odnosić się do ogólnej czynności przyprawiania potraw niż do sporządzania jednego, konkretnego sosu, czyli *karyke*. Dowodem na to jest ponownie wzmianka tegoż samego leksykografa. Wedle niego bowiem znaczenie tego czasownika było takie samo jak wyrazów „*artyno*” (ἀρτύνω) i „*hedyno*” (ἡδύνω)⁶⁰. Ten ostatni zakres semantyczny jest zaświadczony zresztą także dla kolejnego czasownika złożonego, mianowicie dla „*epikarykeuomai*” interpretowanego przez Hesychiosa w znaczeniu „przyprawiać, doprawiać”⁶¹.

Hesychios zachował jeszcze jeden czasownik urobiony od *karyke*, mianowicie „*karykadzo*” (καρυκάζω). Tłumaczy go za pomocą czasownika „*taratto*” (ταράττω), czyli poruszać, mieszać⁶². Nie precyzuje on, czy ma na myśli znaczenie fizyczne, czy też przenośne tego terminu. Oba jednak zapewne biorą swoje źródła w naturze *karyke*, która była mieszaniną wielu produktów.

Wedle Księgi Suda *karykeuo* miało praktycznie ten sam zakres semantyczny co Hesychiosowe *ekkarykeuo*, choć autor rozszerzył

⁵⁸ Suda, *Lexicon*, κ, Καρύκη, 437, 3–4.

⁵⁹ Hesychios, *Lexicon*, ε, ἐξεκαρυκέυθη, 3669, 1–2.

⁶⁰ *Ibidem*, κ, καρυκεύει, 913, 1.

⁶¹ *Ibidem*, ε, ἐπικαρυκεύεται, 4834, 1.

⁶² *Ibidem*, κ, καρυκάζειν, 912, 1.

horyzont znaczeniowy i wskazał, iż za terminem tym kryła się także czynność „zwilżania; przepajania” (*ἀναδύειν*)⁶³. Leksykon ten zna zresztą także czasownik „*ekkarykeuo*”, a tłumaczenie autora Księgi Suda nie różni się w żaden istotny sposób od wyjaśnień Hesychiosa⁶⁴.

Jeżeli uzupełnimy te dane o inne informacje źródłowe, to okaże się, co następuje. Atenajos z Naukratis zachowuje fragment komedii Menandra, gdzie czasownik „*karykeuo*” użyty został w znaczeniu ogólnym, mianowicie dla wskazania czynności przyprawiania. Wyraźnie bowiem mowa jest o słodzeniu za pomocą miodu⁶⁵. Wydaje mi się, iż analogiczny jest przypadek passusu z tego samego autora, który kunsztownie przyprawione dania określa jako *ta kekarykeumena* (*τὰ κεκαρυκευμένα*)⁶⁶. Że moje rozumowanie jest poprawne, upewnia mnie fakt, iż w ekscerptach *De sententiis* takim potrawom przeciwstawione jest jedzenie przygotowane szybko i bez staranności, czyli *eschediasmene trofe* (*ἔσχεδιασμένη τροφή*)⁶⁷. Podobnie jak Menander stosuje ten czasownik Julian Apostata, który pisał o przyprawianiu lub „wzmocnieniu intensywności smaku” (*κἄν ὑποτρίμμασι μυρίοις τις αὐτὰς καρυκεύσῃ*), ale nie za pomocą *karyke* czy miodu, ale przy użyciu pewnej kategorii sosów zwanych *hypotrimma* (*ὑπότριμμα*)⁶⁸.

Dobrym przykładem przenośnego użycia *karykeuo* jest dzieło Teofilakta Symokatty. Ten bowiem pisze o „homeryckim sposobie upiększania wymowy” (*τινὶ ἔπει τῆς Ὀμηρικῆς τραγωδίας καρυκεύσω τὸν λόγον*), gdzie *karykeuo* użyte jest w znaczeniu „ozdabiać wypowiedź”⁶⁹. Analogiczny jest zakres semantyczny omawianego czasownika w jeszcze jednym fragmencie *De sententiis* Konstantyna VII Porfirogenety⁷⁰.

⁶³ Suda, *Lexicon*, κ, Καρύκη, 437, 1–4.

⁶⁴ *Ibidem*, ε, Ἐξεκαρυκεύδη, 1603, 1

⁶⁵ Atenajos z Naukratis, *Deipnosophisti* IV 172 b (72, 12, Kaibel).

⁶⁶ *Ibidem* 132 f (9, 26, Kaibel).

⁶⁷ *De virtutibus et vitiis* I, 130, 24–25, [w:] *Excerpta historica iussu imp. Constantini Porphyrogeniti confecta*, vol. 2, *Excerpta de virtutibus et vitiis*, ed. T. Buettner-Wobst, A. G. Roos, Berolini 1906–1910.

⁶⁸ Julian Apostatata, *Oration VI, To the Uneducated Cynics* 192 b, [w:] *The Works of the Emperor Julian with an English Translation*, vol. II, ed. W. C. Wright, London–New York 1963.

⁶⁹ *Theophylacti Simocattae historiae VIII*, 7, 3, 1–4, 1, ed. C. de Boor, Stuttgart 1972.

⁷⁰ *De sententiis* 10, 1–11, [w:] *Excerpta historica iussu imperatoris Constantini Porphyrogeniti confecta*, vol. 4, *De sententiis*, ed. U.P. Boissevain, Berolini 1906.

Czasownika „*karykeuo*” użył także Michał Psellos⁷¹. W wymienionym polskim tłumaczeniu *Chronografii* Oktawiusz Jurewicz oddał to słowo jako „umiejętność przyrządzania znakomitych sosów” (*καρυκεῦσαι δὲ δεινότατος ἐγεγόνει*). Jest to oczywiście jedna z opcji, ale dane przedstawione wcześniej dowodzą, że czasownik „*karykeuo*” w tekście Psellosa mógł mieć wartość semantyczną nieco odmienną i odnosić się albo do czynności przyrządzania *karyke*, albo do umiejętności „wyszukanego doprawiania potraw”. Ponieważ wykazałem, że pierwsze zastosowanie jest w swej istocie hipotetyczne, a *kayrkeuo* w grece bizantyńskiej oznaczało przede wszystkim „przyprawiać”, uważam, że ta druga opcja jest w tym konkretnym przypadku znacznie bliższa intencjom greckiego autora. Jest również o tyle bardziej prawdopodobna, że Psellos w swojej narracji jakby tłumaczy, co miał na myśli, używając bezokolicznika „*karykeusaí*” (*καρυκεῦσαι*). Osobiście skłaniałbym się zatem do interpretacji, że za terminem „*karykeuo*” stała umiejętność Konstantina VIII nadania potrawom koloru i zapachu tak, aby te pobudzały apetyt (*αἰσθητικῶς τε καὶ ὀσμῶν [...] πᾶσαν φύσιν πρὸς ὄρεξιν ἐκκαλούμενος*), nie zaś wiedza/umiejętność odnosząca się do przyrządzania jakichkolwiek sosów.

Podsumujmy zatem nasze rozważania zawarte w niniejszym studium. Wynika z nich, że jedynie termin „*karyke*” jest semantycznie dość precyzyjny. Z rozważań moich bowiem wnioskować należy, że zwykle oznacza on pewien wyszukany smakołyk lidyjskiego pochodzenia, który miał konsystencję płynną i który w literaturze przedmiotu nazywany jest sosem.

Niekiedy termin „*karyke*” odnosił się także do rodzaju kiszki wytwarzanej z krwi i przypraw. To drugie znaczenie jest jednak znacznie rzadsze.

Na podstawie świadectwa Polluksa można także wnioskować, że w celu nazwania dwu wymienionych potraw istniała możliwość zastąpienia rzeczownika „*karyke*” terminem „*karykeuma*”.

Rzeczownikowe terminy pokrewne „*karyke*”, mianowicie „*karykeia*” i „*karykeuma*”, są najprawdopodobniej wyrażeniami ogólnymi i najczęściej odnoszą się w ogóle do luksusowych potraw lub ich składników. Wydaje mi się jednak, że autorom chodziło zwłaszcza o te drugie, przy czym przez ingrediencje rozumiano to, co my obecnie nazywamy przyprawami.

⁷¹ Michael Psellos, *Chronographie ou histoire d'un siècle de Byzance (976-1077)* II, 7, 2-12, vol. I, ed. É. Renaud, Paris 1926.

„*Karyke*” i „*karykeuma*” bywały także używane w znaczeniu przenośnym i wtedy ich wartość semantyczna zależała od kontekstu ich zastosowania.

Czasownik „*karykopoieo*” tylko pierwotnie odnosił się do czynności przyrządzania *karyke*, ale od pewnego momentu był używany przede wszystkim w znaczeniu przenośnym. To ostatecznie zastosowanie przeważało, czego dowodzą dane z leksykonów bizantyńskich.

Czasownik „*karykeuo*” był z pewnością ukuty od terminu „*karyke*” i oznaczał zrazu czynność przyrządzania sosu *karyke*. Już w starożytności jednak rozszerzył swe znaczenia, by odnosić się do sztuki przyprawiania potraw. Zaczął być także używany przenośnie.

Nie ma żadnych dowodów, aby wymienione czasowniki były stosowane w swoich znaczeniach pierwotnych w czasach bizantyńskich.

„*Ekkarykeuo*” i „*epikarykeuomai*” odnoszą się także do czynności przyprawiania. W końcu „*karykadzo*” jest na tyle słabo zaświadczony w źródłach, iż trudno zawyrokować o jego konkretnym znaczeniu. Oznacza to, że nie sposób wykazać jego bezpośredniego związku z przyrządzaniem *karyke*, ale nie można też tej możliwości wyeliminować.

MACIEJ KOKOSZKO

A Short Commentary on a Few Terms Shaped from the Substantive „*karyke*”

The present article discusses meanings of a number of terms which were coined in antiquity and still used in Byzantium, and which originated with the name of a famous delicacy called *karyke*.

The author comes to the conclusion that the terms were only loosely connected with the delicacy itself and were used to denote the general activity of preparing foods, and especially to the process of spicing. The majority of usages of the analyzed verbs suggest that there was a prevalent tendency to use the terms figuratively, and thereby the verbs lost their direct connection with the mere subject of Greek cuisine.